DISTRETTO AGRICOLO SOLIDALE CREMONESE

RELAZIONE FINALE

APRILE 2019 • APRILE 2020

FILIERACORTASOLIDALE.IT CREMONA

CREMONA SOLIDALE

Cremona COMUNE DI CREMONA

Fondazione CARIPLO

SOMMARIO (1)

INTRODUZIONE 01
AZIONE 1: ORGANIZZAZIONE DELLA DOMANDA ALIMENTARE COLLETTIVA 03
Attività 1.1: Gruppo di lavoro verso il protocollo degli acquisti collettivi della ristorazione istituzionale 03
Inclusione dei criteri dell'economia solidale nel disciplinare di gara dell'Azienda Speciale Cremona Solidale 03
La lotta agli sprechi 05
Attività 1.2: Creazione di un indicatore sulla resilienza e sostenibilità alimentare 06
Attività 1.3: Organizzazione test pilota su alcune filiere per aggiornare i capitolati speciali d'appalto 07
Attività 1.4: Formazione verso altri centri di acquisto 11
Attività 1.5: Potenziamento dei servizi per i GAS Cremonesi 13
Catering sostenibile 14
Ecofesta 18
Cremona Local Food: un circuito di bar e ristoranti per valorizzare i prodotti locali 23

AZIONE 2: ORGANIZZAZIONE DELL'OFFERTA ALIMENTARE LOCALE 25
Attività 2.1: Ricerca-azione Distretto Agricolo (come è organizzato il sistema alimentare cremonese) 25
Attività 2.2: Percorso di formazione 26
Libretti divulgativi per un'alimentazione sana e responsabile 26
Corso di formazione di operatori e volontari per la produzione di materiale video e fotografico 27

AZIONE 3: CULTURA DEL CIBO RESILIENTE E SOLIDALE 29
Attività 3.1 Mappatura speditiva del sistema alimentare cremonese 29
Attività 3.2: Palinsesto culturale e settore Biblioteca Cibo Resiliente e Sostenibile 31
Filiera Colta 31
Laboratori per bambini 32
Laboratori di educazione al gusto 38
Raccolta firme per una proposta di legge regionale sull'economia sociale e solidale 40
Laboratori di cucina per adulti 41
Incontri frontali 42
Materiale fotografico e Cortometraggi 43
Campagna "Per me Filiera Corta è... " 44

SOMMARIO (2)

AZIONE 4: COORDINAMENTO E GESTIONE PROGETTUALE 46
Attività 4.1: Coordinamento di progetto 46

EMERGENZA CORONAVIRUS 47

INTRODUZIONE

La seconda fase del progetto, a partire dal mese di aprile 2019 fino alla sua conclusione, ha riguardato in modo particolare le sperimentazioni di forniture a base di prodotti locali e biologici di attori istituzionali, pubblici e privati, allo scopo di promuovere aziende agricole del territorio che lavorano in un'ottica di sostenibilità e valorizzare la qualità delle materie prime, a partire dalle competenze e dalle capacità di cuochi professionisti.
Si è inoltre concentrata intorno ad attività di informazione, sensibilizzazione, educazione per promuovere e diffondere la cultura di un cibo sostenibile e resiliente, lavorando su più livelli attraverso l'uso di linguaggi diversi: dalla cura di report analitici all'organizzazione di laboratori rivolti a tipologie differenti di utenza.

I principali risultati raggiunti nella seconda fase del progetto sono stati:

1. la connessione tra Filiera Corta Solidale (che oggi include una sessantina di produttori e oltre 350 famiglie cremonesi) e la ristorazione collettiva istituzionale
2. l'inserimento nei disciplinari di gara della ristorazione collettiva istituzionale di criteri premianti per la fornitura di prodotti locali e l'adozione di iniziative per la tutela della salute e dell'ambiente
3. la produzione di un ricco materiale fotografico e video per raccontare il valore di un sistema del cibo resiliente e solidale
4. la conoscenza dei principali elementi del sistema alimentare cremonese.

Filiera Corta è un'ottima idea per diverse ragioni: sceglie molti prodotti locali, non trattati e raccolti il giorno prima. Quando vengo a ritirare la spesa ordinata online, torno a quando ero bambino e il commercio si basava su un forte contatto umano: si chiacchiera e ci si sente parte di una comunità, come un tempo. Ho inoltre riscoperto i sapori di frutta e verdura, tanto diversi da quelli dei prodotti confezionati o comprati senza sapere da dove arrivino.

(Marcello)

AZIONE 1: ORGANIZZAZIONE DELLA DOMANDA ALIMENTARE COLLETTIVA

Attività 1.1: Gruppi di lavoro verso il protocollo degli acquisti collettivi della ristorazione istituzionale

Inclusione dei criteri dell'economia solidale nel disciplinare di gara dell'*Azienda Speciale Cremona Solidale*

La Direzione di *Cremona Solidale* ha inserito nel disciplinare di gara delle forniture alimentari dell'intera struttura (che eroga oltre 700 pasti giornalieri) la provenienza locale dei prodotti (km0) e l'adozione di iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, quali criteri premianti dell'offerta, assegnando un punteggio di 14/70 (rispettivamente di 9 e 5).

La ditta *DAC Spa* di Flero (BS) si è aggiudicata l'appalto, proponendo la fornitura di:

- carne di maiale bio
- carne di pollo di allevamenti a meno di 35 km da Cremona e senza uso di antibiotici
- carne di bovino a km0
- formaggi (primo sale, grana, mozzarella, ricotta) da aziende del territorio (tra le quali il Caseificio Zucchelli promosso da Filiera Corta Solidale)
- verdure (insalate, indivia, zucchine, zucche, melanzane, cipolle, aglio, prezzemolo, rosmarino, timo, salvia, sedano, maggiorana) e frutta (angurie, meloni, susine e prugne) da aziende agricole locali.

