Terra!
RIAVVIA IL PIANETA

lands

Sommario

Gli autori **3**
Perché questa proposta **4**
Introduzione **5**
Che cos'è una Food Policy? 7
Roma e la terra **9**
La zootecnia 12
L'agricoltura sociale 14
Le terre pubbliche 14
L'agricoltura urbana e gli orti urbani 15
Roma e il cibo **17**
Il Made In 17
La distribuzione organizzata 18
I mercati rionali 18
I mercati contadini 19
Il sistema ittico 19
Negozi di vicinato e "banglamarket" 20
Le filiere alternative 21
I consumi dei romani **24**
Il boom del cibo "fuori" 24
Le mense scolastiche 25
Lo spreco alimentare 26
Le politiche **28**
Cibo, politiche e qualità della vita: la fotografia attuale 28
Le indicazioni della società civile 29
10 obiettivi di una Food Policy metropolitana **32**
Appendice A – Come si fa una Food Policy **35**
Appendice B – Il Comitato promotore **37**

In copertina: Tullio Pericoli, Figura 63, 2017, olio, inchiostro e collage su tela, cm 50×60

Gli autori

Daniele Fattibene è ricercatore e consulente. Collabora con l'Istituto Affari Internazionali (IAI) di Roma e con il *Barilla Center for Food and Nutrition* (BCFN) sui temi della sostenibilità e delle politiche alimentari urbane.

Giulia Gallo è laureata in Scienze e Culture Enogastronomiche presso l'Università Roma Tre. Ha collaborato con la s.r.l. Lands e il prof. Davide Marino ai progetti sul Piano del Cibo di Tollo e il Piano del Cibo di Castel del Giudice.

Ancy Kollamparambil è laureata in Scienze e Culture Enogastromiche presso l'Università Roma Tre e specializzanda in Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia presso l'Università di Parma. Collabora con Lands e il prof. Davide Marino ai progetti sul Piano del Cibo di Tollo e il Piano del Cibo di Castel del Giudice.

Lorenza Lirosi è laureata in Scienze e Culture Enogastromiche presso l'Università Roma Tre. Specializzanda in Gestione dei Sistemi Alimentari di Qualità e della Gastronomia presso l'Università di Parma. Collabora con Lands e il prof. Davide Marino ai progetti sul Piano del Cibo di Tollo e il Piano del Cibo di Castel del Giudice.

Davide Marino è docente di Economia del Gusto all'Università del Molise e di *Made in Italy* Agroalimentare all'Università Roma Tre. Da tempo studia il sistema agroalimentare dell'area metropolitana di Roma. Ha organizzato e partecipa al coordinamento della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.

Giampiero Mazzocchi è economista dell'ambiente e dello sviluppo e ricercatore presso l'Università del Molise sui temi delle politiche alimentari e della sostenibilità dei sistemi alimentari. È uno dei coordinatori della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.

Francesco Panié è giornalista ambientale e ricercatore per l'associazione Terra!, per cui ha curato il rapporto "Magna Roma –Perché nel comune agricolo più grande d'Italia i mercati rionali stanno morendo".

Elena Tioli è scrittrice, autrice e collaboratrice parlamentare, si occupa di comunicazione trattando temi legati alla politica e all'ecologia. Collabora con diverse realtà ecologiche e solidali. Cura il sito *www.viveresenzasupermercato.it* sui temi del consumo critico e consapevole.

Perché questa proposta

La proposta di una Food Policy per Roma nasce dalla volontà di mettere a sistema l'operato di persone e realtà attive in diversi ambiti, dal mondo della ricerca universitaria a quello dell'attivismo ambientale. Soggetti che, in questi anni, hanno realizzato studi, ricerche e attività di sensibilizzazione intorno al tema dell'agricoltura e del cibo. Le analisi si sono concentrate sull'agricoltura urbana, la multifunzionalità, le filiere corte, il rapporto tra produzione e consumo alimentare[1]. Argomenti che suscitano oggi una crescente attenzione in ambito accademico e istituzionale, ma soprattutto tra la società civile (di recente anche attraverso le manifestazioni giovanili del movimento *Fridays for Future*), il settore privato e i consumatori. Questo documento vuol essere una sintesi dei molti percorsi avviati in questi anni: dal lavoro della Rete dei ricercatori sull'agricoltura urbana e periurbana alle attività svolte nell'ambito del progetto europeo *Eating City*[2], dalle inchieste e mappature svolte da ricercatori indipendenti e soggetti del mondo associativo fino alle attività della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo. **L'obiettivo è offrire ai decisori politici una fotografia del sistema agroalimentare romano**, con le sue potenzialità e criticità, nonché alcuni spunti **per impostare il lavoro di organizzazione della Food Policy per la capitale**.

[1] Gli Autori hanno prodotto un numero considerevole di pubblicazioni scientifiche e divulgative; a solo titolo di sintesi si ricordano:

- Marino D, Cicatiello C (2012). I farmers' market: la mano visibile del mercato. Aspetti economici, sociali e ambientali delle filiere corte. MILANO: Franco Angeli, ISBN: 978-88-204-0474-1
- Marino D, (2016). Agricoltura urbana e filiere corte. Un quadro della realtà italiana. Uomo, Ambiente, Sviluppo. CURSA–Studi, Piani e Progetti, p. 11-21, Milano: Franco Angeli, ISBN: 978-88-917-4378-7
- Cavallo A, Corchia I, Di Donato B, Marino D. (2017). Il cibo come questione territoriale. Riflessioni alla luce della pianificazione alimentare. Scienze del Territorio, vol. 5, p. 253-260, ISSN: 2284-242X, doi: http://dx.doi.org/10.13128/Scienze_Territorio-22252.
- Cavallo A., Marino D., Di Donato B., Corchia I., (2017). Verso la pianificazione agricola e alimentare: un'ipotesi di sviluppo per le Città del Vino. Franco Angeli edizioni. ISBN: 9788891753113

[2] https://www.eatingcity.org/works/rome-workshop-2014/;https://www.eatingcity.org/wp-content/uploads/2014/07/EatingCity_Report_City-Food-Policy_Roma_2014.pdf;http://www.cursa.it/wp-content/uploads/2018/11/CURSA_pasSaggi_agricoltura_cibo_citta-compressed-1.pdf

Introduzione

Nonostante sia in atto un processo di concentrazione della proprietà terriera a beneficio di un numero calante di imprese con dimensioni crescenti, l'agricoltura romana e laziale è ancora un settore dominato dalle realtà di media, piccola e piccolissima scala, molto legate alla commercializzazione sul territorio e poco vocate all'esportazione. Tuttavia, negli anni si è progressivamente persa l'integrazione con il mercato locale e l'abbandono da parte delle istituzioni, prive di un disegno condiviso per potenziare il consumo di prodotti del territorio e promuovere lo sviluppo rurale, sta contribuendo alla disgregazione del rapporto tra agricoltori e consumatori della città.

Il tentativo di questo lavoro è fotografare un sistema alimentare complesso ma ricco di risorse, per aprire un dibattito sulle azioni da mettere in campo per **migliorare la connessione tra chi produce, chi commercializza e chi consuma il cibo nell'area metropolitana di Roma**. Anche sciogliendo tutti questi nodi singolarmente, tuttavia, il problema di fondo non sarà risolto.

È indispensabile un approccio sistemico alla materia, che allarghi lo sguardo al complesso intreccio tra sistema produttivo dell'area romana e reti di distribuzione, con l'obiettivo di costruire una **strategia alimentare urbana** che metta al centro il diritto al cibo locale e di qualità, la promozione ed equa remunerazione del lavoro agricolo, l'accesso al mercato delle piccole imprese, l'adattamento al cambiamento climatico.

Oggi, più di **metà della popolazione mondiale vive nelle aree urbane**. L'Organizzazione internazionale per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) prevede che nel 2050 la quota salirà al 70%. Questi trend impongono una seria riorganizzazione delle politiche alimentari, per costruire una governance del cibo fondata su alcuni pilastri fondamentali: equità di accesso ad una alimentazione sana, sviluppo rurale tramite il sostegno alle filiere locali, agricoltura sostenibile ed ecologica. **La battaglia per la questione alimentare dev'essere una priorità per le amministrazioni a tutti i livelli**, a cominciare da quelle più vicine al territorio. Il dibattito pubblico e politico deve rompere la cornice di una narrazione fondata quasi esclusivamente sull'estetica e la "sensualità" del cibo, sui ristoranti stellati e le degustazioni esperienziali. La costruzione di una strategia alimentare urbana può rappresentare **un passo cruciale verso la conversione ad un'agricoltura etica ed ecologica**, verso un lavoro agricolo meno precario, giustamente retribuito e più degno di considerazione sociale.

Una Food Policy per Roma. Perché alla Capitale d'Italia serve una politica del cibo.

Nonostante un vibrante dibattito intorno ai temi dell'alimentazione e dell'agricoltura a Roma, c'è ampio margine di manovra per un processo che porti a un'istituzionalizzazione di una politica alimentare. Oggi, l'amministrazione capitolina, insieme alle altre istituzioni locali, alla società civile, al settore privato, ai rappresentanti dei movimenti giovanili e alle università, ha l'opportunità di **avviare un percorso aperto e inclusivo, teso a strutturare una vera e propria politica del cibo per Roma metropolitana**. Infatti, tre fattori intervengono a sostegno di tale ipotesi:

- Roma è caratterizzata da tantissime esperienze legate al cibo sostenibile. Tuttavia, a livello politico non esistono ancora una visione e una direzione strategica definita, con il rischio che tali iniziative perdano la capacità di accompagnare la transizione verso sistemi alimentari sostenibili;
- esiste un interessante mix di iniziative dal basso e strumenti/incentivi/azioni istituzionali settoriali. Tuttavia, questi due mondi sono spesso slegati e mancano di connessioni, spazi di dibattito e coordinamento politico;
- un mosaico agricolo di notevole valore ma non adeguatamente sostenuto. Tra le sfide più pressanti, vanno segnalate la frammentazione del paesaggio agricolo e la fragilità dei mercati urbani.

La presenza di importanti istituzioni internazionali operanti nel settore dell'alimentazione e dello sviluppo rurale (FAO, World Food Programme, IFAD etc.), rendono il terreno fertile per l'apertura di un discorso su una Food Policy a Roma. Si ricorda che la città ha firmato il *Milan Urban Food Policy Pact*[3] e che l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile la impegna ad assumere la responsabilità di una transizione ecologica e socio-economica. Inoltre, Roma si è già dotata di linee di indirizzo a favore della resilienza urbana tramite l'adesione al programma internazionale *100 Resilient Cities*[4], che prevede indicazioni per il sostegno ad un sistema agro-alimentare più sostenibile. Infine, con l'approvazione della mozione di emergenza climatica[5], si è impegnata a "perseguire una Politica del Cibo tesa a migliorare l'interconnessione fra produzione e consumo, in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica".

[3] Il "Patto di Milano" è un impegno globale tra più di 200 città che considera il cibo come un punto di ingresso per lo sviluppo sostenibile delle città. Rappresenta il quadro di riferimento principale per le città e le organizzazioni internazionali attive nella definizione di politiche alimentari urbane innovative per la gestione e la governance dei sistemi alimentari locali. In Italia, ad oggi 26 città (tra cui Roma) hanno firmato il Patto.
[4] http://www.100resilientcities.org/strategies/rome/
[5] Mozione ex. Art 58, approvata dal Consiglio Comunale del 26 settembre 2019.

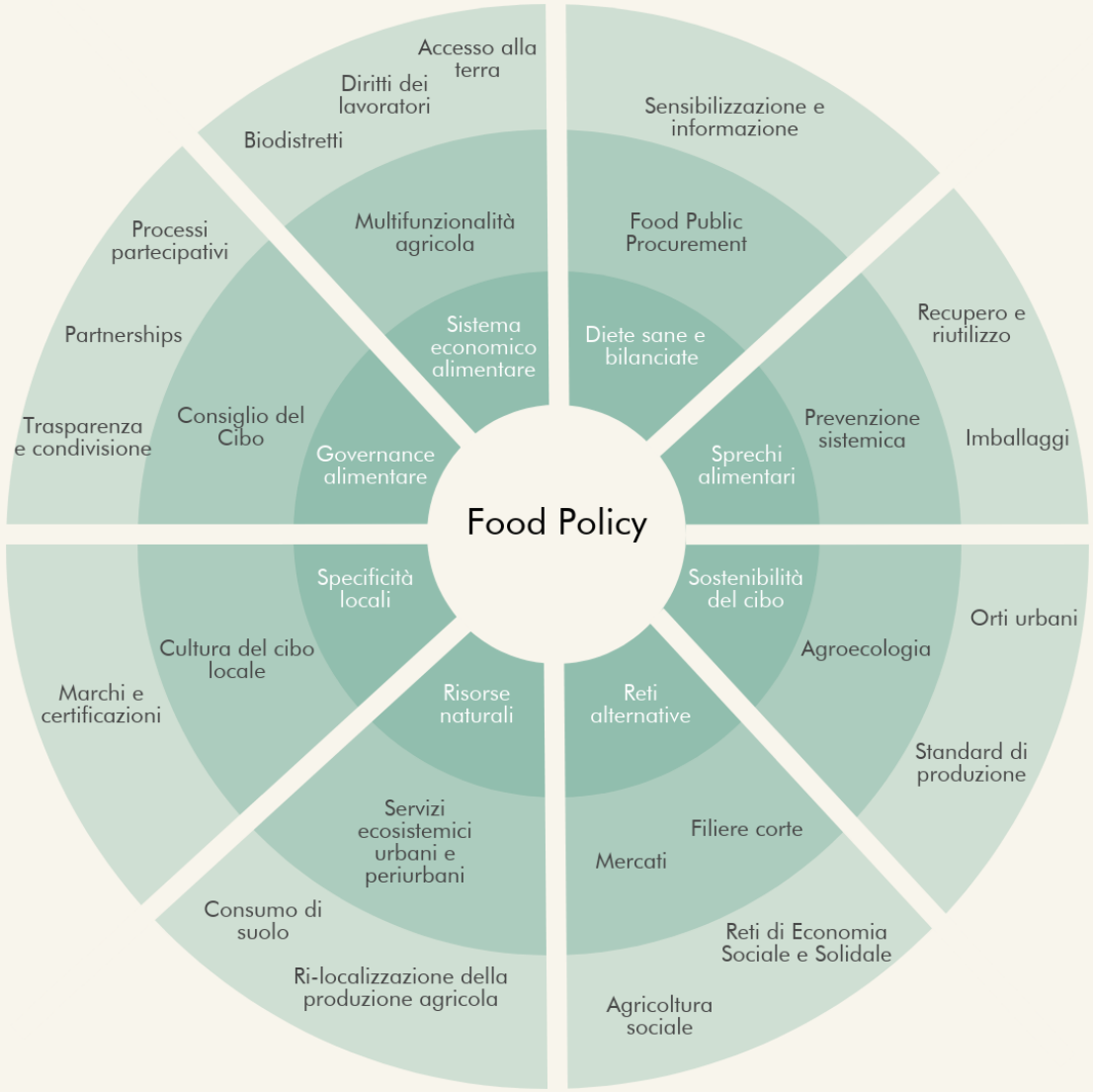
Che cos'è una Food Policy?

