

*Alma Mater Studiorum - Università di Bologna*

SCUOLA DI MEDICINA E CHIRURGIA

**Corso di Laurea in Dietistica**

**STRATEGIE ALIMENTARI URBANE E IL RUOLO DEL DIETISTA: COME  
PROMUOVERE UNA DIETA SOSTENIBILE?**

**Tesi di Laurea in Cibo e Società**

**Relatore Prof.ssa**

Claudia Giordano

**Presentata da**

Ginevra Faucci

**Correlatori Proff.**

Luca Falasconi

Gianluca Di Fiore

**Sessione I**

**Anno accademico 2021-2022**

## **ABSTRACT**

Posto che le attuali scelte di produzione e consumo legate alle diete a livello globale hanno evidenziato numerosi impatti ambientali negativi, l'obiettivo di questa tesi è, dopo aver illustrato quali sono le strategie nate e che stanno nascendo a livello di governance globale, internazionale, nazionale e locale per contrastare il problema, analizzare il possibile ruolo della figura del dietista nelle politiche e nelle strategie alimentari urbane.

## INDICE

- **INTRODUZIONE**
- **CAPITOLO 1: UNA PANORAMICA SUI CONCETTI DI DIETA, SOSTENIBILITÀ, SISTEMI ALIMENTARI E LA LORO INTERRELAZIONE**
  - 1.1 Che cos'è una dieta*
  - 1.2 Che cosa sono la sostenibilità e lo sviluppo sostenibile*
  - 1.3 Che cos'è un sistema alimentare*
  - 1.4 Che cos'è una dieta sana e sostenibile*
  - 1.5 Uno sguardo alle diete sostenibili in giro per il mondo*
  - 1.6 Fattori che determinano le scelte per un'alimentazione sostenibile*
- **CAPITOLO 2: POLITICHE E PIANI D'AZIONE NATI PER SUPPORTARE UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE**
  - 2.1 L'Agenda 2030: una strategia globale per lo sviluppo sostenibile*
  - 2.2 Farm to Fork: il piano d'azione europeo*
  - 2.3 FOOD 2030: la politica di ricerca e innovazione europea per la sostenibilità*
  - 2.4 I piani d'azione italiani per promuovere la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*
  - 2.5 Il contesto urbano: Politiche e strategie alimentari urbane*
  - 2.6 Milan Urban Food Policy Pact: una guida per le politiche alimentari urbane*
  - 2.7 Esempi di politiche alimentari urbane nel pilastro Diete Sostenibili e Nutrizione del MUFPP*
  - 2.8 Che cosa emerge dalle politiche e dai piani d'azione affrontati?*
- **CAPITOLO 3: QUALE RUOLO PER I DIETISTI NELLE POLITICHE E STRATEGIE ALIMENTARI URBANE?**
  - 3.1 Scopo, metodo e limiti di ricerca*
  - 3.2 Premessa sulle politiche urbane in Italia*
  - 3.3 Analisi dell'urban food policy di Livorno*
  - 3.4 Analisi delle strategie alimentari nella ristorazione scolastica*
  - 3.5 Risultati di ricerca*
- **CONCLUSIONI**
- **BIBLIOGRAFIA**
- **APPENDICE**

## INTRODUZIONE

I sistemi alimentari hanno il potenziale di nutrire le persone in modo sano e di contribuire alla sostenibilità ambientale ma attualmente sembrano fallire in entrambe le cose. Gran parte della popolazione mondiale non ha cibo a sufficienza o ha un regime alimentare di bassa qualità che porta a un aumento dell'incidenza di obesità e delle malattie non trasmissibili legate all'alimentazione. Inoltre, la produzione alimentare spinge oltre ai limiti di sicurezza molti sistemi e processi ambientali (Willett, 2019). È ampiamente dimostrato come la produzione alimentare abbia un notevole impatto ambientale negativo in quanto contribuisce al cambiamento climatico, alla perdita di biodiversità, all'utilizzo di acqua dolce, all'interferenza con i cicli dell'azoto e del fosforo, al cambiamento nell'uso del suolo e all'inquinamento chimico (Willett, 2019). Secondo l'EAT Lancet Report (2019), i sistemi alimentari possono fornire diete sane per una popolazione globale stimata di circa 10 miliardi di persone entro il 2050, rimanendo in uno spazio operativo sicuro in termini ambientali. Garantire alla popolazione in crescita diete sane e sistemi alimentari sostenibili è una grande sfida e sono sempre di più gli attori che a livello globale, internazionale, nazionale, locale, stanno collaborando per trasformare i sistemi alimentari. Per di più, l'aumento dell'urbanizzazione sta portando a ridisegnare le politiche alimentari mettendo al centro proprio la città. Lo scopo di questa ricerca è quello di analizzare il ruolo del dietista nelle politiche e nelle strategie alimentari urbane ed è nato dalla convinzione che una figura come quella del dietista possa collaborare e contribuire nella missione di rendere il mondo più sostenibile, promuovendo stili di vita che integrano il concetto di salute con quello di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Il primo capitolo fornisce le nozioni necessarie per poter comprendere che cosa sia un sistema alimentare sostenibile, una dieta sana e sostenibile e i fattori che determinano le scelte alimentari, mentre nel secondo capitolo è presentata una panoramica dei piani d'azione e delle strategie nate per sostenere un sistema alimentare sostenibile a partire dal livello globale e restringendo il campo a quello internazionale e nazionale, fino ad arrivare a quello locale con il concetto di politica alimentare urbana. Il terzo capitolo, infine, è dedicato all'analisi della ricerca svolta attraverso interviste semi-strutturate, con l'obiettivo di delineare il ruolo del dietista nelle politiche e nelle strategie alimentari urbane.

## CAPITOLO 1

# UNA PANORAMICA SUI CONCETTI DI DIETA, SOSTENIBILITÀ, SISTEMI ALIMENTARI E LA LORO INTERRELAZIONE

Prima di andare a definire il concetto di dieta sana e sostenibile è opportuno chiarire i termini di dieta, di sostenibilità e il concetto di sistema alimentare.

### *1.1 Che cos'è una dieta*

Solitamente quando si sente parlare di dieta si pensa subito a una restrizione alimentare volta al dimagrimento, che limita il consumo di certi tipi di alimenti, che non appaga dal punto di vista sensoriale. In realtà, la parola “dieta” ha origini greche, *diaita*, che significa “abitudine”, stile di vita”. Con dieta si indica un'alimentazione sana ed equilibrata, che non ha solo lo scopo di soddisfare le esigenze fisiologiche dell'organismo ma ha anche un fine edonico, che tiene conto degli aspetti psicologici e relazionali, della tradizione, del territorio e dei ritmi della vita quotidiana. Una dieta salutare è indispensabile per avere uno stile di vita sano.

Sebbene spesso il medico prescriva diete con caratteristiche specifiche che hanno il fine di migliorare alcune condizioni cliniche (come per esempio le diete povere di sodio, le diete ipocaloriche, le diete con basso contenuto di zuccheri...), in questo caso ci limiteremo a parlare di dieta escludendo le fasce di popolazione affette da patologie che richiedano specifici schemi alimentari. Una dieta sana promuove la salute e deve essere il più possibile varia nel consumo di alimenti, in modo da garantire all'organismo tutti i nutrienti necessari. Questi ultimi si suddividono in macronutrienti (carboidrati, proteine, lipidi) e in micronutrienti (vitamine e minerali) (CREA, 2018). Gli alimenti, come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione italiana (INRAN, 2003) invece si possono classificare in 5 gruppi:

1. cereali, loro derivati e tuberi
2. frutta e ortaggi
3. latte e derivati
4. carne, pesce, uova e legumi
5. grassi da condimento

Una dieta è equilibrata quando i vari alimenti vengono consumati con le giuste quantità e frequenze in modo che i nutrienti assunti siano appropriati. Inoltre, è importante anche la frequenza dei pasti, infatti si consiglia di distribuirli durante la giornata nei tre pasti principali

(colazione, pranzo, cena), uno spuntino a metà mattina e uno a metà pomeriggio, in modo da non fare passare troppe ore tra uno e l'altro e mantenere un adeguato senso di fame e sazietà. Infine, è bene ribadire che la dieta è sana ed equilibrata se si tiene conto anche degli aspetti psicologici, sociali e culturali: l'unica "regola" da seguire per una sana alimentazione, è che nessun alimento dovrebbe essere escluso a priori dalla dieta, dando importanza sia alla salute fisica che a quella mentale (CREA, 2018).

### *1.2 Che cosa sono la sostenibilità e lo sviluppo sostenibile*

Al giorno d'oggi si sente parlare molto di sostenibilità, che in modo semplice si può definire come una forma di responsabilità verso il pianeta e le generazioni future (Ministero della Salute, 2019), ma andando più nel dettaglio è un concetto complesso che richiede un approccio integrato. Il 1987 è un anno cardine per la sostenibilità poiché viene presentato dalla Commissione Brundtland delle Nazioni Unite il rapporto "Our Common Future", che per la prima volta propone una linea guida per lo sviluppo sostenibile. Il termine "sostenibilità" viene definito dalla Commissione come: *"soddisfare i bisogni del presente senza compromettere le capacità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni"* (Brundtland, 1987, p37). Per quanto riguarda il concetto di "sviluppo sostenibile", la Commissione dichiara: *"lo sviluppo sostenibile è un processo di cambiamento in cui lo sfruttamento delle risorse, la direzione degli investimenti, l'orientamento dello sviluppo tecnologico e i cambiamenti istituzionali sono resi coerenti con le esigenze future e presenti"* (Brundtland, 1987, p37). Mentre la parola "sviluppo" indica un miglioramento delle strategie per soddisfare i bisogni umani, "sostenibile" rappresenta la possibilità che questi bisogni continuino ad essere soddisfatti nel lungo termine, limitando lo sfruttamento delle risorse al punto di permetterne la rigenerazione. Nel 1992 a Rio, durante la Conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente e lo sviluppo, viene plasmata l'Agenda 21, il primo piano strategico mondiale che stabilisce azioni e obiettivi, evidenziando come nello sviluppo sostenibile i bisogni e le necessità economiche, sociali e ambientali siano strettamente interconnessi (UN, 1992). Sono questi infatti i tre pilastri interdipendenti attorno ai quali si costruisce uno sviluppo sostenibile (Spangenberg, 2002):

- Sostenibilità ambientale: si tratta della salvaguardia delle risorse dell'ambiente, condizione necessaria per uno sviluppo duraturo;
- Sostenibilità economica: è la capacità di produrre reddito e lavoro per il sostentamento della popolazione;
- Sostenibilità sociale: garantire che le condizioni di benessere umano siano accessibili a tutti.

Nonostante la definizione più utilizzata sia quella presente nel rapporto Brundtland e che si focalizza su ambiente, società ed economia, nel 2010 al Simposio scientifico internazionale tenuto dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e dalla Bioversity International<sup>1</sup>, è stato proposto un approccio a sei voci, che includesse anche un'attenzione politica alla qualità, alla salute e alla governance.

Diventa quindi necessario ridisegnare il sistema alimentare attuale poiché non si può né continuare a perseguire l'aumento della produzione né mantenere un'alimentazione volta all'eccesso e consumo di alimenti non sostenibili. La politica alimentare del XXI secolo deve affrontare il fatto che quello che mangiamo porta a delle conseguenze (Burglingame, 2012).

