

CHILL FOOD

Riconnettere i bambini al valore del cibo
per un futuro sostenibile

ITALIA

Daniele Fedeli, Piercarlo Grimaldi, Claudia Laricchia,
Marco Lucchini, Andrea Pezzana, Fabio Picchi,
Laura Rossi, Cinzia Scaffidi e Andrea Valenziani

CHILL-FOOD ITALIA

Riconnettere i bambini al valore del cibo
per un futuro sostenibile

**Daniele Fedeli, Piercarlo Grimaldi, Claudia Laricchia,
Marco Lucchini, Andrea Pezzana, Fabio Picchi,
Laura Rossi, Cinzia Scaffidi e Andrea Valenziani**

con il contributo di **Annalisa D'Onorio**

Pubblicazione n. 2020-10

Data di Pubblicazione: 13 ottobre 2020

ISBN: 978-94-91526-71-8

©2020 Global Experts Foundation

Leidsestraatweg 41-D, 3443 BP Woerden, Paesi Bassi

marja.pronk@global-expertsfoundation.com – +31 6 51 10 10 14

www.global-expertsfoundation.com

www.chill-food.global-expertsfoundation.com



CHILL  FOOD

PREMESSA: CHILL-FOOD, INDAGINE MULTIDISCIPLINARE E STRUMENTO ADATTABILE

Chill-Food ha preso avvio dall'osservazione di una situazione di insostenibilità globale relativa alla produzione, alla distribuzione e al consumo di cibo, collegata ad un diffuso e generalizzato indebolimento della cultura del cibo, che è anche cultura della salute, della natura, dell'agricoltura e della società. Da dove partire per ricostruire quella cultura e quelle competenze, al fine di sanare gli squilibri che portano all'insostenibilità? La risposta è stata individuata nell'educazione e formazione dei bambini.

L'unicità di questo lavoro risiede nell'approccio adottato per affrontare questo tema globale e urgente: un team di esperti di sette aree disciplinari collegate ha lavorato alla costruzione di uno strumento di comprensione e di azione, utilizzando i propri background scientifici in combinazione con il solido patrimonio di esperienze pratiche di cui ognuno di loro è portatore. Da questa visione estesa, il gruppo di esperti offre visioni, approcci e soluzioni applicabili e praticamente pertinenti per ricostruire le conoscenze alimentari in i bambini da tutti i sette ambiti collegati al cibo e coinvolgendo tutti gli attori che popolano la filiera – dai produttori alle famiglie – ovvero la società nel suo complesso.

Nota:

La redazione del documento di Chill-Food Italia stava giungendo alla fase finale quando l'Italia si è rapidamente fermata, quale risposta principale al contenimento del contagio del COVID-19. Alla fine della prima parte 1 (Post Scriptum), è stata aggiunta, a lavori finiti quindi, una riflessione su come i risultati di Chill-Food Italia siano ancora e a maggior ragione applicabili in questa fase post Covid-19.

**13 ottobre 2020,
Il comitato degli esperti**

IL MANIFESTO DI CHILL-FOOD ITALIA: I BAMBINI AL CENTRO DELL'AZIONE PER UN FUTURO SOSTENIBILE

I bambini devono essere al centro di un processo formativo sistemico che consenta loro una conoscenza critica – teorica e pratica – del sistema alimentare. Il cibo deve essere conosciuto, compreso e interpretato dal bambino attraverso l'apprendimento, la consapevolezza e la pratica dell'intera filiera materiale e immateriale. L'inedito percorso didattico che Chill-Food Italia propone ha lo scopo di garantire alle nuove generazioni gli strumenti per rendersi indipendenti e capaci nel consumo e nella valutazione del cibo. È un percorso formativo che mira alla comprensione e al riconoscimento del cibo quale patrimonio valoriale dell'umanità. Il risultato atteso è la comprensione dei ritmi evolutivi che definiscono l'universo cibo, nella consapevolezza dell'importanza didattica degli esempi gastronomici che la società propone e della necessità di avere accesso ad un cibo di qualità.

La società contemporanea globale è in gran parte definita da un processo sociale, economico e culturale metropolitano e da un approccio digitale che prevalgono sui modelli tradizionali e affettivi con i quali si trasmetteva, fino a pochi decenni fa, il valore intrinseco del cibo. Questo cambiamento epocale espone l'individuo ad interazioni quotidiane meramente strumentali con il cibo, che si riverberano in interazioni parimenti strumentali e insostenibili con la natura e le risorse che essa offre. Dalla constatazione di questa insostenibilità nasce il bisogno di tornare ricercare i tratti affettivi, identitari, emotivi del cibo, con l'ausilio della tradizione e della conoscenza della natura, e mantenendo i legami con i tanti ambiti sui quali il cibo impatta: dall'ambiente alla cultura e alle famiglie, dall'agricoltura allo spreco, dall'innovazione al consumo e alla salute.

Nei ritmi cronometrici della modernità metropolitana il gesto del nutrirsi, pilastro della riproduzione dell'umanità, avviene sempre più spesso attraverso prodotti mercificati e industrializzati. Un cibo privo di affettive valorialità nega alla persona la gestione autonoma e consapevole dello sviluppo e del benessere del corpo e della mente. Siamo circondati da una gastronomia strumentale, che impedisce all'uomo di porsi in armonia con un ecosistema mondiale che sempre più fragile e compromesso. L'alimentazione è, al contrario, un patrimonio di sapienze dell'umanità che non deve essere alterato da un uso scorretto degli straordinari prodotti che generosamente la terra offre: un dono di natura che dobbiamo ricambiare con un olistico controdono di rispetto e di custodia del mondo quale condiviso luogo d'immutata speranza di futuro.

Per questo Chill-Food Italia si propone di connettere le nuove generazioni al valore, al piacere, alla gioia e all'affettività del cibo, attraverso una nuova didattica, con l'obiettivo di creare consapevolezza e azioni volte alla sostenibilità dell'intero ecosistema del pianeta di cui facciamo tutti parte. Questa salvaguardia può essere realizzata solo partecipativamente, a partire dall'azione individuale che si allarghi ad una società impegnata nella realizzazione di buone pratiche di sostenibilità intimamente connesse al valore intrinseco di cibo.

INDICE

Premessa: Chill-Food, indagine multidisciplinare e strumento adattabile.....	3
Il manifesto di Chill-Food Italia.....	4
Chill-Food Italia si presenta	6
Introduzione a Chill-Food: Dagli allarmi alle proposte.....	12
Come nasce Chill-Food: segnali preoccupanti come punto di partenza.....	12
Il cuore dell'idea di Chill-Food: ripensare il cibo ripartendo dai bambini.....	12
Il quadro dell'indagine Chill-Food: una procedura degli esperti.....	13
Dove si muove Chill-Food: l'Italia come paese-laboratorio.....	13
L'approccio multidisciplinare di Chill-Food Italia: sette ambiti disciplinari relativi al cibo.....	14
Come è strutturato questo documento.....	16
LA SINOSSI DI CHILL-FOOD ITALIA.....	17
PRIMA PARTE: LA PIATTAFORMA DI CHILL-FOOD ITALIA.....	27
1. Chill-Food Italia: Analisi del contesto e risposta all'ipotesi di avvio.....	28
1.1 Cibo e sostenibilità: la situazione in Italia.....	28
1.2 Come favorire l'inversione di tendenza: cinque temi trasversali per la sostenibilità.....	31
1.3 La risposta all'ipotesi di avvio di Chill-Food Italia.....	34
2. La cornice metodologica per riconnettere i bambini al valore del cibo.....	36
2.1 Bambini, non solo alunni.....	36
2.2 Il quadro metodologico.....	36
2.3 Tabella 1: La cornice Chill-Food Italia.....	42
2.4 Conclusioni sulla cornice Chill-Food Italia.....	47
3. Gli indirizzi d'azione per mettere in pratica la cornice Chill-Food Italia.....	48
3.1 La cornice Chill-Food Italia incontra le buone pratiche.....	48
3.2 Sette indirizzi d'azione.....	48
3.3 Conclusioni sugli indirizzi d'azione.....	57
4. Chill-Food Italia in sintesi.....	58
4.1 Riassumendo: i bambini e la connessione con il valore del cibo.....	58
4.2 Strumento adattabile.....	60
4.3 L'obiettivo globale di Chill-Food.....	60
Post Scriptum: Una riflessione al presente, Chill-Food Italia ai tempi del COVID-19.....	61
SECONDA PARTE: APPROFONDIMENTI E DETTAGLI.....	64
5. Il contesto Italiano: Situazione e prospettive in relazione ai sette ambiti disciplinari.....	65
6. Orientamenti metodologici per riconnettere i bambini al valore del cibo.....	116
Riferimenti.....	144
Reazioni e contributi.....	150

CHILL-FOOD ITALIA SI PRESENTA

IL COMITATO DEGLI ESPERTI

DANIELE FEDELI, Agricoltura e Produzione

Daniele Fedeli è un imprenditore agricolo, co-titolare della Società Agricola Corbari, una delle prime realtà biologiche nate in Lombardia (1978). Il fondatore dell'azienda, Antonio Corbari, che dal 2018 è presidente di AIAB, è stato uno dei pionieri del biologico in Italia: i suoi insegnamenti e la sua visione – semplici e all'avanguardia al tempo stesso – sono rimasti i cardini dell'azienda. Nel 2012 l'azienda è stata rilevata da Luigi Lazzarini, Daniele Fedeli e Michele Comi che, grazie al prezioso aiuto di diversi giovani collaboratori, ne gestiscono i circa 8 ettari di terreni. L'azienda produce ortaggi biologici e piante da orto biologiche e vende prevalentemente a privati, ristoranti e Gruppi di Acquisto nella zona del Milanese. La Società Agricola Corbari è stata capofila del progetto triennale 'Nutrire la città che cambia', promosso a partire dal 2013 dall'Associazione solidarietà e sviluppo (Ases) e dalla Confederazione italiana agricoltori (CIA) mirato a introdurre colture non autoctone nelle aziende agricole lombarde, per venire incontro alle esigenze alimentari e culturali dei nuovi cittadini di Milano così come alle curiosità della popolazione locale con prodotti esotici coltivati localmente, in regimi agronomici di qualità.



PIERCARLO GRIMALDI, Cultura e Tradizione

Piercarlo Grimaldi è stato professore ordinario di Antropologia culturale e Rettore dall'ottobre 2011 a settembre 2017 presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn). Ha inoltre insegnato presso l'Università degli Studi di Torino e l'Università degli Studi del Piemonte Orientale. È direttore, dal 1993, della collana *Documenti e ricerche di etnologia europea*, pubblicata dalla casa editrice Omega di Torino. Con Carlo Petrini e Davide Porporato ha realizzato i 'Granai della memoria', progetto scientifico e didattico di archiviazione multimediale di storie di vita. Le sue principali traiettorie di studio e ricerca sono: il calendario alimentare della tradizione; le feste e le cerimonie che scandiscono il tempo della tradizione; l'antropologia visiva e l'impiego scientifico del mezzo cinematografico; le banche di conoscenza, i sistemi multimediali, gli atlanti e le mappe informatizzate dei dati etnografici.



CLAUDIA LARICCHIA, Tecnologia e Innovazione

Claudia Laricchia è responsabile del Dipartimento Relazioni Istituzionali e Global Strategic Partnerships del Future Food Institute, per il quale coordina anche il progetto 'Future Food for Climate Change'. È Presidente Nazionale della Commissione Ambiente e Innovazione dalla Federazione Italiana per i Diritti Umani; coordinatrice del Patto delle Donne per il Clima e l'Ambiente degli Stati Generali delle Donne. Laureata in Economia presso l'Università degli Studi di Siena, ha conseguito un Master Universitario in Food Marketing e si è formata con Al Gore - ex Vice Presidente USA e Premio Nobel per la Pace - a Pittsburgh sul cambiamento climatico, diventando *Climate Leader* all'interno di un network composto da 20.000 leader provenienti da 130 Paesi: 'The Climate Reality Project'. È stata premiata due volte per il suo impegno sul





cambiamento climatico: 'Premio Argos Hippium' e 'Donne che ce l'hanno fatta'. È membro di 3 importanti Comitati Direttivi: l'Associazione Nazionale Italiana per i Giovani Innovatori (ANGI) e due Corsi universitari presso l'Università degli Studi di Foggia (marketing e scienze alimentari). È stata nominata "Accademica" dall'Accademia dei Fisiocritici.

MARCO LUCCHINI, Spreco Alimentare



Laurea in Scienze Agrarie e Master sulle Organizzazioni non profit. Nel 1989, è tra i fondatori della Fondazione Banco Alimentare (FBAO), prima organizzazione italiana ad occuparsi di recupero del cibo per scopi sociali e riduzione degli sprechi. È membro del Board della European Food Banks Federation. Nel 1997 è tra gli ideatori della "Giornata Nazionale della Colletta Alimentare". Nel 2003 è stato tra i promotori della "Legge del Buon Samaritano" per facilitare il recupero e le donazioni di cibo fresco e cotto. Nel 2009 ha collaborato alla "Prima indagine sulla povertà alimentare in Italia" e nel 2012 alla ricerca "Dar da mangiare agli affamati: le eccedenze alimentari come opportunità". Per EXPO Milano 2015 ha ideato e coordinato il progetto 'Food-saving Expo2015' per il recupero delle eccedenze di cibo. Ha collaborato alla stesura della Legge n. 166/2016 concernente le donazioni di alimenti a fini sociali e la riduzione degli sprechi. Fa parte del Coordinamento Aiuti e Lotta allo Spreco Alimentare, presso il Ministero delle politiche agricole e forestali e della piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari. Ideatore del concept della "Filiera Agroalimentare Circolare" dove nulla è rifiuto e tutto ha valore.

ANDREA PEZZANA, Nutrizione e Salute



Andrea Pezzana, MD, PsyD, è un esperto nel campo della nutrizione clinica. Ha una laurea in Medicina dell'Università di Torino - Scuola di Medicina (1988), un diploma post-laurea in Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Università di Pavia (1992) e un PsyD in Psicologia clinica e di comunità dell'Università di Torino (2007). È stato Direttore della Nutrizione Clinica dell'Ospedale San Giovanni Antica Sede dal 1993 al 2009 e attualmente è Direttore del Dipartimento di Nutrizione Clinica dell'Azienda Sanitaria Città di Torino. Lavora nel campo della nutrizione da molti anni, riunendo e collaborando con multidisciplinari soggetti interessati che vanno dai governi regionali alle associazioni indipendenti. Andrea Pezzana è Adjunct Professor presso varie università, fa parte del comitato editoriale del *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism* ed è coordinatore della rete regionale piemontese delle Unità di Nutrizione Clinica dal 2013.

FABIO PICCHI, Consumo ed Esperienza



Il cuoco fiorentino Fabio Picchi è il patron dello storico ristorante Cibrèo, da quasi 40 anni punto di riferimento per la cucina toscana di tradizione. Al ristorante Cibrèo, aperto l'8 settembre 1979, sono seguiti la trattoria Cibrèino, il Cibrèo caffè, il Teatro del Sale aperto insieme alla moglie Maria Cassi, il Cibrèo - Cucina toscano-orientale, il C.Bio per la vendita di Cibo Buono Italiano Onesto e l'Accademia Cibrèo - scuola di cucina toscana: con questo suo ultimo progetto Fabio Picchi chiama a raccolta tutti coloro che desiderano imparare il mestiere di cuoco e del servire. Queste sue iniziative hanno trasformato un quartiere di Firenze in un polo per la promozione del buon cibo, con il quale, sostiene Picchi, occorre esercitarsi come se fosse musica, allenando il palato così come si allena l'orecchio alla musica. Attualmente collabora con Rai 3 e con altre realtà televisive nazionali.

LAURA ROSSI, Nutrizione e Salute

Laura Rossi, PhD, nutrizionista, è ricercatrice presso il Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA-NUT) a Roma dal 1992. In qualità di esperta di salute pubblica e nutrizione di comunità, ha avuto esperienza di studi sul campo in Paesi in Via di Sviluppo e situazioni di emergenza per attività come la sorveglianza nutrizionale per la valutazione dello stato nutrizionale. Ha coordinato progetti complessi nazionali e internazionali sulla nutrizione e salute pubblica, è stata consulente governativo della FAO per la nutrizione e ha pubblicato vari lavori originali, volumi, testi divulgativi e rapporti tecnico-scientifici. È la coordinatrice generale della revisione 2018 delle Linee Guida italiane per una sana alimentazione. Laura Rossi ha esperienza come docente e ha partecipato a convegni e attività di divulgazione scientifica su stampa, radio e televisione. Grazie alla sua esperienza, ha maturato spirito di iniziativa, tatto e capacità di stabilire e mantenere rapporti di lavoro efficaci con persone di diversa provenienza e cultura.



CINZIA SCAFFIDI, Ambiente

Cinzia Scaffidi, laureata in filosofia, ha una vasta esperienza nel campo del giornalismo e dell'insegnamento. Dal 1992 al 2015 ha lavorato presso la sede internazionale di Slow Food, a Bra: ha iniziato come capo redattore della rivista di Slow Food destinata ai soci italiani, quindi ha collaborato alla creazione del sito internet del Movimento. Dal 2000 al 2003 ha diretto il 'Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità' e dal 2004 è stata uno dei coordinatori del meeting Terra Madre. Dal 2015 lavora come libera professionista nel settore del giornalismo, dell'insegnamento e della consulenza per aziende e organizzazioni della società civile in ambiti connessi all'alimentazione e alla sostenibilità. Insegna con regolarità presso l'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, presso la scuola di formazione per chef di Niko Romito e collabora con altri atenei e centri di formazione. Le sue pubblicazioni più note, pubblicate per Slow Food Editore, sono: *Guarda che mare* (2007); *Sementi e diritti* (2008); *Parla come mangi – come è cambiato il vocabolario del cibo* (2014); *Che mondo sarebbe* (2018); *Il mondo delle api e del miele* (2019).



ANDREA VALENZIANI, Agricoltura e Produzione

Andrea Valenziani è un imprenditore agricolo che produce agrumi biologici nel territorio di Car Lentini (Sicilia orientale). Sebbene sia cresciuto nell'azienda agricola di famiglia, l'impegno in agricoltura non è stato il frutto di una scelta automatica né scontata. Come molti altri "del sud" è emigrato per motivi di studio e lavoro, alla ricerca di contesti più stimolanti in cui mettersi alla prova. Il ritorno alle origini è stato il frutto di un percorso portatore di nuove chiavi di lettura della società e del territorio, che gli hanno suggerito quali problemi affrontare e con quali priorità, per poter vivere il suo lavoro con la massima dignità e soddisfazione. Il risultato è stato l'avviamento di un progetto di rete, denominato InCampagna e di cui è presidente, finalizzato alla creazione di un sistema interaziendale in controtendenza rispetto al proprio contesto di sviluppo. L'obiettivo è fare dell'agricoltura un'occupazione remunerativa e al contempo etica, efficiente, innovativa, collaborativa, inclusiva con una visione a lungo termine e la massima attenzione ai temi della legalità e della sostenibilità ambientale.



CON LA PREZIOSA COLLABORAZIONE DI

ANNALISA D'ONORIO, Slow Food Educazione

Annalisa D'Onorio, fa parte dell'Ufficio Educazione dell'associazione Slow Food da oltre dieci anni. Nel 2004 l'ufficio Slow Food Educazione ha avviato il progetto degli orti scolastici in Italia e nel 2010 ha elaborato il "Manifesto per l'Educazione", in cui si affermano i principi educativi dell'associazione. L'associazione Slow Food ha delegato Annalisa D'Onorio in qualità di consulente per condividere la vasta esperienza maturata nella realizzazione di programmi di educazione alimentare per bambini in Italia e all'estero. Per fornire al comitato degli esperti conoscenza su queste esperienze, Annalisa D'Onorio era presente nell'indagine per dare informazione sulla valutazione delle buone pratiche esistenti e della loro efficacia e dei loro risultati.

VALERIO BORGIANELLI SPINA, Presidente delle riunioni del comitato degli esperti

Valerio Borgianelli Spina si occupa da 25 anni di cultura gastronomica. Ha pubblicato articoli sulle tradizioni gastronomiche italiane e non solo e sulle dicotomie più stimolanti del mondo del cibo: naturale/artificiale, innovazione/tradizione, identità/contaminazione, onnivori/vegani. È stato per alcuni anni collaboratore della guida "Slow Wine" (Slow Food Editore). Dal 2011 è il coordinatore 'dell'Orto in Campania', progetto didattico del Centro Commerciale Campania che offre laboratori sulla sostenibilità, le filiere alimentari e l'ecologia alle scuole delle province di Caserta e Napoli.

Sostiene da sempre il movimento Slow Food.

FACILITAZIONE E COORDINAMENTO GENERALE

I lavori sui contenuti sono iniziati nell'autunno del 2018 e si sono chiusi a Febbraio 2020. I risultati sono stati pubblicati in italiano e in inglese nell'autunno del 2020.

Tutti gli esperti hanno contribuito in modo sostanziale e a titolo personale a questo progetto. Gli esperti sono gli autori del contenuto del presente documento.

Marja Pronk (con una formazione in campo sanitario) e **Rowena Caanen** (con una formazione in campo economico), affiliate alla Fondazione Global Experts Foundation, hanno facilitato e coordinato i lavori dell'indagine Chill Food Italia.

Revisione dei testi per la versione italiana a cura di **Cinzia Scaffidi**.

CHI HA IDEATO L'INDAGINE

La GLOBAL EXPERTS FOUNDATION e il suo metodo di lavoro

La Global Experts Foundation (GEF) è una fondazione indipendente senza scopo di lucro con sede nei Paesi Bassi. Da oltre dieci anni si occupa di sviluppo e facilitazione di progetti con esperti che lavorano su importanti temi sociali nei settori dell'alimentazione, della salute e del benessere. Durante la fase di sviluppo delle iniziative, GEF consulta anche importanti portatori di interesse a livello nazionale e internazionale per meglio comprendere e valutare la rilevanza dei temi scelti.

Attraverso uno schema organizzativo, denominato "procedura degli esperti", la Fondazione facilita e coordina il gruppo di esperti che lavora collettivamente su un argomento specifico per sviluppare visioni, raccomandazioni e soluzioni. Gli esperti partecipano a titolo personale e lavorano collettivamente e in modo interattivo in riunioni di gruppo programmate regolarmente. La procedura crea un ambiente stimolante in cui gli esperti possono condividere liberamente conoscenze scientifiche, professionali e pratiche. Di solito prevede quattro fasi: valutazione, metodologia, soluzioni e implementazione. La pubblicazione dei risultati è l'obiettivo ultimo dell'intera procedura. Qualsiasi siano i risultati, la Fondazione ritiene infatti importante pubblicare le conclusioni di queste procedure degli esperti al fine di mettere i risultati a disposizione sia dei professionisti sia del pubblico in generale.

I metodi di finanziamento

La fondazione GEF instaura partnership con organizzazioni, fondazioni o privati che desiderano stimolare, facilitare e dare supporto allo sviluppo di procedure degli esperti; nell'ambito di queste partnership riceve finanziamenti incondizionati. Tuttavia, quando i fondi esterni non sono ancora disponibili, la fondazione avvia le attività di ricerca con fondi propri.

In ogni caso, la fondazione applica una "politica a influenza-zero", che significa che non viene consentita nessuna interferenza da parte degli sponsor o di altri attori interessati alla procedura, ai suoi risultati o al gruppo degli esperti. Il contenuto del rapporto è interamente elaborato e definito dagli esperti. Le sovvenzioni e i fondi vengono utilizzati per l'individuazione degli argomenti, per la preparazione della procedura degli esperti, per eseguire e coordinare le procedure degli esperti, per facilitare la pubblicazione dei risultati e per la comunicazione dei risultati attraverso eventi, presentazioni e conferenze.

SUPPORTO PER CHILL-FOOD ITALIA

Le organizzazioni a supporto non-onorose del team senza alcuna influenza sul contenuto:



TEATRO DEL SALE

CIBRÈO CITTÀ APERTA 2002
FIRENZE

CIRCO-LO CREATIVO D'INTRATTENIMENTO CULTURALE



ACCADEMIA CIBRÈO



INTRODUZIONE A CHILL-FOOD: DAGLI ALLARMI ALLE PROPOSTE

Come nasce Chill-Food: segnali preoccupanti come punto di partenza

Il cibo ha un enorme e peculiare valore intrinseco: è al centro della nostra esistenza e svolge un ruolo chiave come pilastro culturale, sociale ed economico nella società. Il cibo nutre l'umanità, influenza il nostro stato di salute, dà gioia e piacere, connette persone, famiglie, comunità e popolazioni, dà forma a culture e tradizioni, crea occupazione, fa prosperare l'economia e genera un collegamento diretto con l'ambiente e la natura da cui proviene. Eppure, per molte ragioni diverse, a partire dalle principali trasformazioni della società dovute all'industrializzazione, all'urbanizzazione e alla digitalizzazione, che hanno portato a cambiamenti fondamentali nelle strutture familiari, nelle abitudini di produzione e consumo alimentare e nei ritmi della vita quotidiana, oggi non abbiamo sotto gli occhi quel valore, ma, all'opposto, segnali allarmanti di insostenibilità alimentare. Questi segnali si riscontrano in diversi settori sociali e su scala globale: aumento delle malattie cibo-correlate; perdita di cultura, competenza e tradizioni alimentari; enorme quantità di cibo sprecato; inquinamento e il depauperamento ambientale dovuti alle modalità di produzione, distribuzione e consumo di prodotti alimentari.

I cambiamenti epocali non devono essere percepiti come negativi in sé, poiché hanno certamente portato molti vantaggi; tuttavia vediamo che la società postmoderna si è progressivamente allontanata dai valori e dalla comprensione dei tratti affettivi connessi alla funzione del cibo e ciò ha prodotto comportamenti – in ambito produttivo, distributivo e di consumo – che hanno ormai dato chiara prova della propria insostenibilità.

Negli ultimi anni molti attori hanno sviluppato tante iniziative e attività orientate alla sostenibilità attraverso campagne di sensibilizzazione per mitigare l'inquinamento ambientale o programmi per prevenire malattie cardiovascolari, diabete, e obesità, promuovendo il consumo di cibi sani e scoraggiando il consumo di grassi e zucchero. Queste iniziative si sono rivolte prevalentemente ad un pubblico adulto (insegnanti, genitori, medici, consumatori, ecc.); tuttavia, nonostante questi sforzi, non solo i segnali di insostenibilità aumentano di intensità, ma si manifestano con crescente gravità tra le fasce più giovani della popolazione, che sono al contempo le più vulnerabili e le più importanti per il futuro della società: questo non può non indurre a una riflessione ulteriore e a riconsiderare strategie e approcci.

Il cuore dell'idea di Chill-Food: ripensare il cibo ripartendo dai bambini

A fronte di segnali di insostenibilità come quelli descritti – non solo presenti, ma purtroppo in aumento tra i bambini^{1,2} – l'argomento cibo, nella sua accezione più ampia, non è sistematicamente

inserito negli attuali programmi educativi. L'iniziativa Chill-Food (una sintesi di *children* e *food*) si concentra proprio sui bambini e indaga il loro ruolo potenzialmente chiave nel costruire un mondo sostenibile.

L'indagine è partita da questa ipotesi:

“coltivare nei bambini la conoscenza e l'esperienza del cibo quale portatore di valori formali e sostanziali, materiali e immateriali, è una delle traiettorie essenziali per costruire un futuro sostenibile”.

A partire da questa ipotesi, l'indagine si è sviluppata al fine di comprendere con quali metodologie è opportuno intervenire per raggiungere l'obiettivo.

Il quadro dell'indagine Chill-Food: una procedura degli esperti

La Global Experts Foundation ha avviato questa indagine applicando il proprio peculiare approccio metodologico denominato “procedura degli esperti”. La procedura prevede che un gruppo di esperti analizzi e valuti criticamente l'ipotesi di partenza e quindi sviluppi una piattaforma tematica su cui costruire visioni, approcci metodologici e soluzioni.

Nella fase di valutazione, gli esperti si concentrano sulla risposta all'ipotesi d'indagine da due prospettive essenziali:

- » l'approccio basato sull'evidenza, nel quale la valutazione è basata su informazioni scientifiche;
- » l'approccio basato sulla pratica, nel quale la valutazione è basata sulla vasta esperienza pratica degli esperti.

La valutazione basata sulla pratica, che è parte integrante della procedura degli esperti, è essenziale perché fornisce informazioni chiave su come i concetti elaborati possono funzionare nella pratica e nella vita reale.

Dove si muove Chill-Food: l'Italia come paese-laboratorio

A partire dall'osservazione della globalità e della gravità con cui si manifestano i marcatori di insostenibilità, l'indagine ha applicato l'approccio ad un Paese-laboratorio. Si è cioè concentrata su uno specifico Paese al fine di condurre un'analisi più mirata, con esperti locali, in un contesto definito, al fine di illustrare più in dettaglio quali sono i meccanismi che portano all'insostenibilità alimentare. Questa analisi costituisce il fondamento necessario per la creazione di metodi e soluzioni pertinenti ed efficaci, per poi riallargare il campo e valutare l'applicabilità e l'esportabilità dell'indagine in altre aree del mondo.

L'Italia è stata scelta come Paese-laboratorio d'indagine per molte ragioni: custodisce un patrimonio gastronomico che si integra e confluisce nel patrimonio culturale, storico, artistico; la sua posizione geografica le ha consentito di sviluppare un sistema produttivo caratterizzato da una straordinaria

biodiversità³; è uno dei paesi di origine della Dieta Mediterranea, che l'Unesco ha dichiarato patrimonio immateriale dell'umanità⁴; vanta molte iniziative importanti nell'universo alimentare, sia a livello politico che a livello culturale, imprenditoriale, educativo; ha avviato dibattiti chiave sul valore del patrimonio alimentare nell'elaborazione di soluzioni di sostenibilità nell'EXPO2015 a Milano⁵; ha mostrato disponibilità al dibattito sull'educazione alimentare con la pubblicazione di linee guida nazionali sull'educazione alimentare da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca⁶; ospita la sede dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e quella dell'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA)^{7,8}; è il Paese in cui è nata la prima università per lo studio multidisciplinare delle Scienze Gastronomiche (l'Università degli Studi delle Scienze Gastronomiche – UNISG - a Pollenzo, Cn)⁹.

Pertanto, questa indagine, così come il documento che la descrive, si chiama **'Chill-Food Italia'**.

L'approccio multidisciplinare di Chill-Food Italia: sette ambiti disciplinari relativi al cibo

Il cibo non è un tema a sé stante ma un pilastro multifattoriale, che connette e riguarda molti ambiti sociali e disciplinari. Per questo si è ritenuto indispensabile seguire un approccio multidisciplinare, lavorando con esperti che, con le loro competenze professionali scientifiche e pratiche, coprono sette ambiti disciplinari strettamente collegati al cibo e dei quali gli stessi esperti hanno dato le definizioni che seguono:

- 1. Nutrizione e salute:** è la prospettiva che studia il cibo in relazione allo sviluppo, al benessere e alle funzioni vitali della persona. Gli esseri umani hanno bisogno di cibo per trarne energia e quindi per la sopravvivenza, ma non solo: ciò che mangiano influisce sul comportamento quotidiano, sulla percezione di sé, su come funziona il corpo e sullo stato di salute psicofisica.
- 2. Cultura e tradizione:** la cultura è tratto distintivo del genere umano in società. La tradizione è antropologicamente definita da consuetudini, norme, credenze, simboli socialmente condivisi trasmessi di generazione in generazione attraverso l'oralità del gesto e della parola e con la stabilità della scrittura. La conoscenza e la trasmissione dei saperi materiali e immateriali connessi all'alimentazione sono la memoria attiva del passato d'oralità che, in quanto eredità generazionale, persiste e si confronta con le tecnologie e le conoscenze del presente.
- 3. Agricoltura e produzione:** con questo binomio indichiamo la scienza e l'arte di coltivare la terra e allevare animali, per il consumo alimentare umano e animale e per altri scopi, dal tessile alla produzione di energia. Il mondo dell'agricoltura comprende molti metodi e approcci diversi alla produzione. Abbiamo deciso di avvicinarci a questa prospettiva dal punto di vista della produzione biologica.
- 4. Ambiente:** con il termine "ambiente" in ecologia si indica tutto ciò con cui un essere vivente entra in contatto influenzandone (in maniera positiva o negativa) il ciclo vitale e lo stato di

conservazione, in un meccanismo definito di co-evoluzione. In riferimento all'intero pianeta, con il termine ambiente si indicano tutti gli esseri viventi (inclusi gli umani) e non viventi (come ad esempio le rocce) che si trovano in natura e tutto ciò che si può definire genericamente come "risorsa naturale", come l'acqua dolce, gli oceani, la fertilità del terreno.

- 5. Consumo ed esperienza:** è la prospettiva che riguarda le tante occasioni di interazione umana con il cibo, sia per l'acquisto sia per la cucina sia per il consumo: ristoranti, supermercati, shopping online, mercati, pasti a casa, mense scolastiche o aziendali. Il cibo è necessità ma anche elemento di "potente ricarica": dai pasti ottiene energia fisica e non solo e mangiare è uno strumento di scoperta ed accumulo del senso di piacere della vita.
- 6. Spreco alimentare:** è l'ambito disciplinare che studia la perdita e lo spreco di cibo che non giunge a compiere la sua funzione di nutrimento degli umani. Lo spreco può verificarsi nelle diverse fasi della filiera agroalimentare: produzione, trasformazione, distribuzione, vendita e consumo.
- 7. Tecnologia e innovazione:** è l'ambito che studia l'introduzione di nuove idee, materiali, invenzioni e soluzioni per incontrare le richieste e le necessità della società. Le tecnologie e le innovazioni possono svolgere un ruolo attivo in tutti gli aspetti della filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione, dalla manifattura allo shopping, al consumo.

L'aver scelto l'Italia come caso di studio e l'approccio multidisciplinare come metodo hanno costituito la base per riunire nove esperti italiani di sette diverse ambiti disciplinari. Gli esperti sono stati selezionati sulla base delle loro vaste conoscenze ed esperienze pratiche in un determinato ambito. Inoltre, per coprire sia le esigenze legate alle discipline che quelle connesse alla necessità di una visione multi-regionali, alcuni ambiti disciplinari sono stati affidati a più di un esperto: "Salute e Nutrizione" ha visto la collaborazione di un esperto di nutrizione clinica e un esperto di ricerca nutrizionale; "Agricoltura e Produzione" si è avvalsa di un agricoltore peri-urbano del Nord e un agricoltore rurale del Sud. Un ulteriore contributo, finalizzato ad integrare le conoscenze e l'esperienza pratica sulla formazione e l'educazione dei bambini, è stato poi offerto da un consulente specializzato sui temi dell'educazione alimentare, che ha affiancato il gruppo.

Tutti gli esperti selezionati sono specialisti nel proprio settore e forti di esperienze nel proprio campo, ma hanno anche un'ampia conoscenza in alcuni degli altri ambiti disciplinari considerati dal progetto: questa parziale sovrapposizione di conoscenze ha favorito l'interazione dinamica tra gli esperti e ha ottimizzato le valutazioni di cui l'indagine si è servita.

Come è strutturato questo documento

Questo report, che presenta i risultati dell'indagine Chill-Food Italia, è organizzato in due parti. Il report inizia con una **sinossi** dei risultati che sono presentati nella prima e nella seconda parte del documento.

LA SINOSSI

La prima parte, la **Piattaforma di Chill-Food Italia**, offre il quadro complessivo su come l'indagine è stata condotta e quali risultati ha raggiunto:

PRIMA PARTE

- » nel **Capitolo 1** viene presentata la valutazione della situazione attuale dell'Italia riguardo il cibo e la sostenibilità, con una approfondita analisi dei segnali di insostenibilità all'interno di ciascuno dei sette ambiti disciplinari riguardanti il cibo. Viene quindi motivata l'accettazione dell'ipotesi di avvio dell'indagine sull'opportunità di fronteggiare quei segnali ripartendo dalla formazione alimentare dell'infanzia;
- » il **Capitolo 2** descrive la cornice Chill-Food Italia e i cinque approcci metodologici che essa propone per lavorare con i bambini;
- » il **Capitolo 3** propone sette indirizzi d'azione come soluzioni pratiche e direttamente applicabili che rispondono a quella cornice;
- » il **Capitolo 4** sintetizza le conclusioni dell'indagine Chill-Food Italia.
- » **Post Scriptum:** la redazione del documento di Chill-Food Italia stava giungendo alla fase finale quando l'Italia si è rapidamente fermata, quale risposta principale al contenimento del contagio del COVID-19. Pertanto, la prima parte del report si conclude con una riflessione su come i risultati di Chill-Food Italia rimangano applicabili in questa fase post COVID-19.

La seconda parte, **Approfondimenti e Dettagli**, entra nel dettaglio delle informazioni di base che riguardano i risultati presentati nei capitoli precedenti:

SECONDA PARTE

- » il **Capitolo 5** offre una visione dettagliata della situazione italiana a proposito di cibo e sostenibilità;
- » il **Capitolo 6** descrive approfonditamente gli approcci metodologici della cornice Chill-Food Italia applicata nei diversi ambiti di indagine



LA SINOSSI
DI
CHILL-FOOD ITALIA

SINOSSI: CHILL-FOOD ITALIA

I segnali d'allarme da cui ha preso avvio l'indagine

Il cibo ha un enorme e peculiare valore intrinseco: è al centro della nostra esistenza e svolge un ruolo chiave come pilastro culturale, sociale ed economico nella società. Il cibo nutre l'umanità, influenza il nostro stato di salute, dà gioia e piacere, connette persone, famiglie, comunità e popolazioni, dà forma a culture e tradizioni, crea occupazione, fa prosperare l'economia e genera un collegamento diretto con l'ambiente e la natura da cui proviene. Eppure, per molte ragioni diverse, a partire dalle principali trasformazioni della società dovute all'industrializzazione, all'urbanizzazione e alla digitalizzazione, che hanno portato a cambiamenti fondamentali nelle strutture familiari, nelle abitudini di produzione e consumo alimentare e nei ritmi della vita quotidiana, oggi non abbiamo sotto gli occhi quel valore, ma, all'opposto, segnali allarmanti di insostenibilità alimentare. Questi segnali si riscontrano in diversi settori sociali e su scala globale: aumento delle malattie cibo-correlate; perdita di cultura, competenza e tradizioni alimentari; enorme quantità di cibo sprecato; inquinamento e il depauperamento ambientale dovuti alle modalità di produzione, distribuzione e consumo di prodotti alimentari.

I cambiamenti epocali non devono essere percepiti come negativi in sé, poiché hanno certamente portato molti vantaggi; tuttavia vediamo che la società postmoderna si è progressivamente allontanata dai valori e dalla comprensione dei tratti affettivi connessi alla funzione del cibo e ciò ha prodotto comportamenti – in ambito produttivo, distributivo e di consumo – che hanno ormai dato chiara prova della propria insostenibilità.

Negli ultimi anni molti attori hanno sviluppato tante iniziative e attività orientate alla sostenibilità attraverso campagne di sensibilizzazione per mitigare l'inquinamento ambientale o programmi per prevenire malattie cardiovascolari, diabete, e obesità, promuovendo il consumo di cibi sani e scoraggiando il consumo di grassi e zucchero. Queste iniziative si sono rivolte prevalentemente ad un pubblico adulto (insegnanti, genitori, medici, consumatori, ecc.); tuttavia, nonostante questi sforzi, non solo i segnali di insostenibilità aumentano di intensità, ma si manifestano con crescente gravità tra le fasce più giovani della popolazione, che sono al contempo le più vulnerabili e le più importanti per il futuro della società: questo non può non indurre a una riflessione ulteriore e a riconsiderare strategie e approcci.

Il cuore dell'idea dell'indagine Chill-Food: ripensare il cibo ripartendo dai bambini

A fronte di segnali di insostenibilità come quelli descritti – non solo presenti, ma purtroppo in aumento tra i bambini – l'argomento cibo, nella sua accezione più ampia, non è sistematicamente inserito negli attuali programmi educativi. L'iniziativa Chill-Food (una sintesi di *children* e *food*) si

concentra proprio sui bambini e indaga il loro ruolo potenzialmente chiave nel costruire un mondo sostenibile.

L'indagine è partita da questa ipotesi:

“coltivare nei bambini la conoscenza e l'esperienza del cibo quale portatore di valori formali e sostanziali, materiali e immateriali, è una delle traiettorie essenziali per costruire un futuro sostenibile”.

A partire da questa ipotesi, l'indagine si è sviluppata al fine di comprendere con quali metodologie è opportuno intervenire per raggiungere l'obiettivo.

Due linee di indagine

La Global Experts Foundation ha avviato questa indagine applicando il proprio peculiare approccio metodologico denominato “procedura degli esperti”. Nella procedura, un gruppo di esperti ha collaborato all'analisi e valutazione critica dell'ipotesi di partenza e quindi allo sviluppo di una piattaforma tematica su cui costruire una visione, approcci metodologici e soluzioni. La procedura degli esperti Chill-Food è stata condotta sulla base di due considerazioni:

1. Considerando la scala globale del nostro tema d'indagine, è stato scelto un Paese-laboratorio.

Al fine consentire una analisi più mirata, con esperti locali, in un contesto definito e per avere la possibilità di comprendere più a fondo i meccanismi di insostenibilità, l'indagine è partita da un problema globale, ma si è applicata ad un contesto locale, concentrandosi su un Paese-laboratorio. È stata scelta l'Italia per più di una ragione: il suo ricco patrimonio gastronomico è fatto di radicate tradizioni alimentari e di un alto numero di prodotti molto conosciuti; la sua posizione geografica ha consentito di sviluppare un sistema produttivo caratterizzato da una straordinaria biodiversità; numerose e importanti iniziative e attività collegate al cibo sono state avviate da tempo e con successo. Pertanto questa indagine e, di conseguenza, il suo report si intitolano **'Chill-Food Italia'**.

2. Considerando la multifattorialità del tema, è stato applicato l'approccio multidisciplinare.

Il cibo non è un tema a sé stante, ma un elemento multifattoriale che connette e riguarda molti settori disciplinari e molti ambiti sociali. Per questa ragione la Global Experts Foundation ha riunito nove esperti che, con le loro competenze professionali, coprono sette ambiti disciplinari alimentari interrelati, in modo da fornire diverse chiavi interpretative interrelate con il cibo:

- **nutrizione e salute;**
- **cultura e tradizione;**
- **agricoltura e produzione;**
- **ambiente;**
- **consumo ed esperienza;**
- **spreco alimentare;**
- **tecnologia e innovazione.**

Come ulteriore prerequisito per la selezione degli esperti è stato considerato il fatto che potessero mettere a disposizione dell'indagine, accanto alle competenze teoriche, una vasta esperienza pratica.

Chill-Food Italia

Per rispondere all'ipotesi di avvio da cui è partita l'indagine, era necessario innanzitutto fotografare la situazione attuale relativa al cibo e alla sostenibilità nel paese scelto come laboratorio, identificando e valutando i percorsi storici, il contesto attuale e le traiettorie future dei sette ambiti disciplinari di riferimento.

Un'approfondita analisi, ha evidenziato come i segnali d'allarme riguardo alla insostenibilità alimentare si rilevano in tutti i sette ambiti considerati. Questi segnali, che caratterizzano la società contemporanea postmoderna, sono collegati al radicale processo di industrializzazione, urbanizzazione e digitalizzazione che l'Italia, come altre società, ha attraversato. A partire dal secondo dopoguerra circa il 50% della popolazione italiana si è spostata dalle campagne verso le città: una vera e propria diaspora che ha determinato un forte spopolamento delle aree rurali. Ciò ha comportato un drastico cambiamento dei paesaggi sociali ed economici di tutta Italia: le città, in particolare al Nord, si sono sempre più densamente popolate e i metodi industriali si sono estesi a molta parte della **produzione**, inclusa quella **agroalimentare**. Nelle aree rurali del centro-sud questo ha portato alla perdita di lavoratori qualificati, all'abbandono della natura e dei territori di produzione agricola e ad una generale erosione sociale. Complessivamente il grande esodo campagna-città ha determinato un allontanamento dai ritmi costitutivi della natura con le sue stagioni e quindi la scomparsa di molti dei **saperi tradizionali** legati al cibo e alla sua stagionalità, così come all'esperienza del legame diretto tra la salute dell'**ambiente** e quella delle persone.

In questo quadro si è registrata una trasformazione parallela per quanto attiene alla struttura familiare e ai ritmi della vita quotidiana. Il tempo lineare, cronometrico, tratto distintivo della vita urbana si osserva in modo evidente nella contrazione del tempo utilizzato per la preparazione dei pasti: da una media di 150 minuti al giorno nell'immediato secondo dopoguerra, si è passati alla media attuale di 10-12 minuti. Questo è stato reso possibile anche grazie anche a **tecnologie e innovazioni** che hanno certamente portato con sé benefici sia economici che sociali, ma a livello culturale la conseguenza è stato l'uso e **consumo** strumentali del cibo, che privano l'individuo e le famiglie della possibilità di esperire un processo interattivo, affettivo, conviviale e nutriente. Di conseguenza, si perde anche l'affetto che il cibo dispensa.

La conseguenza di questi grandi, epocali mutamenti è che il cibo è diventato una merce, riconosciuta sulla base del prezzo e del marchio. Ci si allontana così dalla guida fornita dai sensi e dall'**esperienza**. La riduzione dell'affettività nei confronti con il cibo, può essere correlata anche con la tendenza allo **spreco alimentare**, che è diventato uno dei maggiori problemi sociali, economici e ambientali, ancora più stridente se visto in contrapposizione alla denutrizione e alla fame che colpisce altre parti del mondo. Globalmente viene sprecato circa tra un terzo di tutto il cibo prodotto.

Per quanto attiene al binomio **salute e nutrizione**, la perdita di conoscenze e l'aumento della produzione di cibo industrializzato, con alti contenuti di zucchero e grassi, si collegano direttamente al preoccupante incremento dei tassi di obesità e di altre malattie legate all'alimentazione, specialmente nelle fasce di età più vulnerabili, come quelle infantili e giovanili. In un recente rapporto ISTAT si legge che quasi un quarto (24%) dei soggetti tra i 6 e i 17 anni sono sovrappeso, con percentuali ancora maggiori nell'Italia meridionale. L'Italia si pone, così, tra i Paesi europei con i più alti tassi di incidenza e frequenza dell'obesità pediatrica.

Osservando tutti gli indicatori, risultano evidenti diverse aree di intersezione tra i settori di indagine, confermando la loro stretta interconnessione. Proprio in considerazione di queste aree comuni, sono stati individuati cinque temi relativi alla sostenibilità che incrociano tutti i sette ambiti (cfr. Cap.1) e che possono essere considerati come linee guida per contrastare l'insostenibilità:

Figura 1: Cinque temi trasversali per la sostenibilità.



La risposta all'ipotesi di avvio

Dunque anche in Italia, un paese con molti "prerequisiti" per la sostenibilità, con forti radici, cultura, tradizioni, storie connesse al cibo e luogo di origine della famosa e salutare Dieta Mediterranea, si sono diffusi i segni allarmanti di insostenibilità alimentare sopra descritti.

Nel giro di qualche decennio, la società italiana è entrata prima nei ritmi dell'industrializzazione e dell'urbanizzazione – con cambiamenti sulla struttura familiare e sui ritmi della vita quotidiana – e più recentemente nel quadro della digitalizzazione globale. Questi rapidi e profondi cambiamenti hanno contribuito a scompaginare l'orizzonte cognitivo che apparteneva al mondo delle campagne, della tradizione. Il paesaggio gastronomico e il contesto valoriale del cibo che costituivano il sostrato più profondo dell'alimentazione umana e che hanno fatto dire «siamo ciò che mangiamo», sono pressoché spariti nel momento in cui si è approdati all'uso del cibo come merce, annullando la relazione con il cibo come valore.

L'indagine Chill-Food Italia ha visto gli esperti convergere sulla considerazione che l'attuale insostenibilità alimentare, osservata in tutti i sette ambiti considerati, è il risultato di **un legame mancante, ovvero della recisa connessione al valore del cibo, visto nella sua globalità** (famiglia, ambiente, cultura, tecnologia, produzione, ecc.).

Il più recente imporsi della globalizzazione, poi, ha fatto prevalere il mondo virtuale rispetto a quello in cui esperienza e attività sensoriali erano facilmente accessibili. Progressivamente dunque, prima con l'industrializzazione e l'urbanizzazione, poi con la digitalizzazione, si è creata la situazione attuale, in cui i bambini crescono all'interno di una contraddittoria società dove hanno un legame sempre meno diretto con il mondo naturale, i ritmi delle stagioni, l'alimentazione tradizionale, il tempo in famiglia, ovvero con tutti i possibili trasmettitori del valore e dell'affettività del cibo. Pertanto, oltre a confermare le numerose e importanti iniziative già sviluppate e implementate nel Paese, occorre lavorare affinché le giovani generazioni, cui affidiamo la realizzazione di un futuro migliore, si riconnettano al valore del cibo.

L'ipotesi di partenza dell'indagine Chill-Food Italia ha avuto quindi conferma: i bambini devono essere coinvolti in attività e iniziative formative volte a promuovere la conoscenza e l'esperienza del cibo e il suo valore per raggiungere la (ri)connessione essenziale. Sebbene la società italiana mostri già iniziative in corso, urge concentrarsi ulteriormente sui bambini, sviluppando e promuovendo più specifiche attività e iniziative didattiche e formative sia dentro sia fuori la scuola e in relazione a tutti gli ambiti disciplinari considerati. La fascia d'età su cui si concentra l'indagine va dai 4 ai 13 anni.

Come riconnettere i bambini al valore del cibo? La cornice metodologica Chill-Food Italia

Il passo successivo è l'elaborazione di un quadro metodologico che consenta di riconnettere i bambini al valore del cibo. Sono stati esaminati i principali argomenti e approcci riguardanti i bambini e l'educazione alimentare in ciascuno dei sette ambiti di competenza degli esperti: l'analisi di tutti gli elementi teorici ed esperienziali, sia pure con declinazioni molto diverse in ciascun settore, ha evidenziato una forte correlazione e complementarietà.

Ne sono scaturiti cinque approcci metodologici generali che, integrati tra loro, costituiscono la cornice metodologica che Chill-Food Italia propone per facilitare la riconnessione dei bambini al valore intrinseco del cibo:

- 1. olistico:** il cibo è un argomento multifattoriale e interdisciplinare con forti radici culturali, sociali ed economiche. Affinché i bambini imparino a conoscere il cibo, è necessario utilizzare un approccio olistico in cui il cibo venga insegnato analizzando tutti gli argomenti pertinenti e correlati ai sette campi relativi al cibo che abbiamo considerato e possibilmente ad altri ancora che questa indagine non ha incluso;
- 2. imparare attraverso l'esperienza:** i bambini imparano moltissimo attraverso l'esperienza e specialmente quando si tratta di cibo, di gastronomia, l'apprendimento (a qualunque età) non può prescindere dall'esperienza: coltivare, trasformare, cucinare, assaggiare. Ciò attiva e fa partecipare tutti i sensi all'apprendimento che non sarà quindi solo teorico, ma verrà consolidato da un partecipe e consapevole contatto fisico, personalizzato, affettivo, essenziale alla comprensione e preconditione per un impatto personale più duraturo;

3. **tempi e spazi dedicati:** è necessario creare situazioni in cui i bambini possano dedicarsi completamente all'apprendimento relativo al cibo, quindi spazi e tempi dedicati in cui il cibo sia l'argomento centrale. Gli spazi e i tempi possono essere trovati o creati in situazioni di apprendimento già esistenti, come la scuola e la famiglia, ma anche in altri ambiti come le aziende agricole, le strutture sanitarie, il tempo libero, le vacanze;
4. **insegnare attraverso l'esempio:** gli atti esemplari hanno grande importanza per i bambini e grande influenza su di loro. Questa opportunità di insegnamento attraverso il comportamento va tenuta presente non solo per quel che riguarda la famiglia, gli amici e gli insegnanti, ma anche per includere e valorizzare il ruolo di altri attori del mondo alimentare. Gli esempi sono un eccellente strumento pedagogico anche per trasmettere ai bambini le buone pratiche di comunità sul valore del cibo;
5. **accesso al cibo di "qualità semplice":** l'apprendimento del valore del cibo da parte dei bambini deve essere accompagnato dalla possibilità di avere accesso a prodotti alimentari che abbiano una buona qualità di base e dalla possibilità di osservare come un'alimentazione di qualità semplice può anche constare di ingredienti semplici, di base, non necessariamente costosi. Se il bambino può vedere, sperimentare e consumare prodotti buoni, che arrivino da una filiera pulita ed equa costruirà la sua relazione e la sua educazione sul cibo sostenibile comprendendo come esso sia un elemento cruciale per lo sviluppo armonioso dell'individuo e della società.



Figura 3: La cornice Chill-Food Italia

La cornice Chill-Food Italia può essere implementato per ottimizzare o rafforzare strutture, iniziative e attività educative già esistenti, oppure per progettarne di nuove correlate a diversi ambiti disciplinari e diversi contesti socio-culturali. La Tabella 1: la cornice Chill-Food Italia (Capitolo 2) presenta la panoramica completa della cornice metodologica con i cinque approcci metodologici e la loro interpretazione in relazione ad ognuno dei sette ambiti disciplinari.

Indirizzi d'azione: l'applicazione pratica della cornice Chill-Food Italia

Poiché già esistono diverse eccellenti esperienze sviluppate e implementate in Italia per quanto riguarda cibo, bambini e sostenibilità, è stata effettuata un'analisi delle iniziative e delle soluzioni

esistenti – le buone pratiche – all’interno di ciascun ambito alimentare e del modo in cui esse riflettono e implementano gli approcci della cornice Chill-Food Italia. Oltre alla loro rilevanza in termini quantitativi queste buone pratiche acquistano rilievo per la loro applicabilità ed implementabilità in relazione ai diversi contesti socio-culturali.

