



NUTRIRE BOLOGNA

LA PROPOSTA DI SLOW FOOD BOLOGNA PER RIGENERARE IL SISTEMA AGROALIMENTARE DELLA CITTÀ'

Il lockdown ci ha restituito una fotografia cruda del nostro sistema sociale ed economico: sotto la spinta dell'era industriale le attività antropiche hanno consumato le risorse naturali e inquinato l'ecosistema terrestre senza tener conto delle sue capacità di rigenerazione. Siamo di fronte a una crisi ecologica senza precedenti. Ci troviamo a un bivio: proseguire sulla via della "normalità" oppure rallentare e prendere parte al processo rigenerativo della Terra, ripensando integralmente il nostro modo di vivere, di consumare e di trasformare risorse naturali. Per noi di Slow Food ciò deve avvenire a partire dal cibo, che è il bisogno primario, la lente attraverso la quale guardiamo il mondo e il futuro.

*Il **cibo** è un atto politico: a nostro parere deve essere **buono, pulito e giusto** perché deve ridurre le disuguaglianze ed essere democraticamente accessibile a tutti; deve prodursi in modo sostenibile e senza sprechi; deve assicurare a tutti i lavoratori una equa retribuzione e il rispetto dei diritti, ma anche veicolare socialità, convivialità e cultura.*

*E' auspicabile intraprendere la transizione verso una filiera agroalimentare corta, a impatto zero, salubre, sicura. Per fare questo occorre rafforzare il processo di collaborazione tra il pubblico e il privato, avviando una **conversazione con i produttori, i consumatori, i commercianti, i ristoratori, gli enti pubblici e privati, le associazioni di categoria, le organizzazioni sociali e gli enti formativi e di ricerca, creando un'agorà per accogliere i contributi, le buone pratiche, le innovazioni e le soluzioni e armonizzarli in una proposta progettuale solida, condivisa, realizzabile.***



Associazione [Slow Food Bologna](#)
Via Battindarno, 60 - 40133 Bologna
P.Iva 03208891204





*Di qui nasce NUTRIRE BOLOGNA, 5 linee di indirizzo strategico per mettere **il cibo** al centro di una riflessione corale e cittadina per:*

- 1. progettare il settore agroalimentare di prossimità con una visione sistemica e di lungo periodo sul cibo “dal campo al piatto” che accolga tra i principi ispiratori i **17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile**, il **Green New Deal**, la strategia **Farm to Fork** e il **P.S.R. 2021-2027**, rinnovando l’impegno della città alla **lotta al cambiamento climatico** e al **Milan Urban Food Policy Pact**;*
- 2. sostenere la filiera corta agroalimentare, i mercati contadini e i piccoli produttori costruendo un modello collaborativo, contribuendo al **welfare di comunità**, all’**inclusione sociale** e allo **sviluppo economico del territorio**;*
- 3. investire nelle **infrastrutture materiali e digitali** per la distribuzione dei prodotti locali, ottimizzare la logistica di base puntando su mobilità sostenibile e innovazione anche per la lotta allo spreco alimentare;*
- 4. rimodulare la narrativa sulla ristorazione e sull’accoglienza per un’**offerta culturale e turistica** unica al mondo sostenendo la ristorazione di qualità e le botteghe artigiane;*
- 5. introdurre percorsi di educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado per una dieta più sana e sostenibile e per **innovare il sistema educativo e formativo***

1 Una visione di lungo periodo: oltre il 2050

Come Slow Food ci auguriamo che la transizione auspicata dagli scienziati e dalle Istituzioni internazionali possa attuarsi attraverso una visione di lungo periodo e un approccio olistico all’ambiente e, per parte nostra, al cibo. Occorre affrontare in modo coordinato e sincretico non solo la produzione alimentare, l’agricoltura e il commercio, ma anche la qualità del cibo e dell’ambiente, la tutela della salute, la



Associazione [Slow Food Bologna](#)
Via Battindarno, 60 - 40133 Bologna
P.Iva 03208891204





gestione delle risorse e del territorio, l'ecologia, oltre alla salvaguardia dei valori sociali e culturali legati all'alimentazione.

Nel 2015 Bologna insieme ad altre 160 città del pianeta ha firmato il **Milan Urban Food Policy Pact**¹, dove s'impegna a promuovere la transizione verso la sostenibilità sociale e ambientale dei suoi modelli di approvvigionamento al fine di sostenere sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, resilienti, sicuri e diversificati, assicurando cibo sano e accessibile a tutti in un contesto rispettoso dei diritti umani.

