



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI AGRARIA

I sistemi agro-alimentari locali

Roberto Spigarolo roberto.spigarolo@unimi.it

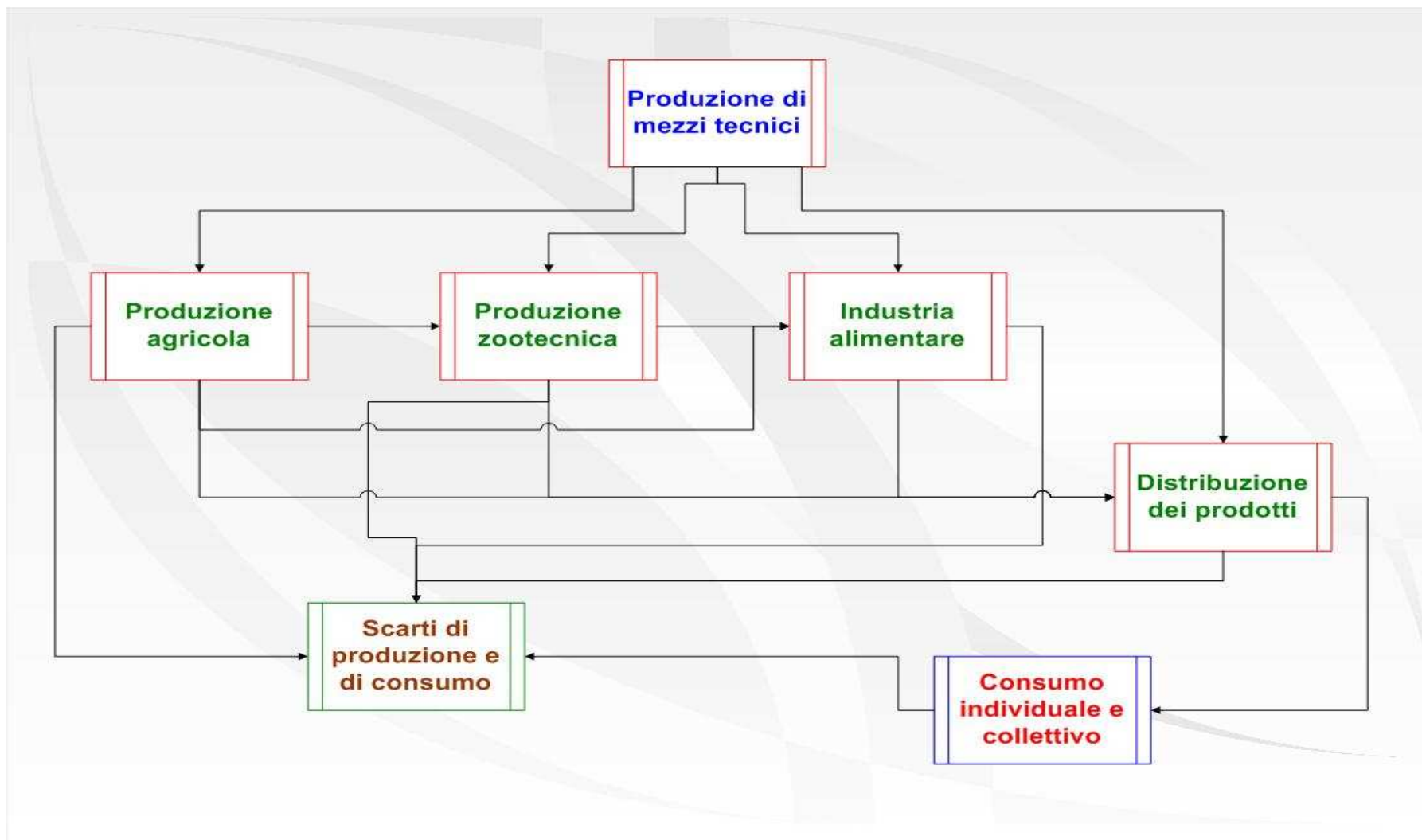
Seminario FPMCI

Quali politiche locali per raggiungere gli Obiettivi
del Millennio?

