verso la costituzione del

MARTESANA FOOD COUNCIL

GENERAZIONE DI NUOVE POLITICHE DEL CIBO, INTEGRATE E PARTECIPATIVE

HUNGRY FOR RIGHTS MARTESANA

1 **Introduzione**

2 **Governance del food planning**
Casi-studio internazionali
2.1 San Francisco
L'obiettivo
Il metodo
L'assessment
2.2 Toronto
L'obiettivo
Il metodo
Toronto Food Strategy
2.3 Bristol
L'obiettivo
Il metodo
Dopo il report Who feeds Bristol

3 **L'Italia e Milano**
3.1 Urban Food Policy Pact

4 **Hungry For Rights**
4.1 Il progetto internazionale
4.2 Un progetto locale. Verso il Martesana Food Council.
Analisi del territorio
Uso del suolo: aggressione al territorio
Pressione edificatoria, consumo di suolo e nuove infrastrutture
Il sistema agricolo: attualità e nuove sfide
Il sistema dei Parchi: varietà e ricchezza
I PLIS
I Parchi Regionali
Il sistema idrico: la multifunzionalità dei canali
4.3 Partire dal sistema agroalimentare alternativo locale
Bisogni, aspettative, proposte
Bisogni, prospettive e criticità del sistema agroalimentare alternativo della Martesana
Aperifood 1
Aperifood 2
Aperifood 3

5 **Conclusioni**

Questo prodotto è stato realizzato nell'ambito del progetto: "Hungry for Rights. Global Learning from Local Solutions in Alternative Food Systems". I contenuti riportati sono unicamente responsabilità delle organizzazioni che li hanno prodotti e in nessun caso si può considerare che riflettano la posizione dell'Unione Europea.

Il report è stato realizzato nell'ambito del progetto "Hungry For Rights Martesana", con il contributo di: Rossella Chiarella, Veronica Meneghello Elena Romano di Associazione Supernovae e Chiara Mazzocchi.

I paragrafi sono così da attribuire:
1. Chiara Mazzocchi; Rossella Chiarella
2. Veronica Meneghello
3. Chiara Mazzocchi
4. Chiara Mazzocchi (4.2);
   Rossella Chiarella, Veronica Meneghello,
   Elena Romano (4.3);
5. Rossella Chiarella.

Un ringraziamento a Luigi Reolon per aver fornito le mappe del Plis Martesana.
Progetto grafico: Federica Mandelli.

Martesana, dicembre 2015

INTRODUZIONE

Oggi la metà della popolazione mondiale vive in città e questo dato è destinato ad aumentare nei prossimi anni poiché la popolazione urbana è in crescita costante: ogni anno aumenta di circa 60 milioni di persone, soprattutto nei Paesi a medio reddito (UNICEF, 2012). Quasi il 10% della popolazione urbana vive in megalopoli, città con oltre 10 milioni di abitanti che si sono moltiplicate in tutto il pianeta. A New York e a Tokyo, che rientrano in questa lista già dagli anni Cinquanta, si sono aggiunte altre 19 megalopoli, tutte tranne tre, ubicate in Asia, America latina e Africa (UNICEF, 2012).

Nelle città, quindi, la domanda alimentare è alta e destinata a crescere, anche se nei Paesi Sviluppati (PS) la disponibilità di cibo è sovente data per scontata o percepita come estranea al sistema urbano. In realtà, il sistema convenzionale di produzione agro-alimentare pone questioni di ordine ambientale e sociale che non andrebbero sottovalutate, né andrebbero sottovalutate le interconnessioni tra il sistema alimentare ed il sistema urbano (Pothokuchi & Kauffman 1999).

Infatti, se il consumo del cibo diviene una questione sempre piu' urbana, la sua produzione, invece, è stata a lungo considerata una questione rurale. Questi ambiti, rurale ed urbano, storicamente, venivano nettamente distinti fino a definire le città come quei luoghi dove non si produce ciò che si mangia (Toynbee 1970). L'espansione urbana a scapito dei territori rurali circostanti, se da un lato comporta la progressiva scomparsa dell'agricoltura urbana e periurbana, dall'altro è accompagnata da una sempre più capillare ed efficiente rete di commercializzazione e distribuzione di cibo proveniente da altrove. Questa separazione tra ambiente urbano e ambiente rurale crea effetti negativi in diversi settori; ad esempio, comporta che lo studio degli Alternative Food Networks (AFN) sia spesso relegato all'ambito disciplinare dello sviluppo regionale

e rurale (Jarosz, 2008), tralasciando il ruolo che hanno i centri urbani in ambito di domanda di prodotti alimentari alternativi; infatti è in città che si concentra la maggior parte della richiesta di cibo proveniente da sistemi locali (Donald & Blay-Palmer, 2006).
Le città sono state influenzate dalla globalizzazione e dall'industrializzazione dei sistemi alimentari.
Dal punto di vista ecologico la trasformazione dell' agricoltura tradizionale ad agricoltura industrializzata ha aumentato l'inquinamento dei terreni, delle acque e dell'aria dovuto all'utilizzo spregiudicato di pesticidi e fertilizzanti (Photokuchi & Kaufman, 1999).
Dalla prospettiva economica e sociale, l'aumento e l'affermazione della grande distribuzione organizzata nelle città ha disperso i commercianti al dettaglio (Dixon et al. 2007) negando ad esempio, ai cittadini dei quartieri più disagiati, la possibilità di procurarsi giornalmente cibo prodotto localmente (Wrigley, 2002; Guy et al, 2004).
Una distinzione netta in termini di agricoltura urbana e periurbana tra Paesi in Via di Sviluppo (PVS) e PS è circa i principali obiettivi: nel primo caso i sistemi

urbani agricoli sono di solito strettamente focalizzati sul rafforzamento della sicurezza alimentare e l'accessibilità (Gallaher et al, 2013), mentre nel secondo gli obiettivi principali sono legati al miglioramento dei sistemi agro-alimentari locali per scopi sociali, culturali, per raggiungere ambiti sociologici e culturali e di implementazione della sostenibilità ambientale delle produzioni, anche al fine di contrastare i processi di urbanizzazione aggressiva in area periurbana (Mazzocchi et al., 2013). Le sfide più grandi di pianificazione alimentare si trovano nell'Africa sub-sahariana e in Asia meridionale, dove sono stati fatti meno progressi nella lotta contro il problema della fame cronica (IFPRI, 2009). La crisi del 2007-2008 che ha visto i prezzi del grano raddoppiare e triplicare il prezzo del riso ha esteso il problema dell'insicurezza alimentare anche a ceti della popolazione mondiale che si ritenevano al sicuro, mettendo a rischio in alcune zone del pianeta anche la sicurezza sociale. Né si possono sottovalutare gli effetti dei cambiamenti climatici e l'aumento dei conflitti per la terra dovuti alle vaste operazioni di land grabbing che i paesi emergenti, e più in generale, i paesi ricchi (ma insufficienti in termini di autonomia alimentare) stanno perpetrando ai danni dei paesi poveri, in particolare dell'Africa (Morgan & Sonnino, 2010).

Paradossalmente, gli urbanisti in Africa hanno contribuito a creare il problema intendendo, fino a poco tempo fa, un dovere allontanare l'agricoltura dalle città guidati da preoccupazioni igieniche e in nome della modernità. Grazie agli sforzi pionieristici della comunità per la pianificazione del cibo in alcune città, ad esempio Dar es Salaam e Kampala, gli urbanisti stanno ora cercando di integrare la produzione alimentare locale nel tessuto della città, al fine di favorire la sicurezza alimentare. (Morgan, 2009).

Negli Stati Uniti, dove il 79% della popolazione vive in aree urbane, nelle periferie povere delle città, l'accesso ad un cibo fresco e sano è limitato, poiché spesso le grandi industrie della distribuzione non trovano conveniente l'insediamento di supermercati nei sobborghi dove la popolazione ha limitate capacita' di spesa.
Il fenomeno è noto come food deserts ed e' all'attenzione degli studiosi: l'American Planning Association nel 2007 ha pubblicato ricerche che mettono in evidenza le relazioni esistenti tra politiche dei trasporti, uso del suolo e dislocazione dei supermercati con l'obesità, dimostrando che le condizioni ambientali delle periferie, limitando l'attività fisica e l'accesso ad un cibo fresco e sano, influiscono sul benessere delle persone (Larson et al. 2009; Morland et al., 2006).
Le politiche del cibo tradizionalmente non sono avvertite come un compito delle istituzioni locali e di solito non rientrano nella pianificazione urbana.
In realtà, se si considera che i bisogni fondamentali dell'uomo sono l'aria, l'acqua ed appunto il cibo, si comprende che tanto più alta sarà la qualità di questi elementi nelle città, tanto maggiore sarà il benessere delle persone che vi risiedono.
Solo negli ultimi vent'anni l'attenzione su ciò che riguarda l'agro-food system è aumentata esponenzialmente con le food agencies che mirano a farlo diventare un punto importante nei programmi politici dei paesi in via di sviluppo e non (Morgan, 2009).
In particolare, con il termine food planning si indica uno strumento di pianificazione composto da politiche agro-alimentari strutturalmente incluso negli strumenti pianificatori di una città, provincia, regione, dunque di un'area definita.
Le risposte auto-organizzate che i cittadini mettono in atto, attraverso la pratica di modalità differenti di pro-

duzione, approvvigionamento e consumo alimentare, danno origine ad un fiorente "movimento" estremamente sfaccettato a sostegno di diverse questioni che hanno come comune denominatore proprio il cibo. La lotta alla fame viene rappresentata a vario titolo dai movimenti per la sovranità alimentare e la sicurezza alimentare; la salute pubblica e' promossa da movimenti come quelli che hanno portato, negli USA, all'attuazione dei programmi governativi "Farm to school"; la questione ecologica della riduzione della chimica in agricoltura, delle emissioni da trasporto, della produzione di rifiuti, la ricerca di un'agricoltura che produca servizi ecosistemici, trovano voce nel movimento per l'agricoltura biologica, nei tentativi di rilocalizzazione territoriale del sistema agroalimentare e nei movimenti contro lo spreco (Ashe & Sonnino, 2013). La maggior parte degli studiosi ritiene che la frammentarietà dei movimenti, se da un lato permette di coinvolgere sul tema cibo un pubblico ampio, che parla linguaggi diversi, presenta rischi di settarismo e di confinamento nelle " buone pratiche" di ogni gruppo, generando altrettanti "sistemi alternativi" senza pervenire ad una vera e propria azione di rivendicazione politica di un cambiamento globale del sistema convenzionale. **Queste pratiche sono strettamente locali, o forse sarebbe più giusto definirle territoriali, legate ai luoghi dove si sviluppano. Recentemente questi movimenti, grazie anche all'incrociarsi con le grandi ONG, stanno assumendo una connotazione politica, inquadrandosi nella cornice del diritto al cibo, sia come pratica di democrazia, che come tentativo di sganciamento dalle grandi industrie dell'economia globalizzata, creando delle vere e proprie contronarrazioni al capitale e alla modernità, valorizzando i territori e nel contempo aderendo ai movimenti internazionali.**

Il sistema agroalimentare influisce per sua natura su tutte le dimensioni della sostenibilità urbana (Wekerle, 2007). La malnutrizione e le malattie ad essa collegate, la difficoltà nell'accesso al cibo sano per le fasce marginali della popolazione (che negli USA prende la forma dell'inquietante fenomeno della food desertification), la competizione tra i costi degli affitti (che in città sono più alti) e la quota di reddito destinata agli alimenti, pongono **q**uestioni sociali di primo piano.

Dal punto di vista economico è evidente che tutto il settore alimentare (ristoranti, negozi, supermercati, mense) rappresenta una parte importante nell'economia di una città; molti residenti delle aree urbane sono impiegati nel settore alimentare; le famiglie spendono dal 10 al 40% del proprio reddito in cibo nei PS (Pothokuchi & Kauffman, 1999).

Sono questioni che afferiscono alla dimensione ambientale della sostenibilità, invece, quelle che riguardano l'uso del suolo, i rifiuti, la qualita' dell'acqua e dell'aria; la pressione edificatoria nelle zone periurbane pone l'importante questione del consumo di suolo; lo spreco di cibo e di imballaggi degli alimenti incidono sulla produzione di rifiuti della città; l'inquinamento delle acque cittadine dipende dal tipo di agricoltura che si pratica in prossimità delle zone urbane; il traffico delle città è anche imputabile all'approvvigionamento di cibo.

Questi ed altri motivi ci segnalano che **il cibo è un sistema urbano significativo** e che la pianificazione di politiche alimentari permetterebbe di superare la divisione settoriale che riguarda tutte le questioni citate permettendo di cogliere le interconnessioni tra questioni come l'abitare, i trasporti, la salute pubblica, l'uso della terra e lo sviluppo economico (Pothokuchi&Kauffman, 1999).

Attraverso la pianificazione urbana del cibo si possono rendere più sostenibili le città, ma perché ciò accada è necessario che gli estensori dei piani stringano alleanze con i cittadini sensibili, quindi non solo con le amministrazioni, ma anche con la società civile (Morgan 2010).
Il lavoro di integrazione delle politiche alimentari nella pianificazione delle città in Europa ed in USA è avviato, anche grazie alla crescita dei movimenti del cibo che hanno contribuito a umanizzare e localizzare i sistemi alimentari.
La trasversalità dell'argomento cibo, la molteplicità delle dimensioni che interseca, la capacità di aggregazione è tale che, ad esempio, Rob Hopkins il leader del movimento delle Transition Towns, invita gli attivisti a focalizzare i loro sforzi sulla questione del cibo locale nella convinzione che questa strategia possa fare da volano per la riconversione ecologica delle città.

Esistono tuttavia delle criticità, quali ad esempio la cosiddetta local trap, che si verifica quando si confonde la produzione locale con una produzione sostenibile per il solo fatto di essere locale (Morgan, 2009).
Il fenomeno del "km zero" viene esaminato da un punto di vista della sostenibilità ambientale e sebbene la vicinanza tra la zona di produzione e quella di consumo sia un chiaro ed evidente punto di forza, il trasporto rappresenta solo un fattore all'inteno dell'analisi dell'intero ciclo vitale del prodotto.
Il food planning dovrebbe abbracciare una concezione cosmopolita di sostenibilità, in cui il cibo prodotto localmente, caratterizzato da stagionalità e freschezza, viene considerato allo stesso livello di quello prodotto e distribuito sostenibilmente e globalmente, in modo da evitare che questi movimenti innovativi degenerino in una forma campanilistica e parrocchiale (Morgan, 2010).

2

GOVERNANCE NEL FOOD PLANNING

Le modalità di governance rappresentano le strategie e gli strumenti per indirizzare il cambiamento del sistema agro-alimentare, tenendo insieme le complessità che emergono nel rapporto tra attori pubblici e privati, portatori di idee ed interessi divergenti (Massoni, 2015). Risulta fondamentale che le tecniche di governance delle politiche agro-alimentari, siano pronte a dialogare con i rappresentanti di settori collegati, più o meno direttamente, come quello ambientale, sociale e culturale. Ciò comporta che, **molto frequentemente, le politiche alimentari si trovino a porre le loro basi al di fuori delle strutture governative locali di una municipalità o di uno stato (Raja et al. 2008), ed è il caso dei Food Policy Councils (FPC).**

Un FPC è uno strumento di coordinamento e integrazione delle politiche alimentari locali, formato da un gruppo di individui che mira a migliorare l'amministrazione locale e statale in relazione alle politiche alimentari.

