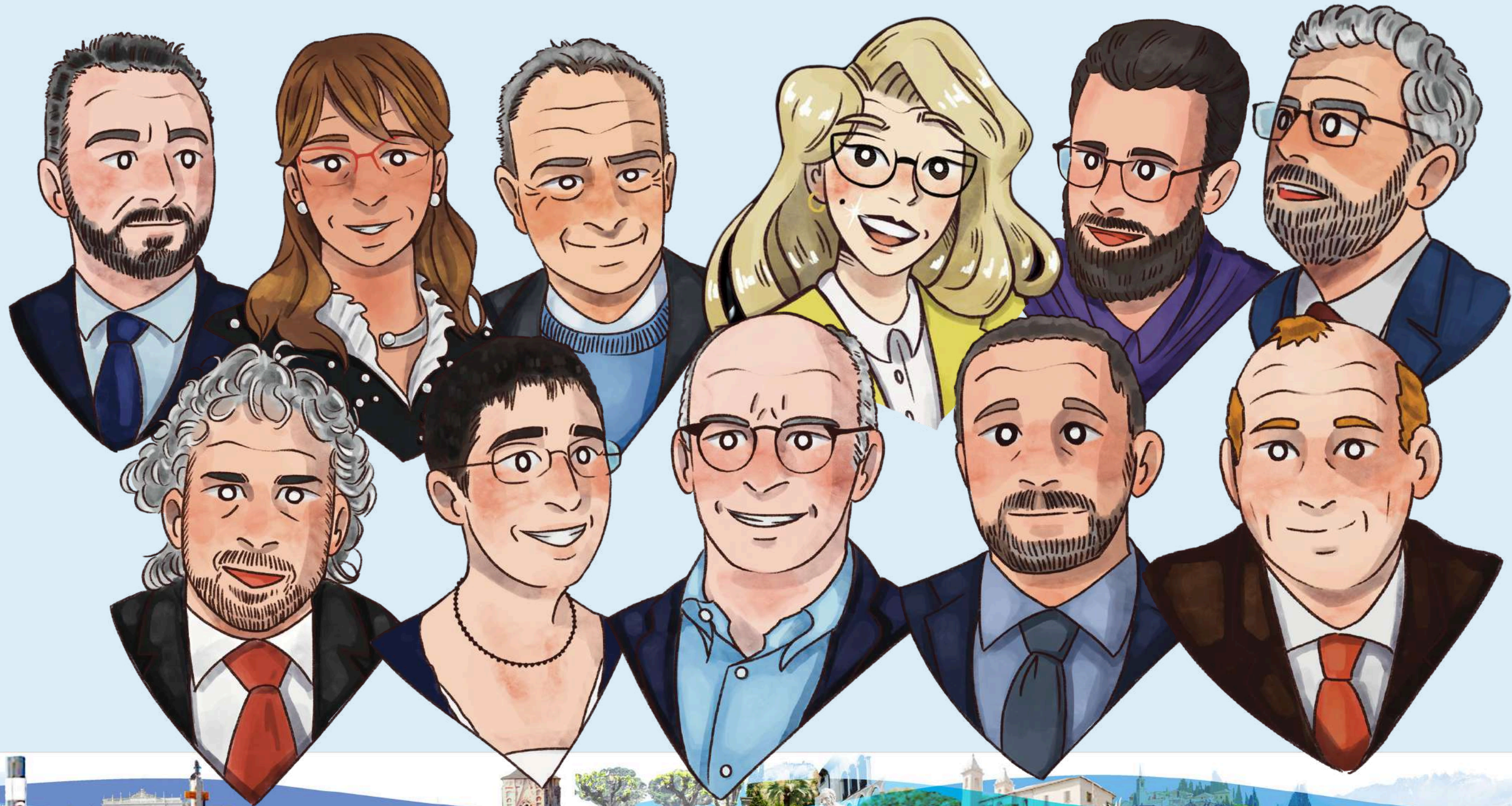




CAMERA DI COMMERCIO
COMO-LECCO
insieme per lo sviluppo

pd
punto
impresa
digitale
Como-Lecco

I NARRATORI DI... STORIE DI TRANSIZIONI



Transizione digitale ed ecologica e approvvigionamento alimentare delle città



GIAIME BERTI

**Ricercatore affiliato alla
Scuola Superiore Sant'Anna
di Pisa**

- *Economista agrario*
- *Insegnante di "Pianificazione dello sviluppo locale e sistemi alimentari sostenibili" presso Università degli Studi di Milano*
- *Esperto di sviluppo rurale e sistemi alimentari sostenibili*

Affrontiamo la transizione digitale ed ecologica sul tema del cibo e dell'approccio delle comunità del cibo.

Le campagne si stanno spopolando, come sfameremo le persone nel 2050? Provocazione: "smettiamo di produrre cibo in campagna" e produciamo direttamente in città. La chiamo "sostituzione urbana".

Anche la piattaforma della distribuzione alimentare è un pericolo per i produttori perché i distributori esercitano il "controllo" sul mercato.

Tutto questo porta ad una disconnessione tra la città e la campagna che la circonda.

Il digitale è fondamentale per creare delle piattaforme che riescano ad aggregare i piccoli produttori attraverso un sistema di logistica per arrivare direttamente al consumatore.



Comunità' del cibo

Oggi proverò a parlare di Transizione digitale e ecologica su un tema che è molto rilevante per noi, che è quello del cibo, e dell'approccio delle comunità del cibo, di cui io mi occupo. Cercherò quindi di **connettere la transizione digitale con lo sviluppo delle comunità del cibo**.

Quando si parla di comunità del cibo e di sistemi locali del cibo, si parla di relazioni tra città e campagna e un tema urgente che dobbiamo affrontare è la sfida della **sicurezza alimentare delle città nel 2050**.

