

Deliberazione della Giunta Regionale 29 marzo 2019, n. 16-8627

Approvazione, ai sensi della l.r. 24/2009, dello schema di protocollo d'intesa per la realizzazione progetto "Circular Economy for Food Hub" in partnership con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

A relazione degli Assessori Valmaggia, Cerutti:

Premesso che:

- l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) intende realizzare un ambizioso progetto di aggregazione, messa in rete e valorizzazione di progettualità rivolte alla sensibilizzazione dei consumatori e degli attori del food-system sull'esigenza di raggiungere obiettivi di sviluppo sostenibile e di economia circolare applicata al cibo;
- il progetto trova la sua definizione in "Circular Economy for Food Hub" (HUB) che già annovera al suo interno una serie di iniziative, ciascuna di rilevanza settoriale ma coerente col tema, a cui partecipano – fra gli altri – l'Università di Torino, il Politecnico di Torino, IRES Piemonte, CCIAAA, Città di Torino e organismi rappresentativi del mondo imprenditoriale;
- UNISG ha chiesto a Regione Piemonte di divenire partner di questo progetto, così riconoscendo il ruolo cruciale che in questi anni l'Amministrazione regionale ha avuto nello sviluppo di una politica consumeristica volta a sensibilizzare il consumatore sulle implicazioni ambientali, sociali, etiche ed economiche che derivano dalle scelte di consumo alimentare;
- E' infatti ormai dal 2009 (da quando cioè, a seguito dell'entrata in vigore della l.r. 24/2009, il consumo critico e responsabile è divenuto il fulcro delle politiche regionali di settore) che si sono succedute una numerosa serie di iniziative finalizzate all'empowerment del consumatore. Accanto alla realizzazione di progetti a carattere permanente quali la costituzione della "Biblioteca della Scuola del Consumo Consapevole" (ospitata nella biblioteca regionale) con un fondo librario di quasi 2.000 volumi (unico, nel suo genere, in Italia), hanno visto la luce quattro edizioni di "Per un mondo migliore concorso di idee sul consumo sostenibile" rivolte al mondo scolastico (con più di 20.000 studenti coinvolti) e numerose campagne pubblicitarie fra le quali, focalizzata sul cibo, "La spesa consapevole";
- Proprio sul food (rispetto al quale riuscire a indurre più virtuosi comportamenti individuali significa ingenerare cambiamenti collettivi di enorme impatto ambientale) si sono concentrati negli ultimi anni gli sforzi di sensibilizzazione attraverso progetti che ancor oggi sono pienamente operativi:
 - "Nel nostro piatto. Stili alimentari giovanili, percezione della qualità del cibo, percorsi educativi" che ha portato alla realizzazione di un set di exhibit interattivi e multimediali volti a rendere consapevole il giovane consumatore delle proprie scelte alimentari e delle implicazioni salutistiche, sociali, etiche ed ambientali che ne derivano e che oggi, in una versione aggiornata e dedicata ad un pubblico generalista, è divenuta mostra itinerante di grande richiamo spettacolare;
 - "Una Buona Occasione: contribuisci anche tu a ridurre gli sprechi alimentari" progetto (pluripremiato e di respiro internazionale) finalizzato alla riduzione dello spreco alimentare nella fase del consumo domestico che consiste principalmente in un portale dedicato (www.unabuonaoccasione.it), in un'app di supporto ed agevolazione a comportamenti antispreco (UBO-App: l'antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare) e in un insieme di materiali comunicativi appositamente realizzati (video-musicale, cartoon, educational, ecc.);

- Quest'ultimo progetto ha acquisito una rilevanza tale da indurre recentemente la Regione Autonoma Trentino-Alto Adige a finanziarne l'estensione e l'adattamento alla sua realtà locale realizzando una versione in lingua tedesca che andrà ad accentuare quel multilinguismo che già rappresentava la cifra distintiva del progetto.