Il primo FPC negli Stati Uniti è nato a Knoxville in Tennessee nel 1982; in Nord America, infatti, sono già centinaia le amministrazioni locali che si appoggiano su questo tipo di struttura in relazione alle politiche agro-alimentari (Morgan, 2009). In Europa i FPC sono un fenomeno più recente, come dimostra la fondazione di quello della città di Bristol (UK) nel 2011, uno dei primi ad essere stato formalizzato. I FPCs non sono abilitati ad emettere leggi ma possono rappresentare un importante sostegno per i governi locali. I FPCs ricoprono diverse funzioni tra loro interrelate, tra cui:

1. fornire informazioni sul sistema alimentare locale,
2. aumentare la consapevolezza dei problemi alimentari

all'interno delle agenzie governative locali
3. commissionare e valutare opinioni da parte dei cittadini aumentare la consapevolezza dei problemi alimentari all'interno delle agenzie governative locali
4. sviluppare la politica alimentare per la municipalità o la regione
5. proporre linee guida per i programmi di nutrizione scolastica
6. promuovere le opportunità di vendita diretta, come mercati degli agricoltori, oppure sostenere le comunità di supporto agricolo (CSA)
7. aumentare l'efficacia dei gruppi a salvaguardia del cibo, sviluppando partnership e creando un forum per lo sviluppo dell'idea sviluppare iniziative di marketing per promuovere produzione locale e sostenibile
8. organizzare conferenze regionali e workshop nazionali con l'obiettivo di promuovere il lavoro dei food policy council (Raja et al., 2008).

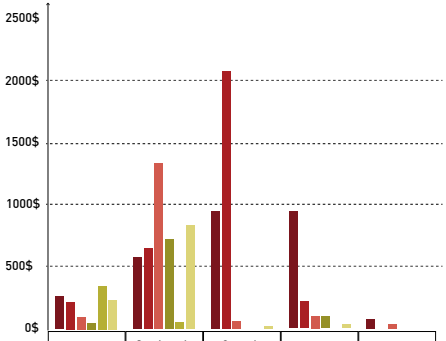
CASO STUDIO INTERNAZIONALE
San Francisco

L'obiettivo

La sfida della città di San Francisco è stata quella di nutrire la propria città attraverso cibo locale proveniente dalle imprese agricole entro un territorio ben delimitato (massimo 100 miglia dal Golden Gate). Le quasi 26 milioni di tonnellate di cibo prodotte annualmente in quest'area geografica superavano infatti di gran lunga le 935 mila tonnellate consumate dalla città, con un paniere di offerta di oltre 80 prodotti, a seconda della stagionalità. Appare comunque impossibile definire la provenienza del cibo prodotto e consumato, in particolare a causa di una mancanza di richiesta da parte dei consumatori. Inoltre, nella regione della California, il cibo identificabile come biologico o sostenibile rappresenta solo lo 0,5% dell'intera produzione e il 2,8% della produzione totale degli USA. Dal 1997 al 2002, però, il cibo destinato alla vendita diretta tra produttore e consumatore è aumentato del 9% l'anno, mentre tra il 1998 e il 2006 la richiesta di prodotti biologici è cresciuta del 18% l'anno. Anche in questi territori la forte e crescente urbanizzazione è un fenomeno che mette sempre più a rischio la sostenibilità del territorio e del settore agricolo.
Obiettivo della sfida era capire quanto la città di San Francisco potesse aumentare la propria produzione di cibo locale, se non per raggiungere un'autonomia a livello regionale, per identificare il livello necessario per un miglioramento della qualità della vita riducendo l'impatto sull'ambiente.

Il metodo

I dati utilizzati fanno riferimento a studi autorevoli precedentemente pubblicati, relativi ad uso del suolo, produzione agricola e consumo di cibo.



	Sacramento Valley	San Joaquin Valley	Central Coast	Bay area	Other
Fruits	267$	584$	959$	947$	81$
Vegetables	215$	656$	2079$	221$	3$
Meat	103$	1328$	54$	100$	51$
Milk	54$	728$	4$	106$	3$
Grains	353$	44$	3$	13$	9$
Nuts, oils, herbs	251$	839$	20$	32$	6$

Suddivisione regionale del valore della produzione agricola entro l'area di studio scelta (County Agriculture Commissioner Report, 2006; San Francisco Foodshed Assessment, 2008)

L'assessment

Per fare ciò, lo studio ha seguito tre filoni di ricerca:
1. un'analisi statistica della produzione di cibo nell'area precedentemente identificata, delle risorse presenti e del consumo di cibo. In questa sezione, che racchiude gran parte della ricerca, rientrano l'analisi geografica del territorio, delle sue possibilità produttive a seconda della conformazione, della presenza di risorse, del clima, nonché della percentuale di urbanizzazione ed edificazione dell'area di interesse. La conoscenza del territorio è poi accompagnata dallo studio del sistema-cibo mainstream, ossia tradizionale.
un sistema di produzione, quello di San Francisco, apparentemente abbondante, sicuro, economico e con un ampio paniere di prodotti. Tuttavia, queste stesse caratteristiche che promuovono l'efficienza del sistema producono al contempo l'omogeneizzazione dei prodotti e tendono ad inibire il flusso di informazioni relative a come, dove e da chi il cibo è prodotto. La massiccia presenza di passaggi intermedi tra produttore e consumatore (es. 450 distributori all'ingrosso e 137 trasformatori nella sola San Francisco, che diventano 1543 all'interno dell'area di studio) contribuisce alla suddetta disinformazione, annulla il rapporto tra produttore e consumatore e impoverisce entrambi gli attori;
2. uno studio di documenti , pubblicazioni, siti internet relativi al tema d'interesse e la realizzazione di interviste per seguire gli spostamenti del cibo così come gli attori coinvolti nella promozione e diffusione di cibo locale
3. un'analisi degli ostacoli e delle opportunità per aumentare il consumo e la produzione di prodotti locali.
Per quanto riguarda gli ostacoli, quelli riscontrati sono:
1. la crescente dipendenza degli agricoltori ai sistemi di distribuzione mainstream, con conseg-

uente diminuzione nella diversificazione e la tendenza alla coltivazione di prodotti maggiormente adatti a trasformazione industriale e trasporti su lunghe distanze e meno improntati su freschezza, gusto e qualità nutrizionali del prodotto;

2. necessità di un mercato completamente diverso per la vendita di prodotti biologici e/o sostenibili, che non possono essere commercializzati unitamente a quelli convenzionali. Ciò richiede l'ideazione, la creazione e l'attivazione di un nuovo modello e di una nuova logistica di mercato, che deve essere efficiente in termini di tempo, denaro e utilizzo di risorse fossili, nonché essere in grado di creare domanda attraverso la diffusione dei relativi benefici ai consumatori;

3. necessità di finanziamento: iniziative di sistemi di cibo locale non possono scalare l'offerta senza ricevere finanziamenti e supporti. Per contro, imprese di piccola scala, alle prese con prodotti stagionali e facilmente deperibili, hanno maggiore difficoltà ad ottenere crediti;

4. impossibilità di coltivare tutti i prodotti necessari entro l'area studio. Ciò significa che i produttori locali dovranno comunque dividere una fetta di mercato con altri produttori competitivi provenienti da Asia ed America Latina.

Sul lato delle opportunità invece il momento è propizio. La presa di coscienza dei cittadini sta gradualmente aumentando, così come i movimenti e le azioni educative in favore dei sistemi di cibo locale. La crescente richiesta sta raggiungendo la grande distribuzione, le amministrazioni locali e perfino gli istituti di credito, che stanno esplorando il potenziale di questo nuovo fenomeno; il costo delle risorse fossili sta aumentando sempre più, scoraggiandone l'utilizzo laddove non strettamente necessario e favorendo la ricerca di metodi alternativi; l'abbondante presenza di territori ancora coltivabili e la presenza di fattori climatici particolarmente favorevoli.

CASO STUDIO INTERNAZIONALE
Toronto

L'obiettivo

La TFS voleva essere un fattore-chiave per il benessere sociale, culturale, economico e ambientale della città. Si fondava su assi già esistenti, soffermandosi però su trend preoccupanti, quali la scarsa sicurezza economica dei produttori locali, l' urbanizzazione e il cambiamento della destinazione delle terre coltivabili, gli alti livelli di spreco di cibo, le profonde differenze nella possibilità di accesso al cibo da parte della popolazione, l' aumento dei tassi di obesità e di insicurezza alimentare, problemi ambientali legati a metodi di produzione insostenibili e cambiamento climatico.

Il metodo

L'analisi interpretativa esamina come il significato sociale è costruito attraverso la negoziazione e l'implementazione di politiche. L'analisi utilizzata dalla municipalità di Toronto include l'analisi di documenti della politica cittadina, interviste-chiave, osservazioni e riflessioni dei primi partecipanti alla Toronto Food Strategy (TFS), iniziative accademiche. Il gruppo di studio della TFS era composto da 21 membri (membri del Toronto Food Policy Council, membri del Toronto Public Health, università, personale scolastico, un agricoltore, un rappresentante dell'industria alimentare e rappresentanti vari della società civile). La diversità di punti di vista in gioco è stata immediata.

Toronto Food Strategy

Da questa consultazione è stato presentato nel febbraio 2010 un report per definire la TFS con l'obiettivo di ispirare azioni attraverso un sistema di cibo incentrato sulla salute e che ha evidenziato sei direzioni per un rinnovamento del TFS:
1. avere aree periurbane food-friendly
2. mettere il cibo al centro della nuova green economy
3. eliminare la fame
4. aumentare l'informazione e le competenze della cittadinanza rispetto alla tematica agroalimentare
5. usare il cibo come connettore tra città e campagna
6. inserire questa modalità di pensiero e di azione nella politica cittadina

Il report ha ribadito la centralità che il cibo

ricopre nella pianificazione del benessere e della salute di una città e dei suoi abitanti, sottolineando la necessità di una governance multi-settoriale. Le modalità di organizzazione prevedevano la realizzazione di diversi meeting con la partecipazione attiva della cittadinanza suddivisa in zone di residenza. Per facilitare il coinvolgimento e garantire la presenza delle comunità spesso più difficilmente coinvolgibili, quali minoranze etniche, stranieri o anziani, sono stati previsti piccoli compensi.
Le attività svolte:
1. mappatura dell'accesso al cibo realizzata da diverse organizzazioni e giurisdizioni, con lo scopo di documentare il proprio ambiente di "cibo urbano"; la mappatura ha facilitato la visualizzazione di mancanze geografiche nella disponibilità di cibo sano e sicuro. Essa è poi stata ampliata insieme a nuovi partner (sanità pubblica, Comune, Provincia, università), evidenziando una diffusa difficoltà nell'individuazione di cibo sano e delle abitudini di acquisto dei cittadini. Sono stati inoltre selezionate 3 aree periferiche a basso reddito per ulteriori esercizi di mappatura partecipativa: descrivere la varietà e la qualità del cibo venduto nei loro negozi di prossimità. L'esperimento ha trovato accoglienza e riconoscimento in un'ampia fetta della popolazione locale tanto da far prevedere ai membri della TFS una mappatura più approfondita, così da rendere disponibili attraverso un'applicazione web un maggior numero di indicatori sociali, informazioni sulle infrastrutture e dati socio-demografici. È

> "You are not just sitting around a table talking about food. You're talking about doing something about food".
>
> Brian Cook, Toronto Food Strategy team member, during a personal interview in 2011.

stato studiata l'offerta di cibo locale e regionale e come questa potesse andare incontro alla domanda di frutta e verdura etno-culturali: nel 2012 è stato attivato un camioncino, come test pilota, per la vendita di frutta e verdura fresche nelle periferie meno rifornite, attraverso sussidi economici.
2. diffusione dell'informazione e di formazione alla cittadinanza relativamente ai temi della TFS.
In questa azione pilota i membri della TFS hanno coinvolto e fatto collaborare diversi assessorati, con lo scopo di sviluppare un modello di servizi di salute pubblica che combinasse corsi e certificazioni sulla sicurezza alimentare, rivolto in particolare alle comunità più marginalizzate. Parte dei corsi si sono tenuti all'interno di cucine, combinando lezioni pratiche di cucina e altre più teoriche riguardanti cibo sano ed educazione alimentare.
La TFS ha portato, anzitutto, alla netta visualizzazione dei problemi legati all'alimentazione e delle relative soluzioni come fattore di lavoro degli attuali e futuri attori della governance cittadina. Ha così permesso di focalizzare l'attenzione sugli strumenti politici legati a tale tematica e di evidenziare la multisettorialità che si cela dietro la gestione del sistema del cibo. In secondo luogo, ha permesso la creazione e/o il rafforzamento delle relazioni tra gli assessorati comunali, le organizzazioni locali, la cittadinanza, l'università e la ricerca, l'impresa e il settore agricolo.

CASO STUDIO INTERNAZIONALE
Bristol

Il cibo consumato nel Regno Unito incide per il 30% sulla carbon footprint nazionale. WWF-UK e il Food&Climate Research Network (2009 "How low can we go?") sostenevano che, affinché lo Stato riducesse dell'80% le proprie emissioni di gas effetto serra entro il 2050, fosse necessario ridurre del 70% le emissioni legate al sistema alimentare nazionale entro lo stesso periodo.
Il consumo della città di Bristol è fondato su quattro grandi società di GDO che importano il 40% del cibo e che controllano circa il 75% del mercato alimentare. I piccoli rivenditori indipendenti occupano meno del 6% e la restante parte è in mano a mercati di strada, grossisti e società di food service. Tutto il sistema di produzione e distribuzione di Bristol è inoltre basato sull'utilizzo di combustibile fossile a costi economici.

L'obiettivo

Per cambiare il sistema di produzione e consumo alimentare nella città e nella periferia di Bristol, tra il 2010 e il 2011 è stato realizzato il report Who feeds Bristol (WFB). I criteri alla base del report sono:
1. massimizzare l'offerta di beni primari provenienti dalle aree peri-urbane
2. assicurare un'ampia disponibilità di prodotti freschi grazie a cui mantenere una dieta sana
3. massimizzare la diversità e diversificazione dei mercati e dei punti di vendita assicurare la presenza di un sistema chiuso per riutilizzare e riciclare le risorse
4. massimizzare il coinvolgimento della cittadinanza all'interno del sistema

Il metodo

1° step: capire le dinamiche del sistema-cibo e l'interconnessione esistente tra i diversi elementi del sistema.
2° step: identificare forza e vulnerabilità rispetto alla sostenibilità del sistema e alla resilienza a lungo termine.
Il report WFB si fonda sulle 6 componenti chiave del sistema-cibo: produzione, trasformazione, distribuzione, vendita, ristorazione e spreco. Va ad investigare la fornitura di alimenti di prima necessità, l'utilizzo delle terre per la produzione di cibo attuale e futura, l'attuale potenzialità dell'offerta di cibo dell'area peri-urbana rispetto alla necessità alimentare della città di Bristol e le aziende coinvolte nella preparazione, distribuzione, vendita e riciclo di cibo nell'intera regione e all'interno del perimetro urbano (v. figura 2.1.3.1). Le informazioni sono state prese da report precedenti, database, siti web, indagini e interviste dirette.