Il [Milan Urban Food Policy Pact](#) si ispira all'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**, il programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU e che ingloba i **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** e i 169 traguardi da raggiungere. Sono gli stessi 17 Obiettivi che hanno guidato la scrittura sia del Green New Deal sia della **strategia Farm to Fork** licenziati dalla Commissione europea guidata da Ursula von der Lyen come ambiziose proposte legislative da realizzare nei prossimi decenni.

In particolare, **Farm to Fork** è stata messa a punto per trasformare il sistema alimentare europeo rendendolo più sostenibile, equo, sano e riducendo l'impatto sui Paesi terzi. È la prima volta che l'Unione europea progetta una politica alimentare con misure e obiettivi che coinvolgono l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo, passando naturalmente per la distribuzione e l'etichettatura. Ogni Stato

¹ Il Patto comprende un Quadro d'azione che suggerisce interventi in sei ambiti: 1) **Governance**: attraverso azioni quali la mappatura delle realtà esistenti sul territorio, lo scambio di informazioni, il coinvolgimento di tutti gli attori del sistema alimentare locale. 2) **Diete sostenibili**: con attività quali lo sviluppo di linee guida sull'alimentazione sana. 3) **Giustizia sociale ed economica**: che comprende il sostegno alle fasce più deboli attraverso la creazione di mense e cucine comunitarie, e la promozione di attività di inclusione sociale come gli orti condivisi. 4) **Produzione del cibo**: con interventi a sostegno della produzione urbana e periurbana. 5) **Distribuzione del cibo**: attraverso la pianificazione di sistemi logistici a basso impatto ambientale, il sostegno ai mercati comunali e di produttori. 6) **Spreco alimentare**: con l'adozione di politiche che favoriscano la diminuzione delle eccedenze e perdite lungo tutta la filiera alimentare e aumentino la consapevolezza sulla necessità di ridurre lo spreco.



membro dell'Ue dovrà seguirla, adottando norme a livello nazionale per contribuire a raggiungere gli obiettivi stabiliti. I Paesi membri godranno di eventuali misure di sostegno aggiuntive nel corso dell'implementazione della strategia².

La strategia si propone di:

- Garantire una produzione alimentare sostenibile e la sicurezza alimentare
- Favorire una filiera alimentare sostenibile dall'inizio alla fine: dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso sia al dettaglio), e anche i servizi accessori, come l'ospitalità e la ristorazione
- Promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere la transizione verso abitudini alimentari sane
- Ridurre gli sprechi alimentari
- Combattere le frodi alimentari lungo la filiera

Sarà fondamentale agire sulla conoscenza, investire in formazione e rivedere il meccanismo di sostegno economico per consentire a tutti gli attori del sistema alimentare di essere più sostenibili. **Entro il 2023** la Commissione presenterà una proposta legislativa in materia di sistemi alimentari sostenibili. Tale cornice contribuirà a rendere più simili tra loro le singole politiche nazionali, garantendo coesione a livello dell'UE. La Politica Agricola Comune (PaC) e la Politica Comune della Pesca (Pcp) rimarranno gli strumenti chiave per sostenere questa transizione,

² Alcuni di questi obiettivi si riflettono anche nella **Strategia per la biodiversità**. Ad esempio:

- ridurre del 50% dell'uso di pesticidi chimici entro il 2030
- dimezzare la perdita di nutrienti, garantendo al tempo stesso che la fertilità del suolo non si deteriori. In questo modo si ridurrà di almeno il 20% l'uso di fertilizzanti entro il 2030
- ridurre del 50% le vendite totali di antimicrobici per gli animali d'allevamento e di antibiotici per l'acquacoltura entro il 2030
- trasformare il 25% dei terreni agricoli in aree destinate all'agricoltura biologica entro il 2030



che ha il duplice obiettivo di rendere sostenibili i sistemi alimentari e assicurare condizioni di vita dignitose agli agricoltori, ai pescatori e alle loro famiglie.

Dal punto di vista della **produzione** la strategia Farm to Fork si pone l'obiettivo di guidare la transizione dell'agricoltura verso pratiche più sostenibili e salutari per l'uomo e per l'ambiente: si punta a ridurre l'uso di pesticidi chimici e fertilizzanti e a introdurre pratiche a basse emissioni³ di CO₂. L'intera filiera alimentare sarà più trasparente. In questo modo i consumatori avranno a disposizione maggiori informazioni sugli aspetti nutrizionali e sull'origine degli alimenti, grazie a una migliore **etichettatura**.

