

PER/CORSO FORMATIVO PER ANIMATORI DI CAMPAGNE SOCIALI

ESERCITAZIONE DEL 16/3/25

Si riusa la proposta per gli animatori territoriali del progetto [CSLdC-Comunità Sostenibili Locali del Cibo](#)

Obiettivo principale dell'esercitazione è verificare quali siano le leve per il cambiamento nei propri territori necessari per la creazione di *reti e comunità* di Attori del Cibo al loro interno. Tra le variabili culturali, valoriali e materiali in gioco, una è relativa ai Flussi Produttivi e di Consumo di beni alimentari e al modo in cui questi possono essere riorganizzati, in rapporto con i principi della Sovranità Alimentare Territoriale.

Per favorire una riflessione su questo tema vi proponiamo di utilizzare dati e riflessioni del progetto BioRegione (Università di Milano - Politecnico di Milano, cofinanziato da Fondazione Cariplo); tale progetto prevedeva il calcolo del GAAP (Grado di Auto-Approvvigionamento Potenziale) di specifiche aree territoriali della Lombardia, mettendo a confronto i consumi di beni alimentari della ristorazione pubblica di tali aree con le superfici agricole che sarebbero necessarie per soddisfarli.

L'esempio positivo di riferimento è la provincia di Piacenza, dove accordi tra Comuni e produttori sono in grado di assicurare il 77% di approvvigionamento di prodotti locali, molti dei quali bio alla ristorazione pubblica.

Esempi negativi invece sono:

- Lombardia: rispetto alle altre regioni italiane ha la più bassa percentuale di SAU-Superficie Agricola Utile per abitante, dedicata a coltivazioni biologiche (circa 50.000 ha: il 5% circa rispetto alla SAU totale), percentuale ferma da diversi anni, a fronte della più alta domanda di prodotti bio;
- Parco Agricolo Sud Milano: nel sito ufficiale si indica ancora in 35.000 ha la SAU del Parco, anche se cemento ed asfalto l'hanno ridotta notevolmente negli ultimi anni, come dimostrerebbe il censimento del 2021; incontrovertibile è comunque il dato che la massima parte della SAU è dedicata a cereali → 87% (riso in primis) e foraggi per alimentazione animale → 11%. Ciò significa che il Parco Agricolo di prossimità più grande d'Europa non nutre gli abitanti di Milano e degli altri 59 Comuni, come storicamente avveniva, né tantomeno per i prodotti bio richiesti dalla ristorazione pubblica o dalla maggior parte degli stessi 150 GAS della area metropolitana;
- Fondazione IRCCS (Ca' Granda, Ospedale Maggiore, Policlinico): primo proprietario terriero in Lombardia (85 milioni di mq di terreni agricoli e 100 cascine per lo più nel Parco Agricolo Sud Milano), non riesce a fornire i beni alimentari provenienti dal suo patrimonio agricolo alle mense dei suoi ospedali, rispetto a quanto storicamente avveniva, che ha determinato nel tempo le donazioni benevole di terreni e cascine

Esercitazione - Come gestire la sovranità alimentare di un territorio lombardo in relazione con la domanda della ristorazione pubblica

In allegato trovate i file:

- a) Consumi e superfici necessari
- b) Dati censimento Agricoltura 2011.

Nella prima tabella si trovano i consumi dei principali prodotti alimentari da parte della ristorazione pubblica nei Comuni di 5 Reti territoriali di CLSdC (ognuna verrà assegnata ad ogni gruppo di 2 animatori):

1. Monza Brianza
2. Parco Agricolo Sud Milano
3. Martesana
4. Bassa Bresciana
5. Rhodense

I primi 5 folder riportano i dati aggregati dei prodotti forniti per la ristorazione, Comune per Comune delle 5 aree suddette, dai seguenti centri di erogazione:

- Scuole pubbliche (infanzia, elementari, medie)

- UdOS (Unità di Offerta Sociale) prima infanzia (asili nido)
- UdOS per minori
- UdOS per disabili
- UdOS per anziani (Case di riposo)
- UdOS per tossicodipendenti
- Ospedali.