Sono stati in questo modo definiti sette indirizzi d’azione che incorporano gli approcci metodologici della cornice Chill-Food Italia, si allineano alle buone pratiche attualmente esistenti e possono essere implementati facilmente (vengono presentati in modo approfondito nel Cap. 3):

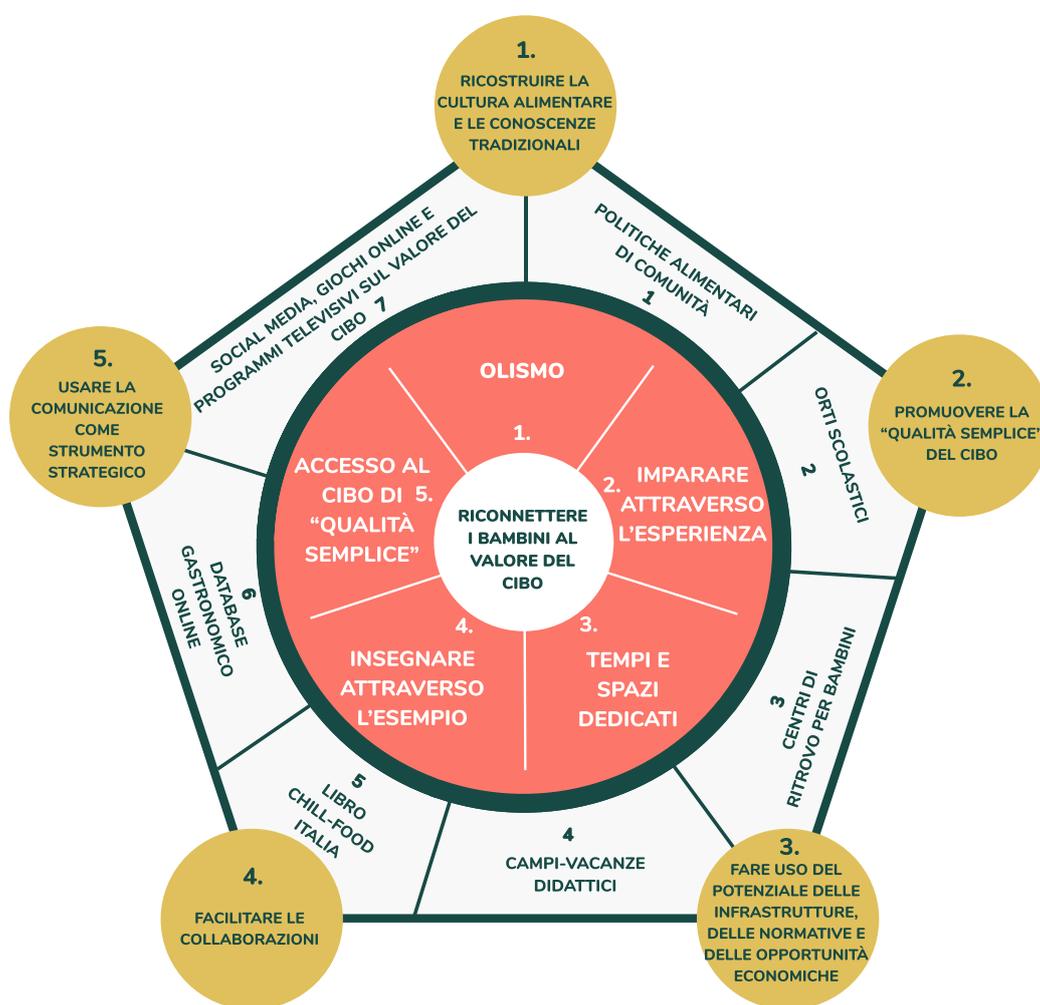
- 1. politiche alimentari di comunità:** riunire gli attori di tutte le aree interessate (dai produttori ai consumatori passando per gli educatori, gli amministratori, i commercianti, gli operatori della salute, le famiglie ecc.) per ideare, pianificare e realizzare politiche alimentari locali funzionali ai contesti urbani, regionali, o rurali, con l’obiettivo di promuovere la produzione e il consumo di cibo di qualità, sostenibile e sano, attraverso la diffusione di buone pratiche locali all’interno delle comunità e programmi per bambini per la formazione e l’educazione su cibo e sostenibilità;
- 2. orti scolastici:** promuovere lo sviluppo degli orti scolastici come modello e strumento didattico;
- 3. centri di ritrovo per bambini:** sviluppo di “case” locali, luoghi fisici, al di fuori dalla scuola, dove ai bambini, viene offerta una varietà di attività legate ai sette ambiti disciplinari da sperimentare nel tempo libero in modo piacevole e attraente;
- 4. campi-vacanza didattici:** realizzazione di programmi in luoghi di produzione agricola sostenibile in cui i bambini hanno accesso all’apprendimento e a una varietà di attività e lezioni per un periodo di tempo relativamente lungo (circa 1-2 settimane) durante le vacanze estive o invernali;
- 5. libro Chill-Food Italia:** trasferimento dei risultati di Chill-Food Italia in un libro per bambini, per rendere i contenuti facilmente accessibili, comprensibili e applicabili;
- 6. database gastronomico online:** creazione di una piattaforma online che consenta l’accesso mirato e organizzato a buone pratiche, iniziative e contenuti relativi all’apprendimento del valore del cibo;
- 7. social media, giochi online e programmi televisivi sul valore del cibo:** sviluppo di programmi alimentari online in cui i bambini possano imparare, giocare e fare esperienze virtuali e indipendentemente dal luogo in cui si trovano.

Chill Food Italia come progetto pilota

L’unicità della collaborazione multidisciplinare tra gli esperti di sette ambiti legati all’alimentazione, ha dato il fondamento ottimale per l’indagine Chill-Food Italia, i cui risultati confermano l’ipotesi riguardante l’inderogabile urgenza di una nuova formazione alimentare, di una didattica per le generazioni più giovani, al fine di (ri)connetterle al valore del cibo per contribuire ad un futuro di sostenibilità.

Si tratta di una piattaforma che punta a sostenere, incrementare e rafforzare le attività e le reti già esistenti e al contempo ispirare, motivare e facilitare nuove collaborazioni su questo tema. Chill-Food Italia, tuttavia, non offre una ricetta definitiva, ma un modello, un format che può arricchirsi mantenendo e applicando la prospettiva multidisciplinare e collaborativa che lo ha ispirato e che può sfociare in azioni complementari per il raggiungimento dell'obiettivo comune dell'eliminazione dell'insostenibilità. Non è un caso se questo report si chiude con alcune pagine bianche, che invitano il lettore ad annotare, per poi condividere, le proprie reazioni e i propri contributi a quanto proposto.

Figura 5: Il quadro complessivo di Chill-Food Italia.



Dopo Chill-Food Italia

L'iniziativa Chill-Food, che ha preso il via da una visione complessa e si è posta un obiettivo globale, ha svolto la propria indagine applicandosi al caso italiano, al fine di sostanziare e dare forma ad una così grande e complessa questione attraverso un esempio locale. La portata del problema relativo all'insostenibilità appare tanto universale – e il bisogno di azione tanto urgente – che i risultati pre-

sentati in questo lavoro per l'Italia possono essere utili per altri paesi. Questa cornice di indagine innovativa si è sviluppata in tre fasi: valutazione, metodologia e soluzioni. La quarta fase è l'implementazione. Il caso italiano può servire da modello per altri luoghi, territori e nazioni per ristabilire la connessione tra persone e cibo e con ciò affrontare il fenomeno globale dell'insostenibilità.

Post Scriptum: una riflessione al presente, l'indagine Chill-Food Italia ai tempi del COVID-19

La redazione del documento di Chill-Food Italia stava giungendo una fase finale quando siamo entrati nella pandemia de COVID-19 e l'Italia si è rapidamente fermata. In poche manciate di mesi, l'umanità ha dato vita ad un nuovo concetto di spazio e di tempo e i suoi ritmi costitutivi e la necessità di ripensare l'approccio verso l'umanità e l'economia. Ora esiste un trascorso *prima* e un incognito *dopo* storicamente definiti. Come accade con la storia del Novecento, i cui accadimenti vengono organizzati in un prima e un dopo la due guerre mondiali, così avviene con il tempo dell'egemonia del coronavirus che separa il *prima* vissuto e il *dopo* atteso e che successivamente diventerà lo spartiacque tra la storia del secondo e del terzo millennio.

L'interrogativo che ci siamo posti è se l'impianto teorico e di metodo che abbiamo elaborato e i risultati cui siamo pervenuti siano ancora adeguati, utili, cogenti di fronte al cruciale tornante che stiamo vivendo. Scopo di Chill Food Italia è fornire una scientifica proposta didattica che possieda solidi, autorevoli fondamenti per essere anche e soprattutto quella traiettoria di futuro che abbiamo individuato nella formazione dei bambini all'uso consapevole e sostenibile del cibo. Un'attenta rilettura e un'analisi critica della nostra indagine ci ha portati a ritenere che si possa fornire una risposta positiva alla domanda a partire dall'impianto concettuale e di campo, al fine di integrare i risultati raggiunti con ciò che scorgiamo del futuro che ci attende, cercando di ri-costruire la connessione al valore del cibo, visto nella sua globalità (famiglia, ambiente, cultura, tecnologia, produzione, ecc.).



PRIMA PARTE:

LA PIATTAFORMA
DI
CHILL-FOOD ITALIA

1 CHILL-FOOD ITALIA: ANALISI DEL CONTESTO E RISPOSTA ALL'IPOTESI DI AVVIO

1.1 Cibo e sostenibilità: la situazione in Italia

Al fine di contestualizzare nella realtà italiana la risposta all'ipotesi di avvio dell'indagine, occorre innanzitutto comprendere la situazione attuale di questo Paese in merito al cibo e alla sostenibilità attraverso l'identificazione e la valutazione – a partire da ognuno dei sette ambiti disciplinari considerati – dei percorsi storici, del contesto attuale e delle prospettive future dell'alimentazione.

Segnali allarmanti di insostenibilità si rilevano in tutti i sette ambiti disciplinari considerati dall'indagine, i quali hanno evidenziato il collegamento di questi segnali, che caratterizzano la società contemporanea postmoderna, con il radicale e rapido processo di industrializzazione, urbanizzazione e digitalizzazione che l'Italia ha attraversato. Di seguito si descrivono nel dettaglio i principali elementi che hanno determinato la situazione attuale.

Urbanizzazione

A partire dal secondo dopoguerra circa il 50% della popolazione italiana si è spostata dalle campagne verso le città: una vera e propria diaspora che ha determinato un forte spopolamento delle aree rurali, soprattutto nell'Italia centro-meridionale. Questo movimento di massa ha determinato la formazione di aree urbane sempre più densamente popolate nel Nord Italia, con il conseguente incremento della domanda, in quelle stesse aree, di **produzione alimentare**. La grande pianura padana che si estende da ovest a est seguendo il corso del Po era, a un tempo, il posto ideale per l'impianto delle grandi industrie e per le monoculture agricole. Quella domanda di prodotti alimentari è stata soddisfatta con la diffusione di metodi **agricoli** innovativi e spesso industriali, spesso mettendo in coda alle priorità la necessità di mantenere in salute l'ambiente e il territorio. Contestualmente nell'Italia centrale e meridionale, la diaspora ha portato a una perdita di lavoratori qualificati e ha provocato un degrado dell'economia locale, del tessuto sociale e della cura del territorio.

Sia a nord che a sud, questo grande esodo dalle campagne alle città, ovvero questo processo di urbanizzazione, ha determinato un rapido allontanamento dai ritmi costitutivi della natura con le sue stagioni e dalle origini della produzione alimentare. Sono scomparsi così molti dei **saperi tradizionali** sul cibo, a causa della interruzione sia delle relazioni intergenerazionali, sia della quotidiana frequentazione con il mondo rurale¹⁰. Le persone che vivono nei centri urbani si trovano, oggi, a "ricercare" la natura, anziché sentirla come parte integrante della loro vita quotidiana. Allontanandosi dall'esperienza diretta della natura e della produzione alimentare si perde la consapevolezza del legame diretto che esiste tra lo stato di salute dell'**ambiente** e la nostra salute.

Inoltre, la dimensione economica e produttiva, oltre alla enorme capacità comunicativa e commerciale delle grandi industrie alimentari, ha portato a una rappresentazione sproporzionatamente più ampia degli alimenti industriali e favorendone le vendite rispetto agli ingredienti freschi e ai prodotti non elaborati industrialmente. Negli ultimi 20-30 anni, il consumo di alimenti trasformati e industriali, contenenti quantità decisamente elevate di sale e zucchero, è aumentato in modo consistente. A questo cambiamento ha contribuito la ricettività del mercato: le famiglie che si sono trasferite o si sono create nelle città hanno una struttura ed un'organizzazione diverse, la loro vita quotidiana ha altri ritmi e tutto questo porta ad un diverso stile di consumo, in parte incoraggiato e in parte servito dalla narrazione del cibo industriale¹¹. I prodotti industriali e trasformati risultano vantaggiosi per molti aspetti della vita urbana, ma indubbiamente il loro diffondersi ha contribuito all'ulteriore distacco dall'esperienza delle qualità naturali, delle sensazioni e dei piaceri del cibo tradizionale. Le società post-moderne si sono orientate al consumo di alimenti industriali il cui prezzo è un elemento competitivo più importante della qualità.

Il tempo come fattore determinante

In questo quadro di grandi, epocali mutamenti **culturali**, economici e sociali, che appare determinato da spostamenti, rivoluzioni e modifiche che riguardano lo spazio, merita ragionare più in profondità dell'elemento tempo. Il tempo della ruralità è un tempo multidimensionale e multilivello: è un tempo profondo e poliedrico, che ha costanti riferimenti al prima e al dopo, al tempo individuale e a quello collettivo, al tempo degli umani e a quello degli altri viventi, al tempo del quotidiano e a quello delle stagioni. È un flusso continuo, che non registra interruzioni. Il tempo urbano, invece, è tempo lineare, cronometrico, frammentato nelle diverse funzioni e nei diversi obiettivi con cui vengono etichettati i momenti della giornata, della settimana o del mese avendo come riferimento – che se ne abbia consapevolezza o no – il fine ultimo della produzione¹². Persino il cosiddetto "tempo libero" (concetto estraneo al mondo rurale) riceve il suo status dal "non" essere tempo dedicato al lavoro. Il passaggio dalla modalità del tempo rurale a quella del tempo urbano si osserva in modo inequivocabile nella contrazione del tempo utilizzato per la preparazione dei pasti. Se la società rurale, mediamente, dedicava alla preparazione dei pasti 150 minuti al giorno (minuti di tempo complesso, multilivello e multifunzionale), la società postmoderna dedica alle medesime attività dai 10 ai 12 minuti (un frammento isolato di quel tempo lineare e produttivo – alternativo al tempo riproduttivo della ruralità – che la caratterizza e forse la domina).

Questi cambiamenti sono il risultato anche di una serie di **tecnologie e innovazioni**, che hanno certamente portato con sé anche benefici sia economici che sociali. Tuttavia, l'uso e il **consumo** del cibo urbanizzato priva l'individuo, la famiglia, la comunità di un processo interattivo, affettivo, conviviale e nutriente che è fondamentale per il vivere in società e creando una contrazione cronometrica del tempo della socialità gastronomica, fino – spesso – ad eliminarla. Il cibo figlio del tempo urbano non è che merce e il consumatore tende ad orientarsi strumentalmente nelle scelte alimentari in base agli elementi che caratterizzano le merci: il prezzo e il riconoscimento dei marchi, rinunciando via via all'uso attento dei sensi e degli impatti dei prodotti, alla considerazione della territorialità, della prossimità, della stagionalità.

Quando non si percepisce più da dove proviene il cibo, né si sperimenta la preparazione e la con-

divisione all'interno del contesto familiare e collettivo come scambio amorevole e solidale, si perde l'affetto che il cibo dispensa e con ciò la consapevolezza del cibo come valore e non mera merce. La riduzione dell'affettività nei confronti del cibo può essere correlata alle attuali tendenze dello **spreco alimentare**, che è diventato uno dei maggiori problemi sociali, economici, ambientali nonché, in riferimento alla denutrizione che colpisce altre parti del mondo, etici. Circa un terzo del cibo prodotto globalmente viene sprecato, ovvero non diventa davvero cibo per nessuno, pur mantenendo intatte le sue caratteristiche di edibilità¹³. Non è difficile capire come questo dato si origini in misura considerevole in una produzione priva di collegamenti affettivi con l'umanità – al cui benessere dovrebbe invece essere indirizzata – e in un consumo che si relaziona al cibo come ad un oggetto scollegato dal resto del sistema vivente.

Malattie legate all'alimentazione

Per quanto attiene alla **salute e alla nutrizione**, negli ultimi anni si è registrato un preoccupante incremento dei tassi di obesità e sovrappeso, specialmente nelle fasce più vulnerabili, come i bambini e gli anziani. In un recente rapporto dell'ISTAT si legge che quasi un quarto (24%) dei soggetti tra i 6 e i 17 anni sono sovrappeso, con una percentuale maggiore nell'Italia meridionale¹⁴. L'Italia si pone, così, tra i Paesi europei con i più alti tassi di incidenza e frequenza dell'obesità pediatrica¹⁵. Questi dati vanno ad aggiungersi a quelli, anch'essi in crescita, delle altre malattie cibo-correlate, come le malattie cardiovascolari e il diabete.

I professionisti dei settori della nutrizione e della salute riconoscono la necessità e l'urgenza di uno sviluppo di programmi di prevenzione e comunicazione su questi argomenti a tutti i livelli della società. Parallelamente è necessario che il tema relativo alla nutrizione entri nei dibattiti tra i professionisti che operano in ambito sanitario – dai medici di base agli specialisti – anche grazie a relazioni più sistematiche tra i nutrizionisti e gli altri professionisti della medicina e che questo sfoci poi nell'affidare alla nutrizione un ruolo centrale nelle comunicazioni tra i medici, i pazienti e le loro famiglie.

Segnali positivi

A fronte delle criticità appena descritte, la situazione italiana mostra anche – in parte come reazione ad esse e in parte come elemento che ne ha consentito il contenimento – tendenze positive e iniziative volte a contrastare o prevenire la manifesta insostenibilità di determinati comportamenti. Ad esempio sta aumentando, tra i consumatori, la sensibilità e l'interesse per metodi di produzione più sani, sia in termini ambientali che di salute: la produzione e il consumo dei prodotti biologici sono, in Italia, in costante crescita ormai da anni¹⁶.

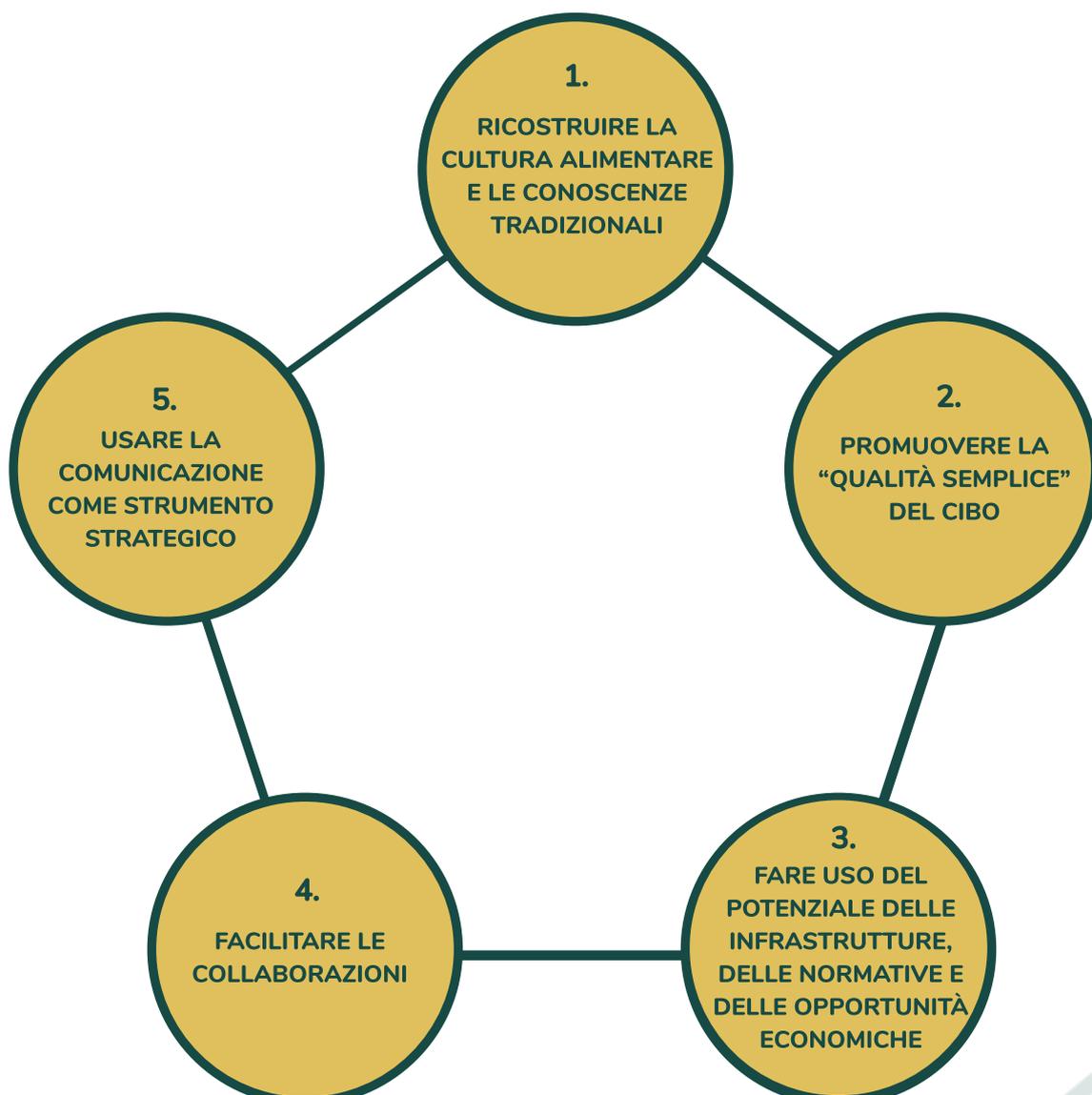
Anche per quanto riguarda lo spreco alimentare, la sensibilità e la consapevolezza sono in aumento. Questi progressivi cambi di mentalità modificano i comportamenti di acquisto e gli stili di vita, oltre a rafforzare le iniziative e i programmi che hanno come obiettivo la sostenibilità. Aumentano ad esempio le attività di "food-donation" grazie anche ad un supporto normativo che permette da un lato alle aziende di donare il cibo invenduto e dall'altro ai consumatori di portare a casa per un futuro utilizzo il cibo che non viene completamente consumato durante un pasto al ristorante. Questi cambiamenti possono essere attribuiti all'importante lavoro svolto da molte istituzioni, da associazioni sia pubbliche che private, oltre che da numerose start-up¹⁷.

1.2 Come favorire l'inversione di tendenza: cinque temi trasversali per la sostenibilità

L'analisi dei dati evidenzia come in Italia, nonostante le azioni intraprese, la maggior parte degli indicatori in tutti gli ambiti disciplinari considerati, registri ancora livelli allarmanti di insostenibilità alimentare, alcuni dei quali in costante aumento. Questi risultati sono presentati in modo esaustivo nella Tabella 2, che offre una panoramica delle criticità e proposte più importanti all'interno di ciascun ambito alimentare. Il dettaglio di questa analisi si trova nel Capitolo 5 nella seconda parte del report.

Osservando tutti gli indicatori, risultano evidenti alcune aree di intersezione tra i diversi settori di indagine, confermando la profonda interconnessione tra di essi. Proprio in considerazione di queste aree comuni, sono stati individuati cinque temi relativi alla sostenibilità e che incrociano tutti i sette ambiti. Questi cinque temi trasversali, che possono essere considerati come linee guida per contrastare l'insostenibilità, sono descritti qui di seguito:

Figura 1: Cinque temi trasversali per la sostenibilità.



1

All'interno di una società in continua evoluzione, è essenziale riconoscere il valore delle culture e delle tradizioni gastronomiche locali e delle comunità che lo hanno generato. Si tratta di conoscenze e abilità preziose che riguardano le qualità intrinseche del cibo, le sue caratteristiche nutrizionali, le tecniche di cucina, le ricette e le relazioni simbiotiche e sostenibili con le persone, l'ambiente e l'economia. In questo quadro cognitivo il cibo è strumento per condividere, comprendere e utilizzare la conoscenza del territorio, del tempo e delle stagioni. Questa catena di conoscenza, che si tramanda attraverso le generazioni, è alla base del processo evolutivo dell'umanità e delle sue tradizioni dinamiche e deve essere mantenuta e protetta. È un processo di apprendimento che può essere trasferito attraverso insegnamenti orali e gestuali, ma anche attraverso la scrittura, l'educazione e l'utilizzo delle tecnologie più moderne e i media attuali. Conoscere tali tradizioni non significa vivere nel passato, poiché le tradizioni stesse sono dinamiche e in continua evoluzione. A partire da queste conoscenze e competenze culturali è possibile porre rimedio all'insostenibilità manifestate dal sistema, valutando e rivalutando i pensieri e comportamenti figli della tradizione, la loro applicabilità odierna e la possibilità di adottarli per costruire una futura società sostenibile.

RICOSTRUIRE LA CULTURA ALIMENTARE E LE CONOSCENZE TRADIZIONALI

2

È necessario indirizzare la produzione e il consumo di cibo verso la qualità intesa come caratteristica di base. Con l'idea di "qualità semplice" si indicano qui le caratteristiche organolettiche, nutrizionali, ambientali, etiche che un alimento deve possedere. Un alimento di qualità semplice possiede i valori nutrizionali fondamentali di un prodotto: una carota o una mela, se coltivate in modo sano e sostenibile, assicurano una salute di base nelle sue forme più semplici per tutti gli attori coinvolti nella sua produzione e consumo (produttori, consumatori e ambiente naturale). La qualità semplice si origina e si sostiene nelle produzioni biologiche, nella consapevolezza della stagionalità e circolarità, nell'attenzione verso il cibo locale. Altri temi importanti si collegano al concetto di qualità semplice, come la democrazia alimentare, la sovranità alimentare e la sicurezza alimentare, che enfatizzano la visione che un cibo semplice deve essere sano, ecologico e facilmente accessibile. Un cibo che non abbia questa qualità semplice sarebbe una contraddizione in termini: il cibo deve nutrire, creare salute, paesaggio economia e giustizia. Un prodotto che affama, ammalia, distrugge economie e paesaggi e nega dignità va contro i suoi stessi valori intrinseci.

PROMUOVERE LA "QUALITÀ SEMPLICE" DEL CIBO

3

Per la realizzazione di una società sostenibile è necessario orientare le infrastrutture, le normative e l'economia alla promozione di un modello alimentare sano. I primi due fattori – infrastrutture e normative - sono potenti strumenti che possono agire a livello pubblico e privato nel sostenere e promuovere aziende, individui, società e organizzazioni che vogliono virare verso la sostenibilità in tutte le attività collegate al cibo. Inoltre, l'Italia ha le sue radici in una ricca cultura alimentare, produttiva e in una straordinaria biodiversità riconosciuta in tutto il mondo. Queste radici hanno permesso all'economia e a molti operatori del settore di prosperare su questi fattori. Pertanto, infrastrutture e normative dovrebbero puntare su un sistema alimentare sano e sostenibile anche per ragioni economiche importanti. Servono migliori infrastrutture per incentivare stili di vita sostenibili e salutarì per le famiglie e opportunità per le organizzazioni; servono normative a sostegno delle buone pratiche in tutti gli ambiti disciplinari considerati; e vanno comprese e sfruttate le opportunità economiche offerte dalla possibilità di lavorare secondo principi di sostenibilità, sia dal punto di vista occupazionale che da quello commerciale, a beneficio di tutta la società.

**FARE USO DEL
POTENZIALE DELLE
INFRASTRUTTURE,
DELLE NORMATIVE E
DELLE OPPORTUNITÀ
ECONOMICHE**

4

Al fine di lavorare per la sostenibilità, diventa essenziale supportare, stimolare e facilitare le collaborazioni e la costruzione di reti. Le collaborazioni consentono di combinare conoscenze, risorse e punti di forza per lavorare in modo più efficiente verso l'obiettivo comune. Dialoghi aperti e trasparenti tra i responsabili del cambiamento e gli attori sul campo miglioreranno la condivisione e l'emulazione delle migliori pratiche e soluzioni, in un clima positivo e orientato all'azione. Sono necessarie non solo le collaborazioni inter-disciplinari, ma anche quelle intra-disciplinari, ovvero tra attori all'interno dello stesso settore, per evitare la frammentazione e promuovere un approccio efficace.

**FACILITARE LE
COLLABORAZIONI**

5

La comunicazione deve essere la strategia per trasmettere e diffondere conoscenze, esperienze e informazioni sul valore del cibo in riferimento a ciascuno dei sette ambiti disciplinari. La società digitalizzata consente di attuare la comunicazione attraverso una varietà di mezzi come TV, social media e stampa. Le nuove e vecchie vie di comunicazione sul cibo, a fini educativi, di intrattenimento o di pubblicità, devono essere utilizzate e devono puntare a ridare il senso del valore del cibo. Allo stesso tempo sarà necessario, anche qui, che ci siano normative chiare e finalizzate a garantire che le definizioni su ciò che è raccomandabile in termini di scelte produttive e di consumo, siano trasparenti e chiare, in modo da fornire un quadro accurato, coerente e completo delle conseguenze sull'ambiente, sulla salute e sul benessere di tutti gli attori coinvolti nella filiera.

**USARE LA
COMUNICAZIONE
COME STRUMENTO
STRATEGICO**

1.3 La risposta all'ipotesi di avvio di Chill-Food Italia

Come si è visto, anche in Italia, un paese con molti "prerequisiti" in favore della sostenibilità, con forti radici, cultura, tradizioni, storie connesse al cibo e luogo di origine della famosa e salutare Dieta Mediterranea, si sono diffusi segnali allarmanti di insostenibilità alimentare.

Questo è avvenuto perché anche l'Italia, come il resto del globo, è stata investita da grandi mutamenti epocali. Nel giro di qualche decennio, la società italiana è entrata prima nei ritmi dell'industrializzazione e dell'urbanizzazione, con cambiamenti sulla struttura familiare e sui ritmi della vita quotidiana e più recentemente nel quadro della digitalizzazione globale. Certamente i vantaggi di tutti questi fenomeni sono stati molti e hanno riguardato l'Italia come tanti altri paesi, tuttavia non possiamo negare come abbiano influenzato l'approccio al cibo e alla natura.

Questi rapidi e profondi cambiamenti hanno contribuito a scompaginare l'orizzonte cognitivo che apparteneva al mondo delle campagne, della tradizione. Il paesaggio gastronomico e il contesto valoriale del cibo che costituivano il sostrato più profondo dell'alimentazione umana e che si sintetizzavano nel detto «siamo ciò che mangiamo», sono pressoché spariti nel momento in cui si è approdati all'uso del cibo come merce, annullando quella relazione con il cibo come valore che consentirebbe di comprendere il legame tra il cibo e una popolazione, un ambiente e un'economia sani e sostenibili.

L'indagine Chill-Food Italia ha visto gli esperti convergere sulla considerazione che l'attuale situazione di insostenibilità alimentare, osservata in tutti i sette ambiti di competenza, è il risultato di un **legame mancante, cioè della recisa connessione al valore del cibo, visto nella sua globalità** (famiglia, ambiente, cultura, tecnologia, produzione, ecc.).

Allontanandosi dai modelli naturali e tradizionali attraverso i quali veniva trasmesso il valore del cibo l'essere contemporaneo sembra essersi disconnesso dal profondo legame storico e mitico con la natura e l'alimentazione tradizionale legata alle stagioni. Il più recente imporsi della globalizzazione, poi, ha fatto prevalere il mondo virtuale rispetto a quello in cui esperienza e attività sensoriali erano facilmente accessibili. Progressivamente dunque, prima con l'industrializzazione e l'urbanizzazione, poi con la digitalizzazione, si è creata la situazione attuale, in cui le persone e i bambini si muovono all'interno di una contraddittoria società dove hanno un legame sempre meno diretto con il mondo naturale, i ritmi delle stagioni, l'alimentazione tradizionale, il tempo con la famiglia, ovvero a tutti i possibili trasmettitori del valore e dell'affettività del cibo.

Da dove ripartire e, soprattutto, da chi?

L'ipotesi da cui l'indagine è partita, indica che coltivare nei bambini la conoscenza e l'esperienza sul valore del cibo, in tutti i suoi aspetti sia una delle condizioni essenziali per costruire un futuro sostenibile per l'umanità.



I bambini di oggi crescono in una società nella quale sono sempre più deboli i legami che trasmettono il valore del cibo. A loro, che sono le fondamenta del mondo futuro, non vengono quindi forniti strumenti per esplorare e comprendere il mondo del cibo, un'abilità che è al centro della capacità di costruire la propria salute e quella del mondo che li circonda. Pertanto, oltre a confermare le numerose e importanti iniziative attualmente sviluppate e implementate, occorre lavorare affinché le giovani generazioni cui affidiamo la realizzazione di un futuro migliore, si riconnettano con il valore del cibo.

L'ipotesi di partenza di Chill-Food Italia ha avuto quindi conferma: i bambini devono essere coinvolti in attività e iniziative formative volte a promuovere la conoscenza e l'esperienza del cibo e del suo valore al fine di raggiungere quella essenziale (ri)connessione. Sebbene la società italiana mostri già iniziative in corso, dati i segnali allarmanti di insostenibilità alimentare in Italia, urge concentrarsi sui bambini, sviluppando e promuovendo ulteriori attività e iniziative didattiche e formative, dentro e fuori la sfera scolastica e quella familiare e coinvolgendo più ampiamente tutti gli ambiti alimentari.

Dunque, i bambini al centro dell'azione per un futuro sostenibile.

2 LA CORNICE METODOLOGICA PER RICONNETTERE I BAMBINI AL VALORE DEL CIBO

2.1 Bambini, non solo alunni

L'ipotesi di avvio è stata accolta: riconnettere i bambini al valore del cibo è elemento essenziale per la progettazione di un futuro sostenibile. Il passo successivo consiste nella costruzione di un quadro metodologico per realizzare quella connessione.

La fascia di età considerata come target da Chill-Food Italia va dai 4 ai 13 anni. Questa fascia di età rientra nel periodo di obbligo scolastico e la scuola può essere certamente uno dei motori di questo cambiamento. È comunque importante considerare come essi trascorrono a scuola solo una parte della giornata, mentre interagiscono con il cibo in molte altre occasioni. Serve dunque un format applicabile in una pluralità di spazi e tempi: dalle scuole alle città, dalle famiglie alle organizzazioni, dalle aziende agricole alle escursioni nella natura; durante scuola e nei cosiddetti "dopo-scuola", nel tempo libero giornaliero o nel tempo delle vacanze.

2.2 Il quadro metodologico

Per sviluppare un quadro metodologico coerente è necessario individuare le tematiche più importanti e urgenti in relazione a ciascuno degli ambiti disciplinari di Chill-Food Italia. Occorre quindi ragionare su quali sono gli approcci più efficaci per portare i bambini alla consapevolezza e alla comprensione. Inoltre, occorre analizzare i modelli offerti dalle tante e diffuse esperienze italiane di attività e programmi di educazione alimentare indirizzate ai bambini.

L'analisi di tutti gli elementi teorici ed esperienziali, sia pure con declinazioni molto diverse in ciascun settore, ha evidenziato una forte correlazione e complementarietà. Ne sono scaturiti cinque approcci metodologici generali che, integrati tra loro, costituiscono la cornice metodologica che Chill-Food Italia propone per consentire la riconnessione dei bambini al valore intrinseco del cibo:

Figura 2: Cinque approcci metodologici per riconnettere i bambini al valore del cibo.



1

Affinché i bambini imparino a conoscere il cibo, è necessario utilizzare un approccio olistico in cui il cibo venga insegnato analizzando tutti gli argomenti pertinenti e correlati ai sette campi relativi al cibo che abbiamo considerato - e possibilmente ad altri ancora che questa indagine non ha incluso. Il cibo è un argomento multifattoriale e interdisciplinare con forti radici culturali, sociali ed economiche. Esso collega tra loro molti altri settori produttivi e non solo, e un gran numero di attori diversi. L'apprendimento dell'interconnessione all'interno dell'universo gastronomico è fondamentale per creare la consapevolezza della relazione tra cibo e sostenibilità. I problemi e l'insostenibilità in ambito alimentare possono essere il risultato di numerosi fattori, e dunque anche che le soluzioni vanno cercate allargando l'osservazione ad un panorama più ampio rispetto all'ambito in cui si riscontra la criticità. Se, ad esempio, ci si occupa di spreco alimentare, bisognerà non solo realizzare campagne pubbliche e strumenti normativi, ma considerare in maniera correlata fattori economici, sociali, storici, culturali, come l'affetto per il cibo, la condivisione dei pasti, la necessità di una diversa gestione dei metodi di produzione. L'approccio olistico consente ai bambini di comprendere il quadro concettuale generale del cibo e di diventare consapevoli che il valore del cibo è creato da molti fattori e attori ed è modellato dalla costante interazione e collaborazione tra di essi.





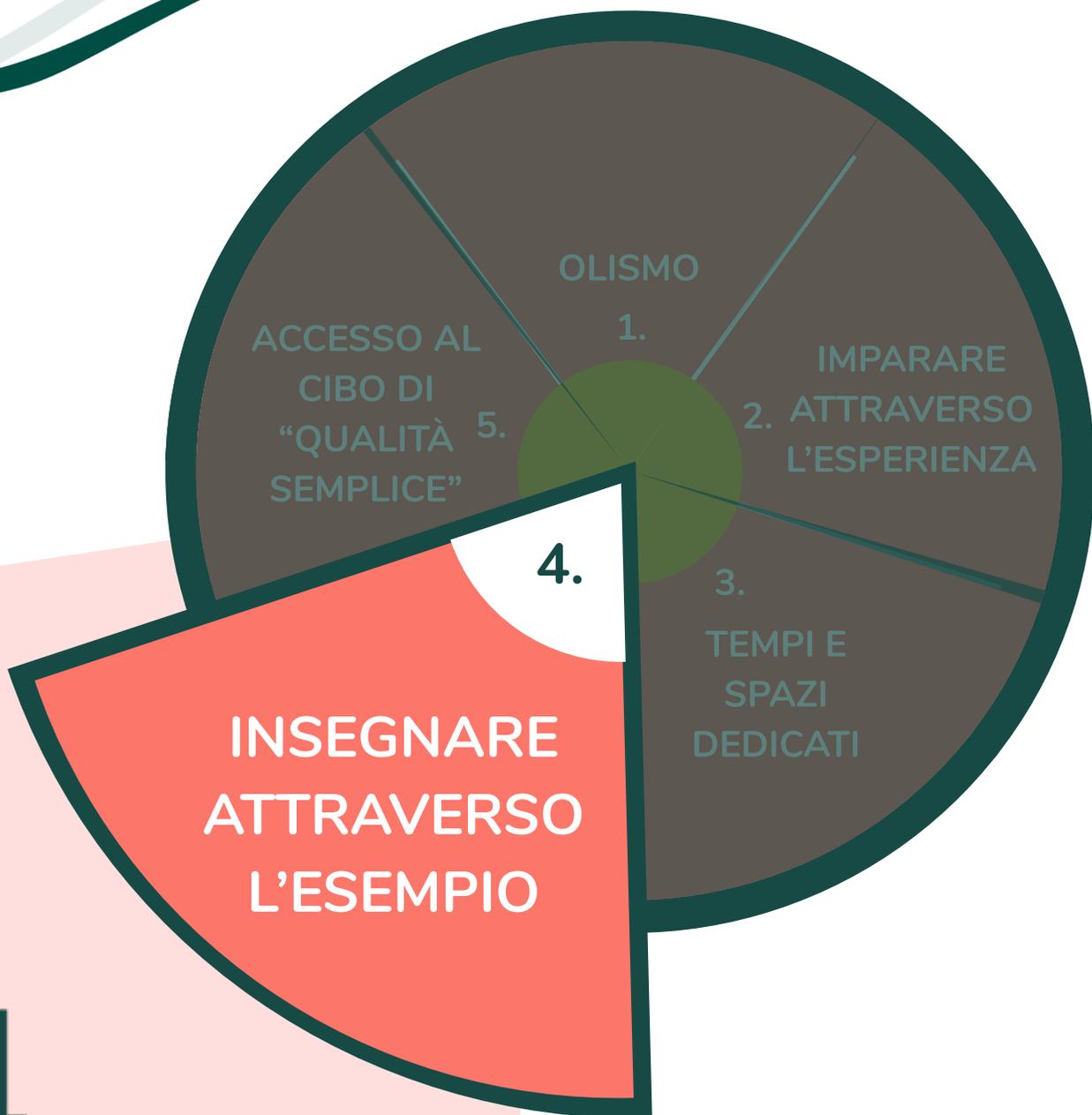
2

I bambini imparano moltissimo attraverso l'esperienza e quando si tratta di cibo, di gastronomia, l'apprendimento (a qualunque età) non può prescindere dall'esperienza: coltivare, trasformare cucinare, assaggiare. Per comprendere il valore del cibo, i bambini hanno bisogno di conoscerlo attraverso le esperienze, la pratica, i sensi e le emozioni: le prospettive di gusto, olfatto, consistenza, suono e vista; le emozioni e i piaceri coinvolti nella crescita, nella preparazione e nel mangiare; il contatto diretto con la natura; condividere invece di sprecare; la costruzione di relazioni; l'esperienza dell'impatto del cibo; le conseguenze sulla salute e sul benessere. Sedersi sotto un fico ad agosto, annusare i frutti, ascoltare i suoni della campagna e assaggiare la frutta fresca sono esperienze che attivano i sensi e creano emozioni che formano un ricordo completamente personale e unico. Queste esperienze avvicinano temi e preoccupazioni alimentari al vissuto e alla comprensione del bambino, fornendo anche strumenti pratici, fisici ed emotivi per la vita di tutti i giorni e le interazioni con il mondo alimentare. Esperire tutti gli aspetti del cibo crea, accanto all'apprendimento teorico, astratto, maggiore partecipazione. Inoltre, insegnare attraverso l'esperienza crea l'affezione per il cibo e quindi cambia l'atteggiamento della persona verso tutti gli aspetti legati al cibo. Prima si inizia con l'insegnamento attraverso l'esperienza, prima viene stabilita la connessione tra umanità, cibo e natura, contribuendo a formare le basi per il raggiungimento della sostenibilità.

3



È necessario creare situazioni in cui i bambini possano dedicarsi completamente all'apprendimento relativo al cibo, quindi spazi e tempi dedicati in cui il cibo sia l'argomento centrale. Gli spazi e i tempi possono essere trovati o creati all'interno di situazioni didattiche già esistenti, come avviene con l'introduzione di tematiche riguardanti l'alimentazione nei curricula scolastici, oppure sfruttando le occasioni dei pasti in mensa o ancora con la realizzazione degli orti scolastici. Tuttavia è importante che si creino possibilità di apprendimento anche al di fuori della scuola, nel tempo libero o nel periodo estivo quando il bambino esce dalla modalità "allievo" e si avvicina a queste tematiche con maggiore libertà. I tempi e gli spazi usati possono essere molti perché il bambino può avere molteplici occasioni quotidiane per interagire con il cibo incontrando attori diversi rispetto agli insegnanti. Protagonisti possono essere le comunità locali - che creano orti, centri per workshop, corsi di cucina o degustazioni -; i ristoranti; le fattorie; le istituzioni sanitarie e naturalmente le famiglie. L'organizzazione di gite per scoprire determinate produzioni o aree naturalistiche che offrano agganci con l'alimentazione consentono l'apprendimento in un ambiente nuovo e stimolante in cui i bambini si trovano davanti a vere proprie scoperte e in qualche caso a sfide inedite. In questo modo, aggiungendo altre occasioni a quelle che si possono creare a scuola, si moltiplicano i tempi e le opportunità di sperimentare il valore del cibo.



4

Uno dei canali attraverso cui i bambini imparano moltissimo è l'osservazione del comportamento altrui. I bambini sono eccellenti osservatori e ricavano insegnamenti e modelli da ciò che succede intorno a loro anche in assenza di comunicazioni formali. Questa opportunità di apprendimento attraverso l'osservazione va tenuto presente non solo per quel che riguarda la famiglia, gli amici e gli insegnanti, ma anche per includere e valorizzare il ruolo di altri attori del mondo alimentare. Nei sette ambiti disciplinari considerati da Chill-Food Italia, ci sono molti potenziali modelli di ruolo. In un contesto agricolo, l'agricoltore può essere un modello, così come nel contesto sanitario i modelli possono essere un nutrizionista o un medico. Coinvolgere attivamente i protagonisti dei diversi settori nei palinsesti educativi, è un validissimo mezzo pedagogico per trasmettere conoscenze preziose e competenze pratiche senza delegare tutto l'insegnamento in ambito alimentare agli insegnanti o alla famiglia. Oltre alla condivisione delle conoscenze, gli esempi forniscono una panoramica delle attività possibili all'interno del vasto e articolato mondo del cibo, fornendo al bambino anche ispirazione per il suo futuro professionale.

5

L'apprendimento dei bambini sul valore del cibo deve essere accompagnato dalla possibilità di avere accesso a prodotti alimentari che abbiano una buona qualità di base e dalla possibilità di osservare come un'alimentazione di qualità semplice può anche constare di ingredienti semplici, di base, non necessariamente costosi. Se il bambino può vedere, sperimentare e consumare prodotti buoni, che arrivino da una filiera pulita ed equa costruirà la sua relazione e la sua educazione sul cibo sostenibile comprendendo come esso sia un elemento cruciale per lo sviluppo armonioso dell'individuo e della società. Come accennato nel capitolo precedente, con "prodotto di qualità semplice" si intende qui un alimento di base che dia garanzie in termini nutrizionali e dunque di protezione della salute e, più in generale, in termini di sostenibilità per tutti gli attori coinvolti nella produzione, nella distribuzione e nel consumo, inclusa la natura. Se il bambino ha a disposizione, per la sua alimentazione quotidiana, prodotti di qualità semplice, impara con l'esperienza diretta le relazioni che intercorrono tra i vari settori su cui il cibo impatta.

Quali sono questi prodotti? Certamente quelli dell'agricoltura biologica, ma anche quelli che vengono impiegati in pratiche antispreco (cucina degli avanzi) o in attività di food donation; quelli locali e di stagione, quelli prodotti nel rispetto della natura e con l'obiettivo di mitigare i cambiamenti climatici. Inoltre, l'accesso alla "qualità di base" riguarda i concetti di accessibilità e di diritto al cibo, di democrazia, sovranità e sicurezza alimentari. È possibile lavorare sull'accesso a prodotti alimentari di qualità semplice a molti livelli all'interno della società. La mensa scolastica, ad esempio, è un'opportunità straordinaria per offrire ai bambini alimenti di qualità semplice, ma ci sono anche altri contesti in cui questo può avvenire, come i ristoranti, con menu sani e di qualità e i luoghi dell'acquisto, supermercati inclusi, se avviano iniziative di promozione di cibo sano.



2.3 Tabella 1 presenta la panoramica completa della cornice Chill-Food Italia, con i cinque approcci metodologici e la loro interpretazione in ognuno dei sette ambiti considerati, con il dettaglio tematico di ognuno. Le informazioni dettagliate su questa parte si trovano nel Capitolo 6.

<p>1. OLISMO</p> <p>Nutrizione e Salute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coinvolgere diverse discipline e una molteplicità di tematiche è fondamentale per una educazione alimentare dei bambini che si concentri sui legami tra la nutrizione e la salute. • Mettere in evidenza l'importanza del modello nutrizionale, evitando di promuovere solo specifici alimenti o nutrienti. • Presentare lo stile di vita (che include, ad esempio, l'attività fisica) come elemento chiave per la salute, in relazione ai consumi alimentari. • La connessione tra la salute dell'ambiente e la salute delle persone è il punto da cui è bene partire per sviluppare e motivare un approccio olistico. 	<p>Agricoltura e Produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consapevolezza del pensiero che riguarda il cibo, le sue origini, la natura, la sua produzione e l'affettività che esso implica: <ul style="list-style-type: none"> ○ il cibo deriva da esseri viventi (vegetali o animali), prendersi cura dei suoi cicli di crescita accresce il senso di responsabilità e affettività verso gli altri e rende consapevoli delle interdipendenze tra gli esseri e le risorse di cui necessitano; ○ coscienza della relazione tra natura e produzione alimentare: comprendere la connessione cibo-ciclo produttivo consente di restituire dignità a chi lavora nella produzione, al cibo stesso e alle risorse di cui necessita. • Riflettere sull'esperienza personale di ognuno con il cibo. • Leggere etichette come strumento semplice e per fare scelte in autonomia e rendersi consapevoli delle conseguenze dei propri acquisti.
<p>Cultura e Tradizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modello educativo fondato sulla comprensione, la partecipazione, il dialogo e lo scambio reciproco del cibo quale dono e contro dono: <ul style="list-style-type: none"> ○ la conoscenza del valore riproduttivo, affettivo ed etico dell'alimentazione è al centro di una nuova pedagogia e di una nuova didattica della formazione delle nuove generazioni; ○ cibo come mezzo per vivere in salute e benessere; ○ cibo come conoscenza che permette di riconnettere il trascorre del tempo, il succedersi delle generazioni. • L'ecosistema mondiale: facciamo parte, individualmente e collettivamente, di un ecosistema più grande e di un'unica comunità di destino. • Conoscere il cibo attraverso la sua storia e la filiera produttiva per interpretare il territorio e riconnettere la conoscenza del cibo alle tradizioni: <ul style="list-style-type: none"> ○ sperimentazione consapevole e critica dei tratti etnici delle cucine locali e del mondo; ○ conoscenza delle culture storiche e mitologiche connesse al cibo; ○ esperienza e conoscenza del terreno gastronomico per apprendere i tratti materiali e immateriali, i processi rituali e fabbrili al fine di promuovere una concreta interpretazione dell'ecosistema "cibo"; ○ i saperi contadini sono un elemento chiave per ricostruire i sistemi alimentari locali e inserirli in traiettorie di futuro. • I concetti di "buono, pulito e giusto" sono utili al fine di orientare scelte gastronomiche autonome e sostenibili, a partire dall'educazione alimentare nella scuola: definire questi tre temi e sviluppare criteri utili all'individuazione, nel cibo, delle caratteristiche corrispondenti. 	<p>Ambiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un approccio olistico allo studio e all'osservazione dell'ambiente consente ai bambini di comprendere: <ul style="list-style-type: none"> ○ che gli esseri umani sono parte della natura e non i suoi proprietari; ○ quali sono le origini degli alimenti; ○ come il packaging degli alimenti impatta sulla salute delle risorse naturali; ○ l'importanza di mangiare e produrre biologico per la salute umana e quella ambientale; ○ l'importanza delle esperienze culturali e tradizionali; ○ la stagionalità del cibo e perché è bene seguirla; ○ che la cottura e la preparazione del cibo non sono momenti di svago ma attività routinarie in una relazione serena con il cibo; ○ che esiste una corrispondenza tra la qualità e i costi; il cibo che è eminentemente orientato al mercato e al profitto, farà compromessi al ribasso con le esigenze qualitative. <p>Consumo ed Esperienza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiarire cosa si intende per cibo di buona qualità, collegando temi come: <ul style="list-style-type: none"> ○ stagionalità; ○ produzione biologica e locale; ○ impatti del consumo di cibi zuccherati e salati su salute e benessere; ○ impatti del consumo di cibo mercificato su ambiente e società. • Connettere il consumo del cibo con la conoscenza dell'intera filiera alimentare, dal territorio ai contadini alla natura.
<p>Agricoltura e Produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Includere nei programmi scolastici il rapporto tra agricoltura biologica, salute, economia e territorio, con particolare attenzione a questi elementi: <ul style="list-style-type: none"> ○ l'agricoltura biologica, la stagionalità, le tradizioni e la cultura del territorio; ○ il consumo critico ed equilibrato coniuga il benessere psicofisico personale con quello sociale ed ambientale dei territori di produzione e consumo del cibo; ○ valore delle testimonianze dirette, in grado di trasmettere, oltre alla conoscenza agricola anche la passione per il territorio, i prodotti e l'agricoltura sostenibile; ○ funzionamento del comparto agricolo, le sue professionalità, le sue regole e le ricadute che esse hanno o potrebbero avere sulla società. • Integrazione del cibo nelle discipline scolastiche regolari: usare il cibo per studiare la scienza, la matematica o la storia, combinando teoria e pratica, associando i temi alla produzione e alla preparazione del cibo. 	<p>Spreco Alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • La necessità di un approccio olistico nell'educazione per sprecare di meno: <ul style="list-style-type: none"> ○ capire le conseguenze dello spreco sugli altri livelli e sulle attività della società, come sulle persone e sull'ambiente; ○ le conseguenze dello spreco sulla salute dell'ambiente; ○ perdita di lavoro, energia e risorse; ○ la possibilità di donarlo come food donation per combattere la fame delle altre persone. <p>Tecnologia e Innovazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tecnologia e l'innovazione riguardano e prendono in considerazione l'intera filiera alimentare – dai campi alle tavole – e devono pertanto far parte dell'approccio olistico. • I leader ambientali di domani: i bambini crescono nella realtà che gli adulti di oggi stanno creando e che domani sarà loro possibile modificare. Dovremmo coinvolgere i bambini nella tecnologia perché saranno loro i responsabili di portare soluzioni innovative e tecnologiche per il futuro: <ul style="list-style-type: none"> ○ affrontare argomenti specifici sul cambiamento climatico, perché loro saranno i leader ambientali di domani.

2. IMPARARE ATTRAVERSO L'ESPERIENZA

Nutrizione e Salute

- Esperire il gusto e i processi gustativi.
- Promuovere attitudini e attività partecipative e sensoriali:
 - preparare e degustare cibi sani;
 - attività gastronomiche e di sperimentazione.
- Imparare attraverso i sentimenti: l'emozione e la gioia del cibo e del cucinare:
 - evidenziare il piacere di cucinare, di preparare e condividere cibi sani;
 - conoscere il cibo attraverso le connessioni emotive e preparare cibi riconoscibili legati alle memorie familiari o di un territorio con prodotti tipici e locali;
 - condividere sensazioni ed emozioni su ciò che si è imparato, sentito o assaggiato.

