



UNA FOOD POLICY PER ROMA

Perché alla Capitale
d'Italia serve una
Politica del Cibo

Executive Summary

Il contesto

Gli importanti cambiamenti che coinvolgono oggi i sistemi cittadini impongono una **seria riorganizzazione delle politiche alimentari**, per costruire una governance del cibo fondata su alcuni pilastri fondamentali: equità di accesso ad una alimentazione sana, sviluppo rurale tramite il sostegno alle filiere locali, agricoltura sostenibile ed ecologica.

Per questo, **la battaglia per la questione alimentare dev'essere una priorità per le amministrazioni a tutti i livelli**, a cominciare da quelle più vicine al territorio.

Molte grandi città in tutto il mondo hanno cominciato a guardare ai sistemi locali del cibo come leve per un ripensamento di molti processi che riguardano la sostenibilità urbana e la qualità della vita dei cittadini. Sotto questi impulsi si sono sviluppate le cosiddette **Food Policy** (in italiano “politiche del cibo”), volte a considerare il cibo come tematica trasversale a molte politiche pubbliche, capace di connettere in modo virtuoso la salute e la nutrizione, le relazioni tra città e campagna, i rapporti all'interno delle filiere, i diritti dei lavoratori, la pianificazione delle aree verdi.

La proposta

La proposta di una Food Policy per Roma nasce dalla volontà di affrontare in modo strutturato e complessivo le criticità e potenzialità del Comune agricolo più grande d'Italia, mettendo a sistema l'operato di persone e realtà attive nel mondo della ricerca, della produzione alimentare, delle organizzazioni della società civile e dell'attivismo ambientale. Soggetti che, in questi anni, hanno coltivato l'agro romano, realizzato studi, attività politiche e di sensibilizzazione intorno al tema dell'agricoltura e del cibo.

Questo lavoro offre ai decisori politici di Roma e del Lazio una fotografia di un sistema alimentare complesso ma ricco di risorse, con l'obiettivo di aprire un dibattito sulle azioni da mettere in campo

per **migliorare le connessioni tra chi produce, chi commercializza e chi consuma il cibo nell'area metropolitana di Roma.**

L'amministrazione capitolina, insieme alle altre istituzioni locali, alla società civile, alle imprese e alle università, **ha l'opportunità di avviare un percorso aperto e inclusivo, teso a strutturare una vera e propria politica del cibo per Roma metropolitana,** indirizzata anche a favorire il ricambio generazionale in agricoltura, le filiere corte e solidali, l'educazione alimentare e la riduzione degli sprechi, sia tramite la prevenzione che il recupero e la redistribuzione delle eccedenze.

I dati del sistema agroalimentare romano

I dati presentati nel documento permettono di comprendere le criticità e le potenzialità del sistema attuale: a partire dall'**aumento di aziende agricole nel territorio comunale** (+43,8% di aziende e +12,1% di superfici utilizzate nell'arco di un decennio, secondo dati ISTAT) per arrivare al **calo drammatico degli agricoltori diretti nei mercati rionali** (appena un centinaio su quasi 5000 postazioni nel 2016, secondo dati di Roma Capitale raccolti dall'associazione Terra!).

ROMA E L'AGRICOLTURA - Il tessuto produttivo romano è composto principalmente da aziende individuali, di proprietà e a conduzione diretta del coltivatore, con le società semplici o di capitali che vanno poco oltre il paio di centinaia. Si tratta inoltre di un comparto in cui **prevale nettamente la componente maschile, la scolarizzazione è medio-bassa e l'età avanzata.** Quasi tutte le terre sono di proprietà (meno di 250 aziende affittano il suolo a terzi) e **la digitalizzazione non raggiunge il 20%.** Crescono le esperienze di **agricoltura sociale e biologica,** ma secondo le stime non arrivano al 5% del totale.

In provincia, i cambiamenti nel settore primario sono ancora più evidenti: **le aziende si sono più che dimezzate negli ultimi vent'anni,** ma a questo crollo verticale non ha fatto seguito una perdita proporzionale di superficie agricola utilizzata. Dati che indicano una crescita della dimensione media aziendale, che oggi con i suoi 8 ettari è ancora inferiore a quella italiana. **Solo il 3% delle aziende riesce ad avere dei salariati,** ma va detto che si tratta di realtà estese su circa un terzo della superficie agricola.