Dal punto di vista del **consumo**, la strategia propone alcune misure per facilitare l'accesso al cibo sano e sostenibile, sia dal punto di vista economico sia da quello fisico; le **istituzioni pubbliche**, come le scuole e gli ospedali, dovranno rispettare standard più rigorosi in materia di appalti pubblici per la fornitura dei pasti. Anche le aziende dovranno adottare misure per ridurre il proprio impatto ambientale e rivedere l'offerta di alimenti seguendo le linee guida per una dieta sana e sostenibile.

2 Oltre l'economia circolare: il modello collaborativo

Per cambiare il paradigma produttivo in cui siamo immersi mettendo al centro la qualità, il benessere e l'armonia con la Natura *“Dobbiamo adottare un modello collaborativo, in cui ciò che si produce è un ecosistema che ha successo, in cui è presente un benessere diffuso, in cui la curiosità degli individui è stimolata dalla biodiversità naturale e culturale.”*⁴

³ E' noto che il 25% circa delle emissioni di anidride carbonica sono prodotte da fonti agricole, fra le più importanti la deforestazione, l'uso di fertilizzanti ricavati da fonti fossili e la combustione di biomasse.

⁴ Pensare per sistemi, Donella H. Meadows (Ed. Guerini, 2015). Prefazione di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food.



La città di Bologna ha varato il [Piano Strategico Metropolitan](#) (PSM 2014-2020) che contempla l'Agenda Urbana con ben 67 progetti, tra cui un capitolo dedicato all'Agricoltura Metropolitana. Nelle 127 pagine del PSM però la parola cibo è stata utilizzata una sola volta. ***Per questo come Slow Food Bologna vorremmo⁵ - al contrario - mettere la “parola cibo” al centro di una riflessione corale tra tutti i cittadini, ripensando a ciò che mangiamo “dal campo al piatto in ottica sostenibile e sistemica”.***

Ci rendiamo disponibili ad avviare una conversazione sul tema **Nutrire Bologna** e a creare un'agorà fisica dove produttori e consumatori possano dialogare, confrontarsi e co-progettare, utilizzando gli strumenti di **governance** come quelli dell'innovazione sociale che garantiscono trasparenza, corretta informazione e partecipazione.

Tra questi strumenti anche in versione digitale abbiamo individuato le consultazioni pubbliche, le tavole rotonde, i gruppi di lavoro tematici organizzati con le tecniche del *system thinking* e del *transition thinking*. Idealmente vorremmo avviare questa conversazione e costruire l'agorà in 4 fasi:

1. **Mappatura** degli attori e dei progetti già in essere della filiera agroalimentare (piccoli produttori, mercati contadini, grande distribuzione, intermediari, commercianti, scuole, enti di formazione e ricerca, associazioni di categoria e organizzazioni no profit, altri organismi della società civile) della città di Bologna, che insieme lavorano per lo **sviluppo economico del territorio**, per il **welfare di comunità**, per l'**inclusione sociale**.
2. **Definizione e condivisione** degli obiettivi, dei contenuti, delle opportunità e dei rischi, delle fonti e dei fondi - anche europei - per supportare la Strategia Nutrire Bologna, in una prospettiva di sistema con le politiche settoriali già avviate sul territorio. Non si può ovviamente prescindere dai citati 17 Obiettivi

⁵ Sull'esempio del [Progetto Agricoltura Metropolitana](#), del [Progetto Europeo Madre](#) per citarne alcuni.

di Sviluppo Sostenibile, Green New Deal, From Farm to Fork, PSR e Milan Urban Food Policy Pact.

3. **Progettazione** delle varie azioni da intraprendere in modo che rispettino gli obiettivi posti dalle citate strategie europee adattandosi al contesto bolognese.
4. **Analisi** dei risultati raggiunti, valutazione e nuova eventuale programmazione.