Cultura e Tradizione

- Conoscenza attraverso l'esperienza pratica e diretta:
 - "Imparare facendo": riconoscere e apprendere l'importanza della cultura dei saperi tradizionali e dei suoi processi creativi connessi al saper fare;
 - sperimentazione di nuovi sapori;
 - laboratori di cucina o di trasformazione;
 - usare i sensi per riconoscere le caratteristiche degli alimenti, le tradizioni e l'artigianalità.
- Prendere parte alle tradizioni alimentari delle comunità per:
 - comprendere il valore dell'artigianalità per la realizzazione di cibi di buona qualità;
 - progettare nuove forme di apprendimento promuovendo il pensiero creativo che si alimenta anche del piacere consapevole connesso alle forme e alle pratiche del cibo.

Agricoltura e Produzione

- Attraverso il contatto diretto con la natura, la degustazione e la coltivazione è possibile realizzare la riconnessione al cibo:
 - i bambini hanno bisogno di imparare a muoversi liberamente in un ambiente naturale, giocare e interagire con la natura e sentirsene parte;
 - osservare e comprendere il ciclo di vita dei prodotti, riconoscere il punto di maturazione tramite la vista, il tatto, l'olfatto, il gusto;
 - conoscere le piante, come coltivarle, sapere quali sono le piante edibili e quali no;
 - fare esperienza della gioia e del divertimento che il contatto con la natura, così come quello con l'agricoltura, può dare;
 - coltivare e raccogliere gli ingredienti, prepararli e cucinarli con le proprie mani per comprenderne la natura e le caratteristiche attraverso tutti i sensi;
 - utilizzare storie e testimonianze dirette per creare e rafforzare un legame più intimo tra i bambini e l'origine del cibo.

Ambiente

- Attività educative con esperienze pratiche e tangibili servono ad evidenziare:
 - i legami tra cibo, salute ed ambiente;
 - gli effetti delle scelte alimentari;
 - l'origine del cibo;
 - gli impatti ambientali delle azioni umane.

Consumo ed Esperienza

- Far notare che il primo atto di cucina, nella vita, è la masticazione del cibo, con la quale ogni bambino estrae e impara a conoscere e a riconoscere i diversi sapori.
- È importante che i bambini imparino attraverso l'assaggio del cibo:
 - facciano esperienza del cibo di qualità consente lo sviluppo naturale dei sensi: se questi sono stimolati da cibo buono e sano di alta qualità non richiederanno zucchero e sale aggiunti;
 - sviluppino meccanismi di apprezzamento dei sapori naturali;
 - facciano sia esperienze di cibo tradizionale e consueto sia esperienze di cibi per loro non facilmente riconoscibili;
 - mettere a confronto, assaggiando, un cibo prodotto con metodi naturali ed un cibo omologo prodotto da un sistema industriale.
- Esperire il territorio e incontrare i produttori per:
 - fare esperienze della pratica quotidiana di produzione nei suoi vari momenti;
 - creare memorie emotive e cognitive per capire che alimentarsi è una cosa seria, importante e bella.

Spreco Alimentare

- L'importanza di educare sullo spreco alimentare attraverso esperienze dirette e non solo con spiegazioni teoriche o condivisione di dati.
- Esperire la tradizione del cibo come un atto affettivo per capire l'importanza di ridurre lo spreco di cibo:
 - fare esperienze dirette per vedere come un prodotto arriva sul piatto e il lavoro necessario per prepararlo;
 - fare esperienza di 'food donation' tra coetanei, amici, ecc.
- Mostrare il valore attuale del cibo e non solo il suo prezzo:
 - non parlare delle conseguenze future dello spreco alimentare, ma mostrare i dolori e le ingiustizie del presente, nell'esperienza attuale;
 - chiarire che è importante trattare bene ciò che abbiamo oggi e in questo momento, per il valore che ha in sé e per la nostra cultura, per l'ambiente e la società, e capire come questi comportamenti impattano le scelte e le azioni del futuro.

Tecnologia e Innovazione

- Il ciclo di vita dell'innovazione può essere breve e dirompente, ciò significa che gli insegnamenti rivolti ai bambini sulla tecnologia e la ricerca di soluzioni in ambito tecnologico – per avere effetti a lungo termine – dovrebbero concentrarsi su:
 - mentalità: promuovere una mentalità aperta alla creazione di soluzioni;
 - metodologia: promuovere l'apprendimento autonomo ed esperienziale per consentire ai bambini di imparare da soli e di essere gli artefici stessi del cambiamento.
- Esperienze ed attività pratiche con innovazioni e tecnologie attuali applicando i principi di mentalità e metodologia:
 - giocare con apparecchiature e dispositivi che permettano ai bambini di sviluppare e riconoscere tecnologie e innovazioni.

3. TEMPI E SPAZI DEDICATI

Nutrizione e Salute

- **Scuola come luogo e tempo di connessione con il cibo attraverso l'istruzione e la mensa scolastica:**
 - il sistema scolastico offre ai bambini un ambiente in cui imparare a rapportarsi al cibo in modo multidisciplinare e olistico;
 - la mensa scolastica può diventare un momento educativo, un'occasione importante per imparare attraverso l'esperienza e gli esempi;
 - se queste attività entrano nei programmi didattici, attraverso il sistema scolastico possiamo raggiungere tutti i bambini di età scolare.
- **Sviluppare l'educazione alimentare in luoghi diversi dalla scuola: usando le opportunità fornite dalle attività sportive, dai circoli scout, dagli oratori, ecc.**
- **La struttura sanitaria può essere luogo d'apprendimento e prevenzione grazie ad attività/interazione guidate da medici e nutrizionisti:**
 - a tal fine, deve essere colmato un divario nell'attenzione medica e nutrizionale per i bambini;
 - strutture sanitarie alternative per bambini e famiglie (come la Casa dei Bambini e dei Ragazzi di Torino) possono ampliare l'offerta didattica e di supporto sui temi della nutrizione e della salute.
- **Creazione di sufficiente spazio libero e di aree dedicate al gioco attivo per muoversi e giocare all'aperto in sicurezza:** il contatto diretto con la natura, infatti, è una importante fonte di apprendimento sui temi ambientali, ai quali cibo e salute sono connessi.
- **La famiglia è uno dei luoghi principali di l'apprendimento:** è opportuno elaborare strumenti e attività di supporto ai momenti di apprendimento in famiglia.

Cultura e Tradizione

- **A scuola, corsi di conoscenza gastronomica:** modello didattico innovativo e creativo come parte attiva nella formazione a partire dalle scuole dell'infanzia:
 - l'educazione è il mezzo per capire, affermarsi e partecipare in modo consapevole a ciò che accade nel mondo e permette di generare pensieri critici indipendenti.
- **In famiglia:** sensibilizzare e collaborare con il nucleo familiare per una quotidiana visione olistica del cibo improntata alla sostenibilità e al rapporto armonico con l'ecosistema.
- **Natura e territorio locale:** osservazione e comprensione, da parte dei bambini, del mondo che li circonda.
- **La comunità:** trasmettere ai bambini le buone pratiche della comunità, la conoscenza mitica e storica del cibo nel quadro di un'acquisita coscienza dell'ecosistema in cui vivono e che governeranno nel prossimo futuro.

Produzione

- **La natura come educatrice:** l'educazione alimentare primaria nella natura, osservando gli animali e le piante nel loro ambiente i bambini comprendono le basi della produzione alimentare e sviluppano connessioni fisiche ed emotive con il cibo:
 - i bambini italiani hanno raramente l'opportunità di vivere in un ambiente naturale;
 - anche quando fanno sport (cosa comunque non accessibile a tutti) sono spesso in ambienti chiusi. Per questo è essenziale dedicare spazi liberi e sicuri dove i bambini possano muoversi, giocare ed esplorare la natura e, di conseguenza, comprendere la propria posizione nell'ambiente;
 - sviluppare infrastrutture alternative di alta qualità per l'apprendimento all'aperto o comunque in luoghi diversi dalle aule scolastiche con strategie adattabili alle diverse esigenze, in modo da accelerare l'implementazione dell'approccio olistico all'educazione alimentare;
 - i programmi implementati devono avere riguardo per le caratteristiche specifiche del gruppo e del contesto in cui i bambini si trovano.

Agricoltura e

- **L'educazione e l'apprendimento nelle aziende agricole sostenibili e rispettose del lavoro, come luogo per la riconnessione alla natura e al pensiero a proposito del cibo e della sua produzione:** il contatto diretto con la produzione del cibo, nei campi, nei magazzini, nei laboratori di Trasformazione, aiuta permette di comprendere l'organizzazione della filiera, la quantità di lavoro, le diverse professionalità, i tempi di realizzo: tutto questo aiuta ad inquadrare il cibo nella sua realtà valoriale.
- **Attività pre e post scolastiche:**
 - l'ora del pranzo a scuola come occasione di apprendimento;
 - progettare e realizzare un orto scolastico per sviluppare le capacità di programmazione, pianificazione, gestione ed analisi dei risultati.
- **L'educazione su cibo, salute e ambiente, con metodologia interdisciplinare, dovrebbe essere obbligatoria a partire dalla scuola materna, ovvero da quando i bambini riescono a concentrarsi su un soggetto particolare.**

Ambiente

- **Il pranzo in mensa e gli orti scolastici sono preziose occasioni di apprendimento:**
 - il momento del pasto a scuola è un momento didattico importante in cui i bambini possono apprendere argomenti ambientali;
 - gli orti scolastici sono corsi intensivi di ecologia, e si possono coniugare con quasi tutte le discipline scolastiche.
- **Il contatto diretto e consueto con l'ambiente e una grande fonte di apprendimento ed educazione:** i bambini devono considerare la natura come parte della società e delle città e la politica deve avere attenzione al fatto che oggi molti dei luoghi in cui crescono i bambini sono lontani da ogni forma di vita;
 - instaurare una relazione costante con la natura consente anche di notare quando c'è qualcosa di scorretto, dovuto ad un impatto negativo dei comportamenti umani, come i rifiuti abbandonati, l'erba seccata dagli agenti chimici, le api che muoiono, ecc.

Consumo ed Esperienza

- **Con la collaborazione della famiglia o della scuola, creare occasioni per connettere i bambini direttamente con il territorio e con produttori locali:** nelle aree naturali non produttive; nei campi dei contadini; attraverso gite scolastiche.
- **Attività in aula, in mensa e in situazioni non scolastiche, a proposito del dono del cibo e del cibo come dono.**
- **Importanza dell'esperienza di apprendimento che coinvolga i componenti e l'ambiente della famiglia.**

Spereco Alimentare

- **Necessità di creare un ambiente dedicato a fare esperienze della tradizione del cibo per vivere l'importanza del non sprecare:**
 - coinvolgere i bambini nell'esperienza alimentare come atto affettivo fondamentale per la crescita e nella condivisione del cibo come dono che dimostra una relazione forte fra le persone;
 - evidenziare come la condivisione sia parte della tradizione italiana.
- **Inserire nei programmi scolastici le tematiche legate all'innovazione e alla tecnologia in ambito alimentare.**

Tecnologia e Innovazione

- **In tantissime situazioni e in una molteplicità di ambiti diversi le tecnologie e le innovazioni che riguardano il mondo del cibo possono essere messe in evidenza e condivise con i bambini**
- **Programmi post-scolastici:**
 - dalle tecniche di conservazione al packaging, dall'etichettatura, fino alle moderne tecniche di cottura o di comunicazione;
 - laboratori sul tema della tecnologia e dell'innovazione;
 - eventi sull'innovazione e la tecnologia.

4. INSEGNARE ATTRAVERSO L'ESEMPIO

Nutrizione e Salute

- **Le autorità come esempi:** i genitori, gli insegnanti, istruttori sportivi, capi scout, ecc. sono soggetti di riferimento che i bambini osservano con attenzione.
- **Professionisti del settore sanitario,** come i pediatri, dietologi e nutrizionisti, che sottolineino il ruolo del cibo per la salute sono esempi e risorse importanti per i bambini.
- **Coinvolgere i bambini nella costruzione del sapere alimentare e lavorare insieme a loro:** discutere con loro, spiegare, raccontare e poi praticare attività semplici è molto più efficace della prescrizione di regole e diete.
- **Bambini come esempi:** i bambini stessi potranno essere esempi per i loro genitori o per i loro coetanei, nelle situazioni familiari, scolastiche o extrascolastiche.

Cultura e Tradizione

- **I produttori, la famiglia, società, scuola sono possibili fornitori di esempi della comunità per comprendere differenti sistemi di conoscenza.**
- **I bambini sono tra gli attori della filiera alimentare:** la loro disponibilità a comprendere l'esigenza di salvare il mondo anche attraverso il consumo sostenibile del cibo, della terra, li rende educatori delle generazioni dei padri e dei nonni che sono stati piuttosto parte attiva della drammatica situazione globale.

Agricoltura e Produzione

- **Dal mondo della produzione, gli esempi possono provenire, ad esempio, da:**
 - agricoltori e allevatori;
 - trasformatori (casari, panificatori...);
 - cuochi;
 - apicoltori;
 - GAS
- **Coinvolgere le persone che per ragioni di età non sono più direttamente impegnate nella produzione ma possono essere fonte di esperienza.**

Ambiente

- **Coerenza fra ciò che i bambini imparano e ciò che vedono nella pratica:** se i bambini iniziano ad imparare alcuni concetti sull'ambiente e sulla salute, noteranno le incoerenze con situazioni che ignorano quelle nozioni, come una mensa in cui si usi molta plastica o in cui si spreca molto cibo.
- **I bambini che imparano attraverso l'esperienza tendono a replicare quelle esperienze anche altrove, diventando così a loro volta educatori per le famiglie e le comunità:**
 - si crea una situazione di mutuo apprendimento tra i bambini e le famiglie e tra bambini e i loro coetanei

Consumo ed Esperienza

- **I bambini possono ispirarsi agli esempi di coloro che producono o preparano il cibo, come:**
 - produttori che adottano metodi naturali;
 - cuochi professionisti o i genitori

Spreco Alimentare

- **Coinvolgere i bambini, raccontare e semplificare gli argomenti, sempre attraverso un lavoro collettivo,** partendo dai genitori (o un'autorità responsabile) per creare consapevolezza sull'importanza di non sprecare: individualmente, in famiglia e in riferimento alle scelte future.
- **Cercare esempi positivi per i bambini per permettere loro di imparare a non sprecare:** i bambini imparano guardando gli adulti quindi è importantissimo che arrivino esempi durevoli da persone che i bambini amano, come:
 - genitori;
 - insegnanti;
 - amici o compagni di classe;
 - personaggi pubblici amati dai bambini e che possono comunicare attraverso i media

Tecnologia e Innovazione

- **Nel mondo della tecnologia e dell'innovazione, più attori possono svolgere ruoli esemplari, tra cui:**
 - le aziende e gli individui che sviluppano tecnologie
 - le persone e gli attori che usano le tecnologie e possono raccontare storie sulle loro esperienze.

5. ACCESSO AL CIBO DI “QUALITÀ SEMPLICE”

Nutrizione e Salute

- **Il valore della mensa scolastica:** utilizzare il momento del pranzo a scuola come occasione educativa grazie alla presenza di cibi buoni, sani e sostenibili e alla possibilità di sperimentare alimenti e sapori sia conosciuti sia nuovi.
- **Costruire il “gusto” il più presto possibile:**
 - lavorare con adulti e bambini per chiarire l'importanza del consumo di verdure fresche e dell'evitare sale o zuccheri aggiunti;
 - superare la naturale attrazione per queste sostanze (sale e zucchero) per evitare l'imprinting metabolico, cioè il tararsi del gusto su livelli alti di dolce/salato, che sarà poi sempre più difficile abbassare.

Cultura e Tradizione

- **Il cibo deve essere buono, pulito e giusto.** Questo si può ottenere e riconoscere attraverso un percorso formativo che può includere:
 - gli orti scolastici;
 - le mense scolastiche;
 - la cucina di casa.

Agricoltura e Produzione

- **Usare la capacità aggregativa dei centri scolastici per stimolare la costituzione di GAS e coinvolgere i bambini nelle attività:**
 - I GAS supportano l'apprendimento di un modello di approvvigionamento sostenibile e sano e la collaborazione dei bambini nelle attività di gestione e di relazione con i produttori offre loro l'opportunità di ricevere incarichi riguardanti le esigenze familiari o della comunità e di maturare quindi un senso di responsabilità che si concretizza attraverso il cibo.
- Promuovere il consumo di prodotti biologici di frutta e verdura fresche:**
- nelle mense scolastiche, per abitudini di consumo sane e sostenibili;
 - nei distributori automatici, sostituendo le bibite e gli snack industriali altamente processati con – ad esempio – spremute fresche e prodotti a basso tenore di zucchero e sale;
 - migliorare le relazioni tra la grande distribuzione e le aziende agricole di qualità del territorio in modo da offrire alle famiglie un accesso facilitato a prodotti sani e sostenibili;
 - supermercati;
 - aziende agricole locali per le famiglie.

Ambiente

- **Il cibo della scuola fa scuola:**
 - il cibo che i bambini hanno a disposizione a scuola (mensa, intervallo...) deve contribuire a creare in loro l'abitudine a nutrirsi di cibo “buono, pulito e giusto”.

Consumo ed Esperienza

- **Prodotti locali e biologici vanno resi facilmente accessibili**, in quanto sono uno strumento per una de-dolcificazione e de-salificazione della dieta dei bambini.

Sperequazione Alimentare

- **Mensa scolastica:** può essere una risorsa per educare al valore del cibo, al non spreco, al riutilizzo e al dono.

Tecnologia e Innovazione

- **Tecnologie e innovazione possono essere determinanti nel costruire e facilitare la possibilità di accedere al cibo di qualità semplice** e per questo è importante che vengano non solo messe a disposizione dei bambini, ma progettate e pensate sulla base delle loro esigenze.

2.4 Conclusioni sulla cornice Chill-Food Italia

L'ipotesi di avvio, validata e poi confermata dalla costruzione del quadro di riferimento che indica come riconnettere i bambini al valore del cibo sia un passaggio essenziale per un futuro sostenibile, è stata integrata in un opportuno quadro metodologico al fine di definire le azioni e i processi formativi per realizzare quella connessione. La risposta alla domanda che chiedeva come ricollegare i bambini al valore del cibo è stata la costruzione della cornice Chill-Food Italia: il quadro metodologico con i cinque approcci metodologici generali appena descritti, che risultano trasversalmente validi.

Così come il cibo in sé è un oggetto che appartiene a molti ambiti, a molti saperi e a molti settori esperienziali, così la costruzione di un modello per l'apprendimento di ciò che lo riguarda deve essere articolata, prevedere diverse modalità, diversi livelli e una molteplicità di attori. Questo include i bambini stessi, che sono certamente coloro ai quali è rivolta l'azione pedagogica ma possono anche, a loro volta, essere disseminatori di nozioni e competenze, modelli di cambiamento. La cornice Chill-Food Italia è ampiamente applicabile anche in contesti molto diversi tra loro e in molteplici ambiti disciplinari relativi al cibo. Può essere implementata per ottimizzare o rafforzare strutture, iniziative e attività educative già esistenti o per crearne di nuove all'interno di ogni ambito alimentare e in diversi contesti socio-culturali e spazio-temporali.

Figura 3: La cornice Chill-Food Italia.



3 GLI INDIRIZZI D'AZIONE PER METTERE IN PRATICA LA CORNICE CHILL-FOOD ITALIA

3.1 La cornice Chill-Food Italia incontra le buone pratiche

Chiariti gli ambiti disciplinari e le criticità connesse all'insostenibilità, confermata l'ipotesi che i bambini debbano essere ricollegati al valore del cibo e costruito il quadro metodologico da utilizzare per raggiungere questo obiettivo, non resta che provare ad immaginare soluzioni e iniziative praticamente rilevanti per l'implementazione diretta di tutto l'impianto metodologico nella vita reale. In Italia ci sono già diverse eccellenti esperienze didattiche ed esperienziali, per quanto riguarda cibo, bambini e sostenibilità, come è risultato da un'analisi delle iniziative e delle soluzioni esistenti – le buone pratiche – all'interno di ciascun ambito alimentare e del modo in cui esse di fatto aderiscono agli approcci della cornice Chill-Food Italia. Grazie al contributo del consulente in materia di educazione ci si è concentrati su quelle che hanno dato risultati più convincenti e stabili, oltre ad essere agevolmente applicabili ed implementabili anche in diversi contesti socioculturali.

3.2 Sette indirizzi d'azione

Sono stati in questo modo definiti sette indirizzi d'azione i quali incorporano gli approcci metodologici della cornice Chill-Food Italia, si allineano alle buone pratiche attualmente esistenti e possono essere implementati a breve termine per ricollegare i bambini al valore del cibo, visto nella sua globalità. Alcune delle azioni proposte sono sviluppate attorno alle buone pratiche esistenti, ma sono state rielaborate al fine di integrare più compiutamente i cinque approcci metodologici di Chill-Food Italia o per essere pertinenti e applicabili in un maggior numero di ambiti disciplinari. Altri indirizzi, invece, combinano in sé diverse buone pratiche.

I sette indirizzi d'azione sono:

1. **politiche alimentari di comunità;**
2. **orti scolastici;**
3. **centri di ritrovo per bambini;**
4. **campi-vacanze didattici;**
5. **libro Chill-Food Italia;**
6. **database gastronomico online;**
7. **social media, giochi online e programmi televisivi sul valore del cibo.**

Gli indirizzi d'azione sono descritti qui di seguito, specificando, per ciascuna attività, l'idea di base, gli approcci metodologici che sottende, i risultati attesi e le raccomandazioni per l'implementazione.

1

Politiche alimentari di comunità

Elaborare e realizzare politiche alimentari di comunità coinvolgendo e rivolgendosi a tutti gli attori e tutte le realtà che compongono la comunità stessa, intesa come entità sociale, economica, produttiva e relazionale che include la città e la campagna. A vario titolo e in funzione delle loro competenze, dei loro interessi e delle loro capacità quegli attori sono connessi al cibo (come agricoltori, politici, istituzioni, medici, ecc.) e possono elaborare in modo collettivo modelli alimentari locali che valorizzino le buone pratiche esistenti, promuovendo e indirizzando comportamenti consapevoli orientati alla sostenibilità, alla salubrità e alla qualità del cibo.

L'idea di base

Le politiche alimentari di comunità rappresentano una soluzione che non riguarda solo i bambini, perché abbraccia l'intera comunità. Tuttavia questa azione è importante perché si concentra sull'ambiente in cui i bambini vivono. Questo indirizzo d'azione fa riferimento ai risultati delle Urban Food Policies già avviate dalle città di Milano e Torino. Ispirata dal Milan Urban Food Pact¹⁸ – un impegno firmato da oltre 200 città per un modello alimentare urbano sano e sostenibile – la città di Torino ha istituito la Turin Food Policy nel 2016, che delinea temi importanti orientati a livello locale e buone pratiche per ispirare e creare iniziative in città¹⁹. Sono ormai tante le città che nel mondo hanno puntato alla creazione di modelli alimentari sostenibili urbani.

Coinvolgendo tutti gli attori interessati, le politiche alimentari di comunità creano nuovi e più ampi spazi e tempi d'apprendimento. Inoltre, concorrono a fornire ai bambini esempi virtuosi di come sia possibile apprendere, esprimersi ed intervenire in modo attivo, creativo e partecipato in materia di alimentazione.

Queste politiche si fondano su un approccio partecipativo e olistico, creando un'alleanza organica all'interno delle comunità, per garantire che la città, che cresce e consuma, trovi il modo per contribuire a garantire che i suoi consumi siano sostenibili e la sua popolazione sana. Inoltre, l'elaborazione di politiche di comunità può contribuire a realizzare o rafforzare la possibilità di accesso ad alimenti di qualità.

Risultati attesi

Le politiche alimentari di comunità facilitano e promuovono:

- la relazione armonica tra città e campagna;
- il coinvolgimento e il dialogo tra tutti gli attori coinvolti: produzione, trasformazione, commercio e consumatori, ma includendo anche a tutti gli effetti i soggetti del terzo settore che svolgono azioni continuative in diversi ambiti, da quello culturale, al campaigning, a quello della lotta allo spreco. Ad esempio, azioni continuative di recupero di cibo trasformano così il concetto lineare della filiera, in un nuovo concetto di filiera agroalimentare circolare, dove nulla è rifiuto e tutto ha valore.
- l'approccio olistico, con la creazione di infrastrutture di supporto e implementazione a diversi livelli: territoriale, sociale e culturale (ad esempio il collegamento tra i supermercati e le aziende biologiche, la creazione di orti scolastici o comunitari, l'implementazione di aree

- pubbliche dedicate al gioco, la facilitazione del contatto con la natura, ecc.);
- nuovi partenariati per l'ulteriore sviluppo e l'attuazione d'iniziative in diversi ambiti correlati al cibo;
 - un modello sartorializzato per ogni comunità, basato sulla flessibilità della gastronomia, che può dare risposte locali, commisurate ai bisogni delle singole comunità.

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

- considerare le diversità esistenti nelle città e negli ambienti che avviano questo modello di politiche alimentari, al fine di portare allo stesso tavolo rappresentanti di tanti settori collegati al cibo, armonizzandone le visioni e i metodi di lavoro;
- definire con cura l'ambito territoriale della comunità, in modo da considerare non solo le aree urbane, ma anche quelle peri-urbane e rurali;
- osservare i modelli già esistenti che forniscono idee su buone pratiche e le loro implementazioni per valutare la loro eventuale applicabilità in altri contesti;
- comunicare i risultati delle politiche alimentari anche nelle scuole e alle famiglie in modo che tutti i bambini possano conoscerli.

2

Orti scolastici

Promuovere lo sviluppo degli orti scolastici nell'ottica di un'educazione alimentare olistica – nei metodi e nei contenuti – e di una didattica esperienziale attuabile nelle scuole, reimmaginando in tutto o in parte, proprio a partire dall'orto, l'impostazione didattica curricolare.

L'idea di base

L'orto scolastico è focalizzato sui bambini e ha l'obiettivo di creare un luogo d'apprendimento fisico fondamentale per l'apprendimento sul cibo, tramite la natura, all'interno del modello scolastico esistente. Il modello di riferimento è il progetto attuato da Slow Food Educazione a partire dal 2004, denominato Orto in Condotta, finalizzato alla realizzazione di orti nelle scuole²⁰. Si tratta di un programma triennale, che prevede una formazione rivolta agli insegnanti: proprio questo approccio a lungo termine unito al coinvolgimento dell'intera comunità lo rende un modello esemplare, che stimola anche altri gruppi oltre ai bambini (insegnanti, famiglie, organizzazioni, ecc.). La realizzazione di un orto può costituire una modalità insostituibile per la comprensione dei saperi gastronomici e per la relazione affettiva con il cibo.

Risultati attesi

Gli orti scolastici facilitano e promuovono:

- l'apprendimento del cibo in modi diversificati, dalle lezioni in classe più teoriche all'esperienza diretta a contatto con la terra;
- una profonda attività sensoriale e la possibilità di intuire il piacere che può derivare dal contatto con la natura e dall'esperire la crescita di frutta e verdura;
- la pratica dell'educazione alimentare e ambientale in modo continuativo e strutturato durante

tutto l'anno, con la possibilità di affrontare diverse tematiche di approfondimento: il processo della crescita delle piante, il tempo e l'energia necessari per la coltivazione, le stagioni e l'avvicinarsi dei cicli naturali, la biodiversità e la sua importanza, i rifiuti, la filiera dei prodotti, la storia della gastronomia e del territorio, la convivialità del pasto e la conoscenza del territorio e delle produzioni locali;

- l'insegnamento di altri temi e argomenti scolastici, come la fisica, la biologia, o la storia attraverso la progettazione e la gestione dell'orto;
- la capacità di percepire la natura e il suo valore anche in un ambiente abitato o urbano;
- la consapevolezza della connessione, in termini di benessere e salute, tra la natura, il cibo e le persone, che porta alla comprensione dell'importanza di non usare prodotti dannosi nemmeno nei giardini pubblici o privati;
- attraverso il divertimento e l'evidenziazione del valore si costruisce il rispetto della natura;
- l'apprendimento dagli esempi perché l'apprendimento nell'orto si accompagna ad esempi importanti grazie alla collaborazione degli insegnanti e di altri adulti testimoni esemplari della comunità: produttori, nonni, ecc.;
- il collegamento tra i bambini, la scuola e molti altri settori e attori della produzione agroalimentare.

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

- stimolare le scuole e i comuni a creare orti scolastici perché il sistema scolastico consente di raggiungere tutti i bambini di una comunità e offrire loro la possibilità di fare questa esperienza;
- valutare l'importanza della realizzazione di orti scolastici sia nelle aree urbane che in quelle periferiche o rurali. Anche se in queste ultime i bambini hanno già vicinanza e dimestichezza con la produzione, possono tuttavia beneficiare dell'approccio olistico e didatticamente strutturato che la scuola può offrire.

3 Centri di ritrovo per bambini

Realizzazione, in tutte le comunità, di luoghi d'incontro, in cui i bambini possano, in orari extra-scolastici, imparare liberamente e in modo interessante, divertente e interattivo su tutti i temi che riguardano il cibo. I centri devono essere accessibili nel tempo libero e facilitare varie attività come workshop o eventi che possono coinvolgere attori dal mondo alimentare dalla comunità.

L'idea di base

I centri di ritrovo per i bambini rispondono all'esigenza di avere ulteriori luoghi e tempi, fuori dell'orario e dall'ambiente scolastico, per l'apprendimento olistico e sperimentale sul cibo. Questo indirizzo d'azione si ispira all'iniziativa avviata dall'azienda sanitaria locale (ASL) torinese, 'la Casa della salute dei bambini e dei ragazzi'. Nata nel marzo del 2019, è stata la prima struttura di questo tipo, avviata per rendere disponibili attività e supporto su salute e alimentazione, oltre a svolgere altre funzioni come centro prelievi pediatrico, e luogo di familiarizzazione con le tecnologie²¹.

L'esperienza torinese si propone come risorsa per la medicina preventiva, con un approccio non medicalizzato alla salute, al fine di intercettare le situazioni potenzialmente a rischio come le malattie collegate alla nutrizione, in un'ottica, appunto, di sanità d'iniziativa.

I centri di incontro qui proposti, tuttavia, sono tuttavia pensati eminentemente come luoghi nei quali conoscere e sperimentare in relazione a tutte le aree legate al cibo. I centri sono a disposizione di genitori e bambini e sono orientati a collegare tra loro i diversi ambiti relativi al cibo, in modo da consentire ai ragazzi un approccio olistico al cibo. I centri possono offrire molte attività pratiche e divertenti come workshop, eventi e vari tipi di lezioni; possono coinvolgere stakeholder che condividono con i ragazzi le loro esperienze e conoscenze (sessioni di degustazione con chef, coltivazione di prodotti con agricoltori, approfondimenti sull'importanza della fermentazione con nutrizionisti); possono essere luoghi in cui si impara come accedere agli alimenti di qualità nel proprio contesto.

Risultati attesi

I centri di ritrovo per bambini facilitano e promuovono:

- l'accesso alle tematiche relative al cibo per tutti i bambini, con linguaggi e approcci a loro misura, in modo organizzato e sistematico;
- l'educazione alimentare attraverso il gioco, l'uso dei sensi, il piacere e il divertimento;
- la didattica laboratoriale, con eventi e diverse tipologie di lezione e presentazioni da parte degli attori della comunità locale;

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

- lavorare insieme agli attori della comunità locale per contribuire all'impostazione del centro, deciderne le dimensioni ed individuare le tematiche alle quali si dedicherà, con il coinvolgimento della comunità locale;
- sviluppare un format che possa essere diffuso e condiviso anche da altri centri e i relativi strumenti;

4

Campi-vacanza didattici

Creazione di programmi didattici presso aziende agricole sostenibili per i bambini nei periodi di vacanza (estiva, primaverile o invernale), al fine di offrire un'esperienza didattica organizzata e olistica rivolta all'apprendimento sul cibo in tutti i suoi aspetti, a contatto con la natura e con la partecipazione di tutti gli attori della produzione alimentare.

L'idea di base

Questo tipo di iniziative puntano ad utilizzare il grande potenziale della natura e dell'azienda agricola come luoghi d'apprendimento essenziali sulle radici del cibo. L'indirizzo di azione è ispirato alle "fattorie didattiche" già avviate in Italia e in Europa. Si tratta di aziende agricole che, oltre alla consueta attività produttiva, sviluppano attività educative-formative per le giovani generazioni, coinvolgendo scolaresche o famiglie che vogliono ampliare la propria conoscenza ed esperienza

del mondo rurale²².

I programmi dei campi-vacanza didattici devono fornire l'esperienza pratica combinata con la formazione teorica per i bambini durante le vacanze. L'educazione esperienziale include anche l'affettività. L'approccio è olistico, il che significa che saranno presentati tutti gli aspetti del cibo. Periodi di tempo più lunghi (ad esempio, due settimane) potranno prevedere un programma più articolato, che preveda un più stretto contatto con i due luoghi d'apprendimento essenziali per la riconnessione dei bambini con il cibo: il mondo della natura di cui fanno parte e che devono prendere in considerazione per vivere in una maniera sostenibile e il mondo dell'agricoltura da cui dipendono per il nutrimento quotidiano.

I campi-vacanza consentono l'apprendimento tramite i potenti esempi offerti dalle aziende stesse (con gli agricoltori e altri attori collegati alle aziende e alla produzione alimentare) e dalla natura stessa, inclusi gli animali presenti in azienda. Inoltre, altri attori del settore alimentare possono essere coinvolti attraverso seminari ed escursioni, come chef, nutrizionisti, esperti di rifiuti alimentari o di cultura alimentare, ecc.

Risultati attesi

I campi-vacanza didattici per bambini nelle aziende agricole sostenibili facilitano e promuovono:

- la possibilità di avere a disposizione sufficienti spazi e tempo per riconnettere i bambini al valore del cibo in modo diretto, attraverso un programma flessibile ed orientato alla connessione con il cibo;
- l'apprendimento sui tanti temi relativi al cibo, dagli sprechi alimentari alla cultura e tradizione, all'ambiente, alla salute e alla produzione;
- l'apprendimento attraverso l'esperienza diretta, completa e olistica di cosa sia e quanto valga una produzione alimentare sana e quanto sia importante la conoscenza e connessione con il cibo e la natura per il raggiungimento della sostenibilità. Tutto questo evidenzia le irrinunciabili connessioni affettive tra il cibo, le persone e la natura;
- l'opportunità di coinvolgere altri membri della comunità, come produttori, fornitori, chef, nutrizionisti, ecc. che possono illustrare il loro ruolo attraverso seminari o attività, ispirando i bambini e incarnando la cultura locale;
- un possibile coinvolgimento dei genitori insieme ai figli, ad esempio durante i fine settimana, per condividere esperienze nelle aziende.
- la formazione della cultura del lavoro e la comprensione degli elementi che concorrono a costruire la qualità dei processi produttivi;
- la comprensione del mondo rurale e agricolo come esempio importante e potente per la società e per i bambini nell'apprendimento del valore del cibo;
- una efficiente e utile gestione del tempo nel caso in cui il tempo libero dei bambini coincida con impegni lavorativi dei genitori.

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

- lavorare alla creazione di programmi nelle aziende in tutta Italia, per rendere disponibile

questa esperienza in quanti più territori possibile;

- realizzare programmi accessibili da tutti i bambini e commisurati ad una disponibilità di tempo variabile da qualche giorno a una o due settimane;
- creare, presso le aziende agricole, delle forme di “dopo scuola” che funzionino anche nel periodo scolastico in modo che per i bambini diventi una consuetudine la frequentazione delle aziende agricole e si costruisca un più stabile sentimento di comunità grazie al coinvolgimento di altri attori;
- attuare uno studio specifico per raccogliere e disseminare i risultati di queste attività, con il coinvolgimento di professionisti e istituzioni locali (facoltà di agraria, facoltà di scienze della formazione, ecc.).

5

Libro Chill-Food Italia

Si prevede di utilizzare i contenuti del report Chill-Food Italia per la realizzazione di un libro per bambini in cui esporre i temi, la metodologia, i risultati e le soluzioni dell'indagine in un linguaggio che possa catturare l'interesse narrativo dei bambini. Potrebbe essere modulato a diversi livelli, in maniera da consentirne la fruizione in più di una modalità e in diverse situazioni: al bambino in autonomia con con i suoi coetanei, ma senza l'intervento di un adulto, oppure in famiglia, o ancora a scuola, fornendo indicazioni per ricavarne unità didattiche.

L'idea di base

Il modello ispiratore è quello dei libri per bambini: una forma di comunicazione motivata dall'importanza di diffondere contenuti, conoscenze e temi importanti direttamente ai bambini, che così possono apprendere divertendosi. Libri che raccontano storie interessanti accompagnate da immagini attraenti e comunicando messaggi importanti, spesso in modo indiretto.

Il libro Chill-Food Italia è un mezzo per conoscere il cibo in tutti i suoi aspetti, orientato all'approccio olistico, grazie al quale i bambini si connettono al valore del cibo. Il libro offre l'opportunità di realizzare un'esperienza diretta, illustra esempi attraverso i suoi personaggi che insegnano come il cibo abbia una relazione con tutto ciò che c'è intorno a noi e un valore per le persone, la natura, la nostra cultura e le tradizioni.

I risultati attesi

Il libro Chill-Food Italia per bambini facilita e promuove:

- la comunicazione di temi, metodologie e buone pratiche in modo narrativo e di facile comprensione sia per i bambini che per le famiglie;
- l'accesso autonomo da parte dei bambini a contenuti e conoscenze sul valore del cibo.

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

- considerare l'eventualità di approfondire singoli temi del progetto Chill-Food Italia eventualmente realizzando più fascicoli o volumi dedicati;
- sviluppare questo strumento in collaborazione con partner esterni, come associazioni o università.

6

Database gastronomico online

Realizzazione di una piattaforma online come database in cui le conoscenze, le soluzioni e le buone pratiche sulla connessione al valore del cibo vista dai sette ambiti disciplinari di Chill-Food possono essere documentate e accessibili (attraverso articoli, rapporti, video, foto e/o altre piattaforme web collegati ecc.) alle parti interessate.

L'idea di base

Il database gastronomico online si propone di creare un ambiente online a supporto di quello reale in cui i bambini imparano. Questo indirizzo di azione si ispira all'esperienza di altri progetti simili, come i Granai della Memoria, archivio digitale istituito dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche²³. Il progetto ha sviluppato una piattaforma online per la preservazione e il recupero della conoscenza dei saperi della tradizione delle comunità locali intorno al mondo alimentare. Un altro modello per questa iniziativa è quello del progetto dall'UNESCO delle Intangible Cultural Heritage Lists che raccolgono le buone pratiche di cultura e tradizione nel mondo⁴.

Il database offre esempi virtuali, è un luogo d'apprendimento, in cui in modo olistico, vengono raccolte, organizzate e preservate le conoscenze degli attori del mondo alimentare. La piattaforma può sviluppare numerosi esempi per i bambini e mette a disposizione di tutti un'ulteriore possibilità di ricerca di informazioni sul cibo.

Risultati attesi

Il database gastronomico online facilita e promuove:

- la diffusione di buone pratiche, conoscenze e soluzioni che mirano a un cibo sano, sostenibile e di qualità;
- la creazione e la tutela di un ampio spettro di conoscenze relative ai sette ambiti disciplinari individuati da Chill-Food Italia;
- il passaggio delle conoscenze e delle tradizioni alimentari attraverso le generazioni;
- l'accesso alle informazioni da parte di un pubblico più vasto;
- la condivisione di esperienze e conoscenze e la creazione di nuove opportunità di collaborazioni (moderando la frammentazione delle iniziative);
- la tutela di informazioni di valore per la società e per le generazioni future.

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

- collaborare con i diversi attori per individuare i contenuti idonei a creare un luogo interdisciplinare in cui le risorse e informazioni siano sì riconducibili ai vari ambiti ma anche facili da integrare mettendo in evidenza le connessioni e le sovrapposizioni connaturate ad un approccio olistico;
- sviluppare il database con contenuti specificamente orientati al target "bambini", affinché possano accedere ad esperienze, storie e video. Ciò richiederà una chiara regolamentazione a proposito dei contenuti e il loro adattamento;
- creare un gruppo di ricerca (eventualmente in collaborazione con una università che attivi un gruppo di docenti e studenti) che lavori in maniera continuativa sulla raccolta di idee, temi, e storie ma anche alla loro sintesi in modo da rendere facile la ricerca all'interno della piattaforma.

7

Social media, giochi online e programmi televisivi sul valore del cibo

La produzione di social media, giochi e applicazioni online e programmi televisivi orientati alla comunicazione del valore del cibo, dà ai bambini l'opportunità d'imparare, giocare e interagire liberamente e in modo divertente e moderno.

L'idea di base

I bambini trascorrono tante ore al giorno su social media, giochi online, e programma televisivi. Queste attività sono per una parte importante delle attività quotidiane dei bambini e possono collegare in modo divertente tanti temi, facilmente e liberamente accessibili da computer o telefono o TV.

Questo indirizzo Chill-Food Italia è dunque specificamente focalizzato sui bambini e sulla creazione di luoghi d'apprendimento online, in cui l'approccio olistico e l'esperienza diretta virtuale siano centrali. Questo offre nuovi spazi e tempi di apprendimento, creando ulteriori opportunità di accesso alle conoscenze sul cibo e all'osservazione di esempi positivi.

Risultati attesi

Social media, giochi online e programmi televisivi per bambini sul valore del cibo facilitano e promuovono:

- esposizione dei bambini a tutte le tematiche alimentari fuori dalla scuola e nel loro tempo libero comunicati in modo da renderli interessanti e attraenti;
- la diffusione di informazioni in modo costante e interattivo;
- l'apprendimento dell'importanza di un cibo sano, sostenibile e di alta qualità per le persone e l'ambiente in modo divertente e moderno, con esempi emulabili;
- la diffusione e la valorizzazione di storie e personaggi locali, per una migliore connessione con la propria comunità;
- la diffusione e la valorizzazione di storie e personaggi lontani, per una migliore connessione con le comunità diverse e lontane;
- la diffusione di buone pratiche e soluzioni tra i giovani per rinforzare temi specifici, ispirarli riguardo alle loro future professioni;
- la collaborazione tra attori diversi e varie professionalità per sviluppare contenuti nel quadro di una missione collettiva.

Raccomandazioni

Nella realizzazione di questo indirizzo di azione sarà utile:

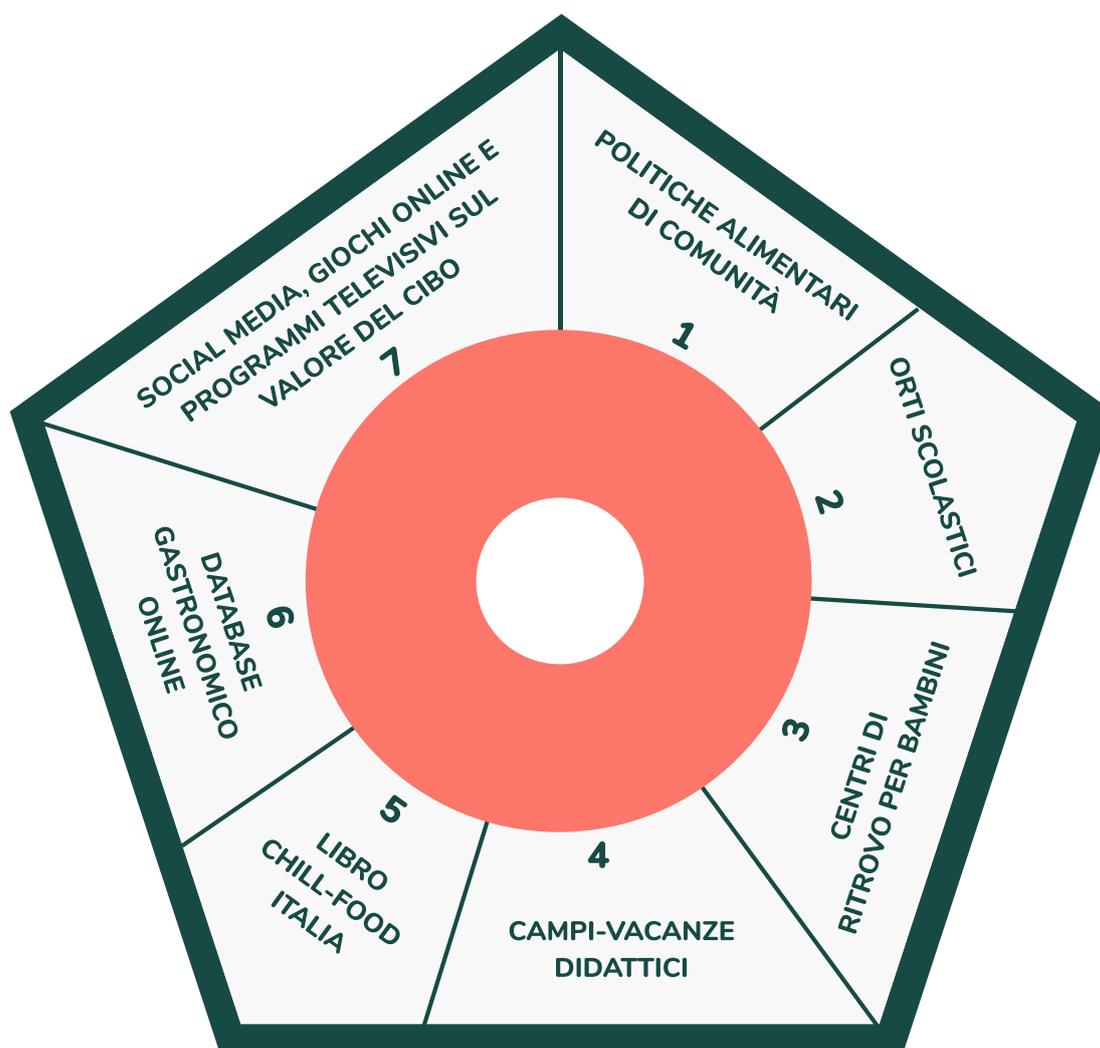
- ricordare che l'obiettivo è di informare ed educare i bambini in modo piacevole e divertente sul valore del cibo;
- incorporare contenuti relativi ai sette ambiti disciplinari in un approccio olistico, nella consapevolezza del potenziale degli esempi;
- lavorare con modelli di comunicazione ben funzionanti, sia per adulti che per bambini, per valutare il modo migliore di creare programmi. Questo può accadere in collaborazione con le società esistenti, i social media, i produttori e le reti TV per sviluppare i progetti.

3.3 Conclusioni sugli indirizzi d'azione

Gli indirizzi d'azione proposti offrono sette opportunità per l'azione diretta. Incorporano gli approcci metodologici definiti nella nostra cornice Chill-Food Italia e si allineano alle buone pratiche già esistenti e rilevanti sui temi della sostenibilità e dell'educazione alimentare per i bambini. Questi sette indirizzi d'azione delineano le principali strategie per ricollegare le nuove generazioni con il cibo e la natura, al fine di mitigare gli evidenti e allarmanti segnali di insostenibilità che riguardano il cibo, la natura e la società nel suo complesso.

Tutti questi indirizzi di lavoro necessitano di un approccio multidisciplinare e del coinvolgimento di molteplici settori legati all'alimentazione, al fine di fornire, in un'azione congiunta, una straordinaria varietà di soluzioni pratiche.

Figura 4: Sette indirizzi d'azione per mettere in pratica la cornice Chill-Food Italia



4 CHILL-FOOD ITALIA IN SINTESI

4.1 Riassumendo: i bambini e la connessione con il valore del cibo al centro dell'azione per un futuro sostenibile

In reazione ai segnali globalmente diffusi di insostenibilità alimentare, l'indagine Chill-Food Italia ne ha analizzato i meccanismi, grazie ad un gruppo di studiosi, ricercatori, esperti italiani che univano forti competenze a una vasta esperienza applicativa in sette importanti ambiti cibo-correlati. L'indagine ha chiarito come, a causa dei grandi cambiamenti vissuti negli scorsi decenni – dall'industrializzazione all'urbanizzazione fino all'attuale processo di digitalizzazione – la società italiana si sia allontanata dai modelli naturali e tradizionali che trasmettevano il valore del cibo. Troppo spesso oggi il cibo non viene più considerato per il suo intrinseco valore, è un oggetto qualunque al quale corrisponde un prezzo. L'attuale insostenibilità, osservata in tutti i sette ambiti cibo-correlati, appare come il risultato della mancanza della connessione al valore del cibo.

Nella connessione con il valore del cibo risiede la possibilità di rendersi consapevoli della interrelazione del cibo con la salute della popolazione, dell'ambiente e dell'economia. I bambini, che sono le fondamenta del futuro, sono oggi esposti a quella disconnessione fin dalla più tenera età. Inoltre, il cibo non viene insegnato in modo sistemico né posto come tema centrale nei programmi formativi della società. È quindi evidente la necessità di riportare i bambini al centro dell'interesse didattico in relazione al cibo e al suo valore, non solo durante l'orario scolastico, ma anche nella considerevole quantità di tempo che essi passano al di fuori della scuola.

Chill-Food Italia ci dice che occorre coinvolgere tutti i bambini in attività ed iniziative che insegnino e consentano loro di esperire il valore del cibo in tutti i suoi aspetti, in modo da raggiungere quella fondamentale (ri)connessione che sottende all'idea di sostenibilità. Senza certamente dimenticare che i processi educativi restano rilevanti anche per altri gruppi, la fascia di età individuata come target è quella che va dai 4 e ai 13 anni.

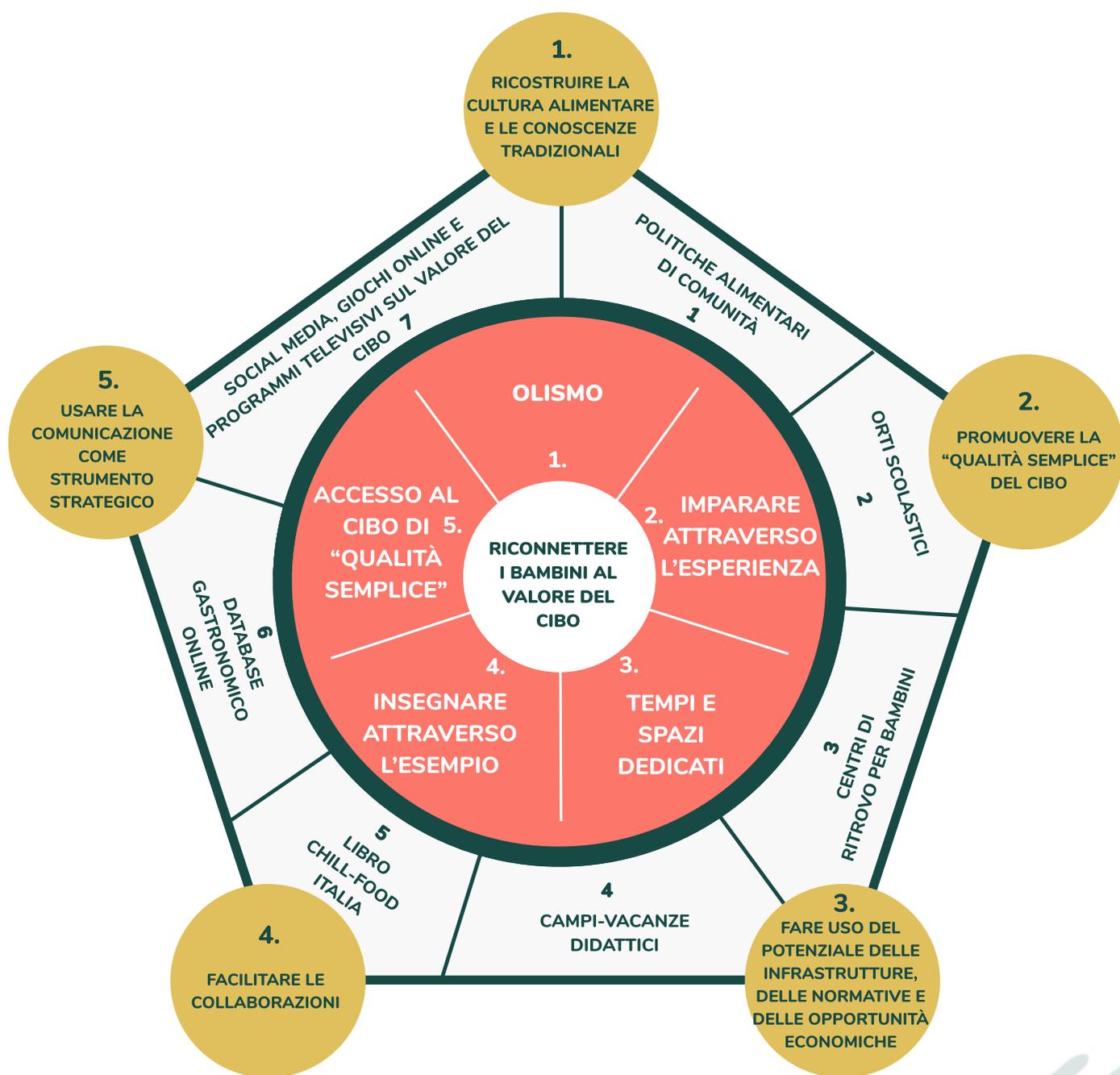
Per raggiungere questo obiettivo è stato elaborato un quadro metodologico. Sulla base delle conoscenze e delle esperienze offerte dai sette ambiti disciplinari correlati all'agroalimentare, sono stati individuati cinque approcci metodologici generali che costituiscono la cornice che Chill-Food Italia propone per consentire la riconnessione dei bambini al valore intrinseco del cibo: l'olismo; l'imparare attraverso l'esperienza; la necessità di spazi e tempi dedicati; l'insegnare attraverso l'esempio; l'accesso al cibo di "qualità semplice".