Una importante fonte di attivazione del ricambio generazionale sarebbero le **terre pubbliche.** La Regione Lazio detiene l'11% dei terreni pubblici in Italia, la maggior parte dei quali si trovano nella città metropolitana di Roma (26.098 ettari) e nella provincia di Rieti (25.632 ettari). **Nel 2014 il Comune di Roma ha promosso il programma "Roma, città da coltivare".** Il bando di assegnazione di immobili rurali di proprietà di Roma capitale era finalizzato alla tutela e al recupero produttivo dell'agro romano, mediante sviluppo di aziende agricole multifunzionali. Una iniziativa importante perché ha rappresentato la prima attuazione, da parte di un ente locale, delle disposizioni nazionali per l'assegnazione di terreni pubblici a giovani imprenditori agricoli. Tuttavia, quella prima virtuosa esperienza è rimasta un fatto isolato. Il Comune dovrebbe dunque **promuovere un censimento aggiornato** delle terre pubbliche per poi **aprire nuovi bandi e istituire fondi** per garantire la possibilità ai giovani agricoltori di accedere a prestiti e concessioni finanziarie.

ROMA E IL CIBO – Il 40% del cibo che arriva a Roma proviene dal Sud Italia, il 20% dal Nord, il 15% dall'estero e un buon **25% direttamente dall'agro romano e dalle campagne laziali.** Da questa fotografia emerge l'importanza del territorio regionale per il consumo locale. Dal lato della produzione, il *Made in Lazio* rappresenta una quota del 68% sulla bilancia agroalimentare complessiva della regione e una quota di circa il 2,6% sul totale del Made in Italy. Con **27 prodotti agroalimentari riconosciuti a indicazione geografica** e 36 vini tra DOC, IGT e DOCG, il Lazio si colloca in una posizione di tutto rispetto, grazie anche agli sforzi compiuti negli ultimi 15 anni.

A Roma, uno dei canali più importanti per la distribuzione del fresco locale e di qualità è rappresentato dai **127 mercati rionali**, che ospitano circa **2.500 operatori dell'agroalimentare** su quasi 5.000 postazioni. I banchi dei mercati sono un importante luogo di sbocco al consumo per numerose aziende agricole romane e laziali. L'accesso, tuttavia, è mediato quasi sempre da commercianti, con appena un centinaio di agricoltori a vendere direttamente i loro prodotti. **Mancano misure specifiche** per la promozione dei mercati e del cibo di qualità (e spesso da filiera corta) che vi si può trovare.

In questo contesto di declino della distribuzione su area pubblica, a farla da padrone è la grande distribuzione organizzata: nella capitale si contano **oltre 500 supermercati**, dotati di una superficie di vendita complessiva di oltre 290.000 metri quadri e 7.000 addetti, cui si associano 194 minimercati, che a loro volta interessano una superficie di circa 36.000 metri quadri e quasi 900 addetti.

Non mancano numerose esperienze di **distribuzione alternativa**: dai mercati contadini – dominati dalla rete di Campagna Amica – ai 55 gruppi di acquisto e alle reti di economia solidale come la RESS Roma, fino alle piattaforme come Zolle e alle esperienze di *community supported agriculture*.

Altro importante polmone per l'agroalimentare locale sono gli **8.000 esercizi specializzati presenti sul suolo di Roma e provincia**, che pesano per il 14% sul totale del commercio al dettaglio, secondi soltanto al settore dell'abbigliamento. Roma è anche prima in Italia per negozi specializzati in alimenti biologici (118 su 1.437), in cui tuttavia non sempre è forte il legame con la produzione agricola territoriale. Infine, Roma è una delle città in cui il fenomeno dei minimarket e degli alimentari gestiti da personale egiziano o bengalese ha visto una forte crescita negli ultimi anni.

GLI APPALTI PUBBLICI - Roma offre ogni giorno il **servizio di ristorazione scolastica a circa 144.000 bambine e bambini delle scuole** dell'infanzia capitoline e statali, delle scuole primarie e secondarie di primo grado. In particolare, nel comune di Roma, fra settembre 2007 e giugno 2012 sono stati distribuiti circa 67,2 milioni di pasti nelle mense scolastiche, mentre fra il gennaio 2013 e il giugno 2017 circa 71,4 milioni, per un totale di circa **138,6 milioni di pasti in dieci anni**. Questi dati ci dicono che plasmando i capitolati d'appalto (il valore dell'ultimo bando è di più di 350 milioni di euro in tre anni) in modo che seguano criteri di filiera corta, sostenibilità e stagionalità si possono ottenere importanti ricadute sul tessuto economico urbano, periurbano e rurale, oltre che sul piano educativo.

