

METROPOLI AGRICOLE

La sostenibilità dei sistemi alimentari nelle aree metropolitane

**Corto, lungo, macchiato,
corretto, ristretto.
Il cibo, non un caffè!**

Luca Colombo

Segretario Generale

*Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura
Biologica e Biodinamica*



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE
PER LA SALUTE, LA PRODUZIONE ANIMALE
E LA SICUREZZA ALIMENTARE



Il cibo, non un caffè

2 progetti di ricerca europei

GLAMUR



GLAMUR
Global and local food assessment:
a Multidimensional performance-based approach

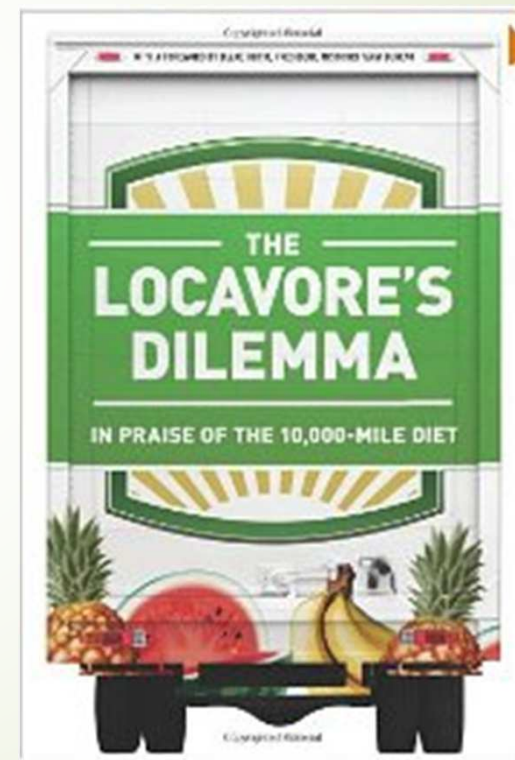
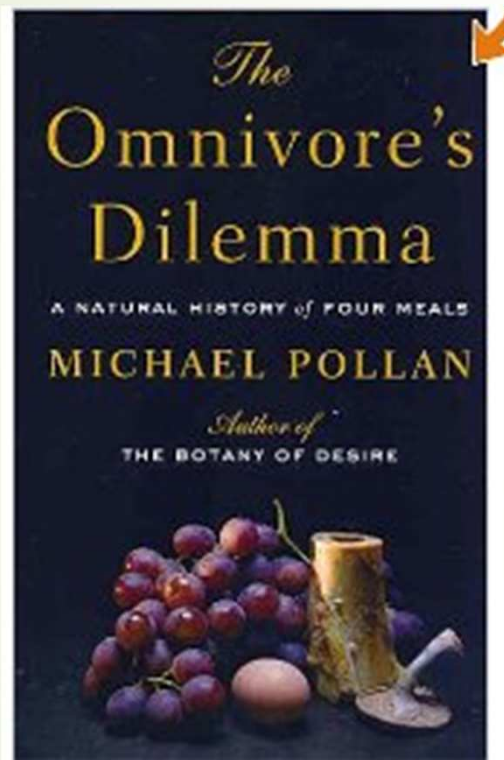
Determinare la rilevanza sociale delle “performance” delle filiere agroalimentari; tradurre tali performance in “indicatori”, testare 4 metodologie di valutazione integrata e indicare raccomandazioni per migliorare la sostenibilità delle filiere

TRANSMANGO



Analizzare vulnerabilità e resilienza del sistema agroalimentare europeo in un contesto socio-economico, comportamentale, tecnologico, istituzionale e agro-ecologico mutevole.

Il cibo corto e lungo



Il cibo corretto



Arriva l'etichetta "salva clima" I prodotti dicono quanto inquinano

Le aziende che aderiscono al progetto dell'associazione misurano quanto i loro articoli emettono in termini di CO2: dalla fase di produzione a quella di smaltimento finale. E lo comunicano al consumatore finale che è libero di scegliere quale stile di vita adottare per non incidere sull'ambiente. Le aziende in questo modo possono virare verso scelte di produzione più sostenibili
di LINDA VARLESE

Lo leggo dopo



TRASPARENZA e consumo responsabile. Potrebbero essere queste le parole d'ordine dell'iniziativa promossa da Legambiente in collaborazione con Ambiente Italia. Un'etichettatura dei prodotti che non preveda solo la nomenclatura degli ingredienti secondo le regole dettate dall'Unione Europea, ma che contenga un'informazione ulteriore: quella sull'impatto ambientale di cui questi prodotti sono responsabili. Che spieghi, in altre parole, qual è l'impronta degli articoli in termini d'inquinamento e di emissioni di CO2 durante tutto il ciclo di vita, dalla produzione fino allo smaltimento.