Come sfameremo le persone nel 2050 quando la maggior parte della popolazione mondiale vivrà in città e le campagne si svuoteranno? E come riusciremo a farlo perseguendo gli obiettivi di sostenibilità delle Nazioni Unite? Perché gli studi ci dicono che il nostro attuale sistema agroalimentare non è sostenibile.

Secondo i calcoli della FAO, dell'ultimo rapporto sulla sicurezza alimentare, i costi nascosti sociali, economici e ambientali di questo sistema alimentare sono 12.000 miliardi di dollari si tratta del 10% del PIL.

Il sistema alimentare è sempre più insostenibile dal punto di vista sociale, ambientale e nei confronti delle piccole medie imprese agricole. Se guardiamo l'Italia, il 15% dei cittadini italiani non ha accesso a un cibo salutare tutti i giorni. L'Italia è il paese con maggiore obesità infantile d'Europa tra i 5 e 9 anni. Il costo delle malattie causate dalla cattiva alimentazione sono 40 miliardi l'anno. Il 75% delle imprese agricole italiane sono al di sotto 5 ettari, il 50% sotto i 3 ettari, queste aziende agricole non riescono ad accedere ai canali convenzionali della distribuzione alimentare, al mercato e questo genera abbandono agricolo e abbandono rurale. Avete visto le piogge i disastri ambientali recenti. C'è sicuramente un'intensificazione degli agenti atmosferici in un breve periodo, ma è anche perché le terre sono abbandonate.

Allora, visto che ci sono tutti questi problemi come fare, perché è importante **riconnettere la città con la campagna**? Perché la campagna non fornisce solo cibo, è uno dei tanti servizi ecosistemici che la campagna offre alla città, ma per esempio c'è il mantenimento del territorio, i sequestri di CO2, lo spazio verde, le tradizioni culturali rurali, eccetera eccetera.

