

RADICI

*RELAZIONE FINALE SUI
RISULTATI E GLI OBIETTIVI
RAGGIUNTI DAL PROGETTO*

dicembre 2020





**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:



INTRODUZIONE

Il Progetto RADiCi - Rete Antispreco per il Diritto al Cibo nasce da una rete di collaborazioni sul territorio pavese capace di incidere su ognuno di questi aspetti:

- l'agricoltura sociale, biologica, locale, che valorizza i prodotti del territorio e la stagionalità;
- la stretta connessione fra processi di produzione e di trasformazione e di distribuzione del cibo;
- la prossimità fra i soggetti che agiscono sulle filiere agro-alimentari;
- l'informazione dei consumatori rispetto a modelli di acquisto sostenibili;
- l'educazione dei cittadini sul tema dello spreco alimentare.

Avviato con la lettera di accettazione del contributo in data 7 ottobre, si è concluso il 30 novembre 2020 con la realizzazione di tutte le attività previste ed il raggiungimento dei 20 obiettivi individuati:

- valorizzare le produzioni locali e l'agricoltura sociale attraverso l'annullamento dello spreco dei prodotti freschi invenduti;
- contenere la produzione di rifiuti;
- promuovere una filiera sostenibile e virtuosa che renda disponibili sul mercato prodotti
- trasformati di origine locale;
- creare nuovi prodotti capaci di educare al consumo critico i cittadini;
- creare consapevolezza negli operatori della piccola - media distribuzione sul tema
- dello spreco alimentare;
- creare occupazione per soggetti svantaggiati attraverso l'economia circolare promossa dalle
- cooperative;
- rendere disponibili sul mercato prodotti innovativi e virtuosi;
- mettere a punto di buone pratiche su scala locale, esportabili in altri contesti e territori;
- attivare una rete di soggetti profit e no profit su scala provinciale, per contenere lo spreco alimentare;
- individuare strategie concrete e virtuose per realizzare su scala locale l'Agenda ONU 2030;



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:



- sostenere il Diritto al Cibo su scala locale attivando un servizio di distribuzione delle eccedenze alimentari a famiglie e cittadini fragili;
- sostenere il Diritto al Cibo attraverso la distribuzione di prodotti di qualità;
- attivare maggiore collaborazione, su scala provinciale, all'interno delle filiere agro-alimentari;
- migliorare lo scambio di informazioni fra gli attori delle filiere agro-alimentari e i soggetti che si occupano di distribuzione delle eccedenze alimentari;
- migliorare la rete di recupero delle eccedenze alimentari, fornendo una logistica strutturata e tempestiva;
- valorizzare il ruolo del volontariato e della cittadinanza attiva;
- consolidare sistemi di produzione sostenibili, biologici, a filiera corta;
- sostenere l'agricoltura sociale che opera a sostegno dell'inclusione e della coesione sociale;
- veicolare i prodotti buoni e giusti del territorio anche a favore di soggetti fragili e spesso poco coinvolti da processi di consapevolezza nell'acquisto;
- rafforzare filiere agro-alimentari corte e promuovere la sicurezza alimentare.

Nelle prossime pagine si riporta una descrizione delle quattro macroazioni che hanno caratterizzato i due mesi di lavoro:

- un servizio di raccolta delle eccedenze di frutta e ortaggi freschi;
- un servizio di distribuzione del cibo raccolto, dedicato alle famiglie più fragili del territorio;
- un processo di trasformazione dei prodotti agricoli in eccesso;
- un percorso di comunicazione e di educazione,
- per rafforzare comportamenti sostenibili e responsabili.

Complessivamente il progetto ha avuto un costo di 33.133,90 euro, per i quali si richiede un contributo di 29.966,90 euro.



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



Con il contributo di:



SERVIZIO DI RACCOLTA

Il servizio di raccolta è partito fin dai primi giorni del mese di ottobre ed è attualmente ancora in corso, nonostante il progetto si sia concluso da due settimane.

Nei due mesi di progetto complessivamente sono stati raccolti 310 kg di frutta, per la maggior parte mele e pere, con difetti evidenti o una misura troppo piccola per essere venduti sul mercato convenzionale.

Per quanto riguarda gli ortaggi è stato raggiunto un totale di 470 Kg composto in prevalenza da finocchi, cavolo cappuccio, verze, patate chiare, cipolle e zucche.

Le aziende agricole donatrici sono 14, tutte afferenti al territorio dell'Oltrepò (comuni di Voghera, Rivanazzano, Oriolo, Cervesina), ma la rete ha molte potenzialità per potersi allargare e consolidare.

