

# LE POLITICHE REGIONALI DEL CIBO

## PROGETTI DI FORMAZIONE PER COMUNI E SCUOLE

A cura di Vittorio Bosser Peverelli,  
Chiara Maeva Soster  
Direzione Agricoltura e cibo

Il fine settimana del 20-22 ottobre 2023 ha rappresentato per la Regione Piemonte un fondamentale passo in avanti nella creazione di un percorso partecipato con le Amministrazioni del territorio per l'attuazione delle politiche locali del cibo, tema che, nell'agenda di azioni dell'Assessorato Agricoltura e cibo, occupa da tempo un posto di rilievo.

Infatti attuare politiche locali *ad hoc* significa per gli amministratori adottare un nuovo sguardo sul "sistema-cibo", connettendo con una sorta di filo rosso le numerose iniziative che ogni Comune piemontese (qualunque siano le sue dimensioni e importanza) porta avanti sul proprio territorio. Il risultato è quello di far proprio un approccio integrato per attivare la giusta transizione verso sistemi alimentari sostenibili, connettendo, amplificando e rendendo sinergiche (sia in termini di risultati sia sul versante dei finanziamenti) le singole azioni.

Si tratta di una prassi essenzialmente nuova che, come ogni "rivoluzione" che si rispetti, per essere davvero efficace ha bisogno di essere spiegata, compresa, fatta propria e infine applicata. Pertanto la Regione Piemonte, nell'ambito delle azioni previste dal proprio Piano operativo triennale sulle Politiche del cibo, ha organizzato, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e ANCI Piemonte, quello che, con ogni probabilità, è il primo **Corso residenziale sulle Politiche locali del cibo** in ambito nazionale, destinato agli amministratori pubblici piemontesi, *in primis* Sindaci e Assessori ma anche rappresentanti dei GAL, delle Comunità Montane, dei Consorzi socio-assistenziali e in generale di tutte quelle entità che hanno dei legami con il "sistema-cibo".

Gli amministratori hanno potuto, durante questa tre giorni molto intensa e partecipata, cogliere dalla viva voce di alcuni tra i massimi esperti del tema a livello nazionale moltissime suggestioni, che si sono tradotte in altrettante occasioni di confronto.

Nel corso del seminario sono stati affrontate e, soprattutto, collegate fra loro, numerose tematiche e attività che fanno normalmente parte delle competenze che si trovano ad affrontare gli enti locali.



Si è iniziato a inquadrare l'argomento per chiarire che cosa si intende per **politiche del cibo** e quanto queste siano centrali in ogni aspetto che un ente pubblico territoriale si trova ad affrontare; si è poi entrati ad approfondire argomenti specifici: innanzi tutto il ruolo degli enti locali nella nascita e nel sostegno di Comunità locali del cibo, di Distretti del cibo, e di altre esperienze di Sistemi locali del cibo, così come nell'animazione territoriale intorno a questi temi.