Nelle prime colonne trovate i dati di consumo per prodotto, espressi in kg/anno, che riguardano le seguenti categorie, per un totale di 47 referenze:

- Frutta (9 referenze)
- Ortaggi (12 referenze)
- Latte e derivati (5 referenze)
- Pesce, carne e derivati (7 referenze)
- Altri alimenti (9 referenze)
- Legumi, cereali e derivati (5 referenze)

Per quanto riguarda i consumi di prodotti biologici (i successivi 5 folder), i dati si riferiscono SOLO alle scuole e SOLO per i Comuni che avevano dichiarato, all'epoca della ricerca di Bioregione, di consumare prodotti bio e avevano indicato per quali referenze.

Nelle ultime colonne trovate i calcoli degli ha/ettari equivalenti (per i prodotti vegetali) e dei capi equivalenti (per i prodotti animali), che servono per capire quanti ettari e/o quanti capi sono necessari per soddisfare la domanda.

Nella seconda tabella trovate i dati sulla produzione agricola relativa alle referenze citate sempre nelle 5 aree di riferimento, ricavati dal censimento per l'agricoltura del 2011. Sarebbe utile aggiornare i dati con quelli del nuovo Censimento 2021, ma per l'esercitazione proposta non è necessario.

I dati sui consumi sono di 7-8 anni fa: secondo il ricercatore che li ha forniti non dovrebbero essere cambiati di molto (quelli complessivi). Sono cambiati invece i consumi di prodotti bio; per esempio, Milano ristorazione ha recentemente introdotto alcune referenze bio nelle forniture alle mense del Comune di Milano, mentre all'epoca non ne aveva. Così come è probabile che alcuni Comuni ne abbiano tolto alcune, e altri potrebbero averne inserite. Molto recentemente, in seguito alle norme nel Nuovo Codice degli appalti di 3 anni fa (art. 144 e collegati) e ai nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) del Ministero dell'Ambiente alcune stazioni appaltanti NON scolastiche hanno inserito nelle loro gare referenze bio (anche la situazione del bio andrebbe quindi verificata, ma non è possibile farlo ora).

L'esercitazione consiste nei seguenti passi:

- costruire per ogni area territoriale prescelta un 'paniere minimo' di prodotti alimentari corrispondente agli acquisti principali di un GAS e calcolare a grandi linee il consumo in Kg/anno;
- verificare per il paniere suddetto (prima tabella) quali sono i consumi della ristorazione pubblica del Comune assegnato e gli ettari equivalenti necessari (per i prodotti vegetali) e dei capi equivalenti (per i prodotti animali), mettendoli a confronto con quelli realmente dedicati alla coltivazione di quel prodotto (seconda tabella). Ad es. gli ha equivalenti ai consumi di mele in tutti i 55 Comuni di MB (620.378 kg/anno) sono 22,71 mentre invece quelli realmente dedicati alla coltivazione di mele sono solo 2,84
- ricavare anche il dato relativo ai consumi bio della ristorazione scolastica del proprio Comune (se presente nella lista della I tabella) e fare il calcolo degli ettari equivalenti; si tratta di una proporzione: ad es. nei 24 Comuni di MB con referenze bio il consumo di mele è di 100.108 kg/anno e quindi gli ha equivalenti sarebbero circa 1/6 di 22,71, cioè poco più di 3.5 ha.
- fare per ultimo lo stesso calcolo per i prodotti del paniere 'minimo' (scegliendo almeno un prodotto) del proprio GAS/GASP/GAP/GAF, cioè verificare quali sarebbero gli ha equivalenti e completare con la verifica se nel proprio territorio c'è perlomeno un produttore che coltiva/fornisce il prodotto in questione.