La Direzione è inoltre intenzionata ad intraprendere azioni concrete per la riduzione del consumo di plastica:

- sostituendo le stoviglie monouso (il capitolato in essere scade a fine anno) con piatti e posate compostabili
- installando erogatori di acqua potabile che permettano ai dipendenti di riempire direttamente le proprie borracce ed eliminare le bottigliette in plastica.

Il raggiungimento di questi obiettivi è stato possibile grazie a lavoro di connessione tra Filiera Corta Solidale e l'*Azienda Speciale Cremona Solidale,* descritto nell'attività 1.3.

La lotta agli sprechi

Parallelamente è proseguito l'impegno di *Caritas Cremonese* sul fronte della lotta agli sprechi di cibo. La *Fondazione San Facio*, attraverso *Caritas Cremonese*, sostiene ogni giorno numerosi interventi economici a favore di singoli e famiglie in stato di disagio economico. La raccolta di materiale (generi alimentari e non solo) destinati allo smaltimento permette il recupero di risorse e l'ottimizzazione di prodotti ancora edibili e utilizzabili.

Da oltre 15 anni *Caritas Cremonese* raccoglie e distribuisce generi alimentari in scadenza dalla Grande Distribuzione Organizzata. Il progetto ***No Spreco***, sostenuto dal Comune di Cremona, amplia notevolmente la base dell'offerta, coinvolgendo anche la piccola e media distribuzione a favore delle realtà parrocchiali/associative per raggiungere il maggior numero possibile di persone in difficoltà, fornendo loro un aiuto materiale concreto. Oltre al trasferimento delle eccedenze alimentari verso le mense dei meno abbienti - in primis le persone ospitate presso la *Casa dell'Accoglienza* di Cremona e alcune famiglie assistite dalle parrocchie - si è ragionato intorno all'ipotesi di come intercettare gli avanzi prima che diventino rifiuti, favorendo il contatto diretto tra negozi alimentari (come ortolani, fornai, pasticceri) e clienti finali.
A questo scopo è stata realizzata una App dedicata: ***Smart City Center***. Una notifica inviata verso fine giornata a tutti gli utenti del territorio permette di segnalare promozioni e sconti di prodotti freschi deperibili, una notifica successiva segnala agli operatori *Caritas* i prodotti invenduti che vengono messi a disposizione gratuitamente dai commercianti. I volontari delle associazioni e delle parrocchie passano a prelevare gli alimenti e li distribuiscono alle famiglie. Nel caso la parrocchia non riesca a distribuire tutti i prodotti, si attiva il canale successivo: i prodotti vengono donati a canili e gattili.
Il contributo del progetto si è concretizzato nella messa a disposizione di spazi per lo stoccaggio delle merci, presso i locali di via dell'Annona e via San Savino, nella diffusione di materiale informativo volto a sensibilizzare la cittadinanza e i piccoli commercianti sull'importanza di ridurre gli sprechi di cibo.

Attività 1.2: Creazione di un indicatore sulla resilienza e sostenibilità alimentare

A giugno 2018, a seguito di un impegno iniziato nel 2016, il Segretariato del ***Milan Urban Food Policy Pact*** e la ***FAO*** hanno messo a punto un sistema di 44 indicatori utili a valutare i progressi fatti dalle città aderenti al Patto nel rendere più sostenibili i loro sistemi alimentari, coerentemente con le strategie e le azioni suggerite dal patto stesso.
Poiché la città di Cremona è tra i sottoscrittori, si è ritenuto utile fare riferimento ad alcuni indicatori del Patto, piuttosto che formularne di nuovi. Il calcolo degli indicatori, inserito nel report di analisi del sistema alimentare locale (attività 3.1), ha riguardato in particolare:

- indicatore n° 19 - percentuale di persone sostenute da programmi di assistenza alimentare e/o sociale;
- indicatore n° 27 - superficie di spazi (potenzialmente) agricoli all'interno del confine comunale;
- indicatore n° 29 - proporzione di terreni agricoli nell'area comunale destinati ad agricoltura sostenibile;
- indicatore n° 41 - volume totale annuo di perdite e sprechi alimentari;
- indicatore n° 44 - volume totale annuo delle eccedenze alimentari recuperate e ridistribuite per il consumo umano.

Attività 1.3: Organizzazione test pilota su alcune filiere per aggiornare i capitolati speciali d'appalto

La soddisfazione di **Cremona Solidale** per la qualità del cibo testata in occasione di degustazioni, rinfreschi ed eventi pubblici organizzati in collaborazione con Filiera Corta Solidale – in particolare la Festa del Benessere (maggio 2018), la Cena Sotto le Stelle (giugno 2018), il Pranzo di Natale (dicembre 2018) - ha spinto la **Direzione** a replicare l'esperienza anche nel 2019, realizzando due grandi eventi durante i quali sono stati proposti menù a base di prodotti biologici provenienti da aziende del territorio:

- la ***Festa del Benessere***: festa dedicata agli ospiti, ai dipendenti di Cremona Solidale e alle loro famiglie, aperta a tutta la cittadinanza cremonese, costruita in collaborazione con le associazioni e il Centro Servizi per il Volontariato
- la ***Cena Sotto le Stelle***: un momento conviviale, nel parco storico della struttura, rivolto agli ospiti, ai dipendenti e ai loro famigliari che ha coinvolto oltre 300 persone.

Cremona Solidale ha scelto di fare un passo ulteriore, orientandosi in maniera più decisa verso produzioni locali sostenibili e accettando la sfida di avviare una sperimentazione sulle forniture della mensa aziendale.