VEDI ANCHE

ARTICOLO
Le rinnovabili scommettono sul 2013
dopo la prima seria ristrutturazione

Si chiama **ETICHETTA PER IL CLIMA** e consente alle aziende che aderiscono all'iniziativa di poter tracciare i propri prodotti fornendo al consumatore un dato numerico sintetico espressione di quanto quel prodotto

Come l'attività agricola modella il paesaggio naturale e culturale

VERONA

La produzione alimentare è l'unica attività con la quale si trasformano le materie prime e contemporaneamente si tutela l'ambiente, il territorio ed il paesaggio. Il "paesaggio alimentare" è un valore di eccellenza del Paese, in quanto attraverso la tutela della qualità dei prodotti alimentari e del territorio rurale e di montagna si



Il "paesaggio alimentare" è un valore di eccellenza

Così il panettiere sconfisse McDonald's E la storia (vera) adesso diventa film

In Puglia le riprese della docufiction "Tu vo' fa' l'ammericano" diretta da Nico Cirasola e prodotta dalla Pablo. Ecco il primo trailer: "E adesso aspettiamo che vengano gli sponsor"
di CLAUDIA MORGOGNONE



ROMA - La notizia, qualche anno fa, fece il giro del mondo. Finendo dritta dritta sulle pagine dei quotidiani stranieri, dal *New York Times* a *Liberation*. Attratti da una storia in cui il localismo vince sulla globalizzazione, la bravura di un artigiano sul potere di una multinazionale, l'unicità dei sapori sulla riproducibilità dei menù. Grande protagonista della vicenda, un panettiere di Altamura, in Puglia, che sconfisse, umiliò e costrinse alla fuga nientemeno che... il colosso dei colossi, ovvero McDonald's.

Sprechi alimentari: ogni anno in Italia si buttano 76 Kg di cibo a testa

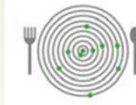
Il 25% della spesa per alimenti finisce nella spazzatura di casa. Lo rileva Waste Watcher, l'Osservatorio internazionale dell'Università di Bologna. Alcuni semplici accorgimenti per evitare lo sciupio dei prodotti
di MONICA RUBINO

Lo leggo dopo



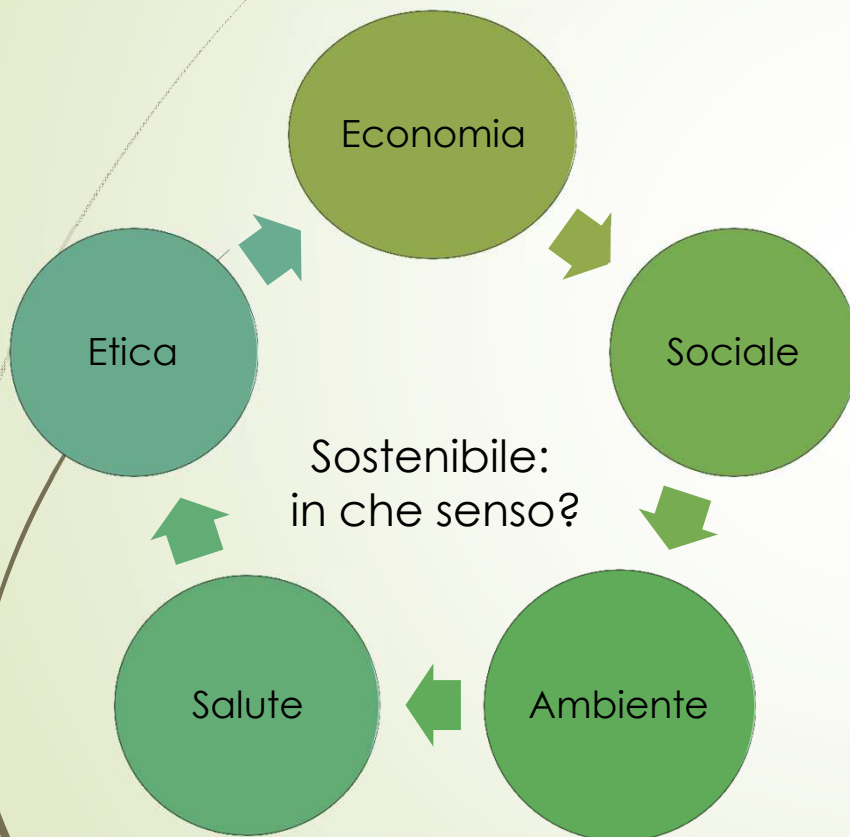
ROMA - Nei Paesi più ricchi, è in casa che si sprecano più alimenti, e non fa eccezione l'Italia dove il 42% del totale degli sprechi (76 kg pro capite per anno) si materializza all'interno delle mura domestiche: si tratta, in percentuale, del 25% della spesa. La parte del leone è tutta a livello domestico e rappresenta lo 0,96% del Pil. Lo rileva Waste Watcher, l'Osservatorio internazionale contro gli sprechi attivato nell'ambito dell'Università di Bologna, presentato oggi a Padova in occasione della Green Week Tre Venezie. Operativo in partnership con Swg, società di ricerche di mercato, l'osservatorio ha l'obiettivo di fornire monitoraggi periodici sugli sprechi, alimentari ma non solo.