Da alcuni anni, a seguito dei fenomeni che hanno portato all'industrializzazione dei sistemi alimentari e a una disconnessione fra produzione e consumo, le città hanno cominciato a guardare ai sistemi locali del cibo come leve per un ripensamento di molti processi che riguardano la sostenibilità urbana e la qualità della vita dei cittadini. Contemporaneamente, i processi di urbanizzazione hanno spinto i principali programmi internazionali e le agende urbane a ragionare su **come integrare lo sviluppo sostenibile all'interno delle politiche cittadine**, in modo da indirizzare i modelli alimentari e agricoli verso un nuovo paradigma. Sotto questi impulsi si sono sviluppate le cosiddette **Food Policy** (in italiano "politiche del cibo"), volte a considerare il cibo come tematica trasversale a molte politiche pubbliche, capace di **connettere in modo virtuoso la salute e la nutrizione, le relazioni tra città e campagna, i rapporti all'interno delle filiere, i diritti dei lavoratori, la pianificazione delle aree verdi**.
Nel contesto italiano, le esperienze di Food Policy cominciano a moltiplicarsi secondo percorsi e dinamiche differenti. La Food Policy di Milano, nata e sviluppatasi sulla scia di Expo 2015, è il caso più interessante e studiato in quanto formalizzata e riconosciuta dal Comune, che si è impegnato a perseguire una serie di importanti obiettivi nei prossimi anni[6]. Oltre al capoluogo lombardo, molte altre città si stanno muovendo nella stessa direzione.
Mentre nel Sud globale le priorità di una politica del cibo sono diverse e legate maggiormente alle questioni di sicurezza alimentare, in altri contesti le Food Policy urbane hanno assunto i connotati di politiche – composte di strumenti, incentivi, normative, progetti, campagne di informazione e comunicazione – che mirano ad indirizzare e armonizzare le attività di produzione, trasformazione, distribuzione, acquisto, consumo e smaltimento del cibo. Il tutto in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale del sistema agro-alimentare urbano, considerando con quest'ultima espressione anche le relazioni con il territorio circostante in una prospettiva di area vasta.

Le Food Policy nascono e si sviluppano seguendo percorsi diversi che dipendono dal contesto geografico, dalle priorità politiche, dai modelli di governance, dalle principali criticità e potenzialità del sistema alimentare locale. Tuttavia, nonostante l'eterogeneità, è possibile rintracciare **alcuni tratti e priorità comuni alle politiche del cibo**, che si sostanziano nella ricerca di una maggiore sostenibilità del sistema alimentare.

[6] Garantire cibo sano e l'acqua potabile sufficiente quale alimento primario per tutti; promuovere un sistema alimentare sostenibile; promuovere una cultura orientata al consumo consapevole; ridurre gli sprechi; sostenere e promuovere la ricerca scientifica in campo agroalimentare.

Grafico 1. Princìpi e priorità di una Food Policy



Fonte: nostra elaborazione

Roma e la terra

Roma è tra i più grandi comuni agricoli d'Europa e il principale in Italia, con un settore primario in profonda metamorfosi. Gli ultimi dati disponibili[7] raccontano di una crescita delle aziende agricole, che riguarda più che altro realtà di piccola e piccolissima scala. I dati storici dei censimenti agricoli dal 2000 al 2010 restituiscono un'inversione di tendenza alla quale sembrava destinata l'agricoltura del Comune di Roma e non solo. Infatti, se a livello provinciale si assiste, nell'arco del decennio, a una diminuzione del 58% delle aziende agricole e dell'8,2% delle superfici agricole, a livello comunale i dati fanno segnare segni opposti, e per valori significativi: +40,3% di aziende agricole e +12,1% di superfici.

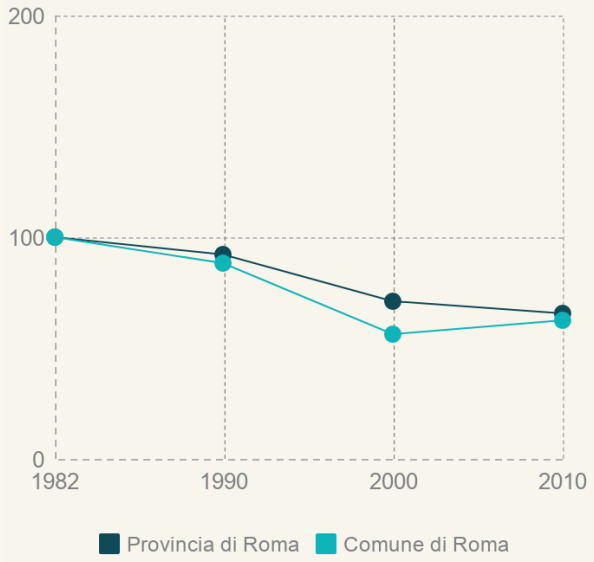


Grafico 2. Superficie agricola utilizzata nella Provincia e nel Comune di Roma (serie storica 1982-2010, numeri indice: 1982=100). Fonte: ISTAT

Tuttavia, **si tratta di un sistema che impiega poco più di 12.000 persone, che pesano per l'1% appena sul totale degli occupati nella capitale**. Il settore economico a maggior densità occupazionale rimane infatti il terziario: oltre il 75% degli occupati è nei servizi e, includendo il commercio, la quota sale all'87%, con un picco del 95,2% fra le donne[8]. Dato importante da non tralasciare sono i **41.500 ettari costituiti da aree protette (il 32% dell'intera superficie comunale)**[9], con lo scopo della conservazione della biodiversità. Queste comprendono 41 aree ed una rete "Natura 2000" (i siti designati dagli stati membri secondo le Direttive europee Habitat e Uccelli) composta da 54 Siti di Importanza Comunitaria (SIC) e 13 Zone di Protezione Speciale (ZPS).

[7] Secondo i dati ISTAT la superficie agricola totale (SAT) nel Comune di Roma è salita a 57.959 ettari, in aumento del 12,2% rispetto al precedente censimento del 2000, e ricopre circa la metà (il 45%) dei 128.736 ettari complessivamente occupati dal Comune. Sul territorio comunale, nel 2010 l'Istat censiva oltre 2.656 aziende agricole, un trend in crescita rispetto alle 1.893 riportate nel 2000 e in controtendenza con gli andamenti nazionali, regionali e provinciali. Nel Comune l'aumento di aziende tra gli ultimi due censimenti (+40%) sarebbe dovuto soprattutto alla crescita di realtà di piccola e piccolissima dimensione (inferiori a 2 ettari). Tuttavia, si tratta spesso di aziende più orientate all'attività agrituristica o utilizzate semplicemente come luoghi di residenza: l'agricoltura ha un ruolo secondario. È in questo quadro che va letto un dato molto differente, ricavato dall'Ufficio UMA (Utente Motore Agricolo) del Comune di Roma. **I suoi funzionari valutano le richieste, presentate dalle aziende, di agevolazioni fiscali sul carburante per i mezzi utilizzati in agricoltura. Sono circa 800 le domande pervenute nell'ultimo anno, numero che permette di delineare i contorni dell'agricoltura locale più produttiva**.

[8] Fonte: Elaborazioni Ufficio di Statistica di Roma Capitale su dati Istat – RCFL (2015)

[9] Fonte: https://www.comune.roma.it/pcr/it/newsview.page?contentId=NEW360254

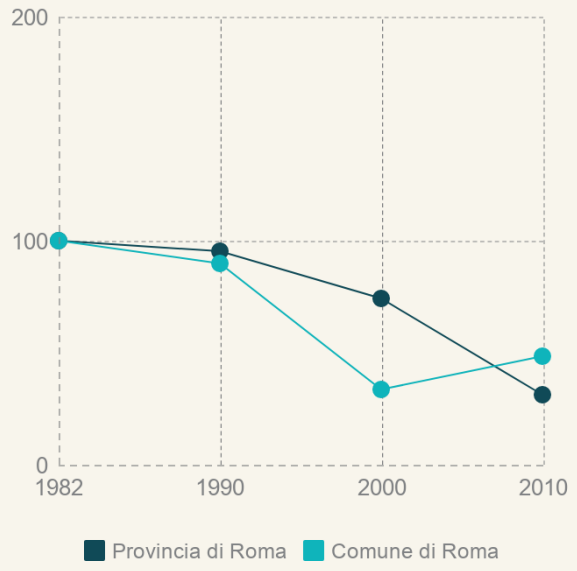
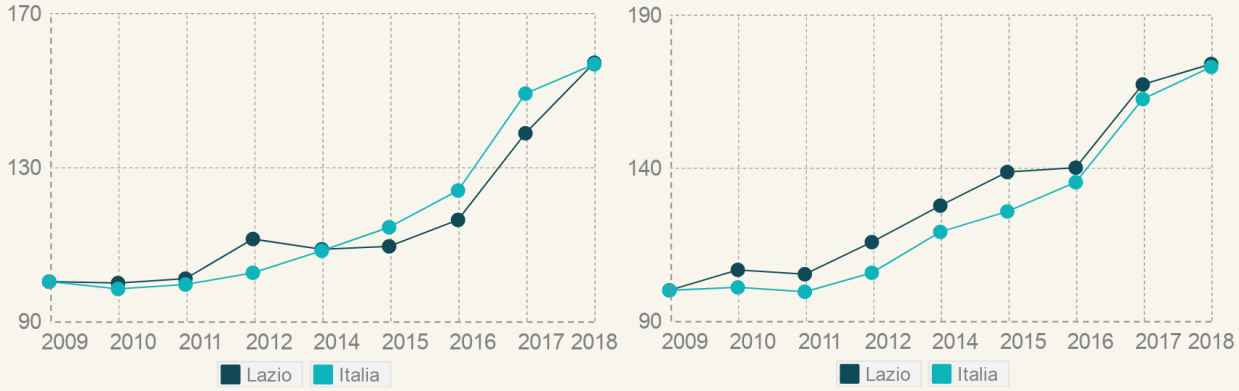


Grafico 3. Aziende agricole nella Provincia e nel Comune di Roma (serie storica 1982-2010, numeri indice: 1982=100). Fonte: ISTAT

Sui terreni di Roma, **gli imprenditori agricoli si dedicano soprattutto alla produzione di seminativi** (cereali e foraggio), colture che non necessitano di investimenti di lungo periodo. Seguono prati permanenti, pascoli e colture legnose e agrarie come l'olivo e la vite. Nonostante le piccole aziende rappresentino la grande maggioranza del settore primario locale, poche decine di realtà superiori ai 100 ettari occupano più del 40% della superficie agricola coltivata[10]. **Il tessuto è composto principalmente da aziende individuali, di proprietà e a conduzione diretta del coltivatore** e le società semplici o di capitali vanno poco oltre il paio di centinaia. Si tratta inoltre di un comparto in cui prevale nettamente la componente maschile, **la scolarizzazione è medio-bassa e l'età avanzata**. Quasi tutte le terre sono di proprietà (meno di 250 aziende affittano il suolo a terzi) e **la digitalizzazione non raggiunge il 20%**. Crescono le esperienze di agricoltura sociale e biologica, ma secondo le stime non arrivano al 5% del totale[11]. In questo contesto, la bilancia commerciale registra un forte passivo: a fronte di un export che nel 2016 è stato pari a 24,6 milioni di euro (-4,1% sul 2015), il Comune ha importato 465,1 milioni di euro in prodotti agricoli (+28,3% rispetto al 2015).