Dato atto che:

- "Una Buona Occasione" rappresenta una progettualità (quella della prevenzione sistemica delle eccedenze alimentari a livello domestico) senza la quale l'Hub risulterebbe deficitario.
- La prevenzione è infatti, alla stessa stregua del riuso e del riutilizzo, coesistente alla circolarità se questa deve avere – come in effetti ha – l'obiettivo di ridurre il prelievo di materia: risultato che si raggiunge più efficacemente con la prevenzione nella formazione delle eccedenze piuttosto che con il loro riutilizzo (in questo senso è la stessa Direttiva europea sull'economia circolare n. 2018/851 del 30/5/2018 laddove menziona espressamente fra gli obiettivi da raggiungere la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari).

Preso atto che l'inserimento di "Una Buona Occasione" nell'Hub consente quindi ad UNISG di completare la "gamma" delle utilità offerte, ma rappresenta anche nell'ottica regionale un'occasione preziosa per amplificarne l'eco e arricchirne i contenuti nonché per perseguire quella vocazione di fare rete che rappresenta un altro suo tratto distintivo.

Dato atto che:

- è in corso di elaborazione una Strategia regionale sullo Sviluppo Sostenibile incentrata sull'economia circolare e sul contrasto al climate change;

- secondo stime FAO, se lo spreco alimentare globale fosse considerato alla stessa stregua di un paese produttore di gas serra esso si collocherebbe al terzo posto nel ranking mondiale dopo USA e Cina, mentre nella classifica fra settori di attività il food system si collocherebbe con il 14,5% delle emissioni globali di gas serra al terzo posto dopo energia e trasporti;

- questi due dati sono di per sé significativi dell'importanza dei riflessi che possono derivare, sia nell'elaborazione della strategia regionale (e dell'ordine delle sue priorità) sia nella sua concreta efficacia attuativa, dalla collaborazione con UNISG nel settore dell'economia circolare applicata al cibo.

Ritenuto pertanto di approvare lo schema di Protocollo di intesa allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale.

Dato atto che il provvedimento non comporta alcun onere di spesa a carico del bilancio regionale;

vista la L.R. 23/2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale";

attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 1 – 4046 del 17/10/2016;

tutto ciò premesso;

la Giunta regionale unanime,

delibera

- di approvare ai sensi della l.r. 24/2009 lo schema di Protocollo d'intesa, di cui all'allegato A alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale;
- di dare mandato al Presidente o all'Assessore da lui delegato di sottoscriverlo autorizzandolo ad apporvi, in sede di stipula, eventuali modifiche, non sostanziali che si rendessero necessarie e che non alterino l'equilibrio delle prestazioni fra le parti;
- di dare atto che non vi è alcun onere di spesa a carico della Regione Piemonte.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010; nonché ai sensi dell'art. 23 lett. d) del D.Lgs. 33/2013 e s.m.i. sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente.

(omissis)

Allegato

PROTOCOLLO DI INTESA

TRA

l'**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**, con sede legale in piazza Vittorio Emanuele, 9, frazione Pollenzo – 12042 Bra – codice fiscale 91023900045 – rappresentata dal Rettore, Prof. Andrea Pieroni, delegato alla firma del presente atto dal Comitato Esecutivo del _____, (d'ora in poi UNISG)

e

la **Regione Piemonte**, con sede legale in Piazza Castello, 165 Torino – codice fiscale – rappresentata da a ciò facoltizzato dalla deliberazione di Giunta regionale n. del

PER

la realizzazione del progetto **Circular Economy for Food Hub**.

PREMESSO

- che UNISG intende realizzare un **Hub** sul tema **Circular Economy for Food (CEFF)** in seno all'Università: una piattaforma di approfondimento, di scambio culturale e di buone pratiche rispetto alla quale la Regione Piemonte intende apportare contenuti e iniziative coerenti con l'esigenza di promuovere l'economia circolare nel food system, così agevolando l'obiettivo di farlo divenire un punto di riferimento nazionale ed internazionale per la ricerca in tale ambito;
- che l'obiettivo comune perseguito è **contribuire alla diffusione**
 - o **di un approccio sistemico e circolare nella produzione, distribuzione, commercializzazione e fruizione del cibo;**
 - o **di stili alimentari attenti alla sostenibilità (ambientale, sociale, economica) e alla qualità organolettica e nutrizionale del cibo;**
 - o **di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, la perdita di biodiversità naturale e culturale, il cambiamento climatico, la disuguaglianza sociale;**
- che **Regione Piemonte**, per parte sua, ha intrapreso a partire dal 2009 (quando, a seguito dell'entrata in vigore della L.R. n. 24/2009, il consumo critico è divenuto il fulcro delle politiche

regionali di settore) una serie di iniziative finalizzate all'empowerment del consumatore fra le quali le più importanti attinenti al *food*;