Il sondaggio. I dati della ricerca sono il frutto del sondaggio effettuato su 2mila cittadini italiani

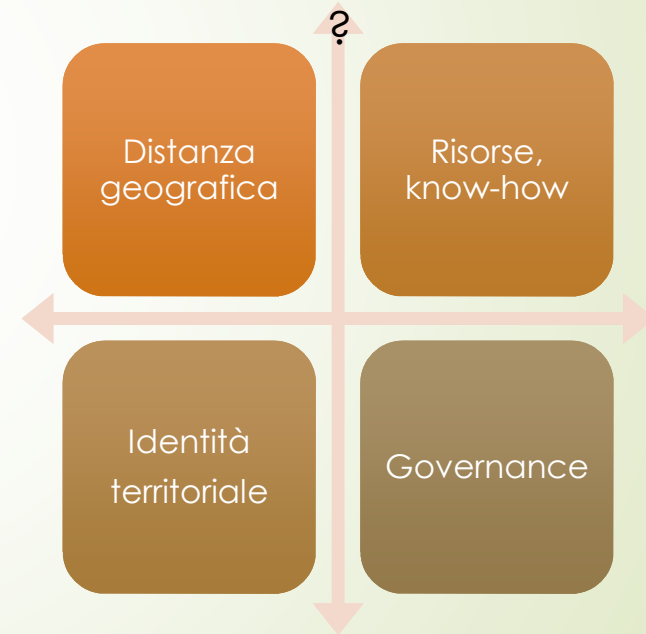


GLAMUR
Global and local food assessment:
a Multidimensional performance-based approach

