



14 marzo 2015

LE DIECI QUESTIONI DELLA FOOD POLICY

Estratto dall'analisi per la Consultazione Pubblica

BOZZA



Gruppo di Lavoro:

**Andrea Calori, Francesca Federici,
Andrea Magarini, Chiara Demalde, Marta Maggi
Alessandro Beloli, Alessandro Maggioni, Alessandro Musecca, Cécile Sillig, Chiara Ducoli,
Giuseppe Maffucci, Loris Mazzagatti, Mario Paris, Massimiliano Rossetti, Stefano Bovio**

Economia e Sostenibilità
www.assesta.it

La Food Policy della città di Milano è un progetto del Comune di Milano e della Fondazione Cariplo, realizzata con il supporto tecnico e scientifico dell'Associazione Economia e Sostenibilità.



**fondazione
cariplo**



Economia e
Sostenibilità



www.foodpolicymilano.org

INDICE

INTRODUZIONE	pag. 3
1. Governance: Milano dialoga con la città	pag. 6
2. Educazione: Milano educa al cibo	pag. 10
3. Sprechi: Milano riduce e trasforma	pag. 14
4. Accesso: Milano nutre tutti	pag. 18
5. Benessere: Milano nutre sano	pag. 22
6. Ambiente: Milano riduce gli impatti	pag. 26
7. Agroecosistema: Milano ha cura della terra e delle sue acque	pag. 30
8. Produzione: Milano genera qualità	pag. 34
9. Finanza: Milano investe sul cibo	pag. 38
10. Commercio: Milano alimenta le relazioni	pag. 42
Fonti bibliografiche essenziali	pag. 44



Copyright © 2015, Associazione Economia e Sostenibilità.

È permesso copiare, distribuire e/o modificare questo documento sotto i termini della GNU Free Documentation License, Versione 1.3 o ogni versione successiva pubblicata dalla Free Software Foundation; senza sezioni non modificabili, nessun testo di copertina e senza Testi di Retro Copertina. Una copia della licenza è inclusa nella sezione intitolata "GNU Free Documentation License".



Hanno contribuito attraverso discussioni sul metodo e sui contenuti, partecipando agli incontri programmati nel percorso della Food Policy, i seguenti docenti universitari ed esperti sulle tematiche correlate al sistema alimentare:

Aldo Palaoro, Alessandro Banterle, Alessandro Massi, Alessandro Sartorio, Anna Meroni, Antonio Longo, Cinzia Thomarezis, Claudia Sorlini, Claudio Furloni, Claudio Guccinelli, Davide Biolghini, Davide Lo Castro, Emanuela Zeggio, Franca Roiatti, Francesco Zurlo, Franco Berrino, Gianni Scudo, Gino Bistagnino, Giorgio Donegani, Giorgio Ferraresi, Giulia Simeone, Giuliana Malaguti, Giuseppe de Santis, Luca Tamini, Marco Garoffolo, Marco Lucchini, Marco Saroglia, Maria Gabriella Gentile, Mario Sartori, Marisa Cergale, Michele Fino, Nicola Zanardi, Rosario Lembo, Sabrina Granata, Salvatore Ciappellano, Sergio Malcevschi, Silvana Galassi, Silvia Pigozzi, Silvio Anderloni, Stefano Bocchi, Stefano Corsi, Valentina Mutti, Valerio Bini, Walter Ganapini.

Che cos'è la Food Policy di Milano

La Food Policy di Milano è uno strumento di supporto al governo della città promosso dal Comune di Milano e Fondazione Cariplo per qualificare e rendere più sostenibile la città stessa partendo dalle tematiche legate al cibo.

La Food Policy di Milano comprende molte dimensioni: alcune sono componenti del ciclo alimentare propriamente inteso, come coltivazione, distribuzione e consumo di cibo, i relativi rifiuti e il loro trattamento; altre interessano una gamma molto ampia di aspetti che, direttamente o indirettamente, influenzano il ciclo alimentare stesso o sono influenzati da esso: i fattori ambientali e territoriali della produzione, le culture e gli stili di vita, il benessere, le economie connesse, la ricerca, le infrastrutture, ecc.

La Food Policy di Milano contribuisce a definire una visione sistemica di tutti questi elementi in relazione a ciò che si sviluppa nella città di Milano e nel suo territorio, esplicitando una visione generale e promuovendo azioni che realizzino questa visione.

La Food Policy di Milano si intreccia con tutte le politiche che il Comune promuove nei suoi ambiti di competenza, sia nelle politiche ordinarie che nei suoi progetti speciali.

La Food Policy di Milano si articola in azioni che si declinano nel breve, medio e lungo periodo e valorizza tutto quanto è già in campo che possa contribuire alla sua attuazione.

La Food Policy di Milano viene definita e attuata mediante il coinvolgimento attivo della cittadinanza e di tutti gli attori che operano in città o che vivono le diverse dimensioni del cibo, al fine di capitalizzare una pluralità di risorse (idee, competenze, investimenti, ecc.) e per ottenere un effetto moltiplicatore.

La prospettiva: il cibo come chiave della sostenibilità della città

Milano è un contesto dinamico in cui si sono dispiegate molte delle nuove domande sociali legate al cibo; al contempo, il territorio milanese è sede di molte attività economiche che costituiscono il cuore del sistema agroalimentare italiano. A Milano hanno sede le maggiori istituzioni finanziarie che regolano tale mercato e qui si concentra una parte significativa del sistema del commercio, della ricerca e della ristorazione.

Il valore e le molte articolazioni che il cibo ha in rapporto al contesto milanese mettono in luce quanto il cibo non sia un settore economico, una categoria merceologica o un semplice veicolo di nutrienti, ma un carattere specifico di Milano. Migliorare la qualità e la sostenibilità del mondo del cibo significa, quindi, aumentare la sostenibilità complessiva della città.

Questo miglioramento è un processo che deve partire dai bisogni delle persone e dalle domande sociali che sono legate al cibo, alla sua accessibilità, alla sua qualità, alla natura dei processi produttivi e ai legami tra il cibo stesso, i contesti di provenienza, la città ed il suo territorio. Su queste basi Milano può innovare in un'ottica sostenibile sia le scelte strutturali, sia gli stili di vita dei suoi abitanti per migliorare la qualità della vita e del suo territorio e per giocare un ruolo di innovazione anche sul piano nazionale e internazionale.

La prospettiva della sostenibilità necessita di una prospettiva sistemica, che unisca dinamiche sociali, economiche e ambientali; di un bilanciamento tra progetti specifici e interventi strutturali, azioni immediate e interventi che si dispieghino nel lungo periodo. Il tutto combinando politiche istituzionali con le azioni di una pluralità di soggetti sociali ed economici e di tutta la cittadinanza.

Affrontare il cibo come chiave per la sostenibilità della città, significa leggere e governare le relazioni che legano Milano alle città e i territori nell'economia globalizzata, partendo però dagli aspetti legati alla prossimità fisica e organizzativa delle relazioni sociali ed economiche del territorio milanese e lombardo che, nei secoli, ha generato la ricchezza della Milano contemporanea.

L'analisi del mondo del cibo a Milano

Per definire i contenuti della prospettiva della Food Policy di Milano è stata effettuata un'analisi dei diversi modi in cui il cibo intreccia la vita della città. L'analisi ha riguardato il ciclo alimentare e le sue relazioni con la società, l'economia e l'ambiente milanese; il tutto focalizzando l'attenzione su Milano ma cercando, di volta in volta, di comprendere le relazioni tra quanto succede in città e le articolazioni a scale più vaste.

Questa scelta nasce dal fatto che le questioni in gioco sono molte e si sviluppano in modo articolato e interconnesso a diverse scale. Per questo motivo svariati dei temi che sono stati considerati (es. produzioni, consumi, logistica, ecosistema, salute, ecc.) sono stati analizzati ampliando il campo di indagine anche al di fuori del perimetro amministrativo comunale, in modo da comprendere e mostrare le relazioni tra la città e i suoi contesti più ampi.

Il lavoro di analisi è stato realizzato attingendo a fonti molto diverse tra loro: banche dati, ricerche, fonti web, interviste dirette e altro materiale documentario che è stato prodotto sia da diverse istituzioni milanesi, lombarde e nazionali, sia da attori sociali ed economici.

Nel corso della sua realizzazione, sono state coinvolte circa cento persone che, a vario titolo, producono e scambiano conoscenze sui temi del cibo a Milano: docenti universitari, ricercatori, personale tecnico del Comune e di Fondazione Cariplo, membri di associazioni e fondazioni milanesi, oltre che altri testimoni e portatori di conoscenze.

Con queste persone sono stati discussi il metodo di analisi e i contenuti generali del lavoro, ricevendo contributi anche riguardo ad argomenti specifici. In questo modo si è prodotta un'analisi che è già stata condivisa con un primo nucleo di "testimoni della città" e che contiene sia temi specifici, sia l'esplicitazione delle relazioni tra le diverse componenti del ciclo alimentare ed il contesto milanese.

Le Dieci Questioni della Food Policy

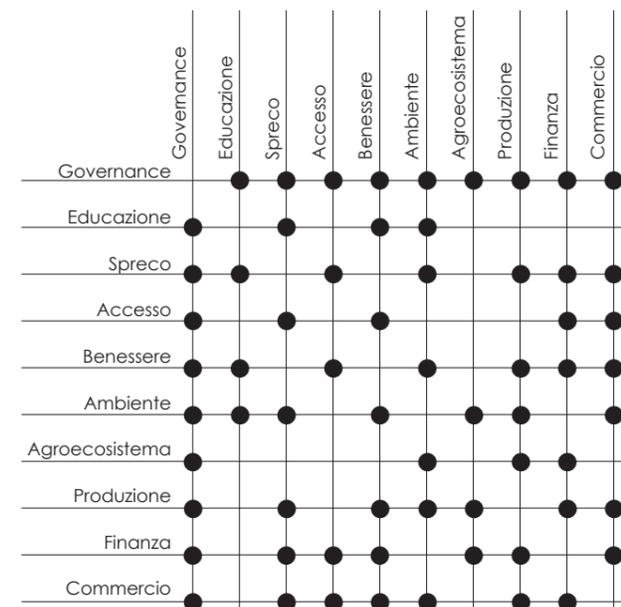
La prospettiva generale della Food Policy si declina in Dieci Questioni che sintetizzano la complessità del mondo del cibo a Milano, facilitando la lettura delle sue molte articolazioni e declinando la prospettiva in dieci componenti che possono poi evolvere in obiettivi generali e specifici.

Queste componenti si intrecciano con tutte le competenze e gli ambiti di intervento del Comune, ma non corrispondono ai nomi degli assessorati e alla loro organizzazione interna. Questo perché il primo scopo delle Dieci Questioni è quello di mostrare l'interdipendenza tra i molti fenomeni legati al cibo, per favorire la promozione di azioni innovative che mettano a sistema interventi anche di tipo puntuale e settoriale, favorendo al contempo un approccio integrato all'interno dello stesso Comune.

In secondo luogo le Dieci Questioni riguardano la città nel suo complesso e, quindi, comprendono temi che sono trattati da una pluralità di attori che operano con logiche differenti e con organizzazioni diverse anche al di fuori del campo di intervento comunale. Dunque per potere promuovere azioni innovative mettendo a frutto queste diversità è opportuno facilitare ogni azione che migliori la capacità di mettere a sistema tutto quanto viene promosso in città, che possa concorrere al raggiungimento degli obiettivi della Food Policy.

Ciascuna delle Dieci Questioni implica azioni che sono immediatamente attivabili o che hanno effetto nel breve periodo, con un numero limitato di attori e con interventi di carattere settoriale.

Il dispiegamento di tutte le potenzialità delle Dieci Questioni può poi avvenire tramite la promozione di azioni di più ampio respiro che uniscano



Dieci questioni della Food Policy di Milano

aspetti e implicazioni anche di lungo periodo, tra cambiamento degli stili di vita individuali e trasformazioni strutturali dell'economia e delle organizzazioni.

Le Dieci Questioni della Food Policy di Milano sono elencate qui sotto. L'elenco non rappresenta un ordine di priorità, dal momento che la definizione di priorità tra esse e all'interno di ciascuna di esse sarà frutto delle scelte della Giunta e del dibattito con gli attori della città.