### *1.3 Che cos'è un sistema alimentare*

Sulla base delle definizioni date dalla FAO nel 2018 e di altri, i sistemi alimentari possono essere così definiti: *“I sistemi alimentari comprendono l'intera gamma di attori e le loro attività interconnesse che aggiungono valore alla produzione, all'aggregazione, alla trasformazione, alla distribuzione, al consumo e allo smaltimento (perdita o spreco) di prodotti alimentari provenienti dall'agricoltura (compreso l'allevamento), dalla silvicoltura, dalla pesca e dalle industrie alimentari, nonché dai più ampi ambienti economici, sociali e naturali in cui sono inseriti”* (Von Braun, 2021, p.5). Attualmente i sistemi alimentari non hanno ancora raggiunto gli obiettivi di sconfiggere la fame e di garantire la sicurezza alimentare a tutta la popolazione. La sicurezza alimentare, come la definisce la FAO, è *“quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente, che soddisfi le loro esigenze dietetiche e le loro preferenze alimentari per una vita attiva e sana”* (FAO, 1996). Non assicurando un adeguato accesso a cibo sano e nutriente, necessario per promuovere diete sane, i sistemi alimentari contribuiscono all'aumento delle malattie croniche legate all'alimentazione come l'obesità. Secondo il Gruppo Scientifico del Vertice delle Nazioni Unite sui Sistemi Alimentari 2021 una definizione pratica di sistema alimentare dovrebbe sia supportare gli sforzi per un cambiamento positivo dei sistemi alimentari accelerando il progresso per incontrare gli obiettivi dell'Agenda 2030, sia definire in modo sufficiente e preciso le priorità, includendo tutti gli aspetti della sostenibilità: economici, sociali e ambientali. I sistemi alimentari sono connessi ad altri sistemi come quelli della salute, dell'ecologia e del

---

<sup>1</sup> Bioversity International, fondata nel 1974, è la principale organizzazione internazionale ad occuparsi della conservazione e utilizzo della biodiversità per l'agricoltura e la silvicoltura.

clima, dell'economia e della governance, della scienza e dell'innovazione (Von Braun, 2021). Infatti, il sistema alimentare dovrebbe provvedere alla salute e al benessere umano e ambientale, e al tempo stesso orientarsi verso una bioeconomia circolare sostenibile. Per analizzare i sistemi alimentari e i suoi elementi è importante un approccio integrato poiché il modo in cui il cibo viene prodotto e consumato ha profonde implicazioni sulla salute dell'uomo, degli animali, delle piante e del pianeta. Un elemento centrale nel cambiamento dei sistemi alimentari è dare una maggiore importanza all'innovazione scientifica volta alla sostenibilità dei sistemi alimentari. L'Organizzazione delle Nazioni Unite (UN) definisce così un sistema alimentare sostenibile: *"Un sistema alimentare sostenibile è un sistema che contribuisce alla sicurezza alimentare e alla nutrizione per tutti in modo tale da salvaguardare le basi economiche, sociali, culturali e ambientali per generare sicurezza alimentare e nutrizione per le generazioni future"* (Von Braun, 2021, p.5). Secondo il gruppo di esperti di alto livello sulla sicurezza alimentare e la nutrizione (HPLPE)<sup>2</sup> i sistemi alimentari sostenibili sono:

- produttivi e prosperosi, per garantire cibo sufficiente
- equi e inclusivi, per garantire a tutti l'accesso al cibo
- responsabilizzanti e rispettosi, per garantire l'accesso a tutti i gruppi, inclusi quelli più vulnerabili
- resilienti, per garantire la stabilità anche nei momenti di crisi
- rigenerativi, per garantire la sostenibilità in tutte le sue dimensioni
- sani e nutrienti, per garantire l'assunzione dei nutrienti

È da sottolineare però, come i sistemi alimentari desiderabili siano necessari e non sufficienti per offrire una buona nutrizione, infatti anche le circostanze (per esempio sufficiente igiene, acqua potabile, trasmissione delle malattie infettive) devono essere favorevoli ad assicurarla. Per di più, l'abbondanza di cibo, anche se sano, non equivale ad una alimentazione adeguata (Von Braun, 2021).

#### *1.4 Che cos'è una dieta sana e sostenibile*

Il concetto di "dieta sostenibile" si è evoluto negli anni e se per alcuni si riferisce semplicemente ad aspetti di interesse ambientale come il cambiamento climatico, per altri invece comprende

---

<sup>2</sup> Il gruppo di esperti di alto livello sulla sicurezza alimentare e la nutrizione (HLPE) è stato creato nel 2009 ed è l'interfaccia scienza-politica del Comitato delle Nazioni Unite per la sicurezza alimentare mondiale (CFS).



anche le dimensioni sociali ed economiche. In quest'ottica, ambiente economia e società (che comprende salute ed etica) costituiscono i tre pilastri della sostenibilità (Gonzalez Fischer, 2016). Si inizia a parlare di "dieta sana e sostenibile" nel 1986 (Von Braun, 2021), facendo riferimento a quei modelli dietetici benefici non solo per la salute umana ma anche per l'ambiente. Nonostante questo, l'obiettivo prioritario è sempre stato sconfiggere la fame, perciò il concetto di dieta sostenibile è stato trascurato per molti anni (Burlingame, 2012). Nel 2010 durante il Simposio internazionale e scientifico sulla biodiversità e sulle diete sostenibili organizzato dalla FAO e dalla Bioversity International, è stata presentata e accettata la seguente definizione di diete sostenibili: *“Le diete sostenibili sono quelle diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili, economicamente eque e convenienti; nutrizionalmente adeguate, sicure e salutari; ottimizzano le risorse naturali e umane”* (Burlingame, 2012, p.294). Come evidenziato in precedenza, un sistema alimentare sostenibile dovrebbe garantire la sicurezza alimentare e la nutrizione per le generazioni presenti e future (Bishop, 2022), ma il sistema alimentare attuale, oltre a non sfamare tutta la popolazione, fa un ampio utilizzo di energia fossile, di trasporti per lunghe distanze, lavoro sottopagato e contribuisce alla perdita di biodiversità. Inoltre, favorisce un eccessivo consumo di grassi e zuccheri e una carenza di micronutrienti e fibra, promuovendo il sovrappeso e l'obesità. Le scelte alimentari sono perciò una determinante centrale (Burlingame, 2012). Se si vogliono affrontare le sfide sociali, sanitarie e ambientali, strettamente connesse ai sistemi alimentari, è necessario orientarsi verso modelli alimentari che siano al tempo stesso sani e rispettosi dei limiti ambientali (European Commission, 2020). Per agire nel concreto tramite politiche e programmi d'azione, la definizione di dieta sana e sostenibile deve essere tradotta in raccomandazioni specifiche (Von Braun, 2021). Una dieta sana dovrebbe ottimizzare la salute, definita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO) come uno stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, e non solo come assenza di malattie. Secondo l'EAT Lancet Report, le diete sane hanno un apporto calorico adeguato e sono composte da un'ampia varietà di alimenti di origine vegetale e basse quantità di alimenti di origine animale, grassi insaturi piuttosto che saturi e piccole quantità di cereali raffinati, alimenti altamente trasformati e

zuccheri aggiunti. La dieta sana e sostenibile proposta dall'EAT Lancet Commission<sup>3</sup> anche se può sembrare estrema trova le sue caratteristiche in diverse tradizioni e culture di tutto il mondo, come la Dieta Mediterranea e altre diete tradizionali, come quelle dell'Indonesia, del Messico, dell'India, della Cina e dell'Africa occidentale (Willett, 2019). Sono crescenti le evidenze che sostengono che i modelli alimentari con le seguenti caratteristiche promuovono un basso rischio delle principali malattie croniche e il benessere generale, oltre ad avere un basso impatto ambientale (European Commission, 2020), (Willett, 2019):

- Ampia varietà di alimenti
- Equilibrio tra apporto energetico e fabbisogno energetico
- Carboidrati provenienti principalmente da cereali integrali, con un basso apporto di cereali raffinati e meno del 5% di energia proveniente da zuccheri
- Almeno cinque porzioni di frutta e verdura al giorno, escluse le patate
- Fonti proteiche principalmente vegetali, compresi gli alimenti a base di soia, altri legumi e frutta a guscio
- Pesce (proveniente da pesca certificata) o fonti alternative di acidi grassi omega-3 più volte alla settimana
- Consumo modesto di pollame e uova
- Se presente, una bassa assunzione di carne rossa, in particolare di carne lavorata
- Oli e grassi provenienti principalmente da fonti vegetali insature, con un basso apporto di grassi saturi e nessun olio parzialmente idrogenato
- Un moderato consumo di prodotti lattiero caseari
- Consumo limitato di alimenti ricchi in grassi, zuccheri, sale o poveri di micronutrienti, come i cibi confezionati e ultra-processati (merendine, patatine, bevande zuccherate)
- Acqua di rubinetto da preferire ad altre bevande

Anche se le diete sane e sostenibili appena definite e descritte si focalizzano su azioni mirate al consumo di certi nutrienti, gruppi di alimenti e di apporti adeguati, non bisogna tralasciare il fatto che le diete sono molto più di questo, fanno parte di un contesto storico, religioso, culturale, economico, perciò ogni sistema alimentare è diverso in quanto strettamente condizionato dal proprio territorio. La FAO e la WHO fanno notare come nonostante ogni

---

<sup>3</sup> L'EAT Lancet Commission è composta da alcuni esperti mondiali sui temi della salute e della sostenibilità ed è stata formata dall'EAT Foundation, associazione nata nel 2016 con l'ambizione di riformare il sistema alimentare globale.

contesto sia unico, gli obiettivi delle diete sane e sostenibili sono gli stessi per tutti gli individui sani: *“ottenere un’ottimale crescita e sviluppo individuale che supporti le funzioni fisiche, mentali e il benessere sociale in tutti gli stadi della vita, nel presente e per le generazioni future; contribuire a prevenire tutte le forme di malnutrizione (sottonutrizione, deficit di micronutrienti, sovrappeso, obesità); ridurre il rischio di malattie croniche legate all’alimentazione; supportare la biodiversità e la salute del pianeta”* (FAO, WHO, 2019, p.9). Il Ministero della Salute, in accordo con la definizione di “dieta sostenibile” fornita dalla FAO, ha elaborato una rappresentazione riassuntiva ed esaustiva (mostrata in Figura 1) del “Modello di dieta sostenibile”, che porta a questi quattro benefici: *“Previene ogni forma di malnutrizione, è amica dell’ambiente e del pianeta, si adatta al contesto socioculturale, contribuisce al sostentamento dei produttori locali e previene le spese sanitarie necessarie per la cura delle malattie croniche non trasmissibili.”* (Ministero della Salute, 2019, p.15).

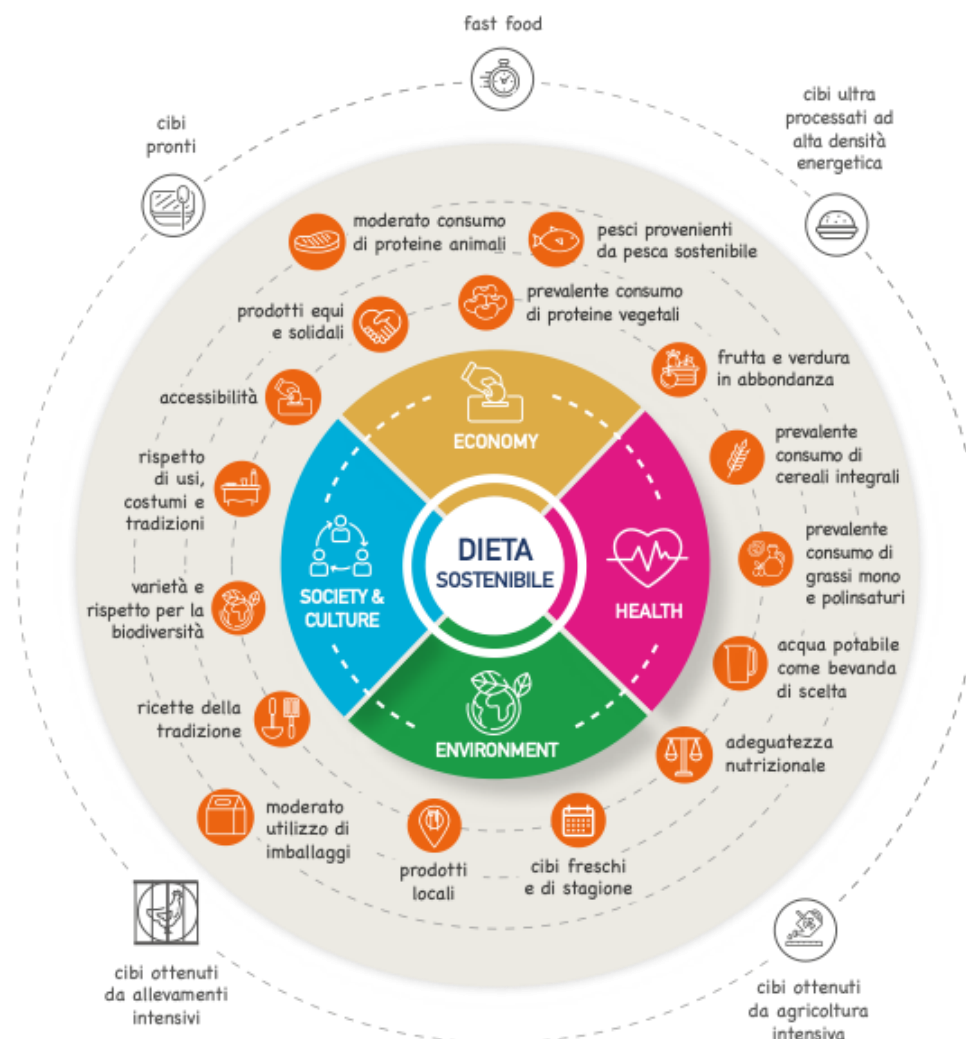


Figura 1- (Ministero della Salute, 2019, p.15)