Il background di progetto: 5 dimensioni di impatto

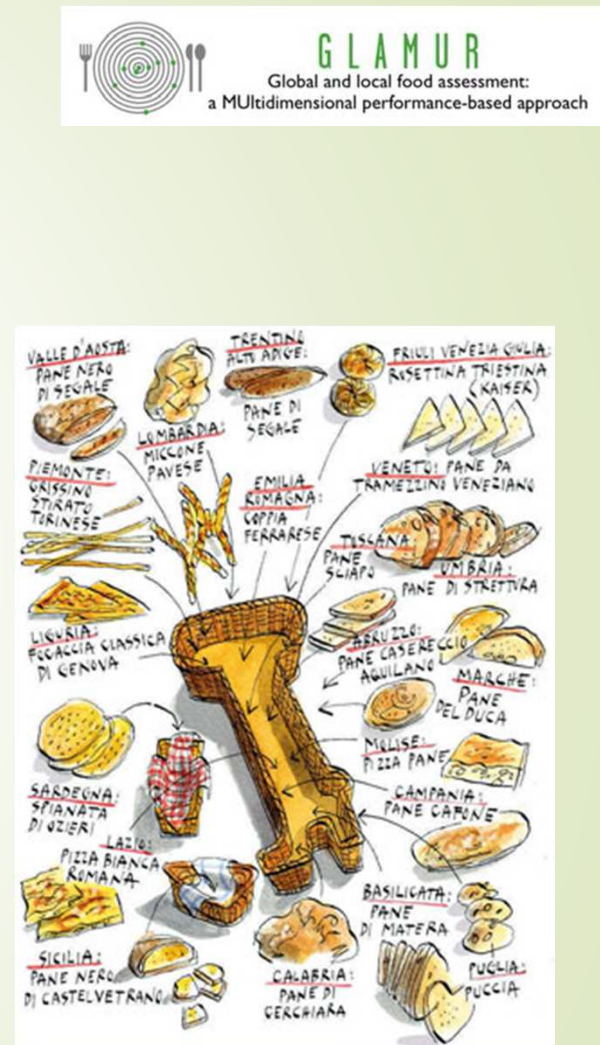


Cosa
significa
local/global

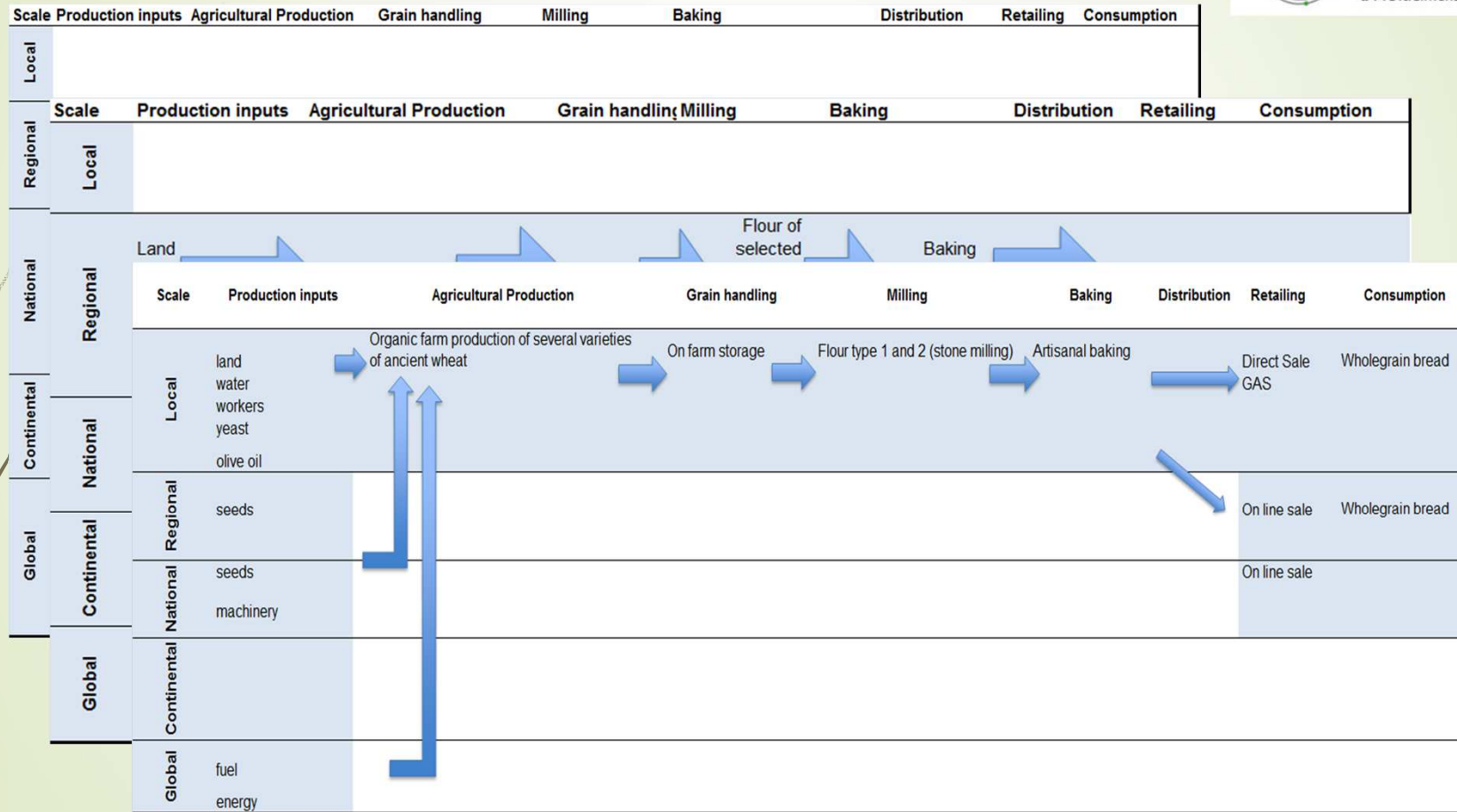


La filiera del pane (globale, locale e intermedio)

- Commodity standardizzate, global trade, processo industriale
- Molti tipi locali, lavorazione artigianale, bio, varietà antiche



Flussi e mappa delle strutture della filiera pane



I messaggi principali



Local chains were shown to be drivers of innovation that help to improve the sustainability of the whole food system and often better represent the interests of farmers and rural communities. For this reason they deserve special attention.