- Governance:** evidenzia in modo trasversale il fatto che ogni azione della Food Policy richiede il dialogo con la città sia in luoghi istituzionali, sia in contesti informali.
- Educazione.** mostra la molteplicità delle forme dell'educazione sia all'interno di luoghi e contesti esplicitamente dedicati a compiti educativi, sia come effetto legato all'attività istituzionale, e alla molteplicità dei processi sociali e alle attività economiche.
- Sprechi:** si riferisce ai molti effetti generati dagli stili di vita e di consumo dei milanesi e dall'organizzazione del ciclo alimentare in tutte le sue fasi, indagando anche le modalità di riduzione e riuso di tali sprechi.
- Accesso:** riguarda le diverse forme in cui i temi dei diritti al cibo si declinano secondo le diverse componenti sociali: bambini, adulti, povertà, comunità straniere, rifugiati, ecc.
- Benessere:** considera le relazioni del cibo con la salute e gli stili di vita, sia negli aspetti patologici, sia nella vita quotidiana.
- Ambiente:** richiama tutte le implicazioni che il ciclo del cibo ha con l'aria, l'acqua, il suolo e l'energia, considerando quanto l'ambiente influenzi il cibo di Milano e gli impatti ambientali che quest'ultimo genera.
- Agroecosistema:** focalizza le interazioni che il mondo della produzione agricola ha con il territorio e il paesaggio.
- Produzione:** tratta le tematiche della produzione del cibo in tutte le sue declinazioni, dall'orto urbano alle grandi produzioni, dai mercati locali a quelli internazionali che interessano Milano, alle innovazioni sul piano delle qualità e delle organizzazioni.
- Finanza:** intesa come l'insieme dei temi relativi agli investimenti e dei meccanismi fiscali che sono legati alle componenti del ciclo alimentare e al suo contesto.
- Commercio:** coinvolge i temi relativi a tutti i sistemi di distribuzione e vendita del cibo ed al sistema delle relazioni che essi generano con i luoghi della città e con le dinamiche sociali.

Come si leggono e come si usano le Dieci Questioni

Nelle pagine successive, per ciascuna delle Dieci Questioni si riporta un breve testo che sintetizza quanto emerso dall'analisi che è stata effettuata in precedenza. Il testo non contiene tutti gli elementi di analisi, ma esprime il senso dei temi principali che caratterizzano la Questione in oggetto.

A questa sintesi è associata un'infografica che raduna alcuni dei dati rilevanti che fotografano la situazione e che sono estratti dalle fonti utilizzate nell'analisi.

Questi elementi di analisi nutrono un testo di visione che declina il tema generale del "cibo come chiave della sostenibilità della città" secondo ciascuna delle Dieci Questioni.

A fianco dei testi di analisi e di visione vengono proposti anche degli elementi di conoscenza e degli strumenti che possono aiutare a tradurre la visione in obiettivi e in azioni. Sono quindi riportate delle brevi descrizioni che alludono a quanto in città si sta già facendo relativamente ai temi in oggetto: progetti iniziative, partenariati, ecc. Inoltre si indicano dei riferimenti ad alcune esperienze internazionali di eccellenza che, rispetto a ciascuna Questione, forniscono degli stimoli di carattere progettuale.

La funzione di questi elementi di conoscenza è quella di ispirare l'azione: non si tratta, quindi, dell'indicazione di attori privilegiati o di progetti prioritari, né della definizione di obblighi o contesti normativi entro cui inquadrare le politiche, né delle uniche esperienze esistenti in città o nel mondo. La funzione di questi elementi è quella di nutrire il dibattito al fine di individuare obiettivi ed azioni in sinergia con gli attori e progettualità già in campo in città, riferendosi alle migliori esperienze a livello nazionale e internazionale.



Sintesi dei temi

Il contesto milanese è molto ricco di attori, iniziative e progetti che generano socialità ed economie intorno alle tematiche del cibo a molte scale: da gruppi informali attivi a scala di quartiere fino ai grandi player che operano in un panorama nazionale e internazionale.

Per quanto riguarda le rappresentanze delle categorie produttive, i luoghi istituzionali e le grandi associazioni, Milano è un hub decisionale di importanza primaria a livello regionale, nazionale e internazionale.

A ciò si aggiungono reti e coordinamenti nati dal basso che hanno diversi gradi di formalizzazione e che costituiscono soggettività rilevanti nella promozione di innovazione sui temi del cibo.

- Il Consorzio DAM Distretto Agricolo Milanese è una società formata da 33 aziende agricole che operano all'interno del perimetro comunale. Il DAM ha siglato un Accordo Quadro di Sviluppo Territoriale con altri tre Distretti (DAVO, Riso e Rane, DINAMO) oltre che con Comune, Provincia e Regione per lo sviluppo urbano sostenibile integrato dell'area metropolitana milanese.
- In città esistono più di 80 gruppi di acquisto solidale (GAS) censiti ufficialmente ma, se si paragona questo dato con le tendenze nazionali tra gruppi censiti e gruppi non rilevati, se ne ricava un numero pari al doppio; inoltre il fenomeno va proiettato sulla dimensione metropolitana in quanto numerosi GAS operano in rete con altri che fanno riferimento ad una scala più ampia. A ciò si aggiungono cooperative di consumo, fiere e altre forme di consumo organizzato.
- I soggetti sopra indicati, oltre ad altre aziende agricole di qualità, associazioni e cooperative, sono impegnati anche nella gestione di circa dieci mercati contadini regolarmente attivi in città, cui si aggiungono altre forme di vendita diretta gestite dagli agricoltori che deintermediano il rapporto con i consumatori al di fuori dei canali di vendita tradizionali.
- E' attivo da anni un coordinamento cittadino dei genitori che fanno parte delle Commissioni Mensa delle scuole milanesi e che esercitano funzioni quotidiane di controllo del servizio di Milano Ristorazione, dialogando con essa.

Istituzioni

Milano **hub decisionale** di importanza primaria regionale, nazionale, internazionale



Regione

Direzioni Generali: agricoltura, commercio ambiente, sanità, territorio, sistemi verdi.



Città metropolitana

Ambiente, cultura, parchi, pianificazione, scuola, agricoltura.



Comune

Direzioni Centrali: educazione, sport e benessere, politiche sociali, ambiente, attività produttive sviluppo economico, cultura, urbanistica.



Zone di decentramento

Partecipazione.

Altri attori istituzionali e sociali



Commissioni Mensa

coordinamento cittadino dei genitori

4 Distretti agricoli

Accordo Quadro di Sviluppo Territoriale "Metropoli Rurale"



82 Gruppi di Acquisto Solidale

censiti

Associazioni e centri di ricerca indipendenti

Società pubbliche urbane



Milano Ristorazione

Public Procurement
Ristorazione istituzionale
Educazione alimentare



SoGeMi

Mercato ortofrutticolo
Hub logistico
Mercati coperti



AMSA

Raccolta e smaltimento rifiuti
Parchi e giardini



Metropolitana Milanese

Servizio idrico integrato

Autonomie funzionali ed altre istituzioni



Parco Agricolo Sud Milano



Fondazioni Bancarie



Camere di Commercio



Azienda Sanitaria Locale



Università



Ufficio Scolastico Lombardia (Ambito territoriale di Milano)



Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Distretto Agricolo Milanese

Consorzio costituito per valorizzare le attività agricole e sostenere le aziende operanti nel Comune di Milano, il Distretto è un interlocutore privilegiato per la neo ruralizzazione di Milano.

Accordo Quadro di Sviluppo Territoriale

"Milano Metropoli Rurale" tra Comune, Provincia, Regione e quattro Distretti Agricoli per programmare numerosi interventi sulla produzione agricola, sulla distribuzione e sull'agroecosistema.

Bando Orti Urbani "Coltivami"

Per promuovere la coltivazione degli orti urbani, l'amministrazione ha individuato 309 particelle sulle quali ha attivato un bando per assegnarne la gestione a soggetti milanesi.

AgriCultura per la realizzazione di un Distretto Agricolo Culturale Milanese

Il progetto si interseca con il DAM (Distretto Agricolo Milanese), ponendo l'accento sull'importanza di una cultura agricola comune.

Forum della Città Mondo

Luogo di partecipazione di oltre 600 associazioni di comunità straniere presenti nel territorio milanese per condividere l'elaborazione di politiche in vista di Expo 2015.



Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Un dato notevole è la percentuale di progettualità (sul totale mappato) in cui sono coinvolti Comune, Provincia e Regione: rispettivamente il 29, 17 e 11%, nella maggior parte dei casi in veste di partner/patrocinatori.

In circa venti casi almeno due dei tre soggetti istituzionali sono contemporaneamente presenti, si può affermare che gli stessi rivestono un ruolo definito in quasi metà di tutte le progettualità censite. Passando alla percentuale di progetti che ha come contenuto principale la "Governance", essa si attesta sul 7% del totale.

In gran parte si tratta di distretti agricoli nati da una volontà istituzionale (il DAM, il DAVO, il Distretto Rurale Riso e Rane e il Distretto Neorurale delle Tre Acque di Milano) e di distretti di economia solidale (tra cui spicca il DESR), sviluppo e corporazione di GAS e associazioni locali. Un altro progetto di ampio respiro è Genuinagente, finalizzato a implementare

la governance delle reti di produzione e di consumo sostenibile nel Parco Agricolo Sud Milano.

In un'ottica di regia comune, di partecipazione, e di maggior organizzazione e peso specifico su alcune tematiche si evidenziano anche altre esperienze, come il Comitato Expo dei Popoli e il Forum della Città Mondo: il primo, formato da circa 60 tra ONG e associazioni, realizzerà a inizio giugno il Forum dei Popoli (in parte in Cascina Triulza, sede della società civile e del Terzo Settore per Expo), assemblea internazionale incentrata su sovranità alimentare e ambientale.

Il secondo è costituito da oltre 600 associazioni di comunità internazionali del territorio milanese che si riuniscono periodicamente in assemblee plenarie e in tavoli di lavoro tematici, anche relativi al cibo.



Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi



Esperienze internazionali

Il tema della governance rappresenta la chiave di avvio di tutte le iniziative sviluppate dalle città nel contesto internazionale.

In molte città come Toronto, Vancouver, San Francisco e Bristol, è stato definito un food policy council con l'obiettivo di favorire il dialogo fra i diversi soggetti attivi localmente per sviluppare politiche e progetti in grado di agire sul sistema alimentare. Calgary, Philadelphia, Seattle ed altre hanno commissionato delle valutazioni scientifiche del proprio sistema alimentare per poter definire la policy in base ad indicatori verificati.

Melbourne ha realizzato un'interessante processo di consultazione pubblica per coinvolgere tutti i possibili stakeholder nella progettazione della propria proposta.

New York appare all'avanguardia nel monitoraggio del proprio sistema alimentare attraverso un set di indicatori aggiornato annualmente dall'amministrazione.





Sintesi dei temi

Milano ha la più alta concentrazione in Italia di strutture educative, formative e di ricerca legate al ciclo alimentare. Questa concentrazione dipende sia dalla lunga tradizione dell'agricoltura lombarda, che ha dato forma e sostenuto scuole, università e centri di formazione, sia dalle continue innovazioni legate alle attività connesse a tutte le componenti del ciclo alimentare e alle sue relazioni con il contesto.

In rapporto ai diversi tipi di educazione formale e informale, opera inoltre un'ampia varietà di soggetti che si applicano soprattutto sui temi del consumo e dell'educazione di base. Mentre a livello scolastico una parte significativa delle attività educative vede tradizionalmente una prevalenza dei contenuti nutrizionali, in anni più recenti l'offerta formativa si è articolata comprendendo anche aspetti ambientali, etici e interculturali. In rapporto a questa evoluzione, in campo educativo e formativo è significativo il ruolo sempre più attivo sia di associazioni ambientaliste di diverso tipo e dimensione, sia di fiere, riviste, cooperative, reti e gruppi formali e informali che sono attori primari della diffusione di una cultura del cibo orientata alla sostenibilità.

Attualmente, oltre alle indicazioni ministeriali relative prevalentemente al rapporto tra nutrizione e crescita in età scolare, non esistono a livello cittadino indirizzi comuni per l'insieme delle proposte educative di base e i contenuti dipendono in larga misura dall'offerta di ciascuno degli attori – prevalentemente associazioni e ONG – che lavorano in convenzione con le scuole e i servizi educativi pubblici.

La presenza crescente di abitanti di origine straniera aumenta sempre più la complessità, i temi e i modi dell'educazione e della formazione a tutti i livelli e per diversi tipi di pubblico (minori, operatori educatori, attori economici, ecc.): per affrontare questa complessità la presenza di forum, reti e consulte costituisce una risorsa importante per coinvolgere le comunità internazionali in un quadro di integrazione più generale.

Educazione formale

all'interno delle scuole Alunni nel Comune di Milano



Scuole dell'infanzia

32.673 in 312 unità scolastiche

Scuole elementari

57.465 in 218 unità scolastiche

Contenuti presenti nelle linee guida del MIUR per l'educazione alimentare:

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Sicurezza alimentare | 4 Rispetto dell'ambiente |
| 2 Caratteristiche sensoriali | 5 Rispetto dei principi etici |
| 3 Valore nutritivo | 6 Gratificazione nell'acquisto e nel consumo |

Educazione non formale

non scolastica ma con intenzionalità educativa



Progetti promossi generalmente da:

Gruppi di Acquisto Solidale

Associazioni culturali

Educazione informale

priva di intenzionalità educativa



Ogni 5 minuti un bambino è indotto a mangiare qualcosa.