### *1.5 Uno sguardo alle diete sostenibili in giro per il mondo*

Come accennato in precedenza, il concetto di dieta sana e sostenibile non è così lontano come si pensa dalle culture del mondo. Le caratteristiche della dieta sana e sostenibile che appena analizzate infatti trovano dei punti comuni con le abitudini alimentari della tradizione di varie regioni del mondo. La più conosciuta e studiata è la Dieta Mediterranea, caratterizzata da vegetali come frutta, verdura, frutta secca, legumi e cereali, da pesce e olio di oliva, da pochi latticini e da un consumo minore di carne (Willett, 2019). La Dieta Mediterranea oltre ad avere effetti benefici sulla salute, abbraccia tutte le sfere della sostenibilità: quella ambientale (per esempio attraverso un minore impiego di risorse naturali e di emissioni di gas serra rispetto a una dieta ricca di prodotti di origine animale), quella sociale (per esempio l'importanza della convivialità, del legame col territorio) e quella economica (per esempio un minor costo della spesa grazie ai vegetali, più economici rispetto ai prodotti animali). La Dieta Mediterranea non è solo un modello alimentare ma anche un modello culturale alla cui base ci sono il legame con il territorio e le relazioni sociali (Ministero della Salute, 2019). Questo esempio dimostra come le diete territoriali siano uno stile di vita modellato dai contesti culturali, sociali, economici e ambientali locali, ma non è un aspetto da dare per scontato siccome queste dimensioni sono spesso messe in secondo piano quando si parla di sostenibilità. Un altro esempio di dieta sana e sostenibile è la Dieta Nordica, che propone un alto contenuto di frutta e verdura locali come bacche, legumi e cavoli, cereali integrali, noci, pesce autoctono, alghe, e in minor quantità carne (allevata all'aperto). La FAO riporta come l'adesione a queste diete abbia avuto un risvolto positivo in termini di sostenibilità ambientale rispetto ad altre diete salutari ma con un contenuto più alto di prodotti di origine animale (FAO, WHO, 2019). Anche in altri Paesi come l'Indonesia, il Messico, l'India, la Cina e l'Africa occidentale, la carne è poco presente. Per continuare, la frutta secca è tipica in alcune regioni dell'Africa occidentale, i prodotti a base di soia sono molto utilizzati da diverse popolazioni asiatiche e i legumi fanno parte delle tradizioni di Messico, India e Ruanda (Willett, 2019). Ogni Paese del Mondo potrebbe modellare la propria alimentazione sulle basi generali di una dieta sostenibile (come un maggior consumo di vegetali, un moderato consumo di carne e prodotti animali, un utilizzo di alimenti locali e di stagione), senza trascurare le proprie usanze, la propria cultura e le risorse della propria terra (Ministero della Salute, 2019). Nonostante questi esempi, l'adesione a diete sostenibili è una sfida, soprattutto perché, come evidenzia sempre la FAO, nella regione mediterranea, c'è una tendenza alla diminuzione dalla Dieta Mediterranea, soprattutto tra i giovani. Tra i fattori che portano a questo allontanamento dalle diete del territorio ci sono l'aumento

dell'urbanizzazione, la globalizzazione dei mercati, lo sviluppo di una cultura alimentare di massa. Per fare in modo che le diete diventino più sostenibili, è importante capire quali sono i fattori che determinano le scelte alimentari e come queste cambiano (FAO, WHO, 2019).

### *1.6 I fattori che determinano le scelte per un'alimentazione sostenibile*

La dieta è uno stile di vita e le nostre scelte alimentari sono influenzate da molteplici fattori socioculturali (per esempio i significati e valori attribuiti al cibo, il genere, le religioni, i divieti alimentari, l'occidentalizzazione delle diete), da fattori economici (per esempio il costo e l'accessibilità a cibo sano e nutriente) e dall'ambiente alimentare (per esempio l'aumento di fast-food, la collocazione dei punti vendita), perciò affinché ci sia un cambiamento verso scelte più sane e più sostenibili, non è sufficiente considerare soltanto la sostenibilità ambientale, ma anche la sostenibilità economica e sociale. Il territorio di cui facciamo parte è estremamente importante nel raggiungimento di questo obiettivo, in quanto ogni contesto si differenzia dagli altri in base alle proprie risorse, capacità e strategie. Nonostante gli aspetti socioculturali abbiano un ruolo rilevante, le persone comprano e consumano gli alimenti che possono permettersi (Von Braun, 2021). Le diete salutari secondo la FAO costano tra il 60 e il 400% in più rispetto a quelle inadeguate dal punto di vista energetico e nutrizionale perciò, il costo e l'accessibilità economica rimangono ostacoli fondamentali per l'accesso a cibo che sia sufficiente, sicuro e nutriente (Herforth, 2020). Inoltre, la discrepanza tra prodotti non salutari economici e prodotti salutari ma costosi contribuisce all'aumento dell'incidenza delle malattie croniche non trasmissibili legate alla nutrizione come l'obesità e il diabete di tipo 2 (Von Braun, 2021). Secondo le Nazioni Unite una dieta sana è inaccessibile a circa 3 miliardi di persone, quasi il 40% della popolazione mondiale (Masters, 2021). Sono diversi gli elementi che influiscono sull'accesso al cibo, sia a livello globale (come il cambiamento climatico, la liberalizzazione del commercio, la pandemia COVID-19 e la globalizzazione), sia a livello internazionale, nazionale e regionale (come la povertà, il degrado del territorio, le tecnologie disponibili, i conflitti). Pare chiaro come i sistemi alimentari siano strettamente legati ai valori e alle culture delle persone e, come è emerso anche durante il Vertice sui Sistemi Alimentari tenuto dalle Nazioni Unite nel 2021, è importante non tralasciare gli aspetti sociali, culturali ed economici, in quanto promuovere diete sane e sostenibili non è una semplice questione tecnica (Von Braun, 2019). Affinché questo sia realizzabile serve un approccio che coinvolga tutte le sfere della sostenibilità.

## CAPITOLO 2

### POLITICHE E PIANI D'AZIONE NATI PER SUPPORTARE UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE

Per agire e rendere i sistemi alimentari attuali più sostenibili sono stati creati diversi piani d'azione a livello globale, internazionale, nazionale e locale. Tra quelli più rilevanti su larga scala che meritano un breve approfondimento troviamo l'Agenda 2030 dell'ONU, la Farm to Fork dell'Unione Europea e Food 2030. Per quanto riguarda l'Italia si fa riferimento ai Criteri Ambientali Minimi, alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica e al decreto mensa scolastica biologica certificata. Focalizzandosi infine sulle strategie locali si prende in considerazione il Milan Urban Food Policy Pact, dopo aver affrontato il concetto di Urban Food Policy e il contesto del sistema alimentare urbano.

#### *2.1 L'Agenda 2030: una strategia globale per lo sviluppo sostenibile*

L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite nasce nel settembre del 2015 a New York e stabilisce i nuovi Obiettivi globali per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals SDGs), seguendo i principi della Carta delle Nazioni Unite<sup>4</sup> e dei trattati internazionali sui diritti umani. L'impegno di trovare soluzioni alle sfide mondiali attuali (come il cambiamento climatico, la povertà, le crisi sanitarie, la fame) che gli Stati membri dell'ONU vogliono raggiungere entro il 2030, viene articolato nell'Agenda 2030 sotto forma di 17 obiettivi prioritari, suddivisi ulteriormente in 169 obiettivi specifici. Alla base dell'Agenda 2030 ci sono le cinque "P" dello sviluppo sostenibile così spiegate: **Persone**: mettere fine alla povertà e alla fame, assicurando che tutti possano realizzare il proprio potenziale con dignità ed uguaglianza; **Pianeta**: salvaguardare il pianeta dal degrado, attuando un consumo ed una produzione consapevoli, gestendo le risorse naturali in modo sostenibile, adottando misure riguardo al cambiamento climatico, per soddisfare i bisogni attuali e futuri; **Prosperità**: Assicurare che tutti possano avere vite prosperose e soddisfacenti e che il progresso economico, sociale e tecnologico avvenga in armonia con la natura; **Pace**: promuovere società pacifiche, giuste ed inclusive, libere dalla paura e dalla violenza; **Partnership**: creare una collaborazione e solidarietà globale per agire.

---

<sup>4</sup> La Carta (o Statuto) delle Nazioni Unite è il trattato istitutivo di tale Organizzazione, adottato dalla Conferenza di San Francisco il 26 giugno 1945 con il fine di mantenere la pace e la sicurezza internazionale.

Abbracciando queste cinque sfere, l'agenda mira a realizzare i diritti umani di tutti, fondandosi sulle tre dimensioni dello sviluppo sostenibile e avendo una visione universale ed interconnessa degli obiettivi posti. Tra i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile presentati in Figura 2, quelli che coinvolgono maggiormente i sistemi alimentari sono l'Obiettivo 2 (sconfiggere la fame) e il 12 (consumo e produzione responsabili). L'obiettivo 2 è definito come “porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile” ed è costituito da 8 obiettivi specifici tra cui garantire a tutti un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente e porre fine a tutte le forme di malnutrizione entro il 2030, raddoppiare la produttività agricola e garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione entro il 2030, adottare misure per garantire il corretto funzionamento dei mercati e facilitare l'accesso rapido alle informazioni di mercato, incluse le riserve di cibo, per limitare l'instabilità dei prezzi dei beni alimentari. L'obiettivo 12 invece, definito “garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo” ha 11 obiettivi specifici tra cui dimezzare entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro-capite e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e fornitura, incoraggiare le imprese ad adottare pratiche sostenibili, promuovere pratiche sostenibili in materia di appalti pubblici. Per promuovere l'Agenda 2030 è importante instaurare una partnership globale, supportando i governi, il settore privato, la società civile e tutti gli attori che hanno l'intento di portare avanti questi obiettivi (UN General Assembly, 2015).



Figura 2 - (UN, 2015)

## *2.2 Farm to Fork: il piano d'azione europeo*

La strategia Farm to Fork viene proposta nel 2020 all'interno dell'Unione europea (EU) per far fronte agli attuali sistemi alimentari insostenibili. La strategia occupa un ruolo centrale all'interno del Green Deal europeo<sup>5</sup> ma anche dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Come affrontato nel capitolo precedente, un sistema alimentare sostenibile è indispensabile per garantire la salute dell'ambiente, delle persone e per avere riscontri economici positivi. L'obiettivo della Farm to Fork è quello di creare un ambiente alimentare che faciliti la scelta di diete sane e sostenibili. La strategia premia gli attori del sistema alimentare che abbracciano la transizione verso pratiche più sostenibili ma rimane chiaro come sia necessario anche un cambiamento nelle diete delle persone. Nonostante il 20% del cibo prodotto venga sprecato, il fenomeno dell'obesità è in aumento e di conseguenza anche le malattie legate all'alimentazione. Tra gli obiettivi dell'EU ci sono quello di rendere l'impatto ambientale della catena alimentare neutro o positivo prendendo in considerazione tutte le fasi del sistema (produzione, trasporto, distribuzione, commercializzazione, consumo, smaltimento), proteggere l'ambiente e le sue risorse, invertire la perdita di biodiversità, garantire la sicurezza alimentare e la salute pubblica, preservare l'accessibilità economica degli alimenti. La strategia supporta la transizione tramite assistenza tecnica e finanziaria e il quadro consentirà agli attori di trarre vantaggio dalle pratiche sostenibili fino a rendere gli standard di sostenibilità la norma per tutti i prodotti alimentari immessi sul mercato EU. La Commissione ha fissato obiettivi concreti nell'ambito dell'agricoltura da raggiungere entro il 2030 come ridurre del 50% l'uso di pesticidi chimici, ridurre l'uso di fertilizzanti di almeno il 20%, ridurre del 50% le vendite di antimicrobici per gli animali da allevamento e l'acquacoltura e avere almeno il 25% della superficie agricola dell'UE coltivata con metodi biologici. Tra le azioni concrete proposte nell'ambito degli altri campi del sistema alimentare (per esempio la trasformazione, la ristorazione, il confezionamento, il marketing) ci sono la riformulazione dei prodotti alimentari secondo le linee guida per una dieta sana e sostenibile, la riduzione degli imballaggi, evitare le campagne di marketing che pubblicizzano la carne a prezzi molto bassi, limitare la promozione di alimenti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e sale. Siccome gli attuali modelli alimentari sono insostenibili ed è importante passare a una dieta con più vegetali e meno carne rossa e lavorata sono essenziali informazioni chiare che facilitino scelte sane, consapevoli e sostenibili da parte

---

<sup>5</sup> Il Green Deal è una strategia adottata l'11 dicembre 2019 dalla Commissione europea, organo esecutivo dell'Unione europea, con l'obiettivo generale di rendere l'Europa il primo continente neutrale dal punto di vista climatico entro il 2050.



dei consumatori. Per raggiungere questo obiettivo la Commissione ha proposto diverse iniziative come un'etichettatura nutrizionale obbligatoria sulla parte anteriore delle confezioni, la possibilità di estendere l'obbligo di indicare l'origine e la provenienza di determinati prodotti, la creazione di un quadro di etichettatura sostenibile che copra gli aspetti nutrizionali, ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Inoltre, la Commissione in ambito di spreco alimentare, si impegna a dimezzare lo spreco pro capite entro il 2030. Anche la ricerca e l'innovazione (R&I) sono fattori chiave che possono aiutare a sviluppare nuove soluzioni e opportunità per accelerare il cambiamento dei sistemi alimentari. La Commissione infatti nell'ambito del progetto Horizon 2020<sup>6</sup> investe nella ricerca e nei progetti che propongono nuove strategie (European Commission, 2020).