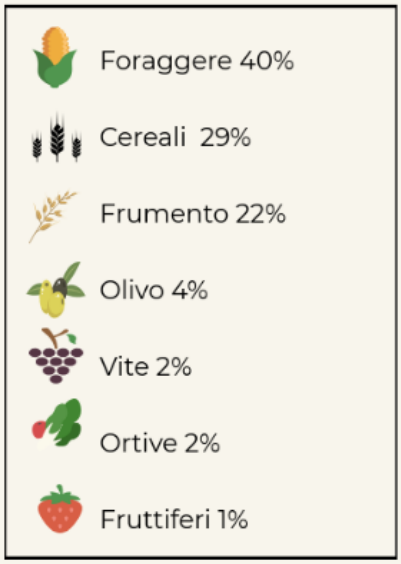
[10] Le aziende tra i 50 e 100 ettari coltivano circa il 10% della SAU, quelle comprese tra i 10 e i 50 il 24%, quelle tra i 5 e i 10 ettari il 7% e quelle sotto i 5 ettari l'11%.
[11] Elaborazione Comune di Roma su dati ISTAT 2000 e 2010 https://bit.ly/2Dosdwd

Grafici 6 e 7: Operatori biologici (grafico a sinistra) e superfici a colture biologiche (grafico a destra) nel Lazio e in Italia. Valori indice: 100=2009. Fonte: elaborazioni su dati SINAB



Ad oggi non esistono dati ufficiali sulle superfici e gli operatori biologici nel Comune di Roma. Tuttavia, i dati sugli andamenti nell'ultima decade in Italia e nel Lazio lasciano intendere che il territorio romano (dove si concentra il 27,6% delle superfici a livello regionale) sia interessato da un ampliamento del numero di ettari e di agricoltori dedicati alle produzioni biologiche (Grafici 6 e 7).

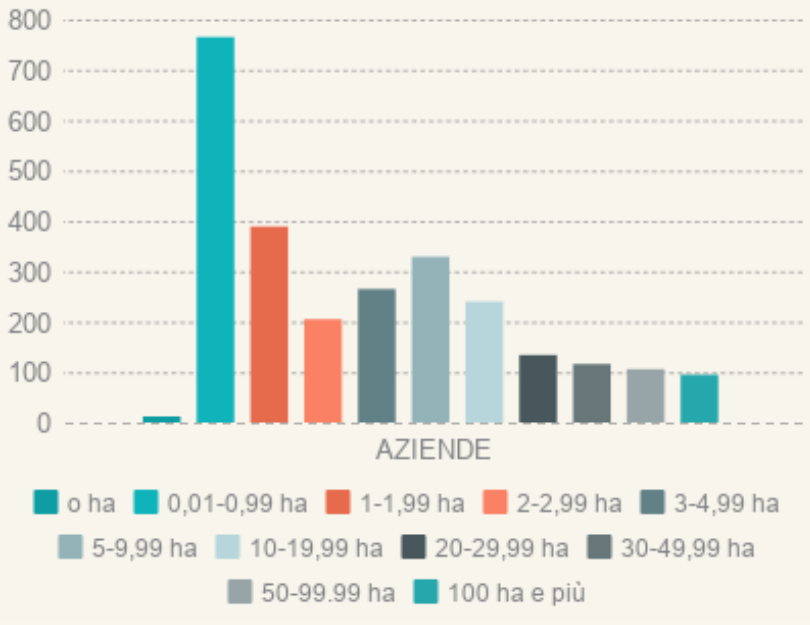
In provincia, i cambiamenti nel settore primario sono ancora più evidenti: **le aziende si sono più che dimezzate negli ultimi vent'anni**[12], ma a questo crollo verticale non ha fatto seguito una perdita proporzionale di superficie agricola utilizzata[13]. Dati che indicano una crescita della dimensione media aziendale, che oggi con i suoi 8 ettari è ancora inferiore a quella italiana. In sostanza, stiamo assistendo ad **una maggior concentrazione della proprietà terriera**, che rispecchia i cambiamenti su scala nazionale ed europea sorretti e alimentati dalla Politica agricola comune (PAC). Anche in provincia, come nel Comune, prevalgono le aziende individuali gestite direttamente dal coltivatore[14]. **Solo il 3% delle aziende riesce ad avere dei salariati**, ma va detto che si tratta di realtà estese su circa un terzo della superficie agricola. Le coltivazioni si concentrano soprattutto su seminativi, prati permanenti e pascoli per la zootecnia estensiva (bovini e ovini), coltivazioni legnose e agrarie. L'orticoltura è sviluppata più che altro nelle province contigue, come Viterbo e Latina.



[12] L'ultimo Censimento Istat si registra un calo superiore al 50%, dalle 51.397 imprese del 2000 alle 21.631 realtà del 2010.
[13] Il calo della SAU è infatti pari all'8,9% tra 2000 e 2010
[14] Questa forma di conduzione si riscontra in più del 90% dei casi e il 55% dei terreni

Grafico 4: Distribuzione delle aziende del comune di Roma per classi di Superficie Agricola Utilizzata (SAU). Fonte: elaborazioni su dati ISTAT

La zootecnia

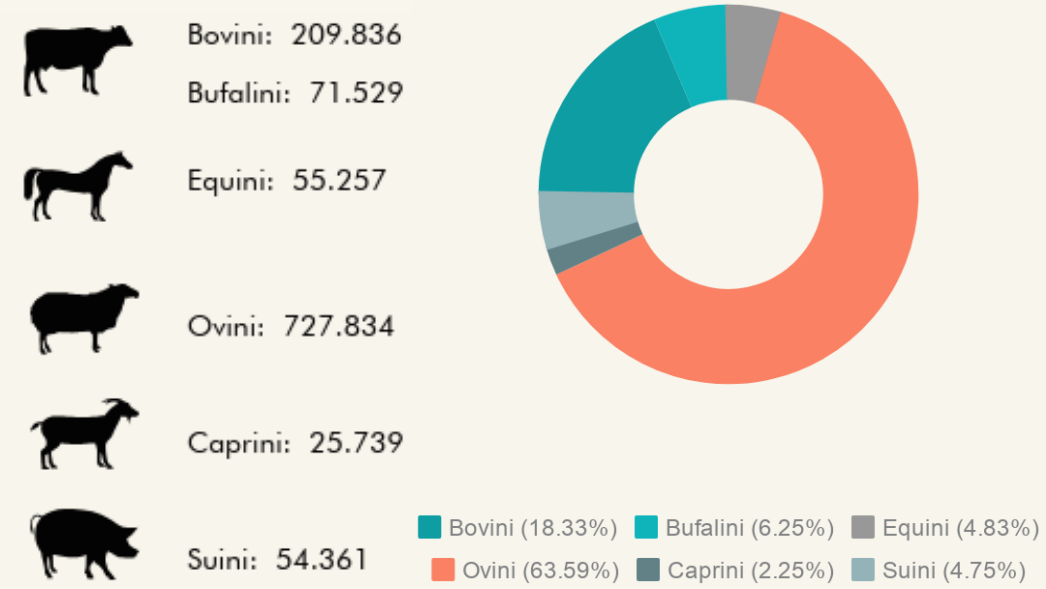


Sulla base dei dati riportati in **Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica** (BDN) il 31 luglio 2017, il settore dell'allevamento bovino della regione Lazio ha fatto registrare nel periodo 2004-2017 un fenomeno di specializzazione degli allevamenti e una **riduzione complessiva del loro numero** (-30% circa), dato in linea con la situazione nazionale. La riduzione più marcata si è osservata a carico degli allevamenti a orientamento produttivo misto, il cui numero è passato da 7.170 a 762, mentre il settore delle bovine da latte ha fatto registrare una contrazione di circa il 10%. Gli allevamenti per la produzione di carne sono invece cresciuti, passando da 5.455 a 8.475. I risultati economici degli allevamenti bovini a livello regionale sono considerati complessivamente poco soddisfacenti, a causa dei costi di produzione elevati e alla flessione dei prezzi, frutto di **un'offerta eccedente visto il calo dei consumi**[15].

Il latte prodotto nel Lazio viene per lo più commercializzato tramite cooperative e la destinazione è quasi totalmente (90%) nel mercato romano; nonostante negli ultimi anni la sua vendita abbia avuto una diminuzione, l'Italia rimane uno dei paesi in cui si consuma latte "fresco", in particolare nel Lazio (70,9%) e a Roma[16].

[15]Lacetera N. (2017). Latte e carni bovine. Rapporto Lazio Terreno Fertile per il Nostro Futuro.
[16]Sistema agricolo Roma - Rapporto 2011

Infografica 5: Zootecnia nel comune di Roma (dati aggiornati al dicembre 2017)[17]



Il latte di bufala e i prodotti caseari connessi sono prodotti principalmente nel basso Lazio, in particolare nei Comuni di Anzio, Ardea, Monterotondo, Nettuno, Pomezia e Roma. Nel Lazio le aziende che producono **latte di bufala** iscritte all'ANASB, in termini di numeri sono seconde solo alla Campania. In particolare, Roma, a fine 2017, presentava **37 allevamenti per un totale di 1.500 capi**[18].

Per quanto riguarda gli **ovini**, al 30 settembre 2017 erano censiti nella regione Lazio **1.452 allevamenti** con orientamento produttivo esclusivo da latte, prevalentemente distribuiti nelle province di Viterbo (803) e Roma (381)[19]. La produzione di carne è strettamente legata al sistema di allevamento per la produzione del latte (agnello da latte, provvisto di I.G.P. "Abbacchio Romano", e soggetti di scarto). **La produzione lattiero-casearia ovina comprende alcune D.O.P.** (Pecorino Romano, Pecorino Toscano, Pecorino di Picinisco, Ricotta Romana) e numerosi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T). La strada della diversificazione produttiva appare molto interessante per lo sviluppo del settore caseario ovino, anche in considerazione della **crisi ormai consolidata del Pecorino Romano**, che per altro, a discapito del nome, vede il 97% della produzione concentrato in Sardegna e il 2% in Toscana (nella provincia di Grosseto), mentre nel Lazio si contano solo 3 imprese accreditate (l'1% della produzione nazionale) per un totale di circa 6.000 quintali e un valore di poco inferiore ai 500 mila euro.

I dati censuari (2010) confermano la rilevanza delle aziende romane nel settore ovi-caprino, che rappresenta circa il 27% del totale, in misura molto maggiore rispetto alla media regionale del Lazio, che è pari a circa il 17%.

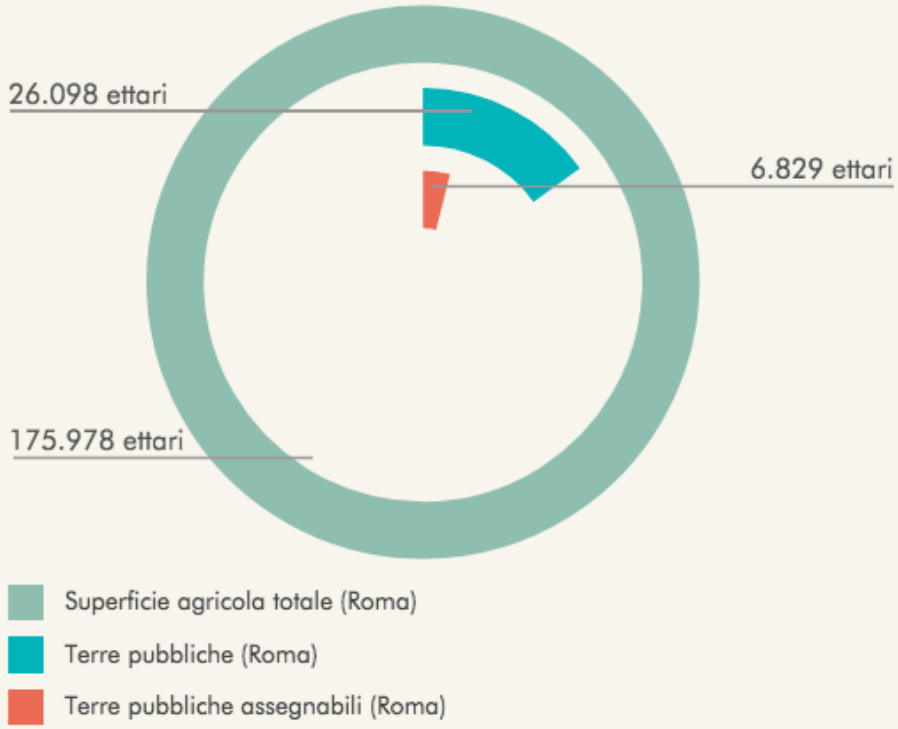
[17] Roma e provincia attraverso la statistica.
[18] Fagiolo A. (2017). Latte di bufala e prodotti caseari. Rapporto Lazio Terreno Fertile per il Nostro Futuro.
[19] Ronchi B. (2017). Latte e formaggi ovini, carne ovina. Rapporto Lazio Terreno Fertile per il Nostro Futuro.

L'agricoltura sociale

Tra le esperienze pionieristiche di agricoltura sociale a livello nazionale sono diverse quelle nate nel contesto dell'Agro Romano alla fine degli anni '70, in concomitanza con i movimenti dal basso di recupero dei terreni abbandonati. Ci si riferisce, ad esempio, alla **Comunità di Capodarco**, ancora oggi un punto di riferimento nazionale – e non solo – per la capacità di rigenerazione territoriale e umana che ha apportato. **Questo aspetto ha reso il territorio romano un laboratorio di pratiche di innovazione sociale** nel quale l'agricoltura sociale ha da sempre, e in maniera avanguardistica a livello nazionale, svolto un ruolo centrale.

L'idea di fondo dell'agricoltura sociale è aprire il settore primario ad esperienze rivolte a persone vulnerabili o socialmente escluse, per renderlo un comparto capace di promuovere valori di integrazione socio-lavorativa e circuiti economici virtuosi.