19 novembre 2011

Spazio del Sole e della Luna - Milano

Il sistema agroalimentare



Sistemi agroalimentari locali

Sistemi nei quali:

o la produzione

o la trasformazione

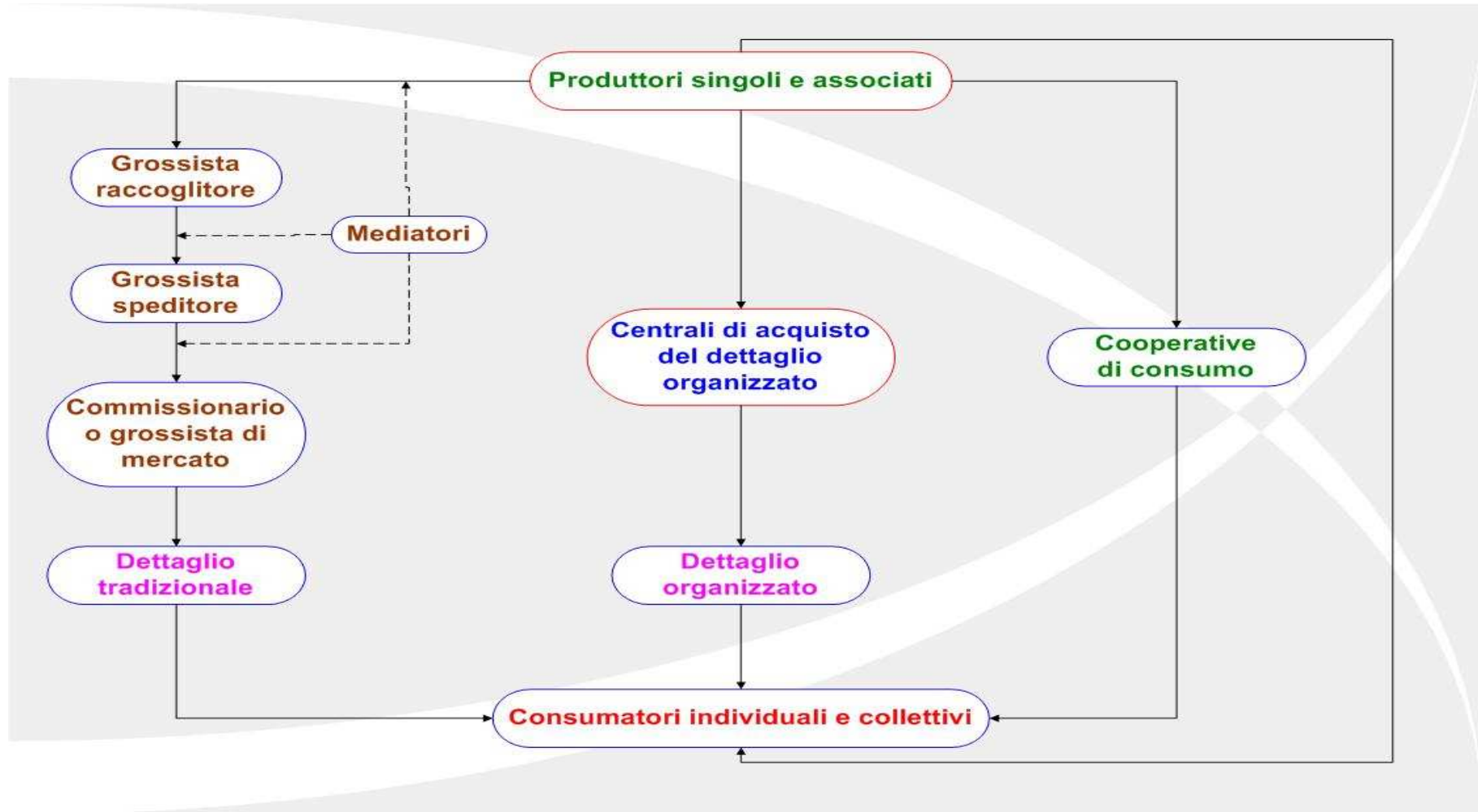
o la vendita

o il consumo

di prodotti agroalimentari sono articolate in una prospettiva locale di rapporti tra attori in rete con modelli organizzativi sostanzialmente diversi da quelli tradizionali