Un bambino che guarda **3 ore di televisione al giorno** subisce annualmente **32.850 pubblicità di alimenti.**

Scuole medie

34.147 in 142 unità scolastiche

Scuole superiori

65.064 in 172 unità scolastiche

163.356 studenti universitari



17,9% alunni stranieri
10,5% nati in Italia

Nuclei familiari

340.000

formati da 1 persona (52,7%)

150.000

formati da 2 persone (23%)

83.000

formati da 3 componenti (12,8%)

56.000

formati da 4 componenti (8,6%)

13.000

composti da 5 componenti (2,1%)

120.000 famiglie

sono composte da stranieri



In Italia è quasi del tutto assente la pubblicità educativa alimentare.



36% della pubblicità promuove prodotti ricchi di calorie.



Iniziative già attivate dal Comune di Milano

All'interno delle scuole e delle mense scolastiche **Milano Ristorazione** realizza le seguenti progettualità:

- "Menù speciali", etnici, vegani, senza glutine, ecc...;
- "Mangiare con cura", formazione con i referenti della ristorazione, indagine sui progetti attivi nelle scuole;
- "Dall'orto alla tavola", laboratori di cucina per bambini ed adulti;
- "Laboratorio dei sapori", gradimento dei pasti nelle mense;
- "Un cuoco per amico", incontri con i cuochi;
- "Disegna la tua Expo", progetto culturale.

Il **Comune di Milano** ha promosso:

- "Food. La scienza dai semi al piatto", mostra di divulgazione scientifica associato al cibo;
- "Urban & Cooking Gardening", scambio di conoscenze sulle culture etniche;

- "REALSAN", attivo sulla sicurezza alimentare con scambio di conoscenze con il Centro America;
- "Blue Food: green future?", rivolto alle scuole per promuovere comportamenti ecosostenibili.

L'amministrazione ha sviluppato in modo partecipato la definizione del **regolamento delle commissioni mensa**.

Sono stati avviati all'interno delle scuole **120 orti didattici**.

Metropolitana Milanese ha sviluppato il progetto Oro Blu con il quale intende promuovere comportamenti ecosostenibili per il risparmio idrico all'interno della città.



Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Educazione" sono circa un terzo del totale. La maggior parte riguarda l'educazione alimentare, prevalentemente indirizzata agli studenti delle scuole primarie e secondarie attraverso percorsi didattici in cui si alternano lezioni mirate, laboratori (molti esempi di orti urbani, anche al di fuori del contesto scolastico), incontri con esperti e visite guidate. Talvolta le medesime iniziative coinvolgono come target anche genitori, insegnanti e tecnici/operatori della ristorazione scolastica.

Due soggetti molto attivi sono la Provincia di Milano e Milano Ristorazione. I temi maggiormente sviluppati sono l'educazione a una sana e corretta alimentazione, a uno stile di vita salutare e a consumi consapevoli e la riduzione degli sprechi, compreso quello dell'acqua.

Spesso l'educazione al cibo è veicolata attraverso

le varie forme espressive della cultura (arte, letteratura, musica ecc.), ma le stesse sono il fulcro di progettualità diverse, finalizzate allo scambio interculturale di pratiche e conoscenze in ambito culinario e/o agricolo, alla promozione della gastronomia come altra forma d'arte (in alcune iniziative sono coinvolti chef di fama internazionale), alla riscoperta di tradizioni culinarie (e non solo) locali sopite. Sempre nell'ambito "Educazione" si segnalano convegni e mostre con taglio scientifico/divulgativo (un esempio è la recente Food.

La scienza dai semi al piatto, presso il Museo Civico di Storia Naturale), progetti di ricerca in cui sono coinvolte le università milanesi ed eventi e campagne di sensibilizzazione, condotte dal mondo associativo anche a livello internazionale, relative a svariati temi, tra cui il diritto al cibo e la sovranità alimentare.



Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi



Esperienze internazionali

Programmi di educazione associati al cibo vengono sviluppati dalle città per accrescere la consapevolezza delle scelte dei propri abitanti. Con lo stesso obiettivo diverse città realizzano iniziative culturali, di comunicazione e sensibilizzazione.

Londra ha sviluppato una campagna di comunicazione all'interno degli spazi pubblici. Gent ha promosso la diffusione di consapevolezza su un'alimentazione più sostenibile, fornendo all'interno delle mense un'opzione vegetariana settimanale. Vancouver sostiene le cucine comunitarie con una funzione anche sociale.

Toronto realizza iniziative di educazione primordiale indirizzate all'allattamento al seno, iniziative prescolari e scolastiche. Amsterdam ed altre città agiscono sulle scuole integrando nella didattica contenuti associati alla nutrizione.



SPRECHI Milano riduce e trasforma



Sintesi dei temi

Con il termine spreco ci si riferisce, spesso, a fenomeni che hanno origine e natura diversa, che si generano nelle diverse fasi della filiera agroalimentare e che è più corretto distinguere in eccedenze, scarti e spreco propriamente inteso. Ciascuno di questi fenomeni assume diverse dimensioni e rilevanza a seconda dei tipi di prodotti (es. freschi, trasformati, confezionati, ecc.) e cambia in funzione di canali distributivi e modalità di consumo (GDO, ristorazione, mercati, catering per eventi, consumo familiare, ecc.).

In generale il termine spreco va utilizzato per definire tutto ciò che non viene utilizzato per soddisfare le necessità alimentari umane, animali o che non è destinato alla produzione di fertilizzanti o energia. Lo spreco comporta impatti ambientali ed economici spesso non del tutto percepiti. Esso ha fare con l'insieme dei flussi di materia ed energia e con i costi necessari per produrre, trasformare, distribuire e smaltire il cibo che, per diversi motivi, non viene utilizzato. Rappresenta quindi un valore sottratto all'uso.

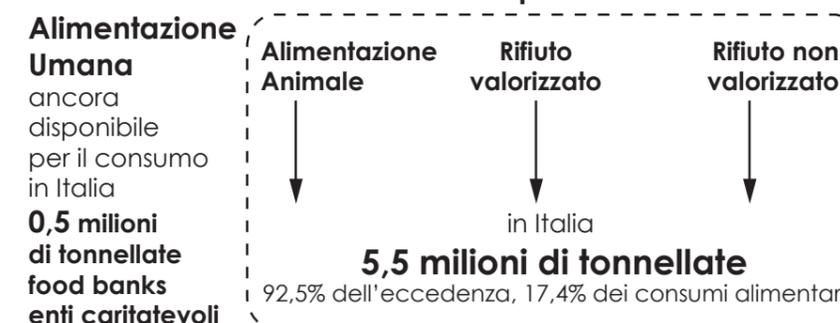
Il rapporto tra spreco e rifiuto va anche considerato in rapporto alla produzione di compost che viene generato dal trattamento della frazione organica e che, grazie alle scelte di AMSA, è in crescita. Nel contesto milanese, una buona parte dello spreco è relativo alla fase del consumo, con una rilevanza significativa anche di quella della distribuzione dei prodotti freschi.

A Milano si concentra un alto numero di soggetti, prevalentemente non profit, che associano attività di raccolta di eccedenze alimentari con la loro redistribuzione a vantaggio di persone e categorie svantaggiate. Esiste, infine, una nicchia di aziende con tassi di crescita significativi che applicano tecnologie di recupero di scarti alimentari riutilizzandoli nel mondo del design e nella produzione di fibre naturali.

Disponibilità alimentare



Eccedenza
in Italia **6 milioni tonnellate annue**



Contributo alle eccedenze alimentari delle componenti del sistema alimentare



Lo spreco domestico di una famiglia milanese equivale ad una mensilità della spesa alimentare



Sintesi dei temi

Nella città di Milano l'accesso al cibo è un dato consolidato e socialmente condiviso in rapporto alla disponibilità economica delle persone, che è superiore alla media nazionale. La presenza di un sistema distributivo articolato e fortemente differenziato dal punto di vista delle tipologie e delle qualità dei prodotti, garantisce una disponibilità materiale che non ha pari a livello nazionale.

In città opera Milano Ristorazione, l'azienda pubblica di ristorazione più grande d'Italia che serve più di 80.000 pasti al giorno nelle scuole, nelle residenze per anziani e nei centri di prima accoglienza.

In questo quadro si rilevano diversi tipi di difficoltà di accesso al cibo, sia sul piano quantitativo sia qualitativo. Esistono fasce crescenti di popolazione che chiedono aiuti economici a strutture pubbliche e non profit: una parte di questi aiuti si manifesta anche nella forma di richiesta di cibo (pasti, pacchi alimentari, ecc.) sia come domanda in sé, sia come sintomo di bisogni più profondi che assumono i contorni in parte dell'emergenza ma più spesso di una tendenza che, nel lungo periodo, ha caratteri strutturali. Milano attira queste domande anche dall'intera area metropolitana e oltre, in ragione del fatto che offre sia servizi sia luoghi che incontrano le aspettative anche di persone in difficoltà che provengono da fuori città.

In generale il tema dell'accesso ad un cibo qualitativamente adeguato sotto ogni profilo è oggetto di dibattiti in diversi ambiti che hanno visto anche la nascita di nuove soggettività sociali: mondo della scuola, fiere, associazioni e gruppi informali, ecc. I diversi aspetti dell'accesso si articolano pure in rapporto alle diverse comunità straniere presenti in città. Ciascuna di esse esprime bisogni differenziati che non vanno confusi con l'emergenza, legata prevalentemente agli stranieri in fuga da luoghi di crisi umanitarie, ma che si intrecciano con le condizioni materiali, le culture e le economie di ciascuna comunità.

Popolazione

1.353.882 popolazione residente
circa 1.930.000 popolazione diurna

245.567

Pasti a domicilio erogati dal Comune ad anziani o persone non autosufficienti



2.700

Posti per senzatetto notturni con sostegno alimentare

120

Pranzi organizzati da Cuochi Sociali con gruppi di anziani

9 mense dei poveri in città

gestite da enti religiosi o caritatevoli



Strutture per la distribuzione di pacchi alimentari



Pasti annuali di Milano Ristorazione

13.700.000 per le scuole

600.000 per le case di riposo

830.000 servizi speciali

(vacanze, centri prima accoglienza)

460.000 clienti terzi

1.900.000 di pasti al crudo

Povertà



225.000 individui

108.000 famiglie

in condizione di povertà relativa

2.263 senzatetto registrati



Giovani NEET (non studenti e non occupati)

76.000 a Milano

di cui 42.000 donne

13% dei giovani sotto i 30 anni

Tasso di disoccupazione sotto i 30 anni



21% in Provincia di Milano

6,5% disoccupazione a Milano



442 €/mese

spesa alimentare mensile per famiglia di milanesi (italiani)

218 €/mese

spesa alimentare mensile per famiglia di milanesi (stranieri)



264.238 stranieri residenti

14% incidenza sulla spesa complessiva

Dove si acquista il cibo in città?



milanesi

12% ipermercato

78% supermercato

6% hard discount

5% negozi al dettaglio



stranieri

14% ipermercato

54% supermercato

20% hard discount

12% negozi al dettaglio



Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Il **Comune** realizza i progetti:

- Dal 2011 ad oggi l'Amministrazione comunale ha erogato contributi contro le povertà per oltre 102 milioni di euro direttamente alle persone fisiche, che comprendono anche aiuti alimentari.
- Il Comune di Milano sostiene economicamente numerose esperienze caritatevoli con contributi annui.
- "Social Market" all'interno di due locali nei quali le famiglie milanesi in difficoltà possono fare la spesa a prezzi calmierati.
- "Neighbourhood - My City", con il quale intende agire sulle emergenze sociali associate alle tematiche alimentari.
- Tra contributi agli enti e spese relative all'emergenza senz'altro nel 2014 sono stati spesi oltre 1.400.000 euro, che comprendono anche aiuti alimentari.

- Dal 2012 il Comune ha organizzato oltre 15 feste del vicinato nei quartieri popolari milanesi aventi sempre per oggetto il cibo e la socialità.
- Durante expo in Piazza del Cannone si svolgerà la Milano Social Food cioè una rassegna di appuntamenti legati al nesso cibo-sociale, funzionali a promuovere la presenza di cooperative di tipo B che mettono al lavoro i soggetti più fragili sul tema dell'alimentazione.
- Attraverso le attività di cooperazione internazionale decentrata supporta numerosi progetti sul tema agricoltura urbana e periurbana. Tra questi è capofila del progetto Smart Food Cities for Development EYD2015, finanziato dalla Commissione Europea."



Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Accesso" sono circa il 10% del totale. L'attività di distribuzione di cibo a persone in difficoltà è svolta soprattutto da strutture caritative, sia tramite la raccolta e donazione di pacchi di cibo, sia offrendo pasti caldi in mense dedicate.

Per quanto riguarda la prima attività si ricorda la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, promossa dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus e l'attività, ad esempio, della Croce Rossa Italiana o della Fondazione Progetto Arca Onlus.

Le mense vere e proprie sono 9 e hanno una lunga storia di lavoro alle spalle (la mensa dell'Opera San Francesco per i poveri, quella della Fondazione Fratelli San Francesco, quella della Onlus Pane Quotidiano, il Centro Franciscano Beata Maria della Passione, il Centro Sant'Antonio, l'Opera

Pane Sant'Antonio, l'Opera Mensa della Carità, la Mensa delle Suore di Madre Teresa di Calcutta e il recente Refettorio Ambrosiano della Caritas). Altre progettualità degne di nota sono, ad esempio, il Ristorante Ruben della Fondazione Ernesto Pellegrini (offre la cena a 1€ - gratis per i minori di 16 anni - a persone in situazioni temporanee di emergenza e di fragilità economica e sociale) e i Social Market, introdotti dall'Associazione Terza Settimana. Al tema della povertà si lega quello degli immigrati, spesso in condizioni economiche precarie, e del diritto al cibo.