Nell'area della capitale **oggi si contano 32 esperienze**, cui vanno sommate altre 20 nell'area metropolitana. Gli utenti finali a livello regionale sono più di 1.740[20]. Oltre alla storica Cooperativa Capodarco, molte delle aziende più note che operano nell'agricoltura urbana (Agricoltura Nuova, Il Trattore, Cobragor) promuovono attività dedicate a queste fasce sociali.



Le terre pubbliche

Negli ultimi anni, in risposta alla crescente domanda di terre e alle richieste di accesso al settore agricolo, in particolare da parte di **giovani agricoltori**, si è assistito alla proliferazione di numerose iniziative, nazionali e locali, miranti non solo al recupero delle aree abbandonate e non utilizzate in un'ottica di contenimento del degrado ambientale, ma anche a promuovere in maniera più incisiva la tutela degli interessi sociali, economici e ambientali delle comunità rurali.

La Regione Lazio detiene l'11% dei terreni pubblici in Italia, la maggior parte dei quali si trovano nella città metropolitana di Roma (26.098 ettari) e nella provincia di Rieti (25.632 ettari). Il tema trova riscontro in politiche nazionali che considerano la gestione delle terre pubbliche come

[20] ARSIAL, Guida dell'agricoltura sociale - Lazio 2015

parte di un'azione di più ampio raggio, come la "**Strategia Nazionale per le Aree Interne**", applicata a livello locale con l'obiettivo di promuovere il ricambio generazionale, valorizzare il patrimonio fondiario e recuperare le aree incolte. **Nel 2014 il Comune di Roma ha promosso il programma "Roma, città da coltivare"**. Il bando di assegnazione di immobili rurali di proprietà di Roma capitale era finalizzato alla tutela e al recupero produttivo dell'agro romano, mediante sviluppo di aziende agricole multifunzionali. Una iniziativa importante perché **ha rappresentato la prima attuazione, da parte di un ente locale, delle disposizioni nazionali per l'assegnazione di terreni pubblici a giovani imprenditori agricoli**. Inoltre, Il bando premiava l'orientamento dei concorrenti verso l'agricoltura biologica e la multifunzionalità.

L'agricoltura urbana e gli orti urbani

Il mondo che ruota attorno all'agricoltura urbana e agli orti urbani è divenuto **uno degli esempi più innovativi e interessanti di governance dei beni comuni urbani a Roma**. Le potenzialità dell'agricoltura urbana sono state evidenziate da numerosi studi, che ne hanno indagato funzioni ed effetti. L'agricoltura urbana rappresenta un valido strumento per rinsaldare i legami sociali anche in situazioni di forte degrado o crisi. Non solo: aiuta a preservare e migliorare la qualità della vita delle popolazioni urbane, ad assicurare alimenti nelle aree più povere, a promuovere l'educazione ambientale, il rapporto con l'alimentazione e i cicli naturali. L'agricoltura è **uno strumento di attivazione dei cittadini nella riqualificazione di spazi urbani**, un collante fra diverse generazioni, comunità e culture.

Dall'indagine Zappata Romana a cura dell'Urban Architecture Project, che nel 2011 ha messo in piedi la mappa di orti e giardini condivisi a Roma, sono **218 le esperienze associative riconosciute**[21]. Uno studio del CREA[22] ha rilevato **3.200 appezzamenti tra orti residenziali** (l'85% del totale), **orti condivisi, orti istituzionali e orti informali nella capitale**. La stessa analisi mostra come a Milano il numero di poligoni rilevati sia 945, a dimostrazione che a Roma gli orti urbani rappresentano una realtà molto radicata nel territorio e un importante bacino di servizi ecosistemici ambientali, sociali, ricreativi, formativi. Come ampiamente riconosciuto[23], l'orticoltura urbana costituisce una possibilità importante per un regolare accesso al cibo, un miglioramento delle condizioni di salute, un fattore di sviluppo dell'economia locale, un mezzo di integrazione sociale e una mitigazione dell'impatto ambientale.

Nonostante i benefici sociali degli orti urbani **esistono tuttavia forti pressioni che minacciano la loro funzionalità e, talvolta, la stessa esistenza**. Usi alternativi del suolo per scopi edilizi, utilizzo delle risorse idriche, regolamentazione dei contratti di affitto, attriti

[21] https://bit.ly/2Uzb0tg
[22] Lupia F., Pulighe G. (2015). La nuova mappatura spaziale dell'agricoltura urbana realizzata dal CREA.
[23] Gianquinto G., Tei F. (2010). Orticoltura urbana nei Paesi in Via di Sviluppo: ruolo multifunzionale, sistemi colturali e prospettive future. Review n. 12 - Italus Hortus 17 (4), 2010: 71-97

amministrativi dovuti all'utilizzo di terreni pubblici sono solo alcuni dei problemi che i gestori e gli utilizzatori degli orti urbani si trovano oggi ad affrontare.
Molte sono le esperienze promosse dall'associazionismo locale come nel caso degli orti urbani del quartiere della Garbatella o il giardino condiviso a San Paolo presso l'ex Casale Garibaldi, ora denominato Città dell'Utopia, progetto attorno al quale ruota il lavoro di diverse associazioni romane. Un importante progetto in via di lancio è quello di Ru:rban, progetto europeo partito nel 2019, che mira a scambiare buone pratiche tra città ed esperienze europee in ambito di orti ed agricoltura urbani, prendendo esempio dall'esperienza paradigmatica di Roma.

Roma e il cibo

Gli unici dati che permettono di tracciare un quadro, seppur generico, della provenienza dei prodotti alimentari consumati sul territorio romano, vengono da una relazione sullo stato dell'ambiente stilata dal dipartimento tutela ambientale del Comune nel 2011[24]. Secondo il rapporto, «**il 40% e 20% del cibo arriva rispettivamente dal sud e nord Italia, il 15% dall'estero e un buon 25% proviene direttamente dall'agro romano e dalle campagne laziali**». Di più, ancora oggi, non è dato sapere, se non che è ipotizzabile un aumento delle importazioni dall'estero e una conseguente riduzione delle produzioni locali. Tuttavia, da questa fotografia emerge **l'importanza del territorio regionale per il consumo locale**, un rapporto interessante per le scelte dei consumatori, ma poco sottolineato dalle istituzioni e dagli operatori.

Il Made In

Dal lato della produzione, **il *Made in Lazio* rappresenta una quota del 68% sulla bilancia agroalimentare complessiva della regione** e una quota di circa il 2,6% sul totale del *Made in Italy*[25]. In provincia, le quote del *Made in Roma* relative al settore primario si riducono ulteriormente, attestandosi su un modesto 0,6% per quanto riguarda il contributo alla bilancia agroalimentare, e al 6,9% per quel che concerne il peso sulle esportazioni primarie della provincia.

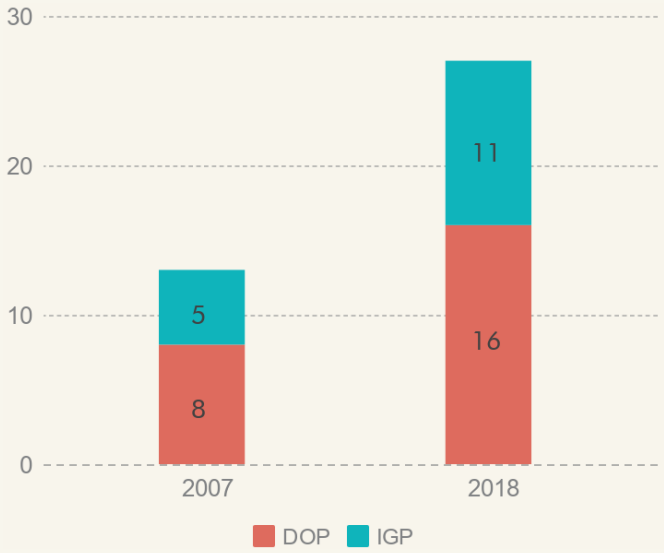


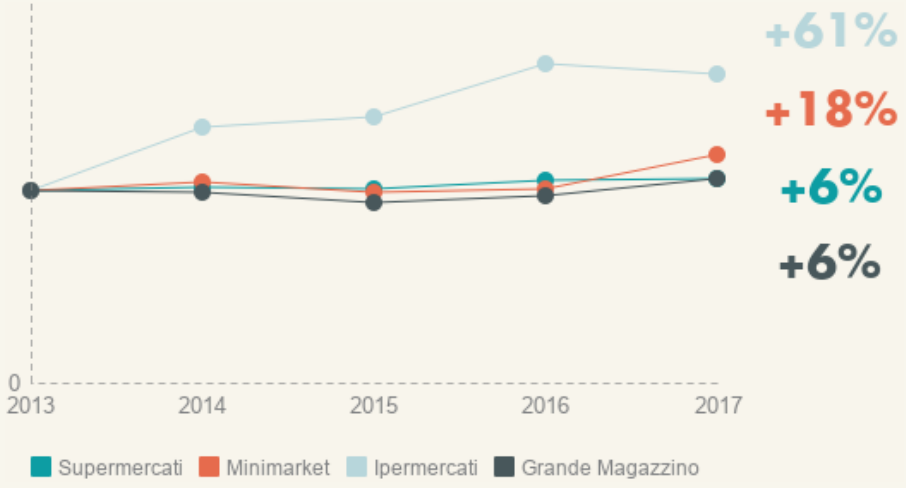
Grafico 8: Numero dei prodotti riconosciuti a marchio europeo. Fonte: elaborazione ISMEA-RRN su dati ISMEA, L'Agroalimentare nelle Regioni Italiane (2018). Rete Rurale Nazionale 2014-2020.

Molto diversa è la situazione sul fronte dell'**industria alimentare**: i pesi salgono, rispettivamente, al 75,6% e all'82,8% e la composizione risulta ben più ampia, raccogliendo prodotti a diverso grado di trasformazione. Con **27 prodotti agroalimentari riconosciuti a indicazione geografica e 36 vini tra DOC, IGT e DOCG**, il Lazio si colloca in una posizione di tutto rispetto, grazie anche agli sforzi compiuti negli ultimi 15 anni.

[24] https://www.comune.roma.it/PCR/resources/cms/documents/RSA2011_Agricoltura.pdf
[25] ISMEA – RRN (2018). L'agroalimentare nelle regioni italiane. Report 2018.

La distribuzione organizzata

Per quanto riguarda la distribuzione, come in tutta Italia **a farla da padrone sono i supermercati**, che mostrano numeri in crescita nel territorio comunale e provinciale[26]. Stando alle stime di Federdistribuzione, nel nostro Paese circa il 70% degli acquisti alimentari viene effettuato presso punti vendita della GDO, che si procura i prodotti attraverso piattaforme logistiche dedicate. Resta dunque poco spazio per le altre forme di distribuzione del cibo, e in particolare per offrire un accesso diretto al mercato ai piccoli e medi produttori locali. Con riferimento alla sola Roma si contano **oltre 500 supermercati**, dotati di una superficie di vendita complessiva di oltre 290.000 metri quadri e 7.000 addetti, cui si associano 194 minimercati, che a loro volta interessano una superficie di circa 36.000 metri quadri e quasi 900 addetti.



I mercati rionali

A Roma, uno dei canali più importanti per la distribuzione del fresco locale e di qualità è rappresentato dai **127 mercati rionali**, che ospitano **circa 2.500 operatori dell'agroalimentare su quasi 5.000 postazioni**. I banchi dei mercati sono un importante luogo di sbocco al consumo per numerose aziende agricole romane e laziali. L'accesso, tuttavia, è mediato quasi sempre da commercianti, con **appena un centinaio di agricoltori** a vendere direttamente i loro prodotti[27]. Negli anni, i mercati hanno vissuto un declino pressoché costante, con conseguente caduta di molte strutture in stato di semi-abbandono e riduzione della clientela. Nonostante ciò, **il mercato di quartiere può rappresentare ancora un hub fondamentale per la distribuzione di prodotti coltivati a Roma e nel Lazio**. Negli ultimi anni, la regolamentazione del settore ha fatto passi avanti, aumentando gli orari di apertura delle strutture e decentrando dal Comune ai Municipi le competenze sui bandi per ripopolarle. **Mancano misure specifiche per la promozione dei mercati e del cibo di qualità** (e spesso da filiera

[26] I dati 2016 del Ministero dello Sviluppo Economico individuano 30 ipermercati e 520 supermercati in provincia di Roma (329 nel Comune), in crescita negli ultimi cinque anni. I minimercati sono 187 (124 nel Comune), anch'essi in leggero aumento

[27] Rapporto "Magna Roma – Perché nel Comune agricolo più grande d'Italia i mercati rionali stanno morendo" a cura di Terra! Onlus https://bit.ly/2VhqLBh

corta) che vi si può trovare. Un tema che la futura Food Policy potrebbe affrontare in modo organico.