Un modello collaborativo che si fonda sul patto tra consumatori e produttori è utile a rinsaldare anche i diritti dei lavoratori della terra che devono essere beneficiari di condizioni di lavoro adeguate e avere una equa retribuzione; contribuisce alla composizione del prezzo giusto per i prodotti soprattutto se di qualità; combatte le frodi alimentari. Un modello collaborativo resiste agli shock interni ed esterni grazie alla resilienza e all'adattamento, come è stato dimostrato dai produttori locali durante la crisi pandemica.⁶

3 Ottimizzare la logistica e le infrastrutture materiali e digitali

L'attuale impianto logistico⁷ in città rende difficile far incontrare la **domanda di materie prime locali e di qualità** con l'offerta degli agricoltori di prossimità. Una delle linee strategiche di Nutrire Bologna vuole ispirare "azioni di sistema" per ottimizzare, digitalizzare e rendere sostenibile la filiera corta; la distribuzione dei

⁶ L'Osservatorio Food Sustainability del Politecnico di Milano ha verificato come "L'emergenza Covid19 abbia messo a dura prova il settore agroalimentare con ricadute sull'intera filiera. In risposta a queste criticità, però, sono nate collaborazioni fra imprese, Terzo Settore ed enti pubblici per garantire la distribuzione di aiuti alimentari e valorizzare le eccedenze, si è riscoperto il potenziale della **filiera corta** che accorcia le distanze a monte e a valle, non solo tramite la vicinanza geografica ma anche l'integrazione verticale, la disintermediazione e lo scambio di informazioni tra gli attori della filiera, per una maggior inclusione e trasparenza."

⁷ Per comprendere l'incidenza del trasporto delle merci in ambito urbano: i costi esterni complessivi della mobilità urbana in Italia sono causati per il 70% dal trasporto passeggeri e per il restante 30% dal trasporto merci; quest'ultimo è pari a 14 miliardi di euro/anno; la distribuzione urbana genera circa il 20% dei veicoli circolanti nelle aree urbane (CNEL 2010).



prodotti di qualità non solo per servire i mercati contadini o i singoli consumatori direttamente a casa, le botteghe artigianali ma anche le attività di ristorazione, le mense pubbliche e private, le aziende di trasformazione.

Ascoltando i produttori e gli intermediari che collaborano con Slow Food Bologna, abbiamo rilevato come necessari investimenti da fare:

- infrastrutture materiali come spazi diffusi nel perimetro metropolitano, a scala di quartiere (immobili in disuso, per esempio) e attrezzati per ricevere i prodotti locali; equipaggiati per garantire la sicurezza e la salubrità in tutte le operazioni di stoccaggio, smistamento, distribuzione
- veicoli preferibilmente elettrici e biciclette⁸ per la movimentazione in città
- infrastrutture digitali (sistemi di Intelligence per il Trasporto, piattaforme per incrociare domanda e offerta online, app e widget per la promozione, siti di eCommerce), per la ottimizzare la comunicazione, la vendita, la distribuzione - anche domiciliare - di tutte le eccellenze alimentari del territorio raccogliendo in un unico luogo virtuale i piccoli produttori, anche quelli di nicchia che non riescono a scorrere lungo la coda lunga della distribuzione

Il PSR 2014/2020 | Misura 16.4.01 *Cooperazione per lo sviluppo e la promozione di filiere corte* definisce il vincolo dei 70 km dal punto di produzione al punto di commercializzazione perchè una **filiera** possa definirsi **corta**. Questa distanza accoglie i produttori che operano in un qualsiasi punto dell'area metropolitana e permette di superare i limiti - veramente angusti - della superficie agricola del comune di Bologna.

Sono questi valori uniti alla ricchezza della biodiversità alimentare (numerosi prodotti di pregio tra cui 26 prodotti agroalimentari tradizionali, 25 prodotti di montagna e 3

⁸ Abbiamo colto nel progetto [City Logistic del C.A.A.B.](#) alcuni obiettivi e valori condivisibili.



Presidi Slow Food) che hanno risposto all'urto della crisi pandemica grazie all'auto-organizzazione dei produttori locali, alla solidarietà e al senso di comunità.

Delle 4.659 imprese bolognesi dell'agroalimentare regionale - 623 aziende della provincia di Bologna - iscritte ai registri delle Camere di Commercio solo una minima parte di queste si rifornisce presso i produttori locali. Questo impatto si riflette anche nella ristorazione: sempre più spesso riscontriamo la presenza sulle tavole di molti semi-lavorati acquistati da grossisti perchè, come per la maggior parte dei centri urbani, la distribuzione avviene attraverso canali diversi e coesistenti:

- **canali lunghi tradizionali** caratterizzati dalla presenza di numerosi passaggi e di un elevato numero di intermediari che curano il trasferimento della merce dal produttore al punto vendita tradizionale; venditori su aree pubbliche; canali Ho.Re.Ca. (Hotel, Ristoranti, Catering). All'interno della tipologia possono essere presenti gli Intermediari/Grossisti ed i Mercati all'ingrosso
- **canali corti moderni** della G.D.O. (Grande Distribuzione Organizzata) dove gli acquisti vengono fatti direttamente presso il produttore, la merce viene consegnata presso le piattaforme della G.D.O. e da queste direttamente a punto vendita;
- **canali lunghi moderni** di approvvigionamento della G.D.O. che utilizzano almeno un operatore intermediario (mercati all'ingrosso o grossista)
- **canali diretti** caratterizzati dall'assenza di intermediari e dal contatto diretto tra produttore e consumatore (come, per esempio, i mercati contadini)

La presenza di più modelli è dovuta soprattutto alle dimensioni dei volumi trattati. La movimentazione di questi però non premia nè l'ambiente perchè l'inquinamento urbano dipende dal trasporto merci⁹ per oltre il 40% del totale generato dal trasporto

⁹ Per quanto riguarda l'inquinamento dovuto ai trasporti, la Commissione europea ha adottato nel 2011 il Libro Bianco **Trasporti 2050**. In particolare per la distribuzione urbana delle merci, il Libro Bianco detta alcune raccomandazioni con l'obiettivo di raggiungere il **CO2-Free City Logistics** nei principali centri urbani entro il 2030. Le raccomandazioni sono: 1. consegne efficienti: incoraggiare l'acquisto e la fornitura di consegne efficienti

passaggeri¹⁰, nè le produzioni minori, scoraggiando qualsiasi impresa che voglia puntare sulla qualità (dai mercati contadini alla ristorazione tradizionale alla trasformazione delle tipicità).

4 Il cibo come leva per un'offerta culturale e turistica unica al mondo

La narrativa della ristorazione e dell'accoglienza a Bologna rappresenta storicamente un'offerta turistica, culturale e gastronomica unica al mondo. La gastronomia felsinea, in particolare, veicola fortissima attrattiva turistica nazionale ed estera proprio grazie ad alcune tipicità del territorio.

Come abbiamo scritto nel precedente paragrafo, la ristorazione di qualità riscontra difficoltà logistiche a utilizzare canali di approvvigionamento diretto per reperire tali prodotti. Sono proprio questi canali - nei quali si costruisce il **rapporto** umano tra i ristoratori e i piccoli produttori - a rappresentare il vero **valore** della ristorazione e dell'accoglienza assicurando trasparenza, fiducia, solidarietà, amore per la terra, sostenibilità, equità, qualità, cultura. Questo valore genera a sua volta esternalità positive per consumatori e *stakeholder*.

Incentivando la reperibilità del prodotto locale attraverso il sostegno alle *buone produzioni agricole*¹¹, ottimizzando la logistica e la distribuzione, si mette in

in termini di costi sia interni che esterni; 2. veicoli a basse emissioni: incoraggiare lo sviluppo e l'adozione di veicoli a basse emissioni per le consegne dell'ultimo miglio; 3. sistemi intelligenti di trasporto: promuovere la diffusione degli Intelligence Transportation System per aumentare l'efficienza della distribuzione urbana delle merci; 4. consegne notturne: consentire l'uso più efficiente delle infrastrutture stradali poco utilizzate, facilitando lo sviluppo di consegne notturne; 5. strutture di trasporto intermodali e di altre infrastrutture: incoraggiare lo sviluppo di strutture in aree urbane per consentire il trasbordo delle merci e favorire le consegne al cliente finale; 6. sviluppare e diffondere le buone pratiche di distribuzione urbana delle merci in tutta Europa.

¹⁰ Fonte: ISPRA, 2017

¹¹ Tra le azioni su cui riflettere vi sono ovviamente le **tecniche di coltura rigenerative**. Tali tecniche migliorano la salute generale dell'ecosistema locale preservando la qualità dell'aria e dell'acqua appellandosi a tipi di agricoltura come l'agroecologia, il pascolo a rotazione, l'agricoltura, l'agricoltura di conservazione e la permacultura. Esempi di pratiche rigenerative sono: il passaggio dai fertilizzanti sintetici a quelli organici,



movimento un circolo virtuoso dai moltissimi impatti positivi che vanno dalla cura del paesaggio fino alla rigenerazione del territorio, dalla promozione della ristorazione di qualità fino a un'offerta turistica esperenziale unica al mondo.