Un progetto che può rappresentare il tema è Nutrire la città che cambia, realizzato da CIA Milano - Lodi - Monza - Brianza e ASES: è finalizzato allo sviluppo di imprese agricole condotte da immigrati e all'ampliamento della gamma di produzione delle imprese agricole lombarde verso coltivazioni che soddisfino le abitudini alimentari dei cittadini non comunitari.



Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi

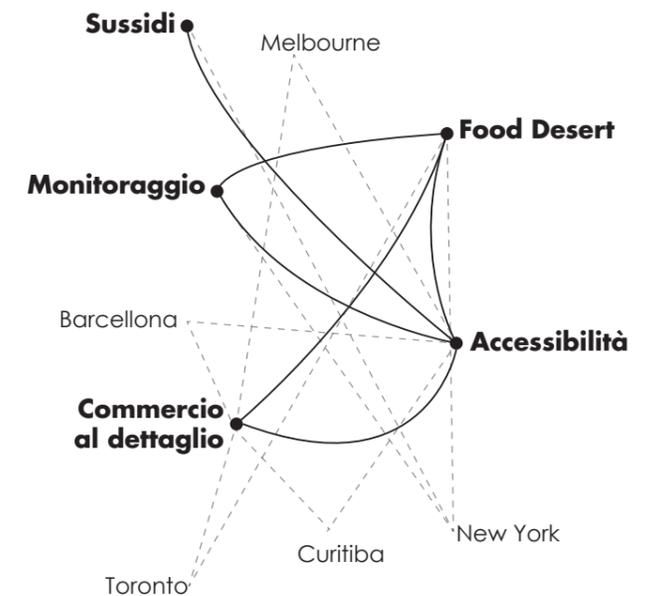


Esperienze internazionali

In un contesto nel quale emerge sempre maggiore consapevolezza associata alle questioni sociali, il tema dell'accesso alimentare diviene preminente. L'accesso non riguarda soltanto questioni economiche ma anche nutrizionali: nei contesti nordamericani esistono i food desert, ovvero ampie zone urbane nelle quali sono assenti strutture di distribuzione che commercializzano cibo sano e conveniente.

New York ha promosso la diffusione di programmi di sostegno alimentare per la fascia di popolazione più critica.

Per contrastare i food desert Toronto ha promosso la diffusione di negozi al dettaglio che offrano cibo sano ed accessibile, negoziando con le comunità dei quartieri i prodotti da commercializzare così da garantire il consolidamento della domanda e dell'offerta. Città come Curitiba, Barcellona, Melbourne hanno promosso una maggior diffusione del commercio per incrementare l'accessibilità.





Sintesi dei temi

Il rapporto tra cibo e benessere assume a Milano dei connotati molto differenziati. La grande articolazione dell'offerta di cibi nel mondo della ristorazione e del commercio è, al contempo, un effetto del benessere materiale e un sostegno alla qualità della vita di Milano.

Agli aspetti materiali del benessere, alle relative culture e stili di vita sono connessi anche specifici rischi sul piano della salute. A Milano un adulto su tre è in sovrappeso o obeso, uno su quattro è un consumatore a rischio di alcol e uno su due pratica attività fisica in quantità inferiore a quanto raccomandato.

Anche se in città da anni si registra un forte incremento del numero di negozi, bar e altri locali dedicati al cibo sano e di qualità, tra le giovani generazioni è in aumento la tendenza all'obesità e sono sempre più diffuse le allergie e le intolleranze alimentari.

Questi dati vanno proiettati anche nel tempo lungo, per cogliere gli effetti di questi stili di vita su alcune delle disfunzioni e delle malattie più diffuse (diabete, malattie cardiovascolari, tumori, ecc.) e sulle patologie geriatriche.

Le forme dello studio e del lavoro, influenzano anch'esse l'alimentazione sia sotto il profilo dei modi di consumo, sia per quanto riguarda le stesse scelte alimentari. Il consumo di pasti fuori casa è in costante aumento e si articola secondo modalità differenti, non sempre legate a scelte di sana e corretta alimentazione.

La pratiche sportive, che coadiuvano l'alimentazione nel caratterizzare uno stile di vita sano, sono connesse anche ad un insieme variegato di culture, gruppi e scelte individuali che contribuiscono a plasmare anche gli stili alimentari. Questo dato ha connotati sia positivi, nel caso in cui promuova scelte di equilibrio nutrizionale, sia negativi, quando stimola l'uso intensivo di alimenti addizionati o di sintesi chimica.



Obesità adulta
17% Europa
10,4% Italia
10,3% Lombardia



Obesità infantile (3-17 anni)
5% Europa
10,6% Italia
6% Lombardia



94.000 anziani oltre 80 anni
40.000 anziani non autosufficienti
32.000 badanti



6,6% Obesi adulti a Milano
(progetto "Passi")

5% Obesi 8-9 anni a Milano
(progetto "OKkio alla Salute")

Obesità: fattore di rischio per...

Diabete mellito non insulinodipendente
Dislipidemie
Problemi respiratori
Iperensione arteriosa
Sindromi vascolari acute
Cardiopatie
Malattie del **fegato** e delle vie biliari
Osteoartrosi
Diverse forme di **cancro**

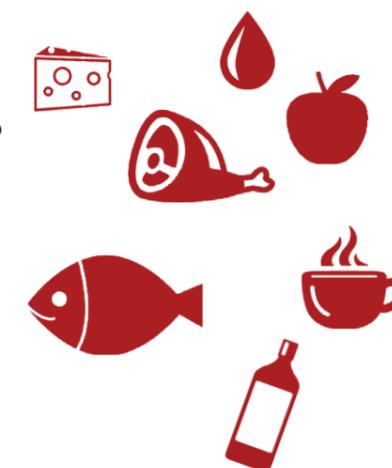
Costi annuali diretti dell'obesità

8 miliardi €

7% Spesa Sanitaria Nazionale
138 € costo al SSN di un obeso più del doppio di un normopeso

10 fattori di rischio relativi agli stili alimentari dei milanesi:

- il **44%** beve meno di 1,5 litri di **acqua** al giorno
- il **29,4%** mangia **formaggi e salumi** quotidianamente
- il **21,8%** mangia meno di 2 porzioni di **frutta e verdura** al giorno
- il **14,3%** mangia **carne** quotidiana
- il **27,9%** non presta attenzione al **consumo di sale**
- il **10,1%** salta il **pranzo o la colazione**
- il **14,9%** consuma **bevande gasate** quotidianamente
- il **13%** consuma **dolci e snack** quotidianamente
- il **38,7%** mangia **pesce** meno di una volta alla settimana
- il **9,1%** consuma spesso **alcolici** fuori dai pasti





Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Benessere" sono circa l'8% del totale e si occupano di diversi temi chiave. La stretta relazione tra certi regimi alimentari e determinati stili di vita e la maggior o minor insorgenza di determinati disturbi o patologie è uno di quelli più sviluppati e la Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori risulta in prima linea, anzitutto attraverso la ricerca (il Progetto Diana 5), quindi con iniziative ad essa legate: in particolare i Corsi di Cucina Naturale e i Mercoledì della Prevenzione.

Un altro tema diffuso è il reinserimento lavorativo di persone svantaggiate (disoccupati, ex carcerati o carcerati): ne sono esempio l'orto biologico del progetto La MIA Terra, all'interno del Parco delle Groane, il laboratorio di panificazione della Cooperativa In Opera, il progetto Effetto Serra di Nostrale in Barona, il Giardino Comunitario Lea Garofalo. Molte attività sono svolte anche come

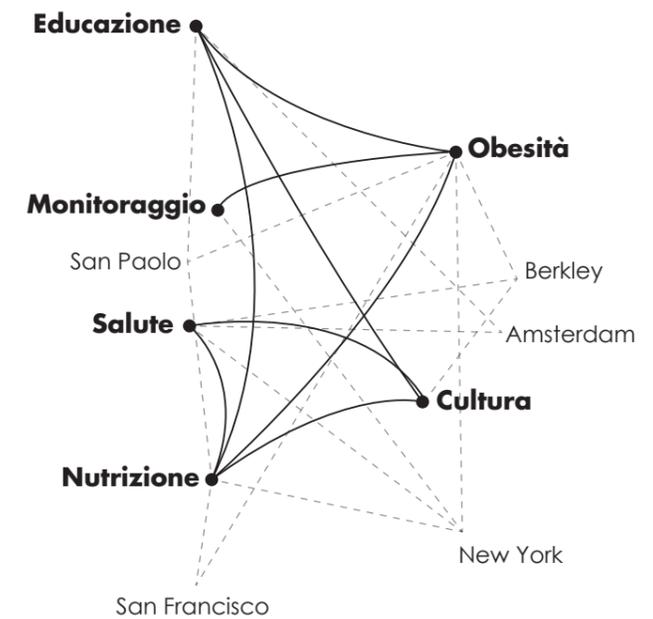
supporto a persone con disabilità: si va dal progetto Le mani in pasta di Olinda Associazione Onlus, a vari orti comunitari (tra cui alcuni di quelli già citati) che propongono specifici percorsi di riabilitazione, educazione e coinvolgimento, indirizzati non solo a persone con problemi fisici, ma anche con disturbi di natura psichica: si citano, a titolo esemplificativo, il Giardino degli Aromi, gli Orti didattici di via Siderno, l'Orto Grato: Terapia e Integrazione, l'Orto di Cascina Rosa.

Una certa quota di progettualità, infine, riguarda nello specifico l'insorgenza e la diffusione dell'obesità tra i giovani, combattuta sia attraverso una generale opera di educazione e sensibilizzazione, sia con azioni mirate (sostituzione delle merendine con frutta fresca, per esempio).

Esperienze internazionali

L'alimentazione produce effetti sulla qualità della vita e sul benessere percepito dalle persone. Molte città hanno attuato iniziative i cui effetti possano anche agire su questo ambito.

Per il personale a contatto con gli studenti delle mense di Londra, la città ha sviluppato un corso di formazione in grado di rendere gli operatori maggiormente competenti sulle questioni nutrizionali e quindi consigliare i fruitori delle mense. New York ha adottato uno standard nutrizionale per i cibi acquistati, distribuiti e forniti dalle varie agenzie della città all'interno di ospedali, mense, penitenziari, luoghi pubblici, contribuendo ad agire sulla salute e riducendo le malattie croniche come l'obesità, il diabete e le malattie cardiovascolari. Berkley, San Francisco e New York incontrando diversi ostacoli, hanno promosso l'applicazione di una tassa sulla soda per combattere l'obesità.





Sintesi dei temi

Il ciclo agroalimentare di Milano presenta le complessità e gli impatti tipici dei contesti urbani e metropolitani, in cui si concentrano forme di consumo che richiedono molte più risorse di quante non ne vengano riprodotte direttamente. Il suo impatto non si limita ai soli effetti generati dalla produzione agricola, ma si estende a tutte le fasi del ciclo e ai suoi molteplici rapporti con il contesto. La natura di questi impatti, quindi, è strettamente connessa al modello di sviluppo inteso in senso complessivo, che comprende sia gli aspetti strutturali dell'economia milanese, sia gli stili di vita individuali.

I mondi della logistica e della distribuzione sono dipendenti da un sistema di trasporti su gomma diffuso e capillare, cui si associa un uso pervasivo dell'automobile per andare a fare la spesa: entrambi contribuiscono in misura significativa alle emissioni inquinanti in atmosfera, cui contribuiscono anche altri fattori legati ai tipi di produzione agricola.

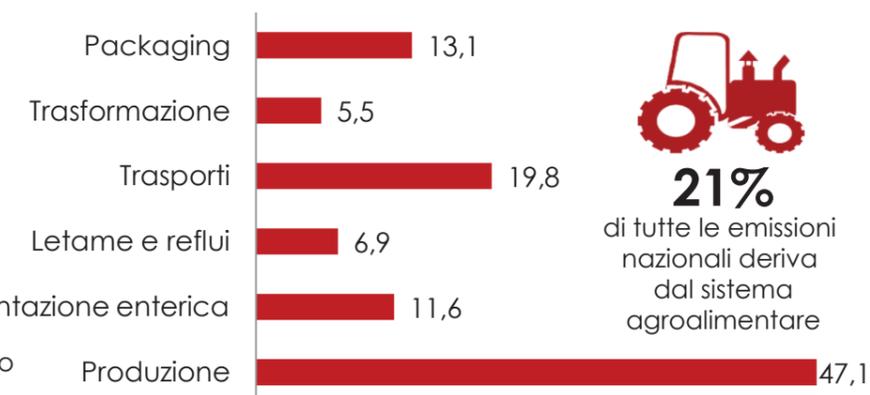
Data l'alta concentrazione di abitanti e gli stili di vita diffusi, l'impronta idrica, ecologica e del carbonio del ciclo agroalimentare di Milano si estende ben al di là del contesto urbano e periurbano. Questo stato non dipende solo dal fatto che il fabbisogno alimentare della città è soddisfatto solo in minima parte dalle produzioni locali, ma dal fatto che la struttura del sistema del cibo è fortemente dipendente da fattori sovralocali sia per quanto riguarda i prodotti strettamente intesi, sia per quanto riguarda alcuni dei principali input e output ambientali (suolo, acqua, aria, energia).