The disparity of power relations between local and global chains is a key distinguishing feature. However, while in some contexts global chains marginalize local chains, in other cases the two chains coexist or overlap.



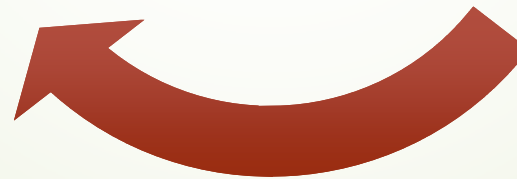
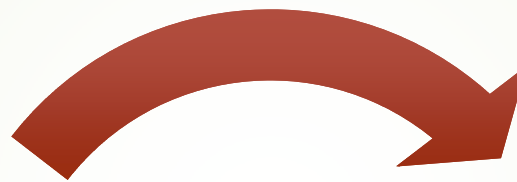
Studying the dynamics and connections between global and local food chains helps to discover sustainability paths; it shows where practices and assessment tools can be improved; and it guides the behaviors of food chain actors, including the final consumer.

Il progetto europeo di ricerca
Le due vulnerabilità



Vulnerability
of groups

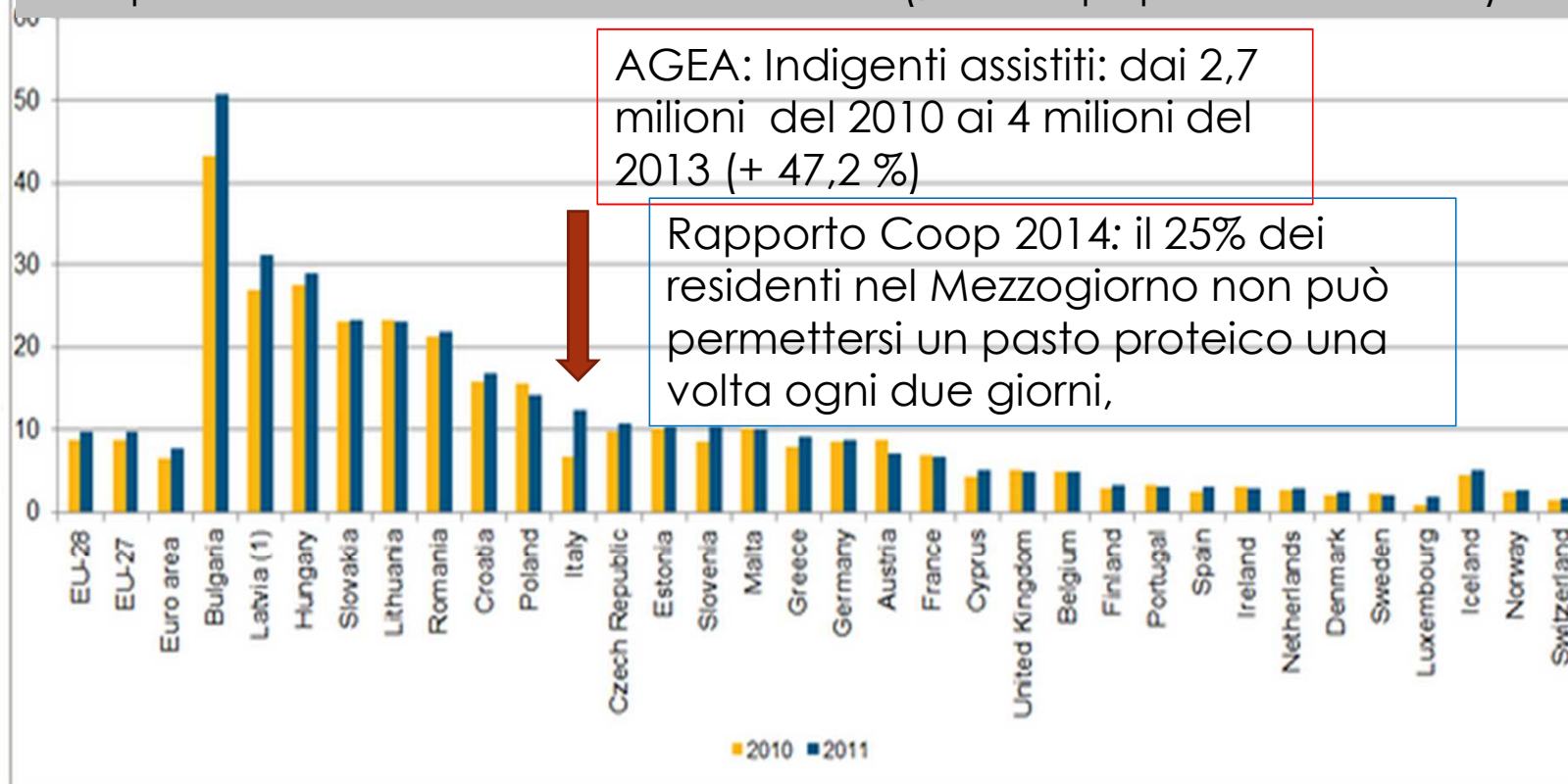
Vulnerability
of the
system(s)