Durante il mese di aprile 2019, nel menù dei dipendenti, sono stati inseriti alcuni prodotti biologici e artigianali provenienti da aziende agricole del territorio cremonese. La selezione dei prodotti è stata operata da Filiera Corta Solidale in collaborazione con i cuochi della struttura, a partire da un'analisi dei flussi di cibo consumato abitualmente dai dipendenti (una settantina circa) che ogni giorno pranzano in mensa.
Il personale, informato dell'iniziativa attraverso volantini e locandine distribuiti in mensa durante tutto il periodo della sperimentazione, ha potuto scegliere i seguenti prodotti:

- Riso semintegrale vialone nano dell'azienda agricola *Corte Motta*, Bigarello (MN)
- Pasta biologica delle cooperative agricole *Terra e Cielo*, Arcevia (AN) e *ASTRA bio*, Casteldidone (CR)
- Stracchino artigianale del caseificio *Zucchelli*, Ostiano (CR)
- Caciotta vaccina e Provolone dell'azienda agricola biologica *Ca' de Alemanni*, Malagnino (CR)
- Mele biologiche delle aziende agricole *Becchi Mattia*, Motteggiana (MN); *Rob del Bosco Scuro*, Cavriana (MN); *Gasperi*, San Possidonio (MO).

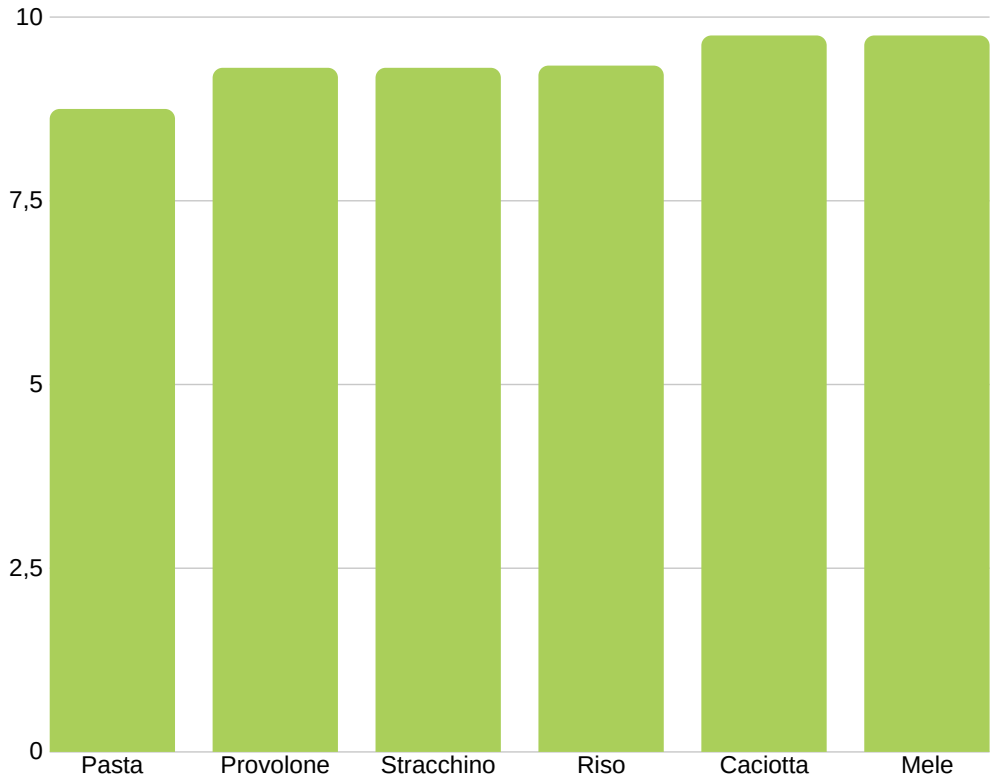
Oltre a una registrazione quantitativa delle richieste e quindi dei volumi di consumo orientati verso prodotti biologici e locali, a sperimentazione conclusa è stata avviata un'indagine qualitativa del gradimento, attraverso un questionario anonimo somministrato ai lavoratori. I risultati del sondaggio sono stati molto lusinghieri.
Difficile immaginare un consenso più netto.

La valutazione media assegnata ai prodotti è stata di 9,33/10 così ripartita:

- pasta: 8,74/10
- provolone: 9,30/10
- stracchino: 9,30/10
- riso: 9,33/10
- caciotta: 9,74/10
- mele: 9,74/10

Un dato a nostro avviso particolarmente significativo è rappresentato dal consumo di frutta fresca - nel caso specifico di mele - cresciuto di oltre il 600% rispetto alle previsioni fatte dei cuochi (in base ai comportamenti osservati fino a quel momento), dimostrando come il gradimento del cibo, possa determinare un significativo e inatteso cambiamento delle abitudini alimentari.

Grafico dei risultati del questionario di gradimento:



Di Filiera Corta mi piace l'approccio rispettoso dell'economia sostenibile, dei produttori locali, del cibo verificato direttamente con visite in azienda e incontri pubblici. In più, rispetto ai Gruppi di Acquisto Solidale da cui provengo, ho la comodità di poter fare online anche piccoli ordini e la funzionalità della spesa settimanale.

(Monica)

Attività 1.4: Formazione verso altri centri di acquisto

Nel mese di marzo 2020 era previsto un momento pubblico di restituzione del progetto a cura di Filiera Corta Solidale, in collaborazione con il Comune di Cremona e *Cremona Solidale*.
Il taglio concordato prevedeva di valorizzare e mettere a confronto le diverse esperienze di buone pratiche di ristorazione collettiva presenti sul territorio cremonese.
L'incontro, che più che un convegno avrebbe voluto essere il primo passo verso la costruzione di una rete degli attori istituzionali del cibo resiliente, si sarebbe dovuto intitolare *Il coraggio di un territorio*: *la ristorazione collettiva verso pratiche di sostenibilità ecologica e inclusione sociale.*
Oltre al capofila avrebbero dovuto partecipare, in qualità di relatori:

- **Emilio Tanzi**, direttore dell'*Azienda Speciale Cremona Solidale*, illustrando le esperienze realizzate nell'ambito del progetto *DESC*, con un focus particolare sulla sperimentazione di forniture di prodotti biologici e locali in occasione di eventi conviviali e nella mensa aziendale e sul percorso verso la costruzione di capitolati di appalto orientati alla sostenibilità (inserimento criteri ambientali e km0 per le forniture alimentari e riduzione della plastica monouso);
- **Luna Fantini**, direttrice di *Olympia srl* che da pochi mesi gestisce la mensa aziendale di ATS (Agenzia di Tutela della Salute del Comune di Cremona): il progetto *Mensana in Mensalus* dedicato a promuovere un'alimentazione sana nei luoghi di lavoro;

- **Franco Spinogatti**, direttore *Servizio Psichiatrico di Diagnosi e Cura* di Cremona: l'esperienza dell'orto Psico-Sociale di via Belgiardino;
- **Francesco Boccali**, *Fondazione Sospiro*: il progetto di agricoltura sociale presso la *Cascina San Marco* di Tidolo;
- **Mattia Panena**, cuoco del ristorante *Dietro al Duomo*: l'esperienza di *Cremona Local Food*.

L'incontro non si è potuto svolgere a causa dell'emergenza coronavirus. Resta però ferma l'intenzione di favorire lo scambio di buone pratiche, non solo per valorizzare le esperienze in atto, ma per sensibilizzare altri potenziali attori a intraprendere questo percorso.

Attività 1.5: Potenziamento dei servizi per i GAS Cremonesi

Dopo la prima fase di individuazione di alcune strategie di sviluppo interno a Filiera Corta Solidale (in particolare l'organizzazione di uno spazio fisico per dare massima visibilità e favorire l'accesso a un cibo buono, sano e giusto per tutti e il potenziamento del servizio di distribuzione, passato da una cadenza quindicinale a una settimanale, come illustrato nella rendicontazione intermedia), l'attività è proseguita focalizzandosi sull'allargamento dei pubblici di riferimento: ristoranti, eventi, nuovi utenti.

Catering sostenibile

L'incontro tra Filiera Corta Solidale e l'azienda speciale Cremona Solidale, si è dimostrato generativo anche su un altro fronte. La richiesta di degustazioni e rinfreschi, realizzati in occasione di eventi pubblici organizzati da Cremona Solidale, ha indotto Filiera Corta Solidale a strutturare un servizio finora assente a livello territoriale: un'attività di catering responsabile a base di prodotti biologici e locali, con l'utilizzo di stoviglie compostabili.
La domanda si è concentrata nella bella stagione, tra maggio e ottobre, e l'iniziativa ha riscosso un notevole successo di gradimento, non solo in termini di qualità dei prodotti proposti, ma più in generale quale occasione di sensibilizzazione, promozione e diffusione di nuovi stili di vita.
Il servizio è stato richiesto sia da soggetti pubblici che da privati, per eventi di dimensioni variabili, dalle 30 alle 70 persone, occupando dai 3 ai 5 operatori:

- 11 maggio 2019: festa dei volontari del Servizio Civile a cura del Comune di Cremona
- 22 settembre 2019: festa del volontariato a cura del Centro Servizi Volontariato
- 28 settembre 2019: festa pubblica del progetto "*Crescere Insieme*" a cura di Auser Unipop Cremona
- 27 ottobre 2019: anniversario di matrimonio
- 7 dicembre 2019: "*Meno Soli Più Solidali*" evento a cura di CSV Lombardia Sud, Comune di Cremona, Forum Terzo Settore

AL BORGHETTO

Ecofesta

Grazie alla collaborazione tra Filiera Corta Solidale e Comitato Provinciale Arci Cremona, la festa provinciale dell'Arci si conferma un modello cremonese (per ora l'unico) di ***ECOfesta***, così come definita dalle Linee guida approvate dal Comune di Cremona:

> *Una ECOfesta è una manifestazione in cui vengono promosse e diffuse buone pratiche di riduzione dei rifiuti e di raccolta differenziata, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali generati dall'evento.*

Una festa di dodici giorni, frequentata da oltre 6.500 persone, che soddisfa tutti i criteri di una festa ecosostenibile, anche grazie al contributo di Filiera Corta Solidale:

1. organizzare una corretta raccolta differenziata: umido (scarti di cucina, avanzi di cibo) carta, vetro/lattine, plastica e residuo indifferenziato, dalla predisposizione dei contenitori alla formazione dei volontari sulle modalità di conferimento dei rifiuti, alle azioni di comunicazione rivolte agli utenti della festa;
2. prevenire la produzione di rifiuti attraverso l'adozione di alternative finalizzate a ridurre la quantità degli scarti: attraverso l'impiego di stoviglie in materiale compostabile e l'adozione di un sistema di vuoto a rendere;

3. privilegiare prodotti locali provenienti da agricoltura biologica. La soddisfazione per la qualità dei prodotti sperimentati lo scorso anno ha convinto Arci a scommettere ulteriormente su una proposta gastronomica ecosostenibile, convertendo l'intero settore pizzeria all'impiego di materie prime bio e locali e inserendo quotidianamente in menù un piatto del giorno ***LOCAL FOOD***, oltre all'offerta permanente di verdure, frutta e vini da aziende agricole locali;
4. comunicazione delle buone pratiche adottate nell'evento allo scopo di sensibilizzare i partecipanti. L'esperienza costruita nell'edizione precedente ci ha dimostrato che una comunicazione mirata ed efficace aumenta notevolmente il coinvolgimento degli utenti, che si dimostrano più attenti ai propri comportamenti e disponibili a orientare le proprie scelte di consumo verso proposte ecosostenibili.

L'apporto più importante del progetto è stato naturalmente sul fronte delle forniture alimentari, ma anche nella progettazione e realizzazione del materiale comunicativo finalizzato a valorizzare le buone pratiche della festa (come l'adozione di stoviglie compostabili e il vuoto a rendere) e promuovere i comportamenti per una corretta raccolta differenziata.