Gli operatori della Cooperativa Sociale 381 che seguono questa azione sono complessivamente 6, infatti accanto al personale retribuito, sono stati coinvolti anche dei volontari.

Gli esercizi della piccola distribuzione che si sono affiancati alla raccolta di cibo in eccedenza sono 22, in pratica quasi tutti i negozi di alimentari della città di Voghera.

L'attività di promozione e di comunicazione che ha affiancato la partenza di RADiCi ha facilitato la diffusione delle informazioni, creando un effetto moltiplicatore positivo sui potenziali donatori. Anche la rete di soggetti del Terzo Settore, ed in particolare la Consulta del Volontariato, è stata un sostegno prezioso.

Le prospettive per i mesi futuri sono di incrementare ulteriormente il numero di aziende agricole che partecipano al progetto, grazie ad un maggiore coinvolgimento delle associazioni di categoria (ed in particolare Coldiretti).

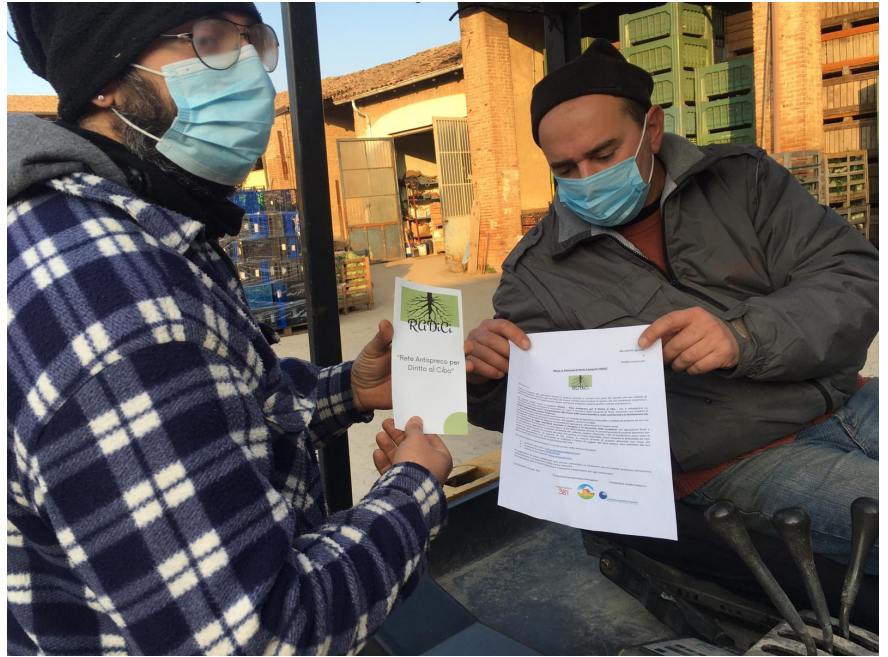


**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO**
E' un progetto di:



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:





DISTRIBUZIONE

Le eccedenze raccolte vengono distribuite agli Enti del Terzo Settore: 30 associazioni locali di cui le più attive sono Caritas, Croce Rossa ed alcuni Enti ecclesiastici. Anche in questo caso la Consulta del Volontariato ha facilitato le connessioni e la costruzione di una rete.

Le famiglie fragili a cui sono destinati gli alimenti sono complessivamente 450 e ognuna di esse ha ricevuto ripetutamente il cibo fresco raccolto durante i due mesi del progetto.

La distribuzione avviene attualmente sui comuni di Voghera e di Casteggio, ma potrebbe essere presto estesa anche a Broni.

Questo servizio è diventato ancora più richiesto nel corso del 2020 e sono necessarie nuove strategie di intervento. La pandemia da COVID-19 ha causato una vera e propria emergenza sociale nel nostro Paese. Si ipotizza un aumento di circa il 50%, rispetto al dato del 2019, del numero di famiglie che vivono sotto la soglia povertà assoluta. L'incremento della domanda di aiuti alimentari è stata una delle più evidenti conseguenze negli ultimi mesi. Due tra le più importanti realtà di assistenza alimentare (Caritas e Banco Alimentare) tra marzo e giugno di quest'anno hanno registrato una crescita del 40% fra le domande per la distribuzione di pacchi.

Anche in questo caso gli operatori coinvolti dalla cooperativa 381 sono stati 6, grazie all'integrazione del personale retribuito con i volontari.