### *2.3 FOOD 2030: innovazione e ricerca*

Rimanendo nell'ambito della ricerca e dell'innovazione, l'iniziativa FOOD 2030 è stata lanciata durante l'EXPO di Milano nel 2015<sup>7</sup>, con l'obiettivo della Commissione europea di creare un piano d'azione che avesse come priorità gli impegni della COP21<sup>8</sup> e gli Obiettivi per uno sviluppo sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite, per trasformare i sistemi alimentari insostenibili e assicurare cibo sufficiente, nutriente, accessibile a tutti. Questo quadro politico condivide e promuove anche gli obiettivi del Green Deal e della strategia Farm to Fork. I quattro campi principali di Food 2030 da cui si articolano diversi obiettivi sono: nutrizione per diete sostenibili e salutari, sistemi alimentari a supporto di un pianeta sano, circolarità ed efficienza delle risorse, innovazione e responsabilizzazione della comunità. Food 2030 oltre che a stilare degli obiettivi per ciascuna delle quattro aree, propone 10 percorsi d'azione per intervenire in modo concreto (European Commission, 2018):

1. Governance e cambiamento dei sistemi
2. Trasformazione del sistema alimentare urbano

---

<sup>6</sup> Horizon 2020 è un programma di finanziamento creato dalla Commissione europea per sostenere e promuovere la ricerca.

<sup>7</sup> L'Expo 2015 di Milano è stata l'esposizione universale con tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

<sup>8</sup> La COP 21, Conferenza delle Parti riunita dalle Nazioni Unite per i vertici globali sul clima, si tenne a Parigi nel 2015 e qui tutti i Paesi accettarono di collaborare per limitare l'aumento della temperatura globale e s'impegnarono ad adattarsi agli impatti dei cambiamenti climatici e a mobilitare i fondi necessari per raggiungere questi obiettivi.

3. Cibo proveniente dagli oceani e dalle risorse di acqua dolce
4. Proteine alternative e cambiamento della dieta
5. Spreco alimentare ed efficienza delle risorse
6. Il mondo del microbioma
7. Alimentazione sana, sostenibile e personalizzata
8. Sistemi di sicurezza alimentare del futuro
9. Sistemi alimentari Africa
10. Sistemi alimentari e dati

Qui di seguito si citano alcuni dei progetti innovativi (terminati o in corso), finanziati dall'Unione europea, per il raggiungimento degli obiettivi di Food 2030 (European Commission, 2020):

- Protein2Food (2015-2020) e SMART PROTEIN (2020-2023): tra le sfide di Food 2030 è presente l'approvvigionamento e lo sviluppo di nuove alternative proteiche per promuovere diete a base vegetale. Sempre più la domanda globale di carne è in crescita ed avendo quest'ultima un importante impatto ambientale, promuovere proteine alternative alla carne è un traguardo importante da raggiungere. Proprio con questo intento, PROTEIN2FOOD è nato per sostenere la transizione alimentare verso il consumo di proteine più sostenibili, di qualità, salutari ed efficienti dal punto di vista del costo. Per la durata del progetto hanno lavorato insieme diversi partner nello sviluppo di alimenti proteici vegetali provenienti da colture di semi e legumi nutrienti e con un'elevata quantità di proteine applicando metodi innovativi e sostenibili. Tra le colture più studiate nel progetto ci sono la quinoa, l'amaranto, il grano saraceno, i lupini, le fave, i ceci, le lenticchie. Si è visto che i prototipi di PROTEIN2FOOD, anche se molto elaborati, hanno un'impronta di carbonio molto inferiore rispetto ai prodotti di origine animale, ma è ancora necessario ottimizzare l'utilizzo della superficie e di energia che servono per queste colture, e non meno importante, rendere il mercato e i prezzi di questi prodotti più accessibili al consumatore. Dal 2020 l'Unione europea sta finanziando il progetto SMART PROTEIN, che sulle basi di PROTEIN2FOOD sta continuando la ricerca e mira a convalidare a livello industriale proteine innovative, efficienti dal punto di vista dei costi e delle risorse.
- REFRESH (2015-2019) e FOODRUS (2021-2025): sotto il campo della circolarità ed efficienza delle risorse, troviamo l'obiettivo di eliminare lo spreco alimentare. Lo spreco alimentare è un problema che riguarda l'intera filiera alimentare e circa un terzo del cibo

prodotto non viene consumato. L'obiettivo del progetto REFRESH era quello di contribuire a ridurre lo spreco alimentare in Europa del 30% entro il 2025, in modo da ottimizzare i costi della gestione dei rifiuti alimentari e degli imballaggi. REFRESH ha studiato i fattori che determinano lo spreco alimentare per guidare a un processo decisionale più sostenibile, sia da parte dei produttori che dei singoli consumatori. Da qui ha poi sviluppato iniziative per combattere lo spreco alimentare. Il progetto FOODRUS sta testando diverse soluzioni innovative (tecnologiche, sociali, organizzative, fiscali) per affrontare lo spreco e le perdite alimentari e creare sistemi alimentari resilienti.

- Fit4Food2030 (2017-2020): L'obiettivo di questo progetto era quello di creare una piattaforma sostenibile multi-stakeholder e multilivello (piattaforma Food 2030) per supportare la Commissione europea nell'attuazione del quadro politico Food 2030. La piattaforma è composta da tre strutture (European Commission, 2019): "EU think tank" per collegare la Commissione europea, gli Stati membri e i Paesi associati, i "Policy labs", laboratori per aumentare e allineare le politiche e i programmi di R&I sulla sicurezza alimentare e nutrizionale e i "City labs", laboratori di formazione per studenti, consumatori, ricercatori e professionisti nelle città del Milan Urban Food Policy Pact (verrà approfondito in un paragrafo dedicato).

Sono molteplici i progetti che, come quelli sopra riportati, l'Unione europea sta finanziando nel campo della ricerca e innovazione per trovare delle soluzioni agli obiettivi della politica Food 2030, con l'intento di rendere i sistemi alimentari attuali resilienti e sostenibili.

#### *2.4 I piani d'azione italiani per promuovere la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*

Passando in rassegna i piani d'azione presenti a livello nazionale, è doveroso considerare i Criteri Ambientali Minimi, le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica e il decreto mensa scolastica biologica certificata:

1. Criteri Ambientali Minimi: i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) sono entrati in vigore nel 2020 con decreto del Ministero dell'Ambiente italiano, con l'obiettivo di sostenere il Piano d'azione

per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione<sup>9</sup>. I criteri promuovono:

- Modelli produttivi più sostenibili (ad esempio quello biologico) sia per proteggere l'ambiente (tutela della biodiversità, della fertilità del suolo, delle acque), che per ottenere materie prime più salutari per i consumatori (perché prive o con minori residui di fitofarmaci sintetici o, nel caso degli allevamenti, non trattati sistematicamente con antibiotici ed altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita). Per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale è stato previsto almeno il 50% di prodotti biologici, mentre, ad esempio, nel settore sanitario ed assistenziale, si è ritenuto più appropriato lasciare alla stazione appaltante la scelta delle quote minime di biologico da somministrare agli adulti;
- Una dieta a minor consumo di proteine animali (dove possibile, per esempio casearie, mense universitarie);
- Salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio;
- La riduzione della produzione di rifiuti e degli scarti alimentari lungo il ciclo di vita del servizio (per esempio attraverso l'uso di stoviglie riutilizzabili, la riduzione del ricorso a prodotti prelaborati e con imballaggi non riciclabili);
- La riduzione dello spreco alimentare per esempio puntando sull'appetibilità del pasto e porzionando i pasti in base all'età attraverso l'uso di appropriati utensili di diverse misure;
- La riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti attraverso un servizio meno industrializzato e con più KM 0 e filiera corta (per contenere il consumo di energia e l'inquinamento dati dal trasporto), puntando sull'efficienza energetica delle attrezzature se da sostituire nelle mense interne;
- Le economie locali e filiere produttive sostenibili;
- Verifiche di conformità efficaci ed efficienti, per favorire la leale competizione fra le aziende;

---

<sup>9</sup> Il Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione è stato approvato con Decreto Interministeriale n°135 dell'11 Aprile 2008 e ha l'obiettivo di orientare la spesa pubblica verso l'efficienza energetica, il risparmio nell'uso delle risorse, la riduzione dell'uso di sostanze pericolose e della produzione di rifiuti.

- Azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.

Tra le indicazioni dettate dai CAM nella ristorazione scolastica troviamo la limitazione d'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose; il rispetto della stagionalità; la flessibilità dei menù (in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale) con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili; il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi. Per quanto riguarda la ristorazione ospedaliera, gli sprechi alimentari (circa il 30% nel vitto comune) rappresentano una delle principali criticità da affrontare poiché causa di un aumento di malnutrizione dei pazienti durante il periodo di degenza. Per cercare di ridurre gli sprechi i CAM propongono azioni come una revisione del dietetico ospedaliero (in modo che il responsabile nutrizionista possa prescrivere indicazioni più precise sulla tipologia di dieta da somministrare in base al quadro clinico individuale); migliorare la qualità organolettica di alcune preparazioni e consentire l'offerta di piatti più appetibili per le categorie di degenti che non hanno particolari restrizioni dietetiche; proporre piatti unici bilanciati ed equilibrati in sostituzione di primo e secondo. I CAM inoltre stabiliscono i requisiti degli alimenti per ogni categoria, come per esempio frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici per almeno il 50% in peso; uova biologiche; carne bovina biologica per almeno il 50% in peso; salumi e formaggi almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP<sup>10</sup>. Per ridurre le eccedenze alimentari, queste vanno monitorate e vengono somministrati dei questionari a riguardo due volte l'anno, sia al personale docente e al personale specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), sia agli alunni. Sulla base di questi devono poi essere attuate azioni correttive come per esempio variare le ricette non gradite e organizzare attività per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. Se le eccedenze alimentari sono significative e riutilizzabili devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. Sono molteplici le indicazioni presentate nei CAM per ogni ambito di azione e grazie a questa documentazione, le stazioni appaltanti possono contribuire in modo sostanzioso alla salute degli utenti e dell'ambiente,

---

<sup>10</sup> Gli acronimi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono regolamentati dall'EU per tutelare i prodotti dalle pratiche sleali e offrire al consumatore le informazioni adeguate sulla qualità e garantire un giusto compenso ai produttori.

sostenendo un modello produttivo più salubre e sostenibile (Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, 2020).

2. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica: le linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica sono state aggiornate e pubblicate dal Ministero della Salute nel 2021 e abbracciano il concetto di sostenibilità. Le linee guida affrontano tutti gli aspetti necessari per svolgere un adeguato servizio di ristorazione collettiva con gli obiettivi di prevenire e curare le malattie correlate ad un alterato stato di nutrizione, di raggiungere un ottimale livello di qualità nutrizionale e sensoriale, di educare nelle scelte alimentari individuali e collettive, erogando pasti conformi ai requisiti di food safety (sicurezza igienico microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente). Per citare qualcuno dei molteplici temi affrontati nelle seguenti linee guida, nell'ambito delle strategie di contenimento degli sprechi, viene evidenziato come sia necessario intervenire lungo tutta la filiera, a partire da un'attenta pianificazione dei pasti e dell'approvvigionamento delle derrate necessarie, fino a rilevare le eccedenze (facendo riferimento ai CAM). Tra le altre cose, viene considerata anche l'importanza della comunicazione nella ristorazione collettiva: in una società in cui sempre di più si sente parlare di sana alimentazione da parte dell'opinione pubblica e dei media, dove molto spesso non ci sono le conoscenze nutrizionali sufficienti, il servizio di ristorazione può avere una forte valenza pubblica per incidere sulle scelte e le tendenze alimentari degli alunni, delle famiglie e della collettività, con effetti positivi sugli orientamenti, le pratiche e la sostenibilità del sistema agroalimentare. Per questo oltre alla proposta di pasti sani e sostenibili, i programmi di educazione e di comunicazione sono molto importanti e devono mantenere una loro continuità nel tempo creando una rete in cui i diversi attori, pubblici (ministeri, regioni, comuni, Asl e istituti scolastici) e privati perseguano gli stessi obiettivi (Ministero della Salute, 2022).
3. Mensa Scolastica Biologica certificata: con il decreto D.L. 24/aprile 2017 n.50 è stata fornita una definizione e una regolamentazione a livello italiano delle mense biologiche scolastiche per promuovere una produzione sostenibile e per favorire una corretta informazione a livello scolastico della sostenibilità. Il decreto ha inoltre istituito un fondo apposito per le mense scolastiche biologiche. Le stazioni appaltanti che si aggiudicano i servizi di mensa scolastica biologica (rispettando i requisiti previsti dal Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017, n. 14771), possono presentare le domande di iscrizione.