I mercati contadini

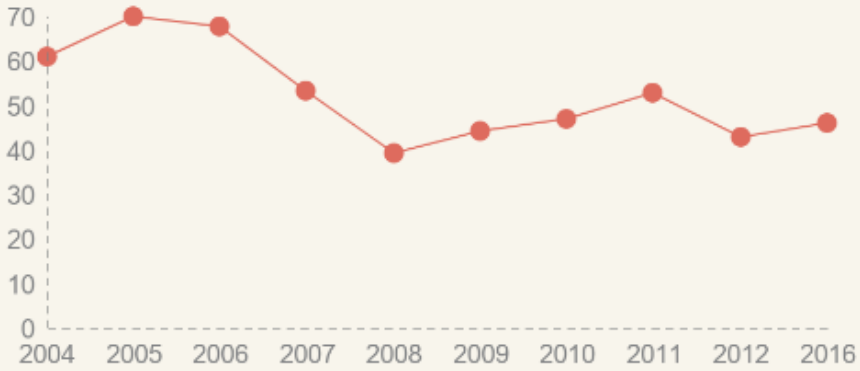
I *Farmers' Market*, conosciuti anche come mercati contadini, sono un sistema di mercati agricoli a km zero per la vendita diretta al pubblico. Sul territorio romano ogni settimana operano **33 mercati contadini** (*farmers' market*). L'idea è quella di eliminare l'intermediazione tra produzione e consumo, fornendo cibo locale e di qualità agli abitanti dei centri urbani e rinsaldando un legame tra città e campagna che va progressivamente sfilacciandosi. **Roma è stata fra le prime città italiane, nel marzo 2018, a dotarsi di un regolamento specifico per i *farmers' market***, due dei quali trovano posto in edifici di proprietà del Comune (San Teodoro e Garbatella). Sono in corso i lavori per l'apertura di un terzo mercato contadino nel quartiere Corviale.

A Roma, la realtà dei *farmers' market* è dominata dai mercati di "**Campagna Amica**", gestiti dalla Coldiretti, ai quali si sommano il mercato di AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) e il Mercato della Terra di Slow Food.

Il sistema ittico

A causa dello sfruttamento intensivo delle risorse marine, nel gennaio 2018 è stato introdotto un nuovo Piano di Gestione Nazionale che richiede di rendere **maggiormente compatibili le modalità e l'intensità del prelievo con la potenzialità di rinnovabilità biologica delle specie** e delle comunità che la sostengono. Il Piano mira a conseguire la riduzione del tasso di sfruttamento della fauna marina ad un livello compatibile con gli standard e auspicabile per un futuro sostenibile[28].

Grafico 9: Andamento delle catture, 2004-2016, tonnellate, Lazio. Fonte: MIPAAF-IREPA



28
Fonte: Piano di Gestione Nazionale relativo alle flotte di pesca per la cattura delle risorse demersali nell'ambito della GSA 9, Mipaaf - Direzione Generale Pesca Marittima e Acquacoltura, 2018.

Box di approfondimento: il Centro Agroalimentare (CAR)

In sostituzione degli storici mercati generali di via Ostiense, nel 2002 è sorto il Centro Agroalimentare Roma (CAR), un polo logistico di 140 ettari e 130 milioni di euro nel Comune di Guidonia, a est della capitale. Lì operano 400 aziende e 2.500 dipendenti, per un fatturato di circa 2 miliardi di euro. Si tratta del più grande mercato all'ingrosso in Italia e del quarto in Europa dopo il Rungis di Parigi, il Mercasa di Madrid e il Mercabarna di Barcellona. Nel Centro agroalimentare lavorano grossisti e produttori dei comparti ittico e ortofrutticolo, che riforniscono soprattutto i commercianti dei mercati rionali romani. Talvolta anche la grande distribuzione si rivolge al CAR, mentre sono intensi i rapporti con la ristorazione, gli hotel e i catering (Ho.re.ca), i piccoli supermercati, le mense cittadine, provinciali e regionali. I prodotti che passano dal polo logistico arrivano fino in Umbria, Abruzzo e Toscana e non manca una quota di esportazioni. Il centro influisce sulla formazione dei prezzi, sia tramite la concorrenza interna tra produttori e tra grossisti, che tramite la redazione di un listino per il mercato ortofrutticolo e ittico da parte della società di gestione. Il CAR svolge anche attività di stoccaggio, ha un'area dedicata ad una prima lavorazione dei prodotti, anche biologici, e aziende che lavorano nel settore della quarta gamma. Quest'ultimo comparto si sostiene in particolare grazie ai legami commerciali con la ristorazione, che sempre più si orienta verso cibi pronti per il consumo, eliminando i tempi necessari alla mondatura e preparazione di frutta e verdura. Nonostante circa il 30% dei prodotti che transitano per il polo logistico vengano da Lazio, Abruzzo e Campania, manca una vera strategia di promozione che valorizzi la filiera corta.

Negozi di vicinato e "banglamarket"

Altro importante polmone per l'agroalimentare locale sono gli **8.000 esercizi specializzati presenti sul suolo di Roma e provincia**, che pesano per il 14% sul totale del commercio al dettaglio, secondi soltanto al settore dell'abbigliamento. **Roma è anche prima in Italia per negozi specializzati in alimenti biologici** (118 su 1.437)[29], in cui tuttavia non sempre è forte il legame con la produzione agricola territoriale.

Infine, Roma è una delle città in cui **il fenomeno dei minimarket e degli alimentari gestiti da personale egiziano o bengalese ha visto una forte crescita** negli ultimi anni[30]. La facilità con cui si può ottenere una licenza, unita al fatto che il commercio al dettaglio e l'auto-imprenditoria sono scelte quasi obbligate per fasce sociali dimenticate dalle politiche occupazionali, hanno portato queste minoranze a rilevare centinaia di piccoli negozi da

[29] Rapporto Bio Bank 2018

[30] Dati a cura della Camera di Commercio di Roma, 2017. Gli esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande (Es. minimarket) sono passati da 1.432 nel 2016 a 1.622 nel 2017. Gli esercizi specializzati in frutta e verdura da 874 nel 2016 a 918 nel 2017

commercianti italiani vittime della crisi. Aperti fino a notte tarda, domenica compresa, questi esercizi offrono prodotti di vario genere, tra cui frutta e verdura a basso costo. Avere un minimarket ad ogni isolato rappresenta una comodità non da poco per molti consumatori, soprattutto anziani[31]. In questo progressivo cambio degli stili di consumo e dei momenti di acquisto, **la prima vittima è la qualità del cibo**, elemento non sempre così importante nelle scelte personali a dispetto della narrazione costruita intorno al *Made in Italy*.

Grafico 11: Prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati (anno 2017).

	Roma	Totale Lazio
Frutta e verdura	2.103	2.790
Carni e prodotti a base di carne	1.367	2.236
Pesci, crostacei e molluschi	631	850
Pane, torte, dolciumi e confetteria	447	709
Bevande	406	578
Prodotti del tabacco	2.200	3.247
Altri prodotti alimentari in esercizi specializzati	960	1.332
Non specificato	191	235
Totale	8.305	11.977

Le filiere alternative

Molti ricercatori, attori istituzionali e operatori evidenziano le criticità del sistema agroalimentare industrializzato. Tra i fenomeni più evidenti si annoverano la perdita del potere decisionale dei produttori e dei consumatori, la perdita della qualità e l'omogeneizzazione dei prodotti, la separazione sociale, economica e culturale tra alimenti e territorio d'origine, l'iniqua distribuzione dei profitti lungo la catena agro-industriale, l'utilizzo di tecniche agricole dannose per i terreni e gli ecosistemi. In questo contesto nasce l'esigenza di una diversa organizzazione dei *food system*, nel cui ambito trovano spazio gli ***Alternative Food networks*** (AFN), ovvero quelle pratiche che provano a dare una risposta a queste criticità attraverso sistemi alternativi per la produzione, la commercializzazione e il consumo. In questa definizione si racchiudono un varietà di pratiche ed esperienze, tra le quali i ***box schemes*** (cassette di prodotti freschi), la ***community supported agriculture*** (CSA), i mercati contadini, la vendita diretta, il ***public procurement*** imperniato su

[31] Per una analisi del fenomeno, si veda: Maurizio Franco e Maria Panariello, *Il (povero) diavolo nascosto nel dettaglio*, in "Magna Roma – Perché nel Comune agricolo più grande d'Italia i mercati rionali stanno morendo", a cura di Terra! Onlus https://bit.ly/2VhqLBh

prodotti locali (ad esempio per le mense scolastiche), i progetti di alimentazione comunitaria, gli orti urbani, i gruppi di acquisto solidale (GAS). Proprio **per quanto riguarda i GAS, se ne contano 55 sul territorio comunale**, rappresentando un utile canale alternativo per alcune delle 744 aziende che – secondo i dati Istat[32] – praticano la vendita diretta a Roma. La distribuzione "informale" avviene, infatti, soprattutto attraverso gruppi di acquisto solidale e *box schemes*, sistema in cui l'agricoltore si impegna a recapitare a domicilio un determinato quantitativo di prodotti ad intervalli concordati.

Box di approfondimento: la mappatura di Roma senza supermercato

Elena Tioli e Lucia Cuffaro sono le ideatrici della "Mappa del consumo critico, locale e solidale della Capitale". Nella mappa – tutt'ora in itinere – sono riportate 271 esperienze di consumo e produzione sostenibili diffuse sul territorio romano (area Metropolitana) e così suddivise: negozi che vendono sfuso, aziende agricole e sociali a km0, mercati, botteghe e negozi di quartiere, venditori di prodotti biologici, gruppi d'acquisto solidale e altre piattaforme che mettono in contatto diretto produttori e consumatori. A partire da queste informazioni, è possibile creare comunità in cui produttori (responsabili) e consumatori (consapevoli) possano fare rete, condividendo obiettivi, idee, progettualità. Anche così può crescere un'economia virtuosa, etica e sostenibile, di cui beneficiano realtà produttive e commerciali che di rado si possono permettere grandi annunci e sponsorizzazioni. La mappa è consultabile al link: http://www.viveresenzasupermercato.it/roma-senza-supermercato/

Nell'ambito degli *Alternative Food Networks*, **le filiere corte negli ultimi anni sono state caratterizzate da una crescita importante**, in risposta alle richieste di consumatori "critici" e grazie alle scelte di aziende agricole in ricerca di modalità produttive e di commercializzazione alternative ai sistemi alimentari industrializzati e globalizzati. Lo sviluppo della rete alimentare locale a Roma è stato notevole: un po' tutte le forme di filiere corte – dai mercati degli agricoltori ai gruppi di acquisto solidale, alle esperienze di *box schemes* – hanno fatto registrare un successo significativo[33].

I numeri delle filiere corte nell'area romana presentano proporzioni di primaria importanza nel quadro nazionale: **il comune di Roma conta 33 farmers' market e 55 GAS, mentre 744**

[32] Dati del Censimento sull'agricoltura 2010 (Il numero complessivo di aziende agricole nel Comune di Roma secondo l'Istituto è 2.656, da leggere con cautela perché di molto superiore a quello in possesso dell'Ufficio UMA di Roma Capitale, che al 2017 non superava le 800 aziende)

[33] Marino D, (2016). Agricoltura urbana e filiere corte. Un quadro della realtà italiana. Uomo, Ambiente, Sviluppo. CURSA–Studi, Piani e Progetti, p. 11-21, Milano: Franco Angeli, ISBN: 978-88-917-4378-7

sulle 2.656 aziende agricole (con un incremento del 40% nell'ultimo intervallo censuario) dell'area **praticano la vendita diretta**.

Box di approfondimento: la Rete di Economia Sociale e Solidale (RESS) Roma

La proposta di una Rete italiana di economia solidale (RES) è nata nel 2002 da un'iniziativa dei gruppi di acquisto solidale, che si sono diffusi in Italia negli anni '90, come momento di incontro, collegamento e scambio di informazioni. La RES è costituita da nodi di diversa grandezza e tipologia, la cui base di partenza sono i gruppi di acquisto solidale, che poi si aggregano in distretti (DES) e reti regionali. I distretti riuniscono, oltre ai consumatori, associazioni, organizzazioni, produttori e fornitori, così da creare un circuito economico solidale.
Nel Lazio e a Roma si è formata in questi ultimi anni una Rete dell'Economia Sociale e Solidale (RESS). Come nel resto del paese, anche qui la strategia proposta dalla RESS intende partire dalle realtà di economia solidale che già esistono per collegarle attraverso la tessitura di reti in cui circolano informazioni, valori, beni e servizi. Per fare ciò, la RESS Roma organizza periodicamente incontri e attività in cui si approfondiscono le questioni inerenti alla rete e si programmano strategie e progetti di piccola distribuzione organizzata solidale, con l'obiettivo di sostenere, attraverso una serie di ordini collettivi e di iniziative, realtà produttive impegnate nella promozione della sostenibilità dell'agricoltura, del mercato e in definitiva dell'economia.

I consumi dei romani

L'Italia è tra i primi paesi Europei in cui le spese per l'acquisto di cibo e bevande sono più alte (secondo l'OCSE, gli Italiani spendono quasi 2.500 euro l'anno a persona, contro i 2.300 della Francia ed i 2.000 della Germania)[34]. I consumi alimentari del Lazio non sono da meno: **le famiglie destinano circa 447 euro al mese alle spese alimentari** (la media italiana è di 457 euro), che equivalgono al 18% dei consumi mensili. I prodotti principalmente acquistati e in aumento sono l'olio di oliva (+11% rispetto al 2016), pane e pasta (+1%) e la carne, per cui apparentemente, gli italiani spendono gran parte delle risorse mensili[35]. Inoltre, dato comune a tutta l'Italia, è **l'aumento dell'acquisto di prodotti 100% Italiani**, che riportano **sull'etichetta maggiori dettagli sull'origine** e certificano la produzione di qualità e tradizione agroalimentare.