5 BOFO

“Per me Filiera Corta Solidale è accoglienza, scelta responsabile e una proposta ideale per le famiglie un po’ disorganizzate come la mia, perché ci aiuta a ridurre sprechi e imballaggi.”

(Francesca)

Cremona Local Food: un circuito di bar e ristoranti per valorizzare i prodotti locali

Per i locali è stata studiata una proposta specifica.
Sono stati selezionati alcuni bar, ristoranti, gastronomie cittadine, scelti tra i più attenti alla qualità e sostenibilità del cibo, ai quali è stato proposto di inserire stabilmente nel proprio menù un piatto realizzato con ingredienti biologici e locali.
A questo scopo è stato creato il marchio ***Cremona Local Food*** e una piattaforma web dedicata alla raccolta degli ordini.

Filiera Corta Solidale promuove i piatti attraverso:

- un volantino di presentazione del progetto *Cremona Local Food* rivolto ai clienti del locale, che i locali si impegnano a distribuire unitamente al menù;
- creazione del marchio *Cremona Local Food*;
- adesivi *Cremona Local Food* da applicare nel menù in corrispondenza dei piatti realizzati con ingredienti biologici e locali;
- newsletter spedita a oltre 850 indirizzi email;
- post mirati sulla propria pagina Facebook (pagina con oltre 3.000 fan).

Ai locali è stato inoltre proposto di collaborare all'organizzazione di cene *"Cremona Local Food"* e degustazioni stagionali.
La prima edizione, realizzata nel mese di settembre, è stata un successo, con oltre 50 persone raccolte in una grande tavolata conviviale nel centro storico, sotto l'abside del duomo, con un concerto acustico.
Al momento i locali che hanno aderito a ***Cremona Local Food*** sono 7: *Ristorante Dietro al Duomo*, *Osteria degli Archi*, *Osteria del Tempo Perso*, *Osteria Le tre Spade*, *Enoteca Somm*, *Bar Number One*, *Gastronomia La Magiostra*.

Lo step successivo sarebbe dovuto essere il coinvolgimento attivo dell'Assessorato al Turismo del Comune di Cremona nella promozione del marchio e del circuito ristorativo cittadino legato alla promozione di produzioni locali di qualità. Purtroppo l'emergenza Coronavirus ci ha costretti a interrompere questa attività che comunque è solo rimandata, in attesa di poterla riprendere appena possibile.

AZIONE 2: ORGANIZZAZIONE DELL'OFFERTA ALIMENTARE LOCALE

Attività 2.1: Ricerca-azione *Distretto Agricolo* (come è organizzato il sistema alimentare cremonese)

Il progetto ha posto le basi per future attività di creazione di un ***Distretto Agricolo*** e poiché tale attività parte dalla conoscenza dettagliata del sistema alimentare del territorio, questa attività è stata svolta in sinergia con l'attività 3.1.
In particolare, relativamente alle finalità sopra indicate, sono stati analizzati:

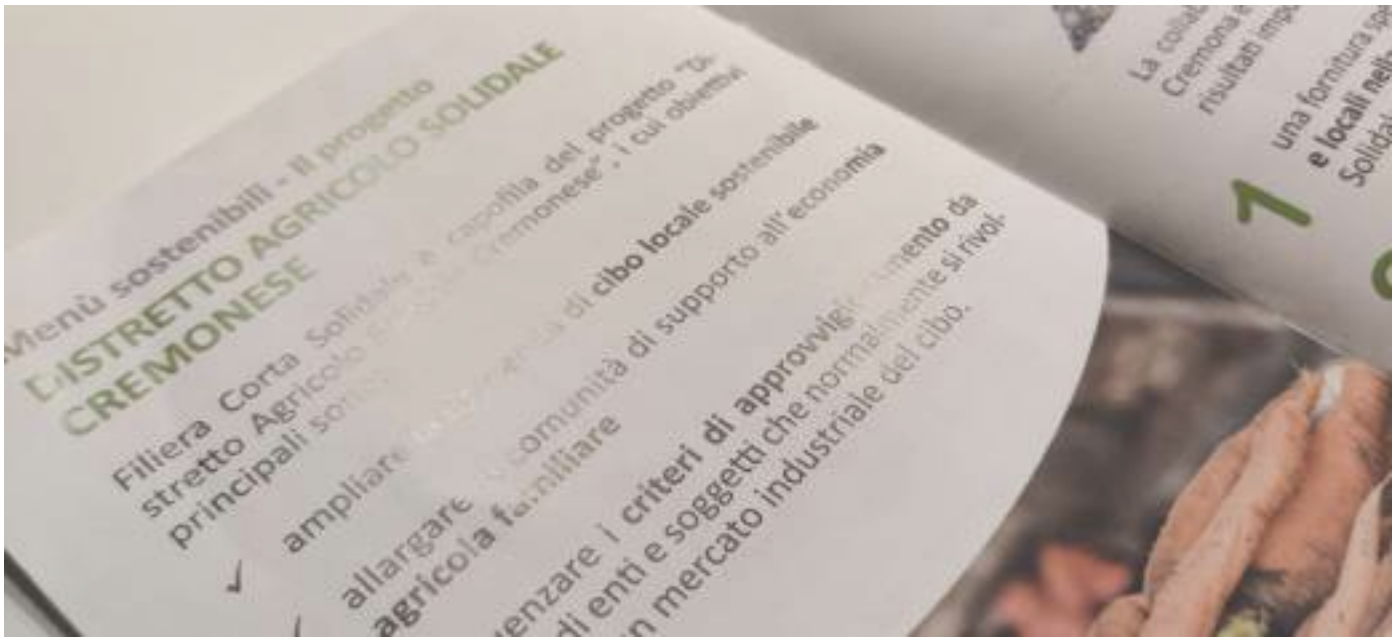
- il comparto agricolo per quanto riguarda l'offerta: numero di imprese agricole, superficie agricola utilizzata, andamento della dimensione media aziendale, tipologia di conduzione, numero di addetti, stima della produzione ai prezzi di base, tipologia di coltivazioni e allevamenti, agricoltura biologica, multifunzionalità, evoluzione storica delle aree agricole e degli usi agricoli;
- la piattaforma di Filiera Corta Solidale (365 le famiglie cremonesi, 900 persone, 50 aziende produttrici, più di 30 volontari attivi), per quanto riguarda la domanda: acquisti annuali/acquirente (numero di prodotti e spesa media), distribuzione dei produttori, centri di distribuzione di Filiera Corta Solidale, disciplinare dei prodotti venduti, categoria merceologica dei prodotti venduti;
- attori a sostegno delle imprese agroalimentari: formazione professionale e scolastica, formazione universitaria e post laurea, ricerca, facilitatori di impresa, osservatori a servizio delle filiere, filiere in ambito agroalimentare, associazioni imprenditoriali e professionali, controllo sulla sicurezza alimentare, consorzi di bonifica, consorzi per la tutela di delle eccellenze agroalimentari, credito agrario.