Il decreto promuove il consumo di prodotti biologici e sostenibili nella ristorazione scolastica, definendo i requisiti minimi di utilizzo di quest'ultimi. La "mensa scolastica biologica" è definita come il servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti esposti nel decreto (per esempio uova, yogurt e succhi di frutta 100% biologici). Sono presenti anche requisiti inerenti alle norme di preparazione dei piatti (per esempio l'utilizzo di prodotti stagionali), alla riduzione dello spreco alimentare (per esempio l'impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli a organizzazioni non lucrative di utilità sociale) e al KM 0 (i prodotti biologici devono provenire da un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio con un raggio massimo di 150 km) (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 2017).

### *2.5 Politiche e strategie alimentari urbane*

Sono molteplici i fattori, in primo piano l'urbanizzazione, che stanno richiedendo una nuova visione del sistema alimentare urbano in termini di sostenibilità e di salute. Negli ultimi anni le città stanno crescendo in modo esponenziale e se nel 2016 si stimava che il 54% della popolazione mondiale vivesse in aree urbane, l'Organizzazione delle Nazioni Unite prevede che entro il 2050 questa percentuale si alzerà fino al 66%. Insieme alle città e ai suoi abitanti, cresce anche la domanda alimentare urbana (IPES Food, 2017). Nonostante quest'ultima incida notevolmente sulle aree rurali che si occupano della produzione, le restanti fasi della filiera, altrettanto rilevanti, sono passate in secondo piano. Le città dipendono sempre di più da un sistema agro-industriale globalizzato le cui priorità sono la resa e la convenienza, in cui le filiere sono composte da moltissimi attori localizzati in tutto il mondo (Dansero, 2014). Questo garantisce e soddisfa la disponibilità di cibo nelle città, ma sarebbe necessario poter avere un facile accesso ad alimenti sani e sostenibili. Il risultato è invece una prevalenza sul mercato di alimenti ultra-processati e a basso costo, provenienti da posti lontani che oltre a non essere salutari sono molto spesso insostenibili a causa di fattori come l'inquinamento generato dal lungo trasporto verso i centri abitati e il packaging (Dansero, 2014). Inoltre, sono molti i quartieri, soprattutto tra i più poveri, che non sono serviti da negozi che vendono alimenti freschi, sani e nutrienti, mentre i prodotti con scarsi valori nutrizionali e convenienti sono sempre disponibili. Questo è il fenomeno dei "Food Deserts", che contribuisce enormemente all'aumento di obesità e malattie metaboliche (IPES Food, 2017). Nonostante tutto, nelle città questi aspetti spesso non vengono considerati e il cibo tende ad essere semplicemente consumato, perdendo il suo valore. Negli ultimi tempi però sono sorte critiche e reazioni nei

confronti dell'insostenibilità del sistema alimentare dominante, specialmente da parte degli attori sociali, i cosiddetti “social food movements”<sup>11</sup>. Dall'esigenza di voler affrontare le molteplici sfide alimentari e dalla presa di coscienza della centralità dei governi locali in questo processo, è nata la ricerca di un sistema alimentare urbano alternativo, basato su politiche e strategie che possano favorire uno sviluppo sostenibile dove l'attore principale è proprio la città. Le politiche alimentari a livello urbano trovano spazio in moltissimi ambiti tra cui la sicurezza alimentare (come per esempio l'accesso a cibo sano e sostenibile), la salute e il benessere (come per esempio interventi di educazione alimentare e la prevenzione e cura dell'obesità), la sostenibilità ambientale e lo sviluppo economico (come la promozione della biodiversità e dei prodotti locali). Le Urban Food Policies (UFP) possono essere di due tipi: integrate o settoriali. Le UFP integrate promuovono una visione del sistema alimentare nella sua interezza, ponendo il cibo al centro delle agende politiche urbane in modo da perseguire obiettivi integrati che abbracciano tutte le fasi della filiera. Queste UFP richiedono il coinvolgimento di più organi amministrativi e danno forma a documenti e piani d'azione ufficiali (per esempio carte del cibo). Le UFP settoriali invece affrontano un singolo aspetto del sistema e consistono in azioni e strategie mirate a risolvere uno specifico problema, come per esempio quello dei rifiuti o dell'obesità. Sebbene come accennato poco fa sono molteplici gli ambiti in cui le food policies possono intervenire, i principali sono quello della rilocalizzazione e quello dell'educazione alimentare (Dansero, 2014). L'obiettivo della rilocalizzazione è quello di promuovere e aumentare la produzione locale: gli strumenti per farlo sono diversi, tra cui l'agricoltura urbana e periurbana<sup>12</sup> e gli “alternative food networks”<sup>13</sup>. L'educazione alimentare ha invece l'obiettivo di aumentare la consapevolezza rispetto alla sostenibilità alimentare, incentivando i cambiamenti nelle abitudini alimentari e promuovendo stili di vita sani, in primis nelle mense collettive (per esempio attraverso menù con minor presenza di carne rossa, con una maggiore attenzione alla stagionalità, al biologico e al locale). L'educazione alimentare non si deve però

---

<sup>11</sup> I Social food movements, sono movimenti sociali alimentari che coinvolgono diversi attori come cittadini, consumatori, agricoltori e produttori locali, persone del settore gastronomico, ma anche funzionari governativi, comuni, associazioni e ricercatori. il loro obiettivo è quello di rendere più sostenibili i sistemi alimentari, promuovendo i settori locali, creando maggior sul cibo.

<sup>12</sup> L'agricoltura urbana e periurbana viene definita come un'agricoltura all'interno di contesti urbanizzati. Il termine periurbano sta ad indicare le aree in prossimità delle città ma che non sono ancora aperta campagna.

<sup>13</sup> Con Alternative food networks si indicano le reti agroalimentari alternative alla filiera convenzionale del cibo, come i mercati contadini, la vendita diretta, i gruppi di acquisto solidale.



limitare a dare nozioni, bensì deve accattivare e dare strumenti al consumatore per riscoprire il valore del cibo. Tra le strategie che rientrano in questo ambito, oltre alle politiche di educazione, informazione e sensibilizzazione alimentare, rientra anche la redistribuzione del cibo in eccesso. Dopo aver dato uno sguardo a che cosa sono le politiche alimentari urbane è importante considerare la relazione città-regione. Come accennato in precedenza, la domanda alimentare dei centri urbani incide notevolmente sull'ambiente rurale e non bisogna perciò escluderlo dalle politiche alimentari urbane (Dansero, 2014). Si parla di City Region Food Systems (CRFS), che include tutta la rete di attori e di processi del sistema alimentare comprendendo il paesaggio regionale, dalle aree urbane a quelle periurbane e rurali (IPES Food, 2017). L'interazione nucleo urbano e il suo hinterland semiurbano e rurale è il fulcro del concetto di città-regione e ridimensionare il sistema alimentare su uno sfondo di questo tipo ha importanti implicazioni per le strategie di sviluppo e consente di applicare politiche più mirate e un maggiore coinvolgimento della società civile locale (Rodríguez-Pose, 2008).

#### *2.6 Milan Urban Food Policy Pact: una guida per le politiche alimentari urbane*

Il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP) è il riferimento principale per la definizione di politiche alimentari urbane e consiste in un patto tra sindaci di città di tutto il mondo che si impegnano a rendere i sistemi alimentari più sostenibili. È stato sottoscritto dal sindaco di Milano nel 2015 in occasione dell'Expo e ad oggi sono più di 200 le città che hanno aderito. Il piano d'azione è suddiviso in sei categorie (governance, diete sostenibili e nutrizione, equità sociale ed economica, produzione alimentare e collegamenti urbano-rurali, approvvigionamento e distribuzione alimentare, riduzione e gestione degli sprechi alimentari) per ognuna delle quali sono raccomandate diverse azioni. Le città firmatarie possono scegliere a quali azioni dedicarsi adattandole al loro contesto specifico e una volta all'anno si riuniscono per condividere i progressi e scambiare conoscenze per migliorare i sistemi alimentari urbani locali. Dal 2016 le pratiche migliori vengono premiate nei Milan Pact Awards con premi in denaro (da investire in iniziative per condividere le proprie conoscenze con un'altra città del MUFPP) e menzioni speciali. Per quanto riguarda il monitoraggio sono stati proposti diversi indicatori per ogni categoria e una guida per aiutare le città a monitorare i risultati. Inoltre, come accennato in precedenza il MUFPP ha collaborato nel progetto Fit4Food2030 e sostiene Food2030 (European Commission, 2019).

## *2.7 Esempi di politiche alimentari urbane nel pilastro Diete Sostenibili e Nutrizione del MUFPP*

Per fornire esempi concreti nell'ambito della nutrizione, ecco alcune iniziative candidate negli ultimi anni ai Milan Pact Awards (European Commission, 2019):

- *Tackling childhood obesity, Birmingham*: A Birmingham il 25% dei bambini è obeso a termine della scuola primaria e per far fronte a questa problematica, il consiglio comunale della città cerca di lavorare sulla modifica dell'ambiente alimentare obesogeno. Il loro progetto si basa sulla partnership e il crowdfunding per promuovere strategie come incentivare l'utilizzo di buoni per acquistare latte, frutta e verdura destinati alle donne incinte e alle famiglie a basso reddito con bambini di età compresa tra 0 e 4 anni, promuovere l'acquisto di frutta e verdura soprattutto nelle comunità più svantaggiate, aumentare la disponibilità di verdure nei pasti scolastici, sensibilizzare sulla dieta sana e l'adozione di uno stile di vita attivo, sostenere progetti per rendere il cibo sano visibile, gustoso e accessibile come quello non sano (MUFPP, 2018).
- *Organic conversion in public kitchens, Copenhagen*: il Comune di Copenhagen dal 2002 mira ad utilizzare il 90% di ingredienti biologici nei pasti dell'intero sistema alimentare pubblico. Per riuscire in questo obiettivo, la città lavora in modo sistematico attraverso un'ampia serie di iniziative tra cui promuovere la formazione e l'aggiornamento del personale di cucina per pianificare i menù in modo sostenibile e cucinare cibi freschi piuttosto che lavorati e confezionati. Inoltre, la città si è impegnata per garantire che la transizione al biologico nelle cucine fosse sostenuta da gare d'appalto che incoraggiassero il mercato a proporre più alimenti biologici e come risultato c'è stato un aumento delle linee di fornitura di prodotti biologici per le mense (MUFPP, 2018).
- *Il Klima Gourmet Programme, Francoforte*: il progetto è iniziato nel 2015 con l'obiettivo principale di informare i cittadini sul legame tra il cambiamento climatico e l'alimentazione, promuovendo diverse iniziative che offrono approcci alternativi al sistema alimentare. Se da un lato il progetto vuole incoraggiare i cittadini a un acquisto di cibo e di consumo consapevoli, dall'altro crea una piattaforma per le comunità locali e regionali e per gli imprenditori del settore alimentare dove possono interagire e collaborare. Ogni anno negli spazi pubblici di Francoforte si svolge la "Settimana gastronomica di Klima" nella quale sono organizzati eventi come dibattiti con esperti, workshop, proiezioni di film, corsi di cucina. Quello che è interessante di questa politica alimentare urbana è che al centro ci sono i cittadini. Klima Gourmet si basa su tre approcci innovativi: l'inclusione sociale cercando

di riunire il maggior numero possibile di iniziative diverse legate al cibo (collabora con più di 60 iniziative); una piattaforma online che propone a chiunque sia interessato diversi strumenti tra i quali consigli per uno stile di vita alimentare sostenibile, un “calcolatore di dieta sostenibile” interattivo, laboratori e corsi di cucina; sottolineare i legami tra il cambiamento climatico e l'alimentazione (MUFPP, 2019).

- Frutta a metà mattina, Milano: Frutta a metà mattina è un'iniziativa sviluppata da Milano Ristorazione, l'azienda pubblica che gestisce le mense scolastiche, nell'ambito della Food Policy di Milano. Dal 2016 questa iniziativa mira a migliorare l'alimentazione dei bambini nelle scuole, proponendo il consumo di frutta come spuntino mattutino. Il progetto non solo cerca di combattere l'obesità tra i bambini promuovendo abitudini e stili di vita sani ma allo stesso tempo, il consumo di frutta al mattino permette di ridurre gli sprechi alimentari del pranzo, contribuendo ulteriormente alla sostenibilità dell'intero sistema alimentare. Inoltre, la distribuzione di frutta come spuntino va incontro alle famiglie più vulnerabili che potrebbero avere difficoltà nel fornire cibo sano ai propri figli. Il progetto è diventato una pratica standard in circa 50 scuole primarie di Milano, rivolgendosi in particolare ai quartieri vulnerabili. Frutta a metà mattina si è rivelata una strategia innovativa e con impatti positivi sulla salute e sull'alimentazione dei bambini. Un altro elemento innovativo è stata la combinazione delle preoccupazioni nutrizionali con la lotta allo spreco alimentare. Il progetto ha evidenziato come il consumo di frutta al posto di altri cibi a metà mattina favorisce il gradimento del pranzo portando anche a una diminuzione del 17% degli sprechi alimentari (MUFPP, 2019).
- Plat protidique durable en crèche à Paris (Sustainable protein meal in a nursery in Paris), Parigi: l'obiettivo di questa politica alimentare, è quello di garantire un pasto settimanale equilibrato a base di proteine vegetali ai bambini degli asili nido di Parigi. Il Comune di Parigi, si è impegnato a ridurre del 20% la percentuale di prodotti a base di carne e a offrire ai bambini un menù vegetariano a settimana. Grazie a questa politica innovativa, la ristorazione collettiva parigina per la prima infanzia è un modello nazionale. L'inserimento di un pasto settimanale a base di proteine sostenibili e di un'opzione giornaliera senza carne e/o pesce per tutti gli asili di Parigi ha portato a una riduzione del consumo di carne e pesce di circa 22 tonnellate all'anno. Questo progetto ha contribuito anche allo sviluppo di nuove ricette, alla sensibilizzazione dei professionisti e delle famiglie per cercare di cambiare le abitudini alimentari urbane e a garantire l'equità sociale offrendo ai bambini pasti di alta

qualità nutrizionale e ricette specifiche che possono essere meno frequenti nella dieta familiare (MUFPP, 2019).