**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:





**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



Con il contributo di:



TRASFORMAZIONE

Il cibo raccolto che non può essere distribuito in modo tempestivo, per motivi di quantità o di qualità, viene trasformato nel laboratorio di gastronomia, gestito direttamente dalla Cooperativa il Balancin, per realizzare:

- semilavorati congelati;
- preparazioni alimentari pronte (impiegate per la produzione di torte dolci o salate, vendute come semilavorati ai servizi di ristorazione);
- cibi disidratati (da vendere tal quali, con semi oleosi, con soluzioni per risotti, paste).

In particolare, sono state messe a punto alcune ricette, con attenzione alla fase di selezione e toelettatura degli ingredienti:

- torte dolci con l'impiego di frutta (mele, pere, arance) con difettosità di forma, di superficie oppure con elevato grado di maturazione;
- torte salate con l'impiego di ortaggi (zucca, zucchine, porri, broccoli, cavolfiore) o verdure in foglia (spinaci, erbe, coste) con difettosità di forma, di superficie oppure con grado di freschezza non più ottimale.

Le preparazioni sono state portate a cottura finale e commercializzate nelle botteghe della Cooperativa, ma la vendita sarà in futuro estesa ad altre rivendite del territorio nel reparto dei prodotti gastronomici. Per queste preparazioni è stata definita una vita commerciale di circa 4-5 giorni in condizioni di temperatura controllata (max 8°C).

Le stesse sono state anche sottoposte ad abbattimento a temperatura negativa, sia crude che cotte, per la produzione di semilavorati destinati ad operatori intermedi (bar, ristoranti) oppure al consumatore finale. In tal caso la durata del prodotto può essere estesa a 4-6 mesi.

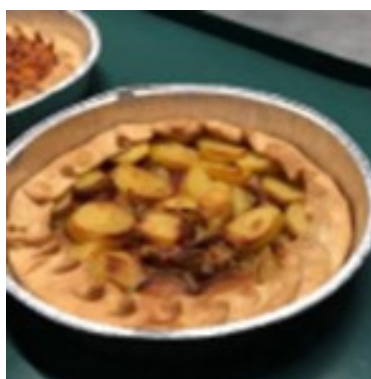
I semilavorati congelati sono stati prodotti partendo da spinaci leggermente avvizziti, selezionati, lavati, asciugati ed abbattuti a temperatura negativa (-18°C).



Il campo di utilizzo è rappresentato dagli operatori del settore della ristorazione o dell'industria per l'uso come ingrediente nei ripieni.

Il personale di cucina della Cooperativa Balancin, costituito da soggetti con fragilità, è stato formato per eseguire correttamente le operazioni di selezione e pulizia iniziale degli ingredienti di origine agricola per eseguire le ricette con rigorosi protocolli di abbattimento e conservazione.

**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO**
E' un progetto di:



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:





Il progetto ha visto anche la registrazione del marchio "Io Ero", con cui sono etichettati i prodotti gastronomici, che esprime la volontà di raccontare tutto il percorso grazie al quale sono state cucinate le torte o sono stati messi in vendita i condimenti per il riso e la pasta.

**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



Con il contributo di:



La narrazione di un'economia circolare, grazie alla quale le risorse del territorio non vengono sprecate e dimostrano cura e attenzione per il cibo. L'utilizzo di eccedenze alimentari non è quindi una caratteristica svilente, ma piuttosto un valore aggiunto nei confronti di consumatori responsabili.

ioero

**Bontà & Sostenibilità
pensate per te.**

Il marchio "**ioero**" racconta la storia di un frutto della terra negletto e reietto che trova il suo riscatto tra le mani gentili delle persone del Balancin grazie alle quali diventa ottimo cibo per il corpo e per lo spirito.

I prodotti della linea "**ioero**" nascono in seno al progetto **Ra.Di.Ci** - Rete Antispreco per il Diritto al Cibo



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:



Infine sono state predisposte le schede tecniche di ciascun prodotto realizzato che contengono gli elementi nutritivi, i prodotti utilizzati e le procedure di preparazione. Le schede saranno aggiornate ed integrate ogni volta che verranno attivate nuove ricette.

