



Le 100 idee dei milanesi sulla Food Policy

Il percorso di consultazione sulla Food Policy è cominciato a marzo 2015. Ci sono stati incontri con esponenti del terzo settore, di aziende e start-up del cibo, con rappresentanti del forum città mondo e con molti milanesi: nelle nove zone e nel town meeting, la grande assemblea cittadina del 14 giugno.

Il confronto ha offerto moltissimi spunti interessanti, alcune idee decisamente originali, altre più concretizzabili. Ecco le principali

1. Realizzare un sistema di certificazione dei prodotti locali
2. Varare un regolamento contro la pubblicità che diffonde modelli di consumo non sostenibili
3. Migliorare l'accessibilità degli anziani al cibo. Per gli anziani che hanno bisogno di assistenza a Milano si fa molto, ma a volte non basta. Molte persone non riescono a uscire di casa per fare la spesa, e alcune aree sono quasi "food desert", deserti alimentari, ovvero luoghi in cui i negozi di generi alimentari scarseggiano o sono difficili da raggiungere.
4. Introdurre una social card per l'acquisto di cibo rivolta alle categorie più deboli
5. Offrire sostegno agli agricoltori locali che decidono di convertire le coltivazioni da prodotti per l'alimentazione animale a prodotti per l'alimentazione umana, o passano a metodi di coltivazione più rispettosi dell'ambiente.
6. Promuovere corsi contro lo spreco per tutte le fasce d'età
7. Istituire un Food Council
8. Innovare la logistica delle merci in città
9. Arrivare a una definizione condivisa di cosa sia lo spreco alimentare
10. Favorire e semplificare le procedure per il riutilizzo delle eccedenze alimentari

11. Introdurre più prodotti locali nelle mense di Milano Ristorazione. Tuttavia, non è sufficiente lavorare sui capitolati d'appalto, è necessario intervenire per fare in modo che l'offerta dei produttori locali sia effettivamente in grado di incontrare le esigenze della domanda pubblica
12. Mettere a disposizione spazi del Comune per organizzare corsi e attività informali di educazione alimentare
13. Introdurre linee guida e codici etici nei capitolati d'appalto di Milano Ristorazione
14. Rendere maggiormente accessibili i terreni comunali a chi vuole creare orti urbani
15. Introdurre il cibo come materia "trasversale" nelle scuole
16. Snellire la burocrazia per le start up del cibo
17. Scrivere il manifesto sull'educazione al cibo. In base al manifesto rilasciare un bollino della Food Policy a tutti i soggetti e alle scuole che promuovono corsi e laboratori sull'educazione alimentare.
18. Istituire una cabina di regia metropolitana delle food bank: un tavolo di coordinamento dei soggetti che si occupano di accesso al cibo e povertà, capace di dotarsi di un sistema di monitoraggio sul fabbisogno di cibo e sulle categorie a rischio
19. Lanciare campagne educative (anche attraverso video), dirette a commercianti e ristoratori
20. Creare un tavolo con gli artisti che si occupi di censimento delle aree disponibili, tipologie di convenzioni tra Comune e artisti, descrizione dei servizi offerti dal Comune, convenzione con scuole di agraria/associazioni per la formazione, linee guida sulla corretta coltivazione e gestione sostenibile degli orti sia dal punto di vista ambientale, sia da quello alimentare e sociale
21. Facilitare le pratiche burocratiche e studiare sistemi di defiscalizzazione per i mercati agricoli
22. Affidare i sette ettari di Casa Chiaravalle a progetti di agricoltura locale e sociale
23. Avviare campagne di educazione alimentare per i migranti
24. Reintrodurre la redistribuzione delle quantità di cibo che gli scolari ricevono a pranzo (bloccate per questioni igienico-sanitarie). Si potrebbe ridurre gli sprechi
25. Dare la possibilità di consumare in mensa i prodotti coltivati nell'orto della scuola
26. Organizzare corsi sulla stagionalità dei prodotti e altri temi di educazione alimentare per le immigrate (con un particolare focus sulle badanti). È importante accompagnare gli stranieri nella transizione culturale che si compie anche attraverso

il cibo. Una migliore interazione tra stranieri e italiani in cucina aiuterebbe anche l'integrazione