### *2.8 Che cosa emerge dalle politiche e dai piani d'azione affrontati?*

I piani d'azione e i progetti menzionati in questo capitolo, seppur affrontati in modo sintetico, hanno lo scopo di rendere l'idea di come negli ultimi anni stia crescendo sempre di più la consapevolezza e l'intento di trasformare e migliorare i sistemi alimentari da parte dei governi, delle città, della società civile. Nonostante siano diverse le azioni nate per far fronte al problema della insostenibilità sin dall'inizio del millennio, è certo come la nascita dell'Agenda 2030 con i suoi SDGs abbia segnato un inizio importante a livello globale, includendo a 360 gradi il benessere del pianeta e delle persone e indirizzando i paesi, le autorità, l'economia, la società civile verso un futuro migliore. Dal 2015 infatti, i piani strategici si sono tutti ispirati agli obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile, adattandoli alle proprie realtà. Per quanto riguarda l'Unione europea, con il Green Deal, la Farm to Fork, il progetto di innovazione e ricerca Food 2030 e molte altre iniziative, si è posta degli obiettivi ambiziosi, come realizzare entro il 2050 un'EU carbon free, come quello di creare un'economia circolare, di promuovere sempre di più metodi produttivi sostenibili e filiere corte, di investire nella ricerca per ideare strategie innovative. Se da una parte i piani d'azione europei possano sembrare di difficile realizzazione, le misure proposte sono necessarie per poter vedere dei risultati. Arrivando a livello nazionale, l'Italia con i suoi Criteri Ambientali Minimi è uno dei primi paesi ad ufficializzare delle misure per indirizzare gli attori che fanno parte della ristorazione collettiva verso un sistema sostenibile. Non sono da meno anche le nuove linee guida nazionali per la ristorazione collettiva e il decreto mense scolastiche biologiche certificate, che insieme ai CAM vanno a costruire una solida base per fornire gli strumenti e le indicazioni in materia di sostenibilità ambientale, sociale, economica. Concludendo con un giudizio sulle azioni locali e urbane, sono proprio quest'ultime il cuore del cambiamento. Le amministrazioni locali insieme ai cittadini stanno costruendo le basi per plasmare strategie adattate ai propri contesti urbani e ne sono esempi le azioni citate al paragrafo precedente, che cercano di arrivare agli individui tramite iniziative originali ed accattivanti, educando e promuovendo stili di vita sani e sostenibili. Dopo questo sguardo di insieme che partendo da piani globali, internazionali e nazionali arriva a quelli locali, si riesce a comprendere come la cooperazione e il perseguimento degli stessi obiettivi siano di cruciale importanza per riuscire a trasformare il nostro intero sistema alimentare senza tralasciare alcuna fase e attore.

## CAPITOLO 3

### QUALE RUOLO PER I DIETISTI NELLE POLITICHE E STRATEGIE ALIMENTARI URBANE?

Dopo avere precisato che cosa sono una dieta sana e sostenibile e un sistema alimentare sostenibile, e aver illustrato alcuni dei piani d'azione e delle politiche nate per contrastare l'insostenibilità dei sistemi alimentari attuali, in questo terzo ed ultimo capitolo verrà presentata la ricerca svolta, grazie alla quale è stato analizzato il ruolo del dietista nelle politiche e strategie alimentari urbane italiane.

#### *3.1 Scopo, metodo e limiti di ricerca*

La domanda iniziale della nostra ricerca era quella di andare ad indagare, tramite interviste semi strutturate, quali sono i programmi di urban food policy (UFP) italiani che prevedono la presenza del SIAN<sup>14</sup> (dietisti in particolare) nella sua elaborazione, e il loro ruolo. È emerso che ad oggi sono ancora poche le urban food policy integrate e formalizzate in Italia, perciò abbiamo esteso la ricerca ad ogni tipo di politica e strategia alimentare presente in Italia che promuova uno stile di vita e una dieta sani e sostenibili. Sono state somministrate in totale nove interviste semi-strutturate a differenti professionisti coinvolti nelle UFP e nelle strategie alimentari urbane:

- Stefano Corsi, professore universitario che sta lavorando alla politica alimentare urbana di Bari;
- Giaime Berti, presidente del Consiglio del Cibo di Livorno e coordinatore del progetto “Strategia Alimentare di Livorno”, ricercatore al S. Anna di Pisa;
- Nicola Fattibene, coordinatore regionale del gruppo operativo Food Policy della Puglia, Food Policy Manager di Andria e membro di Slow Food<sup>15</sup> Italia;
- Claudia Platrinieri, fondatrice e responsabile editoriale di Foodinsider<sup>16</sup>;

---

<sup>14</sup> I SIAN sono i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Aziende sanitarie locali (ASL).

<sup>15</sup> Slow Food è un'associazione internazionale no profit che fa parte dei Social food movements.

<sup>16</sup> Foodinsider è un'associazione che nasce per contrastare il declino della mensa scolastica italiana e mira a promuovere una ristorazione capace di guardare alla salute dei bambini e alla salute del pianeta senza prescindere dalla bontà del pasto.

- Matteo Bergami, dietista di CAMST<sup>17</sup> che si occupa di gare d'appalto nella ristorazione scolastica italiana;
- Giuseppina Pacella, dietista del SIAN di Lecce che si occupa di ristorazione scolastica;
- Silvia Bardelli, responsabile del servizio Politiche Educative e Istruzione di Cremona che ha lavorato ai menù della ristorazione scolastica;
- Fabio Tinucci, dietista del Comune di Fano che si occupa di ristorazione scolastica;
- Cristina Sossan dell'ufficio Food Policy Comune di Milano che si occupa di progetti di comunicazione, sensibilizzazione ed educazione alimentare.

Le interviste sono state somministrate via chiamata telefonica o videochiamata su Teams da luglio 2022 ad ottobre 2022, erano strutturate su quattro domande, che riportiamo in appendice, e hanno registrato una durata media di 40 minuti. Durante le interviste, sono stati presi appunti poi esaminati al fine di rispondere alle domande presentate dal nostro studio.

Per comprendere meglio qual è stato il contesto di ricerca, è opportuno incominciare facendo una breve premessa sulla situazione delle politiche alimentari urbane in Italia ad oggi.

### *3.2 Premessa sulle politiche urbane in Italia*

Come è emerso dalle interviste, attualmente le UFP italiane strutturate, formalizzate e accompagnate da un documento ufficiale, sono quelle di Milano e di Livorno. Nonostante questo, sono molte altre le città che si sono messe al lavoro per sviluppare UFP e strategie alimentari urbane. Ne sono un esempio: Torino, che anche se non ha ancora un piano del cibo comunale ma è una città attiva che ha sviluppato molte azioni e iniziative (raccolte nell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana); Trento che, tramite il progetto "Nutrire Trento", promuove la filiera corta, una produzione più sostenibile e un consumo più consapevole; i 5 comuni di Capannori, Lucca, Altopascio, Porcari e Villa Basilica che hanno elaborato un piano intercomunale (la Piana del cibo di Lucca) per affrontare insieme il tema del cibo; Bergamo che con la prospettiva di elaborare una UFP, condivide buone pratiche da seguire, informazioni sui mercati locali e le realtà sostenibili bergamasche attraverso il portale Bergamo Green; Andria, che come espresso dal suo Food Policy Manager Nicola Fattibene, ha tra i suoi obiettivi quello di costruire la propria UFP e di firmare il MUFPP e sta lavorando attraverso attività di formazione nelle scuole, sviluppo di startup, mappatura del territorio, sviluppo di orti botanici, evidenziando quanto sia importante a livello amministrativo considerare tutte le fasi della filiera alimentare (dalla produzione agli sprechi alimentari). Tra le città che hanno avviato o stanno

---

<sup>17</sup>CAMST è un'azienda italiana che opera nel settore della ristorazione.

avviando percorsi di food policy, oltre agli esempi appena citati, ci sono Vicenza, Padova, Lecce, Bari, Bologna, Cagliari, Roma, Firenze e molte altre (fonte: Politiche locali del cibo, 2022). Per di più sono circa 30 le città italiane che hanno firmato il MUFPP. Se da una parte questo evidenzia come sul territorio italiano siano tantissime le realtà urbane che si stanno muovendo verso la costruzione di una vera e propria UFP, dall'altra per il momento non ci sono piani ufficiali, se non nel caso di Milano e di Livorno. Proprio per questo la domanda della nostra ricerca si è estesa ad ogni tipo di politica alimentare presente a livello urbano che potesse essere un esempio per la promozione di diete sostenibili, senza però mettere in secondo piano le UFP esistenti. Infatti, il paragrafo successivo sarà dedicato all'analisi della UFP di Livorno, per comprendere come nasce, come è strutturata, come lavora una UFP e quali progetti possono coinvolgere una figura come quella del dietista.

### *3.3 Analisi UFP di Livorno*

L'UFP di Livorno inizia a prendere forma nel 2017, con l'inizio di un percorso per la definizione della "Strategia Alimentare di Livorno", composta da un Piano del Cibo, da una Politica Integrata del Cibo, da un Consiglio del Cibo (il primo formalmente istituzionalizzato) e da un Patto di Cittadinanza Alimentare. Come è emerso dall'intervista con Giaime Berti, coordinatore del progetto "Strategia Alimentare di Livorno" e presidente del Consiglio del Cibo di Livorno, un passo importante nello sviluppo della loro UFP è stato quello di istituzionalizzare la loro Strategia, inserendo il diritto al cibo allo Statuto Comunale. La Strategia Alimentare di Livorno è stata realizzata attraverso un percorso di democrazia alimentare partecipativa e deliberativa, vale a dire che la comunità locale (cittadini, associazioni, imprese) ha contribuito a definire il Piano del Cibo, documento in cui vengono descritti gli obiettivi, le strategie e i piani di azione necessari per garantire a tutti i cittadini un'alimentazione sostenibile. In seguito, l'Amministrazione Comunale ha riconosciuto il Piano del Cibo senza apportare modifiche, e attraverso la Politica Integrata del Cibo ogni assessore ha identificato delle azioni per attuare il piano strategico, per esempio l'assessore al sociale ha fatto un progetto sulla redistribuzione del cibo, l'assessore all'urbanistica ha reso delle aree urbane delle aree agricole, l'assessore alla scuola ha ristrutturato un edificio per fare una cucina con corsi di educazione alimentare. Nella fase preparatoria al percorso vero e proprio sono stati organizzati più incontri anche con l'ASL e uno di questi trattava nello specifico il tema della dieta sana e sostenibile. Per quanto riguarda i piani d'azioni previsti in ambito di alimentazione, la Strategia si basa sull'elaborazione dei menù (fondamentalmente per le mense scolastiche) e sull'educazione alimentare. Alcuni dei

progetti e delle strategie alimentari messe in atto a Livorno sono: l'esperienza di orti scolastici in collaborazione con Slow Food Livorno; un progetto scolastico sulla dieta sostenibile e il mare, che aveva la finalità di far conoscere ai bambini le diverse varietà del pesce. Il progetto prevedeva un percorso di educazione dove i bambini sono stati portati al mercato e al peschereccio e infine con degli *street artist* hanno fatto un laboratorio artistico sul pesce mediterraneo e sulle sue forme. A conclusione del progetto, uno *street artist* ha creato diverse forme di pesci colorate da appendere in refettorio per renderlo un ambiente più accogliente; un altro progetto con Slow Food è stato quello di cercare di valorizzare le proteine vegetali, come i legumi, che molto spesso i bambini non mangiano. Slow Food ha pensato ad un laboratorio di educazione sensoriale al gusto che coinvolgeva genitori e bambini, seguito da un laboratorio di cucina sulle polpette di ceci, che hanno riscosso successo. In una visione ampia, la dieta sostenibile si estende oltre all'atto di mangiare e questo è l'aspetto su cui l'UFP di Livorno ha sempre lavorato tramite le sue iniziative. Arrivando ad analizzare il ruolo del dietista nella politica alimentare di Livorno, i menù per la ristorazione scolastica sono elaborati con l'Asl e l'azienda che fornisce i pasti ha il proprio dietista interno che si occupa sia dei menù che delle attività. Quello che l'esempio di Livorno evidenzia è che, a livello di alimentazione sostenibile, il campo d'azione dei comuni che coinvolge il dietista, è rivolto quasi totalmente verso la scuola, con l'elaborazione dei menù e gli interventi di educazione alimentare. Nelle altre interviste somministrate a referenti di politiche alimentari urbane (Stefano Corsi, Nicola Fattibene, Cristina Sossan) è emerso lo stesso trend, ossia che la figura del dietista, se coinvolta nelle UFP, lavora principalmente sulle mense scolastiche. Considerando quanto sorto da una prima analisi della risposta alla domanda: "qual è il ruolo del dietista nelle UFP", abbiamo dirottato il contenuto delle interviste verso le strategie alimentari nella ristorazione scolastica.