Dall'indagine di mercato "Abitudini di Consumo", di Supermercato 24, che periodicamente analizza le abitudini di consumo dei clienti che fanno acquisti online, emergono dati interessanti sulla città di Roma: la capitale risulta essere la provincia più sana negli acquisti della spesa online: nel 2018 Roma è stata infatti la provincia in cui la percentuale di spesa per frutta e verdura sul carrello complessivo è stata la più alta di tutta Italia, con un 13.5% sugli ordini totali. Nel dicembre 2018 formaggi e salumi sono stati i prodotti più acquistati dai romani, per una percentuale del 13% sul totale della spesa. Al secondo posto frutta e verdura con il 12,4%, mentre al terzo acqua, bibite e alcolici che pesano l'11% del carrello medio[36].

Il reddito più elevato rispetto alla media delle altre province laziali (+9%), unitamente alla già rilevata concentrazione della popolazione, fa sì che nel territorio provinciale si collochi il 75% dei complessivi consumi alimentari regionali in valore, corrispondenti al 7% del totale nazionale. Il peso relativo della componente alimentare sul totale non raggiunge il 15%, a fronte del 16% circa a livello regionale e del 17% per il dato medio nazionale.

Da segnalare come, ad oggi, non esistano dati pubblici aggiornati sulle abitudini alimentari dei romani sulla composizione dei panieri, gap informativo che potrebbe essere colmato in una fase preliminare di mappatura del sistema alimentare metropolitano.

Il boom del cibo "fuori"

Tutti questi trend vanno inseriti in uno scenario di consumi alimentari che vive una trasformazione ancor più radicale: **oggi il 77% degli italiani dichiara di consumare più o meno abitualmente cibo al di fuori delle mura domestiche**, con circa 13 milioni di persone che consumano almeno 4 pasti a settimana al ristorante o al bar[37]. A sfamare questa pletora di bocche

[34] http://www.italiani.coop/wp-content/uploads/2019/01/coop-consumi-2018-web.pdf
[35] https://abitarearoma.it/consumi-nel-lazio-la-spesa-media-e-inferiore-a-quella-nazionale/
[36] https://www.supermercato24.it/abitudini-di-consumo/roma
[37] Fipe, rapporto "Ristorazione" 2017

sono, per quanto riguarda Roma, **oltre 22.000 imprese tra bar, ristoranti e stabilimenti balneari** (il 7% del totale in Italia)[38].

A dimostrare la dinamicità del settore, in bene e in male, sono i dati sul turnover. Il solo 2017, infatti, ha visto fiorire **1.500 nuovi locali**, cui però hanno fatto da contraltare circa **700 chiusure**.

Le mense scolastiche

La ristorazione pubblica nelle scuole veicola quotidianamente un elevatissimo numero di pasti che, se gestiti razionalmente, permette di indirizzare fortemente il sistema alimentare cittadino verso un percorso di sostenibilità.

Roma offre ogni giorno il servizio di ristorazione scolastica a circa 144.000 bambine e bambini delle scuole dell'infanzia capitoline e statali, delle scuole primarie e secondarie di primo grado. In particolare, nel comune di Roma, fra settembre 2007 e giugno 2012 sono stati distribuiti circa 67,2 milioni di pasti nelle mense scolastiche, mentre fra il gennaio 2013 e il giugno 2017 circa 71,4 milioni di pasti[39], per un totale di circa **138,6 milioni di pasti in dieci anni**.

Questi dati ci dicono che plasmando i capitolati d'appalto (il valore dell'ultimo bando è di più di 350 milioni di euro in tre anni) in modo che seguano criteri di filiera corta, sostenibilità e stagionalità si possono ottenere importanti ricadute sul tessuto economico urbano, periurbano e rurale, oltre che sul piano educativo.

Il servizio di refezione scolastica è distribuito in gestione diretta, ossia gestito direttamente da Roma Capitale e dal Municipio territorialmente competente o in gestione autonoma, coordinato dalla scuola nell'esercizio della propria autonomia scolastica.

Per anni Roma è stata considerata un modello di "economia di qualità"[40] ed è necessario tornare utilizzare il *public procurement* per creare un sistema alimentare urbano più sano e sostenibile.

L'ultimo bando è stato però fortemente criticato e il servizio rischia di essere prorogato per il terzo anno di fila. Nelle intenzioni inziali, il nuovo servizio dovrebbe essere basato sull'adozione di criteri biologici nelle mense scolastiche, di ricerca della stagionalità e della qualità dei prodotti, di sistemi

[38] Le imprese di pubblico esercizio a Roma | 2018, Fipe (Federazione Italiana Pubblico esercizio)
[39] Numero di pasti presunti. Fonte: elaborazioni su dati dell'Osservatorio UIL Lazio – EURES su Costi, Trasparenza e Produttività della Politica 2015
[40] Sonnino R. (2009). Quality Food, Public Procurement, and Sustainable Development: The School Meal Revolution in Rome. *Environment and Planning A. Volume: 41 issue: 2, page(s): 425-440*

ecologici nella separazione dei rifiuti e di metodi per il trasporto a corto raggio. Lo scopo è garantire agli studenti la freschezza quotidiana degli alimenti e un minore impatto ambientale, offrendo un servizio a 360° basato su un modello organizzativo che abbina l'educazione alimentare dei bambini con l'attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare con prodotti di filiera corta stagionali freschi, sani, buoni e in gran parte biologici. In ogni caso, il **nuovo bando dovrà puntare molto sulle attività di controllo e monitoraggio**, formando e assumendo nuovo personale a livello comunale per intervenire in modo efficace non solo nel momento in cui il pasto viene servito, ma su tutta la filiera.

Un sistema di refezione scolastica basato sulla filiera corta e sostenibile può produrre un effetto *spill-over* importante anche a livello regionale, favorendo nel lungo periodo la creazione di capitolati generali di appalto sulla refezione da applicare a numerose altre realtà come Università e ospedali, anche attraverso protocolli d'intesa.

Lo spreco alimentare

Il problema degli sprechi alimentari, che secondo la FAO a livello mondiale arrivano a costituire 1/3 del cibo prodotto, in Italia sta entrando a far parte delle agende delle amministrazioni, dando vita anche a un vivace movimento associativo e privato di raccolta e redistribuzione, dal momento che nel nostro paese gli sprechi valgono oltre 15 miliardi di euro (quasi l'1% del Pil[41]). Nonostante il recupero del cibo sia un tassello fondamentale nella lotta agli sprechi alimentari, numerosi studi[42] hanno dimostrato che **la sfida maggiore consiste nella prevenzione**, in modo tale da combattere quegli sprechi ormai sistemici e creare un sistema circolare.

Considerato che le stime sulla quantità di cibo gettato in Italia da parte dei mercati all'ingrosso e della distribuzione organizzata ammontano a circa 400.000 tonnellate di prodotti alimentari – il 40% dei quali è costituito da prodotti ortofrutticoli – **nel territorio metropolitano di Roma si potrebbero potenzialmente recuperare e redistribuire circa 29.000 tonnellate di cibo all'anno**.

Nella capitale sono nate numerose esperienze che si occupano di garantire una seconda vita al cibo che non viene consumato o acquistato. Grazie alla legge del 19 agosto 2016, n. 166 (la cosiddetta legge Gadda), che incentiva e facilita la distribuzione e recupero di beni alimentari alle persone indigenti e che permette una riduzione della tassa dei rifiuti, il futuro lascia sperare in un continuo miglioramento dei trend.

Le attività di gestione dei rifiuti urbani sono esercitate dal Comune di Roma in coerenza con il Piano di Gestione di rifiuti della Regione Lazio. Nel 2017 Roma ha approvato un nuovo Piano per la riduzione e la gestione dei materiali post-consumo di Roma Capitale 2017-2021 (PMPC), che punta

[41] Dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi alimentari domestici delle famiglie italiane di Last Minute Market/Swg

[42] Per tutti si veda: Vulcano G., Ciccarese L., 2018, Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali, ISPRA – Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Rapporti 279/2018, ISBN 978-88-448-0882-2

ad avvicinare Roma ad un'economia circolare e a rifiuti zero. L'obiettivo è ridurre entro il 2021 la produzione di rifiuti annui di 200 mila tonnellate, aumentare la raccolta differenziata dal 44% al 70%, realizzare nuovi impianti di riciclo e compostaggio e una nuova organizzazione di AMA basata su unità di Municipio. Tra le varie azioni[43] previste dal Piano, la lotta a sprechi e perdite alimentari rappresenta un pilastro fondamentale, che passa anche attraverso il nuovo regolamento per la disciplina della Ta.Ri. oltre che altre due delibere per l'internalizzazione e la gestione diretta del tributo e della riscossione, anche coattiva[44]. Nell'ambito del Piano si inserisce il progetto Food sharing[45], che prevede il ritiro sistematico di alimenti freschi da negozi, supermercati e mercati rionali per redistribuirli successivamente a Onlus che si occupano di persone in difficoltà e alla Fondazione Bioparco, che destina generi alimentari invenduti agli animali che ospita.

[43] Ecoacquisti attraverso la Green Card; Programma per la riduzione degli imballaggi: Progetto "Acque di Roma"; Programma per la riduzione degli imballaggi: Incentivazione del ricorso a prodotti alla spina; Programma contro lo spreco alimentare nella ristorazione e nella distribuzione; Promozione del compostaggio domestico e introduzione del compostaggio di comunità; Promozione dell'uso di pannolini riutilizzabili per neonati; Promozione dei centri di riparazione e riuso; Programma "acquisti verdi" (Green Public Procurement); Regolamento Ecofeste; Incentivazione alla riduzione dei rifiuti attraverso l'applicazione della tariffazione puntuale della produzione di rifiuto secco residuale; Progetto di valorizzazione degli scarti verdi di Roma; Protocollo per la gestione dei rifiuti dell'edilizia. Per ulteriori dettagli: https://www.comune.roma.it/resources/cms/documents/Piano_operativo_riduzione_gestione_materiali2.pdf

[44] Fattibene D., 2018, From Farm to Landfill: How Rome Tackles Its Food Waste, in Eckart Woertz (ed.), "Wise Cities" in the Mediterranean? Challenges of Urban Sustainability, Barcelona, Barcelona Centre for International Affairs (CIDOB), 2018, p. 187-197 (Colección Monografías)

[45] Nel luglio 2017 è stato effettuato un test pilota al Mercato della Montagnola facendo emergere il potenziale di cibo recuperato quotidianamente (300-500kg). Nel giugno 2018 il piano doveva diventare operativo coinvolgendo per il primo anno 15 mercati (uno per ogni municipio) e 30 facilitatori, prevedendo un investimento di 300.000 euro ed un quantitativo di cibo recuperato pari a 1.500 - 2.400 tonnellate/anno. La sperimentazione era funzionale all'estensione a tutti i 127 mercati pubblici di Roma, dai quali si stimava un potenziale di eccedenze alimentari recuperabili pari a 10.000 tonnellate/anno.

Le politiche

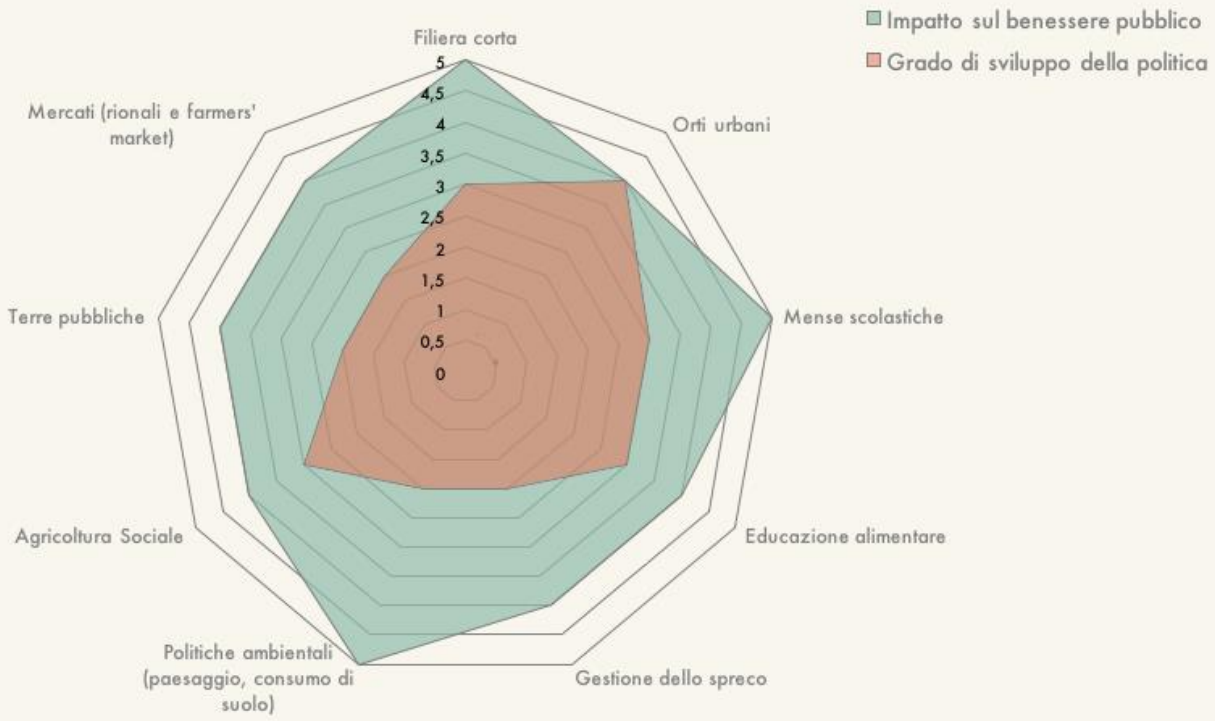
Obiettivo di questa sezione è quello di offrire una fotografia concisa e analitica delle principali politiche adottate a livello urbano, metropolitano e regionale e che hanno un impatto sul sistema alimentare di Roma e delle realtà peri-urbane e rurali. Dopo aver affrontato le principali componenti delle filiere del sistema agro-alimentare romano, dal territorio alle pratiche fino ai consumi, prima di proporre un pacchetto di obiettivi che potrebbero confluire in una Food Policy di Roma, è importante osservare e capire lo stato attuale delle politiche. Alla base di ogni politica pubblica, in questo caso di una politica del cibo, è fondamentale – oltre ad un'analisi del contesto economico, sociale, ambientale –indagare anche ciò che a livello normativo già esiste. Obiettivo principale di una Food Policy è, infatti, da un lato quello di **armonizzare e integrare le politiche già esistenti**, eventualmente razionalizzandole e indirizzandole in maniera più efficace, dall'altro **coprire i "buchi" normativi** e innescare nuovi processi sulla base delle esigenze, delle opportunità e delle criticità individuate.