Sostenere le produzioni locali evita l'omologazione culinaria e l'impoverimento della tradizione. Un'altra linea strategica di Nutrire Bologna è quella di promuovere la ristorazione di qualità che punta sulle produzioni locali come un momento culturale indimenticabile, un "indizio gustativo" per scoprire la lunga storia della città, tra vecchie e nuove l'identità. Per scrivere nuovi "taccuini" per viaggiatori attenti e curiosi" da intercettare attraverso opportune strategie esperenziali e strumenti di comunicazione del territorio¹².

La **ristorazione** è un comparto decisivo della filiera del cibo non soltanto per il contributo fornito alla creazione di **valore gastronomico**, ma anche per la funzione economica di sbocco per le produzioni agroalimentari, per l'eco storico-culturale, non ultimo perchè veicolo di socialità e di educazione alimentare. Bar, pasticcerie, gelaterie e ristoranti continuano ad essere un punto di forza dell'identità e dell'attrattività di Bologna, sia per i residenti che per i turisti, offrendo servizi, apportando linfa vitale agli spazi urbani, favorendo lo sviluppo del sistema commerciale.

Secondo i dati della Camera di Commercio nel 2017 nella provincia di Bologna erano attive 7.215 attività di ristorazione, +2,43% rispetto all'anno precedente: ristoranti, bar e simili rappresentano il 48% delle 15.000 imprese di servizi che operano nella città metropolitana. Nel corso dello scorso decennio si è assistito ad

l'impiego della rotazione delle colture e l'utilizzo di maggiori variazioni delle colture per promuovere la biodiversità. Le pratiche rigenerative supportano lo sviluppo di terreni sani, che possono portare a cibi con gusto e contenuto di micronutrienti migliorati.

¹² Abbiamo da poco lanciato [Slow Food in tasca](#), la web app che contiene tutto il mondo di Slow Food con gli eventi sul territorio, le ultime notizie, i consigli per fare la spesa, bere e mangiare. Prosegue anche la pubblicazione delle rinomate guide tra cui [Osterie d'Italia](#), che sono veri e propri strumenti di promozione turistica e di attrazione per gli amanti della buona tavola. Iniziative ed eventi gastronomici sono infine organizzati anche grazie alla [rete dei Cuochi dell'Alleanza](#).



Associazione [Slow Food Bologna](#)
Via Battindarno, 60 - 40133 Bologna
P.Iva 03208891204





un progressivo aumento degli esercizi di ristorazione cittadina. Vi sono però anche dati negativi: secondo l'indagine Istat sul mercato del lavoro in Emilia Romagna, pubblicata il 12 settembre 2019, nel secondo trimestre del 2019 l'occupazione nel Commercio, alberghi e ristoranti, ha registrato -22.000 unità rispetto allo stesso periodo del 2018.

Si assiste negli ultimi anni una lenta ma inesorabile trasformazione dell'offerta non solo per ragioni connesse ai cambiamenti dei comportamenti di acquisto ma anche per gli effetti di una *deregulation* che, anziché spingere il mercato verso l'alto, favorisce modelli di impresa meno strutturati con conseguenze negative su qualità e vivibilità; nel contempo si allargano i comportamenti e le esperienze "mordi e fuggi". Il principale dato che emerge è che la rete del fuori casa continua ad espandersi: il Rapporto annuale FIPE 2019 registra una continua crescita dei *take away* nel periodo che va dal 2008 a metà del 2019.

Sono cresciute soprattutto le attività a basso contenuto di servizi: i costi di locazione e gli oneri di gestione sono diventati insostenibili, sicché prendono piede attività senza servizio, che hanno bisogno di poco spazio e personale. La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, con taglio dei costi di gestione e delle preparazioni alimentari, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari per i consumatori, sull'occupazione del settore.

La recente emergenza sanitaria accentuerà questa tendenza con ricadute pesanti sul valore intrinseco e culturale dei cibi e l'attrattività della città. Da questa crisi avremo nuova consapevolezza di quello che in futuro sarà la ristorazione cittadina. Probabilmente si dissolveranno molti ristoranti *fine dining*, ma rischiano di sparire



tante insegne di cucina tradizionale che forniscono garanzie di qualità e valore culturale all'offerta ludica e turistica cittadina.

