



Titolo progetto	BIOREGIONE - Promuovere uno sviluppo locale sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso il sistema dei consumi collettivi
Periodo di svolgimento	gennaio 2012 – aprile 2013 (prima annualità) maggio 2013 – dicembre 2014 (seconda annualità)
Luogo	Regione Lombardia + Provincia di Novara
Partenariato	Capofila: DiSAA (Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali. Produzione, territorio e Agroenergia) – Università degli Studi di Milano Partner: DEMM (Dip. Economia, Management, Metodi quantitativi) – Università degli Studi di Milano DASTU (Dip. Architettura e Studi Urbani); ABC (Dip. Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito) – Politecnico di Milano; Regione Lombardia (DG Agricoltura); Comune di Milano (Ass. Cultura e Direz. Centrale Educazione); Comune di Novara (Ass. Commercio); GAL Oltrepo' Mantovano; ISTVAP (Istituto per la Tutela e Valorizzazione dell'Agricoltura Periurbana); Milano Ristorazione; Compass Group – Progetti & Soluzioni; ACU (Associaz. Consumatori Utenti) Cofinanziatore: Fondazione Cariplo
Obiettivi	a. Migliorare la sostenibilità dei cicli agroalimentari lombardi creando le condizioni per un incontro virtuoso tra la domanda organizzata di cibo di qualità e i diversi tipi di produzione locale sostenibile, avviando la creazione di SAL (Sistemi Agroalimentari Locali) sostenibili, anche in vista del cambiamento delle modalità di assegnazione dei contributi dalla nuova PAC. b. Favorire il cambiamento della produzione agricola e il suo consolidamento nel tempo e nello spazio, come condizione primaria per il miglioramento complessivo dell'ambiente e del paesaggio e per il mantenimento degli equilibri territoriali tra insediamenti e spazi aperti.
Strategia	Supportare i processi decisionali dei diversi stakeholder che agiscono nei mercati agroalimentari (buyer delle aziende di catering, decisori degli Enti Pubblici nel campo della ristorazione istituzionale, produttori locali) al fine di creare sistemi agroalimentari locali sostenibili, utilizzando come volano iniziale la ristorazione istituzionale, che rappresenta una quota di circa 1/3 dei consumi alimentari extradomestici, in forte crescita nella società attuale.
Attività	1. Modulo produzioni: creazione di mappe basate sui dati raccolti relativi alle produzioni agroalimentari locali; definizione di un set di indicatori agroecologici e socioeconomici per la valutazione dello stato e delle potenzialità dell'agricoltura in termini di miglioramento dell'ecosistema. 2. Modulo consumi collettivi: creazione di mappe basate sui dati raccolti relativi alle diverse tipologie di consumi collettivi; definizione di un set di indicatori di sostenibilità relativi all'approvvigionamento di prodotti agroalimentari destinati alla ristorazione istituzionale. 3. Modulo scarti/energia/ambiente: misurazione quanti-qualitativa degli scarti nella ristorazione istituzionale; analisi dei flussi di energia e degli impatti ambientali delle filiere produttive e del sistema di ristorazione. 4. Modulo politiche territoriali: integrazione tra le informazioni sulla produzione e le cartografie (analitiche e di piano) dei principali strumenti di pianificazione a scala regionale e provinciale, per verificare punti di conflitto e potenzialità di valorizzazione del territorio. 5. Modulo sperimentazioni di buone pratiche: individuazione delle buone pratiche esistenti nelle tre aree territoriali scelte come oggetto della sperimentazione e loro caratterizzazione.
Risultati	➤ Censimento di tutti i punti di consumo della ristorazione istituzionale (scolastica, ospedaliera, socioassistenziale) con rilevazione del numero di pasti/giornate alimentari. ➤ Creazione del database delle produzioni agroalimentari locali e dei consumi collettivi di tutta la ristorazione istituzionale regionale, che comprende sia gli aspetti quantitativi (kg prodotti – kg consumati delle principali referenze) sia quelli qualitativi (filieri di provenienza: convenzionale e biologica). I dati sono disponibili a livello comunale. ➤ Misurazione della quantità e della tipologia di scarti dei pasti in diverse tipologie di ristorazione. ➤ Creazione di un modello per l'analisi dei flussi di energia e degli impatti ambientali sulla filiera. ➤ Analisi e comparazione delle cartografie territoriali di descrizione d'uso del suolo e destinazione d'uso nelle pianificazioni con esplorazione, secondo formalismi semantici, del contenuto delle basi dati. ➤ Consolidamento dei processi di interazione con attori istituzionali, economici e sociali per validare e utilizzare le informazioni raccolte e organizzate nelle diverse attività della ricerca.
Relazioni con altri progetti in corso su temi analoghi	Progetto TASSO dell'Agenda 21 Est Ticino; ScenaRice (Programma F.I.R.S.T.); Distretto di Economia Solidale - Innovazione e partenariato per la valorizzazione del sistema agro alimentare-artigianale locale; FoodMetres - 'Food Planning and Innovation for Sustainable Metropolitan Regions'; "Carta dei valori e delle tradizioni culturali del paesaggio nell'Oltrepomantovano", progetto finanziato dall'Osservatorio del Paesaggio dell'Oltrepomantovano.