

innovAZIONI

1 2025 per la SOSTENIBILITÀ LOCALE



**DIETRO
ALLO
SPRECO
ALIMENTARE
C'È DI PIÙ!**





INDICE

Il tema di questo numero: Innovazioni tecnologiche e strategie circolari nella riduzione dello spreco alimentare: un approccio integrato per la sostenibilità locale.....1

L'intervista: ECOFOODCYCLE: la riduzione degli sprechi alimentari e del loro impatto ambientale attraverso sistemi alimentari sostenibili.....3

Le buone pratiche selezionate dalla banca dati GELSO:

- CO-ACT! CO-creare a scopi solidali contro lo spreco Alimentare e per un Cibo Tracciabile.....7
- Fusilli Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation.....9
- Life Climate Smart Chefs.....11

L'approfondimento: Generazione cibo.....13

Eventi e news17

Redazione: Stefania Viti, Ilaria Leoni, Alessandra Luzi - Area Valutazioni economiche, contabilità e sostenibilità ambientale, percezione e gestione sociale rischi ambientali.

Progetto grafico: Sonia Poponessi - Area per la comunicazione istituzionale, la divulgazione ambientale, eventi pubblici e comunicazione interna.

Per scrivere: buonepratichegelso@isprambiente.it

In copertina: Progetto GenerAZIONE Cibo. Fonte: Associazione Terra!

Innovazioni tecnologiche e strategie circolari nella riduzione dello spreco alimentare: un approccio integrato per la sostenibilità locale

Il contrasto allo spreco alimentare è una problematica di rilevanza strategica nell'ambito della sostenibilità locale, con impatti significativi sull'ambiente, sull'economia e sulla società. Intervenire lungo l'intera filiera consente di ridurre le perdite economiche, migliorare l'uso delle risorse naturali e ridurre l'impatto sull'ecosistema. Le recenti strategie europee, in particolare nell'ambito del Green Deal e della strategia "From Farm to Fork", hanno posto l'accento sulla necessità di promuovere soluzioni che integrano economia circolare, innovazione tecnologica e gestione sostenibile delle risorse.

L'economia circolare offre strategie efficaci e soluzioni concrete, basate su recupero, riuso e valorizzazione delle risorse. Ridurre gli sprechi non solo limita le emissioni di gas serra derivanti dalla produzione e dallo smaltimento del cibo, ma consente anche di trasformare gli scarti in nuove risorse, supportando così un sistema più sostenibile e resiliente.

Un ulteriore strumento per affrontare queste sfide è l'impiego di tecnologie innovative. Soluzioni digitali e strumenti avanzati di monitoraggio e tracciabilità ottimizzano la gestione delle risorse, migliorano la distribuzione e contribuiscono a ridurre gli sprechi lungo l'intero sistema alimentare.

In questo numero di InnovAzioni vengono presentate alcune buone pratiche che hanno affrontato il tema dello spreco alimentare in maniera integrata, attraverso soluzioni tecnologiche e organizzative che tengono conto degli impatti climatici e che applicano i principi dell'economia circolare per una gestione sostenibile dell'intera filiera, offrendo risposte concrete che rispecchiano i temi chiave presenti nella banca dati GELSO.

L'intervista di apertura è dedicata al progetto ECOFOODCYCLE i cui risultati contribuiranno ad accrescere le conoscenze e le capacità di attuazione in

materia di gestione dei rifiuti alimentari di tutti i gruppi target lungo l'intera filiera alimentare (compresi i privati, le autorità locali, i gastronomi, i rivenditori, gli insegnanti, le autorità preposte alla gestione dei rifiuti, ecc.). Un cambiamento reale nella prevenzione e nella riduzione degli sprechi alimentari lungo il bacino adriatico sarà raggiunto grazie all'implementazione di diverse azioni pilota e di vari eventi di sensibilizzazione, alla creazione di un'adeguata rete transfrontaliera di stakeholder dell'Adriatico, all'implementazione di uno strumento di supporto basato sul web e adattato ai diversi utenti per fornire linee guida e formazione sulle migliori pratiche.

Tra le buone pratiche su questo tema tratte dalla nostra banca dati troviamo il progetto CO-ACT!, che mira a combattere lo spreco alimentare attraverso un approccio integrato e co-creativo, unendo economia circolare e tracciabilità smart. L'iniziativa, nata a Torino, punta a migliorare la gestione delle eccedenze alimentari, favorendo il riuso e il riciclo degli alimenti per ridurre gli sprechi e contenere gli impatti ambientali. Grazie all'impiego di strumenti innovativi di tracciabilità, CO-ACT! garantisce trasparenza lungo l'intera filiera, monitorando in modo accurato ogni fase, dal recupero alla distribuzione degli alimenti. Questo modello innovativo ottimizza l'uso delle risorse e rafforza le dinamiche dell'economia circolare, coinvolgendo cittadini, enti e istituzioni in un processo condiviso di gestione sostenibile del cibo.

Il progetto Fusilli (Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation) mira a trasformare i sistemi alimentari urbani attraverso l'adozione di Living Labs innovativi. Coinvolgendo istituzioni, aziende, università e comunità, il progetto sviluppa soluzioni sperimentali per ottimizzare la filiera alimentare, ridurre gli sprechi e promuovere pratiche sostenibili. Fusilli integra tecnologie digitali e sistemi di monitoraggio avanzati, favorendo la collaborazione tra stakeholder e la condivisione di best practices. L'iniziativa affronta le sfide dei cambiamenti climatici, migliorando la resilienza dei sistemi urbani e contribuendo a una maggiore efficienza e sostenibilità

lungo l'intera catena alimentare, per un impatto positivo duraturo.