L'ultima fase è stata quella della descrizione di soluzioni e iniziative rilevanti sotto il profilo pratico e direttamente implementabili applicando la cornice Chill-Food Italia nella realtà. Sono stati identificati sette indirizzi d'azione: le politiche alimentari di comunità; gli orti scolastici; i centri d'incontro; i campi vacanza didattici; il libro Chill-Food Italia; i social media, giochi e programmi TV. Insieme, i cinque approcci metodologici e i sette indirizzi d'azione costituiscono la proposta di Chill-Food Italia per realizzare la riconnessione dei bambini all'intrinseco valore del cibo, basata su un approc-

cio multidisciplinare, applicabile e pratico. Inoltre, l'indagine Chill-Food Italia ha anche evidenziato cinque temi relativi alla sostenibilità e che incrociano tutti i sette ambiti disciplinari considerati. Questi cinque temi trasversali possono essere considerati come linee guida per la società nel suo complesso per contrastare l'insostenibilità.

Questa innovativa cornice d'indagine si è sviluppata in tre fasi: valutazione, metodologia e soluzioni; la quarta fase è l'implementazione ed inizia quando i suggerimenti contenuti in questo report saranno messi in pratica.

Figura 5: Il quadro complessivo di Chill-Food Italia.



4.2 Strumento adattabile

Si tratta di una piattaforma che punta a sostenere, incrementare e rafforzare le attività e le reti già esistenti e al contempo ispirare, motivare e facilitare nuove collaborazioni su questo tema. Chill-Food Italia, tuttavia, non offre una ricetta definitiva, ma un modello, un format che può arricchirsi mantenendo e applicando la prospettiva multidisciplinare e collaborativa che lo ha ispirato e che può sfociare in azioni complementari per il raggiungimento dell'obiettivo comune dell'eliminazione dell'insostenibilità. Non è un caso se questo report si chiude con alcune pagine bianche, che invitano il lettore ad annotare, per poi condividere, le proprie reazioni e i propri contributi a quanto proposto.

4.3 L'obiettivo globale di Chill-Food

L'iniziativa Chill-Food, ha preso il via da visioni e con uno obiettivi globali, ma ha applicato propria metodologia al caso italiano, al fine di sostanziare e dare forma ad una così grande e complessa questione attraverso un esempio locale. Sulla base di queste risultanze, Chill Food Italia ha presentato soluzioni che permettono di ovviare alle criticità evidenziate.

La portata del problema relativo all'insostenibilità appare tanto universale, e il bisogno di azione tanto urgente che i risultati presentati in questo lavoro per l'Italia possono essere utili per altri paesi. Il caso italiano può servire da modello per altri luoghi, territori e nazioni per ristabilire quella disconnessione tra persone e cibo e con ciò affrontare il fenomeno globale dell'insostenibilità.

POST SCRIPTUM: UNA RIFLESSIONE AL PRESENTE, CHILL-FOOD ITALIA AI TEMPI DEL COVID-19

La redazione del documento di Chill-Food Italia stava giungendo una fase finale quando l'Italia si è rapidamente fermata, quale risposta principale al contenimento del contagio del COVID-19. Nel volgere di alcuni mesi l'epidemia originata in Cina si è trasmessa in Italia e successivamente è diventata pandemica. Il mondo ha seguito il progetto di isolamento che ancora una volta rende l'azione un fenomeno globale.

Il dilagare dell'infezione ha messo in ginocchio l'umanità e la vertigine da conoscenza, la certezza che le tecnologie acquisite e le scoperte scientifiche fossero garanzia di un mondo dominato dell'uomo, il sentirsi parte di un'età della ragione che sembrava essersi imposta soprattutto nei decenni a cavallo del millennio, si sono fatti improvvisamente collettiva incertezza. In poche manciate di giorni, l'umanità ha dato vita ad un nuovo concetto di spazio e di tempo e i suoi ritmi costitutivi, che alcune generazioni compresenti al mondo stavano vivendo, si sono radicalmente trasformati. Sia il tempo circolare della tradizione sia quello lineare contemporaneo sono stati in qualche modo accantonati perché non funzionali ad un periodo in cui il tempo e lo spazio si sono fermati, sospesi. L'unico ritmo che in quel momento scandiva il trascorrere della vitalità umana era quello che vedeva la maggior parte del mondo resistenzialmente impegnata a vincere la pandemia.

Ora esiste un trascorso prima e un incognito dopo storicamente definiti. Come accade con la storia del Novecento, i cui accadimenti vengono organizzati in un *prima* e un *dopo* la due guerre mondiali, così avviene con il tempo dell'egemonia del coronavirus che separa il *prima* vissuto e il *dopo* atteso e che successivamente diventerà lo spartiacque tra la storia del secondo e del terzo millennio. Un'epoca è finita e ne sta cominciando una nuova che non sappiamo come sarà, che cerchiamo d'immaginare, di rappresentare con gli occhiali metodologici del presente che appaiono sfocati, incapaci di rendere traducibile, trasparente ciò che ci attende. Oggi stiamo vivendo un tempo di mutamento tra un passato e un futuro che non è il presente con cui siamo abituati a confrontarci. Quello che stiamo sperimentando è un tempo sospeso, inquieto, ansioso, drammatico, impiccato. Un passaggio che non è solo fisico ma rituale perché tanti sono i dispositivi simbolici che la gente mette in campo, idéa, funzionalizza e ri-funzionalizza, inventa e re-inventa, così come si è visto con gli striscioni alle finestre, i canti collettivi che promettono rinascite, inattesi gesti di grande solidarietà, di affetto, di amicizia tra persone sino a prima sconosciute o ignorate. Un quadro di esorcizzata attesa di un minaccioso altrove sia economico, sia culturale, sia sociale.

Le conoscenze, i saperi, i dati, le informazioni che rappresentavano i fondamentali delle nostre ragionate, oggettive certezze sono posti oramai in discussione, come parte di un'archiviata memoria e non più predittive di un progetto di futuro. In questo mutato quadro che ha sconvolto il vivere del mondo occorreva ripensare all'indagine Chill-Food che proprio in questo non atteso tempo di crisi volge a una fase finale.

L'interrogativo che ci siamo posti prioritariamente è se l'impianto teorico e di metodo che abbiamo elaborato e i risultati cui siamo pervenuti siano ancora adeguati, utili, cogenti di fronte al cruciale tornante che stiamo vivendo. Scopo di Chill Food è fornire una scientifica proposta didattica che possieda solidi, autorevoli fondamenti per essere anche e soprattutto quella traiettoria di futuro che abbiamo individuato nella formazione dei bambini all'uso consapevole, etico e responsabile del cibo, non più inteso come merce da consumare, ma come patrimonio riproduttivo, non solo biologico ma valoriale, dell'uomo nuovo.

I risultati cui siamo fino ad ora pervenuti sono, dunque, ancora compatibili con la nuova epocalità che intravediamo? Oppure dobbiamo riporre il nostro trascorso, ragionato sogno d'umanità in armadi dove teniamo, come direbbe Paolo Conte, "lini, e vecchie lavande"?

Un'attenta rilettura e un'analisi critica della nostra indagine ci ha portati a ritenere che si possa fornire una risposta positiva alla prima domanda e accantonare la seconda, a partire dall'impianto concettuale e di campo, al fine di integrare i risultati raggiunti con ciò che scorgiamo del futuro che ci attende, cercando di costruire un nuovo orizzonte d'umanità, di speranza, di nuova società.

Il quadro teorico e di terreno di Chill Food Italia si fonda su una visione, un'interpretazione del mondo che ha come sostrato più profondo l'acquisita consapevolezza di avere posto in radicale discussione il modello di sviluppo della società globale che dimostra uno scarso interesse verso gli etnici processi affettivi.

L'indagine ha preso in considerazione i processi di industrializzazione, urbanizzazione e digitalizzazione che hanno investito il mondo. Se da un lato ne abbiamo osservato e compreso le risorse che un sempre più vasto e integrato mercato mette in campo e dispiega, anche a favore di parti di umanità in difficoltà, dall'altro ne abbiamo analizzato e interpretato i tratti, gli aspetti politici e culturali, evidenziando come questa recente trasformazione dei globali rapporti sia soprattutto funzionale a poteri egemonici interessati ad ottenere la massificazione dei profitti e che riservano poca, marginale attenzione ai bisogni più complessi, intimi, soggettivi, affettivi dell'uomo.

Una trascuratezza che stiamo pagando a caro prezzo, – che già era stata denunciata nei drammatici cambiamenti climatici, nella distruzione della natura quale terra madre – e che la pandemia in corso ha disvelato in tutta la sua universale drammaticità. È soprattutto questa deriva, questa stolta visione globale che ci ha portati a riflettere sull'inderogabile urgenza di intervenire quando il globale si oppone al locale e si fonda su un'economia poco interessata a operare nel verso di un autorevole indirizzo di senso volto a coltivare e a custodire i valori e le valorialità che sono intimi al fare e al saper fare dell'uomo. Verso la fabrilità creativa che caratterizza l'agire evolutivo, lo sguardo globale non dimostra particolare interesse e il fare e il saper fare vengono de-valorizzati a merce, a prodotto privo di affettive valorialità.

In questo quadro più generale si colloca il tema della di Chill Food: il cibo. Alle giovani generazioni abbiamo già affidato la nostra speranza di conoscere, apprendere, trasmettere un nuovo/antico uso del cibo quale modello fondativo di una società che mette l'uomo e la sua umanità al centro di un futuro equo e sostenibile.

Il quadro teorico, propositivo, del documento che consegniamo alle stampe vuole ri-tramandare ai giovani un ereditario patrimonio di saperi che si è interrotto ormai da diversi decenni, che è stato

scompaginato, abbandonato da una società sempre più moralmente ed eticamente disattenta. L'indagine Chill Food ha come missione fondamentale quella di offrire metodi e strumenti per far comprendere ai giovani che il cibo non va divorato, atto che è anche spia dell'inquietudine scientifica postmoderna, ma masticato, ovvero ripensato alla luce di una nuova ripresa del concetto di comunità, di tradizione, di natura. L'atto del mangiare rappresenta l'appuntamento indifferibile che ogni giorno l'uomo pratica nel suo percorso riproduttivo. Attorno al tavolo della condivisione del cibo il processo da biologico si fa culturale e l'alimento, nel lento e affabulante atto del masticare assume densità simbolica e sapienza valoriale. Il cibo di comunità, di famiglia, di affettività, di prossimità, di natura, è un insostituibile pilastro di un'immaginata società che poco ha a che fare con quella cronometricamente globale che si è imposta in questi ultimi decenni.

Al tempo lineare, cronometrico della società del presente si associa un uso strumentale e non qualitativo del cibo. Traiettorie che si ritiene si sia accentuate, esasperate con l'imporsi di un'economia anonima guidata dal denaro. Questo percorso di riconoscimento del cibo come modello di una società che si trasforma assumendo ritmi spazio-temporali sempre più arditi e strumentali, deve essere al centro del nostro proposto percorso educativo al fine di conoscere criticamente le ragioni simboliche dell'alimentazione.

La nostra ipotesi di lavoro sostiene che l'individuo sempre più ricerca i ritmi naturali, della tradizione, in funzione anche oppositiva all'imporsi e al consolidarsi del dominio della globalizzazione. Una traiettoria che la nostra indagine ha messo in luce delineando un futuro di umanizzati valori che, nel cibo pedagogicamente educato, sono ben rappresentati. Una prospettiva scientifica positiva per l'esito del lavoro, perché ha preso in considerazione e ha già ripensato criticamente il problema che oggi ci poniamo attoniti, di fronte all'entropia del presente che viviamo.

L'ulteriore ragionamento scientifico con cui continuare il lavoro che noi abbiamo iniziato potrebbe essere il seguente: il tempo sospeso che abbiamo vissuto e in parte stiamo ancora vivendo ha riportato alla luce valori sopiti quali la solidarietà, la comunità, l'orgoglio di appartenenza, il senso del destino comune, la fragilità dell'uomo, i limiti dello sviluppo, l'improvvisa presa di coscienza di virtuosi saperi accantonati se non obliati. Improvvisamente abbiamo ri-scoperto il cibo, ritenuto perlopiù una merce monetizzabile, come un bene prezioso, finito, non illimitato, che va consumato con parsimonia, rispetto e responsabilità etica e morale condivisa.

Alla fine della fine, è da ritenere che l'umanità nell'età del virus ri-scopra i valori che sono a fondamento della tradizione, della natura, della terra. Un processo di coscienza verso un mondo di prossimità, di sostenibilità, che diventa palese, trasparente nella misura in cui la globalizzazione, come già detto, evidenzia sempre più un percorso egemonico strumentale, di potere, che non coincide con i positivi bisogni dell'uomo: ad esempio, quando diventa compartecipe vettore di malattie e di crisi mondiali frutto di poteri non democratici e di un'economia guidata dal denaro. Ai giovani affidiamo la nostra ereditaria valorialità che stiamo riconquistando a caro prezzo, affinché il cibo sia tratto fondamentale del nuovo consorzio d'umanità da ri-costruire, soprattutto a partire dal nostro lavoro di formazione, educazione al cibo, per una nuova coscienza che ripensi solidalmente al mondo.



SECONDA PARTE:

APPROFONDIMENTI
E
DETTAGLI

5 IL CONTESTO ITALIANO: SITUAZIONE E PROSPETTIVE IN RELAZIONE AI SETTE AMBITI DISCIPLINARI

L'ipotesi di avvio dell'indagine Chill-Food Italia, applicata ad un caso specifico e cioè alla situazione italiana, ha reso necessario, come prima fase della riflessione, la chiara comprensione di questa specifica situazione nei riguardi dell'insostenibilità alimentare, attraverso l'identificazione e la valutazione – a partire da ognuno dei sette ambiti disciplinari considerati – dei percorsi storici, del contesto attuale e delle prospettive future dell'alimentazione. Nei sezioni che seguono viene offerta la descrizione approfondita di queste analisi e delle riflessioni che sono state sintetizzate nel Capitolo 1 e illustrate nella Tabella 2.

5.1	Nutrizione e salute	Andrea Pezzana e Laura Rossi
5.2	Cultura e tradizione	Piercarlo Grimaldi
5.3	Agricoltura e produzione	Daniele Fedeli e Andrea Valenziani
5.4	Ambiente	Cinzia Scaffidi
5.5	Consumo ed esperienza	Fabio Picchi
5.6	Spreco alimentare	Marco Lucchini
5.7	Tecnologia e innovazione	Claudia Laricchia

5.1 NUTRIZIONE E SALUTE

Referenti: Andrea Pezzana e Laura Rossi

L'ambito denominato "nutrizione e salute" si può definire come la prospettiva che studia il cibo in relazione allo sviluppo, al benessere e alle funzioni vitali della persona, tenendo in considerazione anche le ricadute in termini collettivi delle scelte alimentari individuali. Gli esseri umani hanno bisogno di cibo per trarne energia e quindi per la sopravvivenza, ma non solo: ciò che mangiano influisce sul comportamento quotidiano, sulla percezione di sé, su come funziona il corpo e sullo stato di salute psicofisica. Da un lato questa visione promuove la scelta di modelli alimentari piacevoli e sani, ricchi in alimenti protettivi, adeguati alle esigenze di sviluppo, benessere psico-fisico e di mantenimento e protezione delle funzioni vitali; dall'altro lato evidenzia e promuove la sostenibilità di questi modelli e le loro ricadute in termini ecologici.

5.1.1 La situazione attuale

Nei paesi del Sud Europa, come Italia, Spagna e Grecia, si registra una forte incidenza di sovrappeso e obesità, specialmente in gruppi vulnerabili dal punto di vista nutrizionale come i bambini¹⁵. Le conseguenze di questo cambiamento nell'epidemiologia dello stato di salute pubblica sono l'aumento di malattie come diabete, problemi cardiovascolari, ipertensione, alcuni tipi di tumore e l'aumento dei fattori di rischio. Fino a poco tempo fa, erano i paesi del Nord Europa a mostrare una situazione della salute pubblica peggiore rispetto ai paesi del Mediterraneo (che seguivano la cosiddetta dieta Mediterranea). Studi a lungo termine dimostrano infatti che maggiore è l'adesione alla dieta Mediterranea, migliore è la salute e la longevità e in Italia, il diabete di tipo II in passato non ha costituito un grande problema^{24,25}. Ora si assiste invece ad un ribaltamento della situazione, con risultati, in merito a salute e nutrizione, migliori nel Nord rispetto al Sud, dove si assiste ad un passaggio dalla dieta Mediterranea a un consumo maggiore di cibi ricchi di grassi, zuccheri e sale^{26,27}. In Italia permane una tendenza piuttosto buona per le generazioni più anziane che beneficiano dello stile di vita più tradizionale. Tuttavia, per le giovanissime generazioni la percentuale di bambini con obesità grave è talmente alta che stiamo soffrendo in qualche modo di qualcosa che potremmo chiamare "transizione nutrizionale". Osserviamo gli effetti di questa epidemiologia sotto quattro aspetti fondamentali:

a) Consuetudini nei consumi alimentari: si registra un graduale allontanamento dalla dieta mediterranea, a favore di alimenti più lavorati e con contenuto maggiore di zuccheri e sali:

Negli ultimi cinquant'anni abbiamo assistito a un cambiamento della tipologia di consumi alimentari, un'occidentalizzazione delle abitudini con una dieta sempre meno mediterranea e un crescente consumo di alimenti molto elaborati (in particolare quelli ad alto contenuto di zuccheri e sale)²⁷. Se è vero che mediamente la popolazione italiana assume in quantità sufficienti frutta e verdura, tuttavia, sulla questione zucchero e sale ci sono alcuni gruppi (come i bambini e gli anziani) che hanno bis-

ognuno di interventi specifici¹⁵. Il problema dell'assunzione eccessiva di sale è presente sia negli adulti che nei bambini, mentre l'eccessivo consumo di zucchero riguarda specificamente i bambini. Alcuni studi hanno mostrato che il 25% dell'apporto calorico dei bambini proviene dagli zuccheri, mentre dovrebbe limitarsi al 10%. In alcune fasce d'età il prodotto critico è rappresentato dalle bevande zuccherate. Le malattie si presentano quando il recettore dell'insulina, troppo stimolato da un'eccessiva assunzione di zucchero, mostra affaticamento.

I pediatri stanno iniziando a consigliare ai genitori di non aggiungere sale e zucchero negli alimenti per durante la prima infanzia, per evitare il cosiddetto imprinting metabolico, che va considerato tenendo conto di due informazioni: le abitudini alimentari (e il gusto) si plasmano nei primi anni di vita; un bambino obeso a 8 anni, rimarrà obeso o continuerà, in età adulta, a sentirne le conseguenze. I più recenti studi epidemiologici mostrano, inoltre, che il Sud Italia ha indicatori di salute peggiori rispetto al Nord, dato che può essere messo in relazione con quelli che vengono chiamati 'geni parsimoniosi'. Tradizionalmente, la dieta Mediterranea è stata seguita principalmente nell'Italia meridionale con un consumo di zucchero molto più basso rispetto ad altre zone d'Italia. Nelle aree del Sud, la popolazione non era abituata ad alti livelli di zuccheri e grassi e oggi risente maggiormente dell'aumento di questi consumi.

Una relazione si può anche individuare tra la contrazione del tempo dedicato alla cucina e il peggioramento delle abitudini alimentari: il tempo utilizzato per la preparazione dei pasti è diminuito da una media di 150 minuti al giorno ad una di circa 10-12 minuti al giorno. In questa manciata di minuti non è certo possibile preparare 3 pasti freschi e infatti aumentano i consumi degli alimenti pronti o parzialmente lavorati.

b) stile di vita: in generale, la popolazione italiana adulta non pratica sufficiente attività fisica:

Sebbene le ultime indagini ISTAT mostrino un atteggiamento lievemente più favorevole verso l'attività fisica, questa non viene ancora considerata parte della cultura o parte integrante di uno stile di vita sano²⁸. Da parte delle istituzioni sanitarie, invece, c'è sempre maggiore consapevolezza dell'importanza di uno stile di vita sano e attivo, per esempio nell'evitare la recidiva delle malattie tumorali, fino ad una riduzione del 30%. In Piemonte e in Valle d'Aosta, per esempio, sono in corso studi interregionali di oncologia, che riguardano i cambiamenti sia nello stile di vita (con una pratica regolare di attività fisica) sia nel regime alimentare²⁹.

c) alimentazione e prevenzione nel settore sanitario:

In Italia, l'attuazione della legge in materia sanitaria è guidata da un'unità a livello nazionale, ma viene applicata a livello regionale. Il settore è molto inclusivo e accessibile a tutti attraverso la struttura pubblica, con elevati livelli di accesso e capacità, ma offre poche attività sul tema della prevenzione, soprattutto in ambito alimentare. Un fattore di complicazione è dato all'assenza della nutrizione nel programma di studi dei medici, sia di base sia delle strutture sanitarie primarie (non è considerata un'attività centrale del settore sanitario). Il ruolo preventivo della nutrizione dovrebbe avere più risalto e dovrebbe essere sviluppato in modo tale che i medici possano tenerne conto quando si trovano a gestire malattie cardiovascolari o altri disturbi o fattori di rischio.

d) variabili economiche e sociali: la crisi economica e le diseguglianze sociali presenti in Italia, incidono sulle abitudini alimentari:

Gli aspetti sociali, economici e culturali influenzano sempre più lo stato di salute e l'accesso alle cure sanitarie della popolazione. Questa tendenza risulta apparentemente paradossale, dato che ci troviamo in presenza di un sistema sanitario nazionale particolarmente inclusivo e che garantisce ogni tipo di trattamento a tutti (anche se non si è cittadini italiani).

Tuttavia, è chiara la relazione tra gli indicatori di basso reddito (per quel che riguarda sia la percezione del reddito sia il reddito reale), il ridotto accesso alla cultura e attività sociali (sport, informazione, e prevenzione), gli indicatori di stili di vita non sani (scarsa attività fisica, tipologia di alimenti assunti, fumo, consumo di alcol), la scarsa aderenza alla dieta mediterranea da un lato e, dall'altro lato, una riduzione dello stato di salute e dell'aspettativa di vita³⁰. Inoltre, spesso i prodotti industrializzati sono considerati come più facilmente accessibili (cioè sono percepiti come meno costosi e più disponibili) rispetto alle alternative più salutari. Questo è un elemento importante: la percezione del costo vince sul costo reale e complessivo. Però, per poter considerare i costi complessivi dei prodotti industriali altamente elaborati occorre disporre di un accesso all'informazione o di una radicata cultura alimentare connessa ai saperi tradizionali che, come abbiamo visto, appaiono meno presenti nelle fasce di popolazione svantaggiate.

La stretta correlazione fra basso livello di istruzione e scarsa attinenza alla dieta mediterranea è poi interessante perché dimostra che livelli di educazione più alti, possono compensare la minore disponibilità di reddito e correggere le cattive abitudini alimentari³¹³⁰. Si tratta in un punto potenzialmente prezioso della politica perché, in presenza di un capillare sistema di istruzione pubblica e di un altrettanto capillare sistema di sanità pubblica – condizioni che in Italia sono presenti – è possibile intervenire in questo ambito in maniera coordinata. È importante dunque sviluppare infrastrutture che supportino i gruppi più vulnerabili dal punto di vista socio-economico, in modo da facilitare il loro accesso ai cibi freschi, sostenibili, sani.

5.1.2 Esplicitare i malintesi culturali a proposito di prevenzione

La dieta mediterranea è un modello alimentare – non solo tradizionalmente valido, ma anche scientificamente provato – capace di fornire salute e di essere sostenibile per l'ecosistema. Studi a lungo termine hanno infatti dimostrato l'associazione diretta tra l'aderenza alla dieta mediterranea e tutti i settori della salute fisica e mentale, includendo la longevità. Questa dieta, inoltre, è un esempio di applicazione dei principi della dieta globale recentemente promossa da EAT-Lancet come modello di sostenibilità al quale tendere gradualmente³². Il modello della dieta mediterranea include le tradizioni e i prodotti italiani, conferendo valore culturale ad elementi come l'ambiente e il paesaggio⁴.

L'allontanamento da questo modello, che stiamo attualmente osservando è tanto più importante in quanto sta avvenendo senza che una parte della popolazione sia consapevole della sua gravità. Attraverso l'educazione e la comunicazione (anche attraverso le pratiche) relative alla dieta mediterranea i consumatori possono comprendere con maggiore chiarezza cosa sia la dieta Mediterranea e come è possibile correggere malintesi culturali, radicati anche tra coloro che si prendono cura dei

bambini e che quindi possono trasmettere convinzioni o comportamenti che hanno effetti negativi sulla salute¹⁵. Questi malintesi riguardano principalmente le seguenti aree:

- la corretta quantità di apporto calorico, in considerazione di uno stile di vita sano e che preveda livelli adeguati di attività fisica³³;
- l'idea che "mangiare tanta pasta", significhi rispettare la Dieta Mediterranea, la quale invece raccomanda soprattutto importanti consumi di frutta e verdura, bassi consumi di carne e in generale di proteine di origine animali, e riduce al minimo il sale e gli zuccheri;
- come si presenta, con quale forma, un corpo sano;
- i gusti e i disgusti dei bambini: spesso si tende a forzarli ad assaggiare cibi nuovi o che rifiutano o – al contrario – si evita di esporli a cibi lontani da quelli che culturalmente appartengono alla famiglia; in entrambi i casi si impedisce loro di sviluppare gradualmente le proprie conoscenze esplorando il mondo dei sapori attraverso esperienze autonome.

5.1.3 Ruolo della nutrizione in termini di prevenzione

Il ruolo della nutrizione nella prevenzione primaria e secondaria può essere ulteriormente accentuato e sviluppato in Italia per contribuire ad innalzare la consapevolezza dell'importanza delle abitudini di consumo, con un impatto positivo sullo stato di salute generale della popolazione. Alcune regioni hanno manifestato grande attenzione verso l'alimentazione nel settore sanitario e in particolare il suo ruolo in termini di prevenzione primaria, prevenzione delle ricadute dopo la terapia e per la guarigione post operatoria (per ridurre la durata della degenza in ospedale o per migliorare gli esiti clinici dell'intervento). È il caso del Piemonte e della Valle d'Aosta, che possiedono una forte esperienza nel campo della dietetica e della nutrizione clinica e dispongono di una rete di 15 unità ospedaliere (13 per adulti e 2 per i bambini): le unità di dietetica e nutrizione clinica sono facilmente utilizzabili da altri dipartimenti ospedalieri che richiedano un consulto in ambito nutrizionale³⁴. Negli ospedali vengono realizzate attività gastronomiche, come sessioni di degustazione, e approfonditi temi importanti sempre in combinazione con un approccio sensoriale, sia per i bambini che per adulti. Da circa 12 anni, inoltre, l'ospedale oncologico di Torino ha iniziato a collaborare con l'associazione Slow Food realizzando il progetto *Il Gusto per la Salute*³⁵. Il progetto, nell'ambito del quale sono stati realizzati incontri di degustazione per i pazienti, per i medici e per gli infermieri che lavorano nell'ospedale, è stato avviato in seguito alla constatazione del ruolo sempre più importante dell'alimentazione nella cura e nella prevenzione dei tumori.

La nutrizione non fa parte del piano di studi dei medici e, come risultato, i pediatri o i medici di base di solito non considerano il tema alimentare nella analisi dei disturbi dei loro pazienti, né nella individuazione delle cure, né – come succede ai pediatri – nei consigli che danno a pazienti sani per conservare la salute. Le raccomandazioni dietetiche, sia in termini di prevenzione che di cura di disturbi accertati, sono molto rare. Spesso i pediatri prestano poca attenzione all'alimentazione in termini di controllo del peso corporeo (e consulenza ai genitori). In particolare tra i 7 e gli 11 anni i bambini si trovano in una situazione di grave carenza in termini di supporto nutrizionale e quando poi, terminata l'età pediatrica, passano al medico di base il dialogo riguardo l'alimentazione si interrompe.

5.1.4 Il valore nutrizionale del cibo locale e di stagione

Il consumo di alimenti prodotti a livello locale e stagionale potrebbe apportare alcuni benefici per la salute in termini di valori nutrizionali dei micronutrienti e delle sostanze fitochimiche. Prendiamo l'esempio di una verdura fresca. Grazie alla sua condizione genetica, nel DNA sono presenti molti tipi di sostanze che la proteggono dal freddo, la rendono resistente al vento, al tempo secco o ai raggi solari molto forti. Queste sostanze fitochimiche possono avere un effetto positivo sul sapore e sul valore nutrizionale. Se invece i prodotti che mangiamo sono stati raccolti prima della loro completa maturazione (in modo che si possano conservare bene nei trasporti di lunga distanza) oppure sono stati coltivati in un ambiente artificiale (con luce artificiale o calore non naturale) per accelerare la produzione e proteggerli da pioggia e vento (per ridurre al minimo la perdita di prodotti), quei contenuti fitochimici naturali saranno molto più bassi. Senza contare che a volte è necessario addizionarli di sostanze sintetiche per consentirne la conservazione o migliorarne l'aspetto o il gusto. La frutta e la verdura di stagione costano meno, e questo le rende più accessibili; sono più saporite, per cui si è invogliati a mangiarne di più preferendole ad alternative meno sane; inoltre l'acquisto regolare di prodotti locali e di stagione – dando per scontato che si tratti di prodotti dell'agricoltura sostenibile – crea circoli virtuosi di economia locale, beneficiando le comunità attraverso il supporto ai produttori del territorio, il minor costo relativo al trasporto, la minore produzione di CO₂, l'eliminazione di gran parte del packaging, ecc.

5.1.5 Ruolo della consapevolezza nella nutrizione

Lavorare sul tema della mindfulness in relazione all'alimentazione, può essere una via per aiutare adulti e bambini a concentrarsi sulle azioni che compiono quando si relazionano al cibo, sia che compilino la lista della spesa, sia che organizzino un pasto, sia che compiano l'atto stesso del mangiare. La concentrazione e la consapevolezza aiutano a fare scelte sane e meditate evitando i condizionamenti e mantenendo una chiara visione generale riguardo alle conseguenze, a molti livelli, delle proprie azioni.

5.1.6 Importanza delle etichette

Occorre fornire ai consumatori strumenti per orientare correttamente i propri consumi alimentari e prendere decisioni in linea con le raccomandazioni nutrizionali, attraverso le etichette. È importante saperle leggere, sapere almeno le basi della normativa che le riguarda e comprendere quali sono i principali gruppi di nutrienti elencati in etichetta. Nella lista degli ingredienti di un prodotto industriale, ad esempio, più di una voce può essere compresa nella categoria "zucchero", così come più di una voce può essere compresa nella categoria "grassi". Imparare a leggere le etichette comprendendo cosa comportano gli ingredienti in termini di salute e sostenibilità è il modo più efficace e diretto per costruire consapevolezza e autonomia di giudizio e scelta tra i consumatori.

5.1.7 Regolamentazione sulle comunicazioni commerciali rivolte ai bambini in età scolare

Attualmente la fascia di età dei bambini fino a 2 anni è abbastanza tutelata in Italia per quel che riguarda le informazioni e la comunicazione commerciale. Tuttavia, vi sono aspetti che necessitano un maggiore controllo in particolare rispetto alla comunicazione commerciale e alla promozione dei prodotti attraverso, ad esempio, i programmi televisivi per i bambini di età 6 – 14 anni (età della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado). Considerando le attuali tendenze epidemiologiche (squilibrio nel consumo alimentare soprattutto nei bambini), la vulnerabilità di questa fascia di età e la mancanza di misure educative sistematiche, questo gruppo ha bisogno di maggiore protezione.

5.1.8 Diminuzione dell'influenza delle grandi industrie

A livello europeo, permane forte l'influenza dei grandi gruppi industriali sulle decisioni politiche. Ad esempio, consideriamo la legge sull'etichettatura degli alimenti (11.69) che è stata varata dal Parlamento europeo³⁶: la quantità di zucchero e grassi saturi ammessi è ancora troppo elevata rispetto a quanto consigliato per la nostra salute. È necessario lavorare per ottenere regole che antepongano chiaramente le istanze della salute pubblica a quelle economiche, sulla base delle evidenze scientifiche. In ogni caso, nell'attesa di un miglioramento normativo, è bene che i consumatori, adulti e bambini, siano consapevoli dell'attuale situazione in modo che possano valutare attentamente le proprie decisioni di consumo.

Un'opzione attualmente in discussione in vari paesi europei è l'uso di una tassa sullo zucchero³⁷. Queste tasse possono essere una misura utile ed efficace per limitare il consumo di zucchero. Tuttavia, cosa succede con i soldi guadagnati sull'imposta? Questo extra dovrebbe essere utilizzato per investire e promuovere programmi nazionali ed internazionali educativi su un consumo alimentare sano e sostenibile per affrontare il problema alla radice.

5.1.9 Collaborazione e cooperazione per un approccio multidisciplinare

Il cibo è un tema multifattoriale che investe vari settori. Attraverso le collaborazioni e la cooperazione tra molti portatori di competenza, aumenta la portata e la conoscenza sul ruolo della nutrizione nella salute umana e ambientale in molti settori (come il settore sanitario locale, le autorità di governo, il settore privato, l'istruzione, ecc.), ma soprattutto si rafforza la consapevolezza dell'azione preventiva di una corretta alimentazione, aiutando la costruzione della cosiddetta sanità d'iniziativa (o medicina di intervento precoce), in alternativa ad una medicina d'attesa. Il personale sanitario e la comunità, in una situazione di sanità d'iniziativa, non attendono che le persone denuncino un problema già esistente, ma invece si rivolgono alle persone per attuare iniziative di prevenzione. In questo modo il mondo della medicina insieme alle autorità competenti può contribuire a proteggere i gruppi più a rischio, tra cui i bambini in età scolare.

È necessario, in questa visione, che le istituzioni governative e, più in generale, la politica, collaborino con le istituzioni sanitarie per realizzare un approccio che sia, contemporaneamente, dal basso e dall'alto. A Torino, ad esempio, l'azienda sanitaria locale (ad esempio il servizio di pediatria) lavora in collaborazione con i responsabili politici della salute pubblica (sindaco e autorità locali) per combinare prevenzione e assistenza primaria. Queste iniziative vanno implementate: esistono, a livello nazionale, esempi di collaborazioni tra diverse autorità per promuovere la salute in ambito nutrizionale, ma permane una mancanza di coinvolgimento dei medici. Occorre invece creare un'alleanza trans-professionale per lavorare insieme ai nutrizionisti nei servizi di sanità pubblica. È importante far crescere in tutta Italia le collaborazioni tra chi si occupa di salute e chi si occupa di nutrizione.

Allo stesso tempo occorre rafforzare la collaborazione tra settore privato e autorità sanitarie locali orientata a proteggere i gruppi più a rischio in termini di malattie nutrizionali. Un esempio che è andato incontro alle istanze appena descritte è rappresentato dalla *Casa della Salute dei Bambini e dei Ragazzi di Torino*, programma avviato dall'azienda sanitaria locale (ASL). È la prima realizzazione di questo tipo in Italia ed è uno spazio dedicato alla tutela della salute dei più giovani²¹. La casa è separata dall'ospedale e lavora per promuovere quella medicina d'iniziativa descritta sopra. La Casa lavora con i pediatri (scelti liberamente dalle famiglie) che illustrano il lavoro che svolgono. Poiché i pediatri conoscono le famiglie e i bambini, riescono ad indirizzare il gruppo di lavoro nello screening degli utenti necessario in fase iniziale.

L'approccio multidisciplinare è essenziale per la creazione di linee guida e regolamenti per creare un ambiente che favorisca decisioni sane, aiutando le parti interessate e competenti ad implementare le attività in una molteplicità di settori. Alcuni esempi:

- al fine del 2019 il CREA, (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), ha pubblicato le linee guida per una sana alimentazione Italiana, a 15 anni dalle precedenti³⁸. Queste linee guida sono state redatte e sviluppate da una grande commissione formata da nutrizionisti, ricercatori, rappresentanti del mondo accademico, ministri della salute, dell'agricoltura, dell'educazione e dell'ambiente, società scientifiche, associazioni di consumatori, medici di base e pediatri. Le linee guida sono accessibili online e offrono una risposta all'attuale situazione epidemiologica critica (e in peggioramento rispetto alla situazione di 15 anni fa) in termini di consumi alimentari e relative conseguenze;
- il progetto "Towards the Turin Food Policy", centrato sul tema delle politiche alimentari, ancora realizzato a Torino, descrive circa 50 attività pratiche di prevenzione e di azione relative al cibo e alla sostenibilità¹⁹. Si ispira al grande lavoro fatto a Milano con il Milan Urban Food Pact, che ha visto la firma di oltre 200 città sulla missione di creare modelli alimentari urbani sostenibili¹⁸. Tutti i modelli insistono sulla necessità di coinvolgere gli organi di governo regionale relativi a diversi settori dalla sanità all'agricoltura per contrastare le criticità alimentari.

5.1.10 Comunicazione e promozione di un'alimentazione sana

Per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, è importante utilizzare adeguati strumenti di comunicazione, come ad esempio la divulgazione dei dati offerti da ricerche e statistiche su specifici argomenti. Ad esempio, da quando si dispone di dati statistici sull'obesità (2005) e questi



vengono adeguatamente comunicati, si sono avuti miglioramenti: sebbene i livelli di obesità in Italia siano ancora tra i peggiori in Europa, dallo scorso anno si registra una riduzione lenta ma costante (1%)¹⁵. Questo leggero cambiamento dello stato nutrizionale dei bambini può essere collegato alla realizzazione delle inchieste statistiche stesse e alla sistematica diffusione dei dati offerti, attività che hanno portato ad una consapevolezza crescente dell'importanza dell'intervento e del controllo. Inoltre, questi dati hanno portato alla creazione di alcuni programmi, tra cui quelli per promuovere i consumi di verdura, frutta e latte nelle scuole e a segnali di miglioramento della consapevolezza delle famiglie sull'importanza della prima colazione³⁹. Invece, purtroppo, non è ancora migliorato il livello di attività fisica praticata.

È importante che l'approccio sia di tipo promozionale e che utilizzi mezzi popolari di comunicazione come la TV, i giornali o i social media, che possono creare programmi a cadenza regolare, che si occupino di alimentazione e salute, raggiungendo quante più persone. Questi mezzi di comunicazione possono anche coinvolgere persone viste dai bambini come modelli di riferimento (cantanti, attori, giocatori, fashion blogger), che potrebbero spendere il loro ascendente sui bambini incoraggiando scelte alimentari sane⁴⁰.

5.2 CULTURA E TRADIZIONE

Referente: Piercarlo Grimaldi

La cultura è tratto distintivo del genere umano in società. La tradizione è antropologicamente definita da consuetudini, norme, credenze, simboli socialmente condivisi trasmessi di generazione in generazione attraverso il gesto e la parola e con la stabilità della scrittura. La conoscenza e la trasmissione dei saperi materiali e immateriali connessi all'alimentazione sono la memoria attiva del passato d'oralità che, in quanto eredità generazionale, persiste e si confronta con le tecnologie e le conoscenze del presente. L'aforisma coniato da Oscar Wilde "la tradizione è un'innovazione ben riuscita" la interpreta con lucida intuizione postmoderna.

5.2.1 La situazione attuale

a) Dal sacro al profano: è cambiato il modo in cui le persone conoscono e interpretano il cibo:

Con l'avvento dell'industrializzazione e dei mass media, la cultura e la tradizione del cibo hanno subito profondi mutamenti. Nel passaggio epocale dal tempo della tradizione a quello del presente postmoderno, il cibo perde gran parte del suo contenuto sacrale e diventa, sempre più, parte di un ritmo sociale profano. I consumi sono variati, così come la consapevolezza del benessere relativo ad una sana e attenta alimentazione. Riconosciamo questo fenomeno anche nella sempre più frequente mancanza di comprensione dei valori connessi alla condivisione e al significato che il tempo del cibo richiede. Quella comprensione che invece va salvaguardata e insegnata a fronte della sempre più diffusa e strumentale interpretazione mediatica dell'alimentazione.

Negli anni che seguono l'ultimo dopoguerra un importante etnologo italiano, Ernesto de Martino (1908-1965), ha intrapreso un'organica e interdisciplinare ricerca di terreno riguardante lo studio della ritualità contadina in alcuni territori arretrati e meno industrializzati del Paese, come la Lucania, regione del Sud Italia dove sopravviveva un attivo folklore magico-religioso⁴¹. Lo studioso riporta alla luce e all'interpretazione scientifica un modello mitico che spiega come il rapporto dell'uomo con l'animale e il vegetale, il nesso natura-cultura, siano parte di un animismo che oggi ritorniamo ad osservare con molto interesse. Si tratta di una visione del mondo che abbiamo perduto con la modernità e la secolarizzazione, una visione che considera ciò che ci circonda come parte indissolubile di un creato governato da una forte impronta ecologica e spirituale⁴².

Far da mangiare, nella cultura tradizionale, è un atto serio e intimamente connesso con la consapevolezza che la cucina è un momento di forte sacralità quotidiana, in cui si rinnova il nostro patto con la terra e con tutta l'umanità che ha diritto ad essere parte della stessa tavola imbandita⁴³. Oggi viene invece comunicato un messaggio volto a promuovere un piacere esclusivamente mediatico, che va a sostituire il vero amore dato dalla conservazione della tradizione e quindi dalla sacralità del cibo condiviso con l'altro. I programmi e le informazioni dedicati al cibo occupano spazi televisivi crescenti, con una narrazione che tende a semplificare, se non a banalizzare, l'arte della cucina. Il

“gioco” del preparare cibo a tutte le ore diventa un progetto ampiamente diseducativo perché non si fonda sull’etica del consumo consapevole.

b) Tradizione e modernità tra campagna e città:

b1. Dall’oralità alla scrittura

Ancora nella prima parte del Novecento il sapere della tradizione veniva trasmesso oralmente attraverso il gesto e la parola da una generazione all’altra. I genitori, i nonni, la famiglia e la comunità narravano *incessantemente* il materiale e l’immateriale, il tempo eccezionale e quello del lavoro contadino^{44,45}. Con l’industrializzazione forzata della nazione e l’abbandono delle campagne per la città e la fabbrica, la società tradizionale si è radicalmente trasformata. I saperi orali e gestuali che sino ad allora venivano trasmessi di generazione in generazione si sono progressivamente interrotti e i giovani oggi vengono introdotti alla conoscenza prevalentemente attraverso la scrittura. Abbandonando la conoscenza trasmessa attraverso il gesto e la parola si perdono i saperi della narrazione e dell’immaginario collettivo che definivano l’identità comunitaria^{46,47}.

b2. Mancanza di cultura e tradizione nella città

Sul finire dell’Ottocento, il mondo rurale in Italia interessava i quattro quinti della popolazione e rappresentava principale settore di occupazione⁴⁸. Al trascorrere di poche generazioni le campagne risultano abbandonate e le metropoli, le aree di nuova industrializzazione, hanno imposto nuovi ritmi produttivi ed esistenziali fondati su un vissuto strumentale, privo di affettività verso il contesto urbano e che quindi evidenziano una sofferta perdita d’identità. Per cercare di integrarsi nel nuovo modello industriale buona parte della popolazione ha volutamente cancellato il proprio passato definito dai saperi tradizionali, dimenticando che essi sono invece parte costitutiva del nostro processo evolutivo¹⁰.

Il nuovo sistema sociale urbano è basato sull’importanza della parcellizzazione dei ruoli e delle funzioni e si fonda su processi cognitivi che attengono all’ordine della scrittura; il mondo della tradizione, invece, aveva come modello cognitivo di riferimento la comunità, lo spazio e il tempo definito da un vivere sociale condiviso. Nella metropoli, nella fabbrica, il contadino diventato operaio si ritrova a vivere una dimensione cronometrica e priva di qualità, un tempo e uno spazio in cui non si riconosce^{49,50,51}. Da alcuni decenni infatti, quello che oggi è l’uomo del nuovo millennio vive un difficile dissidio che lo vede figura pendolare tra il materiale e l’immateriale, tra città e campagna, tra scrittura e oralità di ritorno. Sempre più l’individuo “rur-urbano” cerca di recuperare i ritmi costitutivi del passato ricercando l’areale dell’infanzia, della memoria, della terra, della natura. In questo complicato e complesso gioco della tradizione l’individuo può ri-trovare la sua identità e la sua condizione originaria di contadino: una preziosa risorsa identitaria e affettiva che il modello rurale esprime ancora.

5.2.2 Preservare e recuperare la conoscenza dei saperi della tradizione e della comunità locale

Per restituire l'affettività e la memoria identitaria alle comunità abbandonate per via della diaspora contadina, occorre lavorare con urgenza antropologica al recupero e alla riscoperta dei saperi della tradizione locale e dei contadini. Attraverso queste azioni si ha un reale recupero delle tradizioni locali e un concreto ritorno alle radici della storia e del mito. La storia del territorio viene quindi ri-valorizzata, tutelandone il patrimonio. Con questo fine si stanno sviluppando progetti che hanno l'obiettivo di raccogliere, archiviare e mettere a disposizione i tanti e diversi patrimoni culturali e questo indirizzo di senso spiega anche le ragioni di una inattesa e crescente ripresa di attenzione verso i musei etnografici e le feste tradizionali⁵².

Le feste, le cerimonie, i riti che sembravano scomparsi, oggi tornano a popolare le campagne. Ad esempio, in Piemonte è stata condotta un'approfondita indagine riguardante la rinascita e la rifunzionalizzazione del tempo festivo della tradizione. Circa duemilaottocento feste e cerimonie sono parte attiva e della memoria della regione e possono essere consultate in rete nell'*Atlante delle feste popolari del Piemonte*⁵³. L'archivio multimediale, oltre a fornire un quadro analitico della distribuzione territoriale delle feste, permette di condurre critiche letture scientifiche sulle pratiche cerimoniali di tradizione nella società postmoderna. Come le feste tradizionali, anche i musei etnografici che documentano e narrano il lavoro e l'immaginario popolare delle campagne, si configurano come un prezioso patrimonio di conoscenze dove la storia del territorio viene rivalorizzata. Si tratta infatti di musei che contengono gli oggetti della tradizione, a partire dal mondo della cucina e del lavoro dei campi. Il museo ha la funzione di tutelare il patrimonio e raccontare le storie delle campagne, quelle dei contadini e gli aspetti immateriali e materiali che costituiscono. È stato inoltre realizzato un censimento dei musei presenti in Italia, particolarmente in Piemonte. Se negli anni Ottanta venivano contati in Piemonte trenta siti, oggi le indagini monitorano la presenza di circa quattrocento musei contadini, mediamente uno ogni tre paesi dei milleduecento che definiscono la regione. La capillare diffusione di queste realtà culturali permette di riconoscere le identità dei singoli areali folklorici e nel contempo definire e identificare, in sintesi, i tratti culturali del territorio regionale. È stata realizzata una base di dati multimediale che documenta e analizza i 400 musei di tradizione presenti sul territorio.

Fra i lavori scientifici sviluppati, i *Granai della memoria* è una ricerca promossa dall'Università di Scienze Gastronomiche e da Slow Food. Si tratta di un utopico quanto realistico progetto volto a raccogliere in un complesso sistema multimediale storie di vita, autobiografie che coincidono con la storia del mondo, ma con particolare riferimento al cibo²³. Un patrimonio di conoscenze, di saperi materiali e immateriali che vengono registrati in video al fine di archiviare e raccontare tradizioni e storie che altrimenti andrebbero perdute. Attraverso la raccolta dei narrati individuali si ha la possibilità di preservare la cultura umana, quella dell'oralità, offrendo alle anziane generazioni di entrare a far parte attiva di una memoria custodita e condivisa che permette ai giovani di ripensare e rimodellare criticamente il comune futuro. Il progetto è definito da un quadro teorico e metodologico che ha generato un manuale per condurre in autonomia indagini scientifiche autobiografiche in ogni parte del mondo. Inoltre, il progetto dispone di un sito web con un archivio online delle interviste videoregistrate, consultabile criticamente⁵⁴.

In questo vasto quadro di attività di rilevante interesse internazionale si evidenzia l'iniziativa *Terra*

Madre, una rete mondiale che connette le “comunità del cibo” impegnate, ciascuna nel proprio contesto geografico e culturale, a salvaguardare la qualità delle produzioni agroalimentari locali. L’incontro dei popoli della Terra si tiene a Torino con scadenza biennale e vede confluire migliaia di persone provenienti da tutto il mondo⁵⁵. Slow Food organizza altri eventi tematici, che hanno lo scopo di approfondire i temi alimentari più discussi con particolare riferimento alla filiera ittica e lattiero-casearia, come Slow Fish e Cheese, oltre a campagne internazionali tematiche quali Slow Meat e Food for Change⁵⁶.

5.2.3 Cibo come scienza con approccio olistico per l’apprendimento di una visione completa del cibo

L’olismo rappresenta il sistema teorico-metodologico più opportuno per la comprensione e l’interpretazione del cibo e per la progettazione di una nuova narrazione che interpreti la gastronomia come elemento radicato nella cultura e nella società, motore di sviluppo di una nuova conoscenza dell’uomo e della terra. È un modello d’indagine che permette l’integrazione di tutte le discipline e tutti gli attori che, a vario titolo, partecipano alla filiera produttiva e culturale del cibo: anche le più lontane fra loro dialogano per poter dare un contributo alla conoscenza complessiva del tema. L’olismo è la più completa cassetta degli attrezzi per interpretare il quadro concettuale al fine di conoscere interdisciplinariamente l’universo gastronomico.

È senso comune ritenere che del cibo si è sempre parlato e discusso perché è tratto determinante dell’evoluzione dell’uomo e del suo farsi d’umanità⁵⁷. Solo al tornante napoleonico il cibo viene investigato attraverso iniziali e precarie categorie scientifiche. Allo studio de *La fisiologia del gusto* scritto da Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), si fanno risalire i primi apporti epistemologici relativi all’alimentazione⁵⁸. In questo quadro di realizzato e riconosciuto studio fondato su un rigoroso sapere definito da teoria, tecnica e metodo, le scienze gastronomiche assumono dignità accademica. Ma questa è storia recente, che si avvia negli anni Ottanta, con la nascita di Slow Food, un’ associazione che si propone di ridare il giusto valore al cibo, a chi lo produce, lo trasforma e lo consuma. Queste nuove idee portano alla costituzione, nel 2004, della prima Università degli Studi di Scienze Gastronomiche a Pollenzo (Cn)⁵⁹.

La comparsa di questa realtà universitaria ha contribuito a definire un tornante evolutivo per lo sviluppo dello studio del cibo in Italia e nel mondo intero, favorendo l’affinità tra l’approccio popolare e tradizionale e quello scientifico ed accademico. I saperi gastronomici diventano così un autorevole progetto accademico fondato su un solido quadro epistemico definito da un compiuto percorso scientifico teorico, tecnico e metodologico che permette un solido e consapevole dialogo tra discipline di ambiti diversi, al fine di definire in modo originale il quadro complessivo del concetto di cibo. Un primo e notevole contributo sistemico allo studio del cibo come scienza.

L’Università di Scienze Gastronomiche sta fornendo un rilevante apporto alla conoscenza del cibo come scienza e alla prospettiva olistica volta a coinvolgere i più diversi ambiti di studio. Essa lavora al fine di creare una base di conoscenza per preservare la cultura e la tradizione del cibo e nel contempo aprire il dibattito sulle conoscenze tecnologicamente più avanzate come traiettoria del futuro. Questa università ha elaborato un quadro formativo e didattico riconosciuto dal Ministero

dell'università e della ricerca quale nuovo corso di laurea e modello pedagogico per tante università del mondo interessate allo studio della gastronomia.

5.2.4 La tradizione, il cibo e il turismo come temi strategici culturali ed economici per l'Italia e per un futuro sostenibile

Tradizione, cibo e turismo sono intimamente connessi e incrociano gli ambiti economici, sociali e culturali: sono certamente i pilastri su cui fondere la conservazione e l'innovazione di futuri orizzonti di bellezza che il paesaggio italiano esprime. Una maggiore considerazione delle tradizioni e una maggiore attenzione alla cultura locale, riuscirà a sviluppare un futuro più sostenibile volto ad una nuova politica alimentare fondata su partecipazione, sensibilità e sostenibilità. Queste azioni, se opportunamente indirizzate, potrebbero rilanciare l'economia in un quadro di consapevole sostenibilità, superando anche la crisi contemporanea.

Il cibo è tratto costitutivo della cultura e dell'economia italiana e assume un ruolo strategico nel periodo attuale, di postmodernità. La memoria, le forme e le pratiche delle tradizioni gastronomiche si coniugano virtuosamente con una sperimentale ricerca di innovazioni culinarie, creando un sapere alimentare d'eccellenza che integra il mito e il rito con la storia, l'immaginario con la fabrilità della cucina domestica e di ristorazione, indicando traiettorie di promettenti futuri^{60,12}.

Il cibo è uno dei fondamentali dell'economia della nazione e partecipa strategicamente alla formazione del Prodotto Interno Lordo: circa il 12% del PIL italiano è a carico del settore agroalimentare, una complessa filiera che passa dal campo alla trasformazione artigianale e industriale, alla tavola. Questo sistema si è sviluppato grazie alle consolidate tradizioni gastronomiche e alla diffusa cultura nel mondo del *made in Italy* connesso al cibo. Cogente a questo settore è quello turistico, che genera una percentuale del PIL molto simile (13%). La traiettoria virtuosa definita da questi due pilastri dell'economia del Paese è determinata dal fatto che l'Italia ha in custodia uno straordinario patrimonio di beni culturali del mondo per il suo storico e profondo passato artistico, così come conserva una importantissima biodiversità espressa dalla natura, per le particolari e favorevoli condizioni geo-ecologiche, climatiche e ambientali, che ne favoriscono la conservazione e la diffusione.⁶¹

5.2.5 La valorizzazione delle sapienze di genere

Storicamente erano le donne che con la cucina nutrivano e esprimevano un fondamentale tratto espressivo, erano generatrici di famiglia. Oggi, invece, la cucina professionale è pressoché monopolizzata dall'uomo e l'immagine dello chef governa la comunicazione. Al presente l'uomo ravvisa nella cucina un potenziale business: con opportunismo e competizione (che sono lontani dallo spirito presente nell'interpretazione della cucina fatta dalla donna, gratuitamente e con amore), ha occupato i fornelli.