I canali di distribuzione



Sistemi agroalimentari locali sostenibili

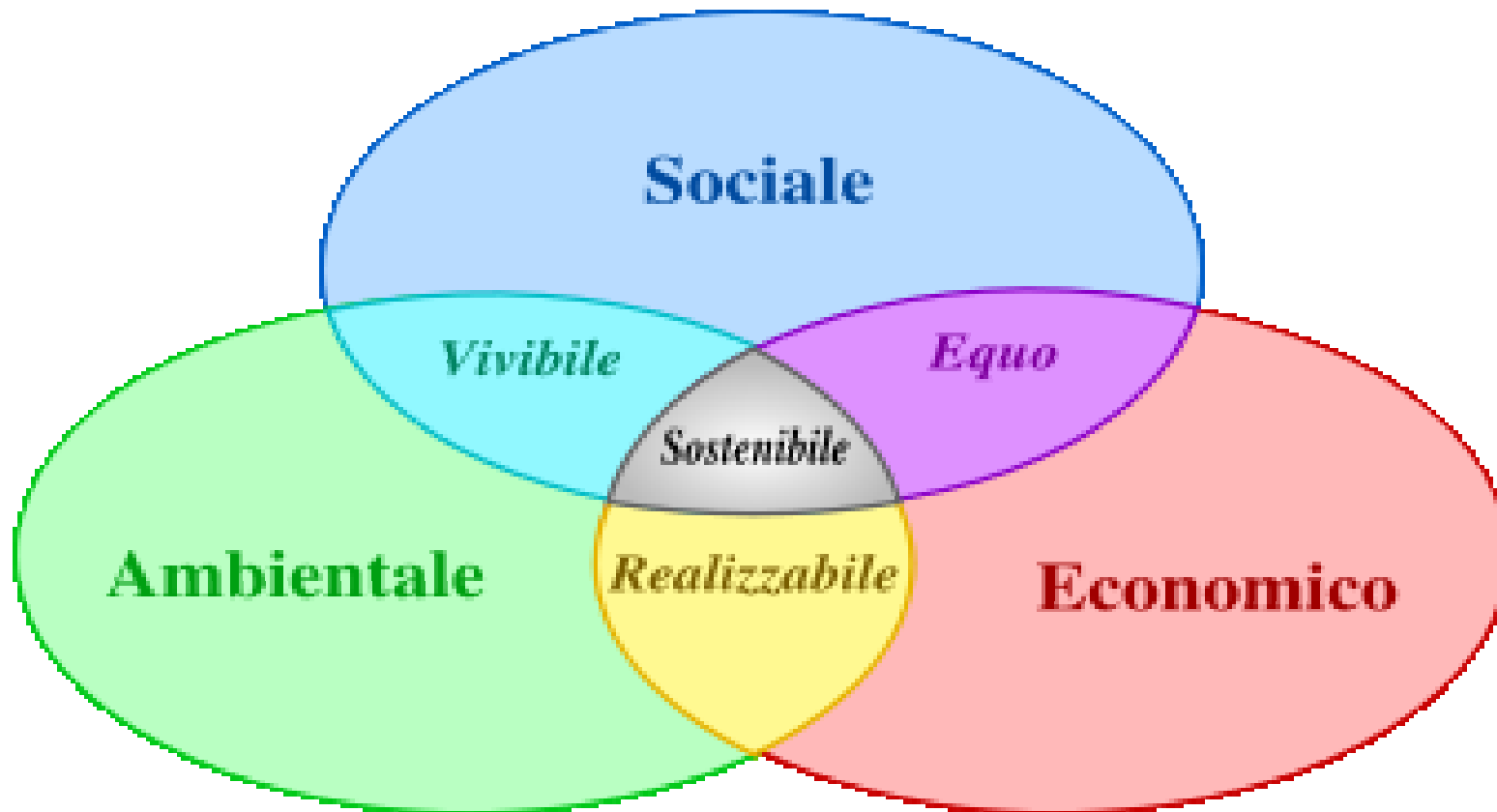
La creazione di sistemi agroalimentari locali sostenibili si deve basare sulla progettazione partecipata che vede come protagonisti tutti gli attori della filiera (dal campo al piatto).