27. Mettere a disposizione spazi del comune per lo stoccaggio dei prodotti acquistati dai gruppi di acquisto solidale (GAS). Senza gli spazi/negozi i GAS riescono a servire solo famiglie, che comprano in grandi quantità-una tantum, ma Milano è al 50% popolata da single
28. Favorire la realizzazione di tetti verdi
29. Facilitare l'avvio delle attività di street food
30. Promuovere campagne sul consumo dell'acqua pubblica nei ristoranti
31. Aprire i mercati comunali coperti ai prodotti locali
32. Incentivare la riconversione o giungere all'eliminazione dei distributori che offrono solo cibo spazzatura
33. Spingere per l'introduzione di più prodotti biologici e stagionali (o per riconvertire l'intera offerta) nelle mense aziendali
34. Garantire i pasti a domicilio per le persone non autosufficienti anche nei giorni festivi
35. Costituire un tavolo tra i soggetti che fanno attività di educazione alimentare
36. Offrire frutta lontano dai pasti nelle scuole
37. Coltivare terrazzi, balconi e favorire la nascita di orti condominiali
38. Irrigare gli orti urbani con acqua di recupero della città
39. Scrivere piani del cibo di zona
40. Creare una banca dati aperta su tutti i progetti esistenti in tema di educazione alimentare e lotta allo spreco
41. Individuare una figura istituzionale di riferimento sulla food policy trasversale agli assessorati
42. Promuovere la diffusione dei last minute market ossia dei meccanismo di redistribuzione con vendita scontata dei prodotti in scadenza
43. Sostenere i negozi di prossimità e favorire rapporto tra produttori locali e i piccoli esercizi
44. Ridurre imballaggi degli alimenti, magari incentivando la riconsegna degli stessi al supermercato
45. Attribuire un bollino Food Policy alle associazioni che fanno recupero e redistribuzione delle eccedenze
46. Installare più case dell'acqua

47. Favorire diffusione orti urbani, anche garantendo accesso all'acqua e offrendo sovvenzioni per recintarli
48. Affidare la gestione dei parchi agli agricoltori
49. Reinvestire gli affitti delle cascine nelle cascine
50. Introdurre il vincolo di una percentuale di terreno destinata alla produzione biologica nell'assegnazione delle cascine
51. Recuperare le eccedenze dai mercati e redistribuire le stesse nel quartiere
52. Rendere obbligatorio per la ristorazione collettiva pubblica e privata il recupero degli avanzi
53. Obbligare la ristorazione collettiva pubblica e privata a introdurre la Doggy Bag
54. Spingere la grande distribuzione al recupero delle eccedenze e alla redistribuzione dei prodotti invenduti nel quartiere
55. Attivare pratiche di condivisione. Creare reti tra vicini ad esempio posizionando frigoriferi condivisi, dove conservare prodotti acquistati collettivamente grazie alle offerte, e dove la gente possa mettere il cibo che non consuma a disposizione (gratuita) di chi ne ha più bisogno. Si potrebbe partire con un progetto pilota in uno spazio di co-housing e immaginare una app che indichi dove si trovano i frigoriferi solidali e quanto sono pieni
56. Attivare campagne contro lo spreco di acqua e cibo simili a quelle per il rispetto del codice della strada, magari ingaggiando un testimonial
57. Sostenere forme alternative di distribuzione del cibo, ad esempio trovare modi per strutturare iniziative come i GAS
58. Sostegno all'agricoltura biologica attraverso l'acquisto dei prodotti biologici da parte del comune
59. Istituire un regolamento per imporre l'agricoltura biologica e incentivarla
60. Trasformare gli orti in punti di raccolta e compostaggio dei rifiuti umidi prodotti nei mercati cittadini.
61. Riutilizzare gli scarti di cibo per l'alimentazione degli animali
62. Connettere le scuole alle cascine delle vicinanze cercando di orientare le produzioni di queste ultime verso alimenti che soddisfino il fabbisogno delle mense e delle famiglie degli alunni. L'idea è quella della scuola che adotta la cascina.
63. Trasformare le cascine della città in luoghi di formazione, informazione, produzione e turismo. Rivitalizzare la memoria collettiva sulle cascine in territorio urbano e periurbano anche attraverso attività educative