Il progetto Life Climate Smart Chefs promuove un modello di ristorazione sostenibile, trasformando la cucina in un laboratorio di innovazione ambientale e culturale. L'iniziativa mira a rivoluzionare il settore culinario attraverso pratiche responsabili, orientate alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione delle risorse. Combinando educazione, innovazione tecnologica ed economia circolare, il progetto integra la sostenibilità come elemento chiave della ristorazione. Oltre a ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre l'impatto ambientale, incentiva l'impiego di ingredienti locali e stagionali, il riutilizzo creativo degli scarti e la progettazione di menù a basso impatto. Questo approccio contribuisce alla mitigazione dei cambiamenti climatici e favorisce una ristorazione più sostenibile e consapevole.

L'approfondimento riguarda il progetto "Generazione Cibo" che nasce dalla consapevolezza che per combattere il cambiamento climatico, garantire modelli sostenibili di produzione e consumo di cibo e promuovere un'agricoltura sostenibile, sia necessario trasformare i sistemi alimentari, che contribuiscono ad un terzo delle emissioni di CO₂ globali. Per farlo, c'è bisogno di promuovere campagne di engagement nella cittadinanza e food policies nelle città. Il progetto, dunque, punta a sensibilizzare e a creare attivazione nella società sulla lotta allo spreco e su modelli di produzione e consumo di cibo più sostenibili, attraverso campagne e sviluppo di politiche del cibo urbane.

ECOFOODCYCLE: La riduzione degli sprechi alimentari e del loro impatto ambientale attraverso sistemi alimentari sostenibili



L'Interreg ECOFOODCYCLE mira ad affrontare il problema dello spreco alimentare promuovendo pratiche e soluzioni sostenibili per migliorare la prevenzione e la gestione dello spreco alimentare in aree selezionate del programma, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali (in particolare delle emissioni di gas serra). I risultati del progetto contribuiranno ad aumentare la conoscenza e la capacità di implementazione sulla gestione dello spreco alimentare di tutti i gruppi target lungo l'intera filiera alimentare (inclusi privati cittadini, autorità locali, gastronomi, rivenditori, insegnanti, autorità di gestione dei rifiuti, ecc.).

Abbiamo chiesto al Prof. Nunzio Angiola, del Dipartimento di Economia dell'Università di Foggia e referente di ECOFOODCYCLE, di illustrarci le principali caratteristiche del progetto.



Fonte: Progetto ECOFOODCYCLE

Ci può descrivere gli obiettivi principali del progetto ECOFOODCYCLE, i partner che ne fanno parte e i tempi previsti per la sua realizzazione?

Il progetto ECOFOODCYCLE nasce con l'obiettivo di contrastare lo spreco alimentare attraverso un approccio

innovativo e sostenibile, capace di integrare tecnologia, economia circolare e coinvolgimento della comunità. Il focus principale è la riduzione dell'impatto ambientale generato dagli sprechi alimentari, in particolare le emissioni di gas serra, promuovendo modelli di gestione efficaci e replicabili. Per raggiungere questo obiettivo, il progetto prevede diverse azioni strategiche, tra cui la mappatura e il monitoraggio delle eccedenze alimentari nelle aree coinvolte, la sperimentazione di soluzioni per ridurre gli sprechi in diversi settori della filiera, la creazione di una piattaforma digitale per ottimizzare la redistribuzione del cibo e la sensibilizzazione della comunità attraverso iniziative educative.

Il progetto, della durata di 30 mesi, coinvolge otto partner provenienti da Italia e Croazia:

LIRA (Agenzia di Sviluppo della Contea di Lika-Senj - Lead Partner);

JURRA (Agenzia di Sviluppo della Contea di Karlovac)

ZADRA NOVA (Agenzia di Sviluppo della Contea di Zadar);
Università di Rijeka, Facoltà di Economia e Business
(EFRI);

Venetian Cluster (VHC);

ECAMRICERT S.R.L. (azienda specializzata in
certificazioni ambientali);

Università di Foggia (UNIFG);

CNA Abruzzo (Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa Abruzzo).

La collaborazione tra questi attori è essenziale per garantire una gestione efficace del food waste e per promuovere politiche condivise a livello transfrontaliero. Le attività si sviluppano in quattro fasi principali: un'analisi iniziale dello spreco alimentare e del quadro normativo, l'implementazione di azioni pilota e strumenti tecnologici, la formazione e sensibilizzazione della popolazione e, infine, la valutazione dei risultati e la definizione di strategie di replicabilità del modello.

Quali sono le azioni programmate e quali interventi sono stati già realizzati?

ECOFODCYCLE ha strutturato il proprio piano d'azione attorno a tre aree chiave: analisi e ricerca, sperimentazione di soluzioni innovative e sensibilizzazione della comunità. La prima fase ha visto la conduzione di audit sui flussi di spreco alimentare nelle aree coinvolte, con l'obiettivo di raccogliere dati sulle cause dello spreco e sulle potenziali strategie di intervento. Parallelamente, è stato analizzato il quadro normativo esistente per individuare eventuali ostacoli alla donazione e redistribuzione del cibo.

La fase sperimentale del progetto prevede otto azioni pilota in Italia e Croazia, che spaziano dall'ottimizzazione della raccolta e redistribuzione delle eccedenze, all'impiego degli scarti alimentari per la creazione di nuovi prodotti, fino alla promozione di programmi educativi nelle scuole e nelle comunità locali. Inoltre, è in fase di sviluppo una piattaforma digitale transfrontaliera che permetterà di connettere produttori,

distributori e organizzazioni no-profit per migliorare l'efficienza nella gestione del cibo in eccesso.

Al momento, il progetto ha già completato la fase di definizione delle metodologie di analisi, ha avviato le azioni pilota e ha coinvolto i principali stakeholder nella progettazione delle soluzioni operative.

Ci può illustrare le attività principali che interessano l'Università di Foggia?

L'Università di Foggia (UNIFG) svolge un ruolo cruciale all'interno del progetto, contribuendo con il proprio know-how scientifico e metodologico alla riduzione dello spreco alimentare e alla diffusione di buone pratiche nel settore agroalimentare. L'ateneo si occupa della mappatura e monitoraggio dello spreco alimentare in Puglia, studiando il fenomeno in ogni fase della filiera, dalla produzione al consumo.