GLI SPRECHI ALIMENTARI - Considerato che le stime sulla quantità di cibo gettato in Italia da parte dei mercati all'ingrosso e della distribuzione organizzata ammontano a circa 400.000 tonnellate di prodotti alimentari – il 40% dei quali è costituito da prodotti ortofrutticoli – nel territorio metropolitano di Roma **si potrebbero potenzialmente recuperare e redistribuire circa 29.000 tonnellate di cibo all'anno**. Nella capitale sono nate numerose esperienze che si occupano di garantire una seconda vita al cibo che non viene consumato o acquistato, per redistribuirlo persone in difficoltà.

I 10 punti di una Food Policy per Roma

In coda all'analisi, Terra! e Lands, insieme a una vasta coalizione di 50 fra organizzazioni e personalità che studiano e operano concretamente nel sistema alimentare cittadino e regionale, hanno stilato **10 punti per una politica del cibo** che miri a riqualificare e riconvertire il sistema alimentare dell'area metropolitana nella direzione della sostenibilità e dell'economia circolare.

1. **Accesso alle risorse**: incrementare l'accesso alle risorse primarie per la produzione agricola, al fine di promuovere la nascita di nuove imprese agricole. Roma Capitale dovrebbe pubblicare un nuovo bando per le terre pubbliche comunali, che, opportunamente assegnate

- nell'ambito della programmazione di un "nuovo food system", possano rappresentare un importante volano di sviluppo agricolo locale.
2. **Agricoltura sostenibile e biodiversità:** promuovere modelli di agricoltura sostenibile, orientando le azioni di intervento verso il sostegno all'agricoltura biologica e all'agroecologia, alle tecniche agronomiche che migliorano la biodiversità del suolo e l'efficienza nell'uso delle risorse naturali.
 3. **Filiere corte e mercati locali:** promuovere le diverse tipologie di filiera corta (farmers' market, gruppi di acquisto solidale, Community-supported Agriculture e aziende agricole che effettuano la vendita diretta) e la presenza degli agricoltori diretti all'interno dei mercati, favorendo una nuova relazione tra l'area della produzione ed il bacino del consumo.
 4. **Rapporti città-campagna:** riscrivere le relazioni tra città e campagna su scala metropolitana, favorendo l'approvvigionamento di prossimità. Particolare importanza può rivestire lo strumento dell'appalto pubblico (*public procurement*) a partire dal settore delle mense scolastiche, degli ospedali e delle altre strutture pubbliche presenti sul territorio metropolitano.
 5. **Cibo e territorio:** promuovere le specificità territoriali legate al cibo e al territorio, sperimentando sistemi di tracciabilità della filiera e di denominazione comunale o municipale, coinvolgendo le piattaforme logistiche come il Centro Agroalimentare Roma (CAR) e i 127 mercati rionali della capitale.
 6. **Sprechi e redistribuzione:** ridurre drasticamente gli sprechi alimentari in tutte le fasi della filiera: coltivazione, raccolto, trasformazione industriale, distribuzione e soprattutto consumo, favorendo l'accesso al cibo da parte delle fasce sociali più deboli tramite il sostegno alle iniziative di recupero e redistribuzione delle eccedenze.
 7. **Multifunzionalità:** promuovere, in particolare nei contesti urbani e periurbani, tutte le forme di multifunzionalità, sia quelle a maggiore valenza sociale, sia quelle a maggiore valenza economica. Costruire un'offerta turistica specifica, complementare a quella tradizionale, rivolta a un target di viaggiatori sempre più interessato al cibo tradizionale e alle buone pratiche di sostenibilità agricola.
 8. **Consapevolezza:** promuovere un maggiore livello di consapevolezza dei cittadini rispetto alle questioni del cibo dell'agricoltura e del territorio attraverso un piano di educazione alimentare e ambientale che parta dalle scuole, dal sistema delle aree protette e dalla rete degli orti urbani.
 9. **Paesaggio:** prevenire il consumo di suolo, e altri fenomeni di degrado della terra. Tali processi, in gran parte imputabili alle attività umane, sono allo stesso tempo causa ed effetto dei cambiamenti climatici, con impatti considerevoli sulla conservazione degli ecosistemi e la banalizzazione dei paesaggi.
 10. **Pianificazione della resilienza:** riconoscere la funzione degli agroecosistemi come elementi centrali delle infrastrutture verdi e misurare i servizi forniti dal sistema agro-silvo-pastorale metropolitano a favore del benessere umano, favorendo l'integrazione di questi valori nei processi di pianificazione e gestione del territorio e del paesaggio.