A livello locale si rileva una diminuzione significativa dei suoli agricoli, cui si associa una perdita complessiva di sostanza organica – e, quindi, di qualità – negli stessi suoli, che è dovuta principalmente alle tecniche colturali e alla semplificazione complessiva dell'ecosistema.

Emissioni di gas serra:
104 Milioni di tonnellate di CO2 equivalente
 per i diversi comparti del sistema alimentare in Italia

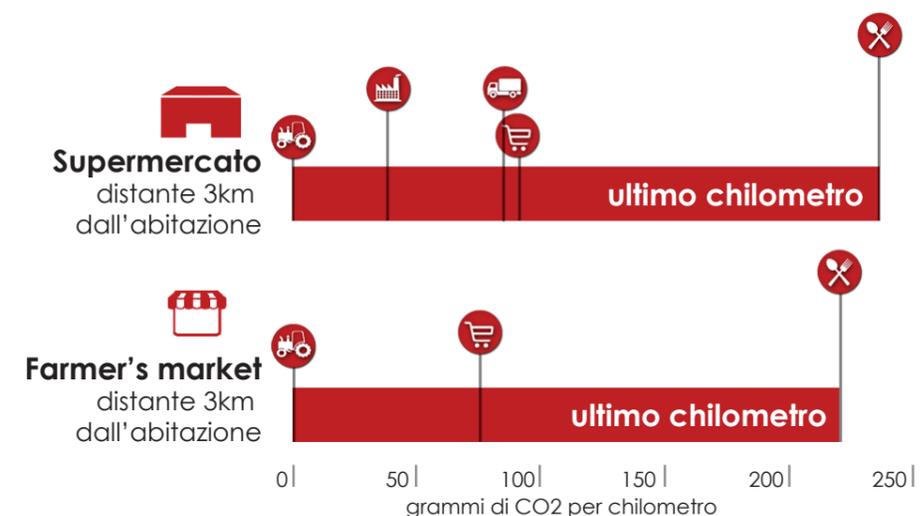
9,5% gas serra
 in Lombardia
 è di origine agricola

0,6% gas serra
 incidenza della Provincia di Milano sulle emissioni agricole lombarde



Impatto in termini di CO2 per kg di cibo nei diversi passaggi del sistema alimentare

Bastano pochi chilometri in macchina tra abitazione e supermercato perché l'ultimo chilometro pesi più di tutto il resto del sistema alimentare



Impronte giornaliere associate ai consumi alimentari dei milanesi
 residenti e pendolari
 10% vegetariani
 90% carne e pesce

Impronte: del Carbonio
5.468 tonnellate CO2 equivalente

Idrica
4.077 milioni di litri

Ecologica
3.846 ettari

2000 Ettari coltivati a mais

1,2 Idroscalo

20% superficie comunale



Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Metropolitana Milanese ha realizzato il progetto "Casa dell'Acqua" con il quale ha installato 7 case dell'acqua che erogano gratuitamente l'acqua pubblica fino a 6 litri di acqua al giorno.

Milano Ristorazione ha attuato le seguenti azioni:

- Progetti di educazione all'ambiente per i bambini attraverso la raccolta differenziata nei refettori: il bambino sparcchia e conferisce i rifiuti nei contenitori differenziati disponibili nei refettori (organico, plastica riciclabile, indifferenziato).

- Da gennaio 2015 sostituzione delle stoviglie in plastica con stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile nelle scuole primarie. 16 milioni di piatti di plastica in meno all'anno con un risparmio in produzione di circa 240.000 kg di plastica.
- Utilizzo di furgoni ecocompatibili per il trasporto dei pasti e per la logistica distributiva delle derrate alimentari.
- In tutti i refettori scolastici i bambini bevono l'"Acqua del Sindaco".



Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità che toccano il tema del cibo censite nel contesto milanese all'interno della categoria "Ambiente" sono circa il 4% del totale e sono mirate a ridurre gli impatti ambientali sia di piccole azioni quotidiane, sia di attività complesse (tecniche agricole, ad esempio), sia dell'organizzazione e del "funzionamento" di un intero quartiere.

Nella maggior parte delle evidenze mappate, cibo e acqua sono solo due elementi di un discorso molto più ampio e complesso intorno al concetto di sostenibilità. Seguendo una progressione crescente di riduzione degli impatti si può segnalare, per cominciare, la campagna di ACLI, ARCI Milano e Legambiente Con Stile, Milano (ora a declinazione nazionale col nome Vivi con stile), volta a cambiare gli stili di vita e la mobilità a partire da piccole azioni concrete e quotidiane. Seguono, come esempio, i progetti Networking Energies: sinergie innovative

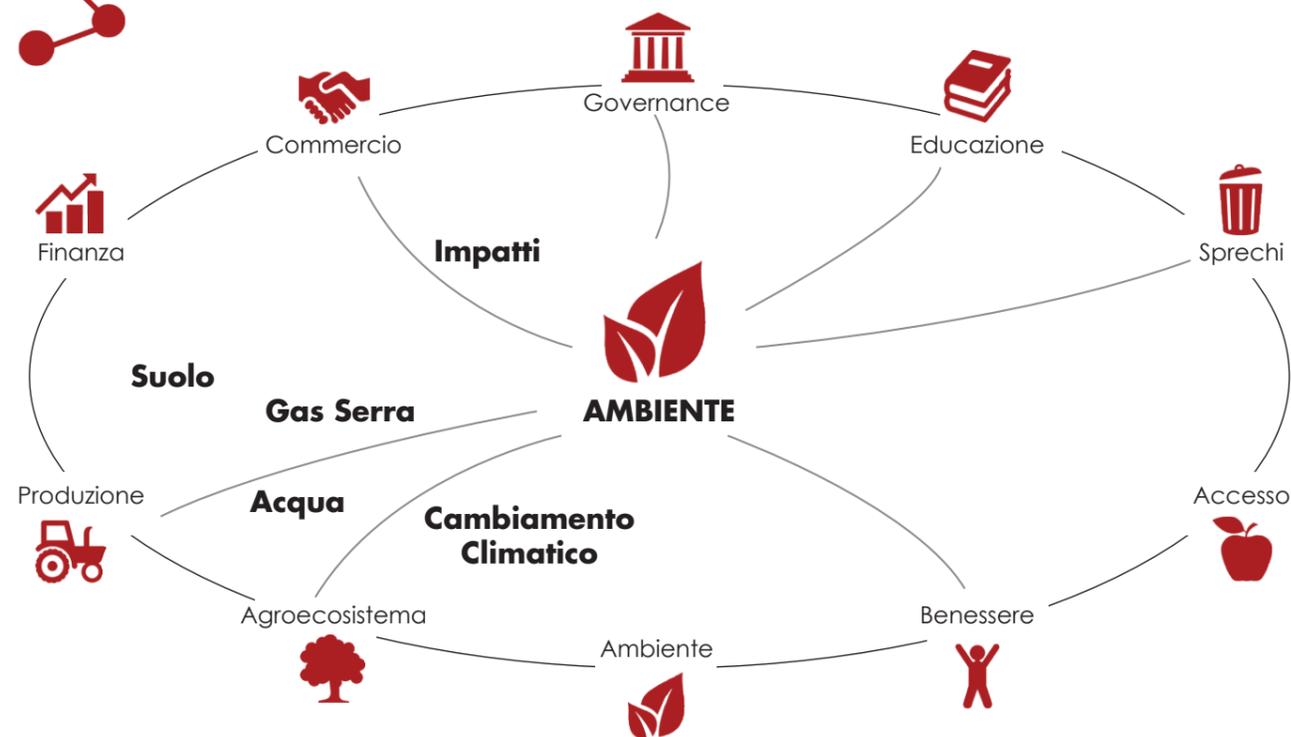
in azione e Have a Rice Day (entrambi verranno presentati durante Expo presso la Cascina Triulza) attivi nella realizzazione di tecniche agricole e nell'applicazione di tecnologie ecosostenibili in Paesi con gravi emergenze alimentari.

Tornando a progettualità realizzate sul territorio comunale (e non solo) si citano le Case dell'Acqua, volte a promuovere il consumo di acqua del rubinetto e a ridurre quindi i rifiuti di plastica e vetro. Infine si segnalano due progetti di sviluppo sostenibile: Città Studi Campus Sostenibile e My Neighbourhood - My City. Quest'ultimo è in corso a Quarto Oggiaro e in altri rioni europei storicamente "difficili" e mira alla rigenerazione sostenibile del quartiere.

Una delle iniziative realizzate è il Quarto Food Club, un servizio di ristorazione per anziani attivato coinvolgendo gli studenti di un istituto alberghiero presso i locali della scuola.



Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi

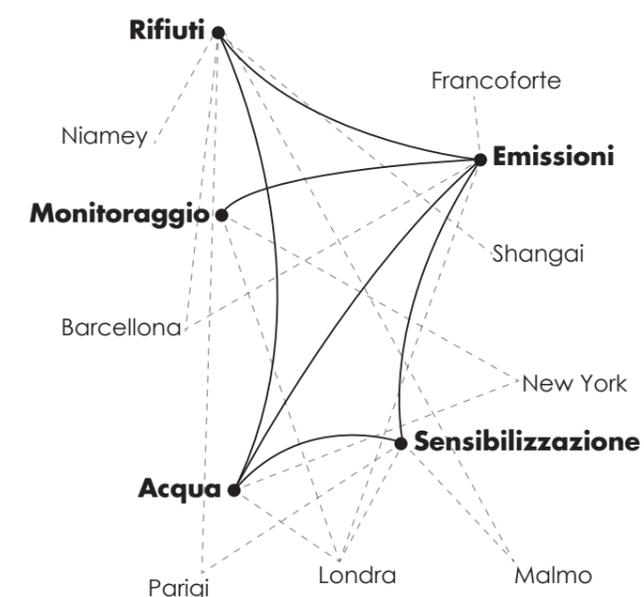


Esperienze internazionali

Con l'obiettivo di rendere più sostenibile il proprio sistema alimentare, molte città sviluppano iniziative volte a migliorare l'ambiente urbano e periurbano.

New York ha promosso una campagna di sensibilizzazione rivolta ai propri abitanti per cambiare le abitudini che producono effetti negativi sull'ambiente, parallelamente ha attuato un monitoraggio del proprio sistema idrico al fine di garantire a ciascun abitante la possibilità di utilizzare l'acqua del rubinetto per l'alimentazione.

Londra e molte altre città hanno sviluppato iniziative per monitorare l'impronta ecologica prodotta dalla propria realtà urbana, all'interno di queste valutazioni vi è sempre un approfondimento associato agli impatti ambientali. Queste iniziative vengono spesso inserite in processi associati alla sostenibilità dei sistemi urbani.





Sintesi dei temi

La gestione del sistema delle acque è una componente ineludibile dell'economia agricola e rurale milanese, e ne determina i caratteri produttivi, paesaggistici e territoriali. La storia della città e del suo territorio, infatti, è strettamente legata alle imponenti opere di bonifica per il drenaggio delle acque superficiali che si sono sviluppate a partire dalle bonifiche cistercensi, per poi potenziarsi ed articolarsi costantemente fino all'epoca contemporanea; accompagnando e rendendo possibili continue innovazioni colturali.

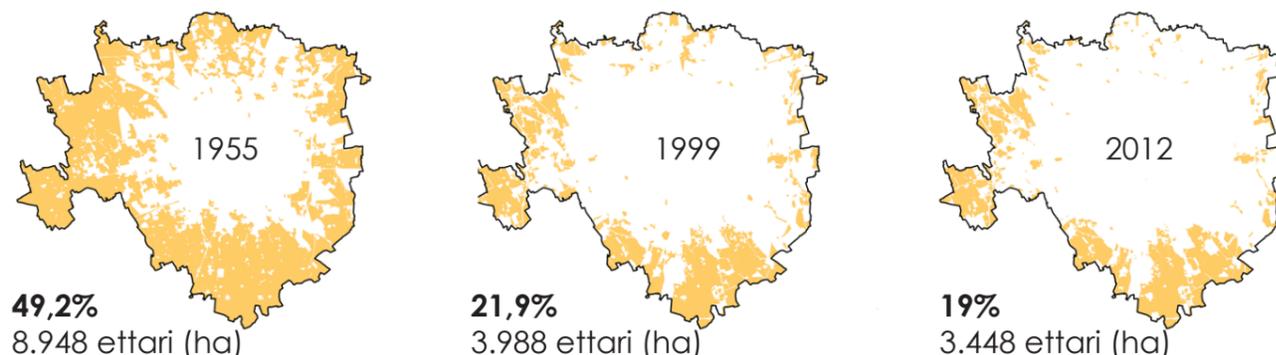
Il sistema delle acque, come matrice dell'agroecosistema milanese, innerva anche le aree coltivate più interne all'urbanizzato milanese, sia rendendo possibile pratiche di orticoltura, sia connotando gli spazi aperti delle periferie di Milano lungo i Navigli e i principali corsi d'acqua.