Sono stati identificati problemi e vulnerabilità del sistema:
1. la produzione di cibo nell'area sud-est dell' Inghilterra che conta il 23% di presenza di bestiame e pecore e solo il 6% di produzione di frutta e verdura, anche a causa della conformazione territoriale;
2. nonostante la presenza di negozi di prossimità in determinate aree della città, la maggior parte della commercializzazione alimentare è in mano a 4 grandi società di GDO;
3. la presenza di numerose realtà di ristorazione cittadina, spesso dipendenti da un unico mercato all'ingrosso di frutta e verdura;
4. la fornitura di cibo locale, entro un'area di 50 miglia, è di difficile accesso. Solo il 3% dei rivenditori di cibo vendono prodotti locali e, nell'intera regione, sono presenti 39 agricoltori e mercati di cibo fresco. Parallelamente, ci sono ampi margini di miglioramento del sistema di produzione e distribuzione di cibo locale, dati da inefficienze nell'impiego di energia, risorse, terreni. Il report è volto alla pianificazione di un Food System per la città di Bristol che sia in grado anzitutto di costruire cultura attorno alla tematica alimentare incentrata sulla salute dei cittadini e del pianeta ed in secondo luogo di fornire soluzioni (Figura 3).

Figura 3 / Who feeds Bristol research approach, da Carey, 2009

Dopo il report Who Feeds Bristol

In seguito al report è stato attivato un Food Policy Council composto da un piccolo gruppo di

esperti con competenze nella realtà locale rispetto a produzione di cibo, preparazione, distribuzione, vendita e food policy. È stata sviluppata una carta Good Food allo scopo di comunicare l'importanza di un sistema del cibo come strumento per coinvolgere individui, istituzioni e organizzazioni. Il gruppo di lavoro ha previsto una serie di singole azioni per raggiungere obiettivi prestabiliti attraverso il coinvolgimento della cittadinanza: la salvaguardia della diversità dei rivenditori di cibo; la trasformazione della cultura alimentare di Bristol; la salvaguardia delle terre coltivabili; il supporto alla comunità per imprese agricole e alimentari; l'aumento della produzione e della distribuzione di cibo in città; la ridistribuzione e il riciclo di avanzi e scarti. La grande sfida nella pianificazione di un cambiamento sta nel trovare modi di coinvolgere le persone giuste nel momento giusto. Il rischio nella creazione di un organo di controllo del processo, come può essere un Food Policy Council, è che questo potrebbe non avere né il potere necessario né le risorse, rischiando in breve tempo di disconnettersi dai movimenti cittadini. Un processo di pianificazione dinamico ed in evoluzione deve:

1. sviluppare piani di azione dettagliati e appropriati che identifichino obiettivi precisi
2. attivare nuove relazioni collaborative tra cittadini, volontariato, imprese, istituzioni e decisori politici. Questi ultimi in particolare devono possedere meccanismi di dialogo con la cittadinanza e disponibilità all'ascolto dei cosiddetti innovatori sociali, i quali devono poter essere supportati dalla politica e dall'impresa.

Figura 4 / Who Feeds Bristol suggestion for action, da Carey, 2009.

3

L'ITALIA E MILANO

In Italia, solo recentemente si sta diffondendo la percezione che la disponibilità (e la scarsità) di risorse materiali ed immateriali può rappresentare una solida base su cui costruire nuove politiche di pianificazione alimentare. A livello istituzionale, non esiste ancora una politica esclusivamente incentrata sul cibo e sull'alimentazione, tuttavia, in modo crescente emergono strategie bottom-up che ridisegnano spesso in modo innovativo la geografia in ambito agro-alimentare a livello urbano (Massoni, 2015).
È frequente infatti che pratiche alimentari siano inserite all'interno di politiche più ampie, senza che vengano adeguatamente disegnate sulle caratteristiche del territorio.
Le amministrazioni del territorio pisano (Provincia e Comuni dell'area) rappresentano la prima realtà italiana ad aver creato un vero e proprio piano locale del cibo (Di Iacovo et al., 2013).
La città di Torino propone esperienze ed iniziative diverse legate al tema alimentare, in parte supportate da politiche locali o da organizzazioni di produttori e consumatori (Dansero & Pittilli, 2013). Nella varietà dei programmi sono rientrati importanti aspetti come ad esempio la ristorazione scolastica, l'educazione alimentare, la valorizzazione di prodotti tipici, l'affermazione di nuove filiere alternative, l'incremento della sostenibilità della filiera e le soluzioni innovative per il recupero delle eccedenze (Massoni, 2015).
La città di Bologna ha sfruttato un elemento identitario del suo territorio, il cibo, per dare vita al progetto"City of Food is Bologna". Questo progetto ha

l'obiettivo di riunire le iniziative nate negli anni sul territorio, proponendosi come coordinatore di tutte le ricerche, gli spazi, e le esperienze legati al tema alimentare provenienti dall'area metropolitana di Bologna (Massoni, 2015). Al progetto possono partecipare i diversi attori del territorio che ne condividono le finalità, sia direttamente divenendo parte attiva della strategia, sia indirettamente utilizzando il marchio City of Food (www.cityoffood.it)

URBAN FOOD POLICY PACT

Tuttavia è Milano, sotto i riflettori di Expo, a proporsi come città catalizzatrice delle forze e delle iniziative innovatrici legate all'implementazione di food policy integrate negli strumenti pianificatori. In particolare il Comune di Milano ha lanciato un progetto di condivisione di buone pratiche di food policy alla quale partecipano molte realtà urbane europee, al fine di portare alla luce problematiche comuni di food planning e di permettere un'interazione tra tutti i livelli della filiera.
Tra i lavori legati alla costruzione dell'evento Expo 2015, la città di Milano ha anche iniziato un percorso che l'ha portata alla costituzione di un FPC. Negli ultimi anni, alle consuete politiche legate al cibo che il Comune di Milano portava già avanti, si è aggiunta una serie di progetti promossi da diversi attori e anche con il supporto del Comune che hanno costruito una prima base di consenso e di riferimento pratico per la definizione di una strategia generale sul cibo per la città. Con il Summit del Climate Active Group del febbraio 2014 a cui ha partecipato anche Milano, il sindaco della città Giuliano Pisapia ha lanciato un'iniziativa internazionale legata al ruolo delle città per il miglioramento del sistema alimentare globale. Si chiama "Milan Urban Food Policy Pact" e si tratta del primo protocollo internazionale legato all'alimentazione delle metropoli; il documento, strutturato in tre parti (premesse, impegni, raccomandazioni) è anche corredato da un compendio di buone pratiche, al fine dello scambio di esperienze di successo tra le città.
Gli obiettivi prioritari sono:

1. promuovere scambi di pratiche anche tra città del nord e sud del mondo;
2. realizzare progetti per rendere più sostenibili stili di vita e di alimentazione della popolazione;
3. contribuire allo scambio di informazioni tra le istituzioni;
4. promuovere la collaborazione tra enti di ricerca.

La seconda parte del Protocollo è dedicata alla strutturazione della Food Policy di Milano, divisa in quattro step:

1. analisi del sistema alimentare milanese;
2. elaborazione degli obiettivi di food policy attraverso consultazioni pubbliche;
3. adozione di food policy da parte delle istituzioni cittadine;
4. elaborazione di progetti pilota.

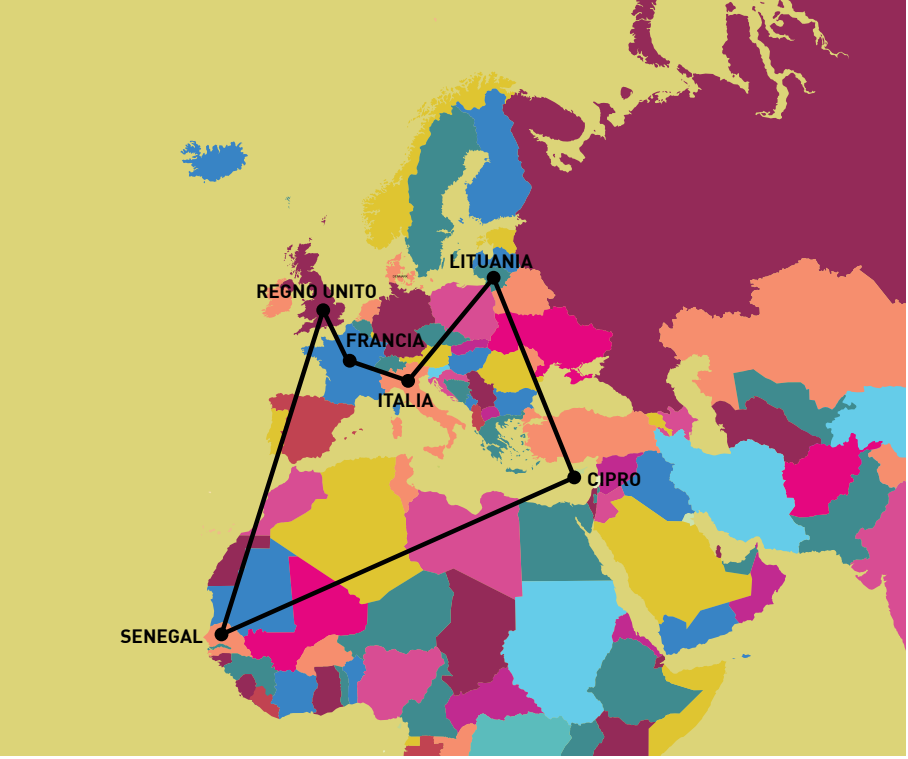
Le prime due fasi si sono concluse e sono culminate nel documento approvato con Delibera del Consiglio Comunale di Milano il 5/10/2015,

chiamato "Linee di indirizzo della Food Policy di Milano 2015-2020".
Il documento ha valore di indirizzo e non di prescrizione e identifica alcune priorità a cui sono legate diverse azioni consigliate (Consiglio Comunale di Milano, 2015):
1. garantire cibo sano per tutti
2. promuovere la sostenibilità del sistema agro alimentare;
3. educare al cibo;
4. lottare contro gli sprechi;
5. sostenere e promuovere la ricerca scientifica in campo agro-alimentare.
Tra le azioni suggerite per la priorità A, si trovano, ad esempio, incrementare la fornitura di cibo di qualità, locale e sostenibile per ristorazione scolastica e anziani e bisognosi o promuovere strumenti per garantire l'acquisto di cibo sano alle fasce povere della popolazione, come social card, buoni spesa, etc..; tra le azioni consigli-

ate legate alla priorità B si evidenziano invece l'inserimento di misure premiali per aumentare le forniture di prodotti locali nei capitolati degli appalti per l'approvvigionamento pubblico o, ancora, favorire la logistica per lo stoccaggio e la distribuzione di prodotti locali.
La priorità C raccoglie azioni legate all'educazione al cibo in differenti contesti quali quelli tradizionali, come scuole, e altri più originali, come ad esempio i mercati rionali o i luoghi di lavoro.
La priorità "Lottare contro gli sprechi" contiene ad esempio l'azione di "incentivare meccanismi di recupero e redistribuzione delle eccedenze a tutti i livelli", mentre la priorità E non contiene azioni. Al fine di creare le condizioni per realizzare le azioni suggerite per ciascuna priorità, il Comune di Milano ha individuato i seguenti strumenti:
1. Consiglio metropolitano del Cibo;
2. Sistema di Monitoraggio. Il primo strumento è in sostanza il Food council di Milano, e "promuove processi di co-responsabilizzazione […] e può prendere le forme di consulta cittadina, comitato di indirizzo o di Altri organismi simili ai food council o food board […]" (Consiglio Comunale di Milano, 2015, pp.17).
Il secondo strumento permetterà invece di monitorare tempi, temi, e azioni e di organizzare un sistema di conoscenze in parte già presenti nelle strutture del Comune, che sia open source, completo e fruibile da tutti.

HUNGRY FOR RIGHTS
Il progetto internazionale

Nel 2013 vede la luce il progetto triennale (2013-2015) "Hungry for Rights - Global Learning from Local Solutions in Alternative Food Systems", co-finanziato dall'Unione Europea e promosso dalle ONG italiane ACRA-CCS, Mani Tese e Fondazione Legambiente Innovazione insieme a numerosi partner internazionali. Il progetto si svolge, infatti, contemporaneamente in Italia, Francia, Regno Unito, Cipro, Lituania e Senegal.
Hungry for Rights ha l'obiettivo di aumentare la conoscenza e rafforzare la consapevolezza su alcune tematiche chiave dello sviluppo sostenibile, a partire dai sistemi agro-alimentari alternativi (Alternative Food Systems - AFS) intesi come soluzioni locali dal basso per contrastare la fame e al tempo stesso promuovere la coesione sociale. All'interno dell'agenda mondiale per la sicurezza alimentare, questi modelli costituiscono un'alternativa credibile di fronte alle difficoltà nate dalla globalizzazione commerciale.
Nel corso di questi tre anni, il progetto ha previsto un intenso percorso di formazione rivolto a 100 attori chiave, chiamati catalysts, dei 5 Paesi partecipanti, con lo scopo di formare persone in grado di attivare tavoli di apprendimento e condivisione sulle problematiche dei sistemi locali di produzione, distribuzione e consumo di cibo. I catalyst hanno, infatti, il compito di facilitare nei propri Paesi la creazione dal basso di una rete di soggetti per promuovere un nuovo approccio alle politiche agricole e alimentari locali. I catalyst di ogni Paese faranno poi sentire la propria voce all'interno delle agende



nazionali ed europee.
La pratica ha dimostrato che, al netto delle numerose difficoltà incontrate, il cibo può essere davvero il fattore chiave per attivare un circuito virtuoso. Intorno alla sua produzione, distribuzione e consumo si concentrano una serie di interessi che coinvolgono su piani diversi ma spesso complementari tanto i produttori quanto i consumatori, gli enti locali e i soggetti della società civile. I catalysts svolgono sui territori l'indispensabile ruolo degli animatori di rete, facilitando l'emersione dei bisogni e la ricerca di soluzioni comuni per consentire la creazione di filiere di prossimità, più sostenibili e capaci di conservare il valore della produzione di un determinato territorio. Il piano europeo ha offerto numerose occasioni di confronto, che mostrano la necessità di trovare forme di resilienza locale ad alcuni degli effetti negativi prodotti dalle logiche della grande distribuzione organizzata (GDO), che

per privilegiare i vantaggi derivanti da un'economia di scala tendono a non considerare gli impatti sociali e ambientali di una filiera di prodotto totalmente sradicata dal proprio territorio di riferimento. Come spesso accade nei progetti che promuovono una riflessione dal basso, non si tratta tanto di individuare delle ricette uguali per tutti, quanto piuttosto di trovare dei buoni esempi, delle lezioni apprese, degli esperimenti da incoraggiare per promuovere sistemi del cibo alternativi.