- che due di queste meritano una particolare menzione e sono ancora in pieno svolgimento:
 - o “**Nel nostro piatto. Stili alimentari giovanili, percezione della qualità del cibo, percorsi educativi**” che ha portato alla realizzazione di un set di exhibit interattivi e multimediali volti a rendere consapevole il giovane consumatore delle proprie scelte alimentari e delle implicazioni salutistiche, sociali, etiche ed ambientali che ne derivano e che oggi, in una versione aggiornata e dedicata ad un pubblico generalista, è divenuta mostra itinerante di grande richiamo spettacolare;
 - o “**Una Buona Occasione: contribuisci anche tu a ridurre gli sprechi alimentari**” progetto (pluripremiato e di respiro internazionale) finalizzato alla riduzione dello spreco alimentare nella fase del consumo domestico che consiste in un portale dedicato (www.unabuonaoccasione.it), in un'app di supporto ed agevolazione a comportamenti antispreco (UBO-App: l'antidoto 2.0 contro lo spreco alimentare) e in un insieme di materiali comunicativi (video-musicale, cartoon, educational, ecc.);
- che entrambe le iniziative approfondiscono le criticità del food-system sotto l'aspetto della sua sostenibilità (non solo ambientale) ed entrambe rappresentano **strumenti di una consumer education** volta all'adozione di comportamenti e costumi alimentari coerenti con l'esigenza di un urgente **contrasto al cambiamento climatico**;
- che ciò che ha realizzato la Regione Piemonte appare in piena sintonia con le finalità sottese al progetto “Circular Economy for Food Hub” e, non a caso, entrambe le iniziative regionali hanno visto il coinvolgimento (oltre che di numerose altre istituzioni scientifiche) dell'Università di Scienze Gastronomiche e di Slow Food e che dunque la presente partnership appare uno sbocco pressoché naturale;
- non va infine sottaciuto che Regione Piemonte sta elaborando una **Strategia sullo Sviluppo Sostenibile** che intende declinare le attività regionali verso il **raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs)** individuati nell'Agenda 2030 dell'ONU e che questa Strategia si focalizza sull'**economia circolare** e che quindi anche sotto questo aspetto la stipula del presente protocollo appare essere del tutto coerente;
- che **UNISG**, per parte sua, ha intrapreso numerose ricerche e progettualità nell'ambito dell'economia circolare e dell'adozione di un approccio sistemico al food-system e che tra queste meritano una particolare menzione e sono ancora in pieno svolgimento:
 - o “**www.systemicfooddesign.it**” progetto (pluripremiato e di respiro internazionale)

sviluppato in collaborazione con Comieco, Ricrea e Rilegno, è uno strumento interattivo e di sensibilizzazione che mira a prevenire la produzione di rifiuti a partire dalla spiegazione della complessità dei prodotti alimentari e dei loro imballaggi lungo l'intera filiera. Systemic Food Design.it è un sito web che applica le principali linee guida del design sistemico e dell'economia circolare per narrare un concetto transdisciplinare di qualità del cibo;