Il cambiamento degli equilibri tra gli fattori produttivi e quelli naturali genera mutazioni consistenti nel tasso di biodiversità. Un indicatore sintetico di questi cambiamenti è dato dall'estensione di siepi e filari: dagli anni '50 ad oggi nel territorio milanese c'è stata una diminuzione di oltre il 50% della loro consistenza, che è dovuta al cambiamento combinato delle tecniche colturali e delle stesse produzioni.

La combinazione di trasformazioni insediative rilevanti, di fenomeni di abbandono e di cambiamenti colturali in favore di colture foraggere e agroenergetiche, hanno inciso sulla quantità e la qualità dei suoli agricoli modificandone in modo significativo le caratteristiche ecosistemiche e la resilienza.

In anni più recenti il mantenimento e il ripristino di elementi rilevanti dal punto di vista ecosistemico è stato legato in larga parte ad alcuni progetti puntuali su aree di rilevanza naturalistica, fontanili, e ambiti fluviali, e all'iniziativa di aziende agricole multifunzionali che hanno legato i cambiamenti produttivi a pratiche di miglioramento dell'ecosistema.

Superficie agricola nel comune di Milano (Banca dati DUSAF)



Biodiversità e paesaggio nel territorio provinciale



Servizi ecosistemici nel territorio regionale



	1955	2012	Tasso di variazione
Siepi e filari (km)	4.928	2.149	-56,3%
Seminativi arborati (ha)	6.013	225	-96%
Prati permanenti con specie arboree (ha)	130	570	+340%
Marcite (ha)	468	12	-97%

Stock di carbonio organico medio nei primi 30 cm per uso del suolo CO2 (t/ha)



56,0	Seminativi
68,7	Prati stabili
75,6	Boschi di latifoglie
85,5	Boschi di conifere
69,5	Aree umide

Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Il **Comune** ha sviluppato il progetto "Mappa delle Cascine Milanesi" con il quale ha mappato la distribuzione delle 30 aziende agricole del DAM ed i loro punti vendita all'interno della città. Inoltre il **Comune** aderisce al progetto "RURBANCE" che mira alla definizione di un processo per la neoruralizzazione della città di Milano.

Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Agroecosistema" sono circa il 4% del totale. Si tratta di evidenze volte al miglioramento della qualità territoriale e del paesaggio agricolo periurbano, soprattutto nella fascia meridionale del Milanese, attualmente iscritta nel Parco Agricolo Sud Milano. Si evidenziano così la costituzione del Parco Agricolo Ticinello (dove saranno realizzate aree di sosta, aree boschive, una pavimentazione lungo il Ticinello ed orti) e del Parco delle Risaie (pensato per garantire un'area ad elevata biodiversità ed al contempo un'agricoltura competitiva, all'interno del sistema urbano).

Parlando di paesaggio agricolo milanese, due elementi chiave sono rappresentati da cascine e fontanili e, infatti, alcune evidenze insistono su di essi. Si sottolineano, per esempio, la Mappa delle Cascine Milanesi voluta dal Comune di Milano e il progetto Il paesaggio con gusto, volto a

rappresentare la filiera del latte nel Parco Agricolo Sud Milano. Il progetto 100 Fontanili dall'Adda al Ticino mira invece a creare le condizioni affinché la prossima programmazione regionale possa realizzare sistemi di connessione tra fontanili.

La peculiarità agricola dell'agroecosistema milanese è talmente riconosciuta a livello internazionale che l'area è stata scelta come uno degli ambiti di studio e realizzazione di due progetti di respiro europeo come Rurbance e FOODMETRES. Il primo vuole rafforzare i sistemi rurali sia per contenere l'urban sprawl sia per definire un modello equilibrato di sviluppo economico connesso alla dinamica metropolitana. Il secondo si propone di trovare soluzioni innovative per accorciare le food chains, consentendo di ridurre l'impronta ecologica dei consumi urbani e di potenziare le relazioni tra città e campagna.

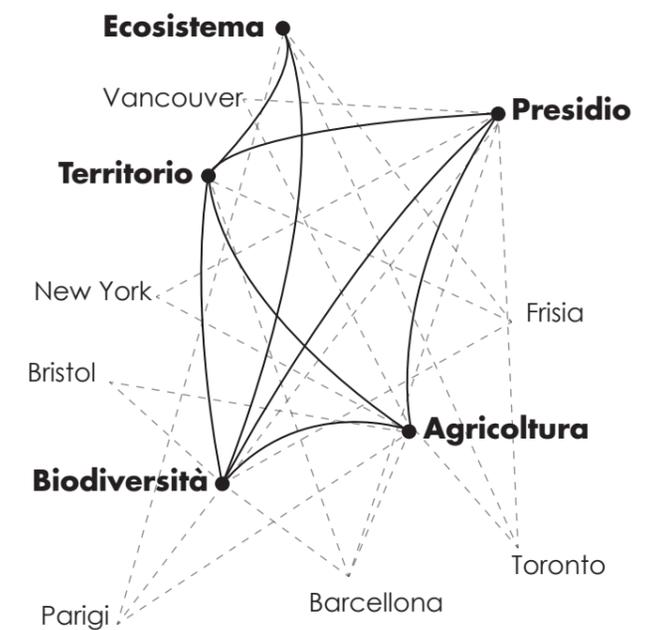


Esperienze internazionali

Le azioni che incidono sull'agroecosistema delle città vengono spesso incluse nei processi di pianificazione territoriale ed ambientale, questa .

New York, prevedendo la crescita di un ulteriore milione di abitanti nel 2030, ha sviluppato un programma integrato di sostenibilità che contiene anche una componente associata alla valorizzazione del proprio agroecosistema. Barcellona è riuscita a conservare un'ampia parte dell'ambiente naturale grazie all'istituzione di un parco agricolo periurbano.

Nella regione della Frisia, nei Paesi Bassi, sono state sviluppate delle cooperative territoriali in grado di gestire in modo sostenibile il proprio ecosistema rurale. Quest'esperienza viene sostenuta dalle amministrazioni urbane consente un presidio ed una manutenzione dell'agroecosistema periurbano.



PRODUZIONE

Milano genera qualità



Sintesi dei temi

Negli ultimi dieci anni si sono registrate due tendenze parallele e, per certi versi, contrapposte. Da un lato si è registrata una costante diminuzione del numero di aziende agricole, dovuta sia al progressivo accorpamento di fondi e di aziende, sia alla chiusura di aziende in seguito al mancato cambio generazionale o all'uscita delle stesse aziende dal mercato delle produzioni alimentari. Dall'altra, è cresciuto in misura significativa il numero delle aziende che hanno intrapreso percorsi di qualificazione della produzione sia in termini di conversione colturale (es. bio, certificazioni, nuove varietà ecc.), sia di cambiamento organizzativo (multifunzionalità, distrettualizzazione, creazione di consorzi, articolazione canali di vendita, ecc.).

La promozione della qualità, intesa in senso sistemico e non settoriale, è al centro di tutti i percorsi di aggregazione dal basso che si sono intensificati negli ultimi anni. Queste aggregazioni si articolano sia in organizzazioni consortili e distretti agricoli inquadrati nel sistema normativo istituzionale, sia in altre forme aggregative non riconosciute istituzionalmente ma che, ugualmente, sono veicoli di innovazione anche sul versante produttivo (es. distretti di economia solidale).

Accanto alla produzione agricola orientata al mercato, è in crescita costante anche il numero degli orti urbani, delle fattorie didattiche, delle fattorie sociali e altre forme di agricoltura che, se pure minoritarie dal punto di vista del valore totale della produzione, associano all'attività produttiva strettamente intesa altri valori di carattere sociale, etico, formativo che sono connessi alla qualificazione delle aziende e delle relative produzioni.

A ciò si associa anche una diminuzione complessiva della superficie coltivata: un fenomeno dovuto all'aumento dei processi di urbanizzazione e infrastrutturazione del territorio e a fenomeni di abbandono agricolo dovuto alla chiusura di aziende e agli impatti indiretti dell'urbanizzazione.

Distretti agricoli

Accordo Quadro di Sviluppo Territoriale

1 Distretto Agricolo Milanese
30 aziende agricole, 1.155 ettari
40% territorio agricolo di Milano

3 Distretti Agricoli Rurali
Riso e Rane (23 comuni, 63 aziende, 30.513 ettari)
Valle Olona (29 aziende)
Neorurale delle tre acque (45 aziende, 3.880 ettari)

Produzioni certificate e agricoltura biologica

nel territorio provinciale
19 produzioni certificate
5 DOP - 1 IGP - 13 Prodotti Tradizionali
1 Presidio Slow Food
Biologico in provincia
51 produttori di biologico vegetale
9 produttori biologici zootecnici
1.144 ettari biologici
Biologico a Milano
13 produttori esclusivi di biologico

Orticoltura

758 orti in zona
51.000 mq in 7 zone
120 orti didattici

Multifunzionalità

108 agriturismi
558 az. vendita diretta
16 fattorie didattiche
4 az. agricole biosociali

9 az. vendita diretta
1 fattoria didattica

Aziende e superfici agricole

117 aziende agricole
coltivano terreni a Milano
di cui 91 con centro aziendale a Milano
18.175 ettari di superficie comunale

2.910 ettari superficie coltivata
89% coltivato a seminativi (ISTAT 2010)

3.636 aziende agricole

coltivano terreni in Provincia di Milano
157.890 ettari di superficie provinciale

67.338 ettari superficie coltivata
(42,6% della superficie provinciale)
85% coltivato a seminativi (Bilancio Agr. Prov.)

in Provincia di Milano

Produzione lorda vendibile

344 milioni di euro
56,3% produzione animale
43,7% produzione vegetale
i comparti produttivi preponderanti sono
33,7% lattiero caseario
25,6% cerealicolo (mais e riso)

Industria alimentare e delle bevande

In Provincia di Milano

1.588 industrie alimentari
69 industria delle bevande

73% delle industrie alimentari è costituita da aziende che producono pane e prodotti della pasticceria fresca
83% delle aziende alimentari ha meno di 10 dipendenti

le prime 50 imprese alimentari costituiscono il 90% del totale dei ricavi



Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Il **Comune** ha mappato l'orticoltura attiva nella città di Milano con l'obiettivo di riportare tutte le varie tipologie di orti all'unica tipologia di "Orti Zonali".



Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Produzione" sono circa il 4% del totale. Si tratta in gran parte di orti urbani e giardini condivisi in cui l'autoproduzione e la coltivazione in comune rivestono un'importanza primaria accanto alla dimensione della convivialità. Si citano Coltivando, orto del Politecnico di Milano aperto ai cittadini del quartiere Bovisa, e l'Isola Pepe Verde che ha riutilizzato un'area dismessa a verde ricreativo e riproduttivo.

Altre esperienze simili sono quelle di Papaveri Rossi Precotto, gli Orti di Cascina Albana, i Giardini Edibili all'interno del Parco Segantini e i Giardini del Sole nel Parco Trotter. Non sono mappate all'interno delle progettualità, ma meritano di essere menzionate molte cascine, punti nevralgici dell'agricoltura periurbana e attive anche a livello ricreativo, culturale e sociale (ad esempio, Cascina Gaggioli, Battivacco, Basmetto, Campazzo, Forestina, Santa Brera ecc.).

Altre realtà stanno cercando di riprendere l'attività agricola con nuove forme e approcci: è il caso, ad esempio, della Cascina Sant'Ambrogio, storicamente interessata dalla produzione di orticole, ora sede dell'associazione Cascinet che sta strutturando la permacultura nei terreni confinanti. Due progettualità ulteriori, più articolate, sono Nutrire Milano, energie per il cambiamento di Slow Food Italia e la ricerca BIOREGIONE, condotta da Università degli Studi di Milano e Politecnico di Milano.

Il primo progetto, tra le varie azioni, ha avviato alcuni orti produttivi e il Presidio Slow Food della razza bovina Varzese. Il secondo ha insistito sul concetto di Sistemi Agroalimentari Locali (SAL), come volano per lo sviluppo locale sotto il profilo economico, occupazionale, sociale, culturale e ambientale.



Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi



Esperienze internazionali

Il tema della produzione all'interno degli spazi urbani e peri-urbani ha mostrato, in molti contesti, un maggior interesse da parte dei cittadini ed è quindi spesso considerato l'elemento embrionale per la definizione di iniziative alimentari promossa dalle istituzioni urbane.