Fonte: Progetto ECOFODCYCLE

Parallelamente, UNIFG lavora allo sviluppo di linee guida per la prevenzione dello spreco, rivolte a imprese, amministrazioni pubbliche e cittadini, e coordina una delle azioni pilota previste dal progetto, finalizzata alla sperimentazione di nuove strategie per la gestione delle eccedenze nella filiera agroalimentare locale.

L'Università è anche responsabile delle attività di formazione e sensibilizzazione, con l'organizzazione di workshop, corsi e seminari per aziende, studenti e stakeholder del settore. Infine, UNIFG avrà un ruolo di primo piano nella realizzazione dell'Hackathon transfrontaliero ECOFODCYCLE, un evento che

coinvolgerà giovani talenti, startup e imprese nella progettazione di soluzioni digitali per la riduzione del food waste.

Quali sono le azioni di sensibilizzazione che coinvolgono gli stakeholder principali e più in generale la popolazione?

Uno degli obiettivi centrali di ECOFOODCYCLE è creare consapevolezza e promuovere un cambiamento culturale nella gestione delle risorse alimentari. Per farlo, il progetto coinvolge aziende, enti pubblici, scuole, università e cittadini in un'ampia gamma di attività di sensibilizzazione.

Gli stakeholder principali, tra cui aziende agroalimentari e della distribuzione, partecipano a tavoli di lavoro e incontri tematici per sviluppare strategie condivise di riduzione dello spreco. Inoltre, il progetto prevede programmi educativi nelle scuole e nelle università, con attività didattiche, laboratori interattivi e progetti di food rescue in collaborazione con organizzazioni del terzo settore.



Fonte: Progetto ECOFOODCYCLE

Per il pubblico più ampio, ECOFOODCYCLE organizza eventi come l'ECOFOODCYCLE Week, una settimana di iniziative con showcooking, talk e attività pratiche per sensibilizzare la popolazione. Le campagne di comunicazione digitali e la produzione di materiali informativi mirano a diffondere pratiche di consumo più

responsabili e a favorire il coinvolgimento attivo della cittadinanza.

In questa fase del progetto sono state riscontrate criticità? In caso positivo sono state risolte?

Nella fase iniziale del progetto sono emerse alcune criticità legate al coordinamento tra i diversi attori coinvolti, agli ostacoli normativi e agli aspetti logistici della gestione delle eccedenze. La collaborazione tra imprese, enti pubblici e organizzazioni no-profit ha richiesto un intenso lavoro di mediazione, affrontato attraverso incontri periodici e la creazione di una rete transfrontaliera per migliorare il dialogo tra le parti.

Per superare le difficoltà normative, sono state elaborate linee guida pratiche per la donazione del cibo, mentre sul piano logistico il progetto ha stretto accordi con aziende di trasporto e sperimentato nuove modalità di raccolta e redistribuzione delle eccedenze.

Quali sono i risultati previsti alla conclusione del progetto? Potrebbero produrre effetti su altre politiche ed eventuali condizioni per sviluppi futuri?

ECOFOODCYCLE punta a ottenere risultati tangibili sia in termini di riduzione dello spreco alimentare sia di creazione di un modello replicabile di economia circolare. Il progetto prevede l'implementazione di una piattaforma digitale transfrontaliera, la formazione di migliaia di cittadini e stakeholder, la sperimentazione di modelli innovativi di valorizzazione degli scarti e la creazione di una rete adriatica per il food waste management.

Sul lungo periodo, il progetto potrà influenzare politiche pubbliche e normative, promuovendo soluzioni più efficaci per la gestione delle eccedenze e favorendo l'adozione di strategie di economia circolare in altri territori europei.

Le metodologie e gli strumenti utilizzati potrebbero essere replicati in contesti simili?

Sì, il modello sviluppato da ECOFOODCYCLE è progettato per essere scalabile e replicabile in altri contesti, grazie alla flessibilità della piattaforma digitale e alla trasferibilità delle best practices sperimentate. Le metodologie di gestione delle eccedenze e le soluzioni innovative sviluppate nel progetto possono essere adottate non solo in altre regioni, ma anche in diversi settori dell'industria alimentare e della ristorazione, contribuendo a un cambiamento più ampio nelle politiche di sostenibilità alimentare.



CO-ACT! *CO-creare a scopi solidali contro lo spreco Alimentare e per un Cibo Tracciabile* è un'iniziativa nata a Torino per promuovere l'economia circolare e contrastare lo spreco alimentare attraverso la co-creazione, coinvolgendo cittadini, organizzazioni e istituzioni. L'iniziativa ottimizza la gestione delle scorte alimentari destinate a fini solidali, migliorando la tracciabilità e sensibilizzando le famiglie a un consumo consapevole.

L'obiettivo è chiudere il ciclo del cibo, recuperando, ridistribuendo e consumando gli alimenti in modo efficiente. Un aspetto centrale è rappresentato dalla tracciabilità, che garantisce trasparenza e sicurezza dalla fase di recupero alla consegna alle famiglie in difficoltà.

Il progetto si sviluppa in continuità con DECIDO - *evidEence and Cloud for more Informed and effective pOlicies* (iniziativa Horizon2020 conclusa a marzo 2024), valorizzando l'esperienza acquisita per coinvolgere i cittadini nella definizione di politiche pubbliche efficaci, come la lotta allo spreco alimentare a Torino.

L'educazione riveste un ruolo chiave nell'approccio circolare dell'iniziativa. CO-ACT! sensibilizza i cittadini sul valore degli alimenti oltre il Termine Minimo di Conservazione (TMC), ossia oltre la data indicata per il consumo ottimale, contribuendo a smontare luoghi comuni riguardo alla loro qualità e sicurezza. In questo modo si promuovono abitudini di consumo più sostenibili, stimolando una cultura del riuso e del riciclo anche in ambito alimentare.