Attività 2.2: Percorso di formazione

Come già anticipato nella relazione intermedia, il partenariato ha deciso di privilegiare la formazione rivolta agli operatori e ai consumatori, piuttosto che esclusivamente ai produttori.

Libretti divulgativi per promuovere un'alimentazione sana e responsabile

In collaborazione con il Comune di Cremona, Filiera Corta Solidale ha curato la realizzazione di un libretto informativo (25 pagine in formato A5) dedicato al consumo consapevole, con particolare attenzione all'impatto sociale e ambientale delle nostre scelte di acquisto. Tra i temi trattati: l'importanza di recuperare il nesso Terra-cibo e coniugare piacere e responsabilità; il valore delle produzioni locali e della stagionalità del cibo; le relazioni cibo-clima, cibo ambiente, cibo-mafie.
A circa un mese dalla distribuzione, a seguito di un attacco politico da parte dell'opposizione alla Giunta, il libretto - che conteneva un riferimento alla questione della crescita demografica quale fattore importante **nel calcolo dell'impronta ecologica** - è stato ritirato.
Era prevista la pubblicazione di un libretto gemello, con un **focus** particolare dedicato a una sana alimentazione, **rivolto alla popolazione anziana**. I testi, a cura di Cremona Solidale, erano già pronti per essere validati dai medici della struttura, mancava solo il lavoro di impaginazione grafica del Comune.
L'emergenza Coronavirus ha comprensibilmente sovvertito le priorità, impedendo di fatto la pubblicazione dell'opuscolo: un lavoro, anche questo, che non andrà perduto e che ci impegniamo a valorizzare non appena possibile.



Corso di formazione di operatori e volontari per la produzione di materiale video e fotografico

Per ottimizzare le risorse del progetto abbiamo scelto di investire sulle **competenze interne alla comunità di Filiera Corta Solidale**, acquistando una attrezzatura professionale e realizzando due corsi tenuti da professionisti del settore, che complessivamente hanno permesso di formare 7 tra operatori e volontari. Il materiale fotografico e video sarà utilizzato nei prossimi mesi per arricchire i nuovi canali di comunicazione Instagram e YouTube.

Nelle ultime settimane, la comunicazione verso l'esterno è stata notevolmente ridimensionata, per non alimentare un aumento di richieste eccessivo rispetto alle capacità di risposta dell'organizzazione, in questo momento sottoposta a uno sforzo logistico notevole, a seguito della riorganizzazione resasi necessaria a causa dell'emergenza COVID19.

Per me Filiera Corta Solidale è: la qualità dei prodotti; la filosofia che c'è dietro, ovvero la scelta di prodotti a chilometro zero e la valorizzazione di piccoli produttori locali; un modo diverso di fare la spesa e di aggregare le persone.

(Fabio)

AZIONE 3: CULTURA DEL CIBO RESILIENTE E SOLIDALE

L'attività di informazione, sensibilizzazione, educazione per promuovere e valorizzare la cultura di un cibo sostenibile e resiliente, si è articolata su più livelli, alternando linguaggi diversi, dalla produzione di report analitici all'organizzazione di incontri frontali e laboratori pratici.

Attività 3.1: Mappatura speditiva del sistema alimentare cremonese

La mappatura speditiva del sistema alimentare cremonese ha prodotto un report in formato elettronico di circa 50 pagine, corredato di analisi anche cartografiche, con i seguenti obiettivi: fornire agli attori locali consapevolezza dell'esistenza del sistema alimentare urbano e della sua complessità; aumentare tra gli attori locali la conoscenza delle componenti di tale sistema attraverso informazioni fruibili a tutti; stimolare la discussione tecnico-scientifica, politica e pubblica; supportare la definizione di politiche, progetti e azioni; conoscere la situazione di partenza al fine di poter misurare gli impatti di politiche, progetti e azioni.
La mappatura si basa su dati secondari - ovvero già resi disponibili da altre ricerche/soggetti - eterogenei: si tratta infatti di database esistenti, report di carattere tematico e generale, documenti di analisi legati a progetti specifici e pubblicati, documenti di analisi e programmazione dell'Ente Locale, etc.

L'analisi ha riguardato in particolare: **produzione** (caratteristiche strutturali delle aziende di produzione agricola, dati su coltivazioni e settore zootecnico, biologico, multifunzionalità, evoluzione storica delle aree agricole nel territorio della provincia e del Comune di Cremona), **trasformazione** (caratteristiche strutturali dei principali settori della trasformazione alimentare cremonese), **distribuzione** (analisi spaziale delle piccole, medie e grandi superfici di vendita), **eccedenza e spreco** nella grande distribuzione alimentare (volumi, dinamiche, problemi, buone pratiche).