Cibo, politiche e qualità della vita: la fotografia attuale

In quali sezioni dell'impianto politico e normativo sussistono margini di miglioramento? Dove, invece, gli strumenti politici di risposta ai fabbisogni di benessere della popolazione sono adeguati o richiedono aggiustamenti minimi? A queste domande tenta di rispondere il grafico sottostante, che mette in relazione, per ognuna delle politiche che hanno un impatto sul sistema agro-alimentare romano, due informazioni: l'incidenza sul benessere pubblico, inteso come qualità della vita, e il grado di sviluppo della politica stessa, entrambi su una scala da 1 a 5. I gap fra i due valori rappresentano quali siano i margini di miglioramento. La mappatura delle politiche dipende, ovviamente, dal livello amministrativo che si considera. In questo caso si è considerato l'ambito amministrativo (comunale o metropolitano) che, di volta in volta, rappresenta il livello di sviluppo più avanzato in riferimento alla politica presa in considerazione. I valori assegnati riflettono le opinioni degli autori al momento della redazione del documento[46] e, pertanto, sono suscettibili di modifiche sulla base dell'avanzamento delle politiche considerate.

[46] Aprile 2019

Grafico 12. Politiche pubbliche collegate al sistema alimentare: grado di impatto sul benessere pubblico e rispettivo grado di sviluppo.



Fonte: nostra elaborazione

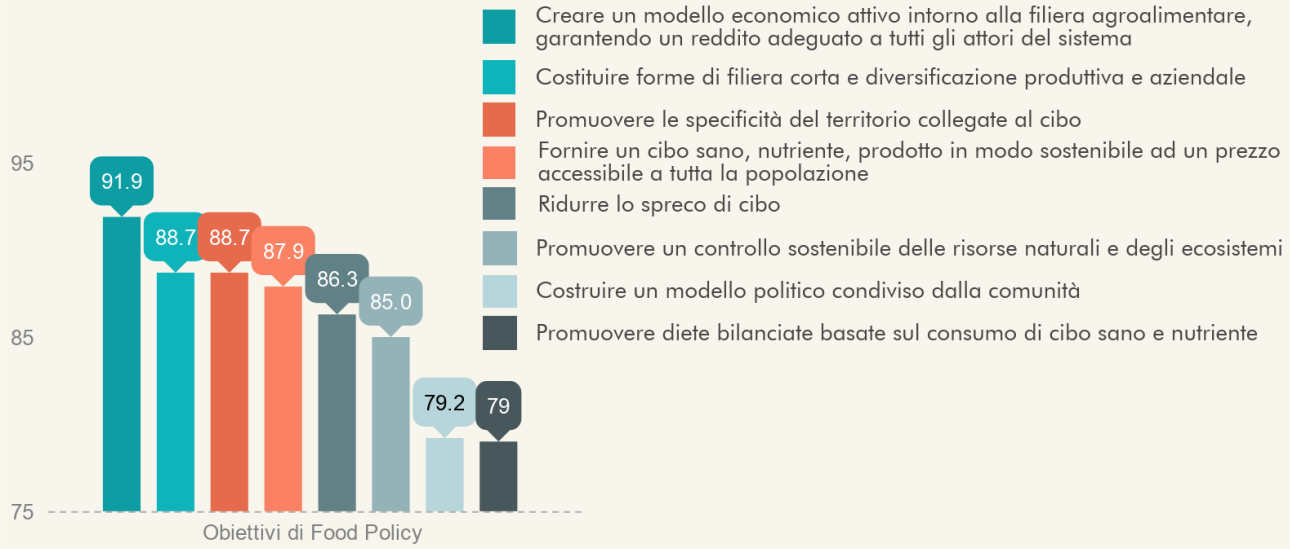
Come si nota, **vi sono ampi margini di miglioramento per molte delle politiche che toccano in maniera diretta o indiretta il sistema del cibo locale**. Infatti, se sugli orti urbani, sull'agricoltura sociale e l'educazione alimentare si registra un buon grado di sviluppo, le politiche ambientali, gli strumenti di sostegno a filiere corte e mercati rionali, così come gli strumenti di razionalizzazione degli sprechi alimentari, sembrano ancora non essere sufficientemente sviluppate, oppure presentano incoerenze con altri ambiti che ne indeboliscono l'impatto.

Le indicazioni della società civile

Per poter contestualizzare le analisi dalle quali questa proposta di Food Policy ha preso le mosse, ma anche per dare avvio ad un confronto con la "società civile", è stato ritenuto utile intervistare un insieme di testimoni privilegiati che, a diverso titolo, hanno esperienza in merito al sistema agroalimentare romano. L'obiettivo del questionario era di mettere in luce le criticità e le qualità del sistema agroalimentare della città metropolitana di Roma, per poi fornire alcune prime

indicazioni sul peso da attribuire ai diversi obiettivi che, potenzialmente, può assumere una Food Policy locale[47].

Grafico 13. Le indicazioni di Food Policy della società civile



Fonte: nostra elaborazione

Le priorità degli intervistati, come si vede nel grafico, vertono principalmente su tre obiettivi di Food Policy: la **creazione di un modello economico attivo intorno alla filiera agroalimentare**, che garantisca un reddito adeguato a tutti gli attori del sistema (91,9%), la **promozione delle specificità del territorio** e la costituzione di **forme di filiera corta** e diversificazione produttiva (88,7%). Questi tre obiettivi, nel loro insieme, costituirebbero una strategia di Food Policy in grado di rispondere a tutte le istanze economiche e sociali, comprese quelle legate alla salute umana e all'accessibilità al cibo. Altri obiettivi, più specifici, ma sempre fortemente condivisi vanno dalla **fornitura di cibo sano, nutriente, prodotto in modo sostenibile ad un prezzo accessibile** a tutta la popolazione (87,9%), alla **riduzione dello spreco di cibo** (86,3%), fino alla promozione di un **controllo sostenibile delle risorse naturali** e degli ecosistemi (85%).

Elemento condiviso dai diversi intervistati è lo sviluppo di una politica/governance alimentare ampia ed adeguata alla città metropolitana di Roma, al livello di quelle sviluppate dalle altre capitali Europee. Essa potrebbe instaurare un processo di **pianificazione locale alimentare sistemica e condivisa**, con obiettivi di rigenerazione sociale ed ecologica. Inoltre, **dovrebbe prendere avvio da un Consiglio del cibo** (*Food Council*) inclusivo e realmente partecipativo, che veda la presenza attiva anche delle reti alimentari alternative e sia supportato da adeguati finanziamenti. Questo spazio di dibattito può fornire alle istituzioni indicazioni e strumenti per

[47]Il questionario prevedeva per ogni domanda 4 gradi di accordo (da "per niente" a "totalmente") all'ipotesi della domanda. I gradi sono stati poi trasformati in punteggio e questo è stato relativizzato in termini percentuali rispetto ad un ipotetico punteggio di 100 che avrebbe espresso un accordo totale da parte di tutti gli intervistati.

favorire la **riconversione delle strutture agroalimentari esistenti e l'ampliamento delle reti alimentari locali**, ecologiche, di piccola scala e solidali, ma anche delle mense scolastiche e di tutta la ristorazione collettiva.
Infine, una Politica del Cibo dovrebbe fondarsi sull'importanza dell'istruzione e della condivisione, diffondendo in modo libero e disinteressato informazioni su un'alimentazione sana e sostenibile.

10 obiettivi di una Food Policy metropolitana

Roma e il Lazio hanno dato vita negli anni ad una serie di politiche per il settore agricolo e agroalimentare – rivolte anche alla salute pubblica e all'ambiente – alcune ben sviluppate, altre con un elevato margine di miglioramento. Da questa base di partenza, con un percorso partecipativo di discussione e, talvolta anche di razionalizzazione, è possibile costruire, mettendole a sistema, una **Food Policy per Roma Metropolitana**.
Le analisi da cui prende le mosse questo lavoro, infatti, mostrano come sia necessario mettere in campo azioni tese a **rafforzare e sorreggere le piccole e medie imprese** che popolano il settore primario romano lungo tutti i passaggi della filiera, dalla produzione alla commercializzazione, fino ad arrivare alle fasi post-consumo. Per assicurare un'alimentazione sana e un accesso al cibo di qualità per tutti i cittadini, avendo cura, allo stesso tempo, della tutela delle risorse naturali, è infatti necessario supportare e valorizzare le buone pratiche delle filiere alimentari, avendo in animo di **rinsaldare i legami economici e sociali con le aree rurali prossime alla metropoli**. Non solo: una Food Policy dovrebbe essere indirizzata anche a **favorire il ricambio generazionale** in agricoltura, così come **l'educazione alimentare e le reti alimentari locali,** contribuendo in questo modo alla **riduzione degli sprechi**, da affrontare anche tramite la redistribuzione delle eccedenze.

A partire da queste considerazioni, abbiamo elaborato **10 punti per una politica pubblica che miri a riqualificare e riconvertire il sistema alimentare dell'area metropolitana in direzione della sostenibilità e dell'economia circolare**. Si tratta di proposte operative che sottendono un ripensamento del sistema del cibo, derivanti da un'indagine approfondita del sistema agroalimentare romano, pensate per migliorare il benessere e la qualità della vita di cittadini e turisti e immaginate a partire dai più rilevanti nodi da sciogliere.
Non si tratta di un elenco esaustivo, ma di **priorità da affrontare in una discussione aperta** e inclusiva con tutti i soggetti interessati, nell'ambito di una più ampia programmazione delle politiche del cibo nella capitale.

1. **Accesso alle risorse**: incrementare l'accesso alle risorse primarie per la produzione agricola, in primis la terra, l'acqua e l'agro-biodiversità, al fine di promuovere la nascita di nuove imprese agricole, condotte da giovani e da donne. **Roma Capitale dovrebbe pubblicare un nuovo bando per le terre pubbliche** comunali, che, opportunamente assegnate nell'ambito della programmazione di un "nuovo *food system*", possono rappresentare un importante volano di sviluppo agricolo locale.
2. **Agricoltura sostenibile e biodiversità**: promuovere modelli di agricoltura sostenibile, orientando le azioni di intervento verso il **sostegno all'agricoltura biologica e all'agroecologia**. In particolare, sostenere tecniche agronomiche volte all'incremento della biodiversità del suolo, all'efficienza nell'uso delle risorse naturali impiegate nei processi produttivi agricoli (suolo, energia e acqua), al riutilizzo dei sottoprodotti delle attività agricole e agroalimentari come materie prime per la produzione di energia o fertilizzante naturale. Inoltre, garantire il rispetto dei lavoratori tramite la trasparenza lungo le filiere.
3. **Filiere corte e mercati locali**: promuovere le diverse tipologie di filiera corta (*farmers' market*, gruppi di acquisto solidale, *community-supported agriculture* e aziende agricole che effettuano la vendita diretta) e la **presenza degli agricoltori diretti all'interno dei mercati rionali** – che lamentano oggi circa 1.000 postazioni vuote -, favorendo una nuova relazione tra l'area della produzione ed il bacino del consumo.
4. **Rapporti città-campagna**: riscrivere le relazioni tra città e campagna su scala metropolitana, favorendo l'approvvigionamento di prossimità. La strategia va indirizzata verso **integrazione tra le diverse fasi della filiera**, lo scambio e la diffusione di innovazione, lo sviluppo di servizi specifici e forme di cooperazione tra le realtà produttive, anche attraverso la valorizzazione del ruolo del centro agroalimentare (CAR). Particolare importanza può rivestire lo strumento del ***Green Public Procurement***, oggi obbligatorio con l'articolo 34 del Codice dei Contratti Pubblici, nel settore delle mense scolastiche, degli ospedali e delle altre strutture pubbliche presenti sul territorio metropolitano.
5. **Cibo e territorio**: promuovere le specificità territoriali legate al cibo e al territorio, contribuendo in tal modo alla conservazione e valorizzazione dei paesaggi colturali. In tale direzione è necessario **rafforzare i sistemi di etichettatura territoriale** quali la Denominazione di Origine Comunale (De.C.O.) o Municipale (D.O.M.), già sperimentata nel 2014 dal IX municipio, che permette di valorizzare con un marchio i prodotti degli agricoltori locali che ne fanno richiesta. Va inoltre sperimentato e diffuso un sistema di **tracciabilità della filiera all'interno dei punti di distribuzione come il CAR e i mercati rionali**.
6. **Sprechi e redistribuzione**: ridurre drasticamente gli sprechi alimentari in tutte le fasi della filiera: coltivazione, raccolto, trasformazione industriale, distribuzione e soprattutto consumo, favorendo l'accesso al cibo da parte delle fasce sociali più deboli tramite il **sostegno alle iniziative di recupero e redistribuzione** delle eccedenze. Inoltre, considerato l'elevatissimo afflusso di turisti nel centro storico della Capitale e i conseguenti impatti in

termini di produzione di rifiuti e scarti alimentari, organizzare campagne di sensibilizzazione dei ristoratori e strumenti di premialità di buone pratiche.