In Italia i catalyst hanno lavorato in diversi territori della Lombardia, da Milano città a Pavia, Cernusco sul Naviglio, Cinisello Balsamo e Agrate Brianza. L'esperienza di Cernusco ha prodotto una collaborazione fattiva con la rete che già da tempo si occupava di questi temi e con l'amministrazione comunale, che vale la pena descrivere per il livello di approfondimento e la qualità dei risultati raggiunti.

UN PROGETTO LOCALE
Verso il Martesana Food Council

Nel settembre 2014 il territorio della Martesana ha incrociato il percorso del progetto Hungry for rights. Il Comune di Cernusco sul Naviglio è infatti tra gli enti locali che, fin dal principio, si sono dimostrati interessati al percorso di Hungry for Rights e ad una sua concretizzazione sul territorio. È nata così una stretta collaborazione ed il primo percorso di food council: alcuni catalysts del progetto residenti in Martesana hanno avviato un percorso locale denominato appunto "Verso il Martesana Food Council" che ha coinvolto gruppi di acquisto solidale, associazioni, produttori agricoli e decisori politici del territorio della Martesana: questi attori sono stati chiamati a partecipare a due tavoli di discussione (Aperifood 1 e Aperifood 2) con lo scopo di scambiarsi idee ed obiettivi per migliorare le politiche locali legate e metodi di produzione agricola, di trasporto e di consumo e a due eventi di restituzione pubblica (Aperifood 3 e Aperifood 4). I risultati del percorso avviato in Martesana sono al momento due: 1. l'analisi del territorio, svolta dai catalysts locali del progetto, raccogliendo dati quantitativi relativi a superficie dei comuni della Martesana, abitanti, tipologia di produzione, presenza di aziende agricole, ecc. per scattare una fotografia ben definita del territorio una più approfondita conoscenza del sistema agroalimentare locale ottenuta attraverso gli eventi di Aperifood1 e Aperifood2, Aperifood3, Aperifood4 realizzati grazie alla collaborazione tra Hungry for Rights e Comune di Cernusco sul Naviglio, che hanno permesso di raccogliere i bisogni e le aspettative degli attori del sistema agroalimentare

alternativo locale e le proposte di soluzione alle criticità rilevate, nonché di restituire agli attori del processo e alla cittadinanza i risultati del lavoro svolto.

Analisi del territorio

Il primo passo verso la costruzione di uno strumento di governance è senza dubbio la conoscenza del territorio in cui si va ad operare.
Di seguito, quindi, la descrizione dell'area della Martesana considerando alcuni parametri ambientali e socio-demografici che possono fornire un quadro d'insieme del territorio in esame.

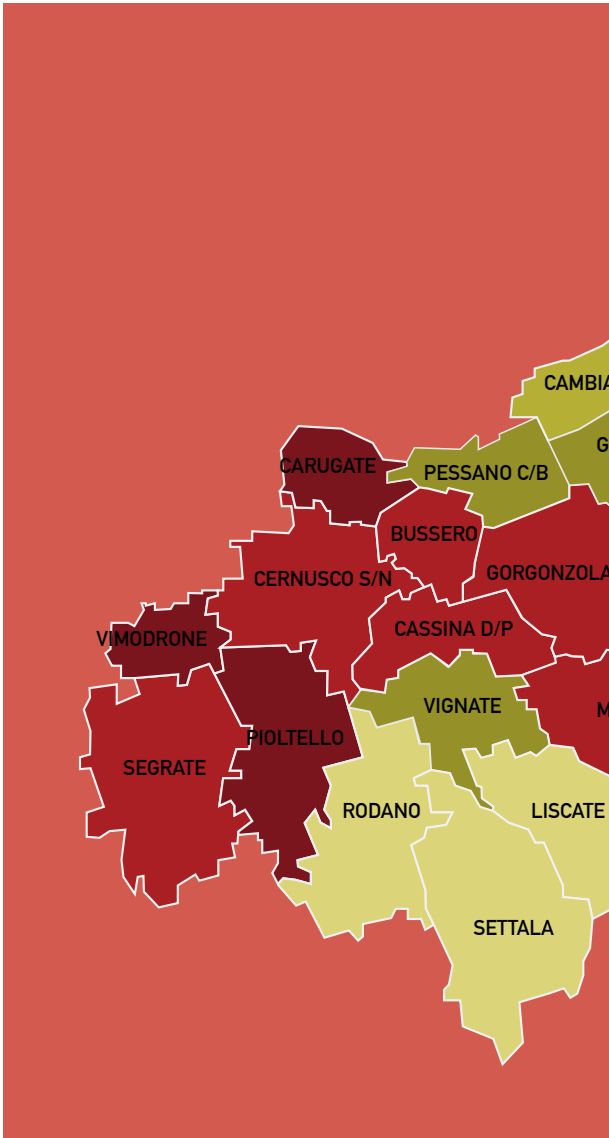
La Martesana, un territorio metropolitano.
L'area della Martesana-Adda si colloca a nord-est della nella Provincia di Milano, comprende 28 comuni per una superficie complessiva di 265 kmq, pari a circa il 17% della superficie della Provincia di Milano (Figura 5). La media della superficie dei Comuni della Martesana è simile a quella provinciale (esclusa la città di Milano), anche se di poco inferiore, attestandosi attorno ai 9.46 kmq a fronte dei 10.47 kmq della Provincia. Su questo territorio vive poco più del 10% della popolazione residente provinciale, con un massimo di 36,925 abitanti nella Città di Pioltello e un minimo di 2,842 nel Comune di Grezzago. Alla zona di nord-ovest infatti, decisamente più urbanizzata (Segrate, Vimodrone, Cernusco s/N, Pioltello, etc..), si contrappone la sezione più orientale; si tratta infatti di comuni di seconda fascia, caratterizzata da una minore densità di popolazione e da un'agricoltura ancora presente in maniera evidente. Tuttavia le aree dell'Est Martesana sono state recentemente interessate dalle grandi opere infrastrutturali viarie, in particolare dalla TeeM (Tangenziale esterna est Milano).

I 28 COMUNI DELLA MARTESANA

Basiano, Bellinzago Lombardo, Bussero, Cambiago, Cassano d'Adda, Cernusco sul Naviglio, Cassina dé Pecchi, Carugate, Gorgonzola, Gessate, Grezzago, Inzago, Liscate, Masate, Melzo, Pessano con Bornago, Pioltello, Pozzo d'Adda, Pozzuolo Martesana, Rodano, Segrate, Settala, Truccazzano, Trezzano Rosa, Trezzo d'Adda, Vaprio d'Adda, Vignate, Vimodrone

La densità abitativa è di poco inferiore alla media provinciale (ISTAT, 2011), e si attesta sui 1,335 ab/kmq circa, con una varietà notevole: dai 270 ab/kmq di Truccazzano, a sud-est del territorio, fino ai circa 3,600 ab/kmq di Vimodrone, alle porte di Milano ad ovest della Martesana.

LA MARTESANA
DENSITÀ ABITATIVA



LEGENDA
densità abitativa /ab/kmq)

- 270-430
- 431-997
- 998-1414
- 1415-2320
- x>2320

Uso del suolo: aggressione al territorio

Fino ad oltre la metà del Novecento, il tessuto italiano era in gran parte conformato secondo due condizioni alternative: la città, ancora contenuta dentro una forma urbana riconoscibile, e la campagna; da allora si è verificato quel tipo di sviluppo pervasivo ben conosciuto, che ha trasformato la città in aree metropolitane e le campagne circostanti in hinterland (Rocca, 2008): tutto è frangia urbana. "Le dinamiche di sviluppo oggi in atto registrano la frizione tra risorse locali (il sistema delle acque, il paesaggio agricolo, la rete di centri urbani, l'imprenditorialità locale) e l'insediamento di funzioni di scala metropolitana non qualificate (ad esempio, i centri della logistica e i centri commerciali - cfr. Piano d'Area Adda-Martesana, 2006.)".

Pressione edificatoria, consumo di suolo e nuove infrastrutture

In questo quadro, apparentemente idilliaco, si collocano gli ultimi interventi infrastrutturali, esogeni rispetto alla pianificazione territoriale a livello di Città Metropolitana, che hanno interessato il territorio ed in particolare la TeeM, che con 32 km di asse e 38 km di arterie ordinarie sottrae più di 345 ha di suoli agricoli nella provincia di Milano. La TeeM attraversa in maniera

importante il territorio della Martesana, interessando circa un terzo dei suoi comuni ed impattando fortemente sulla qualità del paesaggio e determinando una parte sostanziale del consumo di suolo degli ultimi anni (Salata, Ronchi).

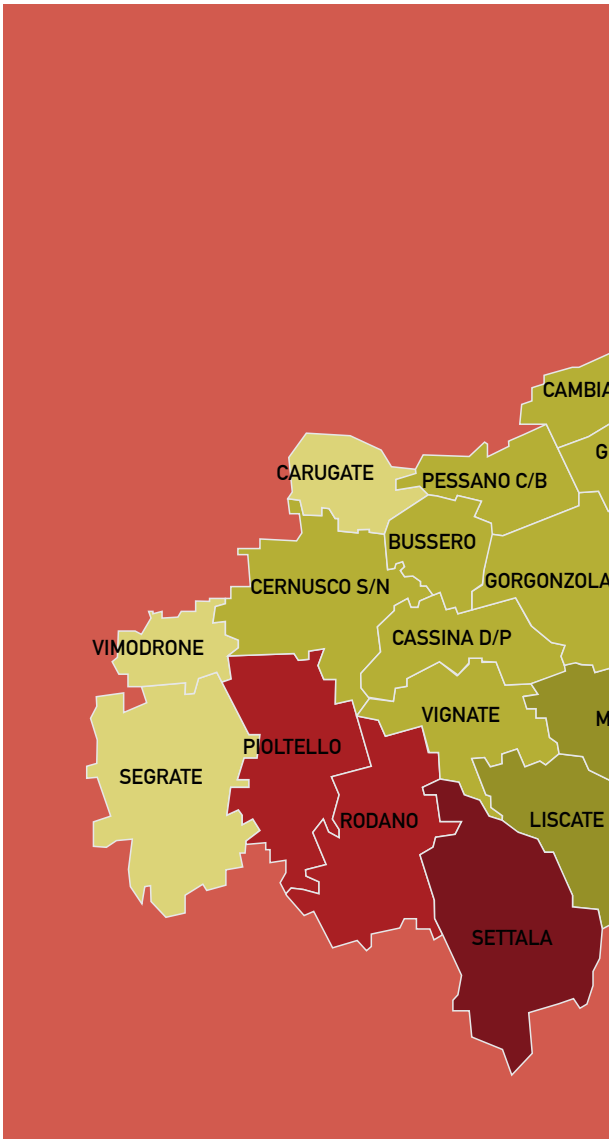
Il sistema agricolo: attualità e nuove sfide

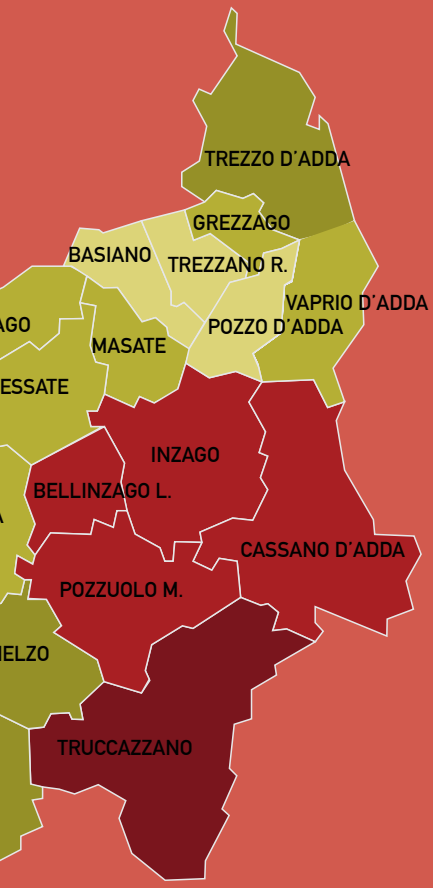
l territorio agricolo milanese è suddiviso in due parti: una localizzata a sud - la cosiddetta fascia dei fontanili - e una a nord della linea dei fontanili.
Per questo, a sud si sviluppò un'agricoltura ricca legata alla coltivazione del prato stabile irriguo (marcitoio e semplice) e del riso, con la necessità di selezionare il bestiame non tanto per il lavoro quanto per la produzione di latte e carne, il che richiedeva la presenza di un organizzatore di lavoro e apportatore di capitali: l'imprenditore affittuario (Maggiore, 1998). Di quest'area ricca di fontanili e in cui anche la proprietà fondiaria non era particolarmente frammentata, fa parte tutta l'area Est della Martesana, in gran parte rientrante nel Parco Agricolo Sud Milano.
A nord invece, era presente una grande quantità di gelsi, per la bachicoltura, e grande era la diffusione della vite, coltivazioni entrambe assenti a sud. Nell'area della pianura asciutta invece, la proprietà era in genere familiare, perciò molto frazionata (Mazzocchi, 2011).
Tuttavia la stessa tipologia aziendale del sud

Milano si sviluppò successivamente in quelle zone del nord-est caratterizzate da una pianura asciutta che, grazie alla costruzione di complesse canalizzazioni artificiali come il Canale Villoresi, divenne sostanzialmente irrigua. L'evoluzione del sistema agricolo, fortemente connessa allo sviluppo economico e territoriale dell'area metropolitana ma anche alle tendenze incoraggiate dalle politiche agricole comunitarie, ha portato attualmente ad un'agricoltura sempre più specializzata e legata alla filiera agroindustriale (Mazzocchi, 2011). Gran parte della Superficie Agricola Utilizzata (SAU) provinciale è investita a cereali e coltivata a mais ed a riso; in linea generale, nella zona a sud predominano le colture cerealicole e l'allevamento del bestiame, più a nord lo sviluppo del settore industriale e la crescita delle aree edificate, anche in virtù di un'agricoltura più debole, hanno portato ad un'urbanizzazione più intensa del territorio.
L'agricoltura in Martesana ha sempre rappresentato

un'attività economica importante in modo particolare per le aree ad est, come si può notare dalla Figura 7; la SAU è di circa 12,142 ha e rappresenta circa il 46% del territorio (ISTAT, 2010). La media SAU per Comune della Martesana è di 433 ha circa, cioè il 10% in meno rispetto alla media provinciale. Questo è dovuto principalmente a quei comuni di prima fascia del nord ovest, che abbassano la media Martesana poiché particolarmente urbanizzati, in cui l'agricoltura da sempre ha avuto un ruolo minore rispetto a quelli dell'Est Martesana. In effetti il Comune di Vimodrone, confinante con Milano e Cologno Monzese, in particolare con l'area di Cascina Gobba fortemente infrastrutturata ed edificata, mostra il quantitativo minimo di ha, cioè 72 ha circa, accompagnato da altri Comuni limitrofi come Segrate e Carugate. Il primo, è fortemente integrato nel tessuto urbano milanese grazie a nuclei residenziali come Milano 2 e al nucleo ospedaliero del San Raffaele ed attraversato da infrastrutture ad elevata percorrenza come la Strada Cassanese; il secondo è stato interessato negli ultimi quindici anni da un processo di urbanizzazione molto intensa che ne ha sconvolto il tessuto agricolo, anche a fronte dell'uscita della Tangenziale Est Milano che ha contribuito a far nascere nuclei commerciali e industriali particolarmente impattanti sull'area (centro commerciale Carosello, Ikea, Decathlon, etc). I Comuni che hanno conservato una notevole quota di SAU sono invece quelli dell'Est-Martesana, in particolare Settala, il Comune più a sud-est