È stata inoltre fatta una schematizzazione degli attori a sostegno delle imprese agroalimentari cremonesi e un'analisi di Filiera Corta Solidale (acquisti fatti tramite la sua piattaforma e loro impatto sui gas climalteranti). In relazione al tema della redistribuzione delle eccedenze alimentari, è stato analizzato il tema delle povertà.
Da ultimo, poiché uno degli obiettivi di una mappatura del sistema alimentare riguarda il tema della misurazione, sono stati calcolati alcuni indicatori del *Milan Urban Food Policy Pact Monitoring Framework*, il set di 44 indicatori proposti dalla FAO per valutare i progressi fatti dalle città aderenti al *Milan Pact* (tra cui Cremona) verso sistemi alimentari più sostenibili.
Seppure speditiva, la mappatura del sistema alimentare cremonese ha restituito utili elementi di riflessione in relazione agli obiettivi descritti dal progetto e in particolare a eventuali future azioni di costituzione di un *Distretto Agricolo Solidale*.

Attività 3.2: Palinsesto culturale e settore Biblioteca Cibo Resiliente e Sostenibile

Filiera Colta

Filiera Colta è un progetto nato dalla collaborazione con la Biblioteca del Seminario Vescovile di Cremona *"S. Maria della Pace"*, che ha messo a disposizione per il prestito una selezione di libri dedicati al consumo critico, all'economia solidale, all'etica sociale e ambientale, alla filosofia dell'alimentazione. La sezione, in continuo aggiornamento, conta una settantina di testi per adulti e bambini.
La finalità è quella di promuovere il binomio cultura-pratiche, alimentando un circuito virtuoso nel quale le pratiche possano fungere da volano verso l'approfondimento teorico e una maggiore conoscenza degli argomenti, a propria volta, possa rafforzare le motivazioni per cui adottare stili di vita sostenibili.
Il funzionamento è molto semplice: in occasione dell'ordine di Filiera Corta Solidale, insieme alla spesa, è possibile richiedere in prestito un testo, che viene consegnato gratuitamente alla prima distribuzione utile.
Dal mese di aprile le richieste sono state 75.
Dai libri di *Filiera Colta* sono state tratte le letture dei laboratori per bambini a cura di Filiera Corta.

Laboratori per bambini

È stata elaborata una proposta specifica, espressamente rivolta ai bambini per approcciare i temi della sostenibilità con leggerezza e allegria. È stato quindi realizzato un kit, replicabile presso scuole, circoli e centri estivi, incentrato su stagionalità, biodiversità, responsabilità, riciclo.
Tutti i moduli proposti seguono il medesimo format:

- una parte laboratoriale e di gioco in cui è privilegiato un taglio pratico;
- una lettura a tema tratta dai testi del progetto *Filiera Colta*;
- un piccolo momento conviviale in cui viene offerta una merenda buona, sana, naturale e a km0.

Complessivamente sono stati realizzati 6 laboratori, che hanno coinvolto una quarantina di bambini, orientati alle seguenti finalità:

- iniziare a interiorizzare nozioni relative alla stagionalità di frutta e verdura;
- sperimentare la creatività in modo ecosostenibile, riciclando e usando la fantasia;
- approcciare le erbe aromatiche;
- cominciare a interrogarsi sugli ingredienti e la loro provenienza;
- collaborare a creare una merenda sana;
- cominciare a conoscere le caratteristiche della natura in autunno attraverso la rielaborazione creativa di nozioni e storie;
- avvicinarsi alla pratica dell'uso di materiali riutilizzabili/ecosostenibili.

In collaborazione con ***Auser*** sono stati inoltre realizzati 2 laboratori presso il **Centro Estivo di Stagno Lombardo** che hanno coinvolto complessivamente 55 bambini di età compresa tra i 5 e i 13 anni.Infine è stato organizzato un incontro con 2 **classi terze della scuola elementare Manzoni di Cremona** (tot. 47 bambini) per ragionare insieme intorno alla impronta ecologica e alla stagionalità del cibo.

FILIERACORTASOLIDALE.IT

FILIERACORTASOLIDALE.IT

FILIERACORTASOLIDALE.IT

Filiera Corta Solidale mi piace perché rispetta la mia terra e perché i miei piatti hanno un sapore più buono. Ma soprattutto mi piace perché ha fatto crescere i miei figli!

(Chiara)

Laboratori di educazione al gusto

I ***Laboratori del Gusto*** sono appuntamenti rivolti agli adulti per imparare a riconoscere la qualità del cibo: degustazioni tematiche guidate da esperti e produttori che spiegano il contesto, il processo produttivo e le qualità gastronomiche dei prodotti che mettiamo nel nostro piatto.

Complessivamente sono stati realizzati 4 laboratori, che hanno coinvolto una sessantina di persone, dedicati ad approfondire i seguenti argomenti:

- olio extravergine
- pane a lievitazione naturale
- latte
- formaggi a pasta dura

FILIERACORTASOLIDALE.IT

Raccolta firme per una proposta di legge regionale sull'economia sociale e solidale

In occasione degli eventi pubblici organizzati nel periodo aprile-agosto 2019 sono stati allestiti degli spazi informativi per la raccolta firme a favore della proposta di legge regionale di iniziativa popolare per il sostegno all'economia sociale e solidale in Lombardia.
Tra gli obiettivi della proposta il riconoscimento da parte della Regione dei soggetti operanti nell'economia solidale e sociale, come i gruppi di acquisto solidale, le banche del tempo, le organizzazioni operanti nel campo della finanza etica, le comunità di supporto all'agricoltura che hanno un valore sia sociale che economico.
Cremona ha così contribuito a raccogliere 9.000 firme (quasi il doppio rispetto alle 5000 necessarie), che sono state consegnate in Regione a inizio settembre.