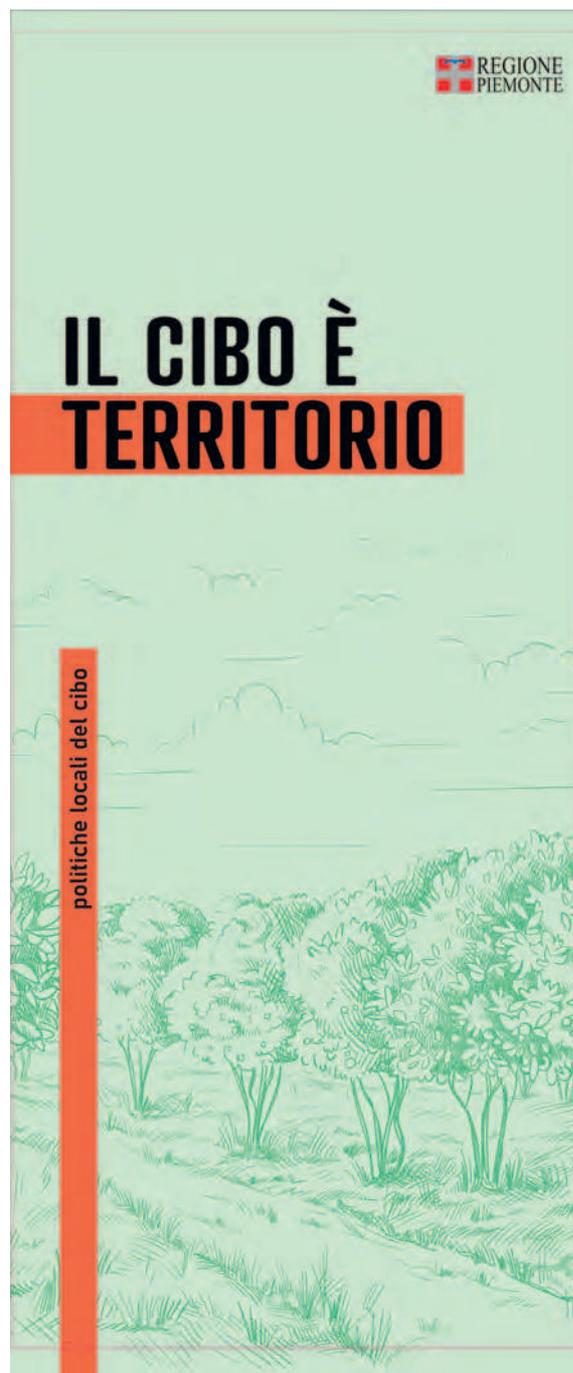
Altro argomento dibattuto è stato il **ruolo dei Comuni** nel favorire il rapporto diretto tra consumatori e produttori e le forme alternative di commercio come i gruppi di acquisto, i mercati contadini e i mercati della terra, gli orti urbani e comunali, ecc.

Un focus particolare è stato riservato al **contrasto allo spreco** e alla povertà alimentare attraverso azioni per la prevenzione legate alla comunicazione, all'educazione, alla corretta gestione delle mense e all'applicazione della legge Gadda, nonché alle modalità per valorizzare le Reti locali di raccolta e la redistribuzione delle eccedenze.

Una parte del seminario è stata dedicata poi alle **mense pubbliche**: a partire dalle diete sane e sostenibili nelle mense scolastiche e ospedaliere, all'applicazione del GPP (Green Public Procurement) e dei CAM ristorazione (Criteri Ambientali Minimi) nell'approvvigionamento del cibo all'interno delle gare d'appalto, favorendo filiere corte e prodotti biologici e di qualità.

Si è parlato infine delle varie forme per finanziare le politiche integrate sul tema cibo e dei vari bandi pubblici a cui fare riferimento.

L'evento, anche grazie all'accoglienza del Comune di Castagnole delle Lanze e del suo Sindaco Carlo Mancuso (che ricopre anche il ruolo di Vice Presidente ANCI Piemonte), ha suscitato il vivo interesse di tutti i partecipanti.



**UN NUOVO APPROCCIO  
INTEGRATO PER UN  
SISTEMA ALIMENTARE  
SOSTENIBILE**

**Da gennaio 2024 partirà un corso per funzionari pubblici.** Per approfondire le tematiche ed entrare nella concreta realizzazione delle iniziative, è in programma il primo **corso dedicato ai dirigenti e ai funzionari degli enti locali**, che partirà a gennaio 2024 e si concluderà nel mese di marzo, con modalità mista che prevede il primo e l'ultimo incontro in presenza e i restanti da remoto. Anch'esso è promosso da Regione Piemonte in collaborazione con l'Università di Torino e ANCI Piemonte.

Il programma indicativo dei 10 moduli previsti, per 30 ore totali, è evidenziata nei box.

Sarà possibile iscriversi attraverso il sito web di ANCI Piemonte.