LA MARTESANA
SUPERFICI AGRICOLE UTILIZZATE





LEGENDA
superficie agricola utilizzata (ha)

- 70<X 170
- 170<X 340
- 340<X 525
- 525<X 925
- X>925

dell'area, che detiene il valore di SAU più elevato, attestandosi su circa 1,270 ha, insieme a Truccazzano, a est, con circa 1,240 ha, attestandosi rispettivamente all'undicesimo e al dodicesimo posto dei Comuni della Provincia di Milano con SAU più elevata (ISTAT, 2010). Inserendosi nel contesto provinciale, anche la vocazione zootecnica della Martesana, in particolare allevamenti di bovini da latte, fino agli anni 2000 è prevalente, infatti la maggior parte dei terreni è investita a colture cerealicolo-foraggere. Le produzioni principali sono mais e colture foraggere, anche grazie alla buona disponibilità idrica. Tuttavia il 47% circa dei 510 ha di colture orticole in Provincia di Milano, che rappresentano solamente il 2% della SAU complessiva provinciale, si trova proprio nell'area della Martesana e si tratta di circa 243 ha, come si può vedere nella tabella 1 (Censimento dell'Agricoltura 2010). Proprio alla luce dello sviluppo di filiere agricole alternative, la presenza di questo tipo di coltivazioni nell'area può essere molto importante al fine di promuovere lo sviluppo di reti agroalimentari locali in Martesana.
Tuttavia si può rilevare come, nonostante l'implementazione di attività multifunzionali in azienda sia in aumento in tutta Italia (Tagni, 2015), e l'area milanese e monzese, cioè l'area della città metropolitana di Milano sia allineata al trend, per quanto riguarda la zona della Martesana questo genere di attività non sono ancora particolarmente diffuse.
Il termine multifunzionalità nasce dal fatto che l'agricoltura come attività economica mostra peculiarità che la identificano e che ne fanno emergere funzioni

non sempre considerate. Accanto alla funzione primaria, prettamente produttiva, essa svolge funzioni che spesso non sono formalizzate, in quanto risultato di produzioni congiunte alle produzioni primarie. Questo significa che essa produce congiuntamente, più o meno intenzionalmente, beni di mercato e non di mercato, questi ultimi difficilmente quantificabili dal punto di vista della valutazione economica: si tratta ad esempio di produzione di paesaggio, mantenimento del sistema idrogeologico, mantenimento della biodiversità, conservazione di cultura e saperi tradizionali, gestione degli spazi liberi, produzione di attività ricreative e di servizio alla cittadinanza, etc.

Lo sviluppo di forme multifunzionali di agricoltura può riguardare (Van Der Ploeg & Roep, 2003) i) l'ampliamento delle attività aziendali verso settori non prettamente agricoli, detto broadening, ma che strizzano un occhio

all'ambito del turismo rurale, ad esempio fattorie didattiche, attività agrituristiche, servizi ricreativi; ii) la specializzazione delle produzioni agricole dell'azienda verso forme di agricoltura non convenzionale, il cosiddetto deepening, come la produzione biologica, l'implementazione della filiera dei prodotti DOP-IGP, la vendita diretta, etc…; iii) la prestazione di servizi extra agricoli ad enti esterni, il regrounding, (manutenzione parchi urbani, servizi di contoterzismo, etc…). In questo senso per le aziende agricole della Martesana la multifunzionalità potrebbe rappresentare un ambito di sviluppo piuttosto interessante anche in virtù della vicinanza con la città di Milano e, in generale, poiché si tratta di un territorio metropolitano in cui urbano e rurale-agricolo sono fortemente compenetrati e dunque si influenzano reciprocamente, sia in termini negativi che positivi. Secondo il censimento dell'agricoltura 2010, sono 161 le attività multifunzionali che le aziende praticano nei Comuni della Martesana, che se suddivise nelle 3 tipologie di azioni descritte sopra e visualizzate in figura 8, forniscono alcuni spunti di riflessione. Come anticipato sopra, in quest'area non sono molte le aziende multifunzionali rilevate, anche se le attività sono abbastanza variegate e vanno dall'agriturismo (Figura 9), alle fattorie didattiche, alle aziende biologiche. In particolare è interessante notare dalla figura 8 come le attività prevalenti, sia dal punto di vista del numero, sia dal punto di vista della diffusione sul territorio

Farmers' markets Martesana, Coldiretti, 2014

FARMERS' MARKET

Gorgonzola 1

Inzago 1

Melzo 1

Pessano c/B 1

Segrate 1

Vaprio d'Adda 1

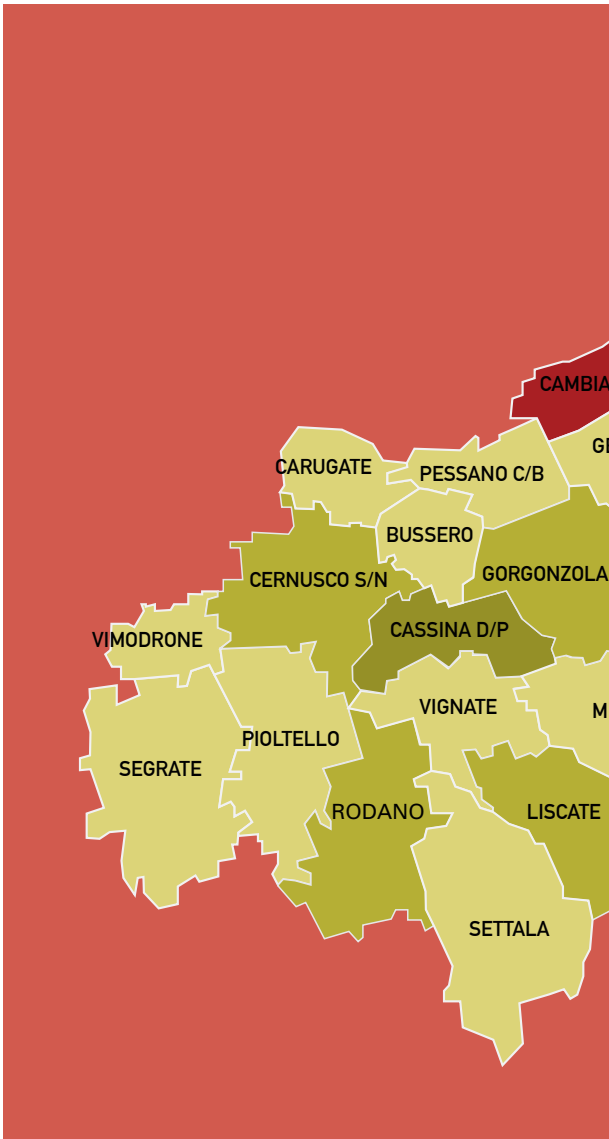
Vignate 1

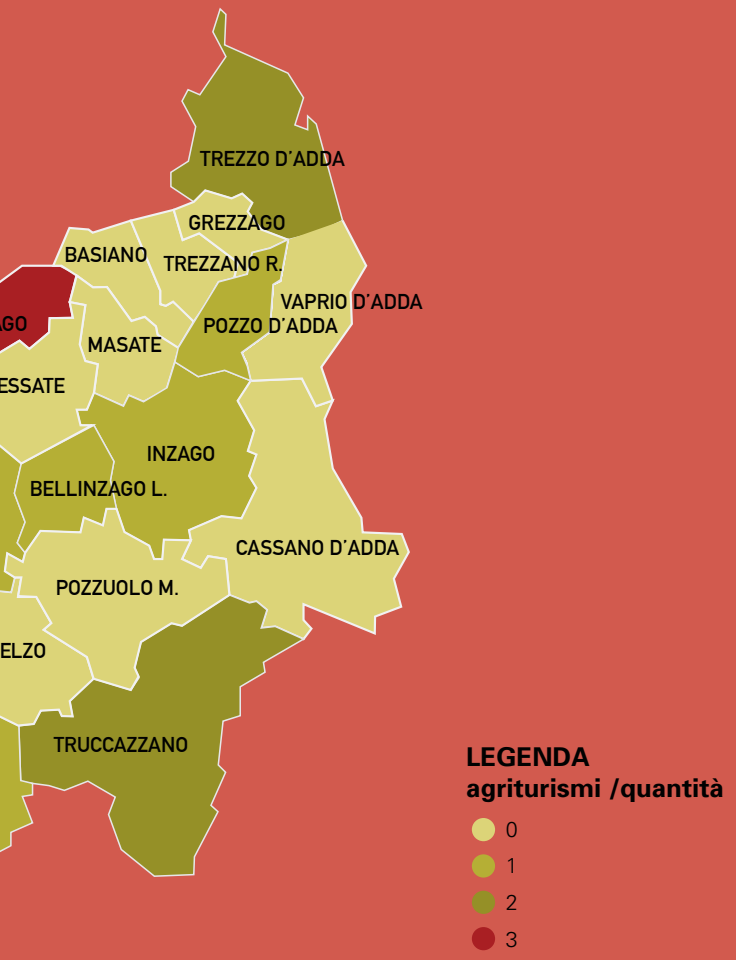
siano quelle legate al broadening, cioè fattorie didattiche, attività agrituristiche, servizi per i cittadini, sia quelle legate al regrounding, cioè l'utilizzo di fattori produttivi aziendali per attività extragricole, come la manutenzione dei parchi. Scarse e non molto diffuse le attività legate ad una produzione agricola alternativa (deepening), legata al biologico, ai prodotti tipici, ad esempio. Infatti il numero delle aziende biologiche in questo territorio è abbastanza basso, e più in generale le aziende che praticano multifunzionalità, come già detto, non sono molte.
Infatti in Martesana sono 16 le aziende agrituristiche, 3 le fattorie didattiche e 4 le aziende che praticano agricoltura biologica (Regione Lombardia 2014, ISTAT, 2010). I farmers' market (Coldiretti, 2014) presenti stabilmente sul territorio sono 7 (tabella 2), ai quali si aggiungono tutti quegli eventi sporadici legati a questo tipo di commercializzazione dei prodotti.

SUPERFICIE A ORTICOLE ha	
Basiano	0,12
Bellinzago	0,4
Bussero	0
Cambiago	0,13
Carugate	13
Cassano d'Adda	15,56
Cassina d/P	0
Cernusco s/N	63,29
Gorgonzola	0,39
Inzago	17,09
Pessano c/B	9,37
Pioltello	37,15
Pozzuolo M	7,19
Rodano	28,96
Settala	47,25
Truccazano	2,07
Vaprio d'Adda	0,1
	243

Superficie a orticole in Martesana, ISTAT, 2010.

LA MARTESANA
AGRITURISMI




TREZZO D'ADDA
GREZZAGO
BASIANO
TREZZANO R.
VAPRIO D'ADDA
POZZO D'ADDA
MASATE
INZAGO
BELLINZAGO L.
CASSANO D'ADDA
POZZUOLO M.
TRUCCAZZANO
LEGENDA
agriturismi /quantità
0
1
2
3

LA MARTESANA
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI

Attività multifunzionali praticate dalle aziende nei Comuni della Martesana, divise per tipologia, nostra elaborazione su dati ISTAT, 2011.

Basiano
Bellinzago
Bussero
Cambiago
Carugate
Cassano d'Adda
Cassina d/P
Cernusco s/N
Gessate
Gorgonzola

Broadening
L'ampliamento dell'attività agricola di produzione verso altro.

Deepening
L'approfondimento dell'attività agricola primaria.

Regrounding
Il ricollocamento dei mezzi agricoli e delle attività.

Il sistema dei parchi: varietà e ricchezza

Ad oggi, i Parchi di cui fanno parte i Comuni della Martesana sono diversi, divisi principalmente tra PLIS, cioè Parchi di Interesse Locale Sovracomunale, ossia strumenti urbanistici che consentono a gruppi di Comuni confinanti di collaborare per tracciare il perimetro di un'area destinata ad essere salvaguardata e sviluppata in senso paesaggistico e prima ancora, con il compito primario di arrestare l'urbanizzazione selvaggia del territorio (Rocca, 2008), e Parchi Regionali, molto diversi tra loro per conformazione fisica e ambientale, organizzazione e obiettivi. essando circa un terzo dei suoi comuni ed impattando fortemente sulla qualità del paesaggio e determinando una parte sostanziale del consumo di suolo degli ultimi anni (Salata, Ronchi).

PLIS
Parco di Interesse Locale Sovracomunale

La Martesana è interessata dai PLIS Parco dell'Alto Martesana, Parco delle Cascine, Parco Est delle Cave, Parco del Rio Vallone, Parco del Molgora, e dai Parchi Regionali dell'Adda Nord e Agricolo Sud Milano.
Il PLIS Parco dell'Alto Martesana è stato inizialmente riconosciuto nei Comuni di Melzo e Pozzuolo Martesana, per una superficie territoriale di circa 298 ha. Successivamente, nel mese di giugno 2011, è stato ampliato nel Comune di Inzago (www.cittametropolitana.mi.it) fino a raggiungere i 1,130 ha. Si tratta di un compendio prevalentemente agricolo, che si raccorda con il Parco Agricolo Sud Milano, fino ad intercettare la Dorsale verde Nord Milano. Il PLIS Parco delle Cascine copre un'area di 213 ha, tutti nel Comune di Pioltello; è situato nell'ambito della media pianura irrigua, in un territorio dove permangono ancora attive numerose teste di fontanile, sopravvissute alle conseguenze dell'abbassamento della falda degli anni '80 e ai cambiamenti nelle pratiche agricole, che formano un fitto reticolo idrografico con direzione prevalentemente nord-ovest/sud-est. La quasi totalità del Parco è costituita da appezzamenti agricoli con colture di cereali vernini.
Il PLIS Parco Est delle Cave si connette con il Parco delle Cascine e comprende i Comuni di Cernusco s/N, Carugate, Vimodrone, Brugherio e Cologno Monzese (questi ultimi in Provincia di MB, non compresi nell'area Martesana), coprendo un totale di 787 ha. Il parco ricade in un'area fortemente urbanizzata e infrastrutturata e comprende sei specchi d'acqua alcuni derivanti da cave tuttora attive o riqualificate in parchi urbani e cave di pesca.