Sostituzione urbana

Il problema vero è che quella campagna va mantenuta ma negli ultimi dieci anni, ad esempio in Toscana, c'è stata una perdita del 30% delle imprese agricole. Pensate se fosse successo in qualsiasi altro settore economico, in dieci anni si perdono il 30%, come se fosse successo nulla, ma sono loro che stanno in campagna e mantengono il territorio.

Allora, come facciamo a sfamare le città? C'è chi dice "smettiamo di produrre cibo in campagna" e produciamo direttamente in città. La chiamo "**sostituzione urbana**". Un esempio è uno studio fatto per la città di Shenzhen, che ha oltre 12 milioni di abitanti, dove è stato progettato un farmscaper, un'azienda agricola grattacielo. Ma se questo può apparire una visione quasi onirica, possiamo guardare all'Italia, a ottobre dello scorso anno è stata aperta la vertical farming a Brescia più grande d'Europa. Inoltre, si sta proponendo la carne in vitro. Ma cosa sono queste proposte? La sostituzione urbana può essere vista come lo stadio più avanzato dell'idea urbana di agricoltura e di sistema alimentare fondata sul dominio dell'uomo sulla natura, che si è affermato a partire dalla metà del '900 con l'industrializzazione dell'agricoltura e del sistema alimentare nel suo complesso promosso dalla "Rivoluzione Verde". La meccanizzazione, l'utilizzo di prodotti chimici e le tecniche di selezione genetica erano finalizzate a superare i limiti della natura. Oggi, si propone un paradigma ancora più esasperato, la produzione alimentare post-naturale, l'uomo sostituisce la natura all'interno di quella che è identificata come la seconda rivoluzione verde.

Quella della sostituzione urbana è una forma della disconnessione tra la città e la campagna che la circonda. Un secondo fattore di disconnessione tra città e campagna, per cui io non compro più cibo dai territori rurali vicini ma su scala globale è data dalla **piattaformizzazione della distribuzione alimentare**: un esempio è Amazon Fresh. Tenete a mente che Amazon Fresh ha comprato Whole Foods, che è la catena di supermercati di altissima qualità più importante del mondo. Quindi si sta andando verso un'ulteriore verticalizzazione e globalizzazione delle relazioni. Inoltre, adesso ci sono le dark kitchen. Cos'è una dark kitchen? Una dark kitchen è una cucina che non ha insegne, che fa il menù che si può acquistare solo online e fa consegne a domicilio. Io ce l'ho sotto casa. Anche questo non è un futuro che chissà quando arriverà, c'è già.

Controllo

Le città sono completamente disconnesse dalla propria area rurale e si connettono in flussi globali che determinano quello che abbiamo visto. Questo crea dei problemi: le filiere sono lunghissime, c'è minore valore aggiunto per le imprese agricole e questo sistema è fortemente controllato dall'alto.

Parliamo ora di comunità. **Comunità vuol dire il controllo dal basso del proprio sistema alimentare.** Attualmente il nostro sistema alimentare è controllato dall'alto. Vi faccio vedere l'imbuto della distribuzione. Ci sono 1.500.000 imprese agricole, 60 milioni di abitanti, ma solo 40.000 imprese della distribuzione. Questo vuol dire che lì si controlla. Sono lì i gatekeepers, quelli che aprono/hanno i cancelli, hanno il potere e da lì bisogna passare.

C'è stata una direttiva nel 2019 della Commissione Europea per le pratiche sleali all'interno della filiera, per contrastare le aste a doppio ribasso. Avrete sentito parlare di caporalato? Ecco, 20.000 persone sono schiave in Italia per questo sistema alimentare. Ma esistono delle filiere più giuste? Negli ultimi 20 anni si sono sviluppate le filiere corte: i mercati contadini, gruppi di acquisto solidali, vendita diretta, vendita online... per cui è possibile costruire dei mercati diversi, riconnettendo localmente produzione e consumo.