7. **Multifunzionalità**: promuovere, in particolare nei contesti urbani e periurbani, tutte le forme di multifunzionalità, sia quelle a maggiore valenza sociale (inserimento persone svantaggiate, "dopo di noi", agricoltura terapeutica, agri-nido), sia quelle a maggiore valenza economica come l'agriturismo. **Costruire un'offerta turistica specifica, integrata e complementare a quella tradizionale**, rivolta a un target di viaggiatori sempre più interessati al cibo tradizionale e alle buone pratiche di sostenibilità agricola, attraverso percorsi sensoriali e visite guidate presso le aziende agricole e i trasformatori. Inoltre, considerata l'offerta di cibo "turistico" nelle zone del centro storico – talvolta di scarsa qualità o dalle dubbie origini – promuovere l'adozione di **menù che valorizzino le vere specificità gastronomiche locali**, attraverso l'adesione ad una apposita carta dei valori che preveda parametri territoriali, ambientali e sociali.
8. **Consapevolezza**: promuovere un maggiore livello di consapevolezza dei cittadini rispetto alle questioni del cibo dell'agricoltura e del territorio attraverso un **piano di educazione alimentare e ambientale** che parta dalle scuole, dal sistema delle aree protette e dalla rete degli orti urbani.
9. **Paesaggio**: contrastare il **consumo di suolo (un quarto del suolo comunale è oggi coperto da superfici artificiali)** e affrontare altri fenomeni di degrado della terra (impermeabilizzazione, dissesto, erosione, compattamento, perdita di sostanza organica, salinizzazione e desertificazione). Tali processi, in gran parte imputabili alle attività umane, sono allo stesso tempo causa ed effetto dei cambiamenti climatici, con impatti considerevoli sulla conservazione degli ecosistemi e la banalizzazione dei paesaggi.
10. **Pianificazione della resilienza**: riconoscere la funzione degli agroecosistemi come elementi centrali delle infrastrutture verdi e **quantificare i servizi forniti dal sistema agro-silvo-pastorale metropolitano** a favore del benessere umano, favorendo l'integrazione di questi valori nei processi di pianificazione e gestione del territorio e del paesaggio. Particolare importanza, in questo senso, può rivestire la gestione delle aree protette, comunali, regionali e statali.

Appendice A – Come si fa una Food Policy

Come si costruisce una Food Policy? Se da un lato gli strumenti normativi specifici sono scelti dalle amministrazioni, è pur vero che lo studio di esperienze già in atto permette di tracciare un percorso di implementazione delle politiche urbane del cibo.

Il primo atto consiste nell'**adozione dell'impegno a realizzare una Food Policy** urbana. Il documento può avere vari gradi di dettaglio, ma è consigliato includere alcuni elementi fondamentali: la durata (non inferiore a 5 anni, il minimo per osservare i primi effetti) e i princìpi fondamentali sulla quale poggia la politica.

In secondo luogo, l'ente amministrativo si impegna a **identificare le risorse umane** interne e/o esterne per intraprendere il percorso di implementazione. In questa fase, è importante garantire che ci sia un adeguato equilibrio affinché le risorse umane coinvolte provengano da dipartimenti e settori differenti, in modo da garantire la multidisciplinarietà e, pertanto, cogliere la multidimensionalità della questione del cibo.

Passaggio fondamentale e irrinunciabile di ogni Food Policy è l'**istituzione del Consiglio del cibo**, che può essere guidato da risorse interne o esterne all'amministrazione e ha l'obiettivo di costituire l'arena di dibattito all'interno della quale i responsabili della politica alimentare, gli attori del sistema agroalimentare romano, i cittadini, le associazioni e i movimenti dal basso si riuniscono per discutere, valutare, e rappresentare criticità e punti di forza della Food Policy, proponendo visioni e individuando soluzioni. Il Consiglio del cibo è il principale strumento della Food Policy, capace di garantire trasparenza e partecipazione: accompagna tutte le fasi della strategia e pertanto è uno strumento di governance che viene sollecitato costantemente.

Il passo successivo consiste nell'**identificazione degli obiettivi prioritari**. Si tratta di uno step molto importante, perché indirizza le prime azioni della Food Policy e, pertanto, ha la possibilità di creare interesse e coinvolgimento della comunità. Gli obiettivi prioritari vengono discussi e approvati in sede di Consiglio del cibo.

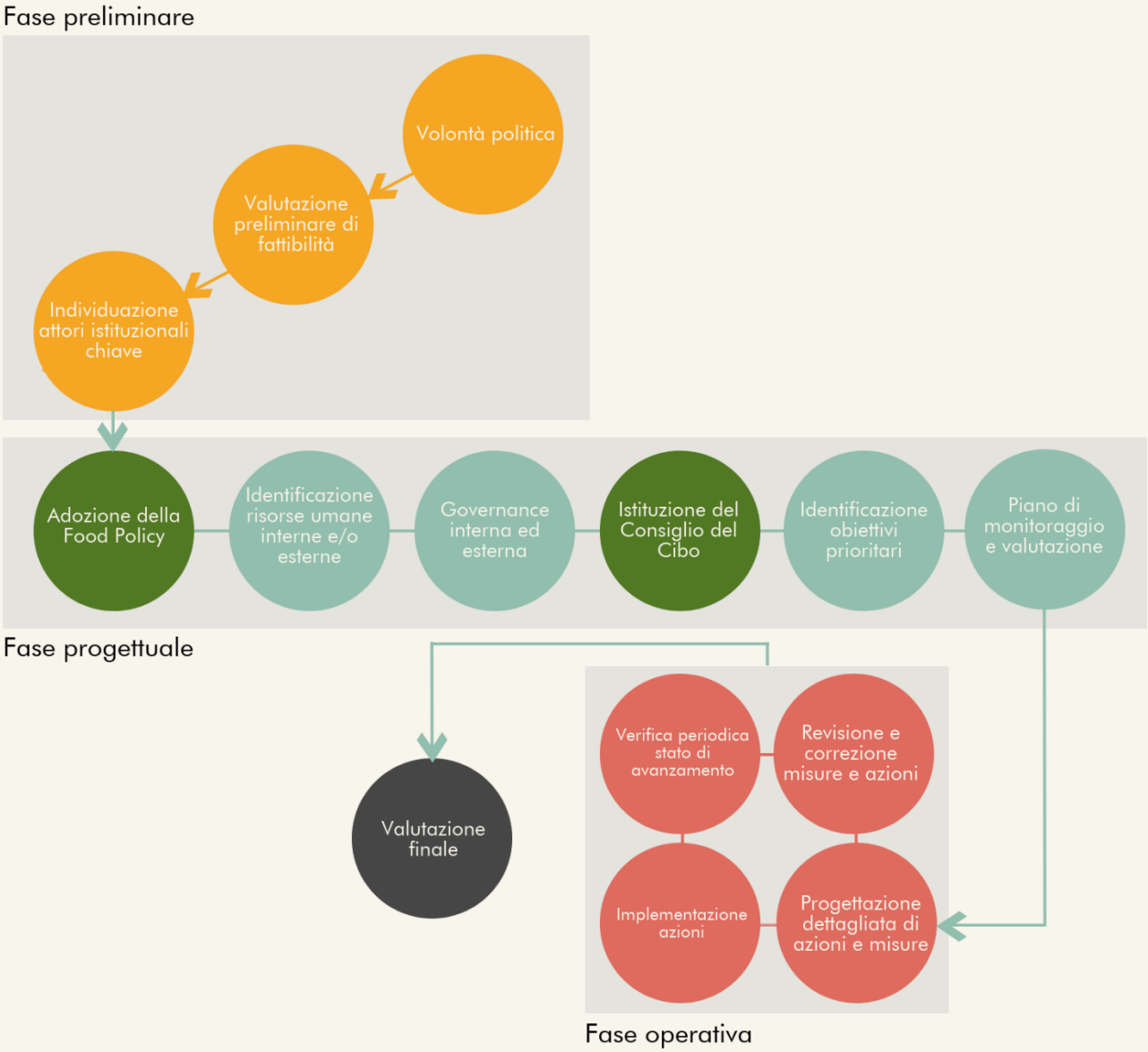
Successivamente, **gli obiettivi selezionati vengono dettagliati in azioni, misure pratiche e progetti**, corredati da una serie di informazioni: fabbisogni finanziari e pre-condizioni, soggetto/i attuatore/i, popolazione coinvolta, tempi di attuazione, fonti di finanziamento, priorità rispetto al complesso delle azioni, sinergie e feedback fra le varie azioni, contributo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)delle Nazioni Unite.

Per valutare gli effetti della Food Policy occorre poi strutturare un **piano di monitoraggio e valutazione delle misure adottate**, che contenga sia indicatori di output sia indicatori di impatto. I primi devono essere quantificabili e misurabili, e vanno costruiti affinché le informazioni raccolte siano indicative ma allo stesso tempo di relativamente facile reperibilità, soprattutto in termini di costi (risorse umane e finanziarie). I secondi devono poter essere leggibili in un'ottica di impatti sul sistema agro-alimentare romano, in termini di valore economico, sostenibilità ambientale, accesso al cibo, miglioramento delle diete, etc. Alcuni importanti quadri di riferimento

possono essere individuati negli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (ai quale Roma può e deve contribuire considerata l'entità dei flussi urbani) e nel *Monitoring Framework* del *Milan Urban Food Policy Pact*, un patto tra più di 200 città in tutto il mondo impegnate in vario modo in politiche alimentari urbane sostenibili.

Messo a punto il progetto di politica del cibo, si procede all'**implementazione delle azioni** tramite il coinvolgimento dei Municipi, delle risorse e degli attori identificati nelle fasi precedenti. Le azioni intraprese vengono sottoposte a un processo di **verifica dello stato di avanzamento di medio termine e di fine progetto**, attraverso il piano di monitoraggio e valutazione. A seguito di tale verifica, si procede a una revisione e aggiustamento delle azioni e delle misure.

Avviati i primi progetti, la Food Policy può procedere andando a **coprire le aree non inizialmente inserite fra i progetti prioritari**, ma comunque necessarie alla costruzione di un sistema alimentare sostenibile.



Appendice B – Il Comitato promotore

Questo documento è stato realizzato attraverso un percorso partecipato che ha portato alla costituzione di un Comitato promotore per la Food Policy di Roma. Al Comitato hanno aderito realtà agricole, organizzazioni della società civile ed esponenti del mondo della ricerca. L'elenco sottostante è suscettibile di modifiche e integrazioni.

Adesioni di enti, associazioni, cooperative:

Agricoltura Nuova S.C.S.A.I.
Associazione Botteghe del Mondo
Associazione Comitato Parco di Casal del Marmo
Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali
Centro Internazionale Crocevia
Cooperativa Agricola Co.br.ag.or.
Cooperativa Agricola Co.ra.g.gio.
Cooperativa Sociale Agricola Parsec AgriCultura
Cooperativa Sociale Bene Comune
Cooperativa Sociale Capodarco
Cooperativa Sociale e di Comunità Campagna Sabina
Fondazione Ecosistemi
Fondazione Di Vittorio
Global Shapers Rome Hub
GustoLab International
IN.N.ER (International Network of EcoRegions)
L'associata
Lands onlus
Movimento per la Decrescita Felice Roma
Navdanya International
NeoSustainability
Officina 47
Reorient Onlus
RES Ciociaria
Rete Italiana Politiche Locali del Cibo
Rete Romana Economia Sociale e Solidale
Risorse per Roma
Roma Salva Cibo - ReFoodGees
Slow Food Roma
Slow Food Youth Network Roma
Terra! onlus
Universitas Mercatorum

Una Food Policy per Roma. Perché alla Capitale d'Italia serve una politica del cibo.

Adesioni individuali:

Elena Battaglini, Fondazione Di Vittorio
Alessandra Bonfanti, Legambiente
Giovanni Cannata, Universitas Mercatorum
Aurora Cavallo, Universitas Mercatorum
Daniele Fattibene, Istituto Affari Internazionali / BCFN
Giulia Gallo, studentessa
Francesca Giarè, ricercatrice CREA
Andrea Giorgini, studente
Ancy Kollamparambil, studentessa
Franco La Torre, Risorse per Roma
Lorenza Lirosi, studentessa
Roberta Magherini, Europrogettista freelance
Fridanna Maricchiolo, docente Università Roma Tre
Davide Marino, docente UniMol e Università Roma Tre
Manlio Masucci, Navdanya
Giampiero Mazzocchi, ricercatore
Lucilla Persichetti, ASVIS / Gruppo di Lavoro Cibo (SDG 2)
Roberta Sardone, ricercatrice CREA
Daniela Sciarra, attivista e ricercatrice
Roberto Sensi, ActionAid
Federica Sperti, ricercatrice
Ferdinando Suraci, Associazione Comitato Parco di Casal del Marmo
Simona Tarra, ricercatrice
Elena Tioli, giornalista