Il Parco può garantire, a fronte dell'intensificarsi di un alquanto disordinato sviluppo insediativo, una continuità del sistema ecologico nord-sud nell'est Milano, dal Parco delle Cascine fino al Canale Villoresi, attraverso il naviglio Martesana (www.cittametropolitana.mi.it).
Il PLIS Parco del Rio Vallone si estende per oltre 900 ha, alcuni dei quali ricadono nei Comuni di Gessate, Basiano, Cambiago e Masate. E' costituito prevalentemente da ambiti agricoli a seminativi e foraggere e zone di foresta planiziale specialmente verso l'area brianzola. Confina ad ovest con il PLIS Parco del Molgora, l'ultimo tra i PLIS della Martesana: coinvolge i Comuni di Pessano con Bornago, Carugate e Bussero. Localizzato nel contesto dell'alta pianura terrazzata copre 1,375 ha, di cui gran parte sono coltivati a seminativo semplice, talvolta delimitate da siepi e filari. Oggi la produzione è dominata da mono-colture di mais e frumento, con conseguente

impoverimento del patrimonio genetico, biologico e paesaggistico dell'ecosistema agro-naturale (www.cittametropolitana.mi.it).
La Martesana è l'unica area omogenea della Città Metropolitana di Milano che ha condotto a termine la pianificazione d'area che ha visto la partecipazione attiva alla sua stesura di un forum della società civile costituito da diverse associazioni e privati cittadini. La pianificazione ha prodotto, tra le altre cose, il progetto pilota del PLIS Parco Martesana che si propone di realizzare un nuovo uso del territorio attraverso la costruzione di luoghi di pregio paesaggistico ed ambientale e immaginando uno sviluppo del territorio ad alta sostenibilità. Molte sono le iniziative pubbliche in atto o già programmate per valorizzare l'effettiva possibilità di fruizione a rete del ricco patrimonio ambientale dell'area, legate anche al potenziamento della rete della ciclabilità.

I parchi regionali

Gli unici due parchi regionali presenti sul territorio della Martesana sono il Parco dell'Adda Nord e il Parco Agricolo Sud Milano. Il primo comprende parte delle aree libere di Cassano d'Adda, Truccazzano e Vaprio d'Adda. Il secondo coinvolge i Comuni di Cassina dè Pecchi, Gorgonzola, Vignate, Melzo, Pioltello, Settala, Peschiera Borromeo, Rodano, Segrate e Cernusco s/N.
Il Parco fluviale dell'Adda Nord delimita il confine orientale della Provincia milanese e si sviluppa per circa 50 km in lunghezza; da Truccazzano fino a Lecco.

La superficie è di 6,900 ha ed è stato istituito nel 1983. Si caratterizza principalmente per coltivazioni agricole a seminativi ai lati del fiume, principalmente concentrati nella parte bassa del Parco, in prossimità di Truccazzano e Cassano d'Adda, mentre da Cassano in poi le aree a bosco hanno la meglio. Si tratta in prevalenza di boschi cedui con robinie, carpini, castagni e noccioli, ma esistono aree di elevato pregio naturalistico come l'Oasi della palude di Brivio e l'isolone del Serraglio circondate da prati e alberi ad alto fusto, ontani neri, platani, pioppi (Rocca, 2008). Attorno all'abitato di Trezzo si trovano invece superfici occupate da cave e in piccola parte da risaie.
Dal punto di vista del paesaggio inoltre, il Parco offre buone possibilità di sviluppo turistico di prossimità, e in ogni caso il territorio dell'Adda ha una storia importante in tal senso; attualmente nel parco si trovano diversi manufatti industriali di interesse storico, proprio nell'area dell'Adda-Mar-

tesana o nelle strette vicinanze. Dalle monumentali centrali elettriche di inizio Novecento, allo spettacolare ponte di Paderno in ferro, progettato dallo svizzero Röthlisberger e realizzato tra il 1887 e il 1889, fino al villaggio operaio di Crespi d'Adda patrimonio Unesco, il Parco si caratterizza per questi grandi monumenti dell'archeologia industriale, unici nel loro genere nel territorio circostante, e per questo potenzialmente sfruttabili turisticamente.
Il Parco Agricolo Sud Milano si estende a semicerchio a sud di Milano, lambisce ad est proprio il Parco dell'Adda e coinvolge 61 comuni estendendosi per circa 46,000 ha: esso rappresenta sostanzialmente una fondamentale riserva di suolo inedificato nonché un sistema verde, di cintura che assicura un indispensabile equilibrio ecologico all'area metropolitana (Rocca, 2008). Il parco ha una forte connotazione agricola produttiva che si basa principalmente sulla coltivazione di mais e riso, il primo concentrato ad ovest e ad est del Parco, il secondo in prevalenza a sud-sud-ovest.
Il paesaggio della pianura irrigua milanese è frutto di una lunga opera di sistemazione agraria realizzata nel corso dei secoli fin dalle prime bonifiche operate dai cistercensi e da altri ordini minori a partire dal XII secolo, di cui è rimasta traccia sia nel patrimonio agricolo che in quello architettonico attraverso le abbazie, concentrate nell'area sud del Parco. L'area ad est, che coincide in parte con l'ambito Adda-Martesana, si caratterizza perlopiù per ambiti naturalistici di pregio, come le Sorgenti

della Muzzetta in località Lucino, nel comune di Rodano, importante area di biodiversità e naturalità, e complessi di cascine e castelli circondati da un'agricoltura intensiva impostata sulla zootecnia e la produzione mangimistica, come l'area attorno al castello medievale di Corneliano Bertario, frazione di Truccazzano e la zona di Settala, in passato dedita anche all'allevamento suinicolo. Anche in queste aree del Parco Agricolo Sud Milano, numerosi sono gli itinerari rurali che si potrebbero sviluppare dal punto di vista turistico, legati sia alle testimonianze storico-rurali del territorio, che a quelle naturalistiche.

xx

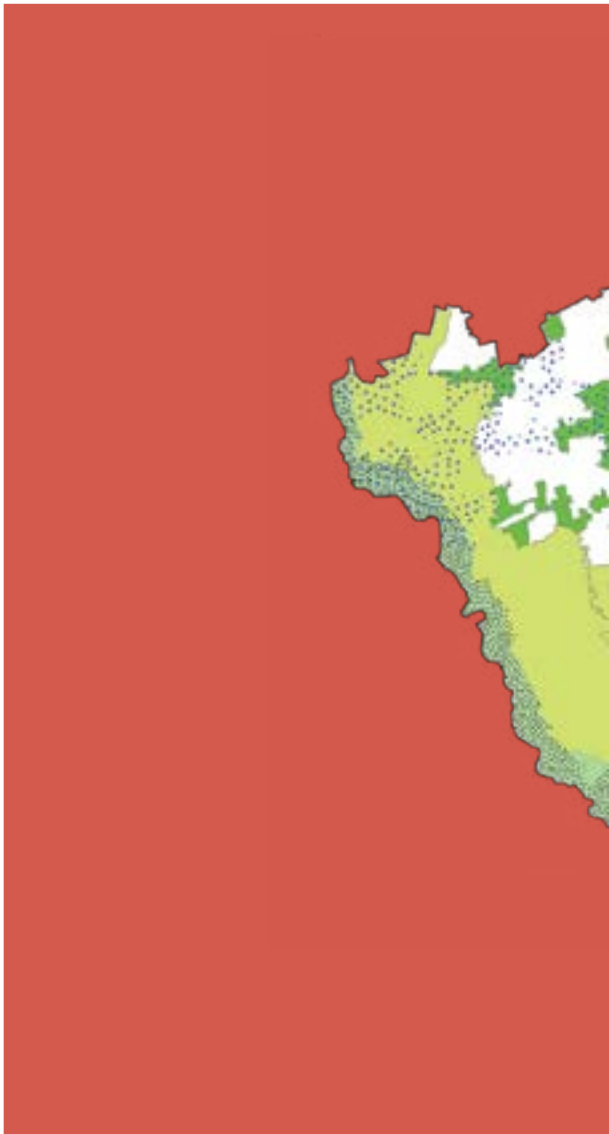
Il sistema idrico: la multifunzionalità dei canali

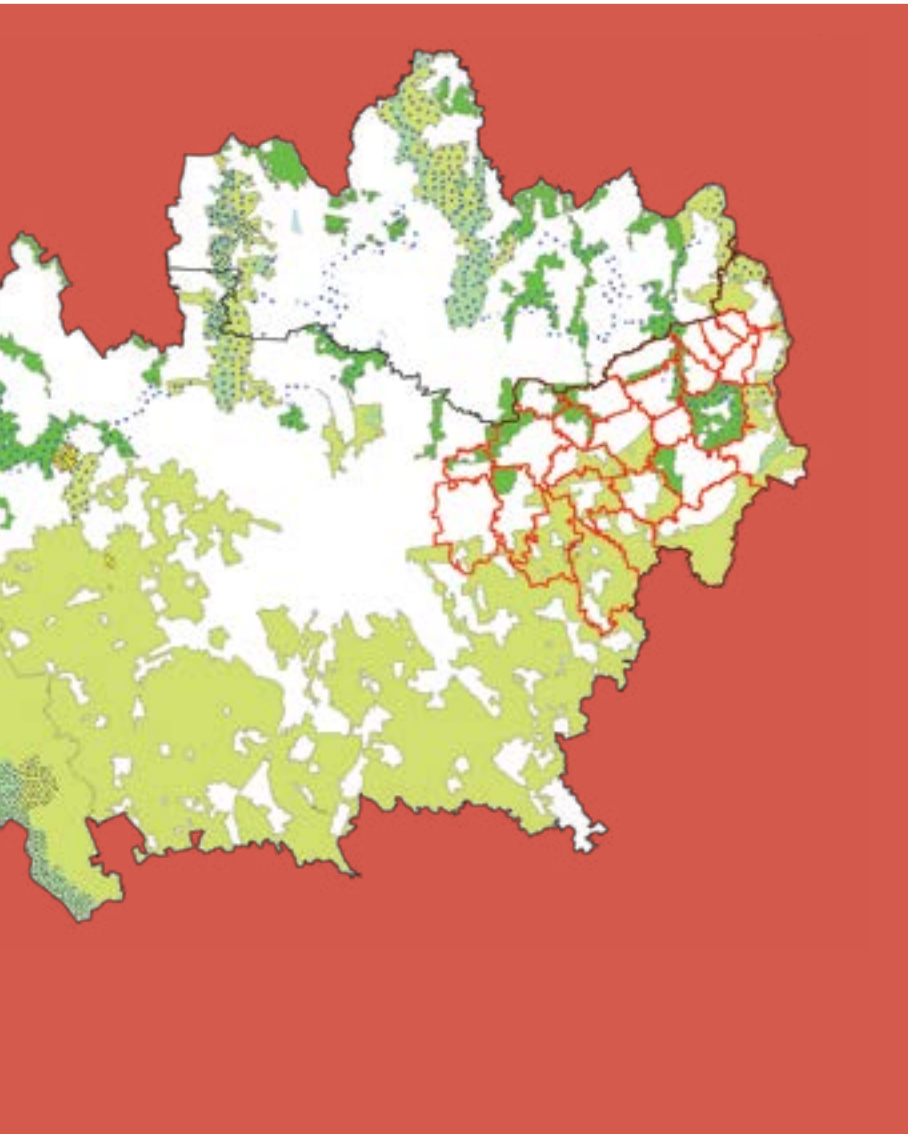
I canali rurali lombardi nascono per la maggior parte contestualmente allo sviluppo storico del territorio ed esercitano da sempre numerose e diversificate funzioni, costituendo un prototipo di quella multifunzionalità oggi riscoperta e rivalutata in molti settori per i suoi pregi e per il suo valore strategico (Bischetti & Chiaradia, 2009). Tra le diverse funzioni che i canali rurali svolgono troviamo quella produttiva, cioè di trasporto per l'acqua che irriga i campi, protettiva, ovvero la capillare diffusione dei canali sul territorio li rende particolarmente adatti allo smaltimento delle acque meteoriche provenienti da insediamenti civili e produttivi, paesaggistica, ecologica, cioè con valore naturalistico anche perché sovente caratterizzati

dal fondo naturale e ricreativa, generalmente pesca e balneazione (Bischetti & Chiaradia).
Il territorio provinciale milanese si distingue per una porzione settentrionale che si sviluppa a nord della linea di monte dei fontanili, in cui la struttura del sottosuolo e la natura dei terreni affioranti consentono l'infiltrazione delle acque verso le falde idriche: in tale contesto predomina un funzione di ricarica delle acque sotterranee anche grazie all'apporto di corsi d'acqua naturali e artificiali (es. canale Villoresi) (Provincia di Milano, 2007).
Viceversa, a sud della linea suddetta si riscontra un cambiamento della struttura sotterranea a causa del quale il sistema delle acque superficiali e quello sotterraneo formano un sistema ciclico, in cui le componenti interagiscono dinamicamente con l'effetto di rigenerarsi sia in termini quantitativi che qualitativi (Provincia di Milano, 2007). Il territorio della Martesana sta a cavallo tra queste due aree, con le zone più a nord che rientrano nella prima

e quelle più a sud ed est (linea dei fontanili) con Melzo, Rodano, Settala, Truccazzano che rientrano nella seconda.
Il territorio della Martesana è attraversato dal Naviglio Martesana e dal Canale Villoresi, e da tutta la rete idrica che li connette e che insieme costituisce la sistemazione idraulica del territorio che garantisce la possibilità di praticare un'agricoltura irrigua in gran parte dell'area. La presenza di questo sistema di canali, unita ai corsi d'acqua naturali (l'Adda, il Rio Vallone, la Muzza, il Molgora), i numerosi cavi e fontanili, quando incontra gli spazi aperti definisce ambienti di particolare pregio naturalistico e paesaggistico che offrono anche una chiara valenza ricreativa. Seppure all'interno di un quadro territoriale significativamente differenziato, il sistema delle acque costituisce un preciso elemento di strutturazione di questa area e, in larga misura, il "punto di appoggio e di forza" per la costruzione di un sistema di connessioni in grado di ridisegnare la fruizione degli spazi aperti che, in particolare lungo le sponde del fiume Adda, conservano ambienti di particolare pregio naturalistico e paesaggistico (PIM, 2006).
Il Canale Villoresi e il Naviglio Martesana, in direzione est-ovest, caratterizzati da una forte valenza paesistico-ricreativa (e possibili catalizzatori promozionali del sistema di relazioni urbane), e la rete dei corsi d'acqua che taglia verticalmente il territorio (il Rio Vallone, il Molgora, la Muzza e i numerosi cavi e fontanili della porzione meridionale dell'area) attraversano paesaggi metropolitani fortemente differenziati (PIM, 2006).

MILANO E PROVINCIA
I TERRITORI





Partire dal sistema agroalimentare alternativo locale

Bisogni, aspettative, proposte

Accanto alla dimensione agricola tradizionale troviamo, negli ultimi anni, in Italia, una dimensione "alternativa" che si contrappone al sistema agro-alimentare convenzionale adottando altre forme di distribuzione dei prodotti agricoli che esulano dai canali della grande distribuzione organizzata: i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS).

I GAS sono gruppi auto-organizzati di consumatori che acquistano collettivamente attraverso una relazione diretta con i produttori, con riferimento a principi etici condivisi (il concetto di "solidarietà") (Brunori et al. 2007; Rossi e Brunori 2010) I GAS sono gruppi, per lo più informali che nascono al fine di esercitare collettivamente il consumo critico, selezionando i prodotti da acquistare in base a criteri sociali, ambientali e ricercando un contatto diretto con il produttore con il quale si creano relazioni solidali. Nel 1997 nasceva la Retegas, che tuttora mette in collegamento tramite internet, tutti i gas che decidono di aderirvi, al fine di facilitare lo scambio di informazioni su prodotti e produttori e di diffondere l'idea del GAS. La diffusione di questa pratica sul territorio nazionale comincia ad essere evidente dall'anno 2000 in poi. Oggi sono registrati alla Retegas 974 gruppi e 14 reti di coordinamento locale (costituite a loro volta da una serie di gruppi, anche se da una ricerca recente dell'osservatorio CORES (Forno 2013) si è evidenziato che ne sono molti di più, circa 2000.