### *3.4 Analisi delle strategie alimentari nella ristorazione scolastica*

L'ambiente scolastico ha una grande rilevanza nella promozione di una dieta sana e sostenibile, tramite l'elaborazione dei menù da proporre nelle mense e tramite l'educazione alimentare, che può essere fatta grazie a molti progetti e strategie originali e accattivanti, come gli esempi attuati nella UFP di Livorno. Sono diversi gli attori che fanno parte della ristorazione scolastica, a partire dall'ente committente (come il Comune o un'aggregazione di Comuni), l'azienda che fornisce il servizio di ristorazione (come per esempio CAMST), l'ASL, l'utenza (in questo caso i bambini). Nel Capitolato di gara, prodotto dall'ente committente sono presenti tutti i requisiti e le indicazioni che l'azienda che si aggiudica il servizio di ristorazione deve rispettare, come



per esempio l'utilizzo dei CAM nazionali e le direttive per la stesura dei menù fornite dall'ASL. Come racconta il dietista di CAMST Matteo Bergami, una volta che il menù è stato redatto, bisogna verificare se viene consumato ed eventualmente pensare a come correggere e migliorare quello che non va. La presenza del dietista è fondamentale nella commissione mensa, per capire l'andamento del menù, per capire le criticità, per spiegare il perché di determinate scelte. Il dietista svolge anche interventi di supervisione del pasto nei refettori per monitorare il gradimento. Si sta lavorando alla trasformazione dei menù verso uno stampo più vegetale e sostenibile, ma questo è difficile senza un cambio culturale. Il rischio è quello di tornare sui propri passi perché le preparazioni proposte non vengono mangiate. Questo è un punto chiave comune a quasi tutte le interviste somministrate: non deve essere trascurato il gradimento dei pasti che vengono proposti. Un menù può essere perfetto dal punto di vista teorico in termini di frequenze degli alimenti, di presenza di frutta e verdura, di rispetto delle linee guida e dei criteri di sostenibilità, ma se ciò che viene cucinato non viene mangiato le conseguenze sono molteplici: non solo aumenterà lo spreco alimentare ma l'insoddisfazione dei bambini e dei genitori porterà a riproporre un menù meno vario e meno sostenibile (per esempio bastoncini di pesce, alte frequenze di carne). Questo cambiamento affinché sia efficace e porti a risultati positivi va dosato e va fatto capire ai bambini, ai genitori, agli insegnanti, ai cuochi, coinvolgendoli attraverso interventi di educazione alimentare. Inoltre, come spiega Claudia Paltrinieri, fondatrice di Foodinsider, oltre alla composizione dei menù e all'educazione alimentare, una questione altrettanto importante in termini di gradimento del pasto è legata alla qualità del piatto e alla logistica delle cucine. Secondo le indagini di Foodinsider solo il 7% dei bambini mangia tutto mentre il 47% mangia meno della metà. Se è presente una cucina interna gli scarti alimentari diminuiscono perché i bambini gradiscono di più le preparazioni. Per far sì che il cambiamento verso menù più sostenibili venga apprezzato sono importanti anche le strategie di nudging (idee che rendano più stimolante il consumo) come per esempio chiamare la zuppa di piselli "zuppa di Shrek", fare una festa delle verdure, fare dei pasti a tema (per esempio tema "sostenibilità"), spostare la frutta a metà mattina. Un esempio ben riuscito di trasformazione del menù scolastico per dargli uno stampo più sostenibile è quello di Cremona, dove dal 2008, come racconta la responsabile del servizio Politiche Educative e Istruzione Silvia Bardelli, hanno impostato il menù seguendo le linee guida del World Cancer Research Fund (WCRF)<sup>18</sup>, diminuendo la presenza di carne e dei prodotti animali e aumentando quella

---

<sup>18</sup> Il Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF) nel 2007 ha condotto un'opera imponente di revisione di tutti gli studi scientifici sul rapporto fra alimentazione e tumori allo scopo di studiare in che misura dieta, attività



**MENÙ A SCELTA SCUOLE STATALI PRIMAVERA ESTATE 2022 (Solo su richiesta)**

<b>GIORNO</b>	<b>PRIMA SETTIMANA</b>	<b>SECONDA SETTIMANA</b>	<b>TERZA SETTIMANA</b>	<b>QUARTA SETTIMANA</b>
<b>LUNEDI</b>	Pinimonio con salsa alle noci Parmigiana di melanzane Insalata con rucola	Bastoncini di carote Pasta al profumo di salvia Frittelle di lenticchie con soaiense	Radicchio cetrioli e mais Risotto salvia e limone Mozzarella e pomodori e basilico	Fusilli zafferano e prezzemolo Sformato di piselli e basilico Carote julienne
<b>MARTEDI</b>	Zuppa di legumi Frittata primavera Insalata russa	Risotto ai peperoni Pasticcio di merluzzo con capperi e olive Julienne di zucchine	Bastoncini di carote Pasta di legumi con ragù di verdure Halibut agli aromi	Cous cous estivo Hummus di ceci con focaccine al sesamo Chips di zucchine
<b>MERCOLEDI</b>	Cetrioli e carote al limone Tortelli ricotta e spinaci Tortino di ceci e peperoni	Insalata pomodori e mais Fusilli al pesto di sedano Crostino con tofu alle erbe aromatiche	Zuppa di fave con orzo Nizzarda con cubetti di frittata Iceberg con gomasio	Insalata di farro con tofu Verdure ripiene al graten Valeriana e pinoli
<b>GIOVEDI</b>	Quinoa e miglio in insalata Involtino di zuccina e ricotta Carote con granella di mandorle	Vellutata asparagi e curcuma Mousse cannellini e spinaci Pomodori e menta	Insalata verde con olive Lasagnette di carasau con melanzane e scamorza	Pomodori Pasta scarola e capperi Halibut al forno
<b>VENERDI</b>	Radicchio con semi di girasole Schiacciata al pomodoro Platessa alla mediterranea	Rucola con sedano e mele Bis di pizza alla marinara e alle verdure	Pomodori al forno Pasta al pesto Platessa al forno	Insalata con frutta secca Pizza margherita

Non si usano prodotti fritti o prefritti si usa sale iodato e pane a ridotto contenuto di sale. A metà mattina viene distribuita frutta o verdura fresca di stagione.

Figura 3- Menù a scelta Comune di Cremona

di legumi, cereali e preparazioni vegetali. Il primo passo è stato quello di organizzare corsi di formazione per i cuochi, per aiutarli a fare delle preparazioni vegetali che fossero gradevoli. In seguito tramite interventi con professionisti hanno coinvolto gli insegnanti, che essendo presenti al momento del pasto ricoprono un ruolo importante per invogliare i bambini ad assaggiare anche i piatti nuovi. Un altro intervento innovativo è stato quello di proporre un menù a scelta (riportato in Figura 3) prevalentemente a base vegetale, con la presenza di pesce, uova, formaggio ma senza carne che può essere richiesto allo stesso costo e con proposte gustose (per esempio parmigiana di melanzane, pasta di legumi con ragù di verdure, hummus di ceci con focaccine al sesamo). A Cremona i menù vengono pensati insieme ai cuochi ma secondo i criteri dati dall’Agenzia di Tutela della Salute (ATS) della Val Padana e dei suoi dietisti, che successivamente si occupano di validare il menù proposto. In questi anni di lavoro, anche se con fatica, il gradimento e la percezione generale del cambiamento del menù di Cremona sono migliorati, soprattutto grazie al coinvolgimento di cuochi e insegnanti. Un altro esempio di menù innovativo che ha riscosso risultati positivi è quello di Lecce. La dietista del SIAN di Lecce Giuseppina Pacella racconta come dal 2007 il loro obiettivo principale a livello

fisica e composizione corporea possano modificare il rischio di tumore, con lo scopo di diffondere raccomandazioni basate su evidenze scientifiche per ridurre l’occorrenza del cancro.



**ASL LECCE**  
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Area Nord  
Viale Don Minzoni, 8 - Tel. e Fax 0832.215398 – email sian@ausl.le.it  
Direttore - Dott. Roberto Carli

ALLEGATO I  
Prot. n. 135680 del 28.09.2018

#### Menù Autunno-Inverno

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>Sett.1</b>	Risotto ai carciofi gratinato <i>Polpette di verdura</i> Carote julienne Pane integrale Frutta di stagione	Pasta integrale e patate <i>Schiacciatine di legumi</i> Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	Pasta al pomodoro Salmone gratinato Pisellini stufati Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo vegetale Polpettone di vitellone Insalata mista <i>Pane con verdure (pizzi)</i> Frutta di stagione	<i>Pasta fresca e ceci (ciceri e trie)</i> Frittata al forno Spinaci all'olio Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.2</b>	Antipasto di carote <i>Sartù di riso (mozzarella)</i> Spinaci al parmigiano Pane Frutta di stagione	Cous cous con verdure Schiacciatina di pesce al forno Carote gratinate Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Spezzatino di tacchino Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Pasta e lenticchie Frittata con spinaci Zucca stufata con scaglie di mandorle Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	<i>Cavatelli freschi al pomodoro</i> Merluzzo in umido Insalata di finocchi Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.3</b>	Pasta e fagioli borlotti o cannellini <i>Schiacciatine di verdura</i> Carote julienne Pane Frutta di stagione <b>Vit.C</b>	<i>Fave e cicorie o bietole</i> Arrostito di vitello <i>Patate americane Duchessa</i> <i>Pane con verdure (pizzi)</i> Frutta di stagione	<i>Tubettini al brodetto di pesce</i> Bocconcini di pesce gratinato Finocchi gratinati Pane Frutta di stagione	Antipasto di finocchi <i>Focaccia di patate</i> Spinaci al parmigiano Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con riso Caciottina o scamorza fresca Insalata mista Pane Macedonia con frutta di stagione
<b>Sett.4</b>	Riso con crema di carote Plattessa gratinata Zucchine trifolate con noccioline Pane Frutta di stagione	<i>Orecchiette con cime di rape</i> <i>Primo sale</i> o mozzarella Insalata mista Pane integrale Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Straccetti croccanti di pollo Carote prezzemolate Pane Frutta di stagione	Pasta al pesto <i>Pescatrice alla salentina</i> Bietole all'olio Pane Frutta di stagione	Lasagne con zucca gialla <i>Schiacciatine di verdure</i> Finocchi julienne Pane Macedonia frutta di stagione <b>Vit C</b>
<b>Sett.5</b>	Pasta e ricotta con o senza sugo Frittata con carciofi Insalata mista Pane Frutta di stagione	<i>Risotto con i broccoli(mugnoli)</i> Salmone agli aromi vegetali Carote gratinate Pane Frutta di stagione	Antipasto di finocchi/carote Gnocchi alla Romana Insalata mista Pane Frutta di stagione	Zuppa di barbabietola (borscht) Straccetti/ <i>spezzatino magro di cavallo</i> Spinaci al limone Pane Frutta di stagione	<i>Chioccioline in purè di fave</i> Cavolfiore gratinato Pane Macedonia frutta di stagione <b>Vit.C</b>