Integrando soluzioni tecnologiche smart, CO-ACT! sfrutta sistemi digitali avanzati per monitorare e tracciare gli alimenti lungo tutta la filiera solidale, rendendo la gestione delle eccedenze più efficiente e responsabile.

Torino si afferma così come laboratorio urbano di pratiche circolari, dimostrando che la collaborazione tra diversi attori può generare impatti positivi sull'ambiente e sulla comunità, offrendo un modello replicabile in altre città per una distribuzione alimentare più equa e attenta alle risorse.

ATTIVITÀ

CO-ACT! ha previsto diverse fasi operative. Inizialmente, è stata selezionata e adattata una piattaforma informatica per supportare il processo di co-creazione e raccogliere dati utili allo sviluppo delle soluzioni.

Sono stati organizzati social hackathon, coinvolgendo enti caritativi, associazioni, cittadini, volontari, istituzioni e imprese per sviluppare idee innovative sulla riduzione dello spreco alimentare e il miglioramento della tracciabilità.



Incontri (o social hackathon) con le strutture che si occupano di distribuzione alimentare. Fonte <https://volontariatotorino.it/news/dalla-colletta-alimentare-a-co-act-un-autunno-2024-all'insegna-della-lotta-allo-spreco/>

Le soluzioni emerse durante gli hackathon sono state integrate in una bozza di politica d'intervento, formalizzata in seguito in un documento contenente linee guida specifiche per l'applicazione pratica. La fase successiva ha visto la sperimentazione sul campo delle soluzioni con le organizzazioni partecipanti e i volontari, valutandone l'efficacia in diversi contesti.

Sulla base dei feedback raccolti, la strategia è stata affinata per garantire un'ottimizzazione continua della gestione delle scorte alimentari. Il risultato finale è una strategia standardizzata, contenuta in un documento aperto, aggiornabile e adattabile a nuove esigenze.

Inoltre, il progetto ha mirato a creare un network interattivo tra attori pubblici e privati, facilitando lo scambio di informazioni in tempo reale e migliorando la rapidità degli interventi sul territorio.

RISULTATI

CO-ACT! ha ottimizzato la gestione delle eccedenze alimentari, riducendo significativamente gli sprechi, grazie a un coordinamento più efficace tra i diversi soggetti coinvolti. Uno dei principali risultati è stato il miglioramento nella gestione delle scorte alimentari destinate a scopi solidali, attraverso politiche di distribuzione più efficienti.

L'introduzione di strumenti di tracciabilità ha reso il sistema più trasparente e reattivo alle necessità delle famiglie in difficoltà. Inoltre, il rafforzamento delle reti di collaborazione tra enti pubblici, organizzazioni del terzo settore e cittadini ha favorito lo sviluppo di nuove pratiche di economia circolare, contribuendo a rendere la filiera della solidarietà più sostenibile e resiliente nel tempo.

CO-ACT! ha introdotto approcci innovativi per sensibilizzare la comunità, coinvolgendo direttamente le famiglie beneficiarie con iniziative educative che mirano a modificare le abitudini di consumo e ridurre gli sprechi domestici.

Il progetto ha avuto un impatto positivo sulla riduzione degli sprechi alimentari nelle aree coinvolte, migliorando il coordinamento tra gli attori della filiera solidale e aumentando l'efficienza nella gestione delle eccedenze.



Banco Alimentare del Piemonte insieme a Volontariato Torino e Arci Torino sono i soggetti coinvolti nel progetto di solidarietà alimentare finanziato dalla Città di Torino: "CO-ACT! Fonte https://www.instagram.com/voltocsv/p/DCWZXfGqvqV/?img_index=1

I risultati ottenuti dimostrano come CO-ACT! non solo abbia ottimizzato la gestione delle risorse alimentari a Torino, ma abbia anche avviato un cambiamento culturale, proponendo un modello da seguire in altre realtà urbane.

TRASFERIBILITÀ

CO-ACT! è un modello modulare e facilmente adattabile a diverse città, grazie alla sua struttura flessibile e alla forte collaborazione tra gli attori locali.

Le soluzioni implementate a Torino, come l'ottimizzazione della gestione delle eccedenze alimentari e gli strumenti digitali per la tracciabilità, possono essere facilmente adattate a contesti urbani diversi. La trasparenza delle politiche d'intervento ne facilita la trasferibilità, mentre la sinergia tra enti pubblici, terzo settore e comunità locali ne potenzia l'efficacia, favorendo la creazione di reti di solidarietà più efficienti e sostenibili. L'approccio educativo, che coinvolge attivamente le famiglie nel consumo responsabile, si presta ad essere applicato in altre realtà, promuovendo un sistema alimentare circolare e solidale.





FUSILLI (Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation) è un progetto finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020 con l'obiettivo di supportare la transizione verso sistemi alimentari urbani sostenibili e resilienti. Il progetto ha coinvolto dodici città europee che hanno collaborato per sviluppare strategie innovative e integrate nel settore alimentare, promuovendo modelli più sostenibili di produzione, distribuzione e consumo. Un aspetto centrale di FUSILLI è stato il suo approccio sistemico, che ha mirato a trasformare il sistema alimentare urbano in un motore di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Dal punto di vista dell'economia circolare, il progetto ha incentivato la riduzione degli sprechi alimentari, il recupero delle risorse e l'ottimizzazione dei cicli produttivi, favorendo modelli di produzione e consumo basati su principi di sostenibilità. Tra le finalità del progetto vi è stato anche il miglioramento della resilienza urbana e l'applicazione di principi di equità nell'adattamento ai cambiamenti climatici, ad esempio attraverso la valorizzazione di pratiche agricole urbane e periurbane.

Attraverso questi approcci, FUSILLI si inserisce nelle politiche europee di sviluppo sostenibile, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi della strategia FOOD 2030 e del Green Deal Europeo.

ATTIVITÀ

Ognuna delle dodici città partecipanti ha istituito un "Food Innovation Living Lab", un ecosistema di innovazione aperta che ha implementato azioni concrete sia lungo la catena del valore alimentare, vale a dire nelle

fasi di produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e gestione dei rifiuti, che nella governance complessiva del sistema. I Living lab hanno coinvolto tutti gli attori del sistema alimentare a livello locale.