Grazie al supporto tecnico specializzato nel settore della sicurezza alimentare è stato possibile valutare gli aspetti riguardanti la tutela della salute del consumatore e in particolare:

- definire i requisiti qualitativi che devono essere assolutamente rispettati per poter utilizzare gli ingredienti del circuito del recupero delle eccedenze (raccolti in un vademecum illustrato ad uso degli operatori di cucina); definire i processi produttivi articolati in diagrammi di flusso specifici (selezione, essiccazione, produzione);
- compilare il Manuale di Autocontrollo di Sicurezza Alimentare (HACCP);
- fornire le istruzioni necessarie allo svolgimento delle operazioni di lavorazione che rispettino le Buone Pratiche di Lavorazione;
- valutare gli aspetti sensoriali delle preparazioni;
- definire le modalità di confezionamento e di conservazione dei prodotti;
- predisporre etichette conformi alla normativa;
- formare il personale circa i rischi associati e le Buone Pratiche di Lavorazione.



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



Con il contributo di:



COMUNICAZIONE

L'attività di comunicazione che ha accompagnato il progetto è stata sviluppata dalla Fondazione G.

Romagnosi su diverse linee di lavoro:

- progettazione e stampa di un **volantino** dedicato alla presentazione del progetto (500 copie);
- predisposizione dei **comunicati stampa** e di una specifica rassegna stampa;
- organizzazione e promozione di un **corso di formazione** per la Pubblica Amministrazione;
- produzione di un **breve video** dedicato al progetto;
- partecipazione agli eventi della "Notte Europea dei ricercatori" in collaborazione con l'Università di Pavia;
- organizzazione e promozione di un **seminario** dedicato agli enti del territorio attivi sul tema dello spreco alimentare;
- **costruzione di una rete** di soggetti con cui poter proseguire le azioni avviate all'interno del progetto RADiCi.

La stampa locale ha dato spazio al progetto attraverso queste pubblicazioni:

24-10-2020 [La Provincia Pavese](#)

24-10-2020 [VideoFashionTV](#)

25-10-2020 [Voghera Sei Tu](#)

26-10-2020 [Il Periodico](#)

26-10-2020 [Unipv-OrtoBotanico](#)



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



Con il contributo di:



il giorno 6 novembre è stato proposto un corso di formazione dal titolo "Il contenimento dello spreco alimentare: politiche e pratiche virtuose a livello locale" per un totale di 6,5 ore di lezione.

La formazione si è svolta in diretta online sulla piattaforma Zoom Webinar con il seguente programma:

- Cos'è lo spreco alimentare: numeri e criticità
Dott.ssa Monica Lazzarini (ore 9.30-11.30)
- Il monitoraggio dello spreco alimentare nei contesti multilivello
Dott.ssa Claudia Giordano (ore 11.45-13.00)
- Il contrasto allo spreco alimentare a Torino: politiche e pratiche
Arch. Alessia Toldo (ore 14.15-15.15)
- Dai mercati rionali al Food PRIDE torinese
Giulia Farfaglia, Pasquale Lanni, Chiara Fiore (ore 15.15-16.15)
- Co-progettazione con i partecipanti
Prof. Paolo Graziano e Dott.ssa Monica Lazzarini (ore 16.30-17.45)

il giorno 27 novembre è stato presentato pubblicamente il progetto all'interno di un seminario tenuto su piattaforma zoom durante il quale sono stati raccolti gli interventi dei protagonisti di RADiCi e di altri enti del territorio con cui si sta avviando la costruzione di una rete di soggetti attivi sul tema dello spreco alimentare.

Il volantino dedicato al progetto è stato distribuito sui territori di Pavia e Voghera, ma per poter meglio adattare la comunicazione alle misure di contenimento del contagio da COVID 19 è stato prodotto anche un breve video più adatto per la promozione a distanza sul web.

Infine diverse iniziative di divulgazione sul tema dello spreco alimentare e delle azioni intraprese a Pavia sono state raccolte all'interno delle iniziative che l'Università di Pavia ha promosso per la "Notte Europea dei ricercatori".



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



Con il contributo di:



INDICATORI

Gli indicatori utilizzati per monitorare i risultati del progetto sono complessivamente 28 e sono stati raggruppati negli ambiti delle 4 azioni precedentemente descritte (raccolta, distribuzione, trasformazione e comunicazione).

La tabella che segue mostra i valori registrati per ognuno di essi.