Dei 974 gruppi censiti da Retegas, 253 (429 per

la ricerca CORES) sono in Lombardia e delle 14 reti locali (retine) auto censite su Retegas, ben 6 sono in territorio lombardo. Ciò fa della Lombardia la regione in cui il fenomeno è più rappresentato ed evoluto. Le retine, a loro volta tendono a ad interagire con altri soggetti sul territorio (cooperative sociali, botteghe del commercio equo, piccoli produttori, commercianti di prossimità, artigiani, istituzioni locali) cooperando per ricreare le condizioni di un'economia locale, riconoscendo la capacità degli scambi economici di generare capitale sociale. Questi coordinamenti che si autodefiniscono Distretti di Economia Solidale (DES), si propongono come laboratori di pratiche economiche che non si pongono l'obiettivo della massimizzazione del profitto, bensì quello della massimizzazione del benessere collettivo. L'obiettivo di questi organismi che spesso si istituzionalizzano, trasformandosi in Associazioni di Promozione Sociale,

è quello di creare un sistema economico dentro la comunità locale con l'intenzione di riportare il mercato ad una dimensione di "civiltà" e di socialità, dove si ritessano, attraverso gli scambi, le relazioni umane nel rispetto pieno e consapevole della dignità dell'altro, in un'ottica ecologica di cooperazione e solidarietà. All' interno del GAS, la spesa collettiva svolge un importante ruolo auto-educante, favorendo la consapevolezza che scegliere di consumare in un certo modo influisce sul sistema produttivo e sull'ambiente di produzione del cibo in tutte le sue variabili (gestione del territorio, paesaggio, sostegno alla piccola impresa, lavoro) (Forno 2013).
La ricerca CORES, Dentro il capitale delle relazioni, ha recentemente pubblicato i dati del censimento GAS per la Lombardia, che con i suoi 429 gruppi di acquisto solidale e i suoi dieci DES, risulta essere la regione italiana più interessata da questo fenomeno. Lo scopo della ricerca è quello di comprendere i meccanismi di diffusione dei GAS, approfondendo le motivazioni che facilitano l'adesione, nonché le dinamiche interne e le strategie di azione.
In Martesana ci sono 15 gruppi d'acquisto, interessano circa 900 famiglie, e fanno acquisti annuali con una media annua di 688 euro a famiglia.
I GAS sono presenti in 16 comuni (un gruppo raccoglie gli aderenti di due comuni confinanti, Basiano e Masate).
I Food catalyst hanno cercato di reperire informazioni direttamente da questi gruppi, quasi tutti si sono dimostrati disponibili; in dettaglio, hanno risposto alle domande 13 di questi, anche se solo 10 ci hanno

fornito i volumi di spesa.
La consistenza media di un gruppo d'acquisto in Martesana è di 63 famiglie. In realtà, la deviazione dalla media è molto alta: il gruppo più piccolo è di 15 famiglie e il più grande ne raccoglie ben 240. In totale sono 878 le famiglie che partecipano ai 13 gas che ci hanno fornito il dato.
Solo tre sono i gruppi sono formalizzati in associazione, pari al 20%, (media della Lombardia 23,9%-dati CORES). Due dei gas che hanno risposto alle nostre domande, si appoggiano a realtà formalizzate per i propri acquisti. Ben 8 hanno un sito on-line.
La maggior frequenza di incontro risulta quella mensile, come accade anche a livello regionale. Solo un gas ha incontri quindicinali e 2 si incontrano ogni due mesi.
La spesa media è stata calcolata esclusivamente sul numero di famiglie dei gas che hanno fornito il dato dell'anno 2014. Tra questi non ci sono i

gas con la maggiore consistenza numerica in termini di famiglie (complessivamente 360 famiglie). La spesa per famiglia, è stata di 762 €, leggermente sopra la media della provincia di Milano di 698 € (dati CORES-2013).
Il dato presenta una certa variabilità, oscillando tra un minimo di 366 € ad un massimo di 1,284 €.
Il volume di spesa complessivo dei 10 gas che hanno fornito i dati ammonta a 335,000 €.

Accanto a questa analisi formale il progetto ha acquisito informazioni qualitative, sui sistemi agroalimentari locali della Martesana, durante i due momenti di partecipazione previsti nel percorso ai fini di raccogliere i bisogni e le aspettative degli attori del sistema locale e le proposte di soluzione alle criticità rilevate.

IL SISTEMA AGROALIMENTARE ALTERNATIVO IN MARTESANA

cosa

Nel nostro territorio sono i piccoli produttori che coltivano i terreni, producono con metodi sostenibili, trasformano i prodotti, producono valori ecologici e sociali e vendono all'interno della propria azienda.
E siamo tutti noi che possiamo scegliere di comprare locale e sostenere il nostro territorio e con lui la nostra salute.

dove e quando

In Martesana non ci sono mercati locali fissi.
Questo è uno degli obiettivi che il progetto Hungry for rights insieme all'amministrazione di Cernusco Sul Naviglio vuole raggiungere. Ad oggi i piccoli produttori locali vendono all'interno delle proprie aziende o all'interno di mercati locali che si tengono in occorrenza di feste comunali. I GAS della Martesana sono 15. Una nostra indagine a cui hanno risposto 13 di questi sappiamo che le famiglie coinvolte sono circa 900. La spesa media per famiglia (calcolata sui soli gas che hanno fornito dati di bilancio) è di 762 euro all'anno.

chi

Azienda Agricola Corbari: vendita diretta in azienda, mercati locali, fornitura a GAS, metodi sostenibili, oasi di biodiversità in azienda.

Cooperativa Socociale Nibai: vendita diretta in azienda, mercati locali, trasformazione di prodotti, metodi sostenibili, attività sociali.

Azienda Agricola Ortolina: apicoltori appassionati convinti della necessità di sostenere sistemi ecologici.

Azienda Castel Cerreto: frutticoltura biologica e multifunzionalita' nel territorio limitrofo di Treviglio, un modello di riconversione ecologica anche per la Martesana.

Azienda Agricola Pollastri: azienda agricola a conduzione familiare che produce orticole, ma anche latte, cereali, legumi.

Tutti noi consumatori che scegliamo di mangiare in maniera sana e consapevole e sostenere il nostro territorio e la nostra salute.
E siamo tutti noi che possiamo scegliere di comprare locale e sostenere il nostro territorio e con lui la nostra salute.

Perché viviamo in un territorio che ha molto da offrirci.

Abbiamo i supermercati. Ma abbiamo anche la fortuna di vere ancora piccoli produttori locali attenti alla qualità dei propri prodotti e del proprio territorio. Abbiamo la possibilità di incontrarli, farci spiegare le loro scelte, visitare le serre e le stalle, vedere come nasce e cresce quello che mangiamo. Possiamo decidere di acquistare prodotti del territorio, senza intermediari, senza aerei, treni, né camion, senza emissioni di anidride carbonica, senza pesticidi. Possiamo decidere di non partecipare allo "strozzamento agricolo" della grande distribuzione e acquistare in azienda in modo che l'80% del costo del prodotto resti al produttore del nostro territorio.

Sostenere i sistemi agroalimentari alternativi significa sostenere il tuo territorio, proteggere l'ambiente in cui vivi, essere consapevole di quello che mangia la tua famiglia, tutelare la tua salute. Ricordarsi che quello che vediamo dalla finestra è lo specchio del nostro benessere.

PERCHÈ SCEGLIERE I MERCATI CONTADINI

come e quando

I primi mercati contadini sono nati negli anni'70 in Europa e USA, ma è solo a partire dagli anni '90 che iniziano a consolidarsi soprattutto in California e negli USA, dove nel 2006 se ne contano 4.385.
Situazioni simili si sviluppano anche in Francia, Germania e Regno Unito.
In Italia i primi mercati locali appaiono negli anni '80 e si consolidano durante gli anni '90.
Accanto a questi si sviluppano mercati locali organizzati da associazioni come Coldiretti, AIAB, CIA, ANCI ecc. Nel 2007 un Decreto Ministeriale sancisce l'importanza dei mercati agricoli per mantenere il rapporto tra produttori, consumatori e territorio.

cosa c'è dietro a una carota?

Oggi siamo abituati ad andare al supermercato, comprare cibi che arrivano da tutto il mondo senza chiederci come sono stati prodotti, dove e da chi. Riponiamo la nostra fiducia in un marchio.
Cerchiamo il risparmio, spesso a discapito della nostra salute e di quella della nostra famiglia.
Dietro a quella carota acquistata per 70 centesimi al kg c'è un agricoltore a cui viene dato 1/10 del ricavato; ci sono pesticidi; ci sono mezzi di trasporto (aerei, treni, camion) che percorrono centinaia, migliaia di chilometri che si mangiano il 30% del ricavato.
C'è la grande distribuzione che strozza il mercato e si tiene il 60%.

Sostenere i Sistemi Agroalimentari Alternativi (AFS) significa essere consapevoli dello stato del mondo, voler fare la propria piccola parte per cambiare le cose, voler bene a se stessi, alla propria famiglia e al proprio territorio.

Significa agire e ricordarsi che abbiamo un solo mondo.

APERIFOOD

APERIFOOD 1

APERIFOOD 1 è il primo evento ideato e realizzato dai Catalyst della Martesana, nato dalla collaborazione tra il progetto Hungry for rights e il Comune di Cernusco Sul Naviglio. Questo primo evento ha visto la partecipazione di oltre 30 soggetti della Martesana tra produttori agricoli, gruppi di acquisto solidale, associazioni locali e decisori politici. Ogni gruppo sociale costituiva un gruppo di lavoro con l'obiettivo di riflettere sui propri bisogni, aspettative e criticità rispetto a come nutrire il proprio territorio. Dalla serata è emersa l'indiscutibile esigenza di tutelare e difendere il territorio dalla cementificazione, ricorrendo a strumenti di pianificazione che permettano di vincolare aree e creare connessione tra i parchi già esistenti, in modo che la loro destinazione d'uso non possa in futuro essere modificata. "I suoli agricoli devono essere salvaguardati e destinati a forme di agricoltura che produca cibo di qualità in modo sostenibile" questa la dichiarazione unanime emersa a fine serata. Questo, secondo i partecipanti all'evento, deve avvenire: da un punto di vista ambientale, a tutela della salute degli abitanti del territorio; da un punto di vista economico attraverso una valorizzazione dell'offerta del territorio; da un punto di vista sociale, creando intorno al cibo una comunità coesa che anche attraverso nuove forme di relazione garantisca i diritti di tutti gli attori della filiera. Di fatto, è opinione comune dei partecipanti all'evento che una risposta al consumo indiscriminato di suolo deve venire anzitutto da un'agricoltura sostenibile, che produca alimenti di qualità, che conservi e rigeneri la fertilità del suolo stesso e nel

contempo offra anche altri tipi di beni: relazionali, ambientali, sociali. Sul territorio della Martesana operano già da diversi anni diverse realtà che rappresentano delle eccellenze nella produzione non solo agricola ma anche di questi beni complementari all'attività agroalimentare. Tra i partecipanti al percorso ci sono, ad esempio: Azienda Agricola Corbari: un'azienda che segue i dettami dell'agricoltura biologica in maniera rigorosa, che diffonde conoscenze in questo campo al territorio circostante attraverso attività ed eventi e che ha trasformato, negli anni, un campo di mais in un piccolo regno di biodiversità; Cooperativa sociale Nibai: un'azienda agricola multifunzionale, che produce anche con metodo biologico, che ha fatto della funzione sociale la sua direttrice principale fornendo lavoro e speranza a persone fragili e che continua a espandere questo tipo di attività spingendosi anche nel campo della trasformazione dei prodotti della

propria terra; Azienda agricola Ortolina: apicoltori appassionati che hanno scelto di fare dell'apicoltura biologica un mezzo per la divulgazione dei temi della produzione del cibo e dell'ecologia; Azienda agricola Pollastri: una famiglia di agricoltori, che negli ultimi anni hanno deciso di diversificare la propria produzione trasformando un'azienda di produzione di latte in un'azienda "di una volta", che produce un po' di tutto per la famiglia stessa e vende l'eccedenza e nel contempo si propone al territorio direttamente dando la possibilità, in un ambito urbano, di scoprire da dove viene il cibo che mangiamo; Azienda agricola Castelcerreto: un gruppo di intraprendenti agricoltori che operano appena fuori dal territorio della Martesana, intrattenendo rapporti commerciali e non solo, con i gas della zona della Martesana e che oltre a produrre frutta biologica, cercano una riconnessione con la terra e le stagioni, promuovono attività sociali e investono sulle relazioni. Accanto ad un'agricoltura tradizionale, costituita, fondamentalmente, da allevamenti da latte, che nonostante ottime premesse, pianura irrigua, terre fertili e votate alla zootecnia, soffre una crisi dovuta anche allo scarso potere di contrattazione dei singoli produttori, rispetto ad una grande distribuzione molto forte, ci sono alcuni agricoltori che sperimentano forme diverse di produzione, rispetto all'agricoltura convenzionale, soddisfano una domanda di beni complessi che offrono qualcosa in più oltre alla produzione di cibo: una visione, una speranza in un mondo diverso, più giusto, più consapevole dell'interdipendenza esistente tra la salute, l'ambiente e il

benessere sociale. Spesso questi produttori fanno notare, e qualche volta rivendicano, tutta la fatica, ma anche la soddisfazione di tutto ciò che essi sanno di produrre oltre al cibo e che il mercato non gli riconosce. Allo stato attuale, non è pensabile collocarsi in un sistema diverso: la domanda dei loro prodotti, espressa dai gas, da coloro che si recano negli spacci o nei mercatini contadini è molto scarsa e incontra un'offerta poco o per nulla organizzata e afflitta da tanti problemi connessi alla logistica della distribuzione. È però indubbia, a detta di chi la vive, la produzione durante questi eventi di un qualcosa che va ben oltre il mero scambio commerciale: la relazione diretta con i produttori, le forme di collaborazione che si generano, la riflessione collettiva sui temi del cibo e la solidarietà vengono percepite come un importante valore aggiunto. Nell'ambito della produzione biologica, mercato che negli ultimi anni vede la domanda in continua

crescita e dove la produzione di valori aggiunti è ampiamente riconosciuta, sussistono tuttavia, le difficoltà di confrontarsi con un mercato in cui la grande distribuzione decide le regole del gioco, soprattutto per le aziende medio-piccole.

Le cose si complicano ulteriormente per coloro che vorrebbero convertire il proprio sistema di produzione al biologico, soprattutto nel campo zootecnico, senza affrontare grossi investimenti e senza un supporto.