Ma come faccio a soddisfare la domanda alimentare della popolazione della città, come faccio ad arrivare alle mense scolastiche? Una piccola città come Livorno ha 7.500 pasti al giorno per le mense. La vendita diretta va bene per un numero ridotto di consumatori, come faccio ad aumentare la scala? Il tema è quello di superare quelli che si chiamano i "buchi strutturali" tra produzione e consumo. Come è possibile superare questi problemi?

Aggregazione

Il digitale è fondamentale per riuscire a creare delle piattaforme che riescano ad aggregare i piccoli produttori e attraverso un sistema di logistica per arrivare al consumatore. E questo, è possibile solo grazie alla tecnologia digitale. Una volta c'era la cooperativa, ma tu nella cooperativa non sei più azienda agricola, cedi il tuo prodotto alla cooperativa, hai un'integrazione verticale all'interno di una struttura. Mentre in queste piattaforme, io metto online il mio prodotto, metto la mia faccia, che è una cosa fondamentale per un agricoltore. E in più ho un sistema di logistica che mi permette appunto di distribuire.

Alcuni esempi sono: Cortilia qua a Milano che avrete sicuramente visto. Biofarm, che fa solo su prodotti bio. E poi c'è Suplya, invece, che rifornisce la ristorazione. Inoltre adesso, ci sono anche nuove soluzioni molto interessanti che si stanno sviluppando, anche in forme ibride, dove c'è il connubio tra il negozio e la piattaforma. Un esempio è Cornish Food Box, in Cornovaglia che ho studiato una decina di anni fa, quando ero in Inghilterra.

Voi conoscete tutti i mercati contadini della fondazione Campagna Amica. Un'esperienza molto interessante a Milano è quella del mercato contadini di Porta Romana, dove il mercato contadino si svolge non più una volta la settimana, ma tre volte la settimana, c'è l'agri aperitivo e c'è una piattaforma di consegna a domicilio. Ma tutto questo riguarda il **consumatore finale**.

Il tema, però, è come arrivare a quelli che si chiamano i **big buyers**, come si arriva alla ristorazione, come si arriva alle mense scolastiche; perché è lì che cambia il sistema alimentare. Come si aumenta la scala? Con i **food hub digitali locali**, che sono appunto queste infrastrutture digitali e logistiche per aggregare la piccola produzione e consegnare a domicilio non solo al consumatore finale ma anche al consumatore intermedio (mense, ristoranti).

Etica

Ma questi food hub digitali locali funzionano? Vi faccio l'esempio di Farmdrop, un'esperienza inglese. Come vedete: un litro di latte a Farmdrop costa una sterlina, mentre al supermercato una sterlina e dieci. Al consumatore costa il 10% di meno, però il supermercato dà al produttore 40 centesimi, mentre Farmdrop dà 80 centesimi, il 50%; perché si taglia quella lunghissima filiera e quindi lì si riesce a ridistribuire equamente il valore.

Tutto funziona, però, perché Farm Drop ha un **atteggiamento etico**, in realtà potrebbe fare comunque altri prezzi. Quindi il tema della comunità, il tema della condivisione degli obiettivi è anche un tema di eticità.

Su queste cose stiamo lavorando: come scuola superiore Sant'Anna abbiamo iniziato un percorso, abbiamo ricevuto un finanziamento, sia europeo che della Regione Toscana, nell'ambito della legge sulla partecipazione alle politiche pubbliche. Ma perché abbiamo ricevuto un finanziamento sui processi partecipativi? Perché abbiamo fatto un progetto di **design del business model partecipativo**, cioè questi tipi di imprese, questi tipi di piattaforme devono essere costruiti dal basso, non possono essere imposti dall'alto, devo andare dagli agricoltori, devo andare dai ristoratori... La cosa è piaciuta e assieme al comune di Firenze stiamo ragionando su come sviluppare un food hub digitale a Firenze a Mercafir, il mercato ortofrutticolo di Firenze.