È importante riconoscere l'esistenza di quel patrimonio e proteggerlo, non solo formalmente, facendolo entrare a pieno diritto nella proposizione di una nuova pedagogia gastronomica.

5.3 AGRICOLTURA E PRODUZIONE

Referenti: Daniele Fedeli e Andrea Valenziani

Con questo binomio indichiamo la scienza e l'arte di coltivare la terra e allevare animali, per il consumo alimentare umano e animale e per altri scopi, dal tessile alla produzione di energia. Il mondo dell'agricoltura comprende molti metodi e approcci diversi alla produzione. Una categorizzazione molto generale vede la distinzione tra l'agricoltura "convenzionale" che fa uso (regolato da apposite normative) di sostanze derivanti dalla chimica di sintesi per fertilizzare i terreni o proteggere le colture; e agricoltura biologica che segue invece disciplinari che non consentono le sostanze di sintesi e che, più in generale, si pone verso l'ambiente in funzione rigenerativa. Abbiamo deciso di avvicinarci a questa prospettiva dal punto di vista della produzione biologica.

5.3.1 La situazione attuale

Fino a circa un secolo fa l'agricoltura è stata praticata senza l'impiego di sostanze artificiali e questo ne faceva una pratica sostenibile per definizione, dato che era basata su sistemi di rotazione, biodiversità e logiche di gestione circolare delle risorse. Se l'impiego della chimica ha allontanato la minaccia di carestie e cattivi raccolti con cui l'umanità ha dovuto convivere per millenni, ha anche indotto uno sfruttamento squilibrato delle risorse, tanto da portare il suolo a perdere capacità di rigenerazione, l'acqua a non essere più potabile, i frutti e i semi delle varietà migliorate non sono pensati per evolversi geneticamente adattandosi autonomamente ai cambiamenti climatici⁶². Tutto questo ha reso gli agricoltori e la loro terra (e tutti noi che ci nutriamo dei loro prodotti) pericolosamente dipendenti da un sistema industriale infinitamente più limitato del sistema naturale. L'impatto di tutto ciò sull'ecosistema generale e quindi anche su di noi, sulla nostra alimentazione e cultura del cibo è così forte che merita una riflessione importante. Le nuove conoscenze tecniche e le consapevolezze culturali devono poterci guidare verso un punto di equilibrio tra garanzia della produzione e sostenibilità dei processi produttivi correggendo criticità e indirizzando così produttori e consumatori verso un rafforzamento dell'agricoltura biologica, ovvero di quel metodo di coltivazione e allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'utilizzo di OGM e di sostanze di sintesi⁶³.

5.3.2 Cresce l'attenzione ad un consumo più equo e si ampliano le possibilità di produrre in modo sano

È in aumento la tendenza a compiere scelte alimentari più eque nei confronti sia delle persone sia dell'ambiente. In Italia sono in regime di agricoltura biologica circa il 5% delle aziende agricole, il che corrisponde a circa il 15% della SAU (superficie arabile utilizzata). L'attenzione al biologico registra un trend di crescita sia per quel che riguarda la domanda dei consumatori sia per quel che

riguarda il modo in cui molti giovani si avvicinano all'agricoltura^{16, 64}. In questo contesto è importante continuare a comunicare il valore del cibo, della produzione biologica e il prezzo corretto dei suoi prodotti. I principali motivi per cui i consumatori si orientano al biologico sono:

a) La salute, la tutela dell'ambiente, la sostenibilità:

La produzione biologica è in coerenza con le scelte di una dieta orientata alla protezione della salute. Si acquistano prodotti dell'agricoltura biologica per la salute dell'ambiente, degli animali e delle persone che li mangiano e di quelle che li producono e che altrimenti verrebbero a contatto con i prodotti fitosanitari e fertilizzanti durante la coltivazione. Utilizzando prodotti chimici e pesticidi, i lavoratori nei campi e nei magazzini sono infatti esposti a sostanze spesso dannose per la loro salute. Quindi, l'agricoltura biologica non riguarda solo la distribuzione di alimenti sani ai consumatori, ma anche la creazione di una forma di produzione sana per l'intera catena di valore alimentare, dai consumatori all'ambiente e ai produttori.

b) La salvaguardia delle tradizioni e del territorio:

Si scelgono i prodotti biologici per proteggere e conservare il presidio territoriale in termini di tradizione e di ecologia, per rispettare la biodiversità, la stagionalità e l'ecosistema naturale. Ciò impedirà ai paesaggi agricoli di diventare una distesa di serre. Il consumatore protegge così il legame diretto e intenso tra l'agricoltore e la terra, talvolta riscoprendo prodotti e pratiche agricole tradizionali rimaste per anni dimenticate. Questi metodi di produzione si ispirano ai criteri di stagionalità, località, produzione su piccola scala, tutte istanze alle quali i consumatori sono sempre più attenti. Inoltre si vanno modificando le priorità: non c'è più soltanto l'acquisto dei prodotti che soddisfano il gusto o le tendenze (per esempio per determinare i menu dei ristoranti), ma si sceglie in base alla disponibilità offerta dalla stagione e dal territorio. Questo crea un rapporto diretto, tra chi acquista e chi produce, basato sulla fiducia, crea una connessione maggiore contadino e territorio, rafforzandone il profilo sociale: il ruolo del contadino è importante nella società moderna poiché permette di preservare la tradizione, curare il territorio rurale e nutrire la comunità.

c) La valutazione economica, che riconosce un prezzo "giusto":

Il produttore biologico è spesso più vicino alle comunità. Ciò consente l'acquisto diretto, o di prossimità, riducendo i costi di trasporto e la necessità di packaging e per quanto riguarda il produttore riducendo la necessità di stoccaggio, evitando inquinamento e rifiuti, ma soprattutto portando benefici economici sia per i produttori che per i consumatori e più in generale per la società. Anche le esperienze legate all'e-commerce di prodotti agricoli, seppure non abbiano il vantaggio della riduzione di packaging, hanno dato esiti positivi in molte situazioni, contribuendo a consentire l'accesso ai prodotti biologici a prezzi favorevoli.

5.3.3. Il passaggio dalla campagna alla città

Il fenomeno dello spopolamento delle campagne avvenuto in Italia nella seconda metà del XX secolo a favore dei centri urbani, ha avuto tratti molto marcati nel Centro e Sud Italia, in particolare modo nelle aree interne.

Un caso emblematico è quello del polo agrumicolo a sud di Catania. Fino alla metà del secolo scorso esso era caratterizzato da una monocultura che, tra produzione, condizionamento, confezionamento, vendita e trasporto dava lavoro ad intere comunità determinando l'economia del territorio. Dagli anni Cinquanta l'areale iniziò a spopolarsi fino ad anni più recenti in cui, con la globalizzazione e con il cambiamento nella regolamentazione del mercato europeo (introduzione dell'economia aperta) e la conseguente concorrenza da parte di altri paesi, la Sicilia non è riuscita a "tenere il passo" su un piano organizzativo e produttivo. Di conseguenza il comparto agrumicolo ha ridotto il suo peso economico, generando una sovrapproduzione senza proporzionati sbocchi commerciali. La crisi degli agrumi si è sostanziata in una spirale discendente causata da molteplici eventi che portarono al distacco economico e fisico dalle radici agricole ricche e preziose, alla decadenza di un bellissimo territorio e ad una grande trasformazione sociale⁶⁵. Le persone si sono allontanate dalle loro radici agricole verso la città per cercare lavoro e costruire una vita nel contesto urbano e industriale, spesso in altre parti d'Italia. La situazione odierna di quell'area si può riassumere così:

- si è ridotto fortemente il numero degli agricoltori residenti nelle zone rurali, con conseguente perdita di controllo sul territorio da parte della comunità;
- sono aumentati i proprietari terrieri che coltivano come attività secondaria, senza essere veri e propri agricoltori;
- si è indebolita l'infrastruttura sociale a causa dell'alto livello di disoccupazione;
- il comparto agricolo ha perso di importanza e ciò ha portato a una riduzione degli investimenti pubblici sulle infrastrutture del territorio rurale, impoverendo così tutto il comparto;
- si è impoverita quando non perduta la conoscenza riguardante la cultura e le tradizioni del territorio e del lavoro agricolo.

5.3.4 Importanza della solidarietà e della vicinanza al produttore per riconnettere le persone con l'agricoltura

Nella società attuale, dinamica e segnata da una visione profondamente individualistica, cambia, indebolendosi, anche la relazione con il cibo e l'attenzione alle sue radici agricole. Per questo è importante interrogarsi sulla qualità del rapporto fra l'agricoltore e il consumatore al fine di ripristinare un contatto diretto delle persone con il cibo e il suo luogo di produzione. La solidarietà, se assunta come sentimento guida nel rapporto produttore/consumatore, agevola la conoscenza dei processi produttivi e ciò consente, a sua volta, una maggiore consapevolezza per i consumatori. Questo può anche aiutare a ridurre il consumo di risorse e segnatamente gli sprechi alimentari grazie all'acquisto di prodotti che non sono conformi alle esigenze del grande mercato ma perfettamente adatti all'alimentazione. La percezione della qualità dei prodotti disponibili è determinata anche da un elemento di fiducia e di consapevolezza che farà sì che non vengano scartati prodotti solo apparentemente inidonei (zucchine non perfettamente dritte o carote non tutte dello stesso calibro). Quando invece la distribuzione passa attraverso un controllo qualità standardizzato, le condizioni per un accordo produttore – consumatore vengono meno e i prodotti fuori standard vengono eliminati, poiché probabilmente rimarrebbero invenduti sugli scaffali del supermercato.

La maggiore vicinanza tra produttore e consumatore si crea anche grazie a metodi di distribuzione

come la vendita diretta, i GAS e le nuove piattaforme online. Questi canali alternativi permettono di comunicare le scelte agronomiche, i valori, la storia del produttore e dell'azienda e come i prodotti possono essere utilizzati in cucina. Tutto ciò conferisce un ruolo più visibile e sociale al produttore e irrobustisce le competenze del consumatore. È possibile avvicinare produttore e consumatore anche attraverso collaborazioni con enti territoriali presenti nella comunità, che consentano ai produttori di raccontare storie ed esperienze imprenditoriali (per esempio nelle scuole).

5.3.5 Ascoltare la natura

Nell'agricoltura di tradizione, gli agricoltori determinano dove far crescere specifici prodotti basandosi sulle proprietà naturali del luogo (per esempio evitando di coltivare aranci dove non c'è acqua per irrigarli). Tuttavia, se un tempo l'obiettivo dell'agricoltore era di produrre cibo, oggi la sua priorità è produrre reddito: il mercato orienta le produzioni attraverso il prezzo, inducendo scelte "forzate" rispetto a quanto suggerirebbero le condizioni ambientali e naturali. Questo ha portato a creare ambienti protetti per produrre fuori stagione o in condizioni climatiche non adatte a determinate varietà; a ridurre le rotazioni per mantenere costanti i livelli produttivi di una derrata; a ignorare le compatibilità tra terreni e colture creando le condizioni ideali per patologie che vengono poi contrastate o prevenute chimicamente. Tutto ciò determina un aumento dei costi di produzione, a causa di una maggiore necessità di energia, prodotti chimici, strutture e impianti. Se invece non si va contro il sapere naturale, intuitivo e (tradizionale) dell'agricoltura si evitano danni, costi e insostenibilità economica ed ambientale, ma nella realizzazione di questo orizzonte diventano fondamentali varie considerazioni:

a) Rispondere alle esigenze dei consumatori deve innanzitutto significare rispondere a una domanda più elevata in termini di scambio di conoscenza, in modo da diffondere consapevolezza e indurre stili di consumo più sostenibili. Questo riguarda tanto il rispetto delle stagionalità, quanto il superamento di stereotipi o semplificazioni sull'idea di qualità. Ad esempio l'idea che il limone debba essere giallo (lo è solo per una delle tre fioriture) porta i produttori a interventi di deverdizzazione del frutto che ne peggiorano la qualità, ma assecondano una convinzione che bloccherebbe l'acquisto dei limoni verdi^{66,67}. Far sapere al consumatore che i limoni estivi sono verdi, ma altrettanto buoni, farebbe risparmiare energia, denaro e tempo a tutti e porterebbe sul mercato e dunque nelle case, prodotti migliori.

b) I consumi alimentari seguono spesso tendenze transitorie e questo può avere un forte impatto sul territorio. La moda di un certo tipo di ortaggio o frutto, con i conseguenti picchi commerciali, determina ingenti investimenti da parte delle aziende agricole che sono disposte ad assumersi indebitamenti e rischi per soddisfare richieste che spesso si rivelano di breve durata. Tali fenomeni, oltre a poter causare il fallimento delle aziende agricole, spesso si lasciano alle spalle un territorio stravolto da infrastrutture non sempre facili da convertire o rimuovere.

c) Uno stile di consumo critico e consapevole consente di evitare costi semplici. Produrre o comprare localmente sono modi semplici per rendere il cibo poco costoso (e spesso più buono!).

I consumatori dovrebbero essere consapevoli che la scelta non stagionale e non locale comporta determinate conseguenze per l'ambiente e la natura, e questo è un primo elemento diseconomico, ma in più fa sì che ci si orienti verso prodotti più costosi.

d) "Ascoltare la natura" non significa eliminare i cambiamenti. Produzioni e metodi possono, e in qualche modo devono, essere sviluppati e adattati all'interno dell'agricoltura tradizionale, locale e stagionale, perché questo è il naturale fluire della tradizione, che tiene in conto i cambiamenti dei territori e delle comunità e concorre a rimodellare nuovi equilibri. Ciò consente di affrontare in modo creativo la sperimentazione con produzioni innovative o di perfezionamento, introducendo nuove colture se possibile e recuperando usanze tradizionali se utile, come la raccolta di erbe spontanee. L'unica condizione è che tutto questo avvenga con le stesse conoscenze e priorità in termini di sostenibilità e qualità.

5.3.6 L'importanza della riconnessione tra la popolazione, l'agricoltura e la natura

Per contrastare la decadenza sociale e culturale del territorio rurale e l'abbassamento della qualità di vita e della salute della popolazione urbana, la riconnessione tra cittadini ed agricoltori è fondamentale e deve avvenire su più livelli: fisico, economico ed educativo, con particolare attenzione alle generazioni più giovani. Coinvolgere i giovani nell'agricoltura, significherebbe restituire dignità e decoro alle aziende agricole e attrattività alla prospettiva del lavoro agricolo, mostrando alle nuove generazioni che l'ambito rurale non è solo un luogo di produzione alimentare, ma una risorsa qualitativa per la comunità, un'entusiasmante scelta di vita ed un'opportunità economica su cui investire in termini di formazione.

In Italia ci sono già aree che stanno lavorando per promuovere questa riconnessione creando programmi per le persone della comunità, per i bambini o per i giovani in nuove iniziative che consentono di entrare in contatto con l'agricoltura e la terra. Con una campagna di crowdfunding, ad esempio, Justyna Podlaska, insieme ad Andrea Valenzani, ha avviato il progetto *Bosco San Lio*, per piantare un piccolo bosco insieme agli abitanti del paese⁶⁸. In questo modo, la comunità locale, attraverso il gesto di aver piantato un albero nelle zone rurali, ha sentito una riconnessione con la natura, che si conferma con la crescita del bosco, il quale darà la possibilità di svolgere ulteriori attività fisiche e didattiche. Un'altra possibilità è data dai social network, che possono avere un ruolo chiave nella diffusione di iniziative e attività legate alla riconnessione con il territorio.

5.3.7 Dalle aree rurali un nuovo modello di sviluppo economico

Dove il comparto industriale stenta ad affermare esperienze di successo, sarebbe bene puntare alla valorizzazione della ricchezza pedoclimatica del territorio, delle sue risorse in termini naturali e culturali e del grande impatto in termini di immagine presso il resto d'Europa, concentrandosi su produzioni agricole di alta qualità, per un mercato esigente e consapevole⁶⁹. Un simile orientamento produttivo avrebbe ovviamente effetti positivi sul paesaggio e sull'offerta esperienziale, facilmente

valorizzabile anche su un piano turistico. Una visione di sviluppo multifattoriale di questo tipo porterebbe molteplici benefici, non solo integrando il rendimento economico agricolo, ma risolvendo la percezione che le comunità locali hanno delle risorse naturali e paesaggistiche del territorio. Questo può contribuire ad arginare i fenomeni di spopolamento caratteristici delle aree rurali marginali, così come la destinazione dei terreni agricoli ad attività più immediatamente redditizie.

5.3.8 Le tendenze nelle modalità distributive

Esistono diverse tendenze nella distribuzione alimentare in Italia e variano a seconda della regione e del contesto (città o campagna). Intorno alle città più grandi del nord Italia come Milano, Torino, Parma e Bologna, c'è un importante fenomeno legato alla vendita diretta, agli spacci agricoli e alla filiera corta. Le aziende urbane sono nate con un'ottica di servizio verso la città, in risposta alle esigenze dei cittadini⁷⁰. Qui, la sensibilizzazione dei consumatori ha influenzato le modalità di distribuzione del cibo. Proprio per questo, il modello, seppur funzionale, potrebbe essere non riproducibile in altri ambienti più distanti dalla città. Dall'altra parte, regioni come la Sicilia sono più concentrate sulla distribuzione nel nord Italia e fuori dall'Italia. Ecco in dettaglio le diverse tendenze cui abbiamo accennato:

- **vendita diretta in azienda o presso spacci agricoli:** questa è una modalità diffusa in tutta Italia con lievi differenze tra le diverse aree geografiche;
- **Gruppi di Acquisto Solidale (GAS):** sono presenti soprattutto al nord. A Milano, in particolare, si sono sviluppati parecchio, poiché è una città collegata a tanti paesi contigui, con un ampio bacino d'utenza. Ad esempio, CorbariBio nasce nella zona della Martesana, che si relaziona con un areale di 400.000 abitanti (Milano esclusa). Ogni paese di questa zona ha diversi GAS;
- **ristoranti:** sono sempre più attenti ai prodotti che utilizzano, non solo per quel che riguarda la qualità, ma anche per il metodo di produzione, la stagionalità, il chilometro zero e – non meno importante – la relazione diretta con il produttore;
- **nuove piattaforme online e applicazioni mobili:** tante nuove piattaforme facilitano la possibilità di ordinare prodotti online su internet e su applicazioni che propongono consegne a domicilio di cassette o prodotti (per esempio, YouFarmer, Cortilia, InCampagna, L'Alveare che dice Sì, Foodoteka, ecc.). Questo nuovo canale di vendita permette di rivolgersi, in tutto il paese ed eventualmente anche all'estero, a clienti altrimenti difficilmente raggiungibili. Questi sistemi si stanno inoltre costantemente perfezionando ed evolvendo proprio per consentire, per quanto possibile, anche relazioni dirette con i produttori;
- **vendita al Nord Italia e all'estero:** nel Sud Italia, e in particolare in Sicilia, c'è una maggiore tendenza a produrre per l'esportazione, spesso importando invece per la distribuzione locale. Questo avviene perché la filiera locale è debole, gli spazi e le infrastrutture per i mercati locali sono carenti, spesso obsoleti e gestiti in maniera poco trasparente, la viabilità è molto problematica. Inoltre la cultura dominante attira i consumatori nei grandi centri commerciali, considerati "moderni" e quindi migliori. Contestualmente per la grande distribuzione è più "razionale", in queste aree, far arrivare prodotti dal Nord, o dall'estero, anziché usare quelli locali per ragioni di economie di scala e gestione degli standard. Il risultato è

che chi produce qualità in Sicilia spesso trova maggiore sensibilità (e quindi opportunità di vendita a prezzi più alti) nei mercati esterni rispetto a quello locale. Se, dunque, da un lato la globalizzazione ha portato ad una situazione di mercato nel quale il Sud Italia ha difficoltà a competere, dall'altro può rappresentare anche un'opportunità. Grazie ad Internet, infatti, è avvenuta una rivoluzione nella logistica, con il proliferare di consegne a domicilio di qualunque bene: le distanze non sono più un ostacolo al commercio e anche i piccoli produttori colgono l'opportunità di scambi tra un territorio che vuole offrire (il Sud Italia) e un ricco mercato europeo sempre più attento alla qualità⁷¹.

5.3.9 Cooperazione ed economie di scala

Per rispondere alla crescente richiesta di prodotti biologici, risulta conveniente la cooperazione tra piccoli agricoltori, che condividano le medesime scelte produttive ed etiche, in modo da ottimizzare le fasi di logistica e distribuzione (stoccaggio, imballaggio, commercializzazione, consegna). In questo modo le piccole aziende biologiche acquisiscono potere collettivo e possono competere con i grandi distributori. Attraverso la possibilità di essere competitivi sul mercato, si salvaguardano i piccoli metodi di produzione agricola tradizionali, si protegge la biodiversità, l'unicità dei prodotti e i territori. I vantaggi di questa cooperazione sono molteplici:

- consentire ai produttori di assumere stabilmente figure in grado di gestire con professionalità processi rispetto ai quali, di frequente, la singola azienda non ha competenze interne e si vede costretta ad impegnarsi su troppi fronti, incontrando difficoltà a mantenere gli impegni, rischiando spesso compromettere la qualità del servizio e sacrificando ogni spazio della propria vita personale. Inoltre si tratta di creare occupazione stabile e continuativa, dato che aziende con produzioni diverse hanno picchi stagionali diversi e dunque una necessità uniforme nel corso dell'anno; questa condizione è fondamentale per offrire ai lavoratori una prospettiva e di conseguenza una motivazione ad investire in formazione e professionalità, uscendo dal circolo della precarietà stagionale causata da un ambito di impiego troppo omogeneo e ridotto;
- proteggere la produzione su piccola scala e quindi la diversità dei prodotti (invece di vendere, per semplificare la commercializzazione e il branding dei prodotti, pochi prodotti ad un solo grande interlocutore commerciale). I produttori che collaborano, pur aggregando processi ed attività, continuano il loro progetto personale, mantengono le loro relazioni con i clienti, mentre la rete è in grado di offrire una più ampia selezione di prodotti al consumatore. In questo modo, i prodotti mantengono la loro "personalità", mentre l'esperienza di acquisto in filiera è più semplice e completa;
- rendere più efficace la produzione: produrre su piccola scala ha costi elevati, talvolta tali da rendere alcuni processi incompatibili con il mercato. L'aggregazione razionalizza la gestione dei costi e delle risorse, consentendo la sopravvivenza di prodotti e processi.

5.3.10 Maggior controllo per la certificazione biologica e ampliamento delle possibilità di certificazione

Un certo numero di certificazioni e marchi forniscono al consumatore informazioni dettagliate sul prodotto e sui metodi di produzione: ad esempio la certificazione del prodotto biologico, le denominazioni di origine – Indicazione Geografica Protetta (IGP), Denominazione d’Origine Protetta (DOP), Denominazione di Origine Controllata – il Presidio Slow Food. Queste certificazioni consentono ai consumatori una migliore comprensione dei prodotti, dando la possibilità di avere informazioni che riguardano la salute, l’ambiente e i produttori^{69,72,73}. Al fine di garantire che tutte queste indicazioni mantengano il loro valore, è necessario un controllo più rigido sul rispetto dei disciplinari. Alcuni tra i principali problemi relativi in particolare alla certificazione biologica sono i seguenti:

- i costi elevati e gli adempimenti burocratici rappresentano spesso un disincentivo⁷⁴. Ci sono piccole aziende di qualità che rinunciano al biologico a causa di tempi burocratici troppo lunghi, scarsa disponibilità economica o tempi lunghi per ricevere la certificazione. A volte, l’adesione ai GAS permette un sistema di autocertificazione.
- dato che è possibile certificare anche solo una parte dell’azienda come biologica (lasciando l’altra parte in convenzionale) si creano diffidenza e dubbi sull’attendibilità della certificazione. Lo stesso effetto si crea con i prelievi spesso fatti su campioni di terra o foglie indicati dal contadino.
- la forbice fra agricoltura biologica e agricoltura convenzionale sta riducendo molto: questo è un fattore positivo poiché l’agricoltura convenzionale sta andando verso un utilizzo sempre più parsimonioso e consapevole dei prodotti chimici. D’altra parte assistiamo ad una sempre maggiore industrializzazione dell’agricoltura biologica, con le conseguenti necessità in termini di distribuzione e i relativi impatti ambientali.
- chi pensa alla terra solo come supporto produttivo e non la vive come territorio, considera la produzione biologica solo come un’opportunità economica e non come un’opportunità in termini di “vivibilità” o sostenibilità: per il consumatore non è facile distinguere i diversi approcci se la certificazione è la medesima. Per questo bisognerebbe immaginare una diversificazione delle certificazioni.

5.3.11 Il biologico italiano deve investire nell’educazione primaria

Il consumatore che scopre quanta salute e benessere derivano da un’alimentazione sana, continuerà a ricercare prodotti che assicurino quei risultati e diventerà molto probabilmente un attento consumatore di prodotti di qualità e biologici. Se, grazie al contatto diretto con la natura e l’agricoltura, l’educazione primaria riuscisse a cambiare la mentalità di bambini e dei genitori, permettendo il passaggio dal consumo di cibo di bassa qualità al consumo di cibo di alta qualità e biologico, il settore italiano dell’alimentazione biologica ne avrebbe un beneficio diretto in termini economici ed indiretto perché migliorerebbe la situazione ambientale nella quale i produttori biologici si trovano ad operare. Per questo è importante e logico che il comparto dell’agricoltura biologica investa nell’educazione dei bambini, si facciano promotori e collaborino con il sistema educativo al fine di contribuire alla formazione di una nuova generazione più attenta e sensibile alla qualità, alla sostenibilità, alla bellezza e alla bontà del cibo.

5.4 AMBIENTE

Referente: Cinzia Scaffidi

In questo documento il termine ambiente viene utilizzato nel suo senso più ampio: si riferisce all'insieme delle risorse naturali, agli ecosistemi, agli esseri viventi e alla materia non vivente, ai fenomeni che si verificano in quella che, con un altro termine generale, si può indicare con il termine "natura". In sostanza con il termine ambiente qui si intende il pianeta, i suoi abitanti, il suo substrato, il suo clima. La produzione di cibo è (o dovrebbe essere) intimamente connessa ai cicli della natura, con i quali deve scegliere in quale relazione porsi, se quella della complementarietà e della cooperazione o quella del contrasto e della rapina.

5.4.1 La situazione attuale

Il modo di consumare e produrre cibo è intrinsecamente connesso al benessere della natura. A partire dal secondo dopoguerra una serie di fattori economici, sociali e tecnologici hanno portato all'abbandono di alcune tradizioni e allo scollegamento dal territorio e dalla natura. L'urbanizzazione, i cambiamenti che hanno riguardato la struttura familiare, l'industrializzazione, l'affermarsi della manifattura su grande scala hanno avuto impatti negativi dal punto di vista ecologico. Ci siamo così allontanati dalla fonte e dai valori fondamentali del cibo.

L'economia circolare, che era consuetudine nel modello rurale tradizionale, teneva in grande considerazione la natura e funzionava nel rispetto degli equilibri naturali. Oggi, a causa della grande influenza esercitata dall'industria e dal mercato, l'attenzione si è spostata sul profitto e ciò non può essere combinato con la sostenibilità per tutti né con l'idea di un cibo di qualità dal punto di vista organolettico, nutrizionale, etico ed ambientale.

5.4.2 Il legame tra salute umana e salute dell'ambiente

Da più parti si sollecita un cambiamento, nel modo in cui si produce e si consuma, in direzione di un maggiore rispetto dell'ambiente: un impatto negativo sulla natura comporta un impatto negativo su noi stessi, anche se gli effetti non sono immediatamente percepibili.

Proprio la questione relativa al tempo – e al modo in cui gli umani percepiscono il tema delle urgenze quando i problemi riguardano la propria vita – è spesso la causa della scarsa reattività: quando un'ape è esposta a sostanze chimiche muore entro 3 ore, mentre le conseguenze dannose per l'uomo si manifestano spesso dopo un periodo di tempo molto più lungo e in maniera meno sistematica. Poiché non vediamo *immediatamente* i danni di un'alimentazione e di una produzione insostenibili sulla nostra salute, non sentiamo l'urgenza di evitare quei rischi. Tuttavia oggi abbiamo un numero notevole di studi a lungo termine (sugli effetti dell'uso dei pesticidi sulla salute, sull'inquinamento da plastica e la situazione degli oceani, sulla distruzione della foresta pluviale, sugli

interferenti endocrini...^{75,76,77,78}) che mostrano chiaramente come occorra prendere consapevolezza delle conseguenze che un ambiente danneggiato può avere sulla nostra salute, sia a breve che a lungo termine. Il passaggio dalla noncuranza alla consapevolezza può iniziare da un qualunque settore, per esempio proprio dall'osservare le morie delle api o dal comprendere come le microplastiche disperse in mare finiscano poi nei nostri piatti. Una volta, però, che le persone iniziano a rendersi conto degli effetti di un ambiente malsano e diventano consapevoli delle conseguenze su sé stesse, c'è un effetto a catena più agevole e rapido, in cui altre aree riguardanti il legame tra l'ambiente e l'alimentazione vengono coinvolte positivamente, come la necessità di eliminare gli sprechi alimentari o di privilegiare, negli acquisti, i prodotti stagionali, locali, biologici.

5.4.3 Effetti dell'agricoltura convenzionale sulla salute e sull'ambiente

Sempre più ci si interroga sugli effetti che la produzione e il consumo di prodotti convenzionali e hanno sulla salute pubblica e sull'ambiente. L'utilizzo di pesticidi e di altri prodotti chimici di sintesi, non ha conseguenze solo sugli operatori, ma su intere aree rurali e sugli abitati che in queste aree insistono, oltre che – ovviamente – sulle specie selvatiche, vegetali e animali o su quelle non selvatiche ma comunque non target (come ad esempio le api^{79,80}). Si è arrivati al paradosso di poter osservare, per una serie di malattie, incidenze più gravi tra le popolazioni e gli animali che vivono nelle aree rurali rispetto a quelli dei centri urbani⁸¹.

5.4.4 Gli effetti della produzione di carne sull'ambiente

La produzione massiva di carne impatta negativamente sia sulla salute umana, sia sull'ambiente, con effetti che si amplificano a vicenda. Questi metodi di produzione della carne hanno un peso sui cambiamenti climatici, sul valore nutrizionale dei prodotti che ne risultano, sul benessere degli animali: aspetti tra loro correlati⁸². Ci sono positivi segnali di innalzamento dell'attenzione alla qualità della carne e dunque al modo in cui viene prodotta; la quantità consumata in Italia (come nel resto d'Europa), tuttavia, è ancora eccessiva e questo contribuisce ad incoraggiare sistemi produttivi non sostenibili.

Occorre perseguire l'obiettivo di una riduzione del consumo di carne attraverso una maggiore informazione a proposito della produzione e dei suoi impatti sia sugli animali coinvolti, sia su di noi, sia sull'ambiente. La conoscenza e l'osservazione degli animali allevati può essere un importante punto di partenza per tornare ad attribuire valore a questa importante filiera, riducendo sia il consumo dei prodotti carnei, sia lo spreco alimentare generato in questo settore.

5.4.5 Il consumo e la produzione di cibo biologico sono in crescita

La richiesta di alimenti biologici è in crescita, al punto che, nonostante sia già aumentata la produzione interna, ancora non soddisfa il fabbisogno e quindi l'Italia importa parte dei prodotti biologici

che consuma^{16,83}. Questo dato è il risultato delle azioni virtuose e interconnesse di diversi attori – consumatori, associazioni, istituzioni, produttori ed educatori – che hanno lavorato alla informazione e alla sensibilizzazione dei cittadini a proposito dei benefici sulla salute e sull’ambiente legati al consumo e alla produzione di cibo biologico, opponendosi al concetto che la modernizzazione in agricoltura debba necessariamente essere affiancata dalla chimica sintetica. Partendo da questa maggiore consapevolezza, i consumatori possono avere una visione più completa: il consumo di prodotti biologici non solo migliora la salute personale, ma anche la salute dell’ambiente e la conclusione è che è necessario un pianeta sano per avere delle persone in buona salute.

Mense, bar, ristoranti e supermercati stanno rispondendo alla crescente domanda dei clienti e stanno cercando nuovi modi per acquistare, con regolarità, prodotti locali e da agricoltura biologica.

5.4.6 Un sostegno legislativo per un’agricoltura e un ambiente sani

L’obiettivo di diffondere l’agricoltura a basso impatto e, più in generale, di promuovere la tutela ambientale nel settore alimentare ha bisogno di normative e infrastrutture che facilitino le scelte virtuose. In particolare sono necessari:

a) Chiari divieti di utilizzo di sostanze nocive:

Le sostanze chimiche di sintesi, utilizzate in agricoltura per la produzione di alimenti, che si sono rivelate dannose per l’ambiente devono essere messe fuori legge, perché da un ambiente sano deriva una salute pubblica forte. Alcuni prodotti consentiti nell’agricoltura convenzionale sono pericolosi per i lavoratori, per gli abitanti delle aree vicine ai luoghi in cui vengono utilizzati, per la natura e per gli animali domestici. Una serie di ricerche per individuare metodi alternativi di protezione delle coltivazioni senza l’uso di veleni e il lavoro hanno portato a produzioni meno impattanti, ma serve insistere in questa direzione e soprattutto velocizzare il processo di reazione; da quando la ricerca mette a disposizione un risultato a quando le istituzioni prendono provvedimenti consequenziali, passa ancora troppo tempo⁸⁴. Nel gennaio 2019, tre composti molto usati nella produzione convenzionale di mais sono stati vietati in Europa non per problematiche causate alla salute umana, ma per problematiche causate alla salute ambientale⁸⁵. Questo è stato possibile grazie alla campagna delle associazioni europee degli apicoltori poiché i composti erano pericolosi e uccidevano le api. Tuttavia il divieto è arrivato dopo 15 anni di campaigning: quante nuove molecole sono state autorizzate in questi 15 anni?

b) Una riflessione speciale merita la riforma della Politica Agricola Comune (PAC) per il prossimo periodo (2021-2027):

È necessario modificare la PAC, il fattore che – giustamente – incide di più sul bilancio dell’Unione Europea, per quanto riguarda l’assegnazione dei sussidi. Attualmente, la PAC destina circa l’80% dei contributi agricoli in base alle dimensioni delle aziende agricole (più grandi sono, più sussidi riceveranno). L’altro 20% dei finanziamenti è assegnato in base al tipo di agricoltura (più si è ecologici, più si riceverà). Questo rapporto andrebbe quantomeno invertito. La PAC dovrebbe orientarsi verso sovvenzioni basate sull’agricoltura sostenibile, per incoraggiare le pratiche agricole più virtuose per

l'ambiente e la salute. Alcune università e associazioni, tra cui Slow Food, stanno elaborando documenti per dimostrare i vantaggi – produttivi, economici, ecologici – dell'agricoltura biologica, nella speranza di influenzare così le trattative sulla PAC^{86,87}.

c) Per quanto riguarda l'Italia, una legge sull'agricoltura biologica è in discussione in Parlamento e si spera venga approvata al più presto⁸⁸. Se, come scrive Piero Bevilacqua ne *La terra è finita* che «l'agricoltura biologica rappresenta il corrispettivo agricolo di una fase superiore del processo di civilizzazione», le istituzioni e i governi nazionali non possono che promuoverla, facilitarla, garantirla.

5.4.7 Investire nell'ambiente

Le istituzioni europee e i governi nazionali, regionali e locali devono riconoscere il valore della tutela ambientale, anche in termini economici e di opportunità occupazionali e per tanto aumentare e sistematizzare gli investimenti in questo settore. Dalle energie alternative alla cura del verde pubblico, dai programmi educativi nelle scuole in tema di ecologia al perfezionamento della raccolta differenziata, fino ai programmi anti spreco sul cibo e non solo, tutte queste azioni richiedono investimenti convinti e producono effetti positivi che implicano non solo miglioramenti misurabili della qualità della vita ma anche risparmi in termini economici.

5.4.8 La catena delle responsabilità

A volte l'inquinamento è inevitabile, qualche altra è una scelta che si origina nella diffusa certezza di impunità e nella mancata consapevolezza del fatto che inquinare significa creare un danno collettivo per un vantaggio privato. Se si rende evidente la catena di responsabilità, invece, le organizzazioni, le imprese e gli individui che inquinano o contribuiscono ad impatti ambientali negativi devono poi concorrere alla riparazione del danno creato, magari attraverso tasse, sanzioni o di investimenti per la bonifica. Il principio semplice del «chi inquina paga» deve essere rafforzato e praticato.

5.4.9 La natura non bisogna "andare a cercarla"

La natura deve essere parte della città e la vita quotidiana, e non qualcosa di lontano ed "esterno", che si va a cercare con gite o escursioni, ma con la chiara sensazione di uscire dalla normale routine. I cittadini dovrebbero avere continue conferme, negli ambienti che quotidianamente frequentano, del fatto che gli umani fanno parte della natura. Questo riguarda i decisori e gli investimenti politici e i conseguenti progetti di urbanizzazione. I luoghi in cui vivono le persone sono troppo spesso lontani da ogni forma di vita che non sia quella umana o degli animali da compagnia, mentre al contrario la natura deve essere integrata nella vita quotidiana. Le città – ogni area delle città, anche quelle periferiche – devono anche garantire ai cittadini di non interrompere la loro connessione con la natura attraverso la presenza di aree verdi vivibili e la possibilità formativa di venire in contatto con animali non domestici, come gli uccelli o gli insetti.

5.4.10 Strategie di comunicazione

Oltre alle normative e all'educazione, le strategie comunicative possono essere uno strumento chiave per creare maggiore consapevolezza nei confronti dell'ambiente e per promuovere l'agricoltura biologica e sostenibile:

- tutti i contenuti dei media, incluse le pubblicità, possono diffondere conoscenze e informazioni e far luce sulle buone pratiche esistenti, mostrando anche le opportunità e le possibilità di lavorare e guadagnare grazie a una produzione sana e sostenibile;
- occorre promuovere una comunicazione sempre più specifica elaborata su evidenze scientifiche, con evidenza, ricerca e casi di studio. Per esempio, il giornalismo scientifico o di divulgazione, che in Italia non ha una scuola molto forte, è una forma di comunicazione preziosa perché richiede una comprensione scientifica dell'argomento, fondata su una robusta competenza di base. Al contrario, oggi, sul tema del cibo e delle sue connessioni con la salute e con l'ambiente sono molto diffuse forme di comunicazione meno valide o con altri obiettivi rispetto alla divulgazione.

5.4.11 Il linguaggio e la sostanza

Le grandi industrie ormai da tempo utilizzano, nelle loro comunicazioni commerciali, una terminologia che si concentra sui temi di salute e benessere, sottolineando anche l'importanza della biodiversità e del rispetto per l'intera filiera alimentare. Questo cambio di linguaggio però non corrisponde quasi mai ad un effettivo cambio nelle metodologie produttive e dunque, se da un lato contribuisce ad innalzare la consapevolezza – o la preoccupazione – sui temi dell'ambiente e della salute, dall'altro lato rischia di creare tra i consumatori confusione o infondate aspettative, dato che manca la trasparenza e la effettiva informazione sulle modalità produttive⁸⁹.

Il focus di queste industrie dovrebbe essere l'allineamento della loro dichiarata sensibilità con una produzione orientata alla salute delle persone e dell'ambiente invece che al mercato e al profitto: in mancanza di questo il loro passaggio ad un linguaggio simile a quello di chi si adopera realmente per l'ambiente e la salute rischia di danneggiare anche le iniziative virtuose.

L'utopico – per il momento – approdo di questo processo di revisione e allineamento del linguaggio con la sostanza delle produzioni dovrebbe essere l'utilizzo della parola "cibo" solo per quei prodotti che effettivamente svolgono le funzioni che al cibo vengono attribuite: dare vero nutrimento, creare salute, proteggere la fertilità della terra, garantire il benessere (fisico, psicologico, sociale, economico) delle popolazioni e tutelare l'ambiente, includendo in quest'ultima opzione anche la protezione delle biodiversità. I prodotti, pur dichiarati edibili, che non svolgano queste funzioni che dunque creano squilibrio, malattie, inquinamento, inaridimento dei suoli e ingiustizie sociali ed economiche dovrebbero essere esclusi dall'idea di cibo.

5.5 CONSUMO ED ESPERIENZA

Referente: Fabio Picchi

Questo ambito disciplinare riguarda le interazioni umane dirette con il cibo come nutrimento, ovvero quel che avviene nei ristoranti, nei supermercati, nella pratica dello shopping online, nell'attività di cucina casalinga, nelle mense scolastiche o aziendali. Il cibo va considerato come una necessità biologica, ma anche come occasione di equilibrio per l'individuo e per il pianeta e come fonte di energia fisica ed emotiva. Quando si tratta di cibo l'unica formula di accumulo salutare è quella del senso del piacere per la vita.

5.5.1 La situazione attuale

In Italia il consolidarsi della produzione alimentare industriale ad iniziare dal secondo dopoguerra, ha preso la strada dell'eccessivo utilizzo di zucchero e di sale. Questo ha contribuito all'introduzione nella dieta quotidiana di cibo di scarsa qualità che non offre reale nutrimento e maschera le sue mancanze con gli zuccheri e il sale, sapori ai quali la risposta del nostro cervello è generalmente positiva.

La grande distribuzione, che dispensa cibo industrializzato, ha raggiunto ampi settori della società con cibi a basso costo, ma di scarso valore nutrizionale e potenzialmente dannosi, dal momento che contengono spesso additivi chimici (coloranti, aromatizzanti, conservanti). Senza un eccesso di zucchero o di sale, quel cibo sarebbe, nella maggior parte dei casi, poco gustoso: ciò ha portato, nel tempo, ad una diseducazione dei palati, sicché quando le persone dicono di quei prodotti "è buono" in realtà stanno solo reagendo al dolce o al salato. Il cibo industriale, con i suoi eccessi di zucchero o di sale (o di grassi) e con la sua possibilità di proporre un prodotto sempre uguale a se stesso indipendentemente dal luogo o dalla stagione viene identificato oggi come "buono". Si sta perdendo la memoria del gusto del cibo *naturale* e *sano*, ovvero di ciò che è buono e fa bene. L'aggiunta di zuccheri e sale è un atto avido e in ultima analisi criminoso, perché maschera la scarsa qualità di un cibo. Far tesoro della sapienza della terra, dei sapori e delle tradizioni in una relazione a più dimensioni fra i territori e le conoscenze familiari è la strada per ritornare a comprendere i sapori del cibo di qualità. Su questo punto si può ancora registrare una differenza tra i consumi urbani, metropolitani, quasi completamente monopolizzati dal cibo industriale e quelli delle aree rurali, dove ancora resiste la possibilità di conoscere e far conoscere le caratteristiche organolettiche e intrinseche di un prodotto di qualità e dove quindi i bambini ancora possono ricevere una corretta educazione del loro palato. Le conseguenze dell'eccessivo consumo di zucchero e sale impattano su diversi livelli esperienziali e gustativi:

- si disturba il senso del gusto: chi si abitua a quei tenori di dolce o di salato non è più in grado di gustare sapori più armonici, resta condizionato, nelle sue scelte di alimentazione, da questi tenori eccessivi (es. ketchup e patatine fritte). Il palato diventa sordo e muto rispetto agli altri

gusti;

- questa indebolita capacità di comprendere, dunque di ricercare, i sapori del cibo di qualità finisce per distruggere il patrimonio di una sapienza che da generazioni viene trasmesso dalla terra alle persone, per trasformarsi in sapori e tradizioni locali. Il pane inzuppato nell'olio extravergine nuovo, il sapore di un frutto maturo, di un grano non sono più elementi ricercati. Ma un salume che origina nella qualità di allevamenti rispettosi del benessere animale, può, data la salubrità delle carni, essere prodotto utilizzando percentuali di sale che si attestano al 16-18%, contro il 24-28% necessario per le carni industriali, senza contare gli altri conservanti. Nella tradizione della dieta mediterranea non si trovano cibi con alti livelli di zuccheri aggiunti o eccessivamente salati. Con il cambiamento delle abitudini alimentari, è stata cancellata, nel giro di un paio di generazioni, una tradizione alimentare sana e sono state sradicate competenze sul buono e nutriente.

5.5.2 Commercializzazione e monetizzazione della cucina

La commercializzazione e la monetizzazione di piatti cucinati solo per far profitto, con marchi attrattivi ma privi di generosità e responsabilità amorosa verso chi mangia e verso il Pianeta, hanno contribuito a recidere il legame naturale delle persone col cibo e hanno confuso il consumatore che non sa più riconoscere le qualità naturali del cibo. L'istinto primordiale e fondamentale dell'essere umano riguardo al cibo è l'uso dei sensi (olfatto, gusto, vista, udito e tatto). Però, con la commercializzazione del cibo, è cambiato anche il modo di presentare prodotti per la vendita: ora sono confezionati e riconoscibili grazie ad una marca. Di più: molti prodotti hanno mercato *solo* se sono riconoscibili da un punto di vista di marketing, se la loro pubblicità li ha resi popolari e se la distribuzione li rende facili da reperire

Contestualmente è cambiata la cultura del cucinare: da atto generoso e responsabile si è trasformato in atto semplificato e monetizzabile. Tutto ciò può confondere il consumatore spingendolo a comprare prodotti impacchettati e riconoscibili, che però hanno uno scarso valore nutrizionale, dimenticando la possibilità e la necessità di usare i sensi e la conoscenza della tradizione per nutrirsi. Per le generazioni precedenti il nutrimento è sempre stato un atto di generosa responsabilità amorosa – dalla nascita di ognuno di noi – realizzato principalmente dalle donne che comunicavano, costruivano e trasmettevano un patrimonio collettivo alle generazioni future.

Questo saper fare è stato mercificato dal mercato e dall'uomo monetizzando non solo il cibo ma anche la cultura che lo riguarda. L'immagine del cuoco professionista è quella di un uomo che vende servizi, mentre la donna viene vista in un'ottica più familiare, come colei che si occupa delle "piccole cose" di casa. L'alta cucina è prevalentemente mondo maschile, la "bassa" cucina è familiare e gestita dalle donne. È il più grande furto mai avvenuto nell'incoscienza generale. L'approccio al cibo come business ha cambiato il concetto di nutrizione sana e buona perché in quell'approccio non c'è quasi mai un atto di generosità e responsabilità amorosa.

5.5.3 Equilibrio tra consumo e qualità del cibo

Per trovare un equilibrio nei nostri consumi e per nutrirci con alimenti di buona qualità dobbiamo ritornare a noi stessi, ricercando, a tutti i livelli, la semplicità dell'atto del mangiare e del nutrimento, attraverso:

a) la semplicità nella commercializzazione: il cibo deve tornare ad essere riconoscibile per le sue caratteristiche naturali e non per quelle commerciali, senza creare confusioni nemmeno linguistiche: ad esempio, se si consente l'uso del termine "aranciata" nel marketing, quel prodotto deve derivare da una spremuta d'arancia fresca;

b) l'attenzione al tempo e allo spazio: l'atto del nutrirsi deve sempre tenere in considerazione la stagione, il luogo, il momento della giornata in cui ci si trova, cosa abbiamo mangiato prima e cosa mangeremo (o berremo) dopo. Il gusto è frutto di una sorta di alchimia che si verifica grazie all'attenzione: se manca quella non sentiamo i sapori, ma per ottenerla la dobbiamo ricercare, progettare, con amore e sana golosità. Il mangiare ha una sequenza da seguire per avere il sapore migliore: così come un brano di musica non va ascoltato a partire dalla fine, lo stesso avviene per qualunque cibo; anche mangiare un semplice panino deve seguire una sequenza logica;

c) la pratica: bisogna tornare a praticare i gesti umani che creano i prodotti, la cultura e la tradizione del buon cibo (inzuppare il pane nell'olio fresco a 15-20 giorni dalla produzione, o il gesto della potatura degli olivi come gesto di profonda cultura umana). I gesti legati al cibo hanno un forte impatto emotivo e sono l'atto fondativo del nostro senso civico;

d) la moderazione: il cibo fatto con ingredienti di qualità soddisfa l'appetito senza indurre a porzioni eccessive (il pane fatto con la farina 00 è meno soddisfacente e si tende a mangiarne di più). Inoltre, per quello che riguarda i bambini, è importante una corretta interazione tra genitori e bambini per evitare l'iperalimentazione;

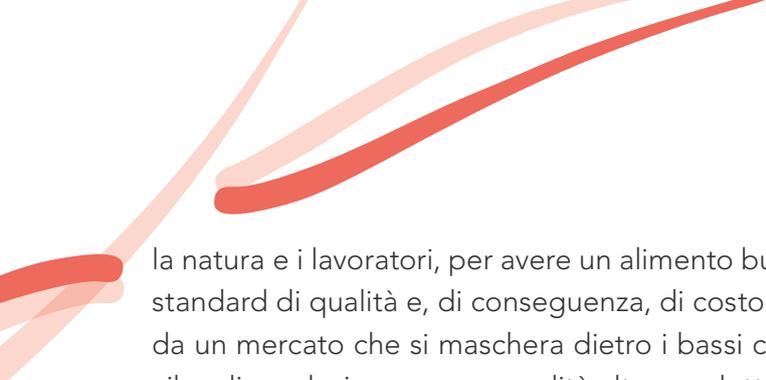
e) la cultura della dispensa in opposizione all'eccesso di cultura del frigorifero deve riportare quest'ultimo al suo ruolo di strumento utile, ma non unico;

f) Il controllo nei campi produttivi per vigilare sugli eccessi di fertilizzanti di sintesi;

g) la comprensione dell'importanza che ha l'atto dell'alimentarsi e degli effetti che diversi tipi di alimenti hanno sul nostro corpo e sul nostro sistema digerente.

5.5.4. Cercando qualità per nutrirsi: da un mercato dei risparmi ad un mercato del nutrimento

Il mercato cerca sempre prodotti al prezzo più basso. Però, un prodotto che scende sotto un certo livello di prezzo non può dare garanzie di qualità, a nessun livello. Infatti, per garantire rispetto per



la natura e i lavoratori, per avere un alimento buono, sano e naturale, il prodotto segue determinati standard di qualità e, di conseguenza, di costo. Sarebbe auspicabile un cambiamento, per passare da un mercato che si maschera dietro i bassi costi, a un mercato del nutrimento che dà priorità al cibo di produzione sana e qualità alta, prodotto nel rispetto della natura, dei lavoratori, dei consumatori. Occorre spendere meglio e spendere giusto: per creare l'eventualità di un cibo che rispetti l'ambiente e il benessere di tutti, il cibo deve avere un prezzo adeguato.

Possiamo lavorare per un mercato attento al nutrimento attraverso:

- la defiscalizzazione delle produzioni biologiche per garantire all'agricoltura e produttori sani una forma di protezione per la qualità (come è stato fatto per gli ultimi 30 anni con l'industria);
- gli incentivi alla ricerca scientifica pubblica, per misurare con un approccio complesso e multisettoriale il maggior vantaggio del cibo biologico rispetto a cibo industriale;
- la protezione e la trasmissione del patrimonio di conoscenze tradizionali dei contadini a proposito della produzione tradizionale e sana dei contadini può avere un forte impatto emotivo e dar luogo ad esperienze connettive tra chi ama il mondo della terra, delle acque e dei cieli;
- una migliore connessione tra chi lavora in cucina (non importa se professionale o familiare) e i produttori del cibo, stimolando un rapporto di fiducia e trasparenza.

5.6 SPRECO ALIMENTARE

Referente: Marco Lucchini

L'eccedenza alimentare è definita come il cibo che per varie ragioni non è acquistato o consumato dai clienti e dalle persone per cui è stato prodotto, trasformato, distribuito, servito o acquistato. Una volta definita e analizzata l'eccedenza alimentare nei diversi stadi della filiera, lo spreco alimentare è stato definito come l'eccedenza alimentare che non è recuperata per il consumo umano (ottica sociale), per l'alimentazione animale (ottica zootecnica), per la produzione di beni o energia (ottica ambientale). In questo ambito disciplinare si analizzano la perdita e lo spreco di cibo che non giunge quindi a compiere la sua funzione di nutrimento degli umani. Lo spreco può verificarsi nelle diverse fasi della filiera agroalimentare: produzione, trasformazione, distribuzione, vendita e consumo. È bene sottolineare che in ogni caso si indica cibo destinato al consumo umano che non raggiunge il suo obiettivo, e non si sta parlando invece degli "scarti" (come le parti non edibili dei prodotti: gusci, ossa, ecc.).

5.6.1 La situazione attuale

Le cause delle perdite e degli sprechi alimentari sono molteplici e hanno caratteristiche diverse in relazione alle varie fasi della filiera agroalimentare. A volte ciò può essere dovuto al fatto che è stata superata la data di scadenza e quindi il cibo smette di essere commercializzabile; tuttavia, spesso, sono rilevanti altre cause, come l'eccesso di offerta o le abitudini di acquisto e consumo dei consumatori e degli operatori della ristorazione.

Circa un terzo del cibo prodotto globalmente viene sprecato, ovvero non diventa davvero cibo per nessuno, pur mantenendo intatte le sue caratteristiche di edibilità⁷. Una ricerca promossa dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus e dal Politecnico di Milano nel 2015, "Surplus Food Management Against Food Waste: Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti", illustra la situazione attuale relativa allo spreco alimentare in Italia¹⁷. Lo studio evidenzia che in Italia vengono prodotte, in un anno, circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari lungo la filiera agroalimentare, di cui 5,1 milioni divengono spreco. L'intensità con cui le eccedenze sono recuperate e ridistribuite sta crescendo – dal 7,5% di 4 anni fa all'odierno 9% circa oggi – grazie al diffondersi di buone pratiche e ad una maggiore consapevolezza sociale.

C'è poi da considerare un ulteriore fattore, quando analizziamo gli sprechi alimentari, e cioè il valore che va perso: quegli alimenti non hanno richiesto solo energia, terra, acqua, carburanti, risorse naturali e tempo, ma hanno prodotto anche una certa quantità di inquinamento, per via del trasporto, della trasformazione, del confezionamento. Al di là quindi della semplice misurazione quantitativa (quante tonnellate di cibo si sprecano) occorre misurare gli impatti dello spreco alimentare in termini di valore.