APERIFOOD 2

APERIFOOD 2 è il secondo evento della Martesana nato dalla collaborazione tra il progetto Hungry for rights e il Comune di Cernusco Sul Naviglio. Oltre ai rappresentanti delle categorie citate in APERIFOOD 1, si sono aggiunti rappresentanti di cooperative sociali operanti nella zona, della locale condotta Slowfood e di una rete nascente di orti comunitari, tanto da far registrare la presenza di oltre quaranta soggetti collettivi. Dopo aver individuato un obiettivo comune, lo scopo condiviso di questo secondo appuntamento consisteva nell'individuazione di azioni concrete e condivise all'interno dei tre macroblocchi del sistema agroalimentare locale: produzione e trasformazione distribuzione consumo e spreco Sono stati costituiti tre tavoli di discussione, questa volta multi-attoriali così che l'azione da intraprendere fosse condivisa da soggetti diversi tra loro. Attraverso una modalità di lavoro dinamica ed interattiva, ognuno ha espresso idee, motivazioni, obiettivi, criticità fino a raggiungere 3 macro obiettivi, uno per ogni tassello della filiera: Produzione e trasformazione. In generale è emersa la necessità di investire tempo e risorse per favorire l'aggregazione tra i produttori nella distribuzione, così da far circolare più prodotti su più territori; far sì che i prodotti coltivati o trasformati in un comune della Martesana vengano rivenduti anche da altri produttori che aderiscono a un ipotetico e auspicabile "Polo Bio della Martesana". Ciò romperebbe le storiche barriere di non collaborazione tra gli operatori del settori agricolo e unificherebbe produttori e territori, favorendo la diffusione di cibo buono, sano

e di qualità. Distribuzione. Gli obiettivi sono riassumibili in 3 proposte parallele e complementari: La centralizzazione: la creazione di "poli logistici", ossia luoghi di distribuzione come mercatini fissi un giorno la settimana in uno dei comuni della Martesana a rotazione fissa così da offrire maggiori possibilità di acquisto al consumatore e di vendita al produttore La decentralizzazione: cioè la possibilità di trovare lo stesso prodotto in più canali distributivi, per facilitare il consumatore ma anche per allargare il raggio di azione del produttore L'innovazione: la nascita di aziende che si occupino esclusivamente della logistica, per sollevare gli agricoltori dagli oneri della distribuzione. Il mercato - anche quello convenzionale –, e quindi la fase della distribuzione, rappresenta un momento di forte relazione sia tra i consumatori, che tra questi e i produttori. La costituzione di un mercato contadino fisso e/o itinerante costituirebbe un luogo ufficial-

mente riconosciuto per la vendita di prodotti bio ed "etici". A tale proposito, non sono, però, mancate le perplessità relative al controllo e alla selezione dei produttori che partecipano al mercato contadino; un ostacolo che, secondo alcuni, potrebbe essere superato attraverso la creazione di una "carta etica del produttore bio", in cui è il consumatore stesso, grazie alla relazione di fiducia con il produttore e alla conoscenza della qualità del prodotto, ad attribuire il permesso di partecipazione all'evento. I PGS (Sistemi a garanzia partecipata) potrebbero permettere di risolvere proprio tali problematiche, trattandosi di sistemi locali composti da consumatori e tecnici che, attraverso visite in azienda e relazioni di fiducia con i produttori stessi, assicurano la qualità dei prodotti coltivati Altra grande opportunità per la distribuzione potrebbe essere quella di instaurare relazioni con gli enti locali al fine di garantire la fornitura di prodotti biologici nelle mense scolastiche, ospedaliere e pubbliche. Tuttavia il territorio della Martesana potrebbe avere grosse difficoltà nella soddisfazione della domanda, a causa del limitato numero di aziende agricole in grado di offrire prodotti di qualità e di vario genere. Consumo e spreco: sono l'ultima parte della catena del cibo, nonchè l'unica azione che vede tutti ugualmente protagonisti. Le riflessioni su questi aspetti hanno portato a concludere che la cultura dell'educazione alimentare passa anzitutto attraverso le scuole, che sono state quindi identificate come il fulcro dell'azione concreta che da portare avanti. "Agire nelle scuole significa produrre stimoli", un modo per creare maggiore consapevolezza, una diversa cultura

e provocare cambiamento nelle famiglie. Per fare ciò sono state trovate molte azioni possibili: portare a casa frutta e pane avanzati; creare orti inter-generazionali attivi tutto l'anno, diversi dagli orti scolastici, per far incontrare cittadinanza e scuola; dare continuità agli orti scolastici anche durante il periodo estivo e permettere a bambini/ragazzi e adulti di portare a casa ciò che si semina; creare compostiere negli istituti scolastici. Per quanto riguarda invece gli sprechi derivanti da attività alimentari come negozi, ristoranti o GDO è stato portato l'esempio di un progetto attivato tra la consulta sociale di un comune della Martesana e una cooperativa di consumo, per ridistribuire il secco che rimane invenduto, non solo a mense dei poveri ma ad un più ampio spettro di consumatori. Un'idea simile potrebbe coinvolgere su scala minore enti commerciali comunali, ristoranti, negozi alimentari ecc.

MENTE

APERIFOOD 3

Il 26 settembre in piazza Matteotti, a Cernusco sul naviglio, si è tenuto il terzo evento della serie Aperifood. Nel pomeriggio, nella piazza principale del centro storico è stata allestita una mostra costituita da undici pannelli, che descriveva a grandi linee il percorso fatto, rivolgendosi direttamente ai cittadini. Nello stesso spazio è stato allestito un piccolo mercato a cui hanno partecipato con il loro stand gli agricoltori del percorso. I catalysts hanno organizzato una degustazione dei prodotti locali: nel pomeriggio è stata offerta ai bambini presenti in piazza e più tardi è stato offerto a tutti un aperitivo. Tutte le realtà che hanno partecipato agli eventi precedenti sono state invitate e molti sono intervenuti. I cittadini hanno mostrato interesse e talvolta stupore per la provenienza dei cibi, molti non erano a conoscenza del fatto che sul proprio territorio insistessero aziende agricole che vendono direttamente.
E' previsto un quarto incontro di restituzione istituzionale (Aperifood 4) nel quale sarà presentato questo report.

ROGETTO
NGRY FOR RIGHTS
TESANA
L'ARCADE

5

CONCLUSIONI

Il cibo per sua natura è un elemento trasversale, che ha la capacità di unire e creare comunità, ma solo a patto di considerarlo per quello che essenzialmente è: un bisogno primario dell'uomo.
L'idea di partire dai sistemi agroalimentari alternativi locali per cercare nuove vie nella sua produzione, distribuzione e consumo, nasce proprio da questo assunto.
In questi sistemi, non a caso definiti dalla letteratura, più recente (Renting et al.,2012) Civic food Networks, "reti civiche del cibo", la risocializzazione dei processi che portano il cibo dal campo alla tavola è fondamentale e implica la responsabilità collettiva nei confronti dell'ambiente, dei lavoratori e della garanzia dell'accesso a tutti, in un'ottica di sistema.
Il problema è la governance di un sistema così complesso e multiattoriale. Anche nel nostro piccolo esperimento è apparso chiaro che non si può prescindere dall'ascolto di tutte le voci e dal prendere in considerazione ogni punto di vista che seppure, nel nostro caso, abbastanza omogenei (avendo considerato il solo sistema agroalimentare alternativo locale) presentavano sfumature che hanno necessitato del confronto e dell'integrazione che solo il dialogo può fornire ai fini di una sintesi condivisa.
Il dialogo richiede tempo, disponibilità, apertura, luoghi e risorse, ma se giunge ad una sintesi questa può essere fruttuosamente tradotta in azione. E' necessario, inoltre, a nostro avviso che il dialogo includa le istituzioni politiche, civiche e culturali del territorio affinché si possa dare concretezza ai processi. Nel caso specifico, basandosi sulle restituzioni

degli eventi è stato sottoposto un progetto a Fondazione Cariplo, nell'ambito del bando per le Comunità Resilienti, che coinvolge Manitese, Acra CCS, l'Università di Milano, alcuni Comuni della Martesana, Associazioni, Cooperative sociali locali, produttori agricoli locali. Il progetto, coerentemente con la restituzione di Aperifood 2, prevede: di valorizzare il suolo con l'agricoltura multifunzionale mettendo a bando terreni pubblici; di sviluppare il sistema agroalimentare alternativo locale tramite l'aggregazione dell'offerta attraverso la costituzione di un mercato contadino ed altre forme distributive; di educare al consumo consapevole e alla riduzione dello spreco nella scuola pubblica. Il progetto presentato è stato ammesso a finanziamento, ciò ci dà buone speranze di far crescere i processi, che grazie ad Hungry for Rights sono nati o, quando già esistenti, si sono integrati, nel territorio della Martesana.

Bibliografia

Ashe L.M., Sonnino R. (2013). "Convergence in Diversity: New York City School Food and the Future of the Food Movement", International Planning Studies, 18(1) pp. 61- 76.

Bischetti G., Chiaradia E. (2009). "il ruolo dei canali rurali nelle aree periurbane della pianura lombarda", in Per un'altra campagna, riflessioni e proposte sull'agricoltura periurbana, maggioli editore, Sant'Arcangelo di Romagna, pp. 29-33.

Carey J. (2013). "Urban and Community Food Strategies. The Case of Bristol", International

Planning Studies,18 (1) pp.111-128.

Centro studi PIM (2006). "Dossier Martesana".

http://www.cittametropolitana.mi.it/

Dixon, J., Omwega, A. M., Friel, S., Burns, C., Donati, K. & Carlisle, R. (2007) The health equity dimensions of urban food systems, Journal of Urban Health, 84(1), pp. 118–129.

Donald, B. & Blay-Palmer, A. (2006) The urban creative-food economy: Producing food for the urban elite or social inclusion opportunity? Environment and Planning A, 38(10), pp.1910–1920.

Dusaf, 2010, Geoportale della Regione Lombardia.

http://www.cartografia.regione.lombardia.it/geoportale

Eckert J., Shetty S., (2011) "Food systems, planning and quantifying access: Using GIS to plan for food retail", Applied geografy 31 (4) pp.1216–1223.

Guy, C., Clarke, G. & Eyre, H. (2004) Food retail change and the growth of food deserts: A case study of Cardiff, International Journal of Retail and Distribution Management, 32(2), pp. 72–88.

IFPRI (2009) Global Hunger Index (Washington, DC: IFPRI).

http://www.ifpri.org/publication/2009-global-hunger-index

ISTAT (2010), 6° Censimento dell'agricoltura.

http://www.istat.it/it/censimento-agricoltura/agricoltura-2010

ISTAT (2011), 15° Censimento della popolazione e delle abitazioni. http://www.istat.it/it/censimento-popolazione/censimento-popolazione-2011

Jarosz, L. (2008) The city in the country: Growing alternative food networks in metropolitan

areas, Journal of Rural Studies, 24(3), pp. 231–244.

Larson, N., Story, M., & Nelson, M. (2009). Neighborhood Environments: disparities

in access to healthy foods in the United States. American Journal of Preventative

Medicine, 36(1), 74-81.

Maggiore T. (1998) ."Le possibilità del recupero legate al futuro dell'agricoltura lombarda,

considerazioni agronomiche", in Agostini S., Failla O., Gòdano P., a cura di, Recupero e

valorizzazione del patrimonio edilizio, le cascine lombarde, Franco Angeli, Milano.

Mah L.C., Thang H. (2013). "Cultivating Food Connections: The Toronto Food Strategy and

Municipal Deliberation on Food", International Planning Studies, 18 (1) pp.96-110.

Massoni G. (2015). "Food planning e partecipazione degli agricoltori: il caso della Lombardia", Tesi di laurea anno accademico 2014-2015.

Mazzocchi, C., Sali, G. and Corsi, S., (2013). Land use conversion in metropolitan areas and the permanence of agriculture: Sensitivity Index of Agricultural Land (SIAL), a tool for territorial analysis. Land Use Policy 35: 155-162.

Mazzocchi C. (2011). "La permanenza dell'agricoltura periurbana milanese e del patrimonio rurale: quale significato?", in Luoghi urbani e spazio metropolitano, un racconto attraverso piani, funzioni e forme insediative, Centro studi PIM.

Morgan, K. (2009). "Feeding the City: The Challenge of the Urban Food planning",International Planning Studies, 2013 Vol. 14 (4) pp.341-348.

Morgan, K. (2010). "Local and green, global and fair: The ethical foodscape and the politics of care", Environment and Planning Einviroment and Planning 42 (8)1852-1867

Morgan, K., Sonnino R.(2010). "The Urban Foodscape: World Cities and The New Food

Equation", Cambridge Journal of Regions, Economy and Society 3 (2) pp.209-224.

Morland, K., Diez Roux, A., & Wing, S. (2006). Supermarkets, other food stores, and obesity: the atherosclerosis risk in communitiesPreventative Medicine, 30(4), 333-339.

Pothukuchi K., Kauffman J.L., (1999) "Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning", Agriculture and Human Values 16: 213-224.

Pothukuchi, K. & Kaufman, J. (2000) The food system: A stranger to the planning field

Journal of the American Planning Association, 66(2), pp. 113–123.

Provincia di Milano (2007). Rapporto di Sostenibilità.

http://www.cittametropolitana.mi.it/pianificazione_territoriale/agenda_21_OFFLINE/progetti_iniziative/Rapporto_di_sostenibilitx/index.html

Raja, S., Born, B. & Kozlowski Russell, J. (2008) Transforming Food Environments,

Building Healthy Communities, Planning Advisory Service (PAS) Report. Number 554 (Chicago, IL: American Planning Association).

Renting H., Schermer M. e Rossi A. (2012), Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship, Int. Jrnl. of Soc. of Agr. & Food, Vol. 19, N. 3

Salata, S. and Ronchi, S., (2013). Nota Centro di Ricerca sul Consumo di Suolo per effetto delle nuove infrastrutture lombarde. Available at http://consumosuolo.org/2013/12/il-consumo-di-suolo-per-effetto-delle-nuove-infrastrutture-lombarde/

Tagni M. (2015). "Le componenti della multifunzionalità in agricoltura", Tesi di laurea anno accademico 2014-2015.

Thompson E., Harper A.M.jr, Kraus S. (2008), "Think Globally ~ Eat Locally San Francisco foodshed assessment", American farmland trust.

http://www.thegreenhorns.net/wp-content/files_mf/1340378421San-FranciscoFoodShedAssessment.pdf

Toynbee, A. (1970). "Cities on the Move", Oxford University Press. London.

UNICEF (2012), "Figli delle città". http://www.unicef.it/doc/3598/figli-delle-citta.htm

Van der Ploeg J.D., Roep D., (2003): "Multifunctionality and rural development: the actual situation in Europe", in Van Huylenbroeck G., Durand G. (eds.), Multifunctional Agriculture.

A new paradigm for European agriculture and Rural Development, Ashgate, Burlington, VT (USA) e Aldershot (UK)

Wekerle G.R. (2004)."Food Justice Movements Policy, Planning, and Networks",Journal of Planning Education and Research 23: 378-386.

Wrigley, N. (2002) 'Food Deserts' in British cities: Policy context and research priorities,

Urban Studies, 39(11), pp. 2029–2040.