Il sistema agroalimentare locale è un **bene comune**, la cui logica si fonda sul concetto di **sovranità alimentare**.

Laddove queste “comunità di pratica locali” sono state create, si sono dimostrate in grado di orientare il mercato, la produzione e il consumo verso forme più sostenibili da un punto di vista ambientale, economico e sociale.



Le declinazioni della sostenibilità



Verso nuove forme di consumo

L'attuale produzione di massa è caratterizzata da un **crescente grado di standardizzazione dei prodotti alimentari**, che determina diversi fenomeni:

• un'elevata omogeneizzazione dei prodotti;

• il progressivo appiattimento dei gusti;

• la riduzione della diversità alimentare.

Analizzando i comportamenti di consumo vediamo però che oggi si sta sviluppando una controtendenza rispetto al modello dominante sopra descritto.



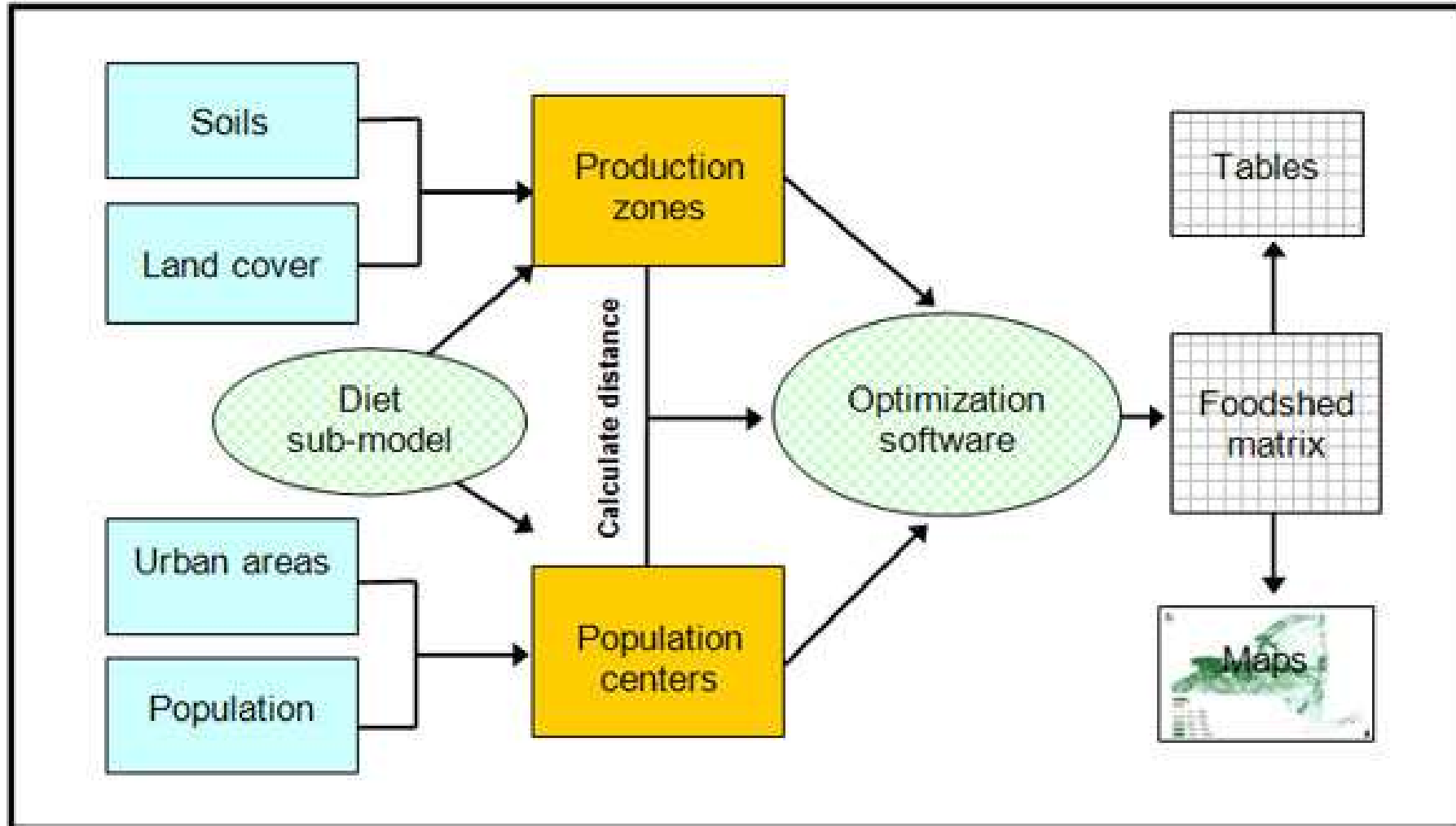
Un nuovo concetto: il foodshed

Se si vogliono raggiungere gli obiettivi di promuovere la qualità e la sostenibilità non si può prescindere da un'analisi del territorio, delle sue potenzialità produttive, delle sue tradizioni culturali.

Questa analisi si inquadra nel concetto di **foodshed** (bacino alimentare), inteso come il territorio circostante le grandi aree urbane necessario e sufficiente a produrre gli alimenti consumati dalla popolazione delle aree considerate.