Principali attività condotte nell'ambito della Città di Torino. Fonte: Torino City Lab.

A **Torino** l'amministrazione comunale, in collaborazione con la Fondazione Comunità di Mirafiori, si è occupata di implementare, consolidare e sviluppare le azioni di sistema per il recupero del cibo e il sostegno alimentare attraverso la costituzione di un polo diffuso per la raccolta e la ridistribuzione di alimenti commestibili invenduti per scopi sociali/comunitari in grado di operare tra le aree urbane e periurbane di Torino (**Food hub**).



Evento conclusivo a Torino con il team di Pollenzo FoodLab. Fonte: canale Youtube di Torino City Lab.

Sono state inoltre condotte nuove sperimentazioni sul tema della circolarità del cibo e dello sviluppo di nuove politiche alimentari sul territorio di Mirafiori sud (**Food**

lab). Le attività hanno riguardato in particolare la sperimentazione di modelli di business circolari per la produzione e trasformazione alimentare destinata al commercio locale, coinvolgendo bar, ristoranti, associazioni che gestiscono la ristorazione collettiva e mercati locali.

A Roma, il progetto FUSILLI è stato coordinato da Risorse per Roma SpA, che ha guidato un percorso partecipativo che ha coinvolto circa 250 soggetti, tra cui associazioni di produttori, consumatori, aziende, enti di ricerca e organizzazioni non profit.

Le numerose azioni pilota attuate nel territorio comunale si sono concentrate su percorsi di educazione alimentare per le scuole, laboratori di cucina con prodotti locali, cucine comunitarie, apicoltura urbana e vendita di prodotti a km 0. Inoltre, il progetto ha contribuito a sviluppare la rete cittadina di orti scolastici e orti urbani, che migliorano la resilienza alimentare e ambientale della città e fungono da punti di aggregazione per anziani e persone con disabilità. L'insieme di queste iniziative supporta lo sviluppo della food policy metropolitana per garantire l'accesso a cibo sano e promuovere la sostenibilità ambientale.



Orti urbani a Roma. Fonte: <https://www.linkedin.com/company/fusilli-project>

RISULTATI

A Torino, un risultato rilevante delle iniziative attuate nel quartiere Mirafiori Sud è stata la creazione di MA.MI food - Made in Mirafiori, un paniere di prodotti tipici locali che valorizza l'artigianalità e promuove valori condivisi

di sostenibilità e inclusione. Tra questi prodotti spicca il Tronchetto di Caterina, una torta di mele divenuta simbolo culinario del quartiere. Queste iniziative hanno rafforzato l'identità locale e stimolato l'economia del territorio, creando nuove opportunità per produttori e artigiani locali.

A Roma, il processo partecipativo ha portato all'elaborazione di una Food Policy urbana, culminata nell'istituzione del Consiglio del Cibo di Roma con la Delibera 68/2023.



Una seduta del Consiglio del cibo di Roma. Fonte: <https://www.linkedin.com/company/fusilli-project>

TRASFERIBILITÀ

Il progetto europeo Fusilli ha elaborato strumenti innovativi che favoriscono il trasferimento di modelli sostenibili in altri contesti urbani, integrando metodologie partecipative, piattaforme di collaborazione e strumenti di monitoraggio capaci di coinvolgere cittadini, amministrazioni e imprese in un processo di co-creazione di politiche alimentari responsabili. Questi strumenti, promuovendo pratiche di economia circolare e valorizzando le risorse locali, offrono un modello replicabile per lo sviluppo di food policy che supportano cambiamenti mirati e duraturi nel tempo.



Il progetto Life Climate Smart Chefs, finanziato dal programma LIFE e coordinato dalla Fondazione Barilla, è un'iniziativa che mira a rendere gli chef protagonisti di una trasformazione sostenibile. Il progetto si inserisce nella strategia europea *Farm to Fork*, promuovendo pratiche alimentari più responsabili e un modello basato su una low carbon economy.

Gli chef sono formati per diventare ambasciatori della sostenibilità e facilitatori attivi del cambiamento. Il progetto promuove la diffusione di una cultura culinaria consapevole e smart, in cui la cucina diventa uno strumento per ridurre l'impronta ecologica del sistema alimentare, sensibilizzando anche i consumatori. Questa formazione include moduli pratici e teorici che approfondiscono temi come l'uso sostenibile delle materie prime e la gestione efficiente delle risorse.

Il progetto punta a riduzione degli sprechi alimentari, valorizzare i sottoprodotti della filiera agroalimentare e promuovere il recupero e il riutilizzo delle risorse. Il coinvolgimento diretto di chef e stakeholder del mondo della ristorazione trasforma la cucina in un motore di cambiamento per un futuro più sostenibile. Il progetto promuove anche collaborazioni intersettoriali per incentivare una filiera alimentare integrata e resiliente. Life Climate Smart Chefs promuove un sistema alimentare circolare che valorizza ogni fase del ciclo alimentare, mettendo al centro ingredienti locali e stagionali. Il progetto non solo riduce l'impatto ambientale, ma stimola un cambiamento strutturale nel settore gastronomico, promuovendo un approccio olistico alla sostenibilità alimentare e contribuendo alle politiche climatiche europee.

ATTIVITÀ

Il progetto si articola in un modello integrato che coniuga formazione, tecnologia e azioni concrete per la

sostenibilità. È organizzato un corso di alta formazione per chef, finalizzato ad approfondire la sostenibilità alimentare e la prevenzione dello spreco, durante il quale i partecipanti imparano a progettare menù a basse emissioni e a ottimizzare l'uso delle risorse. Il corso include sessioni interattive, workshop pratici e la partecipazione a seminari con esperti internazionali.