5.6.2 Promuovere l'affettività del cibo e le tradizioni per diminuire lo spreco alimentare

La produzione e la preparazione del cibo sono gesti affettivi, per i quali sono stati impiegati tempo ed energia. Hanno a che fare con le relazioni tra le persone, come quando si prepara un regalo già pensando se piacerà; si crea un prodotto che sarà di relazioni tra persone, che condivideranno il momento del pasto o che in ogni caso saranno in relazione con chi ha prodotto, trasformato, cucinato. Questi concetti fanno parte integrante del ragionamento sul cibo e ne collegano il valore alle tendenze dello spreco. Se si fa esperienza diretta del tempo, dell'energia e dell'affetto che è stato necessario impiegare nella crescita del prodotto e nella sua preparazione, si comprende meglio quel valore affettivo ed emotivo e conseguentemente si tende a non sprecare.

Con il cambiamento sociale e della struttura della famiglia non è cambiato solo l'approccio al cibo, ma si è anche modificata la disponibilità delle tipologie di cibo disponibili sul mercato, così come i canali d'acquisto, le abitudini di consumo. Si è ridotto drasticamente il tempo dedicato nelle case alla preparazione e alla condivisione del cibo, e anche le ricette del recupero che hanno fatto grande la cucina italiana non vengono più inventate né praticate. Siamo sempre più lontani dalla fonte del cibo e dal luogo della sua preparazione e quindi non vediamo più *chi* prepara il cibo e quanto tempo ed energia ha speso per prepararlo. Non vediamo più, nel cibo, l'atto affettivo che può facilitare una relazione, ma solo un oggetto con prezzo. Senza l'affezione verso il cibo si perde un momento inestimabile e si aggravano le tendenze dei consumatori allo spreco.

Bisogna quindi promuovere la consapevolezza del fatto che il cibo ha un valore e non solo un prezzo, comunicandone la storia, le origini e facilitando la possibilità di fare esperienza di produzione e preparazione del cibo.

5.6.3 Promuovere il modello *food donation*

Il modello *food donation* è uno strumento potente per diminuire lo spreco alimentare, perché agisce a diversi livelli:

- risolve un problema pratico: quello di avere un surplus di prodotti alimentari che altrimenti finirebbero per essere scartati;
- è un modello economico: massimizza l'uso e lo scopo degli alimenti che sono già prodotti ma non vengono usati, eliminando così i costi dello spreco alimentare a carico di chi sprecherebbe, ed eliminando il costo di chi dovrebbe pagare il cibo ma non è in grado di farlo;
- è un modello sociale: crea una sensazione generale di soddisfazione e senso di comunità mettendo a disposizione di chi ha bisogno cibi che altrimenti andrebbero sprecati. In questo modo si mitiga il senso di ingiustizia e si consolida la sensazione di aver sanato un divario;
- è un modello culturale: permette di riappropriarsi della vera tradizione del cibo come un atto affettivo, e consente di mettere in comunicazione culture diverse.

In Italia l'applicazione del modello *food donation* è stata al centro del lavoro del Banco Alimentare, una fondazione con sede a Milano e con 21 organizzazioni presenti a livello regionale⁹⁰. Il Banco

Alimentare si occupa della raccolta di generi alimentari, del recupero delle eccedenze alimentari della produzione agricola e industriale e della loro redistribuzione a strutture caritative sparse sul territorio, che svolgono un'attività assistenziale verso le persone più indigenti. Il Banco Alimentare italiano è membro della Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FEBA, European Food Banks Federation), un rete europea che supporta il modello *food donation*⁹¹.

5.6.4 La legge 166/2016 in Italia: un supporto legislativo per sprecare di meno

L'EU ha pubblicato il 12 dicembre 2019 le Raccomandazioni per la prevenzione degli sprechi alimentari⁹² e l'Italia ha la Legge 166/16 che dal 2016 facilita le *food donation* attraverso supporti fiscali e normative dedicate sia per quel che riguarda l'ambito igienico sanitario, per quel che riguarda la responsabilità civile⁹³. Questa legge invita a tutti a fare un lavoro di prevenzione dello spreco alimentare e recupero di cibo per donazioni principalmente per l'uso umano e eventualmente animale. Inoltre, la legge vuole far emergere che ci sono diverse possibilità di utilizzo del cibo per evitare che finisca nella spazzatura. Specialmente considerando l'intero comparto alimentare (agricoltura, industria, GDO, commercio generale, ristorazione, *food delivery* ecc.), la legge permette di agire con maggiori facilità e motivazione per ridurre lo spreco alimentare⁹⁴. I dati registrati (provenienti non solo dal Banco Alimentare, ma anche da altre organizzazioni) mostrano, a soli due anni varo della legge, un 20% in più nel recupero nella GDO⁹⁵.

Per quanto riguarda invece il supporto alla filiera, la legge interviene su tre livelli: agevolazioni fiscali, agevolazioni interpretative a livello igienico sanitario e responsabilità civile. Combattere lo spreco lungo la filiera richiede procedure che hanno a che fare con decisioni, managing e logistiche. È necessario quindi incoraggiare le aziende a seguire questi temi per essere premiate se non sprecano cibo e se lo donano.

La legge ha poi generato una grande disponibilità, da parte dei soggetti della filiera, a lavorare sul tema dello spreco del cibo, perché ha creato sicurezza e struttura per chi ha energie da dedicare. Purtroppo questo clima positivo spesso non trova riscontro nell'operato a livello locale, che potrebbe più efficacemente implementare le possibilità offerte dalla legge, ad esempio agendo sulle tariffe della tassa rifiuti. Per incentivare i consumatori e gli operatori all'applicazione della legge, due sono gli elementi fondamentali:

a) informare ed educare:

è importante il consumatore impari a capire se un prodotto è scaduto o meno, basandosi non solo sull'informazione fornita dalla data di scadenza, ma sui propri sensi. Spesso, infatti, il prodotto viene buttato quando è ancora perfettamente consumabile. A questo proposito, inoltre, è importante che il consumatore conosca la differenza fra TMC (termine minimo di conservazione, solitamente indicato con la dicitura "consumare preferibilmente entro") e scadenza vera e propria: il 98% dei prodotti presentano il TMC. Ciò vuol dire che non sono pericolosi, ma che potrebbero semplicemente risultare meno fragranti o gustosi;

b) sviluppare strumenti e divulgare strategie che possono aiutare a combattere lo spreco alimentare:

- sviluppo di strumenti e strategie per conservare il cibo e prolungarne la vita, dai contenitori ermetici alle pellicole in nuovi materiali, fino ad una diffusione dell'uso corretto del frigorifero (ad esempio: la porta del frigo è il punto in cui la temperatura è meno costante poiché viene aperta e chiusa durante a giornata, mentre la parte bassa del frigo ha temperature più costanti: qui, e non nella porta, sarebbe consigliabile mettere prodotti come il latte);
- recupero di ricette tradizionali per utilizzare il cibo in modi diversi da quelli previsti al momento dell'acquisto.

5.6.6 Tecnologia e innovazione per creare nuovi canali di fornitura o strumenti per diminuire lo spreco alimentare

Il radicale cambiamento avvenuto nelle abitudini familiari in Italia ha sovvertito l'organizzazione tradizionale del tempo dedicato alla preparazione e al consumo dei pasti. Le famiglie non hanno più tempo per cucinare e usano sempre di più altri canali di fornitura, come il *food delivery*, l'acquisto di cibo pronto ai supermercati, il fast-food, ecc. Questi cambiamenti hanno un grande impatto sia sulle abitudini alimentari degli adulti, sia su quelle dei bambini e, in questo stile di vita veloce, molto cibo viene sprecato. Nuovi canali di fornitura sostenibili possono rispondere alle esigenze attuali delle famiglie, ma devono essere in grado di assicurare, oltre ad un buon livello di qualità, anche consapevolezza sul tema dello spreco di cibo. Le tecnologie e le innovazioni possono dare a consumatori e distributori strumenti per diminuire lo spreco alimentare.

5.6.7 Limiti di investimento e risorse nel recupero del cibo

Il recupero del cibo ad oggi è molto più teorizzato che praticato, perché manca un investimento adeguato e costante su strumenti che possano aiutare le organizzazioni a recuperare/donare il cibo, e questo depotenzia la loro creatività e il loro sviluppo. Occorre creare maggiori opportunità economiche, supportate con investimenti e infrastruttura, per poter dar seguito alle buone idee che nascono nella società civile e nelle imprese.

5.6.8 Frammentazione delle iniziative e ruolo dei media

Sebbene vi sia, nella società, una grande disponibilità ad impegnarsi sul tema dello spreco di cibo, spesso le iniziative sono frammentate, non riescono cioè a creare reti né a fare sistema: molte sono iniziative individuali senza collaborazioni e anzi in competizione fra loro. Così si vanificano energie e risorse, anche in presenza di un obiettivo comune.

I media a volte, contribuiscono a depotenziare le iniziative, dando molto più risalto alle situazioni critiche anziché valorizzare i tanti positivi tentativi di recupero del cibo. Per questo motivo è impor-

tante promuovere la cooperazione e la comunicazione informativa e fattuale, diffondendo dati certi, puntuali e aggiornati e informazioni per creare consapevolezza sulle varie attività e buone pratiche già esistenti.

5.6.9 Trovare soluzioni in modalità collaborativa

Solo attraverso la collaborazione tra entità diverse (profit e non profit, aziende, istituzioni pubbliche e private) e con i consumatori, è possibile ridurre lo spreco di cibo. Proprio perché il cibo viene sprecato a tutti i livelli della catena agroalimentare e per tante ragioni concomitanti, in un sistema collaborativo le soluzioni possono essere implementate in modo più efficace. Il modello *food donation*, ad esempio, si avvale dell'azione coordinata di entità diverse.

La stessa Legge 166/2016 è il risultato di un approccio collaborativo, di un percorso che ha coinvolto tutti gli attori del processo di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari: dalle aziende sanitarie locali (ASL, medicina preventiva) che hanno messo a disposizione la loro conoscenza sulla salute ed igiene, per assicurare modalità di dono senza rischi; al settore della ristorazione per disegnare finanziariamente il modello della *food donation*. Il lavoro collaborativo che si è innescato, ha dato a sua volta frutti in termini di idee e iniziative che sono state rese possibili proprio dall'esistenza della legge. È dunque importante che le infrastrutture sociali facilitino la collaborazione, perché è un metodo di lavoro allo stesso tempo efficace e fertile.

5.7 TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

Referente: Claudia Laricchia

Questo ambito disciplinare riguarda l'introduzione di nuove idee, materiali, invenzioni e soluzioni per incontrare le richieste e le necessità di una società in evoluzione. Le tecnologie e le innovazioni possono svolgere un ruolo attivo in tutti gli aspetti relativi al settore agroalimentare inteso nel senso più ampio: dalla produzione alla distribuzione, dalla manifattura all'acquisto, dal consumo all'educazione e alla formazione.

5.7.1 La situazione attuale

Tecnologia e innovazione interagiscono con l'intera filiera alimentare, dai campi alle tavole e oltre, e hanno un ruolo nei cambiamenti della società, nonché nei cambiamenti culturali e ambientali. Negli ultimi anni si è osservata una trasformazione digitale, nella quale le tecnologie e le innovazioni hanno determinato e cambiato gli usi alimentari, in termini di produzione e di consumo. Il giro d'affari del mondo foodtech si concentra principalmente sulle piattaforme, ovvero su software online e applicativi mobili che ricorrono all'intelligenza artificiale (AI) o all'Internet delle cose (IoT), all'elaborazione dati e a meccanismi indissolubilmente legati alla sharing economy per semplificare tutte le procedure di arrivo al (e del) cibo soprattutto per il consumatore finale; e naturalmente ai *Big Data*, ovvero dati interconnessi, statistiche dettagliate e informazioni di qualità che possano creare profili affidabili⁶.

Nell'ambito della trasformazione digitale, tutto questo contribuisce a supportare da una parte le decisioni dei portatori di interesse che operano nell'ambito dell'offerta e dall'altra le personalizzazioni della domanda. Migliora l'offerta, diventando più trasparente e ottimizzando i processi con una riduzione dell'utilizzo (e degli sprechi) delle risorse primarie (acqua e suolo in primis), e si massimizzano i risultati. Inoltre, la trasformazione digitale dei canali a cui i consumatori si rivolgono permette lo spostamento delle preferenze di consumo verso soluzioni sempre più sostenibili e permette ai consumatori di partecipare alle decisioni aziendali in qualità di "consum-attori", protagonisti della catena alimentare.

Applicare la trasformazione digitale nel settore agroalimentare significa non solo personalizzazione e automatizzazione, ma anche controllo sistemico ed ecosistemico, in una prospettiva che inquadra a 360° l'ambiente in cui le attività del settore alimentare si svolgono, dal supporto alle decisioni agronomiche rivolto agli agricoltori fino ad un efficientamento ecocompatibile della filiera. Usare la tecnologia aiuta a facilitare e accelerare processi produttivi e distributivi, ma soprattutto a prefigurare nuove rotte che leghino il cibo a sfere sociali, culturali e ambientali sempre più allargate al contesto globale. Avere a disposizione un'informativa di qualità dalle piattaforme dell'agroalimentare aiuterà il passaggio da una prospettiva "human-centered" a una "human & nature-centered". È necessario adottare sistemi di agricoltura rigenerativa che contribuiscano a mitigare gli effetti sull'ambiente della produzione e della coltivazione su larga scala, in considerazione anche degli

effetti della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agroalimentari. Il contesto è poi determinato dalle politiche che influenzano i mercati regolamentandoli e che a loro volta sono influenzate dai mercati che cambiano a ritmi sempre più intensi per via, appunto, della trasformazione digitale.

5.7.2 L'intersezione tra cultura, tradizioni, tecnologie e innovazioni

Se la tecnologia e l'innovazione aiutano a migliorare l'efficienza e la produzione, rendendola più veloce, più facile e a volte anche alzandone la qualità, è anche vero che questi strumenti hanno un impatto sul modo in cui i consumatori e i produttori trattano il cibo, perché creano un ulteriore attore attraverso il quale si rischia di allontanarsi ulteriormente dall'origine dalla connessione fisica con il cibo. L'entità dell'influenza che la tecnologia ha sui cambiamenti della cultura e della tradizione, dunque, va considerata e occorre valutare se i risultati sono desiderabili e buoni o se invece mettono a rischio pratiche virtuose ed elementi culturali e di conoscenza. Occorre, cioè, chiedersi: fino a che punto l'innovazione allontana dalla cultura e dall'origine del cibo e fino a che punto, invece, migliora la produzione, la conservazione e la promozione del cibo di qualità?

5.7.3 Tecnologia e innovazione nelle cinque fasi della filiera agroalimentare

a) Produzione:

- l'agricoltura di precisione è molto diffusa in Italia: i sensori sui trattori, ad esempio, sono utilizzati per individuare il bisogno di acqua di alcune colture, o per razionalizzare l'uso dei pesticidi. In questo modo la produzione intensiva cerca di utilizzare metodi di produzione alternativi a basso impatto;
- l'intelligenza artificiale applicata al settore agroalimentare è inoltre foriera di acquisizione e gestione di big data che contribuiscono a supportare da una parte le decisioni degli stakeholder che operano nell'ambito dell'offerta e dall'altra le personalizzazioni della domanda. Dall'indagine condotta dall'Osservatorio Smart AgriFood su 1.467 industrie agroalimentari, (rispetto alle 61.000 presenti su tutto il territorio nazionale) si evince che il 55% utilizza sempre più spesso dati derivanti da applicativi tecnologici che vanno dall'IoT alla data analysis fino alla robotica e ai droni, con scelte che cadono soprattutto su sistemi utilizzabili trasversalmente in più settori agricoli (53%), sui sistemi per il comparto cerealicolo (24%), ortofrutticolo (24%) e vitivinicolo (16%)⁹⁷;
- le imprese italiane sono sempre più consapevoli delle opportunità offerte dal paradigma 4.0 (85% su un campione di 766) e ne utilizzano sempre più frequentemente le soluzioni (55%)⁹⁷, non solo nella fase produttiva; infatti, la combinazione e l'elaborazione smart dei dati forniti dagli applicativi tecnologici possono supportare anche la prevenzione degli sprechi: l'accoppiamento e l'automatizzazione di sistemi di gestione del trasporto con sensori agricoli potrà contenere del 10-20% le perdite in campo;
- alcuni agricoltori riescono ad avere accesso a nuove tecnologie e ad innovazioni alimentari

utilizzando acceleratori, start-up o incubatori, grazie a istituzioni e agenzie. A volte lavorano anche con un consulente o un professionista specializzato che può fornire dei dati a supporto;

- con l'urbanizzazione di molte aree, vengono sviluppate innovazioni che consentono alle persone all'interno della città o nelle aree contigue di praticare l'agricoltura con iniziative agricole urbane, l'agricoltura verticale o l'agricoltura in container⁹⁸. L'attività dell'agricoltore urbano può aiutare i bambini delle città a connettersi con la natura e possibilmente ad emularlo;
- è importante creare innovazione e tecnologia che facilitino e supportino anche l'agricoltura di piccola scala e le aziende agricole sostenibili, al fine di rendere più efficace la produzione e la trasformazione in modo da razionalizzare l'utilizzo del tempo e quindi abbassare i costi di produzione. In questo modo si abbasseranno anche i prezzi per i consumatori, evitando di penalizzare i prodotti di qualità, che diversamente arrivano spesso sul mercato con prezzi poco competitivi.

b) Distribuzione:

- l'industria alimentare di qualità deve comunicare la propria autenticità, dando ai consumatori una garanzia sulla sicurezza degli alimenti attraverso applicativi chiari e facilmente leggibili. I sistemi decentralizzati, come quelli garantiti dalla blockchain, hanno ora l'opportunità unica di democratizzare la trasparenza, irrobustendo la fiducia dei consumatori. Oggi il 50% dei progetti di blockchain applicati al food vengono implementati sulla distribuzione e trasformazione, mentre per quanto riguarda le specializzazioni della filiera, è il comparto della carne a ricorrere maggiormente a questa tecnologia (il 21% dei casi)⁹⁹. La blockchain può essere uno strumento per la sicurezza alimentare, perché consente la tracciabilità del prodotto, ovvero consente ai consumatori di seguire il percorso degli alimenti lungo la catena di approvvigionamento e di scoprire come e dove sono stati prodotti. Anche se l'uso della block-chain sembra essere molto diffuso, in realtà essa è applicata solo da pochissime aziende a causa del grande impegno e della trasparenza necessari. L'utilizzo di QR code o "etichette smart" sono tecniche più diffuse in Italia;
- aumenta la quota di distribuzione di alimenti attraverso piattaforme online dove i consumatori acquistano i prodotti direttamente dai produttori o dai ristoranti, avendo anche la possibilità di conoscere la storia e i metodi di produzione. Vantaggi di questo "approccio dal basso verso l'alto" sono la migliore gestione della domanda e dell'offerta e la minore intermediazione;
- nella grande distribuzione assistiamo ad un cambiamento da una politica che mira all'efficienza su larga scala ad una che mira all'assenza di sprechi. Ad esempio, i supermercati stanno iniziando ad introdurre nuove tecnologie per evitare lo spreco dei prodotti.

c) Trasformazione:

- le piattaforme oggi consentono di percorrere la strada di una personalizzazione alimentare sempre più responsabile, e cioè di rispondere, attraverso l'elaborazione e la combinazione dei dati, all'aumento della consapevolezza e della qualità delle informazioni nutrizionali, permettendo ai singoli cittadini di compiere scelte specifiche per le loro esigenze personali e profilare un vero e proprio quadro nutrizionale di precisione. Secondo l'Osservatorio Innova-

zione Digitale in Sanità, il 37% dei direttori di strutture sociosanitarie crede che siano proprio le tecnologie innovative a guidare la nutrizione di precisione (2019)¹⁰⁰. In questo caso, un buon esempio di personalizzazione alimentare sono le ospedali che predispongono menù ad hoc per soddisfare al meglio le esigenze dei pazienti e che ha creato un vero e proprio sistema di preferenze gustative tramite app per accelerare la loro guarigione¹⁰¹;

- aumento dell'utilizzo di tecnologie per la produzione alimentare, ad esempio, tramite l'uso della stampa 3D per alimenti: questa nuova tecnologia attrae i consumatori ma deve essere ancora implementata/utilizzata dalle aziende.

d) Acquisto:

- l'accesso ai "Big Data" (dati interconnessi, statistiche ecc.) consente di rispondere alle esigenze di consumo o di salute dei singoli consumatori;
- autenticità: stando a un'indagine Nielsen del 2016, il 72% dei consumatori italiani dichiara di voler sapere tutto ciò che è contenuto nel proprio cibo e come questo arriva dalla terra alla tavola¹⁰². Tracciare un vero e proprio storico è compito del food integrity tracking, portato avanti solo in Italia da ben 133 piattaforme tecnologiche disponibili sul mercato;
- stile di vita: la quantità di informazioni alimentari a disposizione dei consumatori è sempre maggiore: il 53% degli Italiani usa le piattaforme digitali per questo scopo¹⁰³. Eppure questa saturazione di informazioni può creare un disorientamento che si ripercuote sugli stili di vita: il 67% degli Italiani oggi non sa come scegliere correttamente il cibo e dal 30 al 41% di loro non comprende gli effetti che scelte di consumo sbagliate possono avere sulla salute¹⁰⁴. Per avere stili di vita sani e salubri, Digital Health e industria alimentare dovranno essere sempre più connesse;
- si è registrato un aumento delle consegne a domicilio, che sono più comode per il cliente e tengono conto dei cambiamenti dello stile di vita dei consumatori, in quanto il tempo dedicato alla preparazione dei cibi è sempre più breve. È importante però valutare la sostenibilità del *food delivery* soprattutto in relazione alle condizioni di lavoro.

e) Consumo:

- cresce la domanda di cibo "on-the-go" e facilmente accessibile, che sia anche sano, sostenibile e naturale;
- il mercato della tecnologia è alla continua ricerca di nuovi modelli di acquisto da proporre alle nuove generazioni, adattandosi alle nuove tendenze delle abitudini alimentari;
- si diffondono e raffinano strumenti e metodi per mangiare, preparare e conservare gli alimenti in modo da prevenire disturbi cibo – correlati e facilitare l'accesso al cibo buono e sano. Il tema dell'innovazione alimentare e della tecnologia, inserito nel dibattito sul diritto e sull'accesso al cibo potrebbe favorire una maggiore consapevolezza del fatto che non abbiamo bisogno di incrementare la produzione, quanto piuttosto di produrre in modo più efficiente, fare un utilizzo più razionale delle nostre risorse (come l'acqua) e ridurre lo spreco alimentare.

5.7.4 Soluzioni dalle innovazioni e dalle tecnologie per un consumo e una produzione sostenibili

Sostenibilità non è soltanto un imperativo del presente ed una tendenza di mercato, è anche la cornice dei 17 obiettivi dell'ONU per lo sviluppo sostenibile, nella quale tutti gli attori della filiera agroalimentare si muovono. I punti critici di insostenibilità sono da affrontare con il passaggio ad un'agricoltura rigenerativa che può essere adottata anche grazie alla trasformazione digitale e alle tecnologie capaci di passare da un approccio incrementale ad uno trasformativo. Dunque, nell'ambito della tecnologia e dell'innovazione è necessario prestare attenzione in particolare ad alcune aree, per garantire che il cibo sia di alta qualità, sano e sostenibile. Queste aree sono considerate attività principali di ricerca, prototipazione e previsione incentrata sulla rilevanza per le persone, la cultura e il digitale:

a) Ambiente: realizzazione di soluzioni pratiche e modelli innovativi e sostenibili di produzione alimentare basati su sistemi acquatici e terrestri sostenibili. È importante aumentare la produttività senza compromettere la biodiversità e la protezione dell'ambiente, soprattutto in riferimento alla crisi climatica.

b) Nutrizione: sperimentare alimenti sani e nutrienti, preservando la nostra cultura, rafforzando la biodiversità e migliorando l'esperienza alimentare.

c) Stili di consumo e di vita: scoprire nuovi spazi e modelli di consumo basati sul benessere (attraverso strumenti che possano indirizzare verso un'alimentazione sana) e su una maggiore consapevolezza dell'impatto degli stili di vita sull'ambiente.

d) Consapevolezza: sviluppare strumenti per analizzare e generare spunti, elaborando le informazioni con l'intelligenza artificiale e investendo sull'educazione alimentare. Le piattaforme digitali, inoltre, sono molto utili per individuare le tendenze e aumentare la diffusione della conoscenza e della consapevolezza.

e) Sistemi circolari e urbani: in un'economia circolare l'energia, il cibo, i sottoprodotti alimentari, i materiali di scarto, i prodotti inutilizzabili o indesiderati vengono ri-usati. Questo ispira anche nuovi prodotti di migliore qualità e più alto valore ecologico, particolarmente rilevanti nelle aree urbane.

5.7.5 In quali ambiti la tecnologia e l'innovazione possono supportare il settore alimentare

La rivoluzione digitale nel settore agroalimentare necessita anche di una nuova mentalità, da parte di tutti gli attori coinvolti, che devono aprirsi alle tecnologie per un'agricoltura e un consumo rigenerativi e sostenibili. Pertanto, è importante lavorare allo sviluppo di questa mentalità utilizzando diversi strumenti, come programmi educativi o mezzi di comunicazione, per rendere le innovazioni e le tecnologie più familiari sia per gli implementatori che per gli utenti. Inoltre, la tecnologia e le innovazioni possono sostenere la produzione e il consumo del cibo apportando vantaggi economici diretti a tutta la filiera. Dunque, sarà importante anche prevedere investimenti economici per innovare e distribuire gli strumenti necessari.

Questo auspicato cambio di mentalità rende i diversi attori più consapevoli, permettendo loro di valutare in modo più accurato i benefici che ne derivano e gli usi possibili chiarendo eventuali equivoci o pregiudizi. Allo stesso modo – e con pari valore – consentirebbe agli attori di scegliere di non utilizzare determinate innovazioni e tecnologie dopo aver attentamente valutato che non sono applicabili alla propria realtà. Ad esempio, in Italia c'è una certa resistenza da parte di consumatori e produttori rispetto all'introduzione di nuove tecnologie di produzione di alimenti perché sono associate alla produzione di "cibo falso". Con una consapevolezza aumentata sulla tecnologia e le innovazioni possiamo riconsiderare questa convinzione per vedere se queste innovazioni sono interessanti o no, perché non sono necessari/interessanti per i consumatori per ragioni culturali, nutrizionali e valoriali.

5.7.6 Aumento della cultura delle start-up

Da alcuni anni vediamo in Italia l'aumento delle nuove imprese, le cosiddette start-up, che introducono sul mercato innovazioni e tecnologie per tutte le aree legate al cibo. Il mercato internazionale che unisce cibo e tecnologia vale 169 miliardi di euro, di cui 30 provengono dalle sole start-up innovative europee⁹⁶. Questo ecosistema delle start-up può portare opportunità di lavoro per i giovani e al contempo stimola la creazione di soluzioni in ambito alimentare. Con l'aumento di investimenti nelle start-up, aumentano le opportunità di questi progetti di affrontare le grandi questioni relative alla sostenibilità: lavorare per un ambiente più sano, con metodi di produzione più efficienti e ecologici. Il progetto *Last Minute Sotto Casa*, ad esempio, si propone di ridurre lo spreco alimentare quotidiano dei piccoli negozi di quartiere, ma anche grandi retailer attraverso un'app che permette l'incontro tra domanda e offerta in modo da distribuire cibo buono, che altrimenti andrebbe sprecato perché in scadenza, a prezzo scontato.

Le start-up possono avere un obiettivo molto locale, collegando la comunità locale all'innovazione e alla tecnologia, pur avendo un ampio raggio d'azione attraverso la comunicazione online e l'utilizzo di social media. Per esempio: *VaZapp* è il primo hub rurale in Puglia popolato da una comunità viva e attiva di giovani agricoltori, professionisti, ricercatori, comunicatori e creativi, che intende rilanciare il settore agricolo attraverso un percorso di innovazione sociale, favorendo le relazioni in agricoltura per lo sviluppo di idee e di attività imprenditoriali, finalizzate a creare opportunità e dar vita ad una filiera "colta". Un'altra start-up con un scopo più ampio è *Authentico*: aiuta i consumatori di tutto il mondo a riconoscere i veri prodotti enogastronomici *Made in Italy* attraverso un'app gratuita per smartphone semplice e immediata. La missione è offrire un approccio innovativo per contrastare il fenomeno dell'*Italian sounding*.

5.7.7 L' approccio multidisciplinare

È importante avvicinarsi al cibo con un approccio multidisciplinare, lavorando assieme agli attori dell'istruzione, della pubblica amministrazione, del settore privato, del settore non profit e dei consumatori. Così la tecnologia e l'innovazione saranno integrate nella società in un modo appropriato,



applicabile e sostenibile per promuovere e facilitare, anziché mettere in pericolo, la conoscenza e l'efficienza. Inoltre, si è sempre più consapevole che i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU non riguardano solo le iniziative dei decisori politici ma hanno bisogno della collaborazione tra pubblico e privato.

Il Future Food Institute, per esempio, lavora per connettere tutte le parti interessate (governo, istituzioni educative, associazioni, università, ecc.) ed implementa soluzioni innovative e tecnologiche lungo tutta la filiera dal campo alla tavola e oltre con collaborazioni a ogni livello. Inoltre ha avviato programmi educativi per diffondere tecnologie e innovazione con lo scopo di generare e accelerare impatti positivi sulla società e sull'ambiente, attraverso¹⁰⁵:

- programmi (per bambini sotto i 12 anni, master e programmi esterni all'ambito scolastico) che esplorano ed accelerano innovazioni dirompenti già presenti nel mondo in ambito alimentare, con approccio *from farm to fork* e in collaborazione con 15 università internazionali;
- Food innovation Global Mission (FIGM) – Missione globale parte del master di secondo livello Food Innovation Program per giovani professionisti del settore alimentare con backgrounds accademici trasversali;
- Future Food 4 Climate Change Summer schools – Tre bootcamp formativi internazionali a New York, a Tokyo e in Islanda a tema "smart cities", "smart farms" e "smart ocean" realizzati in collaborazione con FAO e dedicati a studenti, Ph.D, executives e giovani innovatori e attivisti ambientali.

Tabella 2 offre una panoramica delle criticità e proposte più importanti all'interno di ciascun ambito alimentare, in riferimento ai cinque temi trasversali. Il dettaglio di questa analisi si trova nel Capitolo 5.

1. RICOSTRUIRE LA CULTURA ALIMENTARE E LE CONOSCENZE TRADIZIONALI

Nutrizione e Salute

- **Preoccupante situazione epidemiologica con alta incidenza di obesità e sovrappeso** (specialmente in gruppi vulnerabili come i bambini):
 - l'Italia sta vivendo una transizione nutrizionale, che fa registrare un'eccessiva assunzione di zucchero e sale, un grande consumo di alimenti molto lavorati, un insufficiente consumo di frutta e verdura;
 - stile di vita: non c'è consapevolezza della importante correlazione tra alimentazione e attività fisica;
 - settore sanitario: il sistema italiano consente un elevato accesso e un'ottima capacità di cura ma ha un basso livello di attività di prevenzione in ambito nutrizionale;
 - il deteriorarsi di alcuni aspetti sociali, economici e culturali incide sul peggioramento dello stato di salute delle persone e sul loro minor accesso alle cure sanitarie.
- **Discostamento dalla Dieta Mediterranea:**
 - si è passati dalla Dieta Mediterranea, molto radicata specialmente nel Sud Italia, ad un'alimentazione maggiormente fondata su cibi ricchi di grassi e zuccheri;
 - riduzione del tempo impiegato per cucinare e preparare il cibo;
 - perdita dell'approccio olistico tipico della società rurale e delle specifiche tradizioni familiari;
 - inversione delle tendenze tra Nord e Sud Europa: in passato i paesi del Nord Europa mostravano una situazione della salute pubblica peggiore rispetto ai paesi del Mediterraneo, ora si assiste ad un ribaltamento della situazione.
- **Malintesi culturali a proposito di prevenzione:**
 - la corretta quantità di apporto calorico, in considerazione di uno stile di vita sano;
 - l'idea che la Dieta Mediterranea equivalga alla raccomandazione di "mangiare tanta pasta";
 - come si presenta, con quale forma, un corpo sano;
 - la comunicazione mediatica sulla dieta mediterranea è ancora inadeguata.

Cultura e Tradizione

- **Il cibo dal sacro al profano:**
 - l'alimentazione è un aspetto fondante del processo evolutivo dell'uomo;
 - nel passaggio epocale tra il tempo della tradizione e quello del presente postmoderno il cibo perde gran parte del suo contenuto sacrale e diventa sempre più parte di un ritmo sociale profano;
 - si avverte sempre più una diffusa e profonda strumentalizzazione mediatica del processo alimentare, volta a banalizzare un tema che invece sta alla base della società e del suo sviluppo futuro.
- **Tradizione e modernità dalla campagna alla città e ritorno:**
 - dall'oralità alla scrittura: è stata abbandonata la conoscenza trasmessa attraverso il gesto o l'oralità con una conseguente perdita di saperi radicati nella narrazione e nell'immaginario collettivo che definiva l'identità comunitaria;
 - le relazioni sociali che sono a fondamento della vita comunitaria (e quindi della riconosciuta e autonoma identità locale) si perdono nelle strumentali azioni della vita urbana;
 - serve una ripresa, una reinvenzione delle feste e delle tradizioni contadine, al fine del recupero delle tradizioni locali e del concreto ritorno alle radici della storia e del mito.
- **Preservare e recuperare la conoscenza dei saperi della tradizione della comunità locale** per restituire la memoria identitaria alle comunità segnate dalla diaspora contadina e per fare rinascere stili di vita del passato quali traiettorie di futuro.

e Produzione

- **Necessità di una rivalorizzazione dell'agricoltura biologica e dell'agroecologia per salvaguardare la tradizione e il territorio:**
 - coltivare ed allevare evitando la chimica di sintesi;
 - rispettare la biodiversità, l'ecosistema naturale ed il presidio territoriale tradizionale.
- **Scollegamento dalla terra e dall'agricoltura nel Sud d'Italia:**
 - trasformazione e decadenza del territorio e dell'infrastruttura sociale in seguito a una diminuzione delle piccole proprietà e all'aumento dei proprietari che coltivano come attività secondaria;
 - cambio di mentalità: trasformazione sociale e perdita delle conoscenze riguardanti cultura, agricoltura e tradizione del territorio con un cambiamento nella struttura familiare.
- **L'importanza della solidarietà e della vicinanza con il produttore per riconnettere le persone con l'agricoltura e la natura (il territorio) nella società più individualistica:**
 - con il cambio delle abitudini familiari (meno tempo per cucinare o comprare dalle piccole aziende), migliorare il rapporto di solidarietà può dare soluzioni positive e sane, provenienti direttamente dai produttori;
 - la vicinanza, la frequentazione dà l'opportunità di spiegare come vengono fatte le cose e restituire i valori dell'artigianalità.

Agricoltura	<ul style="list-style-type: none"> • Essere aperti e ricettivi rispetto al fluire della tradizione e ai cambiamenti dei territori affinché si creino o si rideterminino nuovi equilibri, ma anche per sperimentare nuove colture che rispondano alle esigenze della popolazione e del territorio. • “Ascoltare” la natura: <ul style="list-style-type: none"> ○ non andare contro il sapere naturale intuitivo dell'agricoltura per evitare danni, costi e insostenibilità economica e ambientale; ○ tradizionalmente, gli agricoltori e i produttori determinerebbero cosa, come e dove produrre basandosi sulle proprietà naturali della terra.
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • I mutamenti socio-economici, l'allontanamento dalle tradizioni e lo scollegamento con il territorio e la natura hanno avuto impatti negativi sulla salute dell'ambiente: occorre ricostruire le competenze relative ai vantaggi ambientali (e quindi globali) di un consumo equilibrato, sostenibile e connesso con la natura.
Consumo ed Esperienza	<ul style="list-style-type: none"> • Differenza tra città e campagna nell'esperienza di consumo alimentare: nelle aree rurali si mantiene ancora, in buona misura, la consapevolezza del legame tra il nutrirsi, la produzione e la sostenibilità, mentre le zone urbane sono state maggiormente pervase dal modello omologante comunicato dall'industria alimentare. • Vaporizzazione della cultura del cibo e dell'alimentazione e perdita delle tradizioni tramandate negli ambiti familiari e territoriali: <ul style="list-style-type: none"> ○ quantità eccessive di zucchero e sale che lasciano il palato sordo e muto; ○ cancellato in 2 generazioni il sapere di tradizioni alimentari sane con lo sradicamento della concezione di cibo buono perché nutriente; ○ senza retorica, far tesoro della sapienza della terra, dei sapori e delle tradizioni in una relazione articolata fra i territori e le conoscenze familiari. • Riconnettere le tradizioni e il patrimonio attraverso un mercato di nutrimento per: <ul style="list-style-type: none"> ○ trasmettere il patrimonio di produzione tradizionale e sana dei contadini; ○ provocare e valorizzare il forte impatto emotivo collegato ad un'esperienza conviviale.
Spredo Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • L'atto affettivo della produzione o preparazione del cibo è la tradizione del cibo da promuovere e proteggere: <ul style="list-style-type: none"> ○ produrre un alimento o preparare un piatto è un atto affettivo che richiede tempo ed energia e che si origina nell'affezione tra le persone, come quando si prepara un regalo. Questo cementa le relazioni tra persone, che si mettono a tavola insieme, per condividere un momento bello e gustoso; ○ quando si è consapevoli dell'energia e del tempo dedicati alla preparazione di un alimento, quando si sperimenta la bellezza del momento condiviso, si spreca di meno. • Gli effetti dei cambiamenti della società sullo spreco alimentare: <ul style="list-style-type: none"> ○ il cambiamento sociale e della famiglia ha modificato l'approccio al cibo, le tipologie di cibo, i canali d'acquisto e i tempi e luoghi di consumo; ○ non passiamo più il tempo a casa per preparare e condividere il cibo e non si inventano ricette di recupero perché si mangia meno a casa; ○ siamo più lontani dalla fonte del cibo e dalla sua preparazione e non lo vediamo più come un atto affettivo che può facilitare una relazione, ma solo come una merce, una cosa con un prezzo; ○ alcuni segnali positivi si possono leggere nel successo dei corsi di cucina e delle modalità alternative di acquisto che stanno prendendo piede: negozio di quartiere, negozi specializzati, online, food delivery, GAS, ecc.
Tecnologia e Innovazione	<ul style="list-style-type: none"> • Il ruolo della tecnologia e dell'innovazione su cultura e tradizione: <ul style="list-style-type: none"> ○ la tecnologia e l'innovazione interagiscono con l'intera filiera alimentare, dai campi alle tavole, si muovono parallelamente al cambiamento della cultura, delle abitudini familiari e della società, con un effetto sul cambiamento dei comportamenti e dei modi di interagire con il cibo; ○ la domanda che ci poniamo è: le tradizioni e la qualità vengono perse a causa dei nuovi sviluppi, oppure le tecnologie aiutano a preservare e rendere le tradizioni più accessibili? ○ in questo dibattito, il Future Food Institute (FFI) ha evidenziato cinque temi prioritari che le tecnologie e l'innovazione devono prendere in considerazione e che rappresentano linee di ricerca rilevante per le persone, la cultura e il digitale: salute, sostenibilità, cambiamento dei valori dei consumatori, digitalizzazione e distribuzione.

2. PROMUOVERE LA “QUALITÀ SEMPLICE” DEL CIBO

Nutrizione e Salute

- **Insistere sul ruolo della nutrizione in ambito di prevenzione primaria:** chi si occupa, a qualunque titolo, di prevenzione primaria deve avere competenze in materia di nutrizione e deve dare a questo tema uno spazio rilevante nel proprio operato.
- **Consapevolezza del rapporto tra abitudini alimentari e ‘imprinting metabolico’:** nei primi anni di vita è importante non eccedere con i consumi di zucchero, sale e alimenti lavorati, per evitare il cosiddetto imprinting metabolico (un bambino obeso a 8 anni, ha forti probabilità di diventare un adulto obeso o con disturbi correlati).
- **La Dieta Mediterranea è buona, sana e sostenibile:**
 - la Dieta Mediterranea, che veniva seguita in Italia, è stata codificata in considerazione della cultura e delle tradizioni del Paese;
 - studi a lungo termine dimostrano che maggiore è l’adesione alla Dieta Mediterranea, migliore è la salute e maggiore la longevità; il comitato EAT-Lancet ha recentemente promosso l’applicazione dei principi della Dieta Mediterranea come modello di sostenibilità.
- **Consapevolezza della nutrizione: è importante sviluppare competenze e pratiche di “mindfulness” correlata al consumo alimentare.**
- **Cibo locale e di stagione:**
 - consumare alimenti locali e di stagione comporta benefici in termini di valori nutrizionali dei micronutrienti e delle sostanze fitochimiche;
 - inoltre gli alimenti di stagione costano meno e sono più gustosi.
- **I metodi di produzione del cibo:**
 - alcuni alimenti vengono prodotti a partire da materie prime di bassa qualità e con bassi valori nutrizionali e devono avere una lunga shelf life;
 - per permettere loro di restare gustosi nel tempo e nonostante gli ingredienti di base sono “corretti” con additivi che danno un risultato finale gradevole, ma allontanano ulteriormente il prodotto dagli standard di qualità nutrizionale.

Cultura e Tradizione

- **Cibo come scienza:**
 - approccio teorico-metodologico olistico per una conoscenza scientifica del cibo di qualità;
 - elaborare e seguire un modello d’indagine che permetta un’integrata e cognitiva formazione di tutti gli argomenti e gli attori della filiera produttiva e culturale del cibo, per interpretare e conoscere il complessivo quadro concettuale e interdisciplinare dell’universo gastronomico.
- **Conoscere e interpretare scientificamente e coscientemente il cibo: non solo nell’atto del mangiare ma anche attraverso la sua storia e la filiera produttiva.**

Agricoltura e Produzione

- **Essere consapevoli del valore dell’agricoltura biologica per il benessere individuale e la sostenibilità ambientale ed economica:** rivalorizzare l’agricoltura biologica per la salute, per il rispetto e l’ascolto della natura, per il prezzo adeguato che sostiene l’intera filiera produttiva e per evitare costi rendendo così il cibo sano sempre accessibile.
- **È importante conservare le specificità, le tradizioni e le storie personali delle piccole aziende agricole che danno al prodotto una qualità più peculiare e interessante.**
- **Alzare il livello di attenzione e sensibilità per un consumo più “giusto” e diffondere i processi di produzione sostenibili:**
 - attenzione per la qualità, per chi e come produce, per la territorialità e la stagionalità del cibo;
 - coinvolgere in questa attenzione sia la distribuzione di alimenti sani sia il resto della catena alimentare, che deve trovare forme di produzione anch’esse sane (in particolare i lavoratori).
- **La società deve tornare a connettersi con l’agricoltura e quindi con la natura, fisicamente, economicamente e pedagogicamente:**
 - attraverso le aziende agricole che vanno viste non solo come luoghi di produzione alimentare ma anche come risorsa per l’intera comunità;
 - riconnettere le persone alle aree rurali per riconquistare la conoscenza persa della qualità inerente dell’agricoltura a salvaguardia delle piccole proprietà, delle tradizioni locali e del loro valore.

Ambiente

- **L’idea di qualità deve essere intrinseca al cibo e non una specificità di una parte di esso:**
 - bisogna diffondere l’idea che il cibo di qualità è cibo sostenibile da ogni punto di vista: quello organolettico, quello sociale, quello economico, quello ambientale;
 - il cibo che fa danni, di qualunque tipo e a qualunque distanza, nel tempo e nello spazio, dal momento e dal posto in cui viene prodotto, non dovrebbe essere definito cibo;
 - l’unico cibo che si merita di essere chiamato così è il cibo di qualità.
- **Creare maggiore consapevolezza del legame tra salute personale e salute ambientale:** un impatto negativo sulla natura comporta un impatto negativo su sé stessi, anche se gli effetti non sono immediatamente visibili.
- **Il cibo orientato al nutrimento e al benessere di persone e ambiente è un alimento di qualità superiore e subordina le ragioni economiche a quelle del nutrimento.**
- **Disseminare informazioni sugli impatti negativi dell’agricoltura e dell’allevamento intensivi sulla salute e sull’ambiente:**
 - l’utilizzo di determinati pesticidi e altri prodotti chimici sono collegati all’innalzamento dell’incidenza di alcune malattie nelle aree rurali;
 - i consumi di carne devono essere più attenti alla qualità (le metodologie di allevamento) e alla quantità (bisogna abbassare i consumi pro-capite);
 - l’innalzamento dei consumi di prodotti biologici è collegato alla conoscenza degli impatti dell’agricoltura su salute e ambiente.

- Si è diffusa una una dieta fatta di cibo di scarsa qualità: ampi settori della società sono raggiunti da alimenti a basso costo e di scarsissimo valore nutrizionale - sostanzialmente dannosi - con zuccheri e sale che mascherano l'assenza di reale nutrimento. Si perde così la memoria che il cibo in quanto nutrimento, è buono solo se fa bene.
- La commercializzazione della cucina ha rimosso il contatto naturale col cibo e ha confuso il consumatore che non sa più riconoscere le qualità naturali del cibo:
 - con la monetizzazione e l'approccio al cibo come business, abbiamo perso il significato dell'atto generoso di una responsabilità amorosa che era insita nel gesto della preparazione del cibo e nella condivisione dei pasti: ciò ha cambiato il concetto di nutrizione sana e buona;
 - molta parte dell'alimentazione avviene attraverso piatti cucinati solo per far profitto con marchi "appetibili", ma privi di generosità e responsabilità amorosa verso gli individui e verso tutto il Pianeta;
 - è cambiato il modo di presentare prodotti che ora devono essere confezionati e riconoscibili grazie a un marchio.
- Costruire un mercato che dia priorità al nutrimento e alla qualità del cibo:
 - per trovare un equilibrio nei consumi e nutrirsi con alimenti di buona qualità, dobbiamo ritornare a noi stessi, cercando semplicità nell'atto di mangiare;
 - il buon cibo deve avere un prezzo adeguato: un prodotto sotto un certo livello di prezzo non può garantire sostenibilità, sanità e qualità;
 - cambiare la mentalità dei consumatori che troppo spesso oggi scelgono solo in base al prezzo più basso;
 - rispettando la stagionalità, tradizioni, l'ordine dei pasti, si spreca di meno, non si mangia troppo e si percepiscono le conseguenze positive sulla salute;
 - connettere chi lavora in cucina con produttori e fornitori;
 - praticare i gesti umani che creano i prodotti, la cultura e la tradizione del buon cibo.

- Essere consapevoli del fatto che il cibo ha non solo un prezzo, ma un valore, aiuta a sprecare meno:
 - comunicare l'idea che il cibo ha un valore vuol dire riconoscere che è necessario per la mia vita, per quella degli altri e che facilita le relazioni affettive;
 - la relazione con il cibo non si risolve solo in quel che mangiamo, ma sta anche in quel che pensiamo quando mangiamo: è in questo pensiero che si esplicita la presenza o la mancanza dell'aspetto affettivo del cibo.
- Promuovere l'aspetto sociale: il piacere di condividere una 'food donation' come atto affettivo:
 - la condivisione del cibo è un dono che crea, accentua e dimostra una relazione forte fra le persone;
 - possiamo dividerlo in una festa per avvicinare le diverse culture e facilitare la comunicazione e l'accettazione tra persone.
- Creare una "domanda" di non spreco grazie alla consapevolezza della qualità e di tutto il lavoro e la cura necessari per ottenerla.

- Temi importanti e attuali a proposito di tecnologia e innovazione per assicurare la qualità del cibo:
 - ambiente: modelli innovativi di produzione alimentare per la sostenibilità e per preservare la biodiversità nell'agricoltura, negli oceani e sulla Terra;
 - nutrizione: sperimentare con alimenti sani e nutrienti,
 - preservando la nostra cultura e rafforzando la biodiversità; stili di vita alimentare: scoprire nuovi luoghi e modelli di consumo più sostenibili;
 - consapevolezza: utilizzare le tecnologie per migliorare le esperienze alimentari ovunque;
 - sistemi circolari ed urbani: serve un'economia circolare, molto rilevante per le aree urbane.
- Sensibilizzazione su come la tecnologia e l'innovazione possono facilitare l'educazione alimentare per consentire valutazioni più attente ed evitare malintesi. Ad esempio, a volte, consumatori e autorità governative tendono a rifiutare l'introduzione di nuove tecnologie nella produzione di alimenti, perché le associano alla produzione di "fake food".

3. FARE USO DEL POTENZIALE DELLE INFRASTRUTTURE, DELLE NORMATIVE E DELLE OPPORTUNITÀ ECONOMICHE

Nutrizione e Salute

- **Dare maggior ruolo all'alimentazione nel settore sanitario:**
 - al fine di una maggiore protezione e prevenzione indirizzata ai bambini, occorre migliorare le normative in materia alimentare che riguardano le infrastrutture sanitarie e il sistema educativo relativo alla nutrizione offerto dal settore sanitario;
 - la nutrizione deve entrare nei programmi di formazione di tutti i medici (indipendentemente dalla specialità) e come tema centrale nella gestione e organizzazione delle strutture sanitarie.
- **Promuovere la cultura e le tradizioni alimentari:** per diminuire la gravità della situazione epidemiologica e così abbassare i costi della sanità, è importante rafforzare la cultura alimentare e rivalorizzare diete tradizionali come quella Mediterranea. In Italia la struttura pubblica del settore sanitario è molto inclusiva e accessibile a tutti e può quindi avere un ruolo formativo importante.
- **Importanza dell'infrastruttura come polo formativo sull'alimentazione per le classi sociali economicamente svantaggiate.**
- **Approccio dal basso verso l'alto e dall'alto verso il basso rispetto alla politica:** l'obiettivo è la creazione, in tema di alimentazione e salute, di linee guida e normative condivise, in un ambiente partecipativo volto a favorire scelte sane di lunga durata.
- **Normative in materia di etichettatura:** le etichette sono strumenti importantissimi per aiutare i consumatori ad orientarsi nei consumi alimentari, ma devono essere facilmente comprensibili e contribuire ad innalzare le competenze dei cittadini.
- **Comunicazione commerciale e promozione dei prodotti destinati ai bambini:** serve un maggiore controllo e regole più attente, rispetto ai messaggi veicolati dalla pubblicità e in genere dalle metodologie di promozione dei prodotti destinati all'infanzia.
- **Favorire i metodi di produzione sostenibili:** stabilire controlli e regole per far sì che decisioni che riguardano la politica e l'industria alimentare siano basate sulla tutela della salute e sul valore intrinseco del cibo anziché siano sugli interessi politici o sul profitto.

Cultura e Tradizione

- **La tradizione, il cibo e il turismo sono settori culturalmente, socialmente ed economicamente strategici per l'Italia nel quadro di un futuro sostenibile:**
 - l'Italia ha in custodia uno dei più importanti patrimoni culturali del mondo. Il cibo è frutto di una altrettanto ricca biodiversità delle campagne e della tradizione;
 - queste traiettorie di sviluppo, opportunamente potenziate, sono tratti costitutivi strategici per la conservazione e l'innovazione di futuri orizzonti culturali ed economici del Paese.
- **Una nuova politica alimentare:** utilizzare tutte le infrastrutture disponibili per ricostruire la memoria locale al fine di sviluppare la consapevolezza necessaria ad una nuova politica alimentare fondata su partecipazione, sensibilità e sostenibilità dell'ecosistema.

Agricoltura e Produzione

- **Sviluppare la portata della produzione agricola nell'economia:** sviluppare i vantaggi agricoli e produttivi locali attraverso il potenziamento dell'intera filiera alimentare locale.
- **Valutare le tipologie di distribuzione per rispondere alla forte domanda dei consumatori per il biologico:**
 - organizzare networks di piccoli produttori;
 - ottimizzare la produzione in termini di efficacia;
 - promuovere e sostenere la vendita diretta nelle aziende agricole, la costruzione di GAS;
 - lavorare con ristoranti direttamente e attraverso piattaforme online e applicazioni per dispositivi mobile;
 - esplorare mercati esteri con una forte domanda di prodotti biologici di alta qualità.
- **Acquistare prodotti biologici direttamente dalle aziende o attraverso GAS e reti online consente al consumatore un risparmio economico e al produttore un maggiore ricavo, rispetto all'acquisto di prodotti biologici presso la GDO.**
- **Creare cooperazioni ed economie di scala per vantaggi su logistica, stoccaggio, imballaggio e consegna, con la possibilità di mantenere il prezzo del cibo più basso e più competitivo senza rinunciare all'unicità e alla diversità dei prodotti.**
- **Evitare costi semplici, evitando di andare contro il sapere naturale intuitivo del territorio (es. non piantando aranci dove non c'è sufficiente acqua):** quando la domanda forza la produzione ad andare contro la naturale inclinazione produttiva di un territorio (ad esempio forzando la stagionalità, la natura del terreno o generando un fabbisogno idrico eccessivo per il territorio), l'agricoltura accresce i propri costi produttivi, riducendo la propria competitività.
- **Maggiori controlli e maggiori diversificazioni per le certificazioni (come l'origine, se la società prende in considerazione i fattori sociali).**
- **Investimento economico da parte del settore agroalimentare biologico italiano nell'educazione primaria attraverso la natura:**
 - attraverso la natura e l'educazione primaria è possibile cambiare la mentalità dei bambini (e di rimando dei genitori) permettendo
 - il passaggio da consumo di cibo di bassa qualità a consumo di cibo di alta qualità e biologico;
 - tutto il settore italiano dell'agroalimentare biologico dovrebbe avvertire un beneficio diretto nell'investimento dell'educazione dei bambini.
- **Coinvolgere le istituzioni territoriali e rafforzarne il ruolo** perché sono in grado di riconoscere, mediare, incentivare e supportare la collaborazione "solidale" tra produttore e consumatore mettendo in evidenza e ruolo sociale del produttore. Distretti, enti parco, comuni, associazioni come Slow Food, reti GAS, ecc. devono essere sostenute dalle istituzioni.

Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Sostegno normativo per un'agricoltura e un ambiente sani: <ul style="list-style-type: none"> ◦ vietare alcune tipologie di molecole utilizzate in agricoltura che si sono rivelate dannose sia per l'uomo che per l'ambiente; ◦ la Politica Agricola Comune (PAC) deve riorientare il sistema dei sussidi per incentivare e difendere le pratiche agricole sostenibili. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento degli investimenti sull'ambiente, sia attraverso i sussidi europei, sia attraverso le iniziative dei governi a riconoscimento del valore della tutela ambientale, in termini anche economici e di opportunità occupazionali. <p>Mantenere una catena di responsabilità: chi inquina paga e contribuisce a riparare il danno creato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Considerare a livello politico che la natura non bisogna "andare a cercarla" ma si dovrebbe vivere con la sensazione di farne parte: ripensare i luoghi in cui le persone vivono, lavorano e studiano che spesso sono lontani dalla natura o dalla campagna.
Consumo ed Esp.	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare, nei luoghi deputati all'educazione e finanziando le attività necessarie, la cultura della dispensa opponendosi all'eccesso della cultura del frigorifero, riportando quest'ultimo a strumento utile ma non centrale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Defiscalizzazione dei prodotti biologici per supportare la produzione biologica: per garantire agli agricoltori locali e sani una forma di incoraggiamento e protezione per la qualità e per consentire loro di essere competitivi. 	
Spredo Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la 'food donation', con infrastrutture, normative e incentivi. • È importante avere un supporto legislativo che faciliti la filiera alimentare (consumatori inclusi) nella riduzione degli sprechi e che consenta di aumentare il recupero del cibo edibile per attività sociali: <ul style="list-style-type: none"> ◦ l'EU ha pubblicato il 12 dicembre 2019 le Raccomandazioni per la prevenzione degli sprechi alimentari e l'Italia ha la Legge 166/16 che facilita le "food donation" attraverso supporti fiscali e normative dedicate sia per quel che riguarda l'ambito igienico sanitario, sia per quel che riguarda la responsabilità civile; ◦ servono infrastrutture e un approccio educativo e informativo per aiutare i consumatori a mettere in pratica la legge e a riconnettersi con la tradizione del cibo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementare strumenti semplici come: <ul style="list-style-type: none"> ◦ l'uso dei sensi per capire se il cibo è edibile, senza fermarsi solo alle informazioni obbligatorie date dal packaging; ◦ chiarire al consumatore la differenza tra TMC (termine minimo di conservazione) e scadenza; ◦ ricette tradizionali per trasformare gli ingredienti in eccedenza in nuovi piatti; ◦ posizionare i prodotti nel frigorifero in modo corretto per una migliore conservazione. • Rivedere i limiti investimento e risorse: gli attuali strumenti di supporto sono molto limitati e quindi alcune buone idee non vengono supportate e possono andare perse. 	<ul style="list-style-type: none"> • Creare nuovi canali di fornitura e di distribuzione online di prodotti di qualità per adattarsi ai nuovi stili di vita quotidiana: ad esempio, le consegne di prodotti di qualità a casa, al lavoro o a scuola.
Tecnologia e Innovazione	<ul style="list-style-type: none"> • Infrastrutture per accesso alle tecnologie e alle innovazioni, per offrire soluzioni e individuare tendenze nelle seguenti aree produttive: <ul style="list-style-type: none"> ◦ produzione: creare innovazione e tecnologie che facilitino e supportino l'agricoltura di piccola scala e le aziende agricole sostenibili; ◦ distribuzione: nuovi canali/piattaforme online dove i consumatori acquistano prodotti direttamente dai produttori, ristoranti o supermercati; ◦ sicurezza alimentare: uso della 'block-chain'; ◦ manifattura: da un'agricoltura standardizzata ad una personalizzata; ◦ acquisto: ampliare l'offerta di canali, considerando i cambiamenti negli stili di vita e le abitudini familiari; ◦ alimentazione: favorire l'accesso ad un'alimentazione sana e sostenibile per tutti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento della cultura delle 'startups': questo ecosistema può portare opportunità di lavoro per i giovani mentre stimola la creazione di soluzioni in ambito alimentare. • Sviluppare strumenti per l'educazione alimentare attraverso piattaforme digitali e usando l'intelligenza artificiale. 	

4. FACILITARE LE COLLABORAZIONI

Nutrizione e Salute	<ul style="list-style-type: none"> • Approccio multidisciplinare, di collaborazione e di cooperazione tra le diverse parti interessate: <ul style="list-style-type: none"> ○ trans-professionale: aziende sanitarie locali, regionali, nutrizionisti, medici, pazienti e famiglie; ○ settore pubblico: governi nazionali e regionali, enti locali, comuni e autorità sanitarie; ○ istituti, organizzazioni, associazioni. 	Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • I ricercatori pubblici, i divulgatori e i decisori politici devono far parte di tavoli di collaborazione e confronto a tutti i livelli di governo (locale, nazionale, sovranazionale).
Cultura e Tradizione	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere, facilitare e incentivare le collaborazioni con: <ul style="list-style-type: none"> ○ il sistema universitario: ricerca, formazione e didattica; ○ il mondo contadino e l'agricoltura locale; ○ l'associazionismo volto alla sensibilità ambientale; ○ la filiera produttiva e culturale agroalimentare 	Consumo ed Esp.	<ul style="list-style-type: none"> • Creare o irrobustire il rapporto diretto tra produttori o fornitori e chi lavora in cucina.
Agricoltura e Produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperazione tra reti di piccole imprese agricole per: <ul style="list-style-type: none"> ○ creare economie di scala per far fronte ai costi di logistica e distribuzione (maggiore competitività senza allontanare gli estremi della filiera e perdere il valore delle relazioni); ○ preservare la biodiversità; ○ valorizzare le storie personali degli agricoltori in modo che i consumatori (e i bambini in particolare) possano conoscerle e riceverne ispirazione; combattere lo spirito individualistico. • Solidarietà tra produttori e consumatori: un rapporto personale tra produttore e consumatore può contribuire a mitigare lo spreco e l'impatto ambientale, oltre ad aiutare le aziende perché sviluppa una maggiore flessibilità da parte dei consumatori a proposito dei prodotti e della loro disponibilità. • Coinvolgere i giovani nell'agricoltura. 	Spreco Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire le collaborazioni per trovare soluzioni e raggiungere tutti gli attori: <ul style="list-style-type: none"> ○ tra organizzazioni e istituzioni per facilitare una riduzione degli sprechi e aumentare il recupero per attività sociali; ○ coinvolgere consumatori (il 46% spreca) insieme alla filiera alimentare (il 54% spreca) perché è un problema collettivo e condiviso. • Coordinamento delle iniziative per prevenire la frammentazione e la conseguente perdita di energia e risorse su tante iniziative individuali.
		Tecnologia e Innovazione	<ul style="list-style-type: none"> • Approccio multidisciplinare: lavorare con gli stakeholders dell'istruzione, della pubblica amministrazione, del settore privato, del settore non-profit e dei consumatori per valutare e implementare tecnologie e innovazioni.

5. USARE LA COMUNICAZIONE COME STRUMENTO STRATEGICO

Nutrizione e Salute	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la ricerca scientifica e statistica e divulgarne i risultati. • Approccio promozionale nella comunicazione di un'alimentazione sana e sostenibile: attraverso programmi educativi costanti e continui per mezzo di TV, giornali o social media e coinvolgendo personaggi che per i bambini possano essere modelli di riferimento (sportivi, cantanti, attori, bloggers). 	Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare una maggiore sensibilità al linguaggio: <ul style="list-style-type: none"> ○ le grandi industrie, nelle pubblicità, utilizzano una terminologia legata ai temi della salute, della biodiversità e del rispetto per l'intera filiera alimentare per descrivere i loro prodotti, creando confusione nei consumatori poiché manca una trasparenza completa sulle modalità di produzione; ○ allenare a non chiamare cibo i prodotti che non hanno una buona qualità perché inquinano, danneggiano la salute delle persone, degli animali e della natura, ledono diritti e devastano economie, dunque bisogna trovare altri modi per indicarli.
Cultura e Tradizione	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere, archiviare e comunicare la memoria della tradizione attraverso un lavoro antropologico di teoria e di terreno: <ul style="list-style-type: none"> ○ musei etnografici; ○ archivi multimediali dei narrati individuali; ○ basi di conoscenza sulla ritualità e cerimonialità alimentare. 	Consumo ed Esp.	<ul style="list-style-type: none"> • Serve più ricerca scientifica per valutare i vantaggi del cibo biologico rispetto al cibo industriale. • Regolamentare le denominazioni dei prodotti in base ai loro ingredienti: ad esempio, consentendo solo l'uso della parola "arancia" e di tutte le parole correlate se il prodotto viene da una spremuta d'arancia fresca.
Agricoltura e Produzione	<ul style="list-style-type: none"> • Gli agricoltori devono comunicare i valori e la costruzione del prezzo del cibo che arriva da una produzione biologica, sana e sostenibile. <p>Diffondere informazioni, notizie e conoscenze pratiche sul produttore, sulle tecniche di produzione del cibo, sulle buone pratiche, sulla produzione biologica e sulla cura del territorio, utilizzando i social network e altri mezzi di comunicazione online.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una grande parte della comunicazione su questi argomenti deve arrivare dalle istituzioni del territorio ed è necessario che esse si avvalgano di competenze tecniche e specifiche di esperti e persone che conoscano la particolarità del territorio. • Comunicare il pensiero che riguarda il cibo, le sue origini, la sua produzione e la sua affettività: sviluppare l'apprezzamento e il rispetto sia per i prodotti che per gli agricoltori e chiarire che tutto il cibo deriva da esseri viventi (vegetali o animali) e mostrare il tempo, l'energia e lo sforzo che il ciclo produttivo di questi prodotti comporta. 	Spreco Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenere un mercato che comunichi che il cibo non ha solo un prezzo, ma anche un valore che va preservato: <ul style="list-style-type: none"> ○ condividere e comunicare sulla tradizione del cibo e la sua preparazione come atto affettivo; ○ promuovere la comprensione e l'esperienza del valore enorme del cibo può ridurre gli sprechi alimentari. • Trovare nuovi metodi e mezzi per spiegare ai consumatori come praticare la Legge 2016/16 (e così sprecare meno): informare ed educare per promuovere un cambiamento di mentalità anziché semplicemente trasmettere prescrizioni. • Usare statistiche e informazioni sulle normative vigenti, per creare consapevolezza sullo spreco di cibo e sulle buone pratiche già esistenti: i media tendono a dare rilievo alle negatività o agli scandali e non valorizzano adeguatamente i tanti tentativi di recupero alimentare andati a buon fine.
Ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strategie comunicative come strumenti chiave per creare consapevolezza nei confronti dell'ambiente e per promuovere l'agricoltura biologica e sostenibile: <ul style="list-style-type: none"> ○ una comunicazione trasparente e fattuale; ○ sviluppare il giornalismo scientifico; 	Tecnologia e Innovazione	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitare e migliorare la comunicazione attraverso l'uso delle tecnologie e la digitalizzazione. • Sfruttare maggiormente piattaforme multimediali per individuare le tendenze e aumentare la consapevolezza: sempre più persone trascorrono quantità crescenti di tempo online: è possibile utilizzare l'intelligenza artificiale e i social media per diffondere informazioni e conoscenze sulle tecnologie e innovazioni del mondo alimentare.

6 ORIENTAMENTI METODOLOGICI PER RICONNETTERE I BAMBINI AL VALORE DEL CIBO

Una volta chiara la risposta all'ipotesi d'indagine, cioè, la necessità di ricollegare i bambini al valore del cibo in tutto i suoi aspetti per contribuire a un futuro sostenibile, quale metodologia è bene applicare per raggiungere questo obiettivo? E quali sono le buone pratiche già in essere, da prendere a modello per implementare questa metodologia nella pratica?

Come si è visto nel Capitolo 2, sono cinque gli approcci metodologici che costituiscono la cornice Chill-Food Italia per la riconnessione dei bambini al valore intrinseco del cibo: olismo; l'apprendimento attraverso l'esperienza; i tempi e gli spazi dedicati; l'insegnamento attraverso l'esempio; l'accesso al cibo di qualità semplice. Qui di seguito questi vengono descritti in maniera approfondita e in riferimento ad ognuno degli ambiti disciplinari del progetto.

In chiusura di questo capitolo, inoltre, al fine di illustrare buone pratiche educative attualmente in essere in ambito scolastico in Italia, si offre una breve analisi del settore educazione con informazioni generali nell'ambito dell'istruzione. Inoltre, si offre un'analisi più dettagliata dell'esperienza nella realizzazione di programmi di educazione alimentare per bambini in Italia e all'estero dell'Ufficio Educazione dell'associazione Slow Food, a cura di Annalisa D'Onorio.

6.1	Nutrizione e salute	Andrea Pezzana e Laura Rossi
6.2	Cultura e tradizione	Piercarlo Grimaldi
6.3	Agricoltura e produzione	Daniele Fedeli e Andrea Valenziani
6.4	Ambiente	Cinzia Scaffidi
6.5	Consumo ed esperienza	Fabio Picchi
6.6	Spreco alimentare	Marco Lucchini
6.7	Tecnologia e innovazione	Claudia Laricchia
6.8.4-6.8.12	Pratiche educative in corso	Annalisa D'Onorio

6.1 NUTRIZIONE E SALUTE

Referenti: Andrea Pezzana e Laura Rossi

6.1.1 Olismo

Fino a pochi decenni fa, in Italia non era necessario educare i bambini sui saperi e le tradizioni alimentari perché queste facevano parte della tradizione familiare. Tuttavia, la struttura familiare tradizionale è cambiata, riducendo di conseguenza il tempo dedicato alle attività connesse all'alimentazione. In questo modo, la conoscenza del cibo da parte dei bambini si è ridotta drasticamente, in termini qualitativi e quantitativi. Un approccio olistico, che coinvolga molteplici discipline nell'educazione dei bambini, consente di reintegrare queste conoscenze, lavorando con tutte le età, ed in particolare di:

- evidenziare le connessioni: ad esempio attraverso il ruolo della microbiotica per spiegare l'importanza del prendersi cura della flora naturale e dei batteri nel nostro corpo;
- concentrarsi sul modello nutrizionale anziché su specifici alimenti o nutrienti (sia con i bambini che con le famiglie): questo significa non prescrivere una dieta, ma aiutare a comprendere gli effetti sulla salute di un modello nutrizionale a lungo termine; i problemi di salute non si sviluppano sul breve periodo, sicché più che sugli eventi alimentari occorre intervenire sulle abitudini;
- lavorare sugli stili di vita dei bambini: gli errati stili di vita rimangono tra le cause principali dell'attuale situazione epidemiologica di obesità. In base ai dati europei, l'assunzione di cibo non è molto diversa da Paese a Paese, ma il livello di attività fisica in Italia è drammaticamente basso ed è questo l'elemento che richiede un intervento più urgente, in termini di sostegno pubblico per l'accesso a strutture e a spazi³³.

6.1.2 Imparare attraverso l'esperienza

a) È importante utilizzare approcci sensoriali e partecipativi per far conoscere la gioia e il piacere di preparare e gustare cibi sani.

b) Nelle attività scolastiche è più facile lavorare con i bambini poiché sono più ricettivi, ma occorre gestire queste attività in una modalità più partecipativa e meno prescrittiva. Inoltre, quanto prima i bambini vengono esposti a sapori e gusti diversi attraverso degustazioni, tanto più saranno ricettivi nel mangiarli quando saranno più grandi, per cui diventa fondamentale il ruolo della famiglia e le abitudini alimentari che il bambino apprende a casa.

c) Favorire la partecipazione dei bambini in attività gastronomiche incoraggia la loro curiosità sul cibo e fa sì che familiarizzino con gli ingredienti che possono trovare nella loro cucina. Le esperienze

non hanno a che fare con il diventare “cuochi esperti”, ma con l’attività di cucinare utilizzando ingredienti fondamentali (come legumi, uova, latte e frutta) per preparare piatti sani, gustosi e buoni per l’uso quotidiano.

d) Attraverso questo approccio metodologico, il bambino può:

- condividere sensazioni ed emozioni e discutere di ciò che ha vissuto, imparato, sentito o assaggiato con altri;
- riconoscere il cibo e riconoscersi nel cibo, grazie gli impatti emotivi dati dalla preparazione di cibi collegati alla propria famiglia, o al proprio territorio, con risvolti di ulteriore sensibilità, ad esempio sul tema dello spreco di cibo, la cui importanza può essere compresa dai bambini attraverso le emozioni legate all’esperienza.

e) Buone pratiche:

*e1. La Casa salute dei bambini e dei ragazzi*²¹, a Torino, è uno spazio dedicato alla tutela della salute dei più giovani, in una sede staccata dell’ospedale, dove si lavora per promuovere una *medicina d’iniziativa* per i bambini e i ragazzi. Questo luogo offre varie storie esemplari importanti e potenti come i pediatri, gli operatori dell’azienda sanitaria, le famiglie e i naturalmente i bambini stessi. In questo ambiente, sono state sviluppate attività partecipative e sensoriali come:

- *Cuochi senza fuochi*: un progetto che lavora con i bambini delle scuole dell’infanzia (3-5 anni) con l’obiettivo di far scoprire loro il piacere di conoscere il cibo e di preparare frutta e verdura in modo semplice;
- *Fermati e fermenta*: laboratori, con assaggio, sui prodotti fermentati per evidenziare la connessione fra alimenti fermentati e tradizione mediterranea;
- degustazioni per bambini piccoli (più inclini a sviluppare malattie metaboliche), con particolare attenzione alla riduzione del consumo di zuccheri e di alimenti industriali.

6.1.3 Tempi e spazi dedicati

a) La scuola

Le attività scolastiche hanno rilievo in sé ma anche per la possibilità che offrono di allargare quanto più possibile la platea dei beneficiari. Il sistema scolastico italiano, infatti, ha un ruolo fondamentale per la sua capillarità e diffusione, anche se resta ovviamente importantissimo lavorare sulla educazione alimentare anche in ambienti extrascolastici, come quelli sportivi, i circoli scout, gli oratori, ecc. Questi sono alcuni dei principali versanti degli interventi realizzabili nelle scuole:

a1. le materie previste dal piano di studi dei bambini (ma anche degli studenti dai 10 ai 18 anni), come la storia, la chimica, la fisica o l’attività fisica, possono essere combinate con le tematiche alimentari;

a2. il pranzo in mensa può diventare momento educativo e occasione per una serie di interventi che includono partecipazione ed approcci pratici:

- i bambini saranno più inclini a mangiare verdura se ci sono altre persone (insegnanti o compagni) che ne mangiano nella pausa di pranzo; in particolare l'insegnante ha un ruolo forte e di grande influenza in relazione al consumo di cibo a pranzo perché può rappresentare un'autorità alternativa valida e un esempio positivo per i bambini;
- i bambini fanno esperienza diretta di determinati alimenti, a volte per loro nuovi.

Come dicevamo, non tutta l'attività di educazione alimentare si può o si deve esaurire all'interno dell'istituzione scolastica. L'essere bambini non si esaurisce nell'essere scolari. Non confinare nell'ambito scolastico le attività che riguardano le connessioni tra la nutrizione e la salute è già di per sé uno strumento di comprensione di come la salute vada salvaguardata in tutte le attività svolte lungo la giornata e in tutti i luoghi in cui esse si svolgono:

b) La struttura sanitaria:

La struttura sanitaria deve essere intesa e vissuta come luogo di apprendimento sul cibo e sulla prevenzione: occorre sviluppare l'infrastruttura e il supporto nel settore sanitario, come alcune regioni già succede: negli ospedali pediatrici di Piemonte e Valle d'Aosta, ad esempio, vengono realizzate attività gastronomiche, come sessioni di degustazione (spiegando temi importanti sempre in combinazione con un approccio sensoriale) seguite dalla somministrazione di questionari semplici in cui i bambini dicono cosa pensano e cosa hanno apprezzato delle attività di degustazione. Questo aiuta i bambini a concentrarsi e focalizzarsi su ciò che stanno facendo e dunque facilita l'apprendimento.

Se la struttura sanitaria viene intesa e praticata come un luogo di apprendimento, le competenze dei ragazzi in termini di alimentazione e salute si costruiranno senza una visione medicalizzata e con una visione preventiva e di tutela della salute.

c) Aree dedicate al gioco attivo all'aperto:

La scarsa attività fisica è una grave criticità per i bambini italiani e le cause sono molteplici. Se da un lato è innegabile la scarsità, o quantomeno la disomogenea distribuzione di strutture (palestre, piscine, centri sportivi) facilmente accessibili, dall'altro lato è evidente la necessità di ripensare i luoghi in cui le famiglie vivono, individuando aree dedicate al gioco attivo, spazi all'aperto in cui i bambini possano muoversi in sicurezza, ma anche senza che il loro agire fisico venga formalizzato in esercizi o sport guidati o finalizzati, e senza che tutto questo necessiti della presenza o della guida di un adulto. Le politiche e gli attori locali possono agire su tutti i piani coinvolti: incrementando il numero delle strutture dedicate, migliorandone l'accessibilità, ma anche intervenendo per incentivare e facilitare la creazione di aree di gioco all'aperto, che se da un lato intervengono a migliorare i livelli dell'attività fisica, dall'altro migliorano il rapporto diretto dei bambini con la natura (sia pure la natura "addomesticata" con cui si può venire in contatto in città) alzando la loro sensibilità sui temi ambientali e sui comportamenti (inclusi quelli alimentari) che possono compromettere gli equilibri naturali.

6.1.4 Insegnare attraverso l'esempio

Gli esempi e le autorità alternative alla scuola o al settore sanitario possono insegnare ai bambini quel che non sempre si riesce a trasmettere nelle due principali istituzioni educative. A loro volta, poi, i bambini stessi potranno poi essere di esempio per le loro famiglie. L'insegnamento tramite l'esempio annulla le distanze con chi impara e si inserisce una logica relazionale che si pone più con il profilo del racconto, della testimonianza, che con quelli della lezione.

6.1.5 Accesso al cibo di "qualità semplice"

Le occasioni e le possibilità che i bambini abbiano accesso al cibo sano e nutriente, devono moltiplicarsi ed iniziare fin dalla primissima infanzia, per poter dar luogo alla costruzione di un palato "educato" che riconoscerà come indesiderabile il cibo troppo dolce, troppo salato, troppo grasso o troppo elaborato industrialmente, ponendo le basi per scelte e abitudini alimentari che proteggano la salute. Questi i principali punti di attenzione:

a) la mensa scolastica

i menù del pasto scolastico dovrebbero contribuire al cambiamento del modo in cui i bambini si relazionano al cibo, incoraggiandoli sia a sperimentarsi nelle preparazioni, sia a provare nuovi cibi e sapori, sia a conoscere meglio gli alimenti che solitamente trascurano (come pesce e verdura). Il pranzo in mensa deve dunque diventare l'occasione quotidiana per incontrare cibi buoni, sani, e sostenibili;

b) parlare di "gusto" il prima possibile

storicamente, i nostri gusti hanno sviluppato un'attrazione per i cibi salati e dolci e per quelli con un alto contenuto in grassi, poiché erano necessari per la nostra sopravvivenza. Oggi ci troviamo nella necessità di superare questa attrazione per queste sostanze per due ragioni: 1) non ci serve più quel carico di nutrienti e 2) la qualità di quei nutrienti è ben lontana da quella che gli uomini primitivi avevano a disposizione. Il consumo di snack dolci e salati fin dalla più tenera età finisce per condizionare in modo permanente i gusti dei bambini, che non sapranno poi "tornare indietro" rispetto a quelle soglie. Un palato sovrastimolato sulla percezione del dolce, del salato e del grasso, finirà per non apprezzare i gusti "naturali" dei prodotti non processati industrialmente: una pera matura sarà sempre meno dolce di un succo di frutta; una patata al forno, o anche fritta ma cucinata in casa, sarà sempre meno salata di uno snack. Questo imprinting metabolico, che porta poi ad alimentazioni non sane, è molto difficile da correggere nell'età adulta.

6.2 CULTURA E TRADIZIONE

Referente: Piercarlo Grimaldi

6.2.1 Olismo

a) L'educazione alimentare deve basarsi su un modello fondato sulla comprensione, la partecipazione, il dialogo e lo scambio del cibo quale dono e contro dono e sulla conoscenza del territorio che va letto con la lente della cultura locale. È fondamentale lavorare alla realizzazione di un nuovo modello educativo che utilizzi approcci didattici fondati sulla sperimentale condivisione di esperienze e di conoscenza del terreno al fine di promuovere una concreta interpretazione non solo del cibo ma di tutta la filiera, per apprenderne i tratti materiali e immateriali, i processi rituali e fabbrili.

b) La conoscenza del valore riproduttivo, affettivo ed etico dell'alimentazione è al centro di una nuova pedagogia e di una nuova didattica della formazione delle nuove generazioni. Questo permette la sperimentazione consapevole e critica dei tratti etnici delle cucine locali e del mondo e la conoscenza delle culture storiche e mitologiche connesse al cibo.

c) I saperi tradizionali hanno rischiato l'oblio ma negli ultimi anni le giovani generazioni sembrano pronte a ritornare alla terra, riprendendo le orme lasciate dai padri. «Lavorare è vestire la terra» annota Cesare Pavese (1908-1950), aggiungendo che «i contadini si vestono per andare sul campo». Se vogliamo proseguire sulle tracce di questa metafora letteraria, mai come oggi dobbiamo ritornare ad essere ben vestiti nei campi per rinnovare quotidianamente la sacralità dei gesti che la terra richiede, dopo essere stata abbandonata e maltrattata. Coltivare vuol dire anche e soprattutto nutrire e custodire la cultura di quel luogo, il paesaggio che i nostri antenati ci hanno, con generosa e pedagogica onestà, consegnato.

d) Nel cibo che mangiamo, nelle ricette che utilizziamo, ritroviamo le nostre origini e le nostre tradizioni. I saperi contadini sono un elemento chiave per ricostruire i sistemi alimentari locali e farli crescere. Si tratta di un percorso di riappropriazione culturale che possiamo integrare nel processo formativo delle scuole di ogni ordine e grado.

6.2.2 Imparare attraverso l'esperienza

a) I concetti di "buono, pulito e giusto" codificati da Slow Food per ragionare sull'idea di qualità del cibo, sono molto utili al fine di orientare scelte gastronomiche autonome e sostenibili a partire dall'educazione alimentare nella scuola che possa avere l'elemento esperienziale come fulcro⁵⁹. Sono temi che vanno definiti in relazione alle esperienze dei bambini e all'interno dei quali occorre individuare criteri utili alla loro applicabilità: quali caratteristiche deve avere un alimento per essere

definito buono pulito e giusto? E come le possiamo riconoscere attraverso l'esperienza? Queste tre qualità sono essenziali per la scelta del cibo da parte dei bambini e si possono comprendere in tre ambienti esperienziali: gli orti scolastici, le mense, la cucina di casa.

b) In questi ambiti è possibile unire efficacemente la pratica e la teoria e utilizzare il vettore cardine dell'apprendimento, ovvero la sua piacevolezza. Il cibo come piacere deve stare alla base delle esperienze proposte, costruendo così un modello educativo che si nutre di comprensione, partecipazione, dialogo e scambio; una situazione di apprendimento nella quale la diversità dei punti di vista è incoraggiata e il pensiero creativo si alimenta del piacere di mangiare. Tale modello implica la conoscenza attraverso l'esperienza pratica e diretta. Riconosce l'importanza della cultura e delle tradizioni locali attraverso un pedagogico approccio basato su una prospettiva generale di "imparare facendo". Un percorso sperimentalmente creativo che permetta ai bambini e ai ragazzi di conoscere il cibo non solo nell'atto nel mangiare, ma anche attraverso la storia e la filiera produttiva.

6.2.3 Tempi e spazi dedicati

Il piacere del cibo non riguarda solo il gusto, ma anche la sperimentazione e la creazione di nuovi sapori, la conoscenza delle sue proprietà e origini, nonché le relazioni che, intorno alla produzione di un ingrediente o alla preparazione o alla condivisione di un piatto, si innescano. Una didattica pratica di questo genere potrebbe portare all'avvio di orti, allo svolgimento di lezioni pratiche di cucina, laboratori di degustazione e cambiamenti nelle mense per portare in tavola un menu che sia buono, pulito e giusto.

6.2.4 Insegnare attraverso l'esempio

a) L'educazione è il mezzo per capire, affermarsi e partecipare in modo consapevole a ciò che accade nel mondo: permette di generare pensieri critici indipendenti. Nel modello didattico che si sta delineando è importante che la gastronomia sia parte attiva nella formazione delle scuole dell'infanzia e primarie: attraverso la conoscenza di aspetti e tradizioni legate al cibo, gli studenti potranno diventare consumatori più informati e quindi coproduttori, per effettuare scelte più giuste, consapevoli, etiche e salutari.

b) In quest'ottica i modelli di riferimento diventano dirimenti: un progetto (interno o esterno all'attività scolastica) che collegasse gli agricoltori e il territorio locale all'educazione dei bambini, permetterebbe a questi ultimi di ridefinire l'immagine di "eroe positivo" collegandola a chi ha competenze ed esperienze pratiche e può trasmetterle loro.

c) Questo permette i bambini di considerarsi co-attori della filiera alimentare. La loro disponibilità a comprendere l'esigenza di salvare il mondo anche attraverso il consumo sostenibile del cibo, della terra, li rende educatori delle generazioni dei padri e dei nonni che sono stati, spesso, parte attiva nella creazione della drammatica situazione globale.

6.2.5 Accesso al cibo di “qualità semplice”

Esperire il territorio, osservarne le caratteristiche naturali e produttive, significa per i bambini comprendere da quali condizioni, da quanto lavoro e da quali scelte deriva il cibo di qualità e di quali cure necessita. Ma al contempo significa imparare dove ricercarlo, individuando forme nuove di accesso e approvvigionamento, sganciandosi dall’idea dominante che l’unico accesso possibile al cibo sia quello della grande distribuzione organizzata.

6.3 AGRICOLTURA E PRODUZIONE

Referenti: Daniele Fedeli e Andrea Valenziani

6.3.1 Olismo

a) Attraverso il cibo è possibile studiare la scienza, combinando teoria e pratica e favorendo le commistioni tra diverse discipline (dalla matematica alla storia) i cui saperi sono necessari alla produzione e alla preparazione del cibo. L'educazione alimentare nella scuola dell'obbligo deve aver chiaro l'ampio panorama tematico interessato e considerarlo tutto e a buon diritto come oggetto della didattica del cibo: l'agricoltura biologica, la salute, l'economia, il territorio. Se si consente all'agricoltura biologica di entrare nei curriculum scolastici, sarà consequenziale approfondire i temi connessi all'importanza di una dieta stagionale ed equilibrata, delle storie e tradizioni locali, della sensibilità nei riguardi dell'ambiente e del territorio e alla necessità di elaborare strategie di consumo critico ed equilibrato per coniugare il proprio benessere psicofisico con quello sociale ed ambientale dei territori di produzione e consumo.

b) Tutt'altro genere di apprendimento, ma sempre finalizzato ad alzare i livelli di consapevolezza e la capacità di scegliere autonomamente cibo di qualità, è quello che si può fare invitando i bambini a leggere le etichette e ad interpretarle: quali sono i criteri della lista degli ingredienti, cosa bisogna dedurre dalle informazioni sull'origine, quali sono le conseguenze in termini di sostenibilità.

6.3.2 Imparare attraverso l'esperienza

a) Un approccio all'educazione alimentare che trascurasse l'elemento esperienziale risulterebbe incompleto e inefficace: i bambini (e non solo loro), per comprendere appieno il mondo del cibo, devono vivere e fare esperienza sia della natura, sia della produzione, sia dell'assaggio. È necessario quindi affrontare in modo pratico, tramite esperienze diversificate e dirette, i tanti temi che la questione alimentare coinvolge.

b) A ciò si aggiunga che i bambini contemporanei spesso devono imparare o re-imparare a muoversi e interagire in un ambiente naturale, giocando e sentendosi parte di esso, in una totale immersione. Giocare e muoversi liberamente all'aperto crea una connessione con la natura che è propedeutica alla connessione con l'agricoltura e dunque con il cibo. Nella lista delle esperienze possibili c'è l'osservazione e, ove possibile, l'azione diretta nei campi in cui il cibo viene prodotto, l'assaggio di un prodotto appena raccolto al giusto punto di maturazione, la visita a diverse tipologie di colture, a diverse tipologie di trasformazione, la possibilità di partecipare del piacere della coltivazione, dei momenti festosi della raccolta, della condivisione dei momenti di cucina con il coinvolgimento di tutti i sensi, senza dimenticare la possibilità, durante queste esperienze, di ascoltare i racconti e

le storie degli operatori, per far sì che il legame tra i bambini e il cibo diventi ancora più intimo e personale.

c) È fondamentale che il bambino prenda atto, attraverso l'esperienza, del fatto che il nostro cibo deriva da esseri viventi (vegetali o animali) dei cui cicli di vita occorre prendersi cura, accettando il senso di responsabilità e l'affettività che le relazioni tra viventi implicano e prendendo coscienza delle preziose interdipendenze che ci legano gli uni agli altri e legano tutti i viventi alle risorse naturali. Attraverso la frequentazione dei luoghi di produzione, inoltre, il bambino comprende il valore e la dignità del lavoro necessario per produrre il cibo che quotidianamente consumiamo.

6.3.3 Tempi e spazi dedicati

a) La contrazione delle opportunità di lavoro in ambito agricolo e la crescente urbanizzazione hanno portato alla diminuzione delle opportunità per i bambini di muoversi all'aperto, per giocare o per spostarsi, creando una progressiva perdita di contatto con la natura. Molti bambini passano la maggior parte del tempo in ambienti chiusi: non solo a casa o a scuola, ma anche la maggior parte delle occasioni di fare sport coincide con l'ingresso in un edificio. In questo contesto le fattorie didattiche (biologiche e pulite, con lavoratori felici e sani), possono rappresentare un ecosistema equilibrato di produzione alimentare come posto perfetto per facilitare la connessione con la natura, luoghi e tempi da dedicare all'educazione alimentare dei più giovani. In questo contesto alcune attività e sinergie risultano particolarmente efficaci:

- il pranzo (inteso come momento del pasto ma anche come momento collettivo di preparazione) come situazione educativa, per promuovere scelte e comportamenti alimentari sani e sostenibili;
- la progettazione e poi la valutazione di un orto, per sviluppare le capacità di programmazione, pianificazione e analisi dei risultati;
- la collaborazione con istituzioni o associazioni culturali che scelgono di svolgere attività e programmi educativi in contesti agricoli o naturali;
- l'osservazione del comportamento che animali e piante hanno riguardo alla propria nutrizione, con l'instaurarsi di connessioni emotive con i viventi tutti;
- il gioco in interazione con la natura, usando esperienze pratiche e sensoriali per sperimentare sensazioni ormai rare nella vita di un bambino contemporaneo: sporcarsi di fango, toccare o comunque vedere da molto vicino gli animali, dormire all'aperto, ecc.

b) Occorre certamente lavorare sulle metodologie didattiche da utilizzare in un contesto extrascolastico e all'aperto, sviluppando: infrastrutture alternative, come le fattorie didattiche ma non solo, di alta qualità con strategie flessibili e adattabili al gruppo e al contesto, in modo da accelerare l'implementazione dei temi e dell'approccio olistico nell'educazione alimentare. Le attività elencate sopra possono essere svolte in visite ad una fattoria, ma possono anche far parte del programma di un più articolato campo estivo, che possa valorizzare un periodo di vacanza con attività sociali ed educative rivolte sia ai bambini che alle famiglie.

6.3.4 Insegnare attraverso l'esempio

a) Testimonianze dirette possono trasmettere ai bambini non solo le conoscenze in ambito agricolo, ma anche la passione per il territorio, i prodotti e l'agricoltura naturale. È importante che i bambini comprendano, grazie a questi contatti diretti, come funziona il comparto agricolo, quali sono le professionalità che lo popolano, le sue regole e le ricadute sulla società.

b) Nutrizionisti, ristoratori, produttori, contadini, insegnanti, genitori, sono tantissime le figure contigue all'ambiente del bambino, dentro e fuori la scuola, che possono diventare modelli da seguire, per come scelgono il proprio cibo (ad esempio gli insegnanti a mensa, o gli adulti a casa), per la professione che fanno, per il modo in cui si relazionano alla natura, alla salute, al lavoro con il cibo. Anche le persone che non sono più impegnate nella produzione (gli anziani, i pensionati) possono essere fonte di esperienza, di legame affettivo, di ammirazione.

6.3.5 Accesso al cibo di "qualità semplice"

a) La consuetudine ad alimentarsi con cibo di qualità deve iniziare quanto prima possibile ed essere incoraggiata, incentivata e resa sempre più facile e possibile. La scelta deve focalizzarsi non solo sul prodotto finito, ma sulla filiera agricola di cui quel prodotto è il risultato. Sicché diventa fondamentale promuovere un'alimentazione basata su prodotti biologici e su percentuali più alte di frutta e di verdura. I pasti in casa e a scuola diventano le principali occasioni di accesso al cibo di qualità e dunque di promozione di scelte alimentari sane; anche gli spuntini che le scuole mettono a disposizione dei ragazzi devono entrare in questa logica: i distributori di bibite gasate e di snack industriali devono cedere il passo ad alternative sane, a spremiagrumi automatici, a prodotti con un carico equilibrato di zucchero e di sale.

b) In questa dinamica le aziende agricole devono favorire l'accesso delle famiglie a prodotti biologici e locali, sia con la vendita diretta sia con la partecipazione ai mercati dei contadini, sia con l'organizzazione di iniziative promozionali o di servizi dedicati. A questo proposito, una interessante intersezione può essere rappresentata dalla possibilità di valorizzare la capacità aggregativa per stimolare la costituzione di GAS (Gruppi di acquisto solidale) in cui coinvolgere i bambini: i GAS supportano l'apprendimento di un modello di approvvigionamento sostenibile e sano. Il coinvolgimento dei bambini nelle attività di gestione e di relazione con i produttori offre loro l'opportunità di assumersi incarichi "utili" riguardanti le esigenze familiari o della comunità maturando così senso di responsabilità.

6.4 AMBIENTE

Referente: Cinzia Scaffidi

6.4.1 Olismo

a) L'educazione sui temi del cibo, della salute e dell'ambiente e sulle connessioni esistenti tra questi ambiti, dovrebbe essere un elemento fondante dell'istruzione primaria e dovrebbe iniziare quanto più precocemente possibile, non appena i bambini siano in grado di concentrarsi su un soggetto particolare (intorno ai 3 anni). Dovrebbe inoltre focalizzarsi non solo sugli aspetti quantitativi e misurabili, come già avviene ora (ad esempio parlando di aspetti nutrizionali), ma anche – e soprattutto sull'approccio, che deve essere interdisciplinare e multilivello. Attraverso attività educative informative ed esercitazioni pratiche è necessario mettere in luce i legami tra scelte alimentari, salute (personale e pubblica) e ambiente e sulle ulteriori connessioni che riguardano il mondo del lavoro, dei diritti, degli strumenti e della conoscenza. Modulando il livello di complessità in base all'età dei soggetti coinvolti è possibile dare un quadro chiaro e contribuire a gettare le basi per una futura società di consumatori/cittadini consapevoli e responsabili.

b) Il viaggio di ritorno di questo processo vede i bambini diventare comunicatori presso le famiglie o presso i coetanei: come è successo già per molte campagne (il fumo passivo, la differenziazione dei rifiuti), anche per quel che riguarda le scelte alimentari si rivela spesso più efficace coinvolgere i bambini nell'educazione della famiglia anziché procedere nel senso inverso.

6.4.2 Imparare attraverso l'esperienza

a) Coinvolgere i bambini in attività pratiche che rendano tangibili gli effetti immediati delle scelte alimentari e degli impatti ambientali facilita la costruzione di competenze e conoscenze che rapidamente li possono portare a sviluppare le abilità necessarie per individuare le connessioni sia in maniera autonoma, sia nei processi di mutuo apprendimento che si innescano con i coetanei.

b) In questo contesto, il ruolo del contatto diretto con l'ambiente, sotto la guida di un insegnante o di un genitore o comunque di una persona che possa esplicitare le informazioni da trarre dalle esperienze, è centrale: recarsi nella natura a guardare, a osservare e magari a notare se c'è qualcosa di scorretto (per esempio la plastica sulla spiaggia) è per il bambino una straordinaria fonte di conoscenza.

Tuttavia occorre, al contempo, e a livello di politiche generali, mitigare la separazione oggi esistente tra i bambini e la natura: attualmente, i luoghi in cui vivono le persone sono sempre più lontani da ogni forma di vita, se si escludono gli umani e gli animali domestici. Per quanto possibile – e sempre di più – i bambini non dovrebbero "andare a cercare" la natura, ma vivere con la costante percezi-

one di essere parte della natura e non i suoi proprietari.

c) Un'altra preziosa occasione di esperienza è il momento del pranzo a scuola: non solo una situazione in cui nutrirsi ma un momento di apprendimento esperienziale sui temi indicati. Un'occasione che va progettata ed integrata nel quadro generale della didattica, in modo che ci sia coerenza tra quanto appreso in aula e quanto vissuto in mensa. Allo stesso modo gli orti scolastici, le degustazioni, i corsi di cucina possono fornire prezioso materiale di esperienza e memoria con il quale costruire consapevolezza e capacità di giudizio.

6.4.3 Tempi e spazi dedicati

a) Non sempre a scuola è possibile intraprendere attività legate all'alimentazione e alle esperienze che legano questa all'ambiente. A causa di questioni legate alla responsabilità legale, alle norme igieniche ed alle allergie alimentari, non è permesso, ad esempio, introdurre nell'ambiente scolastico alimenti che non abbiano le caratteristiche precise dell'industria (la lista di tutti gli ingredienti, una serie di avvertenze su possibili contaminazioni...), con buona pace dell'educazione sensoriale e della necessità di far riconoscere ai bambini i prodotti di qualità.

b) In ogni caso, anche al di là di queste ragioni tecniche, è importante che i bambini abbiano "altri" tempi e spazi di apprendimento sul cibo, oltre alla scuola, proprio perché in questo modo non catalogheranno l'educazione alimentare in un momento preciso della loro giornata, ma si renderanno più facilmente conto che quello alimentare è un tema che riguarda l'intero stile di vita.

c) Per queste ed altre ragioni (ad esempio l'oggettiva difficoltà di affrontare una così diversificata gamma di argomenti e attività in una quantità di tempo necessariamente limitata) diventa importante individuare altre occasioni di apprendimento, tempi e spazi dedicati e non necessariamente collegati all'ambito scolastico o alla casa, in cui i bambini, sotto la guida di produttori, associazioni o istituzioni possano dedicarsi ad argomenti come:

- l'origine degli alimenti: i bambini si solito tendono a non essere a conoscenza della provenienza dei prodotti che consumano quotidianamente: da dove viene il tè? in che stagione cresce? come viene coltivato? come finisce nella bustina del tè? I bambini sono esposti quotidianamente a prodotti dei quali ignorano quasi tutto. La perdita di questa conoscenza sta avvenendo molto rapidamente e comporta una perdita del legame fra cibo e agricoltura (come e dove è fatto) e quindi del legame fra individui stessi e natura. Allo stesso modo, è importante anche l'analisi degli alimenti industrializzati: quale è la loro origine, quali e quanti ingredienti ci sono, dove sono stati confezionati e come?
- l'impatto del packaging: parlare con i bambini di imballaggi in termini di inquinamento, spreco e di energia;
- i vantaggi ambientali (minore necessità di trasporto e dunque minori emissioni di CO₂, minore necessità di conservazione con relativo consumo di energia) di un'alimentazione legata alla stagionalità e al territorio.

6.4.4 Insegnare attraverso l'esempio

a) Alcune figure professionali possono essere particolarmente rivelatrici per un bambino e nelle società rurali una grande parte dell'educazione alimentare delle giovani generazioni non veniva formalizzata, ma si tramandava da una generazione all'altra attraverso l'osservazione del lavoro altrui.

b) Sicuramente chi si occupa della preparazione del cibo ha un posto di rilievo in questa logica: osservare come si comporta un cuoco attento alle questioni ambientali, come sceglie i prodotti, come li acquista, come ne riconosce la qualità, come evita di sprecarli, è una fonte di conoscenze molto diversificate da un lato e dall'altro riporta l'atto del cucinare dentro un contesto di normalità e di consuetudine correggendo i tratti di spettacolarizzazione ed eccezionalità che invece l'azione dei media hanno conferito a questo mestiere.

6.4.5 Accesso al cibo di "qualità semplice"

La possibilità di accedere a cibo buono, sano e ambientalmente compatibile consente ai bambini di comprendere il diverso impatto ambientale che caratterizza questo cibo da quello industrializzato. La produzione di cibo eminentemente orientata al mercato e al profitto cerca e trova compromessi con le questioni qualitative nel senso più ampio, includendo quindi anche quelle ambientali. Invece la produzione di cibo orientata al nutrimento e al benessere di persone e ambiente, subordina le ragioni economiche a quelle della qualità. Apparentemente il cibo industriale è meno costoso, ma se si calcolano i danni subiti dalla salute pubblica e dall'ambiente si vede chiaramente che i conti sono molto diversi; allo stesso modo il cibo di qualità che svolge una serie di servizi ecosistemici ha un valore che va ben oltre il suo prezzo. I bambini possono comprendere queste tematiche apparentemente complesse attraverso giochi o rappresentazioni in cui impersonano il cibo che aiuta l'ambiente e il cibo che "spreca" ambiente.

6.5 CONSUMO ED ESPERIENZA

Referente: Fabio Picchi

6.5.1 Olismo

Il tema del consumo e delle esperienze che ad esso si possono collegare richiede l'approccio olistico proprio perché vede i bambini coinvolti eminentemente attraverso il loro corpo e i loro sensi. Partendo dall'idea di rispetto per il cibo (strettamente collegata al concetto del valore che al cibo attribuiamo) dobbiamo situare noi stessi e il cibo in un tempo universale (la stagionalità) e in un tempo individuale (in quale momento della giornata siamo, cosa abbiamo mangiato prima, cosa mangeremo dopo) in un luogo collettivo (il territorio, l'ambiente naturale) e in un luogo individuale (la scuola, la casa, il ristorante, dove ci troviamo insomma). Bisogna creare una sorta di alchimia nella quale il gusto o il sapore che non viene più subito, ma ricercato con amore e sana golosità e comprendendo gli impatti dei nostri consumi sia sulla nostra salute personale, sia sul sistema complessivo.

6.5.2 Imparare attraverso l'esperienza

Il primo atto di cucina della vita è la masticazione del cibo: il gusto del masticare e dell'estrarre sapori può e deve essere un modello educativo e consegna al bambino la consapevolezza che "saper cucinare" è in qualche modo alla portata di chiunque. Il passo successivo è la pratica dei gesti umani che creano i prodotti, la cultura e la tradizione del buon cibo. Tutto questo dà un forte impatto emotivo e corrisponde all'atto fondativo del nostro senso civico: non è solo il mero gesto produttivo, che si apprende, ma è l'atteggiamento di cura, di attenzione e di dedizione rivolto a chi ha prodotto, agli alimenti stessi e a chi mangerà.

In linea generale, ma ancora di più con i bambini, è importante che il processo di apprendimento passi attraverso la pratica e la visibilità dei concetti. Ad esempio mostrare, fisicamente, quanto zucchero contiene una bevanda gasata dà un'idea immediata di quel che accompagniamo al nostro pasto: come se mentre mangiamo un piatto di spaghetti al ragù qualcuno ci versasse nel piatto qualche bustina di zucchero.

6.5.3 Tempi e spazi dedicati

a) Connettere i bambini con il territorio e i produttori locali, in maniera sistematica e non sporadica, serve anche per creare memorie emotive. Andare nei campi dei contadini per assaggiare prodotti freschi e naturali che vengono direttamente dalla natura mette in connessione, nella memoria del

bambino, la piacevolezza della giornata all'aperto, la bontà dei prodotti, l'allegria delle scoperte portandolo a capire che alimentarsi è un momento bello, importante e serio.

b) Con modalità differenti, inoltre, anche i ristoranti e i luoghi di acquisto (negozi, supermercati, mercati) in cui siano disponibili prodotti sani e sostenibili, possono offrire occasioni di apprendimento e di esperienza di assaggio.

6.5.4 Insegnare attraverso l'esempio

Il successo mediatico che gli chef hanno presso i giovanissimi va sfruttato, perché, al di là della banalizzazione che sempre comporta questo genere di spettacoli, la figura del cuoco è cruciale nell'educazione alimentare dei bambini. Un workshop in cui i bambini osservano un cuoco al lavoro, o provano a seguirne le istruzioni, porta con sé la possibilità di condividere esperienze e storie sul cibo, sulla produzione e sull'importanza di concetti come la stagionalità e il rispetto per chi produce; offre inoltre l'occasione di assaggi guidati e di imparare a riconoscere le consistenze, i gradi di cottura, l'equilibrio dei condimenti. Anche i produttori, da questo punto di vista, possono diventare modelli importanti e offrire occasioni di riflessione e immedesimazione: vederli al lavoro, accorgersi di quante cose fanno e di come scelgono ogni volta di comportarsi rispetto ad una pianta o ad un animale dà ai ragazzi una idea più precisa di quale sia il valore del loro ruolo. Questo può avere un impatto enorme sulle scelte alimentari nel futuro dei ragazzi, anche a distanza di molto tempo.

6.5.5 Accesso al cibo di "qualità semplice"

a) Occorre concentrarsi sull'obiettivo di abbassare i livelli di zucchero e di sale presenti nella dieta dei bambini. Questo è possibile se sviluppano una consuetudine al consumo di cibo di qualità. Migliorare la concentrazione che consente loro di sviluppare naturalmente i loro sensi, stimolati da cibo buono e sano, legando i meccanismi gustativi ai sapori naturali è possibile se la possibilità di disporre di cibi alternativi a quelli industriali diventa non l'occasione *una tantum*, ma una parte del loro stile di vita.

b) Inoltre, sperimentare con il cibo buono e tradizionale può essere un'opportunità anche per avvicinare tradizioni diverse ma altrettanto valide delle proprie, in modo che i ragazzi possano comprendere sia le tradizioni e la cultura italiana sia quelle di altre aree del mondo.

c) Nella possibilità di facilitare l'accesso ad un cibo di qualità semplice, un ruolo importante possono averlo i ristoranti o i locali di vendita in cui è possibile mangiare o fare la spesa con cibi sani e sostenibili. Anche questi diventano luogo d'apprendimento e di sviluppo dei sensi e dei sentimenti dei bambini, se esplicitano e comunicano efficacemente i criteri seguiti: la stagionalità, la diversità, la produzione biologica e un modo di produzione sano per i lavoratori.

6.6 SPRECO ALIMENTARE

Referente: Marco Lucchini

6.6.1 Olismo

Per combattere lo spreco alimentare e riconnettere i bambini al valore del cibo è importante che comprendano quali sono le conseguenze dello spreco, su tanti altri livelli e su diversi ambiti: lo spreco alimentare incide sulla salute dell'ambiente, sulla gestione del lavoro, dell'energia (in senso fisico e in senso spirituale), delle risorse (economiche ed umane) e dunque sull'organizzazione della famiglia e della comunità. Per queste ragioni è importante presentare lo strumento della *food donation* non come una semplificata alternativa allo spreco, ma come una soluzione multilivello che ripercorre tutte le funzionalità, pratiche ed emotive, che il cibo porta con sé. Si pone dunque come azione creatrice dei legami di comunità e dell'affettività tra gli individui, rafforzatrice delle fasce più deboli, che consente di riconoscere e dare dignità al bisogno di cibo degli altri e di tutelare la salute pubblica e individuale.

6.6.2 Imparare attraverso l'esperienza

a) I bambini possono imparare attraverso l'esperienza il valore del cibo che invece di diventare spreco può trasformarsi:

- in dono, attraverso la *food donation* come atto affettivo di condivisione. La condivisione del cibo è un dono che accentua e dimostra una relazione forte fra le persone. Per i bambini è un atto affettivo e un rapporto fondamentale per la loro crescita; è un bisogno primario che da soli non riescono a soddisfare (un dono incondizionato dato dai genitori). Il cibo è quindi un segno di dipendenza positiva perché permette di avere relazioni con altri attraverso una donazione. Sono le nostre relazioni che danno significato al cibo: ti do il cibo perché ti voglio bene e non perché so che altrimenti diventa spreco. Inoltre, la condivisione è un modo per far incontrare le diverse culture e facilitare la comunicazione e l'accettazione tra persone che hanno storie ed estrazioni sociali differenti. Nella cultura italiana il dono di cibo è associato alla festa, come a celebrare questa dipendenza.
- in cibo per animali da compagnia o da cortile, o in compost, rientrando così nel ciclo della produzione agricola. Ad esempio, il progetto Orto In Campania è un orto didattico realizzato dal Centro Commerciale Campania che viene alimentato dal compost prodotto con i rifiuti organici del centro¹⁰⁶. È diventato un orto educativo per la comunità dove i bambini si recano, con le scuole o insieme alle famiglie e attraverso workshop comprendono il ciclo di produzione del cibo e l'uso dei rifiuti riciclati;

b) Attraverso il dono risulta più chiara l'idea che il cibo ha un valore e non solo un prezzo, valore che

va correlato anche con le conseguenze dello spreco per quel che riguarda gli scenari futuri e con la necessità del dono per lenire i dolori del momento presente. Se il valore del cibo diventa un concetto acquisito, allora la conseguenza sarà il rispetto per questo valore, che impatta su tradizione, ambiente, famiglia: da qui la lotta allo spreco.