- o **“Atlante del Cibo per Torino Città Metropolitana”** progetto sviluppato in collaborazione con Università di Torino, Politecnico di Torino, CCIAA, Città di Torino, Ires Piemonte, mira a produrre nuova conoscenza relativa al sistema alimentare metropolitano; ad aumentare la visibilità del sistema e delle sue dinamiche; a supportare le pubbliche amministrazioni nella costruzione e attuazione di politiche alimentari e nella gestione ordinaria del sistema; ad incrementare la consapevolezza, la partecipazione e il coinvolgimento dei cittadini offrendo uno strumento di interazione anche sociale; ad attivare meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative e attività legate al sistema del cibo.
 - o **“RePoPP progetto valorizzazione organico Porta Palazzo”** progetto (pluripremiato e di respiro internazionale) sviluppato in collaborazione con Novamont, Eco delle Città, Amiat – Gruppo Iren, Città di Torino, applica le linee guida dell'economia circolare per implementare la raccolta del rifiuto organico del mercato ortofrutticolo e la valorizzazione delle eccedenze ancora edibili che sono raccolte da persone richiedenti asilo e distribuite ai bisognosi.
 - o **“Life Foster – Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry”** finanziato dalla Commissione Europea con il programma LIFE + Governance e informazione in materia ambientale, coinvolge enti di formazione professionale di quattro paesi: Italia, Spagna, Francia, Malta. Il progetto punta alla riduzione degli scarti nel mondo della ristorazione facendo leva sulla cultura della prevenzione ed, in particolare, individuando un metodo di monitoraggio degli scarti prodotti ed agendo sulla sensibilizzazione e l'adeguata formazione dello staff di cucina.
 - o **“SEeD (Systemic Event Design) for Global Goals”** progetto (pluripremiato e di respiro internazionale) patrocinato dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e dall'ASviS, nasce per valorizzare i grandi eventi culturali attraverso l'adozione di un approccio sistemico alla progettazione e realizzazione degli stessi. Applicato agli eventi piemontesi di Slow Food ed in particolare per 7 edizioni di Terra Madre Salone del Gusto e 6 di Cheese, si è dimostrato un valido strumento di sensibilizzazione degli stakeholder verso uno sviluppo sostenibile attento al proprio impatto sugli SDGs.
- che, conseguentemente, si è proceduto e si sta procedendo ad una serie coordinata di azioni fra le quali l'attivazione di un **sito web** (www.circulareconomyforfood.it) e di **canali social** dedicati.

Tutto ciò premesso,

fra la Regione Piemonte e UNISG si conviene e si stipula quanto segue:

Art. 1

1. Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Protocollo.

Art. 2

1. Il presente Protocollo ha per oggetto **la messa in rete e valorizzazione di progettualità comuni** rivolte alla **sensibilizzazione dei consumatori e degli attori del food-system**, all'adozione di **obiettivi di sviluppo sostenibile** (SDGs) e di un'**economia circolare** che in ottica sistemica sia attenta alla riduzione degli sprechi alimentari, alla perdita di biodiversità naturale e culturale, al cambiamento climatico, ad evitare di creare disuguaglianze sociali;

Art. 3

1. UNISG si impegna a promuovere attraverso il sito www.circulareconomyforfood.it e le attività del Circular Economy for Food Hub, il progetto della Regione Piemonte denominato "Una Buona Occasione: contribuisci anche tu a ridurre gli sprechi alimentari" oltre che a valutare, su richiesta della Regione, l'implementazione dello stesso attraverso il coinvolgimento degli studenti e/o stakeholder del CEFF Hub. UNISG inoltre, coerentemente con le attività del CEFF Hub, si rende disponibile a supportare la Regione Piemonte nell'elaborazione di una Strategia sullo Sviluppo Sostenibile che coordini, nell'ottica dell'economia circolare, le attività degli stakeholder del food system verso il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs).
2. La Regione Piemonte s'impegna a dare il patrocinio all'iniziativa CEFF Hub di UNISG e a collaborare nella sua costituzione e promozione come strumento di sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile e l'economia circolare applicata al cibo. La Regione Piemonte inoltre, coerentemente con le attività previste dalla Strategia sullo Sviluppo Sostenibile, si rende disponibile a promuovere il coinvolgimento di UNISG nei tavoli tematici e di ricerca, e come punto di riferimento per percorsi formativi coerenti con i temi declinati in questo Protocollo.