In parallelo, grazie alla tecnologia messa in campo con Nutritics, viene sviluppato un tool digitale innovativo "FoodPrint" per la progettazione di menù sostenibili. Questo strumento analizza l'impronta ambientale delle proposte gastronomiche di un ristorante, adottando un approccio scientifico per minimizzare gli sprechi.



Climate Smart Chef - Foodprint-Nutritics. Fonte <https://www.nutritics.com/en/climate-smart-chef/>

Il tool è costantemente aggiornato con algoritmi di intelligenza artificiale che permettono una valutazione in tempo reale dell'impatto ecologico.

Il progetto istituisce inoltre un Award per premiare chef e iniziative virtuose che promuovono la sostenibilità, valorizzando ristoranti e ricette che applicano i principi dell'economia circolare. L'iniziativa non si rivolge solo al settore della ristorazione, ma anche a realtà locali impegnate nell'adozione di pratiche sostenibili. L'obiettivo è diffondere e replicare un modello di

ristorazione capace di contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici.

Il progetto favorisce inoltre la creazione di un network europeo di associazioni di chef, essenziale per diffondere buone pratiche e ottimizzare la gestione delle risorse. Infine, la redazione del documento strategico *Life Climate Smart Chefs "Vision 2030"* fornisce raccomandazioni politiche mirate a sostenere la Politica Climatica Europea, delineando un percorso di transizione verso un sistema alimentare che integra pienamente i principi dell'economia circolare, con particolare attenzione alla valorizzazione degli ingredienti locali, al recupero degli scarti e alla gestione sostenibile dell'intero ciclo di vita degli alimenti. Il documento si configura come un riferimento strategico per future politiche pubbliche e progetti di innovazione sostenibile nel settore alimentare.

RISULTATI

Il progetto ha prodotto risultati concreti in termini di formazione e adozione di pratiche circolari. Oltre 2.500 chef hanno partecipato ai corsi online, mentre 164 chef hanno frequentato corsi pratici avanzati. Questi numeri evidenziano l'efficacia dell'approccio formativo adottato e il crescente impegno del settore verso la sostenibilità.



Immagine del **"Climate Smart Chefs Award"**, il premio, lanciato da Fondazione Barilla, che riconosce l'impegno di chi agisce a favore di un'alimentazione sana rispettosa del Pianeta.

Fonte <https://www.lacucinaitaliana.it/article/climate-smart-chefs-award-premio-fondazione-barilla/>

I premi Life Climate Smart Chefs hanno riconosciuto i migliori ristoranti e le ricette più ecologiche, evidenziando l'importanza di una gestione efficiente delle risorse in cucina, attraverso l'uso di ingredienti stagionali, il riciclo

degli scarti e la riduzione del consumo di risorse non rinnovabili. Inoltre, è stata creata una rete di 15 organizzazioni che promuove il cambiamento nel settore della ristorazione in tutta Europa, contribuendo significativamente alla riduzione degli sprechi e al miglioramento nell'uso delle risorse, elementi fondamentali per un'economia circolare.



Immagini dell'High Level Course di Climate Smart Chefs. Fonte <https://www.alma.scuolacucina.it/le-edizioni-dellhigh-level-course-di-climate-smart-chefs-storie-racconti-interviste/>

TRASFERIBILITÀ

Il modello del progetto Life Climate Smart Chefs è facilmente replicabile grazie alla sua struttura modulare e agli strumenti formativi e digitali sviluppati. Le pratiche di gestione sostenibile delle risorse alimentari, il recupero degli scarti e la progettazione di menù ecologici possono essere adottati in contesti diversi, sia nel settore della ristorazione che in ambiti formativi. Inoltre, la rete di chef e ristoratori impegnati promuove una trasformazione culturale diffusa, contribuendo alla riduzione degli sprechi e all'ottimizzazione delle risorse nel settore gastronomico, favorendo la transizione verso un sistema alimentare più sostenibile.

L'approccio del progetto offre un modello di riferimento che può essere adattato anche a contesti internazionali, garantendo la diffusione di pratiche virtuose anche in paesi con differenti tradizioni culinarie e generando così un impatto positivo duraturo, capace di evolversi in risposta alle sfide emergenti e alle evoluzioni delle politiche ambientali.

Generazione Cibo: La transizione ecologica dei sistemi alimentari



“Generazione Cibo” è un progetto promosso dall’Associazione “Terra!” insieme a un partenariato nazionale, per accelerare la transizione ecologica dei sistemi alimentari attraverso un dialogo costruttivo tra settore agricolo, consumatori, giovani, associazioni.

I partner aderenti al progetto sono: l’Associazione Comunità San Benedetto al Porto, l’Associazione di promozione sociale Onlus Farina 080 ETS, l’Associazione EUFEMIA, l’Associazione Foodbusters ODV, l’Associazione Amici dei Boschi APS, l’Associazione Ridò, l’Associazione RECUP.

Abbiamo chiesto al suo referente, il Dott. Daniele Caucci, condirettore di Associazione Terra! di illustrarci le caratteristiche principali e gli obiettivi del progetto.

“Generazione Cibo - Cittadinanza attiva per i sistemi alimentari sostenibili” è un progetto realizzato con il finanziamento concesso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali a valere sul Fondo per il finanziamento di iniziative e progetti di rilevanza nazionale ai sensi dell’art. 72 del decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 e s.m.i., Avviso n°2/2023.

L’Associazione Terra! ha accettato con entusiasmo la sfida di un bando, accessibile perlopiù a realtà con diramazioni territoriali molto forti. Grazie a questo progetto, l’associazione ha potuto così sperimentarsi nella gestione di un progetto nazionale e, parallelamente, in attività e azioni locali, con l’obiettivo di aumentare la sensibilità e la partecipazione sui temi dello spreco di cibo, dei cambiamenti climatici, dell’accesso a un cibo di qualità e delle politiche del cibo cittadine.

Abbiamo quindi creato un partenariato di associazioni che lavorano sul cibo, in particolare su recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari. A tutto

questo, si è andata ad aggiungere la capacità di Terra! di interloquire con la società civile e le istituzioni.