Vancouver, Montreal e Shanghai hanno accumulato un'ampia esperienza nello strutturare programmi di orticoltura all'interno di spazi pubblici o zone di frangia urbana. Barcellona ha indirizzato la produzione della propria cintura agricola verso coltivazioni di frutta e verdura, al fine di incrementarne la distribuzione nei mercati urbani. Parigi ha favorito la nascita di 9 orti comunitari sperimentali, dai quali estrarre un protocollo di coltivazione da disseminare nella città. Toronto ha promosso la diffusione di coltivazioni etniche in grado di rispondere alla domanda alimentare della popolazione straniera.





Sintesi dei temi

Milano, storicamente snodo regionale, nazionale e internazionale dei flussi del cibo, da circa quindici anni ha sviluppato una molteplicità di forme di distribuzione, commercio e acquisto di prodotti alimentari che articolano notevolmente le connessioni tra cibo e luoghi, sia nelle relazioni urbane, sia i rapporto tra la città, il suo territorio e altri contesti.

La diffusione di una varietà di ristoranti etnici che non ha pari in Italia, ha contribuito a caratterizzare intere vie e zone di Milano, intrecciando processi di identificazione tra luoghi, comunità straniere, cittadinanza e city users.

Il fenomeno degli happy hour, nato prevalentemente in rapporto a specifiche comunità giovanili, ha contaminato sia l'insieme dell'offerta, sia le modalità di consumo di fasce crescenti di milanesi, intrecciandosi alla ristorazione tradizionale, ad altre offerte alimentari e ad altre forme di commercio e di aggregazione (es. librerie, luoghi della creatività, coworking, ecc.).

Queste pratiche, unite ai pasti fuori casa consumati a scuola e sui luoghi di lavoro, sono un fattore cruciale nel plasmare le abitudini alimentari dei milanesi e, più in generale, gli stili di vita e le relazioni sociali. La domanda di prodotti biologici, di qualità e locali ha indotto l'aumento dell'offerta in forma di negozi, supermarket e punti vendita dedicati a questi tipi di cibo. Milano è anche la capitale italiana dei mercati contadini: in città sono 11 i mercati che si svolgono a cadenze regolari, cui si aggiungono quelli saltuari e quelli presenti nell'hinterland che sono, in parte, gestiti dagli stessi produttori e organizzazioni presenti in città. Alcuni di questi mercati sono legati ad organizzazioni formali ed informali che promuovono pratiche di consumo consapevoli attraverso sepecifiche attività di comunicazione, formazione e coinvolgimento attivo.

Commercio alimentare

15 mercati dei contadini
74 negozi biologici
10 negozi commercio equo



Piccole strutture (meno di 250mq)

3.771 solo alimentari
1.784 misti
22% de totale degli esercizi di vicinato

piccole strutture
121.389mq



Medie strutture (250mq - 2.500mq)

24 solo alimentari
235 misti

medie strutture
146.262mq



Grandi strutture (sopra 2.500mq)

1 solo alimentari
31 misti

grandi strutture
56.760mq

Dove acquistano i milanesi?



9% hard discount
12% ipermercato
5% vendita al dettaglio
74% supermercato

Mercato ortofrutticolo SoGeMi

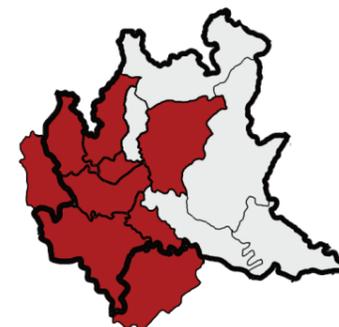
1 milione di tonnellate anno prototti commercializzati

10% della merce che transita in tutti i mercati ortofrutticoli italiani

300.000 tonnellate esport estero
330.000 tonnellate import estero



Regione Logistica Milanese



50% la Lombardia movimentata circa la metà della merce agroalimentare all'interno dei suoi confini



30% del fatturato della logistica italiana viene prodotto nella regione logistica milanese

30 Centri Distribuiti della GDO

all'interno della regione logistica milanese

23% forza lavoro logistica italiana

è concentrato in Lombardia

51% degli occupati nella logistica

della provincia milanese proviene da cooperative sociali





Iniziative già attivate dal Comune di Milano

Il **Comune** ha realizzato le seguenti iniziative:

- "ZAC! Mercato contadino biologico" organizzato dai Gruppi d'Acquisto Solidali ed il progetto "Expo Day" con il quale promuove diverse iniziative di approfondimento e dibattito sulle questioni alimentari nell'ambito dell'esposizione universale;
- "Tutti a Tavola" sull'educazione alimentare, qualità e solidarietà nei Mercati Comunali Coperti con i grandi cuochi della città, il progetto si è svolto dal 2012 al 2014 per 5 edizioni coinvolgendo 12 mercati in 7 diverse zone di decentramento, vi hanno partecipato più di 6 mila cittadini;
- Progetto REVOLVE-DASU Politecnico sul riuso temporaneo di spazi pubblici non utilizzati o sotto utilizzati coinvolgendo il Mercato Montegani (quartiere Stadera) attraverso 7 pranzi pubblici

(2012-2014) attraverso il coinvolgimento di quartiere e studenti nell'ambito del Salone del Mobile;

- promozione dei "Distretti Urbani del Commercio".

Inoltre il **Comune** ha promosso questi progetti sperimentali finalizzati:

- alla valorizzazione del Mercato Rionale come luogo di aggregazione e di socializzazione in cui degustare prodotti stagionali di qualità;
- alla sperimentazione della somministrazione non assistita e del prolungamento dell'orario di apertura (adeguamento ai mutati tempi della città);
- al coinvolgimento operatori, cittadini e realtà territori.



Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Commercio" sono quasi un quarto del totale. Si conferma quindi la forte propensione all'attrattività del territorio di Milano, rafforzata quest'anno dalla presenza di un evento internazionale della portata di EXPO.

Suddividendo le progettualità per tipologia, si segnalano percorsi e itinerari turistici e gastronomici (le iniziative Navigli Golosi e Landscape Expo Tour, ad esempio) e i mercati e i centri di vendita di prodotti per l'economia solidale (il Mercato della Terra di Slow Food e il Mercato Agricolo e Artigianale di via Zumbini e via San Vittore, promossi da La Cordata e Cittadini Solari per Milano).

Un gran numero di progettualità è poi costituito da eventi, fiere ed esposizioni. In merito si possono fare molte distinzioni: dai periodi/tempi di svolgimento (uno o più giorni nel corso dell'anno), ai luoghi

(eventi puntuali o diffusi), al focus di prodotto (street food, biologico, vegano, di una certa zona di produzione, ecc.), alle attività correlate (dimostrazioni di cucina, degustazioni, seminari, spettacoli). Solo per citarne alcuni, ma sono davvero numerosi: Milano Golosa, Identità Golose, Streeat - European Food Truck Festival, Golosaria, La Terra Trema, TUTTOFOOD, Taste of Milano, MiVEG.

Si tratta spesso di eventi sponsorizzati sia da realtà di settore, sia dai colossi dell'industria agroalimentare italiana e internazionale. Un'altra dinamica interessante, anche se non mappata all'interno delle progettualità, è rappresentata dai GAS (Gruppi di Acquisto Solidale).

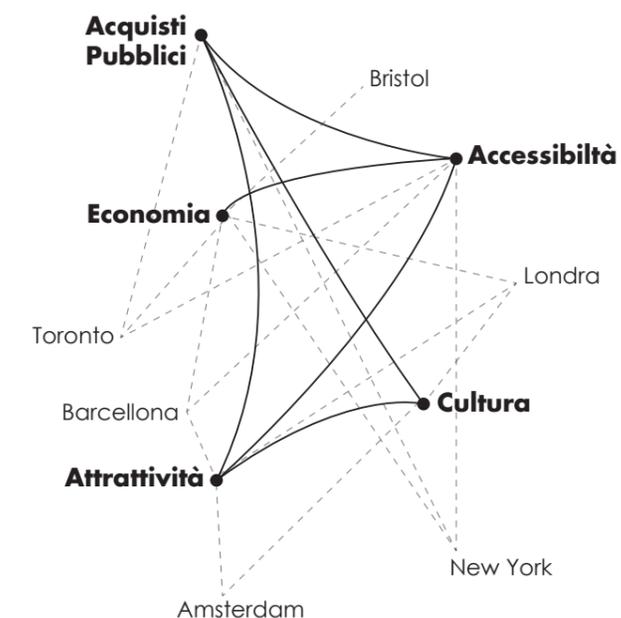
L'acquisto di prodotti locali è ritenuto un'opportunità importante di costruzione sociale e di sostegno agli agricoltori che adottano metodi a basso impatto ambientale.



Esperienze internazionali

Agire sul commercio consente di incidere sull'alimentazione di tutta la popolazione residente.

La città di Londra ha promosso un ciclo di eventi ad alta affluenza di pubblico, nei quali favorire il l'alimentazione sana e sostenibile. Amsterdam ha promosso un food film festival, associandovi una serie di eventi culturali ed informativi per sostenere il cibo locale e sostenibile. Toronto ha indirizzato il proprio public procurement alimentare verso il cibo locale ed ha realizzato una certificazione per gli operatori attivi nella somministrazione alimentare. New York ha modificato le pratiche di acquisto alimentare di tutte le agenzie pubbliche per favorire le produzioni regionali e quindi dare impulso all'economia locale. Bristol si è orientata verso un commercio equo, promuovendone la diffusione in ogni settore come parte di un ampio programma per il consumo sostenibile.



FINANZA

Milano investe sul cibo



Sintesi dei temi

I valori economici e finanziari che vengono espressi dall'intero ciclo alimentare o che lo sostengono sono di tipo e dimensione molto diversa tra il mondo agricolo e le altre fasi del ciclo. Ciò è legato a fattori strutturali e a specificità milanesi, tra cui il fatto che, in ogni fase del ciclo si rileva la compresenza di attori molto piccoli e di grandi player del mercato: dall'ortista ai leader delle produzioni lattiero-caseario, dall'artigiano panificatore ai grandi marchi dell'agroindustria; dall'ambulante alla multinazionale della distribuzione alimentare.

I settori della distribuzione e della trasformazione sono caratterizzati dalla presenza di grandi marchi e aziende multinazionali, connesse a grandi capitali finanziari. Inoltre, le numerose associazioni di categoria esprimono strumenti finanziari prevalentemente per la fornitura di garanzie per prestiti e investimenti.

Fino ad anni recenti il sistema dei regolamenti e dei

finanziamenti non ha facilitato l'agricoltura urbana e periurbana milanese con supporti specifici e lo sviluppo di nuove aggregazioni di produttori (consorzi territoriali, distretti) ha fatto aumentare l'attenzione verso le realtà produttive cittadine e metropolitane anche dal punto di vista del sostegno finanziario di sistema.

Le difficoltà di accesso al credito sono distribuite in modo disomogeneo, sia nella comparazione tra piccoli e grandi attori, sia in rapporto alle diverse fasi del ciclo, con penalizzazioni più evidenti nel mondo agricolo, nel quale anche lo stesso accesso alla terra – fattore determinante per l'esistenza di un'impresa – è reso difficile dalle caratteristiche del mercato finanziario.

Tra le tendenze più recenti si registra una crescita di aziende innovative legate al mondo del cibo, prevalentemente nel mondo dei servizi e della commercializzazione, che in parte nascono e operano in sinergia con strumenti finanziari dedicati.

Iniziative realizzate da diversi soggetti nella città e nel territorio milanese

Le progettualità sul cibo censite nel contesto milanese all'interno dell'ambito "Finanza" sono circa il 2% del totale.

Nel merito si tratta di casi di raccolta fondi (ad esempio, quelli realizzati dalla onlus Cena dell'Amicizia e dall'Istituto Italiano della Donazione) e di progetti di finanziamento di start-up innovative in ambito food.