Conclusioni

A partire da questi 10 punti cardine, il dossier propone al Comune di Roma – in dialogo con la Città metropolitana e la Regione Lazio – di **impegnarsi a realizzare una Food Policy** per la capitale. Fondamentale sarà l'**istituzione di un Consiglio del cibo** (Food Council), in seno al quale aprire un dibattito fra i responsabili della politica alimentare, gli attori del sistema agroalimentare romano, i cittadini e le organizzazioni della società civile, con l'obiettivo di condividere linee guida, approcci e soluzioni. Il Consiglio del cibo è il principale strumento della Food Policy, capace di garantire trasparenza e partecipazione. Dal dibattito potranno emergere **obiettivi precisi**, da dettagliare poi in **azioni, misure e progetti**, il cui avanzamento andrà verificato con un **piano di monitoraggio**.

È giunto il momento per Roma di avviare un ragionamento strutturato sulla sostenibilità del cibo e dell'agricoltura, per affrontare le sfide di una crescita della popolazione urbana garantendo il diritto a un'alimentazione sana e accessibile, supportando i piccoli e medi agricoltori del territorio nelle fasi di produzione e distribuzione, garantendo i diritti dei lavoratori lungo la filiera.

Il Comitato promotore

Questo documento è stato realizzato attraverso un percorso partecipato che ha portato alla costituzione di un Comitato promotore per la Food Policy di Roma. Al Comitato hanno aderito realtà agricole, organizzazioni della società civile ed esponenti del mondo della ricerca. L'elenco sottostante è suscettibile di modifiche e integrazioni.

Adesioni di enti, associazioni, cooperative:

Agricoltura Nuova S.C.S.A.I.
Associazione Botteghe del Mondo
Associazione Comitato Parco di Casal del Marmo
Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali
Centro Internazionale Crocevia
Cooperativa Agricola Co.br.ag.or
Cooperativa Agricola Co.r.ag.gio
Cooperativa Sociale Agricola Parsec AgriCultura
Cooperativa Sociale Bene Comune
Cooperativa Sociale Capodarco
Cooperativa Sociale e di Comunità Campagna Sabina
Fairwatch
Fondazione Di Vittorio
Fondazione Ecosistemi
Global Shapers Rome Hub
GustoLab International
IN.N.ER (International Network of EcoRegions)
L'associata
Lands Onlus
Movimento Decrescita Felice Roma
Navdanya International
NeoSustainability
Officina 47
Reorient Onlus
RES Ciociaria
Rete Italiana Politiche Locali del Cibo
Rete Romana Economia Sociale e Solidale
Risorse per Roma
Roma Salva Cibo - ReFoodGees
Slow Food Roma
Slow Food Youth Network Roma
Terra! onlus
Universitas Mercatorum

Adesioni individuali:

Elena Battaglini, Fondazione Di Vittorio
Alessandra Bonfanti, Legambiente
Giovanni Cannata, Universitas Mercatorum
Aurora Cavallo, Universitas Mercatorum
Daniele Fattibene, Istituto Affari Internazionali / BCFN
Giulia Gallo, studentessa
Francesca Giarè, ricercatrice CREA

Andrea Giorgini, studente
Ancy Kollamparambil, studentessa
Franco La Torre, Risorse per Roma
Lorenza Liroso, studentessa
Roberta Magherini, Europrogettista freelance
Fridanna Maricchiolo, docente Università Roma Tre
Davide Marino, docente UniMol e Università Roma Tre
Manlio Masucci, Navdanya
Giampiero Mazzocchi, ricercatore
Lucilla Persichetti, ASVIS / Gruppo di Lavoro Cibo (SDG 2)
Roberta Sardone, ricercatrice CREA
Daniela Sciarra, attivista e ricercatrice
Roberto Sensi, ActionAid
Federica Sperti, ricercatrice
Ferdinando Suraci, Associazione Comitato Parco di Casal del Marmo
Simona Tarra, ricercatrice
Elena Tioli, giornalista