6.6.3 Tempi e spazi dedicati

a) È importante che ci siano, nella quotidianità del bambino, occasioni specifiche per dedicarsi al tema dello spreco. Il momento dell'acquisto del cibo, quello della preparazione e quello del consumo con la guida di persone che per loro sono di riferimento (non importa se adulti o coetanei). Anche i media possono diventare spazi e tempi importanti per la creazione dell'attenzione verso lo spreco.

b) Resta tuttavia fondamentale lavorare alla formazione dei genitori: la responsabilità della costruzione di una consapevolezza maggiore su un argomento come lo spreco alimentare, non può ricadere solo sui bambini, perché le scelte di acquisto e consumo all'interno della famiglia possono essere influenzate solo in parte dai bambini. Serve lavorare con i genitori per poter arrivare ad un cambiamento all'interno della coscienza familiare.

6.6.4 Insegnare attraverso l'esempio

I bambini imparano anche osservando i comportamenti degli adulti, per questo è necessario offrire esempi durevoli e utili: se i bambini sono in contatto con esempi positivi di condivisione del cibo – in famiglia, a scuola o anche in situazioni e programmi extrascolastici – doneranno a loro volta il cibo e lo tratteranno in modo affettivo.

6.6.5 L'accesso al cibo di "qualità semplice"

È importante che i bambini abbiano accesso alla qualità semplice non solo perché è una scelta sana e sostenibile, ma perché aiuta a ridurre gli sprechi. Avere accesso al cibo di "qualità semplice" significa che i bambini possono consumare cibi salutari per sé stessi e per chi li produce. Tuttavia, "qualità" significa anche che il cibo è preparato con affetto e rispetto per il suo valore, il che significa anche che non sarà sprecato con noncuranza. È importante che i bambini sperimentino e vedano direttamente questa qualità per ispirarli a non sprecare.

Nella mensa scolastica, che in Italia è un servizio sociale che permette ai bambini di pranzare a scuola, la qualità e il tipo di cibo non sempre riflettono le raccomandazioni per una dieta sana o sostenibile. Tuttavia, anche l'esperienza della mensa spesso non riflette un'esperienza di qualità in cui è visibile ai bambini il tempo, la dedizione e l'affetto necessari per cucinare quei pasti; spesso nemmeno c'è tempo a sufficienza il tempo sviluppare davvero il piacere di gustare i pasti. E questo si riflette sulle abitudini di spreco.

6.7 TECNOLOGIA E INNOVAZIONE

Referente: Claudia Laricchia

6.7.1 Olistico

L'EEPC ha sottolineato che ci sono solo 11 anni per mantenere l'aumento della temperatura della biosfera al di sotto di 1,5 °C¹⁰⁷. Saranno i bambini di oggi a vivere nella realtà del futuro. È necessario permettere ai bambini di essere coinvolti nell'utilizzo della tecnologia, poiché saranno loro che nel futuro porteranno a soluzioni innovative e tecnologie.

a) La tecnologia e l'innovazione toccano e prendono in considerazione l'intera catena alimentare, dai campi alle tavole e durante tutti i livelli di trasformazione del cibo; dalla produzione, alla distribuzione, alla manifattura, allo shopping e al consumo. Pertanto, i bambini devono conoscere il cibo con un approccio olistico per comprendere a fondo gli argomenti e l'applicabilità delle tecnologie e delle innovazioni nell'ambito alimentare.

b) Attraverso un approccio olistico, i bambini possono comprendere l'ampia portata della tecnologia e su quanti ambiti correlati il cibo può avere un impatto positivo. Ad esempio, attraverso una visione olistica della salute (l'impatto sull'ambiente ha un impatto sulle persone) i bambini possono comprendere l'importanza e il valore della creazione di soluzioni tecnologiche sostenibili per l'ambiente. Occorre mostrare ai bambini l'interconnessione tra tutti gli ambiti collegati all'alimentazione per far loro comprendere anche lo scopo della tecnologia e delle innovazioni.

c) Possiamo lavorare insieme ai bambini per affrontare argomenti specifici abbastanza semplici, come il tema dei rifiuti, per poi affrontare, via via, i tanti temi che compongono il puzzle dei problemi climatici. Attraverso la tecnologia inoltre si possono mostrare ai bambini quali saranno i futuri lavori collegati al cibo, dando loro nozioni che potrebbero offrire loro un lavoro e migliorare la loro salute, proiettandoli nella possibilità di diventare i futuri leader, sia in termini ambientali che imprenditoriali.

6.7.2 Imparare attraverso l'esperienza

Per quel che riguarda le esperienze pratiche con l'innovazione, si possono distinguere due aree di intervento:

a) Esperienze a breve termine: mentre scoprono e interagiscono con le tecnologie, i bambini possono applicare i principi di mentalità e metodologia (vedi punto successivo) utilizzando le innovazioni e le tecnologie attuali. Le applicazioni pratiche e le attività possono essere basate su tendenze ed esempi attuali nel mondo delle innovazioni alimentari. È possibile implementare le attività pra-

tiche con le tecnologie nelle scuole primarie e secondarie per permettere ai bambini di giocare ed entrare in contatto con innovazioni, apparecchiature e dispositivi alimentari. Alcuni esempi:

- il Future Food Institute organizza i Future Food Kids Labs, workshop tematici dedicati al mondo dell'innovazione alimentare, della sostenibilità e della corretta alimentazione, rivolti a bambini dai 5 ai 13 anni. In questo modo i bambini scoprono le tecnologie più dirompenti del mondo food come stampanti 3D, robots e sistemi di intelligenza artificiale, coltivazione idroponica, vertical farming e tecnologie per la coltivazione indoor lavorando anche sulla tradizione, sui cibi del futuro e sulla lotta allo spreco;
- il Convivium Lab: è un programma creato per gli studenti delle scuole secondarie e medie come progetto pilota per le scuole italiane per insegnare agli studenti le basi di una sana alimentazione, consentendo loro di comprendere e sperimentare l'origine del cibo, diffondendo nel contempo la consapevolezza del cibo e dell'ambiente. Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con la Fondazione Oppizone (gestita dalla Media Malphi School) e la Fondazione FICO. Il Convivium Lab si ispira ai principi della dieta mediterranea e al Manifesto dello Chef;
- *hackathons*, laboratori/eventi per bambini o ragazzi che lavorano per realizzare e collegare innovazioni alimentari sui temi sociali importanti (per esempio, il cambiamento climatico).

b) Esperienze a lungo termine: è necessario sviluppare la tecnologia d'avanguardia tenendo in considerazione il futuro del cibo e dei bambini. Il ciclo di vita dell'innovazione può essere breve e dirompente: ciò significa che gli insegnamenti ai bambini non dovrebbero concentrarsi solo sulle tecnologie e sulle innovazioni più attuali, ma anche e soprattutto sui principi, lo sviluppo della mentalità e della metodologia verso la tecnologia e verso la ricerca di soluzioni in ambito tecnologico:

b1. mentalità: sviluppare nei bambini una mentalità aperta verso le tecnologie e le innovazioni, senza pregiudizi che li portino ad essere negativi o diffidenti. Una mente aperta offre strumenti per valutare i pro e i contro dell'utilizzo delle tecnologie e stimola la creatività per creare nuove soluzioni;

b2. metodologia: incentivare l'uso di strumenti didattici per approcci metodologici per lo sviluppo di tecnologie e innovazioni, promuovendo l'apprendimento autonomo e tramite esperienze al fine di consentire ai bambini di imparare da soli e di essere gli artefici stessi del cambiamento.

Alcuni esempi:

- Un approccio metodologico che dà vita ad una mentalità aperta e orientata alla soluzione soluzioni è l'approccio cosiddetto di *design-thinking*, applicabile anche in tenera età e che consente la socializzazione e la creazione di comunità, aumenta la creatività attraverso l'uso di modi di espressione alternativi. Quando i bambini hanno la possibilità di fare esperienza del potenziale utilizzo di innovazioni, sono stimolati a pensare creativamente nuove soluzioni per un futuro più desiderabile.
- Un altro approccio metodologico centrato sull'innovazione è *Reggio Children*, nato a Reggio Emilia (Emilia Romagna). Questa filosofia educativa incoraggia l'esplorazione e vede i bambini, anche molto piccoli, come attori competenti, curiosi, pieni di conoscenze e potenzialità, innovatori in potenza che si avvicinano agli ostacoli con una lente unica, proponendo spesso soluzioni non percepite dagli adulti¹⁰⁸.

6.7.3 Tempi e spazi dedicati

Inserire nei programmi scolastici le tematiche legate all'innovazione e alla tecnologia in ambito alimentare. In tantissime situazioni e in una molteplicità di ambiti diversi le tecnologie e le innovazioni che riguardano il mondo del cibo possono essere messe in evidenza e condivise con i bambini in programmi extra scolastici che prevedano laboratori sul tema della tecnologia e dell'innovazione o eventi sull'innovazione e la tecnologia e nei quali si può trattare una quantità di tematiche: dalle tecniche di conservazione al packaging, dall'etichettatura alle moderne tecniche di cottura o di comunicazione.

6.7.4 Insegnare attraverso l'esempio

Nel mondo della tecnologia e dell'innovazione, più attori possono svolgere ruoli esemplari, tra cui:

- le aziende e gli individui che sviluppano tecnologie
- le persone e gli attori che usano le tecnologie e possono raccontare storie sulle loro esperienze.

Questo può essere presentato ai bambini in modo da offrire loro chiari esempi di come le tecnologie vengono utilizzate nella vita reale.

6.7.5 L'accesso al cibo di qualità semplice

Tecnologie e innovazione possono essere determinanti nel costruire e facilitare la possibilità di accedere al cibo di qualità semplice e per questo è importante che vengano non solo messe a disposizione dei bambini, ma progettate e pensate sulla base delle loro esigenze.

6.8 PRATICHE EDUCATIVE IN CORSO

Informazioni generali nell'ambito dell'istruzione

6.8.1 Linee Guida Nazionale per l'Educazione Alimentare nella Scuola

Avviate nel 2011 dal Ministero per l'università e la ricerca (MIUR), le Linee Guida nazionale per l'Educazione Alimentare nella Scuola intendono costruire il quadro di riferimento valoriale e metodologico per lo sviluppo dell'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana. Questo percorso è stato confermato ed arricchito dai lasciti degli eventi di EXPO 2015 quando il MIUR ha pubblicato le Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare che si incardinano sull'impianto metodologico del 2011 e sono state presentate in occasione di EXPO Milano 2015 (1 Maggio - 31 Ottobre 2015), memorabile appuntamento di tutto il sistema paese Italia con il tema del cibo⁶.

6.8.2 La Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

Contestualmente all'avvio delle Linee Guida del 2011, si è creata la Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare, Food Education Italy (FEI), uno strumento partecipativo al servizio di scuola, famiglia e professionisti. La missione primaria della Fondazione è valorizzare le potenzialità e i contributi dei diversi soggetti impegnati sul tema comune dell'educazione alimentare, sostenendo il protagonismo della Scuola e l'applicazione di quelle linee guida.

Un rapporto di ricerca pubblicato dalla Fondazione in 2018, denominato "Foodedu@School", ha contribuito a una visione coerente sulla situazione attuale relativa all'educazione alimentare in Italia. La ricerca ha coinvolto oltre 1000 persone del sistema scolastico in tutte le regioni d'Italia, chi hanno risposto a un questionario¹⁰⁹.

Lo studio comunica che l'educazione alimentare è diffusa su tutto il territorio nazionale: nei 1004 questionari ricevuti il 74,3% dichiara che nella propria scuola/istituto si svolgono attività di educazione alimentare. Con una certa prevalenza nelle regioni del nord, le risposte indicano che si pratica soprattutto nelle scuole primarie (89,2%), seguite dalle secondarie di primo grado (75,3%), dell'infanzia (65,5%) e dalle scuole secondarie di secondo grado (58,2%). Dallo studio emerge forte il convincimento che la scuola debba affrontare il tema dell'educazione alimentare in modo continuativo e strutturato e che il M.I.U.R. debba assumere un ruolo di riferimento. In particolare si sottolinea l'urgenza della diffusione capillare delle Linee guida sull'educazione alimentare (media del punteggio 6 su 7), si chiede che la scuola rafforzi il proprio ruolo di promotrice di sani stili di vita nei confronti

degli studenti (media 6,2 su 7) e che l'educazione alimentare sia resa una materia curricolare (media 5,5 su 7). Sono dati importanti, che vanno tenuti in seria considerazione nello sviluppo futuro di politiche e proposte rivolte al sistema scolastico.

6.8.3 Frutta e verdura nelle scuole

“Frutta e verdura nelle scuole” è un programma promosso dall'Unione Europea, coordinato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e svolto in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, il Ministero dell'università e della ricerca, il Ministero della salute, Agea, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano. Il programma è rivolto ai bambini che frequentano la scuola primaria (6-11 anni) e ha lo scopo di incrementare il consumo dei prodotti ortofrutticoli e di accrescere la consapevolezza dei benefici di una sana alimentazione. L'obiettivo è quello di incoraggiare i bambini al consumo di frutta e verdura e sostenerli nella conquista di abitudini alimentari sane, diffondendo messaggi educativi sulla generazione di sprechi alimentari e sulla loro prevenzione. Il Programma distribuisce alle scuole frutta e verdura fresche e pronte da gustare secondo un calendario che tiene conto dei fattori della stagionalità e della varietà della fornitura¹¹⁰.

Referente: Annalisa D'Onorio

6.8.4 Il Manifesto Slow Food per l'Educazione

Il Manifesto per l'Educazione di Slow Food è un documento del 2011 che elenca i principi educativi della missione relativa all'educazione alimentare che l'associazione si è data¹¹¹. Nell'introduzione politica al Manifesto si legge:

«Ben consapevoli che l'educazione e la formazione delle nuove generazioni oggi non possono più essere esaurite solo dalle istituzioni, riteniamo che sia necessaria un'offerta formativa più ampia che coinvolga in modo sinergico anche gli altri soggetti attivi sul territorio.

L'educazione è responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da assumere ed esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie e in altri contesti.

È importante ritrovare e alimentare il ruolo della comunità, come garante della trasmissione di tutti i saperi legati alle culture materiali e sociali. Tra queste la cultura dell'alimentazione.

Pensiamo che il cibo sia lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa che dia valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

Slow Food ritiene che l'educazione debba essere un diritto di tutti, senza distinzione di sesso, lingua, etnia, religione; accessibile nei diversi luoghi e a qualsiasi età, affinché non si rimandi alla prossima generazione ciò che si può contribuire a migliorare oggi.

Solo attraverso una popolazione preparata, critica e motivata i Paesi possono dare il meglio di sé.

Il diritto all'educazione non può rimanere una dichiarazione astratta perché i principi, quando non agiti, sono violati».

6.8.5 L'educazione alimentare basata sul piacere e sui sensi

a) Slow Food ha cercato di sostituire alla consolidata educazione alimentare incentrata sui contenuti tecnici (come i nutrienti e il calcolo delle calorie) un lavoro con bambini e adulti incentrato sul piacere del cibo: il cibo è prima di tutto una necessità, che ci accomuna agli altri esseri animali, ma è contemporaneamente un piacere¹¹².

b) Slow Food ha iniziato ad organizzare laboratori del gusto su cibi consueti e alimenti meno conosciuti, basando queste esperienze sull'uso dei cinque sensi e sulla conoscenza della storia dei prodotti. Un'educazione alimentare che segue questa impostazione, dovrebbe inoltre approfondire:

- l'esperienza sensoriale, esercitandosi con metodo nell'analisi organolettica degli alimenti;
- la biodiversità, il ciclo naturale delle piante, il modo in cui si sviluppano gli ortaggi e i frutti, la stagionalità;
- la filiera dei prodotti di origine animale, in particolare la carne e i latticini;
- le diverse fasi della filiera alimentare e i mestieri rappresentativi di ogni anello della filiera;
- la storia della gastronomia, per capire che le abitudini alimentari e le tradizioni sono il risultato dello scambio economico e culturale frutto di migrazioni e commercio;
- il valore conviviale del pasto;
- il valore del cibo, per capire che il cibo non è solo una somma di calorie e nutrienti, ma è fonte di benessere psico-fisico;
- il territorio e le produzioni locali.

6.8.6 L'educazione alimentare rivolta ai bambini: il progetto di orti scolastici Slow Food

Il progetto, iniziato in Italia nel 2004 e denominato Orto in Condotta, consiste in un programma triennale che permette alle scuole di inserire l'educazione alimentare e ambientale nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa, approfondendo diverse tematiche²⁰.

Orto in Condotta è uno dei progetti di Slow Food che maggiormente incarna i principi del Manifesto Slow Food per l'Educazione. Slow Food ritiene l'orto scolastico uno strumento efficace e rilevante per affrontare il tema del cibo nelle scuole, grazie al suo approccio multidisciplinare e su più livelli; l'orto scolastico unisce l'aspetto pratico e quello esperienziale, stimola il contatto tra le generazioni, favorisce la creazione di una comunità, si occupa di molti aspetti del sistema cibo e costituisce un momento e uno spazio per esprimere le capacità uniche di ogni studente (in orto, in aula o in laboratorio).

Carlo Petrini (fondatore di Slow Food) ha promosso la diffusione degli orti scolastici all'interno di tutta la rete Slow Food dopo avere conosciuto il lavoro di Alice Waters (*Edible Schoolyard*) negli Stati

Uniti. Prendendo esempio dal progetto degli edible schoolyards, dal 2004 Slow Food ha iniziato a promuovere l'educazione alimentare e la conoscenza del cibo nelle scuole di tutto il mondo attraverso gli orti scolastici. L'avvio di un progetto di Orto in Condotta può essere richiesto dagli insegnanti di una scuola, da un volontario locale di Slow Food, da uno o più Comuni. Sono solitamente questi ultimi a finanziare il progetto. Slow Food si attiva per realizzare il progetto in collaborazione con tutti gli attori del territorio, affinché si crei da subito il presupposto per un lavoro partecipato e condiviso, che porti col tempo allo sviluppo di una comunità che si adopera per l'educazione delle giovani generazioni; la "comunità dell'apprendimento". Durante il primo anno ci si concentra sugli argomenti che sono contemporaneamente cornice concettuale e strumenti dell'Orto in Condotta: le pratiche agroecologiche e l'educazione sensoriale (per coltivare e assaggiare il cibo, ma anche lavorare nell'orto ed entrare in contatto con la natura, il suolo, l'ecosistema orto). Ambiente e cultura del cibo vengono affrontati nel secondo anno (per imparare a leggere le etichette, comprendere le certificazioni, ragionare su stagionalità e territorialità) mentre nel terzo anno si affrontano la storia della gastronomia, la conoscenza del territorio attraverso le sue produzioni agroalimentari, i viaggi del cibo e la costruzione delle tradizioni alimentari.

Ogni orto scolastico è diverso dagli altri e riflette le passioni e gli interessi degli insegnanti e della comunità. Quanto più i soggetti coinvolti sono motivati e coesi, tanto più il progetto si distingue per l'attualità degli interventi e per la sua efficacia. Un Orto in Condotta esprime al massimo il suo potenziale quando risponde alle esigenze del territorio in cui sorge, perché i temi e le collaborazioni che mette in campo diventano un supporto imprescindibile della didattica.

6.8.7 Gli insegnanti come esempi

Slow Food ha deciso di concentrare la propria attività formativa sugli insegnanti, con la volontà di educare i "moltiplicatori". A volte l'insegnante ha difficoltà a introdurre gli argomenti relativi al cibo nella didattica convenzionale. In più bisogna considerare che se l'insegnante non "sente" il progetto, allora gli argomenti non vengono integrati nella programmazione didattica o non vengono insegnati al massimo delle loro potenzialità. Quindi è importante lavorare con gli insegnanti, parlando con loro dei temi e offrendo strumenti già pronti, – schede di attività, unità didattiche – per tradurre i temi sull'alimentazione in esperienze didattiche. Quando gli insegnanti comprendono il progetto e l'importanza dei temi dell'alimentazione, l'orto e il cibo diventano parte della didattica quotidiana. In questo caso gli studenti sono condotti in orto con regolarità e lo usano anche come strumento per studiare le materie curricolari.

Ogni insegnante sceglie autonomamente quante ore dedicare al progetto in classe e in orto. Nelle scuole dell'infanzia (3-6 anni), gli insegnanti hanno più libertà di manovra perché devono raggiungere obiettivi formativi più trasversali, mentre gli insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado devono essere più attenti e fare collimare i risultati attesi da programma con quelli raggiungibili nelle attività che hanno l'orto come strumento. Da questo punto di vista l'orto costituisce un aiuto per raggiungere gli obiettivi anche agli studenti che non prediligono l'apprendimento teorico in aula.

6.8.8 La distribuzione del progetto in Italia

Oggi gli Orti in Condotta in Italia sono circa 480. Ogni orto coinvolge almeno 4 classi (circa 100 bambini coinvolti in totale) e ogni corso di formazione si rivolge a circa 20 insegnanti. Ogni anno Slow Food forma circa 800 insegnanti, con un programma di 8 ore formative. Questi insegnanti sono poi supportati da un referente locale dell'Associazione Slow Food che funge da coordinatore e da stimolo: può aiutare concretamente le scuole ma anche generare nuove idee e condividere i temi su cui l'Associazione sta lavorando. Slow Food ha una newsletter riservata agli Orti in Condotta utilizzata regolarmente per inviare agli insegnanti materiali didattici e notizie sull'ambito educativo e agroalimentare.

Una tendenza interessante è la maggiore adesione al progetto dei Comuni più piccoli. Le grandi città italiane (come Milano, Roma e Firenze, che contano più di un milione di abitanti) vantano pochi Orti in Condotta mentre Comuni come Livorno o Trieste, oppure aree quali quella fossanese (in provincia di Cuneo), o quella trevigiana ne contano più di 40 ciascuna. Probabilmente laddove è possibile, un contatto diretto con gli attori del territorio rende più facile spiegare il progetto e svilupparlo.

6.8.9 La festa degli Orti in Condotta

Ogni anno l'11 novembre, giorno di San Martino, che segna tradizionalmente la fine dell'anno agricolo, Slow Food organizza la festa nazionale di Orto in Condotta e chiede ad ogni scuola di lavorare su un tema e su attività uguali in tutto lo Stivale. La festa riprende il tema di approfondimento scelto per l'anno scolastico, negli ultimi anni si è parlato di crisi climatica, zuccheri, api e miele, cereali, agricoltura familiare e cambiamento climatico. Alla Festa Nazionale del 2019 hanno partecipato 860 classi, per un totale di circa 21.000 alunni coinvolti¹¹³.

6.8.10 L'effetto a più ampio spettro dell'approccio degli orti scolastici

In riferimento ad un panorama più ampio, queste sono le ricadute della metodologia e dell'approccio seguiti nel progetto dell'Orto in Condotta:

a) Apprendimento reciproco e multidisciplinare – approccio comunitario:

La "Comunità dell'apprendimento" è l'intera comunità (genitori, nonni, volontari, cuochi, produttori, allevatori) che da un lato si fa carico dell'educazione delle giovani generazioni e dall'altro si plasma e cresce intorno all'interesse verso il cibo. In questo modo la comunità intera impara a più livelli e conosce le tradizioni, la gastronomia italiana, la cultura del cibo, il rispetto del territorio, suscitando interesse nei confronti del cibo e facendo toccare con mano la soddisfazione che i lavori del settore agroalimentare possono generare. L'intera comunità è coinvolta nella trasmissione delle conoscenze e della cultura agroalimentare: ad esempio, ai bambini può essere affidato il compito di scoprire le varietà locali o le ricette del territorio: a tal fine si suggerisce ai bambini di parlare con

i nonni, che a loro volta possono coinvolgere amici più esperti o appassionati.

L'apprendimento reciproco avviene anche attraverso il confronto di valori e abitudini generazionali. Durante il lavoro nell'orto, si invitano i nonni a raccontare le abitudini alimentari di quando erano giovani, i piatti consumati e le consuetudini seguite, come per esempio il pasto condiviso e senza televisione. Alcuni nonni, inoltre si coltivano i propri orti utilizzando i metodi agricoli imparati negli anni tra gli anni Settanta e gli anni Novanta, che sono quelli convenzionali, e dunque utilizzano prodotti di sintesi. Grazie al progetto sono i nonni ad imparare, insieme ai bambini, metodi di coltivazione più rispettosi dell'ambiente, tecniche che a volte sono più antiche di quelle da loro conosciute e altre volte sono invece il frutto di ricerche recenti.

b) Ruolo dei genitori:

I genitori sono un potente strumento per proseguire a casa il racconto sul cibo iniziato a scuola, per dare coerenza ai temi appresi e per tramandare le tradizioni e le abitudini alimentari (che siano locali o della propria terra d'origine). Slow Food organizza un incontro annuale per tutti i genitori, per parlare con loro degli stessi argomenti che gli insegnanti imparano durante il corso di formazione.

c) Cambiamenti socio-culturali:

Slow Food lavora con gli insegnanti per far conoscere la storia e l'evoluzione della gastronomia italiana, dalle origini ad oggi. L'idea è che studiare l'evoluzione della cultura alimentare italiana e dimostrare che il cibo italiano è il frutto di scambi tra culture diverse, permette di parlare degli effetti positivi della contaminazione e del pari valore che rivestono le culture, non solo in ambito alimentare, affrontando così in modo indiretto alcuni punti caldi del dibattito politico e sociale sull'attuale crisi migratoria. Per i migranti, il cibo rappresenta un forte legame con le proprie origini; è un legame tangibile e diretto con le tradizioni e paesi ormai lontani. Gli insegnamenti e le attività di Slow Food possono sfruttare questi temi per creare un legame tra persone di culture diverse partendo dal cibo.

6.8.11 Prospettive di ricerca

Sono passati 16 anni da quando è stato realizzato il primo Orto in Condotta e i riscontri negli anni sono sempre stati positivi. Nel 2014 è stato condotto un progetto di ricerca denominato "L'impronta dell'orto" con lo scopo di valutare l'impatto della presenza pluriennale di Slow Food con Orto in Condotta in Italia¹⁴. Attraverso un questionario di 32 domande, sono stati messi a confronto conoscenze, abitudini e concetti acquisiti dai bambini delle scuole con Orto in Condotta e bambini delle scuole senza orto, coinvolgendo circa 900 bambini delle classi 4^a e 5^a elementare. La ricerca ha coinvolto 19 città in 12 regioni italiane del nord, del centro e del sud. In totale sono state intervistate 35 scuole, 19 con orto e 16 senza orto. Grazie all'esperienza in orto durante diversi periodi dell'anno, le scuole aderenti al progetto sono state in grado di abbinare il 40% in più di frutta e verdura alla stagione cui appartengono. In media, i bambini di Orto in Condotta sono riusciti a identificare correttamente il 36% in più di tipologie di ortaggi, classificandoli tra piante da frutto, da foglia o da radice. Parlando di spreco di cibo, il 36% in più di bambini di Orto in Condotta è stato sensibile al

fatto che “non si dovrebbe fare buona scorta e tenere sempre il frigorifero pieno”. Il 39% in più di bambini ortolani ha riconosciuto che “buono” per Slow Food vuol dire “innanzitutto sano, ma anche che piace alla bocca, agli occhi, al naso, alle orecchie e che rispetta la cultura del luogo”. Infine, pensando a un cibo “giusto”, il 23% in più di bambini ortolani sa che si tratta di “cibo che rispetta il lavoro di chi lo coltiva, lo fa crescere e lo coglie per noi”, mentre una gran parte di bambini delle scuole senza orto crede che si tratti di “un cibo della giusta dimensione e del giusto peso, che si presenta bene al supermercato”.

Slow Food vorrebbe condurre ulteriori ricerche per valutare le buone pratiche già in atto. Un’area di particolare interesse è la ricerca per valutare i cambiamenti nelle abitudini alimentari delle famiglie, intervistando i genitori degli studenti di Orto in Condotta sulle loro abitudini alimentari all’inizio del progetto e confrontandole con le abitudini alimentari alla fine del terzo anno. Il coinvolgimento di studenti, insegnanti e genitori e i finanziamenti sono necessari per condurre ulteriori ricerche.

6.8.12 Il pasto a scuola come momento educativo

Il pasto in mensa è un’opportunità educativa che non va persa. Durante il pranzo è possibile promuovere la cultura del cibo e della convivialità, in modo diretto, attraverso gli insegnamenti impartiti dai docenti, le scelte delle ricette e degli ingredienti del menù e l’impostazione del servizio mensa e attraverso l’esempio di insegnanti e compagni. Per questo motivo è importante garantire un pasto adeguato, alla portata di tutti, (si veda anche il decalogo “10 punti per una mensa scolastica sostenibile” sostenuto da Cittadinanzattiva, Food Insider, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Save the Children e Slow Food Italia¹¹⁵) e preparare adeguatamente insegnanti, studenti e genitori sul funzionamento del servizio mensa, per poterne gestire appieno le potenzialità didattiche.

6.8.13 L’educazione alimentare nei programmi ministeriali

Con le Indicazioni Nazionali per la scuola dell’infanzia e del primo ciclo del 2012 il sistema scolastico italiano “assume come orizzonte di riferimento verso cui tendere il quadro delle competenze-chiave per l’apprendimento permanente definite dal Parlamento Europeo”¹¹⁶. Questo nuovo riferimento può facilitare l’integrazione dei progetti di orto scolastico nei programmi curricolari: come si è visto, l’orto didattico è uno strumento per parlare di alimentazione, ma a sua volta il cibo può essere uno strumento per studiare molti concetti a partire da qualcosa di quotidiano e conosciuto da tutti. In questo modo le attività in orto e in aula possono, attraverso il cibo, insegnare “ha cura e rispetto di sé, come presupposto di un sano e corretto stile di vita”, ma possono anche contribuire a rafforzare molte competenze chiave, quali, ad esempio, quelle matematiche (la progettazione degli spazi, la programmazione delle semine), quelle sociali e civiche (la collaborazione nel lavoro, la consapevolezza di essere parte di un equilibrio più ampio), quelle scientifiche (l’interazione tra gli organismi), quelle che mirano allo sviluppo della iniziativa e dell’imprenditorialità (la sopravvivenza dell’orto nei periodi in cui la scuola è chiusa o dopo forti piogge, l’analisi delle cause delle crisi alimentari mondiali).

RIFERIMENTI

- 1 World Health Organization. "Facts and figures on childhood obesity". Sito web: <https://www.who.int/end-childhood-obesity/facts/en/>. Ultimo accesso febbraio 2020.
- 2 OECD. Obesity Update 2017. 2017. <https://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2017.pdf>.
- 3 WWF. Rapporto WWF sulla Biodiversità. Dicembre 2013. https://wwfit.awsassets.panda.org/downloads/rapporto_biodiversita_wwf_2013_bassa_2.pdf.
- 4 UNESCO. "Mediterranean diet: Cyprus, Croatia, Spain, Greece, Italy, Morocco and Portugal, Inscribed in 2013 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity". Sito web: <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>. Ultimo accesso novembre 2019.
- 5 Expo Milano 2015. *Report ufficiale: La sfida dell'Italia per un'esposizione universale innovativa*. Expo 2015 S.p.A., 3 aprile 2018.
- 6 MIUR. Linee Guida per l'Educazione Alimentare. 2015.
- 7 FAO. Sito web: <http://www.fao.org/home/en/>. Ultimo accesso novembre 2019.
- 8 EFSA. Sito web: <https://www.efsa.europa.eu/>. Ultimo accesso novembre 2019.
- 9 Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Sito web: <https://www.unisg.it/>. Ultimo accesso dicembre 2019
- 10 Grimaldi, Piercarlo (1996), *Tempi grassi, tempi magri. Percorsi etnografici*, Torino, Omega.
- 11 Capatti, A., M. Montanari. *La cucina italiana - Storia di una cultura*. Editori Laterza, 2002.
- 12 Grimaldi Piercarlo (2012), *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo Sellerio.
- 13 FAO. 2019. *The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction*. Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
- 14 Crialesi, Robera. ISTAT. Iniziative volte a disincentivare il consumo di zuccheri e di grassi. Roma, 26 settembre 2018. <https://www.istat.it/it/files//2018/10/A-Audizione-Istat-XII-Commissione-26-sett-2018.pdf>.
- 15 "Okkio alla Salute: i dati nazionali". EpiCentro. 2016. <https://www.epicentro.iss.it/okkioalla salute/dati2016>.
- 16 SINAB. Bio in Cifre 2019 Anticipazioni. Settembre 2019. http://www.sinab.it/sites/default/files/share/BIO%20IN%20CIFRE%202019%20-%20Anticipazioni_0.pdf.
- 17 Garrone, Paola, Marco Melacini, Alessandro Perego. *Surplus Food Management Against Food Waste. Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti*. Fondazione Banco Alimentare Onlus, 2015.
- 18 Milan Urban Food Policy Pact, 15 October 2015. <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2016/06/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-EN.pdf>.
- 19 Bottiglieri, Maria, Giacomo Pettenati, e Alessia Toldo. *Turin Food Policy: Buone pratiche e prospettive*. FrancoAngeli, 19 maggio 2017. http://ojs.francoangeli.it/_omp/index.php/oa/catalog/book/232.
- 20 "Orto in Condotta". Slow Food. Sito web: <https://www.slowfood.it/educazione/orto-in-condotta/>. Ultimo accesso gennaio 2020
- 21 "Casa della Salute dei Bambini e dei Ragazzi". Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino". Sito web: <http://www.aslcittaditorino.it/strutture/casa-della-salute-dei-bambini-e-dei-ragazzi/>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 22 ISMEA. *Il settore delle fattorie didattiche in Italia: caratteristiche e strategie*. Comitato Nazionale

- Consultivo per l'Agriturismo. Roma, luglio 2017.
- 23 Granai della Memoria. Sito web: <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it>. Ultimo accesso febbraio 2020
- 24 Bonaccio, M., A. Di Castelnuovo, S. Costanzo, et al. "Adherence to the traditional Mediterranean diet and mortality in subjects with diabetes. Prospective results from the MOLI-SANI study". *Eur J Prev Cardiol.* 2016;23(4):400-407. doi:10.1177/2047487315569409
- 25 Giacosa, A., R. Barale, L. Bavaresco, et al. "Cancer prevention in Europe: the Mediterranean diet as a protective choice". *Eur J Cancer Prev.*, 22 (2013), pp. 90-95
- 26 Silva, R., A. Bach-Faig, B. Raidó Quintana, et al (2009) Worldwide variation of adherence to the Mediterranean diet. *Public Health Nutr* 12. 1676-1684.
- 27 Bonaccio, M., M.B. Donatia, L. Lacoviello, G. de Gaetano. "Socioeconomic determinants of the adherence to the Mediterranean diet at a time of economic crisis: the experience of the MOLI-SANI study". *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 8 (2016) 741 – 747.
- 28 ISTAT. La pratica sportiva in Italia. Anno 2015. 19 ottobre 2017. <https://www.istat.it/it/files/2017/10/Pratica-sportiva2015.pdf?title=La+pratica+sportiva+in+Italia+++19%2Fott+2017+-+Testo+integrale++e+nota+metodologica.pdf>.
- 29 Azienda Ospedaliera Universitaria Città della Salute e della Scienza di Torino. Epidemiologia e Prevenzione dei Tumori in Piemonte. Aprile 2019, <https://www.cpo.it/workspace/files/rapporto-cpo2019-stampa-5ce3b3f7ba968.pdf>
- 30 Bonaccio, M., A. Ettore Bonanni, A. Di Castelnuovo, et al. "Low income is associated with poor adherence to a Mediterranean diet and a higher prevalence of obesity: cross-sectional results from the Moli-sani study". *BMJ Open.* 2012;2:e001685.
- 31 Bonaccio M., A. Di Castelnuovo, S. Costanzo, et al. "Nutrition knowledge is associated with higher adherence to Mediterranean diet and lower prevalence of obesity. Results from the Moli-sani study". *Appetite.* 2013;68:139-146. doi:10.1016/j.appet.2013.04.026
- 32 EAT-Lancet Commission. Healthy Diets From Sustainable Food Systems. <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>
- 33 WHO. "COSI: l'obesità infantile in Europa". Dr. João Breda, WHO. http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_notizie_2935_listaFile_itemName_0_file.pdf.
- 34 "Rete Nutrizione clinica e Dietetica." Regione Piemonte. Sito web: <https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/strumenti-operativi/rete-nutrizione-clinica-dietetica>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 35 Pezzana, A., V. Cometti, M. Sillano, A. Berlingò, S. Barbero, R. Becarelli, M.N. Petrachi, C. Petrini, "Il gusto per la salute": l'esperienza sensoriale dei laboratori di Slow Food all'interno di un ospedale oncologico. 18 Congresso Nazionale ANDID, Firenze 5-8 aprile 2006.
- 36 "Regolamento (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO". 22.11.2011
- 37 "Existence of tax on sugar-sweetened beverages". World Health Data Platform. Sito web: <https://www.who.int/data/gho/data/indicators/indicator-details/GHO/existence-of-tax-on-sugar-sweetened-beverages>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 38 Centro Di Ricerca Alimenti e Nutrizione. Linee guida per una sana alimentazione. Revisione 2018.
- 39 "Frutta e Verdura nelle Scuole". Sito web: <http://www.fruttanellescuole.gov.it/il-programma>. Ultimo accesso novembre 2019.
- 40 Bonaccio, M., A. Di Castelnuovo, S. Costanzo, et al. "Mass media information and adherence to Mediterranean diet: results from the Moli-sani study". *Int J Public Health.* 2012;57(3):589-597.

doi:10.1007/s00038-011-0327-8

- 41 De Martino Ernesto (1948), *Il mondo magico. Prolegomeni a una storia del magismo*, Torino, Einaudi.
- (1958), *Morte e pianto rituale nel mondo antico*, Torino, Einaudi.
- 42 Francesco (papa) (2015), *Laudato si'*. Enciclica sulla casa comune, Roma, Edizioni Paoline.
- 43 Eliade Mircea (1949=1982), *Le mythe de l'éternel retour. Archétypes et répétition*, Paris, Gallimard;
trad. it., *Il mito dell'eterno ritorno*, Roma, Borla.
- (1956=1973), *Le Sacré et le Profane*, Paris, Gallimard; trad. it., *Il sacro e il profano*, Torino, Boringhieri.
- 44 Leroi-Gourhan André (1964-1965=1977), *Le geste et la parole*, Paris, Albin Michel; trad. it., *Il gesto e
la parola*, voll. I-II, Torino, Einaudi.
- 45 Lévi-Strauss Claude (1955=1960), *Tristes tropiques*, Paris, Plon; trad. it., *Tristi tropici*, Milano, Il Saggiatore
- (1964=2008), *Le cru et le cuit*, Paris, Plon; trad. it., *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore.
- 46 Havelock Eric Alfred (1986=1987), *The Muse Learns to Write. Reflections on Orality and Literacy
from Antiquity to the Present*, New Haven and London, Yale University Press; trad. it., *La musa
impara a scrivere. Riflessioni sull'oralità e l'alfabetismo dall'antichità al giorno d'oggi*, Bari, Laterza.
- 47 Ong J. Walter (1982=1986), *Orality and Literacy. The Technologizing of the Word*, London and New
York, Methuen; trad. it., *Oralità e scrittura. Le tecnologie della parola*, Bologna, Il Mulino.
- 48 Jacini Stefano (1881-1886), *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe
agricola*, Roma, Forzani e C. tipografi del Senato.
- 49 Bravo Gian Luigi (1984), *Festa contadina e società complessa*, Milano, Angeli.
- 50 Bravo Gian Luigi (2005), *La complessità della tradizione. Festa, museo e ricerca antropologica*, a
cura di Laura Bonato, Piercarlo Grimaldi, Milano, Franco Angeli.
- 51 Grimaldi Piercarlo (1993), *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra tradizi
one e complessità sociale*, Milano, Angeli
- 52 Bravo Gian Luigi, Tucci Roberta (2006), *I beni culturali demotnoantropologici*, Roma, Carocci.
- 53 <http://www.atlantefestepiemonte.it/>. Website. Accessed novembre 2019.
- 54 Grimaldi Piercarlo, Fassino Gianpaolo, Porporato Davide (2019), *Culture, Heritage, Identity and
Food. A Methodological Approach*, Milano, Angeli.
- 55 Petrini Carlo (2009), *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Firenze-Milano, Giunti; Bra,
Slow Food.
- 56 Petrini Carlo (2013), *Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione*, Firenze-Mi
lano, Giunti; Bra, Slow Food
- 57 Plinio Gaio Secondo (1982-1988), *Storia naturale*, voll. I-VI, Torino, Einaudi.
- 58 Brillat-Savarin Jean Anthelme (1825=2014), *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie
transcendante*, Paris, Satelet; trad. it., *Fisiologia del gusto o Meditazioni di gastronomia trascen
dente*, Firenze, Giunti; Bra, Slow Food.
- 59 Petrini Carlo (2005), *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi
- 60 Hobsbawm Eric, Ranger Terence (a cura di) (1983=1987), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Uni
versity Press; trad. it., *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi.
- 61 ISMEA. Rapporto sulla competitività dell'agroalimentare italiano. Roma, luglio 2018. file:///C:/
Users/HP/Downloads/Rapporto_competitivita_agroalimentare_italiano.pdf.
- 62 "Per fare un piatto ci vuole un seme". Slow Food Editore, 2014. [https://www.slowfood.it/
wp-content/uploads/2014/10/ITA_libretto_semi-b.pdf](https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/ITA_libretto_semi-b.pdf).
- 63 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 29 giugno 2007 relativo alla produzione

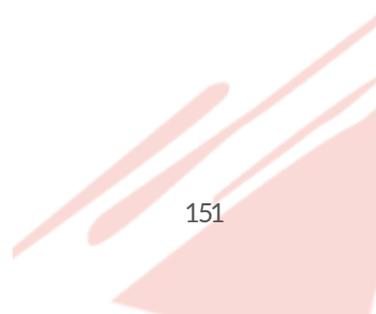
- biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. 20.7.2007. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=EN>.
- 64 "Giovani, è record di 57.621 under 35 nelle imprese agricole". Coldiretti Giovani Impresa. Sito web: <https://giovanimpresa.coldiretti.it/notizie/attualita/pub/giovani-%C3%A8-record-di-57-621-under-35-nelle-imprese-agricole/>, 4 giugno 2019. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 65 Giare, Francesca, Sabrina Giuca. Cultura, Tradizioni e Qualità degli Agrumi. Istituto Nazionale di Economia Agraria, quaderno n. 4. 2008. <http://dspace.crea.gov.it/bitstream/inea/706/1/SE5-258.pdf>.
- 66 "Deverdizzazione degli agrumi, la cautela è d'obbligo". Italiafruit news, 2017. Sito web: <http://www.italiafruit.net/dettaglioNews/40645/packaging-e-tecnologie/deverdizzazione-degli-agrumi-la-cautela-e-dobbligob#:~:text=In%20sostanza%2C%20un%20trattamento%20cosmetico,maturi%20ma%20in%20realta%C3%A0%20acerbi>. Ultimo accesso dicembre 2019.
- 67 SlowFood. "Il trionfo delle clementine". Dicembre, 2013. Sito web: <https://www.slowfood.it/il-trionfo-delle-clementine/>. Ultimo accesso novembre 2019.
- 68 "Querce, mimose e acacie: il bosco in Sicilia che rinasce col crowdfunding in un'area devastata da incendi e frane". Pacino, Giorgia, la Repubblica, 27 ottobre 2017. Sito web: https://www.repubblica.it/cronaca/2017/10/27/news/querce_mimose_e_acacie_il_bosco_in_sicilia_che_rinasce_col_crowdfunding-179454814/. Ultimo accesso dicembre 2020.
- 69 "In crescita i prodotti italiani di qualità riconosciuti dalla Ue". Report ISTAT, 16 aprile 2020. <https://www.istat.it/it/files//2020/04/Report-IGP.pdf>.
- 70 CIA, provincia centro Lombardia. Nutrire la Città che Cambia: relazione finale. 2015. <https://www.ciamilano.it/new/nutrire-la-citta-che-cambia-relazione-finale/>. Accessed gennaio 2020.
- 71 Lui, Ben. "Il biologico cresce (+8% nella Ue) e vale 40 miliardi. Italia prima per imprese, Spagna per superfici". 13 febbraio 2020. Sito web: <https://www.ilsole24ore.com/art/il-mercato-bio-cresce-ue-8percento-e-vale-40-miliardi-italia-prima-imprese-spagna-superfici-coltivate-ACthdCJB>. Ultimo accesso aprile 2020.
- 72 Peira, G., M. Soster. "I Sistemi di Qualità Alimentare". Regione Piemonte – Direzione Agricoltura, novembre 2016. <https://www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2018-12/1%20SISTEMI%20DI%20QUALITA%27%20ALIMENTARE%20DEF2.pdf>.
- 73 "Presidi Slow Food". Sito Web, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Sito web: <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>. Ultimo accesso febbraio 2020.
- 74 "Le nuove frontiere della certificazione". Associazione Italiana per l'Agricoltura per l'Agricoltura Biologica. 12 maggio 2009. Web: https://biodistretto.net/wp-content/uploads/2017/03/AIAB_Le_nuove_frontiere_della_certificazione.pdf.
- 75 "Pesticidi, pratiche agricole, ambiente e salute", position paper, a cura del gruppo di lavoro ISDE Italia sui pesticidi. Marzo 2015. <http://www.isde.it/wp-content/uploads/2015/03/2015-03-Position-Paper-PESTICIDI-finale.pdf>.
- 76 "Note sull'inquinamento da pesticidi in Italia". Bianco, Pietro Massimiliano. Dicembre 2017. <https://www.isde.it/wp-content/uploads/2018/01/2017.12.-Contaminazione-pesticidi-Italia-finale.pdf>.
- 77 "Esposizione a pesticidi e rischi per la salute umana". Gentilini, Patrizia. ISDE Italia. <https://www.isde.it/wp-content/uploads/2015/06/2014-Cesalpino-Esposizione-a-pesticidi-e-rischi-per-la-salute-umana-Gentilini.pdf>.
- 78 "What is an endocrine disruptor", Monneret, Claude. Comptes Rendus Biologies, Vol. 340, iss. 9-10,

- pages 403-405. settembre – ottobre 2017. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1631069117301257>
- 79 Scaffidi, Cinzia. *Il mondo delle api e del miele*. Slow Food Editore, 2019.
- 80 Galeazzi, Goffredo. "I pesticidi danneggiano il cervello delle api". 10 marzo. Sito web: <https://www.cambialaterra.it/2020/03/i-pesticidi-danneggiano-il-cervello-delle-api/>. Ultimo accesso marzo 2020.
- 81 Gentilini, Patrizia. "Esposizione a pesticidi e rischi per la salute umana". <http://www.ordinemedicifc.it/wp-content/uploads/Pesticidi-e-salute-ODM-Pistoia.pdf>.
- 82 "Tackling climate change through livestock: a global assessment of emissions and mitigation opportunities". FAO, Rome 2013. <http://www.fao.org/3/a-i3437e.pdf>.
- 83 Rete Rurale Nazionale. "L'agricoltura biologica in Italia". BioReport 2017-2018. Roma, 2019. [file:///C:/Users/HP/Downloads/bioreport_2017_2018defWEB%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/bioreport_2017_2018defWEB%20(2).pdf).
- 84 "Uso sostenibile dei prodotti fitosanitari: limitati progressi nella misurazione e nella riduzione dei rischi". Relazione speciale, Core dei Conti Europea. 05, 2020. https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR20_05/SR_Pesticides_IT.pdf.
- 85 "Neonicotinoids". European Commission. Sito web: https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/approval_active_substances/approval_renewal/neonicotinoids_en. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 86 "Legge sul biologico: i dati confermano la forza delle scelte sostenibili", [slowfood.it](http://www.slowfood.it). Pubblicato il 04 febbraio 2019. Sito web: <https://www.slowfood.it/legge-sul-biologico-i-dati-confermano-la-forza-delle-scelte-sostenibili/>. Ultimo accesso febbraio 2020.
- 87 "Contributo di approfondimento scientifico sull'agricoltura biologica", G. Cesare Pacini, P. Barberi, S. Bocchi, M. Giovannetti, A. Squartini, C. Sorlini. Gruppo di docenti per la Libertà della Scienza. <https://z9h6p4c3.stackpathcdn.com/wp-content/uploads/2019/02/Contributo-al-dibattito-scientifico-sullAgricoltura-biologica-firme-al-6.2.2019.pdf>.
- 88 <http://www.senato.it/leg/18/BGT/Schede/Ddliter/51061.htm>. Atto Senato n. 988, "agricoltura con metodo biologico". 19 maggio 2020.
- 89 Scaffidi, Cinzia. *Che mondo sarebbe*. Slow Food Editore, 2018
- 90 Sito web: <https://www.bancoalimentare.it/it>. Ultimo accesso febbraio 2020
- 91 Sito web: <https://www.eurofoodbank.org/>. Ultimo accesso febbraio 2020
- 92 "Raccomandazioni di azioni nel quadro della prevenzione degli sprechi alimentari, elaborate dalla piattaforma dell'UE sulle perdite e gli sprechi alimentari". 12 dicembre 2019. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_eu-actions_action_platform_key-recs_it.pdf.
- 93 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Serie generale, anno 157, no. 202. 30 agosto 2016. http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/legge_19_agosto_2016_n._166.pdf.
- 94 "LEGGE 166/16 o "LEGGE GADDA" del 19 AGOSTO 2016". Banco Alimentare. Sito web: <https://www.bancoalimentare.it/it/emiliaromagna/legge-166>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 95 "Spreco alimentare. Ad un anno dalla legge il recupero delle eccedenze è aumentato del 20%". Difesa del popolo, 23.11.2017. Sito web: <https://www.difesapopolo.it/Archivio/Sociale/Spreco-alimentare.-Ad-un-anno-dalla-legge-il-recupero-delle-eccedenze-e-aumentato-del-20>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 96 The State of European Food Tech 2018, a cura di Five Seasons Ventures e Deal Room, in "Food Tech". Sito web: <https://www.fiveseasons.vc/2018/10/30/the-state-of-european-food-tech-2018/>. Ultimo accesso gennaio 2020

- 97 "Il digitale fa volare l'agrifood: +270% di valore nell'ultimo anno", A. Mac., *ilsole24ore.com*, fonte Osservatorio Smart Agrifood. Sito web: <https://www.ilsole24ore.com/art/il-digitale-fa-volare-l-agrifood-270percento-valore-nell-ultimo-anno-ABPcSETB>. Ultimo accesso febbraio 2020.
- 98 Agro-Innovation in Smart Cities, *foodshapers.org*
- 99 "Dalla blockchain nuove prospettive per la filiera agroalimentare", *Blockchain4Innovation.it*. Analisi Osservatori Blockchain & Distribution Ledger e Smart Agrifood. Sito web: <https://www.blockchain4innovation.it/mercati/agrifood/dalla-blockchain-nuove-prospettive-per-la-filiera-agroalimentare/>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 100 "Cresce la spesa per la sanità digitale: 1,39 mld di euro, +7%", *l'Osservatorio Innovazione Digitale in Sanità*. Sito web: <https://www.osservatori.net/it/ricerche/comunicati-stampa/cresce-la-spesa-per-la-sanita-digitale-1-39-mld-di-euro-plus7>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 101 Food Care: The Future of Foodservice, in *foodshapers.org*
- 102 "Comm-On-Pack: cosa vogliono i consumatori?". Angrilli, Benedetta. Nielsen. Sito web: <https://www.nielsen.com/it/it/insights/article/2017/commonpack-what-consumers-really-want/>. 20 giugno 2017. Ultimo accesso dicembre 2019.
- 103 "Consumi: Coldiretti/ixè, con fake news paura a tavola per 3 su 4", *Coldiretti*. Sito web: <https://www.coldiretti.it/coldiretti-it/consumi-coldirettiixe-con-fake-news-paura-a-tavola-per-3-su-4>. Ultimo accesso marzo 2020.
- 104 "Italiani «analfabeti» in tema di buon cibo e corrette scelte alimentari", *Corriere della Sera*. Sito web: https://www.corriere.it/salute/nutrizione/18_giugno_08/italiani-analfabeti-tema-buon-cibo-corrette-scelte-alimentari-9552cf4c-6aed-11e8-9458-812edbd9a164.shtml. Ultimo accesso dicembre 2020.
- 105 Future Food Network. Sito web: <https://futurefood.network>. Ultimo accesso marzo 2020.
- 106 Progetto Orto in Campania. Sit web: <http://www.ortoincampania.it/>. Ultimo accesso febbraio 2020.
- 107 "Accordo di Parigi". European Union Sito web: https://ec.europa.eu/clima/policies/international/negotiations/paris_it. Ultimo accesso febbraio 2020.
- 108 Reggio Children. Sito web: <https://www.reggiochildren.it/>. Ultimo accesso novembre 2019.
- 109 MIUR e Food Education Italy. L'educazione alimentare nelle scuole italiane. FoodEdu@School. Rapporto di ricerca 2018.
- 110 Strategia nazionale del Programma destinato alle scuole in Italia. Frutta e verdure nelle scuole, Periodo di riferimento dal 1 agosto 2017 al 31 luglio 2023.
- 111 Manifesto per l'Educazione di Slow Food. VII Congresso Nazionale, Abano Terme, 16 maggio 2010. https://www.slowfood.it/educazione/wp-content/uploads/2020/07/manifestointrod_politica_rev2020.pdf.
- 112 Slow Food. *L'educazione per Slow Food: Il manuale delle buone pratiche*.
- 113 "Changing the World, One School Garden at a Time". Slow Food, 21 novembre 2019. Sito web: <https://www.slowfood.com/changing-the-world-one-school-garden-at-a-time/>. Ultimo accesso gen. 2020
- 114 Infanti, Raffaella. *The Garden's Footprint: Sowing the seeds for a Sustainable Future*. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, maggio 2014.
- 115 "Un appello per una mensa scolastica sostenibile in 10 punti". Save the Children, 31 ottobre 2019. Sito web: <https://legale.savethechildren.it/un-appello-mensa-scolastica-sostenibile-10-punti/>. Ultimo accesso gennaio 2020.
- 116 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Indicazioni nazionali per il curricolo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione. Settembre 2012.



REAZIONI E CONTRIBUTI





CHILL FOOD

CONNETTERE I BAMBINI AL VALORE DEL CIBO PER UN FUTURO SOSTENIBILE