Laboratori di cucina per adulti

I laboratori di cucina sono stati condotti da cuochi professionisti con il coinvolgimento attivo dei partecipanti nella preparazione dei piatti.
Ogni incontro includeva un momento conviviale per degustare insieme le ricette proposte, tutte realizzate con ingredienti biologici e locali.

Complessivamente sono stati realizzati 3 laboratori, che hanno coinvolto 45 persone, dedicati ai seguenti argomenti:

- una cucina buona per tutte le stagioni: l'autunno
- una cucina buona per tutte le stagioni: l'inverno
- la cucina degli avanzi: le polpette

Incontri frontali

Son stati realizzati 4 incontri pubblici dedicati all'approfondimento di tematiche connesse al tema di un cibo sostenibile e resiliente, che hanno coinvolto circa 150 persone:

- *Cremona Urban Bees*: un progetto di apicoltura urbana
- *Comunità Laudato Si*: un'alleanza per il clima, la Terra e la giustizia sociale
- *Il futuro del cibo*: cambiamento climatico e sistema alimentare
- *Come fare la spesa in modo responsabile per la salute tua e quella dell'ambiente*

Materiale fotografico e Cortometraggi

Il lavoro di questi mesi ha prodotto un ricco repertorio di materiale fotografico e 4 video "emozionali" utilizzati per raccontare in maniera empatica i valori e la passione che animano la comunità e il progetto di Filiera Corta Solidale, fornendo i messaggi fondamentali, ma al tempo stesso mantenendo freschezza e leggerezza.

I video sono stati proiettati presso il *Cinema Chaplin* di Cremona e diffusi attraverso la pagina Facebook di Filiera Corta Solidale dove hanno ottenuto oltre 17.000 visualizzazioni.
Il materiale prodotto sarà inoltre impiegato per animare i canali Instagram e YouTube di prossima apertura.

Campagna "Per me Filiera Corta è..."

"Per me Filiera Corta è..." è una campagna di comunicazione costruita sulla base di una trentina di interviste ai consumatori, raccolte in un deliverable.
Alle persone è stato chiesto di mettere in luce l'aspetto per loro maggiormente significativo/prezioso di Filiera Corta Solidale. L'obiettivo era quello di valorizzare i tanti e diversi bisogni ai quali un sistema del cibo locale e solidale può rispondere positivamente, raccontando questa complessità in modo empatico attraverso la voce dei diretti protagonisti, ovvero i consumatori stessi.
Tra gli aspetti emersi con maggiore frequenza evidenziamo:

- cibo e salute: l'accesso a prodotti genuini come diritto alla salute nostra e dell'ambiente;
- cibo e territorio: l'acquisto di prodotti locali come sostegno concreto ai piccoli produttori;
- comunità: il cibo come possibile elemento generativo di relazioni;
- cibo e consapevolezza: la valenza educativa del cibo.

Alcune delle testimonianze più significative sono disseminate nel racconto della presente relazione.

Ho scoperto Filiera Corta nel 2011 grazie ad un volantino e subito ho pensato: "Che idea fantastica, rivoluzionaria!" Aveva tutte le caratteristiche che nessuno possedeva: il prendersi cura della nostra terra attraverso la selezione di produttori di qualità, unendo il concetto dei Gruppi di Acquisto solidale alla rivendita di prodotti con l'aiuto dei referenti volontari - veri e propri "rappresentanti della salute".
Filiera Corta ha tanti punti di forza che purtroppo non vengono ancora colti a sufficienza dalle persone, nonostante l'importante ricaduta sul territorio in cui viviamo.

(William)

AZIONE 4: COORDINAMENTO E GESTIONE PROGETTUALE

Attività 4.1: Coordinamento di progetto

Filiera Corta Solidale si è occupata di coordinare il progetto, curando le relazioni con tutti i soggetti coinvolti, oltre che le attività di amministrazione, segreteria e rendicontazione.
In particolare in questi mesi Filiera Corta Solidale ha collaborato a stretto contatto con:

- ***Comune di Cremona***: Settori Politiche Sociali , Ambiente, Politiche educative, Turismo; uffici Ecologia, Progetti e Risorse, Comunicazione
- ***Cremona Solidale***: direzione, coordinatore sociale, cuochi responsabili della cucina
- ***Caritas Cremonese***: direzione, responsabile progetto ***No Spreco***
- ***Està***
- ***Comitato Arci Provinciale di Cremona***: tesoriere, responsabile cucina festa provinciale, responsabile comunicazione, responsabile acquisti
- ***Ristoranti e locali cittadini***: gestori e cuochi
- ***Biblioteca del Seminario Vescovile*** di Cremona *"S. Maria della Pace"*
- ***Stati generali dell'Ambiente e della Salute*** della Provincia di Cremona
- ***SlowFood***, ***Legambiente***, ***Acli Provinciale***, ***Circoli Arci***
- il ***Cinema Chaplin*** presso il quale sono stati proiettati i nostri cortometraggi

EMERGENZA CORONAVIRUS

Per riuscire a far fronte alla situazione di emergenza e continuare a garantire a centinaia di famiglie cremonesi l'approvvigionamento di un cibo sano e locale, Filiera Corta Solidale si è impegnata a riorganizzare la propria operatività.
Il rispetto delle distanze di sicurezza e l'adozione di procedure atte a limitare il più possibile le occasioni di contagio, hanno indotto a sospendere temporaneamente l'attività dei GAS e l'impiego di volontari, contenendo il numero di operatori che ora si trovano a dover smistare le spese singolarmente, famiglia per famiglia, con uno sforzo organizzativo e logistico notevole, nel quale in questo momento sono dedicate tutte le nostre energie.

GRAZIE DELL'ATTENZIONE

FILIERACORTASOLIDALE.IT CREMONA

CREMONA SOLIDALE

Cremona COMUNE DI CREMONA

Fondazione CARIPLO