### MODULO 1 - LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO

1. Presentazione del corso
2. Le politiche del cibo, inquadramento generale
3. Le politiche del cibo e gli enti locali

### MODULO 2 - LO SPRECO ALIMENTARE

La povertà alimentare, il recupero del cibo, lotta allo spreco, legge Gadda

1. Inquadramento su spreco alimentare
2. Organizzazione del recupero del cibo e applicazione della legge Gadda
3. Esempio di una buona pratica

### MODULO 3 - I MERCATI CONTADINI

Che cosa sono, come si organizzano, come si gestiscono, regolamento comunale

1. Inquadramento, sviluppo e gestione
2. I mercati della terra
3. Regolamenti, disciplinari e buone pratiche

## IL PROGRAMMA DEL CORSO 2024 DAL 16 GENNAIO AL 19 MARZO

### MODULO 4 - LE MENSE PUBBLICHE

I bandi di gara, l'applicazione dei CAM, l'approvvigionamento territoriale, la filiera corta, accordi territoriali, gestione degli scarti e recupero del cibo

1. Mense pubbliche: organizzazione e gestione
2. Esempi di bandi di gara e applicazione dei CAM
3. Un esempio di mensa a gestione pubblica

### MODULO 5 - LE MANIFESTAZIONI CON SOMMINISTRAZIONE DI CIBO E IL RUOLO DELLE PROLOCO

Approvvigionamento, somministrazione del cibo, gestione dei rifiuti, recupero e distribuzione scarti, regolamento concessione patrocini

1. Inquadramento organizzativo dal punto di vista di un Comune
2. Inquadramento organizzativo dal punto di vista di una Pro Loco
3. Aspetti igienico-sanitari nelle somministrazioni
4. Il protocollo regionale per l'organizzazione di grandi eventi



## MODULO 6 - ORTI COMUNALI

Orti urbani, orti sociali, orti didattici, orti di comunità, banca della terra

1. Inquadramento e tipologie
2. Un esempio di bando
3. Un esempio progettuale di gestione
4. La Banca della Terra regionale

## MODULO 7 - POLITICHE DEL CIBO E FONTI DI FINANZIAMENTO

Progetti, bandi e linee di finanziamento

1. Inquadramento delle fonti di finanziamento
2. I bandi della Regione Piemonte nei vari settori d'intervento
3. Le fondazioni bancarie e i bandi per le politiche del cibo

## MODULO 8 - POLITICHE DEL CIBO E ORGANIZZAZIONE TERRITORIALE

Distretti del cibo, biodistretti, comunità del cibo, green community, smart village

1. Inquadramento sulle forme di organizzazione
2. Scelta di un modello di associazione territoriale in rapporto alle realtà locali
3. Un esempio di comunità del cibo
4. Un esempio di distretto del cibo

## MODULO 9 - POLITICHE DEL CIBO E ANIMAZIONE TERRITORIALE

A cosa serve, come si organizza; il coordinamento fra le politiche e gli assessorati

1. L'animazione territoriale all'interno delle politiche del cibo
2. Cibo e comunicazione istituzionale
3. Un esempio di animazione territoriale

## MODULO 10 - CONCLUSIONI

1. Restituzione
2. Confronto
3. Richieste di approfondimenti



# DAL CAMPO ALLA CUCINA: A SCUOLA DI FILIERE

Le politiche del cibo riguardano tanto gli amministratori pubblici, quanto le generazioni future. Nell'ottica di far lavorare insieme più operatori del sistema cibo è perciò interessante cominciare a ragionare a partire dal percorso di formazione.

Il progetto "Dal campo alla cucina: A scuola di filiere" è nato proprio dalla volontà di far incontrare i futuri professionisti del settore agroalimentare, **studenti di istituti agrari ed eno-gastronomici**, per riflettere insieme su temi di interesse comune.