Fonte: Associazione Terra!

Alla base c'è l'idea secondo cui per combattere il cambiamento climatico, garantire modelli sostenibili di produzione e consumo e promuovere un'agricoltura sostenibile, sia necessario trasformare i sistemi alimentari, perché questi contribuiscono per un terzo delle emissioni globali. Non solo: spreco alimentare, perdita di biodiversità, consumo di suolo, deforestazione hanno un impatto enorme per il Pianeta, che ha già raggiunto e superato i limiti delle proprie risorse.

Dunque, la gestione del progetto ha dato una visione più ampia nell'affrontare le questioni riguardanti la trasformazione dei sistemi alimentari.

Alle iniziative pratiche di recupero dell'eccedenza si è affiancata una visione complessiva del problema.

L'obiettivo principale di "Generazione Cibo" è stato quello di rafforzare e mettere a sistema il lavoro che i partner del progetto svolgono quotidianamente sul campo. A tutto questo, Terra! ha aggiunto anche alcune attività di formazione tematica e tecnica per queste realtà, per rafforzare l'expertise sui temi della transizione ecologica del cibo.

A tale scopo, abbiamo proceduto ad una rilevazione dei bisogni, attraverso la somministrazione di questionari agli addetti ai lavori volti ad evidenziare le problematiche più critiche.

Dal risultato è emersa una grossa esigenza di dialogo, confronto e formazione.

Abbiamo quindi predisposto un programma che partirà in questi giorni, nel quale saranno approfonditi questi temi.

Un'esigenza specifica emersa è stata quella di individuare all'interno delle associazioni alcune figure professionali da istruire, per permettere loro di acquisire competenze di gestione amministrativa, soprattutto per quanto riguarda la rendicontazione, in caso di partecipazione a progetti finanziati da soggetti esterni.

Questo consentirà alle associazioni che si occupano di redistribuzione del cibo di appropriarsi degli strumenti utili ad accedere a futuri finanziamenti.

Le attività principali del progetto si diramano su dieci azioni.

La prima riguarda l'avvio e la costituzione del suo coordinamento.

Le azioni due e tre si occupano di formazione e capacity building per gli enti del terzo settore e per i loro volontari. Chiaramente la formazione di queste persone permetterà di diventare a loro volta formatori di altri volontari, attivisti etc, etc..

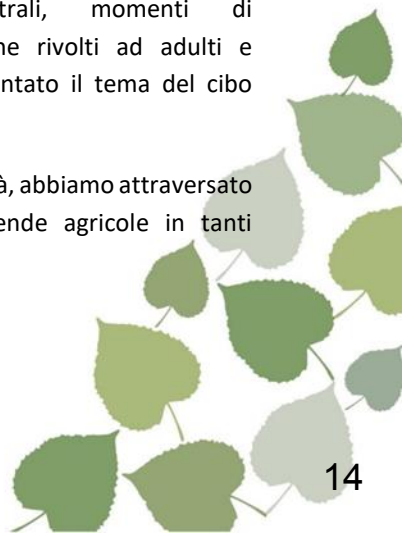


Fonte: Associazione Terra!

Con l'azione quattro si intende promuovere sul territorio l'engagement di nuove persone, nuovi attivisti, attraverso eventi di sensibilizzazione. Come la Giornata dello spreco alimentare, il 5 febbraio scorso, con la quale abbiamo organizzato un grande momento di condivisione con il partenariato, in cui sono state coinvolte anche realtà esterne al progetto.

Attraverso spettacoli teatrali, momenti di approfondimento e formazione rivolti ad adulti e laboratori di cucina, si è affrontato il tema del cibo biologico e dell'etica del cibo.

Con la staffetta della biodiversità, abbiamo attraversato l'Italia e coinvolto molte aziende agricole in tanti



momenti pubblici, in cui è stata raccontata l'importanza dei semi in agricoltura e la tutela della biodiversità agricola.

La quinta azione di "Generazione Cibo" si è concentrata nelle scuole. Alcuni partner hanno realizzato un kit per realizzare iniziative di sensibilizzazione rivolte a ragazze e ragazzi di scuole secondarie di primo e secondo grado.



Fonte: Associazione Terra!

L'azione sei consiste in una campagna di sensibilizzazione contro le perdite dello spreco che prevede una serie di iniziative sul territorio nazionale sia di recupero delle eccedenze, ma anche di sensibilizzazione sul tema delle perdite. Un tema molto sentito da noi di Terra!. Si parla spesso dello spreco che avviene nei mercati, nei supermercati o nelle nostre case, ma si parla molto poco di quello che è la perdita in campo, cioè quella frutta e verdura che non arriva neanche ad essere commercializzata perché, ad esempio, non rispetta alcuni standard estetici.

Terra! lavora su questo tema da tempo, sia sulla sensibilizzazione della società civile che attraverso la costruzione di campagne di pressione politica, che puntano a modificare l'impianto normativo che permette che tutto ciò avvenga.

L'azione sette mira allo sviluppo di politiche del cibo locali.

Teniamo in modo particolare a questa attività, perché pensiamo possa rappresentare un'azione positiva di cambiamento sui territori, realizzando sistemi virtuosi come ad esempio "Il Consiglio del cibo di Roma", un'esperienza unica di Consulta nel panorama nazionale, che sta lavorando con l'amministrazione per promuovere una politica del cibo nella capitale.

Proprio con il progetto "Generazione Cibo" stiamo cercando di sviluppare, grazie alla collaborazione dei partner che sono stati formati a questo scopo, esempi simili di politiche del cibo, come quella di Bari portata avanti dall'Associazione "Farina 080".

Infatti, proprio grazie a questa azione, che promuove la nascita di nuovi Food Policy Council, il nostro partner ha ottenuto l'impegno del Comune di Bari a sviluppare un percorso di Consiglio del Cibo e a questo fine saranno organizzati una serie di incontri con la popolazione e con gli stakeholder locali.