Figura 4 – Menù ASL Lecce

scolastico è quello di contrastare l'aumento di sovrappeso e l'obesità e sono partiti proprio da questa priorità nel loro progetto. A Lecce il SIAN è il servizio deputato ad elaborare i menù della ristorazione scolastica, ed hanno pensato di offrire la loro nuova proposta di menù a tutti comuni della loro provincia. Il menù precedente era piuttosto monotono e così è stato elaborato un menù più vario e con più verdura. Un aspetto innovativo che è stato considerato nella proposta di questo menù è stato il legame con il territorio e con i prodotti della cultura locale. In Puglia c'è un'ottima tradizione alimentare e sono molte le ricette e i piatti considerati "tradizionali" appartenenti alla dieta Mediterranea. Essendo piatti con qualità nutrizionale e abbinamenti adeguati, si è pensato di inserirli nei menù. Alcuni esempi di piatti tipici, presenti nel menù in Figura 4, sono "ciceri e trie" (pasta fresca con ceci), cavatelli freschi al pomodoro, fave e cicorie, orecchiette con le cime di rapa. Inoltre, le ricette sono state adattate al gusto dei bambini ed infatti, prendendo come esempio il purè di fave e cicorie, siccome la cicoria ha un gusto amaro, ai bambini si propone con la bietola, dal sapore più dolce. Oltre al legume con i piatti tipici sono state valorizzate anche alcune varietà di materie prime locali. Il Salento è una delle tre zone italiane in cui si produce la patata americana, perciò sono state ideate delle ricette che ne prevedessero la presenza, come le patate americane duchessa. Un altro esempio è il risotto con una varietà di broccoli locali dal sapore più dolce. Il menù di Lecce è stato studiato e costruito secondo tantissimi criteri e se dopo 15 anni continua ad essere proposto è perché il progetto è stato condiviso ed è stato spiegato ai genitori, agli insegnanti, alle aziende che

producono i pasti, il cui supporto è fondamentale. Un ulteriore aspetto da non mettere in secondo piano che è emerso dall'intervista con Fabio Tinucci, dietista del Comune di Fano, è che a suo avviso, affinché avvenga una trasformazione verso servizi di ristorazione collettiva più sostenibili, non è necessario ricorrere a cambiamenti radicali, sono sufficienti piccoli accorgimenti messi in atto da un numero sempre più elevato di realtà locali che sommati possono portare ad un grande risultato. Un esempio riportato è quello sulla presenza della banana nei menù scolastici. La banana è un frutto che incide molto sulle emissioni di CO2 legate ai trasporti ed andare a diminuire la sua frequenza, senza tralasciare il gradimento dei bambini per questo alimento, porta ad un miglioramento in termini ambientali. Un altro esempio è la frequenza di carne rossa, la quale produzione ha un enorme impatto sul consumo di acqua e che perciò è stata diminuita a una volta al mese. Uno strumento di grande aiuto al dietista per dare al menù uno stampo più sostenibile, come racconta Fabio Tinucci, è un programma che calcola l'impatto ambientale (in termini di emissioni di CO2 e di utilizzo di acqua) dei singoli alimenti introdotti nel menù, in modo da capire in modo intuitivo e pratico quali sono gli accorgimenti giusti per poter apportare dei cambiamenti al menù che anche se piccoli fanno la differenza. Da tutte le strategie alimentari riportate emerge come per far sì che i risultati ci siano e siano positivi, il servizio di refezione scolastica deve essere parte integrante della scuola, lavorando con gli insegnanti, i fornitori, i genitori, i bambini, i cuochi per fare in modo che il servizio funzioni al meglio.

### *3.5 Risultati di ricerca*

A conclusione della ricerca, le funzioni che il dietista ricopre a sostegno dell'obiettivo delle politiche e strategie alimentari urbane di incentivare il consumo di diete sane e sostenibili risultano essere: l'elaborazione e la validazione di menù che tengano conto anche dei valori legati alla sostenibilità, l'utilizzo di strategie di nudging accattivanti per invogliare al consumo, il coinvolgimento in progetti di educazione alimentare che aiutino a comprendere il valore del cibo, il monitoraggio del pasto per evidenziare eventuali criticità e cercare di risolverle, la partecipazione alla commissione mensa per spiegare il perché di determinate scelte ai genitori e avere il loro supporto. Un'altra strategia che il dietista può utilizzare nell'elaborazione di un menù più sostenibile è quella di calcolare l'impatto ambientale del menù in termini di emissione di CO2 e di impiego di risorse idriche in modo da generare un valore relativo e capire che modifiche apportare per rendere un menù standard più sostenibile. Al quesito se una figura come quella del dietista fosse considerata nella progettazione delle politiche alimentari urbane,

diversi degli intervistati si sono trovati d'accordo su quanto segue: al momento figure come quelle dei dietisti non ricoprono un ruolo strutturale e vengono inserite solo quando si ragiona per le mense ma non sono coinvolte nella progettazione delle UFP in forma ufficiale e stabile, principalmente per due motivazioni: la prima è una questione di costi. Indubbiamente una figura come quella del dietista sarebbe utile in una politica alimentare urbana, ma sarebbe un costo ulteriore, che soprattutto le piccole amministrazioni avrebbero difficoltà a sostenere. La seconda motivazione, prendendo per esempio il mondo della ristorazione scolastica, è che questi professionisti sono già presenti all'interno del servizio mense e dell'azienda sanitaria, perciò si può contare su di loro. Sarebbe comodo a livello di amministrazione affiancare diverse figure, tra cui il dietista, per avere una visione completa da cui partire, ma per il momento non è ancora possibile. Posto che ad oggi le UFP italiane ufficiali sono ancora poche, i dietisti non sono coinvolti in modo ufficiale e stabile all'interno di queste, ma come evidenziato dalle interviste sono molte le occasioni in cui possono essere coinvolti nelle strategie alimentari urbane e sono molti gli strumenti di cui dispongono per contribuire alla promozione di diete sane e sostenibili.

## CONCLUSIONI

Sono molti i fattori e gli attori coinvolti quando si parla di sistemi alimentari e anche se le evidenze dimostrano la loro attuale insostenibilità, sono diverse le realtà che hanno iniziato a lavorare per invertire la direzione verso uno sviluppo sostenibile. Se da una parte è essenziale avere un piano d'azione e degli obiettivi globali da cui partire, si veda l'Agenda 2030, dall'altra è emerso come con una crescente urbanizzazione, l'impegno a livello locale ricopra un ruolo altrettanto importante. Le politiche alimentari urbane permettono di affrontare il cambiamento plasmando le strategie in base alle esigenze e alle caratteristiche di ogni realtà locale e questo approccio può contribuire ad accelerare la trasformazione dei sistemi alimentari. Si è visto inoltre come le abitudini alimentari siano strettamente connesse alla salute umana e dell'ambiente e come queste siano uno dei fattori chiave per raggiungere l'obiettivo di garantire una dieta e dei sistemi alimentari sostenibili. Il dietista entra in gioco in questo campo e i risultati dalla ricerca svolta mostrano che le funzioni ad oggi da lui ricoperte sono principalmente a livello scolastico, con l'elaborazione dei menù e con interventi di educazione alimentare. Questi risultati inoltre, sostengono la convinzione iniziale che una figura come quella del dietista possa collaborare e contribuire nella missione di rendere il mondo più sostenibile attraverso la promozione di diete sane e sostenibili, con l'augurio che le UFP crescano, che il dietista possa essere inserito nella loro progettazione e che le strategie alimentari portate ad esempio in questo lavoro possano diventare parte della normalità e non essere l'eccezione.

## BIBLIOGRAFIA

- BISHOP J. et al (2022)** - *Communicating Food Sustainability to Consumers: Towards more effective labelling*, One Planet Network and WWF.
- BRUNDTLAND G.H. (1987)** - *Our Common Future: Report of the World Commission on Environment and Development*, UN and Oxford University Press, Geneva.
- BURLINGAME B. & DERNINI S. (2012)** - *Sustainable diets and biodiversity: directions and solutions for policy, research and action*, FAO, Rome.
- CALORI A. et al (2017)** - *Urban food planning in Italian cities: a comparative analysis of the cases of Milan and Turin*, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41:8, 1026-1046.
- COMUNE DI LIVORNO (2017)** – *SALUTE, Strategia Alimentare di Livorno*.
- COMUNE DI MILANO E FONDAZIONE CARIPLO (2015)** - *Documento di indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020*.
- CREA (2018)** - *Linee Guida per una Sana Alimentazione*, CREA, Roma, Revisione 2018.
- DANSERO E. et al (2014)** - *Quali filiere per un territorio metropolitano? La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane*, Franco Angeli.
- EUROPEAN COMMISSION (2020)** - *Farm to Fork Strategy, For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*, European Union.
- EUROPEAN COMMISSION, DIRECTORATE-GENERAL FOR RESEARCH AND INNOVATION (2018)** - *Food 2030: future-proofing our food systems through research and innovation*, Publications Office.
- EUROPEAN COMMISSION, DIRECTORATE-GENERAL FOR RESEARCH AND INNOVATION (2020)** - *Food 2030 pathways for action: research and innovation policy as a driver for sustainable, healthy and inclusive food systems*, Publications Office.
- EUROPEAN COMMISSION, DIRECTORATE-GENERAL FOR RESEARCH AND INNOVATION (2019)** - *European cities leading in urban food systems transformation: connecting Milan & FOOD 2030*, Publications Office.
- FAO (1996)** - *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*. Rome.
- FAO & WHO (2019)** - *Sustainable healthy diets – Guiding principles*, FAO & WHO, Rome.
- GONZALEZ FISCHER C. & GARNETT T. (2016)** - *Plates, pyramids, and planets: developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment*, FAO, Rome.

**HERFORTH, A. et al (2020)** - *Cost and affordability of healthy diets across and within countries. Background paper for The State of Food Security and Nutrition in the World 2020*, FAO Agricultural Development Economics Technical Study No. 9, Rome.

**IPES-FOOD (2017)** - *What makes urban food policy happen? Insights from five case studies*, International Panel of Experts on Sustainable Food Systems.

**ISTAT (2020)** - *Rapporto SDGs 2020. Informazioni statistiche per l'Agenda 2030 in Italia*, ISTAT, Roma.

**MASTERS W.A. et al (2021)** - *Cost and Affordability of Preparing a Basic Meal around the World*, Food Systems Summit Brief Prepared by Research Partners of the Scientific Group for the Food Systems Summit.

**MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE (2020)** - *Decreto 10 marzo 2020, Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

**MINISTERO DELLA SALUTE (2019)** - *Modelli di diete sane e sostenibili a partire dalle diete tradizionali, Progetto Ccm - Azione Centrale*, Ministero della Salute.

**MINISTERO DELLA SALUTE (2022)** - *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*, Ministero della Salute, prima pubblicazione 2021, ultimo aggiornamento 2022.

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (2017)** - *Decreto 18 dicembre 2017, Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

**MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI & INRAN (2003)** - *Linee guida per una sana alimentazione italiana*, Revisione 2003, ultimo aggiornamento 27 febbraio 2013.

**MUFPP (2018)** - *Birmingham: Tackling childhood obesity*, FAO.

**MUFPP (2018)** - *Copenhagen: Organic conversion in public kitchens*, FAO.

**MUFPP (2019)** - *Frankfurt: Klima Gourmet Programme*.

**MUFPP (2019)** - *Milan: Frutta a metà mattina*.

**MUFPP (2019)** - *Paris: Plat protidique durable en crèche à Paris*.

**QUAGLIA A.P. et al (2019)** - *Atlante del Cibo di Torino Metropolitana Rapporto 3*, Celid.

**RODRÍGUEZ-POSE A. (2008)** - *The Rise of the "City-region" Concept and its Development Policy Implications*, European Planning Studies 16, fasc. 8.



**SPANGENBERG J. H. et al (2002)** - *Towards indicators for institutional sustainability: lessons from an analysis of Agenda 21*, Ecological Indicators, Volume 2, Issues 1-2.

**UN GENERAL ASSEMBLY (2015)** - *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development*, A/RES/70/1.

**UN CONFERENCE ON ENVIRONMENT & DEVELOPMENT (1992)** - *Agenda 21*, UN, Rio de Janeiro.

**VON BRAUN J. et al (2021)** - *Science and Innovation for Food Systems Transformation and Summit Actions: Papers by the Scientific Group and its partners in support of the UN Food Systems Summit*, ScGroup of the UNFSS.

**WILLETT W. et al (2019)** - *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*, The Lancet, Volume 393, p377-492.

## APPENDICE

### *Domande somministrate nelle interviste*

Domanda 1: Nell'elaborazione della vostra politica o strategia urbana alimentare è stato coinvolto il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)?

- Se la risposta è sì

Domanda 1.2: Che ruolo gli è stato affidato e che attività svolgono? Quali figure sono state coinvolte? Ed in particolare, la figura del dietista/nutrizionista è stata coinvolta?

Quanto crede che il ruolo del dietista/SIAN sia importante all'interno della UFP e in che modo può essere reso più rilevante.

Domanda 1.3: è possibile avere i contatti del referente del SIAN coinvolto?

- Se la risposta è no

Domanda 1.4:

Quali sono le motivazioni per cui la figura del SIAN/dietista non è stata inclusa nella Politica Alimentare Urbana? Ritiene che il SIAN/dietista possa avere un ruolo nella progettazione delle politiche alimentari urbane? Se sì, potrebbe venire incluso in futuro?

Vede delle potenziali problematiche nel coinvolgere una figura del genere?

Domanda 2: Conosce altre figure all'interno della sua istituzione che potrebbero rispondere a queste domande? Conosce altre istituzioni o altre figure che potrebbero rispondere a queste domande?

## **RINGRAZIAMENTI**

A conclusione di questo elaborato, vorrei ringraziare tutte le persone che mi sono state vicine in questo percorso di studi.

Ringrazio la mia famiglia e i miei amici per avermi sempre sostenuto.

Vorrei ringraziare in particolar modo la mia relatrice Claudia Giordano e i miei correlatori Luca Falasconi e Gianluca Di Fiore che con la loro pazienza e continua disponibilità mi hanno seguito e accompagnato nella realizzazione della tesi.

Un grazie sentito anche a Claudia Paltrinieri per il tempo dedicatomi, i cui consigli sono stati di grande aiuto per la scrittura della tesi.