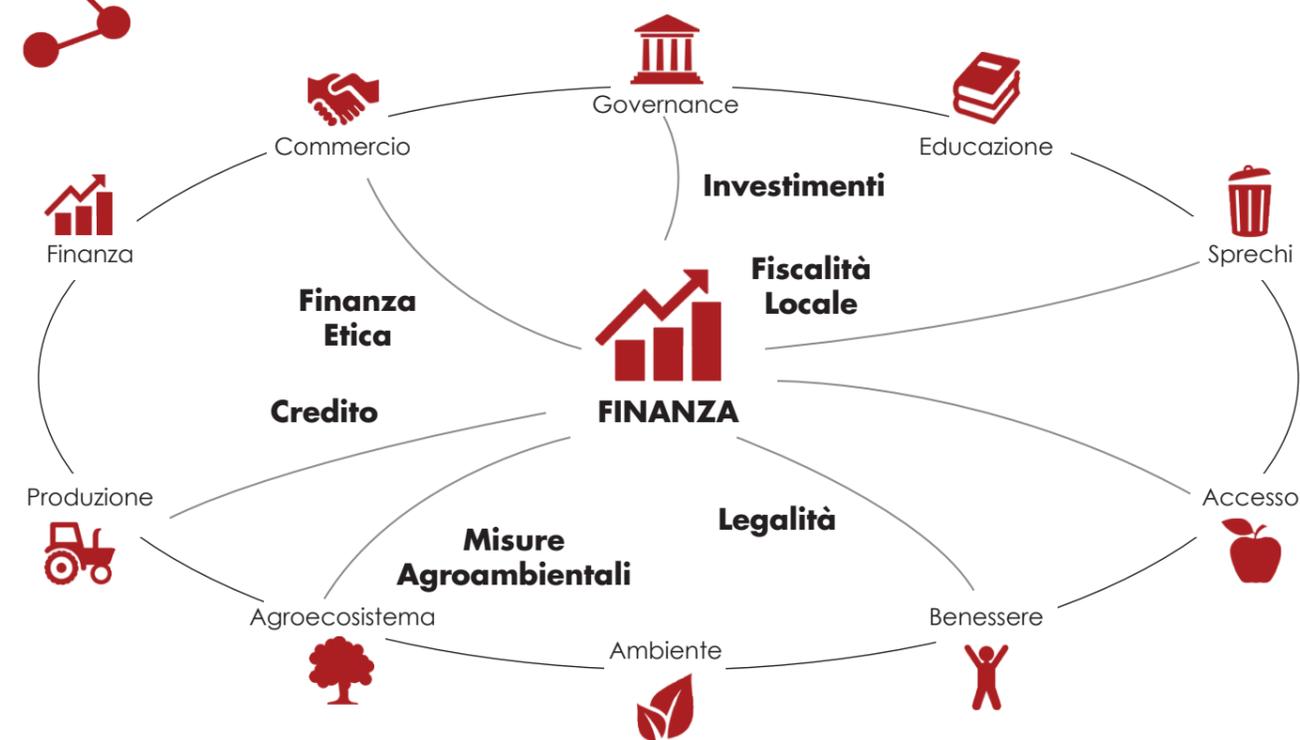
In particolare, Alimenta2talent, progetto della Fondazione Parco Tecnologico Padano cofinanziato dal Comune di Milano, intende favorire la nascita di nuove realtà imprenditoriali nei settori dell'agroalimentare e delle scienze della vita.

Più nello specifico, a una call internazionale segue un programma di accelerazione d'impresa. GOOD4 Start Up The Future di Barilla, SDA Bocconi School of Management e Speed MI Up ha indetto un bando di ricerca per selezionare sei progetti di start-up giovanile (under 30) legati al tema del cibo

a 360°, cui offrire un contributo economico un tantum e la partecipazione gratuita al Master of Management in Food and Beverage della Bocconi. Nell'ambito "Finanza" risulta interessante offrire la percentuale di progettualità in cui è coinvolta Fondazione Cariplo: circa il 16% del totale, nella metà delle quali figura anche il Comune di Milano come soggetto coinvolto.

Si tratta delle evidenze più diverse, sia per dimensioni progettuali, sia per i contenuti.

Integrazione tra le 10 Questioni ed i temi

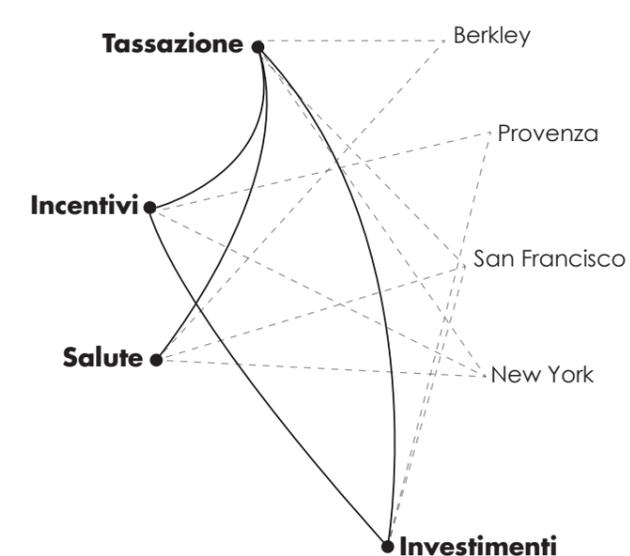


Esperienze internazionali

La finanza, gli investimenti ed in generale i processi di finanziamento delle iniziative e dei progetti associati ai sistemi alimentari urbani è un tema di centrale importanza.

Tuttavia nel contesto internazionale si registra una scarsità di iniziative in tal senso, anche se sicuramente i contesti urbani più avanzati nella gestione dei propri sistemi alimentari hanno prodotto politiche e sperimentazioni.

All'interno del territorio della Provenza è stata sviluppata un'interessante iniziativa per agire sul capitale fondiario attraverso un fondo di garanzia; il conferimento dei terreni all'interno del fondo produce meccanismi premiali di defiscalizzazione, il fondo è posto a garanzia degli investimenti sul paesaggio agrario in chiave turistico fruitiva.



Fonti bibliografiche essenziali

CONSUMO

Demaldè C. (2014). Tesi di dottorato in Qualità della vita nella Società dell'informazione. "Cibo e sostenibilità nei sistemi urbani. Il consumo alimentare sostenibile nella città di Milano".

EDUCAZIONE

Settore Statistica del Comune di Milano. "I dati di Milano 2013-2014. Le statistiche fondamentali per conoscere la Città".

DC Politiche Sociali e Cultura della Salute del Comune di Milano (2012). Piano di sviluppo del welfare della Città di Milano 2012-2014.

Mani Tese, CRES (2012). Nutrire il mondo per educare il pianeta.

Demaldè C. (2014). Tesi di dottorato in Qualità della vita nella Società dell'informazione. "Cibo e sostenibilità nei sistemi urbani. Il consumo alimentare sostenibile nella città di Milano".

SPRECO

Garrone, P., Melacini, M., Perego, A., (2012), Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità, Guerini e Associati, Milano.

Garrone, P., Melacini, M., Perego, A., (2014), Opening the black box of food waste reduction, in Food Policy.

IPSOS, Camera di Commercio, Comune di Milano (2014). Consu-MI. Osservatorio sul consumo delle famiglie nel Comune di Milano.

ACCESSO

Settore Statistica del Comune di Milano. "I dati di Milano 2013-2014. Le statistiche fondamentali per conoscere la Città".

Deliberazione di Giunta Comunale n°2342 del 9/11/2012 sull'aggiornamento del Piano Urbano della Mobilità.

Camera di Commercio di Milano Milano produttiva 2014" 24° Rapporto della Camera di Commercio di Milano.

IPSOS, Camera di Commercio, Comune di Milano

(2014) Consu-MI. Osservatorio sui consumi delle famiglie residenti nel comune di Milano.

Milano Ristorazione, Bilancio Sociale 2013.

AMBIENTE

BCFN (2014). Double pyramid 2014 Tech document.

Eurispes (2013). Rapporto Italia 2013.

Database INEMAR Regione Lombardia (2010): <http://www.ambiente.regione.lombardia.it/inemar/webdata/main.seam> (ultimo accesso 20/01/2015).

ISMEA (2009). Rapporto AGRICARBON.

ISTAT (2014). Noi Italia. 100 statistiche per capire il Paese in cui viviamo 2014. Emissioni di gas serra: http://noi-italia.istat.it/index.php?id=7&L=0&user_100ind_pi1%5Bid_pagina%5D=18&cHash=142bc3d7df6638f452fa763d79debd6 (ultimo accesso 20/1/2015).

Sillig C. (2014). L'impatto ambientale di trasporto di prodotti agroalimentari.

AGROECOSISTEMA

Database DUSAF (Destinazione d'Uso dei Suoli Agricoli e forestali): www.cartografia.regione.lombardia.it (ultimo accesso 20/12/2014)

ERSAF (2010). Uso del suolo in Regione Lombardia. I dati DUSAF. Edizione 2010.

ERSAF (2012). L'uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni.

INEA et al. (2014). L'agricoltura lombarda conta 2014.

Pretolani R. (2012). L'agricoltura lombarda attraverso i dati dell'uso del suolo, in ERSAF, 'L'uso del suolo in Lombardia negli ultimi 50 anni': 105-116.

Regione Lombardia (2013). Il ruolo dell'agricoltura conservativa nel bilancio del carbonio. AgriCO₂Itura. Quaderni della Ricerca n. 153

BENESSERE

OKkio alla Salute (2012), Risultati dell'indagine 2012. ASL di Milano, disponibile sul sito: <https://www.okkioallasalute.it/?q=node/76>.

Progetto PASSI Progressi delle Aziende Sanitarie per la Salute in Italia (2011), Rapporto aziendale 2008-2010 ASL Milano: stato nutrizionale e abitudini alimentari, disponibile sul sito: <http://www.epicentro.iss.it/passi/comunicazione/regionali/LombardiaAziendale.asp>.

Scuola Superiore Sant'Anna (2009), L'obesità? Un "peso" sociale. I dati in uno studio della Scuola Superiore Sant'Anna, disponibile sul sito: http://www.sssup.it/news.jsp?ID_NEWS=2774>emplate=default.jsp.

Gatti, A.C., Magni, G., Montrasio S., Ricci, I. (2014), "Verso Expo 2015. Gli stili alimentari dei milanesi", Settore Statistica Comune di Milano, D. C. Pianificazione Bilancio e Controlli.

ISTAT (2013). Indagine multiscopo sulle famiglie: aspetti della vita quotidiana dell'Istituto Nazionale di Statistica.

Organisation for Economic Co-Operation and Development (2012), OECD Health Data 2012, disponibile sul sito: http://stats.oecd.org/Index.aspx?DataSetCode=HEALTH_LVNG.

Organisation for Economic Co-Operation and Development (2014), Obesity Update 2014, disponibile sul sito: <http://www.oecd.org/els/health-systems/Obesity-Update-2014.pdf>.

PRODUZIONE

IMEA, DEMM (2013). "Il sistema agro-alimentare della Lombardia. Rapporto 2013" a cura di Renato Pieri e Roberto Pretolani.

Accordo Quadro di Sviluppo Territoriale (AQST) "Milano Metropoli Rurale".

Distretto Agricolo Milanese www.consoziodam.com

Distretto Riso & Rane – Buono, Sano e Vicino", Studio Agronomico Magni, 15/01/2013.

Distretto Agricolo Valle Olona DAVO www.davolona.it

DiNaMo 2020 – Piano strategico del distretto", maggio 2013.

Atlante dei prodotti tipici e tradizionali" 2013 dell'ERSAF.

Sito www.cittametropolitana.mi.it/agricoltura/produzioni_agricole/vendita_diretta/elenco.jsp

Dossier 2012 di AIAB Lombardia "I prodotti da bioagricoltura sociale della Lombardia.

Dossier BioAgricoltura Sociale le Aziende Agricole Biologiche e Sociali e i loro prodotti".

Dal sito Slow Food <http://www.fondazione Slow Food.it/presidi-italia#risultati>

Sito Agricity www.agricity.it

Report CCIAA/Infocamere "Cruscotto di indicatori statistici – Milano" anno 2013.

Bilancio agricolo provinciale (2012) elaborato ogni anno dal settore agricoltura della Provincia di Milano.

6° Censimento ISTAT dell'Agricoltura 2010.

9° Censimento ISTAT dell'Industria e dei Servizi 2011.

COMMERCIO

Rielaborazioni su dati di Demaldè C. (2014). Tesi di dottorato in Qualità della vita nella Società dell'informazione. "Cibo e sostenibilità nei sistemi urbani. Il consumo alimentare sostenibile nella città di Milano".

IPSOS, Camera di Commercio, Comune di Milano (2014) Consu-MI. Osservatorio sui consumi delle famiglie residenti nel comune di Milano.

Osservatorio Regionale sul Commercio di Regione Lombardia.

Sito So.Ge.Mi. www.mercatimilano.com/it

Rielaborazioni su dati dell'Indagine annuale sul trasporto merci su strada, Istat.

Dallari, F. (2011) "Attori, nodi e flussi della Regione Logistica Milanese".

Dallari, F. Curi, S. (2010) "Network Milano. Morfologia dei flussi logistici internazionali", Bruno Mondadori.

Dallari, F. Curi, S. (2011) "Il sistema logistico in Lombardia: trasformazioni in atto e scenari evolutivi".

Rielaborazione su 9° Censimento generale dell'industria e dei servizi, 2011.



LE 10 QUESTIONI DELLA FOOD POLICY DI MILANO

ESTRATTO DALL'ANALISI
PER LA CONSULTAZIONE PUBBLICA

BOZZA

GRUPPO DI LAVORO

Responsabile dell'analisi
Andrea Calori

Progettazione esecutiva
Francesca Federici

Con il supporto di
Andrea Magarini, Chiara Demalde, Marta Maggi

E contributi tematici per l'analisi del sistema alimentare milanese di:

**Alessandro Beloli, Alessandro Maggioni,
Alessandro Musetta, Cécile Sillig, Chiara Ducoli,
Giuseppe Maffucci, Loris Mazzagatti, Mario Paris,
Massimiliano Rossetti, Stefano Bovio.**

La Food Policy della città di Milano
è un progetto
del Comune di Milano
e della Fondazione Cariplo,
realizzata con il supporto
tecnico e scientifico
dell'Associazione
Economia e Sostenibilità.

www.foodpolicymilano.org



**fondazione
cariplo**



**Economia e
Sostenibilità**