Fonte: Associazione Terra!

Chiaramente le food policy sono diverse da città a città perché si plasmano sulle caratteristiche specifiche dei luoghi. Per questo la possibilità di scambio di esperienze e confronto all'interno del progetto può dare ottimi risultati, come si vede da un percorso analogo che sta partendo a Genova. Una città complessa che a breve sarà interessata anche dalle elezioni amministrative. Anche in questo caso sono stati realizzati una serie di incontri con la popolazione sul tema delle politiche del cibo.

Un altro esempio da citare è quello della città di Bologna, che ha intrapreso un percorso promosso dall'amministrazione comunale e che "Generazione Cibo" sta seguendo.



Fonte: Associazione Terra!

Lo scopo principale del progetto è quello di cogliere le opportunità attraverso lo sviluppo delle reti territoriali e rafforzare le capacità degli enti del terzo settore di trasformare il sistema alimentare, attualmente poco sostenibile.

L'azione otto riguarda tutte le attività di comunicazione svolte dal capofila e dai partner, mentre l'azione nove comprende il monitoraggio di tutte le attività programmate. Per concludere, l'azione dieci è dedicata alla restituzione finale dell'intero progetto.

Nel corso della sua realizzazione, abbiamo incontrato qualche difficoltà nella gestione e rendicontazione dei fondi ministeriali e, proprio per questo, abbiamo cercato di attrezzarci al meglio soprattutto con la nostra associazione che, pur non essendo grande, ha già svolto progetti simili in passato. Ma la gestione di questa parte è stata senz'altro più difficile per i partner più piccoli e meno strutturati, che però hanno saputo gestire in modo appropriato le difficoltà e ai quali abbiamo cercato di dare, ove possibile, il nostro supporto, contribuendo anche con la realizzazione di strumenti definiti e linee guida chiare.

Per quanto riguarda l'attività svolta nelle scuole c'è stata qualche difficoltà dovuta alla grande competizione di proposte formative e didattiche che ricevono gli istituti scolastici.

Il modus operandi che abbiamo seguito, che ha richiesto sicuramente un impegno maggiore, è stato quello di lavorare in maniera organica sulle attività disseminate su tutto il territorio nazionale, riuscendo a coordinare e uniformare le azioni programmate.

L'obiettivo infatti è stato quello di sviluppare una rete stabile sul territorio che ci permettesse di proseguire e ampliare le nostre attività anche alla conclusione del progetto.

Questa metodologia ci ha permesso di disseminare i contenuti del progetto ulteriormente a livello nazionale, sviluppando anche partnership non finanziate, ovviamente in realtà differenti. Stiamo coinvolgendo ad esempio in maniera sempre più attiva le aziende agricole attraverso eventi e promozioni.

Lo scopo principale è infatti quello di ampliare la rete dei partner e per questo abbiamo coinvolto un facilitatore che permetta a tutti i collaboratori di acquisire maggiore consapevolezza dei propri obiettivi e come raggiungerli autonomamente.



Fonte: Associazione Terra!

"Generazione Cibo" ci ha permesso di realizzare strutture organizzative che hanno rafforzato le nostre associazioni, rendendoci capaci di lavorare insieme meglio, di attivare le persone, di comunicare i nostri eventi e di trovare nuove risorse per una prospettiva futura.



Energy Cities Annual Forum

8-10 aprile 2025

Besancon, Francia

<https://energy-cities.eu/besancon-2025/>



URBACT City Festival

8-10 aprile 2025

Wroclaw, Polonia

<https://urbact.eu/city-festival-2025>



ChangeNOW Conference

24-26 aprile 2025

Parigi, Francia

<https://www.changenow.world/>



Climate-Neutral and Smart Cities Mission Conference

6-8 maggio 2025

Vilnius, Lituania

<https://netzerocities.eu/>



Festival dello Sviluppo Sostenibile

7-23 maggio 2025

<https://2025.festivalsvilupposostenibile.it/>



World Circular Economy Forum

13-16 maggio 2025

San Paolo, Brasile

<https://wcef2025.com/>



Decarb Cities Conference

Cities driving the energy transition

13-14 maggio Cracovia, Polonia

<https://decarbcities.eu/>



Forum Compraverde Buygreen

14-15 maggio 2025

Roma

<https://www.forumcompraverde.it/>

Urban Future.

Urban future Conference

21-23 maggio 2025

Lodz, Polonia

<https://urban-future.org/>



8° Simposio sull'economia circolare e l'urban mining

21-23 maggio 2025

Procida

<https://www.sumsymposium.it>



festival internazionale dell'economia circolare e della
transizione ecologica

24-26 maggio 2025

Alba

<https://circonomia.it/>



GREEN MED EXPO & SYMPOSIUM

28-30 maggio 2025

Napoli

<https://www.greenmedsymposium.it/>



Waste Management Europe

10-12 giugno

Bologna

<https://wme-expo.com/>



6th Symposium on Circular Economy and Sustainability

16-18 giugno

Alexandroupolis, Grecia

<https://6th.circulareconomy2050.eu/>

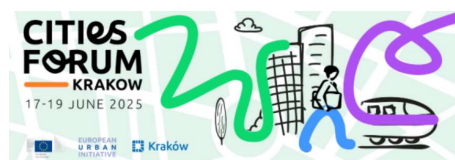


European Climate Change Adaptation Conference ECCA2025

16-18 giugno 2025

Rimini

<https://www.ecca2025.eu/>



CITIES FORUM

17-19 giugno

Cracovia, Polonia

<https://www.urban-initiative.eu/news/unveiling-cities-forum-2025-empowering-cities-shaping-europes-future>



European Urban Resilience Forum

25-27 giugno 2025

Rotterdam, Olanda

<https://urbanresilienceforum.eu/>

GLOBAL TIPPING POINTS



Global tipping points conference

Accelerating action to ensure a socially just transformation

30 giugno-3 luglio 2025

Exeter, Regno Unito

<https://global-tipping-points.org/conference-2025/>