AZIONE	INDICATORE	UNITA' DI MISURA	VALORE RAGGIUNTO
R	Quantità di frutta raccolta	kg	310
R	Quantità di ortaggi raccolti	kg	470
R	Quantità totale di prodotti raccolti	kg	780
R	Aziende agricole coinvolte	numero	14
R	Operatori coinvolti	numero	6
R	Esercizi commerciali coinvolti	numero	22
R	Giornate di raccolta	numero	30
D	Quantità di frutta donata	kg	310
D	Quantità di ortaggi donati	kg	470
D	Quantità totale di prodotti donati	kg	780
D	Associazioni coinvolte	numero	30
D	Famiglie raggiunte	numero	450
D	Comuni raggiunti	numero	2
T	Quantità di frutta trasformata	kg	80
T	Quantità di ortaggi trasformati	kg	170
T	Quantità totale di prodotti trasformati	kg	250
T	Tipologie di prodotti messi in commercio	numero	8
T	Valore commerciale dei prodotti	euro	2600
T	Punti vendita coinvolti	numero	2
T	Consumatori finali raggiunti	numero	-
T	Gradimento dei prodotti	questionario	-
C	Enti coinvolti	numero	4
C	Comunicati stampa	numero	1
C	Materiali digitali	numero	9
C	Materiali stampati	numero	2
C	Scuole raggiunte	numero	3
C	Studenti raggiunti	numero	60
C	Eventi culturali	numero	5
C	Cittadini che partecipano agli eventi	numero	150
C	Cittadini raggiunti attraverso i media	numero	1.000

Nella prima colonna:

R = Raccolta

D = Distribuzione

T = Trasformazione

C = Comunicazione

Rispetto ai 30 indicatori individuati in fase progettuale, solamente due non sono stati ancora rilevati, perchè i tempi molto stretti non hanno consentito di attivare i protocolli. Entrambi sono relativi alla diffusione dei prodotti "lo Ero" la cui vendita andrà a consolidarsi nei prossimi mesi.



**RETE
ANTISPRECO
PER IL
DIRITTO AL CIBO
E' un progetto di:**



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Con il contributo di:



INDICATORI

In fase di scrittura del progetto ad ogni indicatore era stato associato un traguardo che si intendeva raggiungere e rispetto al quale è ora possibile valutare gli esiti di RADiCi.

La prossima tabella mostra un confronto fra i risultati attesi e quelli raggiunti, andando ad indicare nell'ultima colonna se lo scostamento ha un valore positivo (+), negativo (-) o nullo (0).

INDICATORE	UNITA' DI MISURA	VALORE ATTESO	VALORE RAGGIUNTO	SCOSTAMENTO
Quantità di frutta raccolta	kg	250	310	+
Quantità di ortaggi raccolti	kg	500	470	-
Quantità totale di prodotti raccolti	kg	750	780	+
Aziende agricole coinvolte	numero	25	14	-
Operatori coinvolti	numero	5	6	+
Esercizi commerciali coinvolti	numero	10	22	+
Giornate di raccolta	numero	30	30	0
Quantità di frutta donata	kg	190	310	+
Quantità di ortaggi donati	kg	400	470	+
Quantità totale di prodotti donati	kg	590	780	+
Associazioni coinvolte	numero	10	30	+
Famiglie raggiunte	numero	1.000	450	-
Comuni raggiunti	numero	2	2	0
Quantità di frutta trasformata	kg	60	80	+
Quantità di ortaggi trasformati	kg	250	170	-
Quantità totale di prodotti trasformati	kg	310	250	-
Tipologie di prodotti messi in commercio	numero	10	8	-
Valore commerciale dei prodotti	euro	2.000	2600	+
Punti vendita coinvolti	numero	3	2	-
Consumatori finali raggiunti	numero	500	-	-
Gradimento dei prodotti	questionario	-	-	-
Enti coinvolti	numero	2	4	+
Comunicati stampa	numero	2	2	0
Materiali digitali	numero	10	10	0
Materiali stampati	numero	2	2	0
Scuole raggiunte	numero	5	3	-
Studenti raggiunti	numero	150	60	-
Eventi culturali	numero	3	5	-
Cittadini che partecipano agli eventi	numero	100	150	+
Cittadini raggiunti attraverso i media	numero	1.000	5000	+

Su 28 indicatori 5 hanno restituito valori identici a quelli previsti, 13 hanno valori migliori di quanto era stato previsto in fase di avvio e solamente 10 hanno portato a risultati inferiori alle attese.

Considerati i tempi molto stretti con cui si è sviluppato il progetto, i problemi legati all'emergenza sanitaria e le misure di contenimento che sono state in vigore nel mese di novembre, riteniamo molto incoraggiante questo risultato.

Inoltre tutte le azioni hanno posto radici profonde nel territorio consolidando le sinergie con enti e istituzioni, attivando nuove competenze e nuove collaborazioni.