Quindi è necessario correre ai ripari e intraprendere **un serio percorso che punti sulla qualità ma anche sulla rete di solidarietà**. La prima cosa da fare è ridare forza alla **cultura del prodotto**. Nutrire Bologna vorrebbe rilanciare la ristorazione di qualità come azione sistemica accanto al supporto della filiera corta, all'ottimizzazione della distribuzione e all'educazione alimentare. L'idea è quella di rafforzare l'offerta e la domanda di prodotti di qualità e locali, scorrendo lungo la rete di attori dal campo al piatto (dal produttore al distributore/ristoratore/dettagliante al consumatore).

Nell'area metropolitana di Bologna sono disponibili alcuni prodotti famosi e di pregio, 26 prodotti agroalimentari tradizionali, 25 prodotti di montagna e tre Presidi Slow Food (Mortadella tradizionale, Salumi Rosa, Carciofo violetto di San Luca). Con le opportune politiche di sostegno, numerose altre produzioni del nostro territorio potranno essere valorizzare e trainate nell'eccellenza.

L'**etichettatura**¹³ prevista da Farm to Fork declinata in un'accezione turistica può contribuire alla narrazione di Bologna e delle sue eccellenze gastronomiche come *Città del gusto*¹⁴, oltre a fornire indicazioni obbligatorie, nutrizionali e complementari, persino informazioni sull'impronta ecologica.¹⁵

Ancora il cibo, la ristorazione possono accompagnare la programmazione culturale e artistica della città (le stagioni teatrali e concertistiche, le mostre, i festival e gli

¹³ Insieme alla **Fondazione Slow Food per la Biodiversità**, i Presidi e i prodotti di eccellenza dei produttori di Slow Food adottano le [etichette narranti](#).

¹⁴ La **rete dei cuochi dell'Alleanza** ha lanciato [un appello al Governo italiano per estendere il credito di imposta](#), già previsto per alcune spese legate all'emergenza Covid-19, agli acquisti di prodotti agricoli e di artigianato alimentare di piccola scala legato a filiere locali.

¹⁵ Un esempio è stato [DegustiBO](#), il bollino rosso della Provincia di Bologna per la promozione delle eccellenze.



appuntamenti stagionali) con una propria agenda di eventi. In questo modo si possono creare sinergie, strumenti di diffusione creativi e ricreativi per raccontare una delle città più affascinanti d'Italia, coinvolgendo anche le **botteghe storiche e artigianali**, amplificando il loro impatto nella filiera della ristorazione e dell'accoglienza turistica: non solo quelle del centro cittadino, ma anche quelle dei quartieri periferici che costruiscono un network ramificato in tutta l'area metropolitana.

Nel quadro delle politiche di coesione per il prossimo settennio 2021-2027, è importante notare che cultura e turismo sono state evidenziate come leve per rilanciare l'economia, l'inclusione e l'innovazione sociale. Di conseguenza è facile sperare in un aumento degli investimenti e dei finanziamenti previsti in questi due ambiti strettamente connessi, anche sul territorio comunale.¹⁶

5 Innovare il sistema educativo e formativo: l'educazione alimentare

Il cibo è lo strumento ideale per sperimentare e promuovere **un'educazione alimentare** articolata, complessa e creativa che dia valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

Nel [Manifesto per l'Educazione di Slow Food](#) riteniamo che l'educazione alimentare 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. Questo perché l'alimentazione è un bisogno "primario" che integra trasversalmente le diverse manifestazioni della vita, sia individuale che collettiva, includendo la sfera economica, sociale, sanitaria, culturale, territoriale e identitaria.

¹⁶ Per avere un'idea dei costi monitorati nell'ultimo ciclo di programmazione nella sola provincia di Bologna [clicca qui](#).



I processi che garantiscono la produzione e la distribuzione degli alimenti - fondamentali delle nostre comunità - sono stati invisibilizzati, allontanando i consumatori dalle materie prime, dai campi e dai produttori. Così come non si può sentire la mancanza di una persona che non si conosce, l'importanza dell'alimentazione non si percepisce se non si crea una riconnessione con la vita quotidiana delle persone. Per questo motivo dobbiamo ristabilire il vincolo uomo-natura-cibo partendo soprattutto dalle nuove generazioni che crescono in contesti urbani sempre più artificiali e alienati dalla terra.

Nutrire Bologna vorrebbe includere percorsi di educazione alimentare, a partire dalle scuole di ogni ordine e grado per **innovare il sistema educativo e formativo**. L'educazione alimentare nelle scuole e la formazione continua non hanno solo l'obiettivo di informare i cittadini, ma anche dare loro le conoscenze e gli strumenti per fare scelte alimentari più consapevoli, per una **dieta realmente sostenibile**. Il cittadino in questo modo non sarà più un semplice consumatore, bensì un attore della comunità le cui scelte alimentari hanno un impatto sull'economia, sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sul territorio.