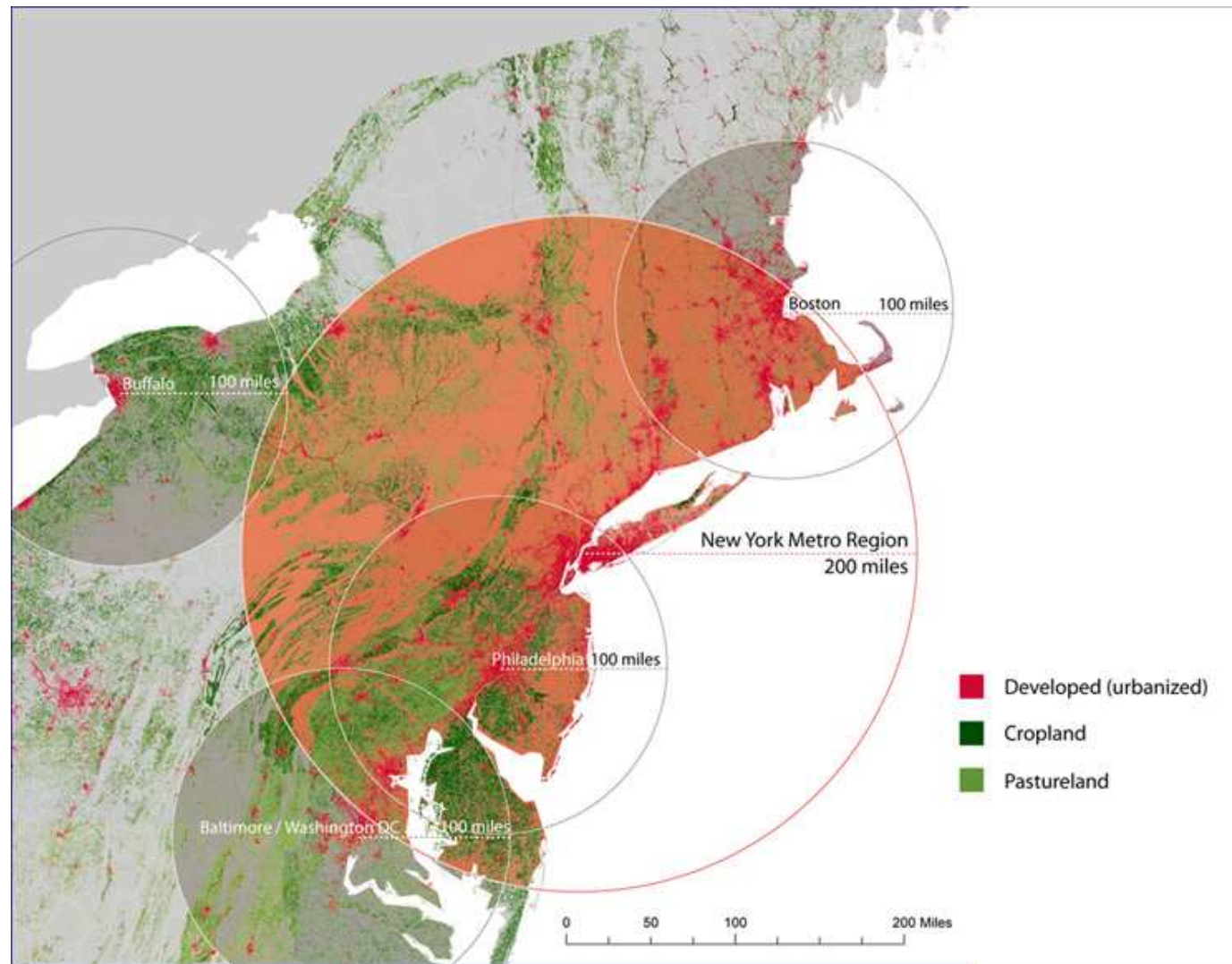
Uno schema del foodshed



Fonte: *Cornwell University*



Una mappa del foodshed



Foodshed e consumi collettivi

L'introduzione del concetto di foodshed consente di discutere di sistemi agro-alimentari locali e di proporre modalità di produzione e di consumo alimentare più sostenibili.

Facendo leva:

- o sulle potenzialità dei mercati locali

- o sulla promozione di reti di produttori locali/regionali

si può efficacemente realizzare la creazione di sistemi agro-alimentari locali sostenibili.



La qualità: un fattore determinante

Un numero crescente di consumatori si indirizza sempre di più verso l'acquisto di beni e servizi nei quali la qualità, intesa in senso globale, è un fattore determinante nelle scelte.

Il concetto di qualità, così come viene percepito dai consumatori, è complesso, e comprende vari aspetti, tra i quali quello **sensoriale**, che coinvolge il gusto, l'olfatto e anche la vista, è spesso preponderante.

Una grande importanza viene data, per ragioni salutistiche, anche alla **qualità nutrizionale**, legata alla composizione degli alimenti



Valori aggiunti: ecolabel e social label

Nell'ambito del concetto globale di qualità, le ecolabel e le social label che identificano i prodotti (ma anche i servizi) sono tra gli elementi più considerati.

Esempi importanti di queste nuove linee di tendenza sono:

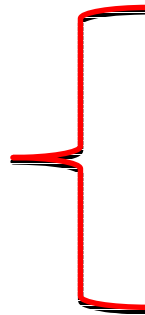
o l'aumento del consumo dei **prodotti biologici**;

o la valorizzazione dei **prodotti locali/regionali**, la cui crescente richiesta non è solo indice del recupero delle tradizioni locali ma anche dell'attenzione rivolta alle cosiddette “filiera corte”.



Un nuovo concetto di qualità del cibo

**Sustainable
food**



safe
it must not cause damages to the consumer

good
it must satisfy specific sensory requirements

nourishing
it must contain useful substances for the human body

produced respecting the environment

produced respecting fundamental ethical principles
social fairness, animal well-being ...

rewarding
it must meet the needs of psychological and social satisfaction of the consumer

R. Spigarolo – G. Donegani EU Workshop on Food education Helsinki 2009