Art. 4

1. Il presente Protocollo non prevede un rapporto economico tra le Parti ma si fonda sulla valorizzazione, da parte di entrambi i firmatari, dei progetti di cui alle premesse. Eventuali, ulteriori, esigenze che potranno nascere per la promozione e la disseminazione di quanto ritenuto necessario per il progetto comune, potranno essere oggetto di una quantificazione economica che sarà descritta in appositi allegati facenti riferimento al presente documento da sottoporre a successive e distinte approvazioni di entrambe le Parti.

Art. 5

1. Il presente Protocollo non vincola UNISG al libero coinvolgimento di ulteriori attori pubblici o privati interessati alle finalità di cui all'articolo 1.

Art. 6

1. Le Parti si danno atto dell'esigenza di promuovere le attività svolte in attuazione del presente Protocollo e l'immagine di ciascuna di esse nell'ambito della attività svolte.
2. A tal fine le Parti concordano che i rispettivi segni distintivi potranno essere utilizzati nell'ambito delle iniziative di cui al presente Protocollo previo consenso scritto della Parte interessata.

Art. 7

1. Il presente Protocollo ha efficacia dalla data della sua sottoscrizione e durata di tre anni.
2. Allo scadere del termine, previa valutazione positiva dei risultati conseguiti congiuntamente in attuazione del presente Protocollo, le Parti potranno procedere alla stipula di un nuovo Accordo per proseguire l'attività intrapresa, essendo esclusa ogni forma di rinnovo tacito.
3. Ciascuna parte è libera di recedere dal presente Protocollo inviando apposita comunicazione all'altra Parte con lettera raccomandata A/R o PEC. Il recesso avrà effetto trascorsi 3 mesi dalla data di ricezione delle comunicazioni.

Art. 8

1. La Regione Piemonte e UNISG si impegnano reciprocamente ad uno scambio di dati e di informazioni utili, al fine di consentire lo svolgimento ottimale delle attività previste al precedente Artt. 2, 3 e 4.
2. Le Parti si impegnano a segnalare esplicitamente, di volta in volta, le informazioni da considerarsi confidenziali scambiate tra di esse o trasmesse in esecuzione del presente Protocollo, la cui eventuale divulgazione dovrà essere previamente autorizzata per iscritto dalla Parte detentrici dell'informazione confidenziale.
3. Le informazioni confidenziali, pertanto, per tutta la durata del presente Accordo e per un periodo ulteriore di anni 5 (cinque) non potranno:
 - i) essere rivelate a terzi, né in tutto né in parte, direttamente o indirettamente, in qualsivoglia forma;
 - ii) utilizzate né in tutto né in parte, direttamente o indirettamente, per fini diversi da quanto previsto dal presente Protocollo;

le Parti si danno reciprocamente atto che in nessun caso potranno essere considerate informazioni confidenziali:

- a. quelle informazioni per le quali possa essere fornita prova che al momento della comunicazione siano generalmente note o facilmente accessibili ai terzi;

- b. le informazioni che, in qualunque momento, divengano di pubblico dominio o comunque liberamente accessibili da parte dei terzi, senza che la/le Parte/i che ne è/sono venuta/e a conoscenza abbia/abbiano violato il presente Protocollo, a condizione che la loro divulgazione o la loro accessibilità non siano causati da fatto illecito o non siano stati comunque espressamente vietati dalla Parte che li abbia comunicati e a partire dal momento in cui esse divengono effettivamente di pubblico dominio o liberamente accessibili;
- c. le informazioni che una Parte possa dimostrare di essere state in suo legittimo possesso in un momento antecedente a quello in cui gli sono state comunicate da un'altra Parte o in cui essa ne sia venuta comunque a conoscenza in virtù dell'attività;
- d. le informazioni che una Parte possa dimostrare essere in suo legittimo possesso indipendentemente dal rapporto di collaborazione con le altre;
- e. le informazioni che una Parte sia tenuta a comunicare o a rendere accessibili in adempimento di norme di legge o regolamento nonché di un ordine impartito dalla Pubblica Autorità.

Letto, confermato e sottoscritto

Data, _____

Per la Regione Piemonte

L'Assessore

.....

(firmato digitalmente)

Per UNISG

Il Rettore

Professore Andrea Pieroni

(firmato digitalmente)