Il cibo ristretto

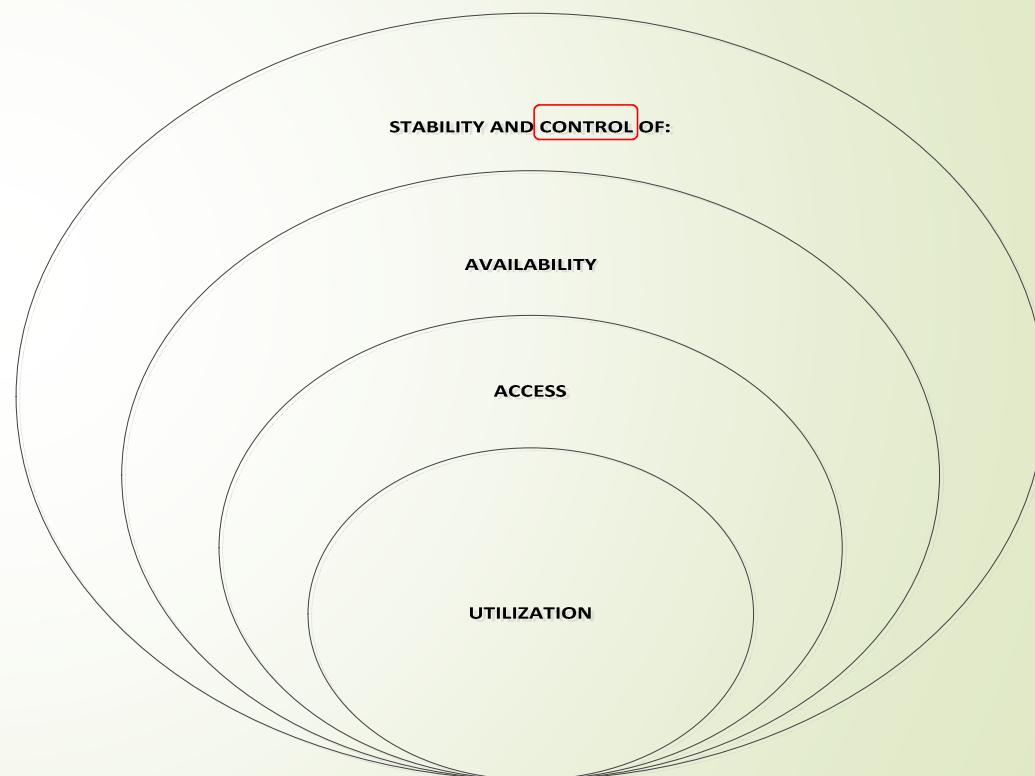
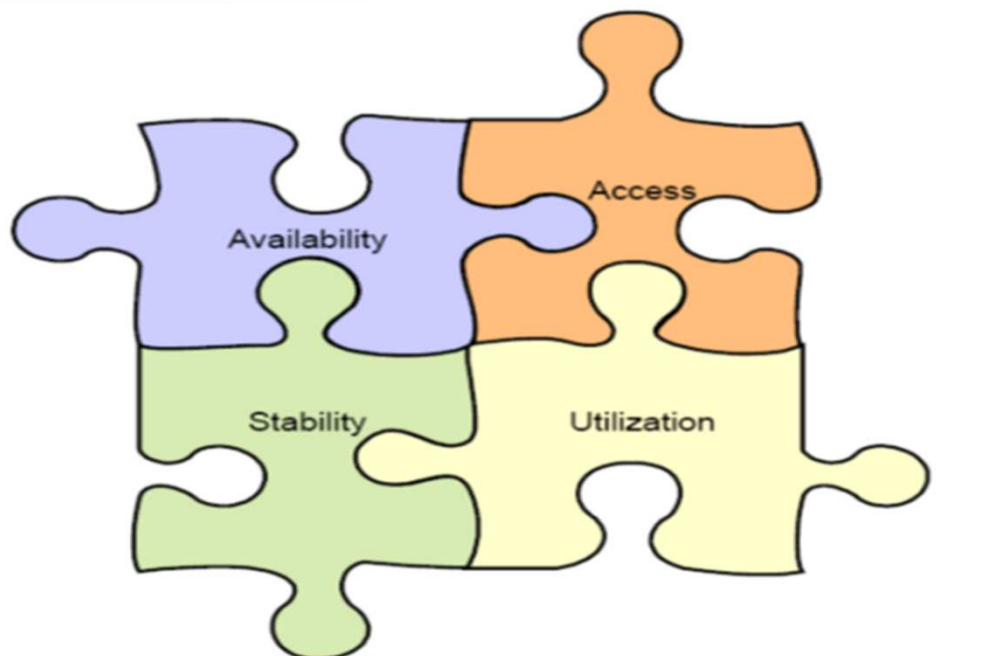