Negli ultimi anni in Italia sono avvenute delle trasformazioni sociali che incidono negativamente sui comportamenti alimentari della popolazione, ossia la destrutturazione della preparazione dei pasti (consumo di pasti pronti), la destrutturazione della giornata alimentare (consumo di pasti in maniera sregolata) e la diffusione dei pasti fuori casa¹⁷. Queste abitudini alimentari negative dettate da ritmi di vita incalzanti, insieme all'aumento della sedentarietà, sono la causa di

¹⁷ [Linee Guida per l'Educazione Alimentare, MIUR.](#)



numeri preoccupanti riguardo all'obesità infantile: si calcola che in Italia un bambino su tre è in sovrappeso¹⁸.

Da queste considerazioni, risulta urgente promuovere l'educazione alimentare nelle scuole non solo per incoraggiare stili di vita più sani, ma anche per dare rilievo al legame tra cibo, cultura e sostenibilità.

Ciò significa introdurre percorsi che facciano scoprire ai bambini la stagionalità, la biodiversità e la qualità dei prodotti, giocando coi sensi e stimolando la loro curiosità per uscire dai canoni del cibo *mainstream*. Tenendo conto del patrimonio alimentare e culinario italiano, la scuola può diventare luogo di promozione della nostra cultura alimentare, ponendo al centro il valore scientifico, culturale ed etico della produzione e del consumo di cibo. Come si invitava a fare nel *Programma Nazionale Pluriennale "Scuola e Cibo" - Piani di Educazione Scolastica Alimentare* del 2009-2011 del MIUR, l'educazione alimentare si può inserire nei curricula scolastici come una materia trasversale con richiami agli aspetti culturali, geografici, sanitari, economici, ambientali dell'alimentazione.

Fare educazione alimentare nelle scuole significa anche ripensare il sistema delle **mense scolastiche** e delle **diete alimentari**, che devono diventare un luogo di cambiamento e apprendimento, dove vengono serviti pasti sani e con prodotti del territorio, che raccontano una storia di biodiversità e tradizioni culinarie.

Infine, per rendere l'educazione alimentare sostenibile, occorre creare alleanze tra gli istituti scolastici e i genitori, le comunità, i produttori del territorio, le associazioni di categoria, le organizzazioni della società civile e le istituzioni sanitarie. In questo

¹⁸ [La Malnutrizione infantile in Italia e nel mondo](#), Help Code Italia Onlus in collaborazione con Istituto Gaslini di Genova



modo, si riuscirà a costruire un ponte tra luoghi di produzione e luoghi di consumo e a riavvicinare le persone al cibo, inteso nella sua accezione concreta e simbolica.

6 Nutrire Bologna dalla strategia alle azioni: fondi europei e finanziamenti

Per tradurre operativamente le linee strategiche di Nutrire Bologna si potrà contare sul quadro dei fondi europei 2021-2027 che il Governo italiano sta negoziando in queste settimane (React EU; Next Generation UE tra cui il Recovery & Resilience Facility).

L'impianto generale della politica di coesione 2021-2027 così come siglata nel maggio 2018 si articola in 5 pilastri o policy verticali e 33 obiettivi specifici che seguiranno le due direttrici della coesione comunitaria e della coesione nazionale. I 5 pilastri intendono realizzare un'Europa più intelligente, verde, connessa, sociale e soprattutto vicina ai cittadini: leggendo questi 5 pilastri attraverso la lente del cibo, le politiche di coesione possono poggiare sulle strategie territoriali (promosse da Regioni ed Enti locali, città metropolitane ed aree interne) e sulla progettazione operativa.

Di qui l'auspicata conversazione da avviare con tutti gli attori del settore agroalimentare e i cittadini porrebbe le basi per creare un'agorà e una rete di soggetti pubblici e privati per combinare risorse finanziarie, progettuali, ambientali ma anche creative, emotive e solidali per Nutrire Bologna a partire dal cibo buono, pulito e giusto. Per guardare oltre il 2050.

Bologna, 25 giugno 2020

Il Comitato di Condotta
Slow Food Bologna



Associazione [Slow Food Bologna](#)
Via Battindarno, 60 - 40133 Bologna
P.Iva 03208891204