La produzione di cibo costituisce infatti un'unica filiera che parte in campo e finisce in cucina. Lo scopo del progetto è di trasmettere ai ragazzi come le rispettive attività siano collegate. Le azioni di coltivazione e raccolta si riflettono sulla cucina, fornendo un prodotto di qualità, ma vale anche l'inverso, poiché la standardizzazione della materia prima richiesta in cucina si riflette sulle filiere agricole, incentivando l'uniformazione del prodotto. L'idea è quindi di avvicinare due mondi apparentemente lontani, in realtà parte di un'**unica filiera**.

La filiera orticola è stata scelta come primo caso di studio, mentre gli istituti selezionati per il progetto pilota sono stati l'Istituto d'Istruzione Superiore "J.B. Beccari" di Torino e "Umberto I" di Alba, sede di Verzuolo. Venti ragazzi per ogni istituto si sono incontrati tra fine ottobre e inizio novembre, per due giornate di confronto e collaborazione.

La prima giornata si è svolta presso l'**azienda di produzione orticola biologica** "Orto del Pian Bosco". Il titolare ha accolto gli studenti con qualche domanda sull'agricoltura biologica, seguita da una spiegazione sulle tecniche adottate in azienda, tra cui la rotazione colturale, l'uso di pacciamatura biodegradabile e la lotta biologica. La visita è proseguita nei campi, coltivati con differenti tipi di ortaggi alternati in un'ottica di minore impoverimento del suolo.

I ragazzi hanno poi avuto modo di osservare il Laghetto delle libellule, Progetto finanziato dal PSR 2014-2022 della Regione Piemonte, Misura 4 – Operazione 4.4.1 "Elementi



naturaliformi dell'agroecosistema". Si tratta di un'oasi umida collocata tra i campi e dedicata a uccelli migratori, animali selvatici e, naturalmente, libellule che, in quanto insetti predatori, contribuiscono alla lotta biologica agli insetti parassiti delle colture orticole.

Durante il percorso di visita sono intervenuti due chef appartenenti all'"Associazione provinciale Cuochi della mole", che hanno sfidato i ragazzi a riconoscere le piante in campo e hanno cominciato a raccogliere idee sul menù da realizzare a partire da prodotti dell'orto. La visita si è conclusa con un momento di domande al titolare, focalizzato sull'organizzazione aziendale, sulle attività sociali e sulla trasformazione dei prodotti orticoli, che l'azienda destina in parte al proprio agriturismo, in parte a un piccolo laboratorio di trasformazione. Dopo il pranzo, consumato presso l'agriturismo, gli chef hanno presentato i prodotti orticoli che sarebbero stati utilizzati la settimana successiva per la preparazione, da parte dei ragazzi, di un menù autunnale.

A distanza di pochi giorni le classi partecipanti al progetto si sono dunque ritrovate nella **cucina** dell'istituto "J.B. Beccari" per preparare insieme i prodotti studiati in precedenza. La conoscenza della provenienza e delle tecniche di produzione della materia prima hanno aiutato i ragazzi a comprenderne il valore e quindi a cucinare con entusiasmo le ricette proposte dagli chef. Gli studenti degli istituti agrari ed eno-gastronomici sono stati divisi in brigate miste, come accade in una cucina professionale, e hanno portato a termine i diversi passaggi di preparazione sotto la supervisione degli chef, che hanno spiegato loro le differenze tra prodotti biologici e convenzionali e le tecniche più adatte alla lavorazione di ogni prodotto. Il menù presentato dai ragazzi è stato composto da: sformatino di broccoli con crema di carote e porri croccanti, risotto barbabietola e gorgonzola dolce, millefoglie di patate e zucca con salsa di topinambur e torta di nocciole e zucchine con crema pasticcera alla vaniglia. Il progetto ha coinvolto anche una classe di Accoglienza dell'istituto eno-gastronomico, che ha servito il pasto in sala. Per pranzo i ragazzi hanno gustato insieme i risultati del loro lavoro, dandosi l'appuntamento per la prossima primavera per lo studio di un'altra filiera.

Poiché si tratta di un progetto pilota, in futuro saranno coinvolte altre scuole, con cui sarà possibile replicare questa iniziativa di formazione e confronto.