Persone che non hanno la possibilità di avere regolarmente un pasto completo e nutriente nel 2010 e nel 2011 (% della popolazione totale)



http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=26&Itemid=45&lang=en

Le 4 dimensioni della food security sono sufficienti?

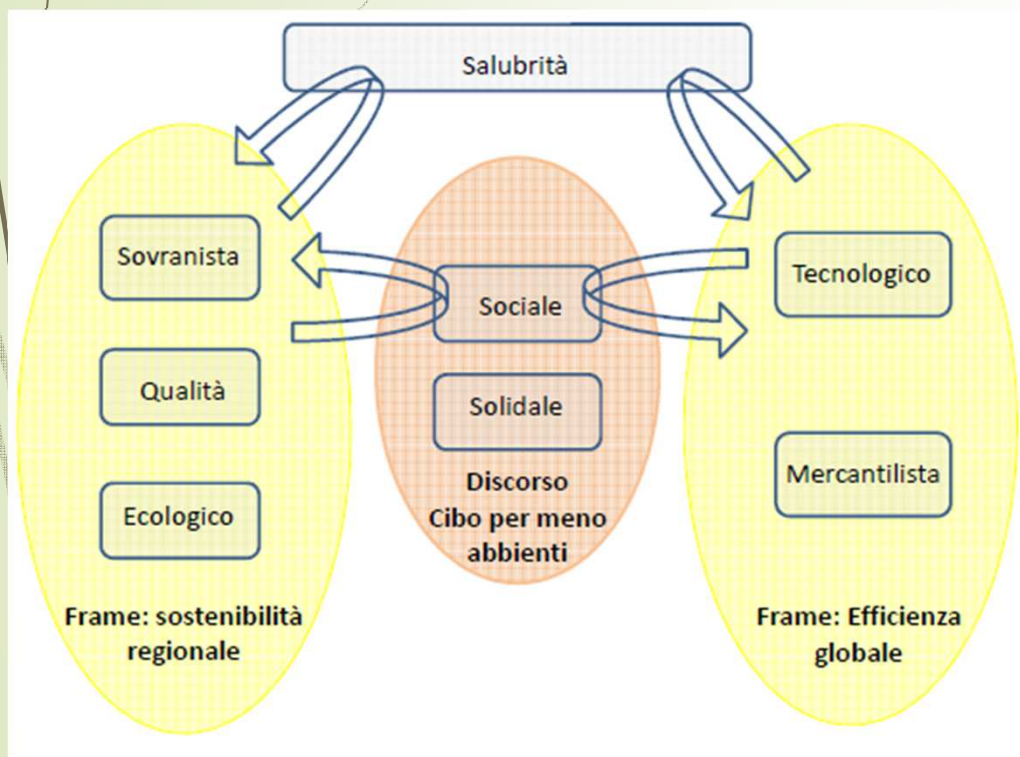


La questione del Controllo

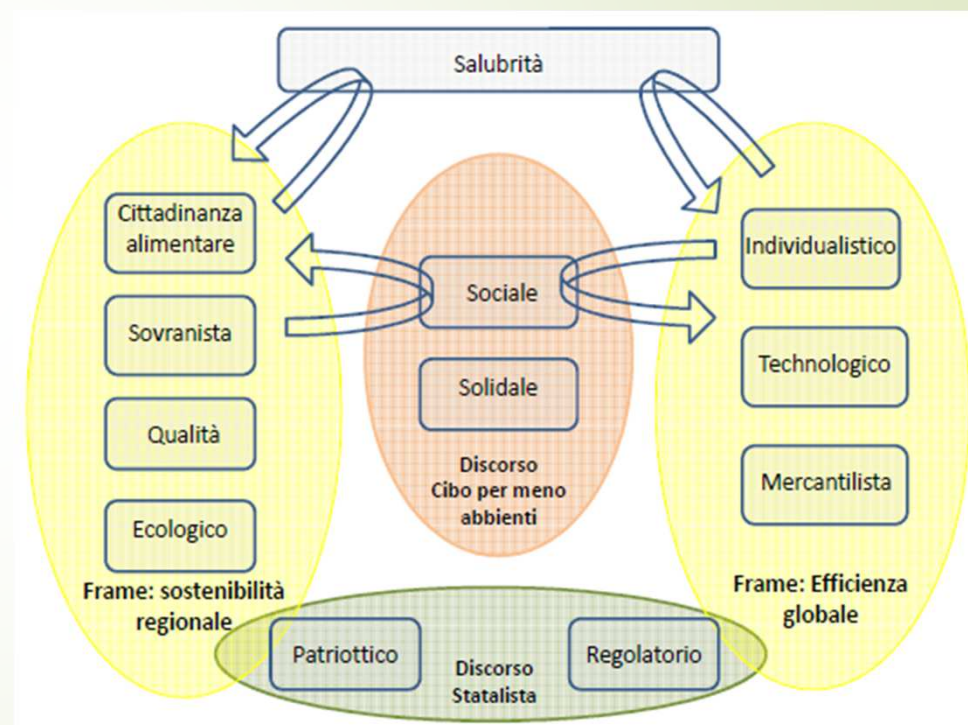
La capacità di persone e comunità di esercitare un controllo sulle altre dimensioni della FNS

Narrazioni e posizionamento sulla tematica

Italia

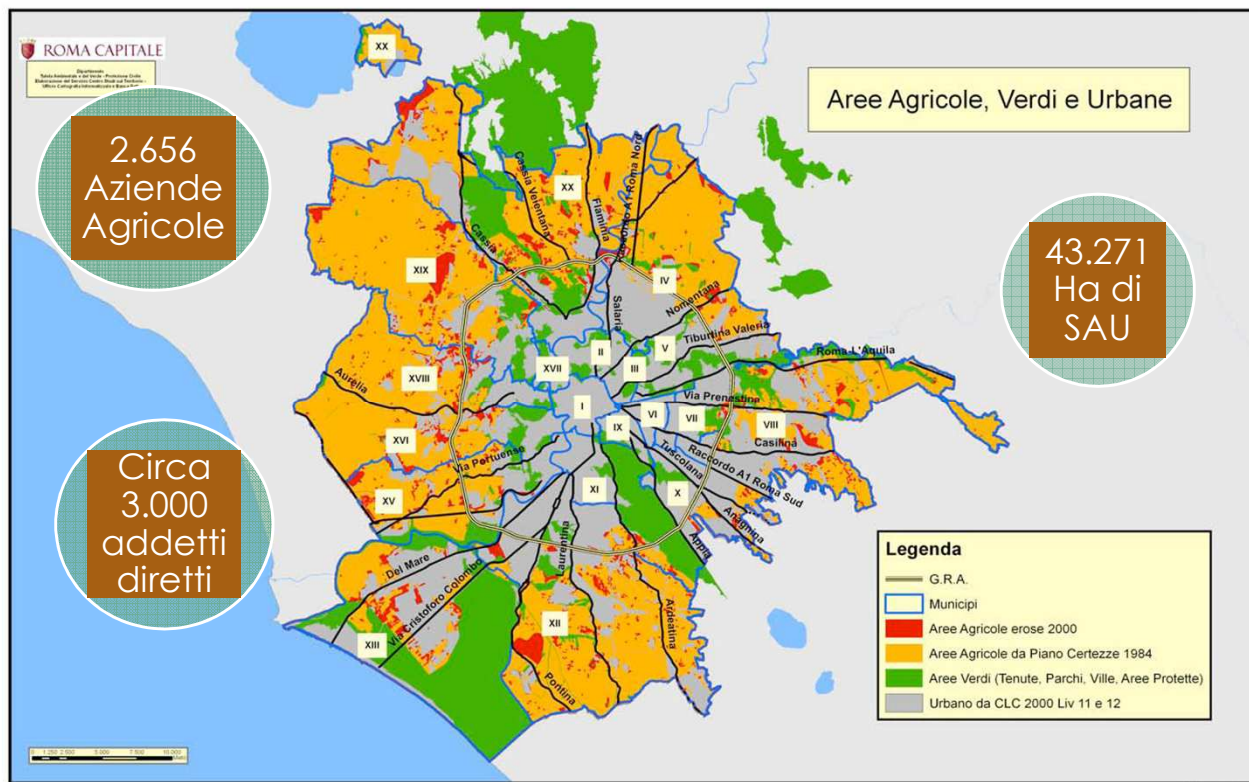


Europa



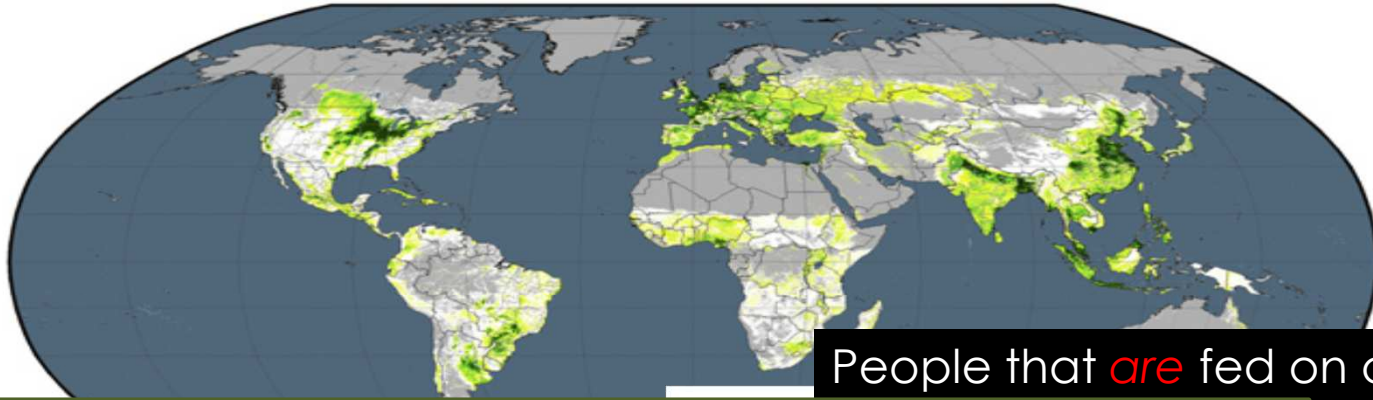
La scommessa:
 "Può un gruppo di giovani senza terra,
 agganci particolari o fondi ingenti da investire,
 avere la possibilità di gestire dei terreni?"

L'Agricoltura di Roma



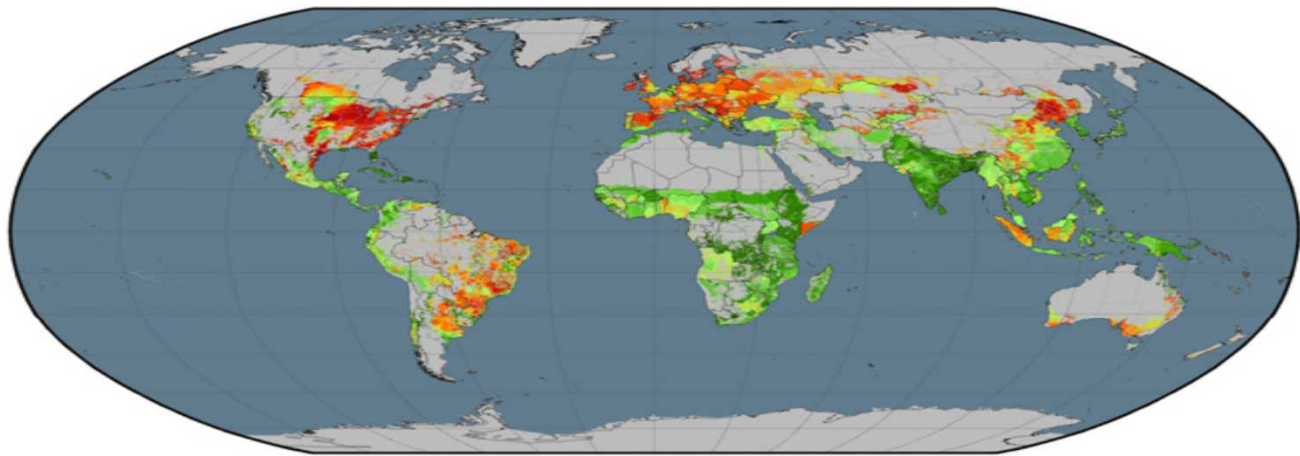
People that could be fed on one hectare of land

Dall'efficienza agricola all'efficacia alimentare

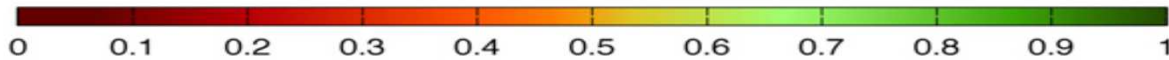


People that *are* fed on one hectare of land

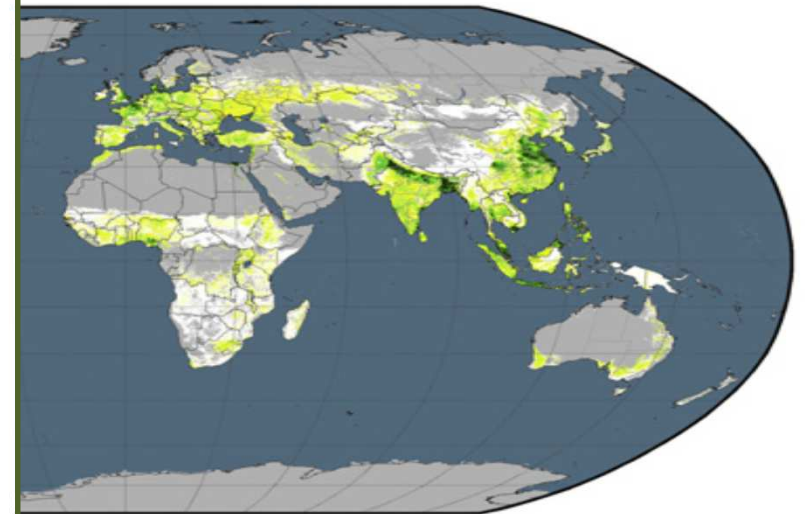
Calorie Delivery Fraction



calories delivered to the food system per calorie produced



on delivered calories



calorie diets per hectare



Figure 1. Calorie delivery fraction per hectare. The proportions of produced calories that are delivered as food are shown.

Il cibo macchiato

VOLENDO,
NEL MONDO,
CI SAREBBE
CIBO PER TUTTI

E'
IL GERUNDIO
CHE REMA
CONTRO