64. Attivare sistemi che mettano in contatto diretto produttori e consumatori disposti anche ad acquistare prodotti imperfetti, la "frutta brutta", per evitare sprechi all'origine. Potrebbe essere utile attivare i GAS e i mercati contadini come veicoli di promozione di queste forme di acquisto più consapevole
65. Ridurre gli imballaggi e dare direttamente al supermercato informazioni sul consumo consapevole e sull'impronta ecologica dei prodotti
66. Studiare sistemi che favoriscano, anche economicamente, la distribuzione dei prodotti alimentari porta a porta
67. Istituire marchi di riconoscibilità per il cibo locale con minore impatto sull'ambiente; marchi di "affezione al territorio", che caratterizzino i prodotti fatti dalle "persone del posto". Questi marchi dentro un quadro di alleanze tra città e area metropolitana possono diventare anche un modo per mappare buone pratiche, lavorare con realtà produttive virtuose, integrare progetti e promuovere innovazione.
68. Istituire un sistema di raccolta puntuale dei rifiuti facendo pesare ad ogni singolo cittadino la spazzatura che produce: in questo modo potrebbe rendersi conto di quanto spreca.
69. Migliorare i tempi della città per andare incontro alle esigenze di chi lavora e contribuire a ridurre lo spreco. Spesso lo spreco nasce facendo la spesa in modo poco accorto perché "non si ha il tempo" di fare un'attenta programmazione degli acquisti e dei consumi
70. Inserire una selezione di prodotti locali nei supermercati, e gemellare i centri di distribuzione con le aziende agricole vicine
71. Realizzare uno studio sulla qualità dei prodotti a km0 per verificare la salubrità degli stessi
72. Promuovere maggiormente i mercati rionali. L'ultimo km percorso per fare la spesa è quello che pesa di più sull'inquinamento generato dal cibo, per questo bisognerebbe far sì che i mercati coperti tornino al centro delle abitudini d'acquisto dei milanesi. I mercati dovrebbero diventare un punto di aggregazione sociale, una sorta di piazza, raggiungibile a piedi o in bicicletta, non in auto. Potrebbero anche diventare un punto di riferimento per i GAS
73. Sarebbe importante avere un orto in ogni scuola, per educare i bambini a mangiare frutta e verdura e a sprecare meno

74. Studiare sistemi per ridurre lo spreco anche grazie agli imballaggi. Esiste già anche una etichetta intelligente che ricalcola la data di scadenza sulla base delle modalità di conservazione del cibo
75. Sostenere la trasformazione dei gas in associazioni con contabilità interna. Anche i piccoli commercianti possono diventare un forma di evoluzione dei gas
76. Gemellare i negozietti con le aziende agricole o con i GAS
77. Intervenire sui mezzi della logistica dell'ultimo miglio e riduzione trasporto lunga distanza.
78. Puntare alla riduzione degli sprechi attraverso un lavoro sugli imballaggi
79. Calcolare l'impatto ambientale dei menù di mense e ristoranti e rendere queste informazioni disponibili a tutti
80. Riconoscere crediti agli studenti universitari che collaborano a gestione orti cittadini
81. Creare dei centri dove vendere i prodotti in scadenza, che arrivano dai supermercati, a un prezzo più basso
82. Prevedere all'interno del PUMS (piano urbano della mobilità sostenibile) progetti per favorire la logistica (anche quella della piccola distribuzione) a basso impatto
83. Realizzare una catena del freddo all'interno dell'ortomercato per rendere più facile recuperare le eccedenze di frutta e verdura
84. Promuovere attività di educazione alimentare anche per gli adulti (sugli aspetti nutrizionali e la sostenibilità) anche nei luoghi in cui si acquista e si consuma
85. Introdurre buoni sociali per acquistare cibo di qualità: uno strumento importante per garantire l'accesso a un'alimentazione sana anche alle fasce economicamente più deboli. Si potrebbero agganciarle a sistemi simili alle banche del tempo in cui si offre lavoro in cambio del buono
86. Servire cibi sani e di qualità anche nelle mense per le fasce più deboli
87. Organizzare incontri per promuovere cibo sano nei quali scambiarsi esperienze e ricette (anche di tradizioni culinarie diverse), puntando sul risparmio (meno spreco = meno spesa) come tema catalizzante
88. Coinvolgere i medici di base nell'educazione alimentare
89. Fare corsi più pratici non solo teorici nelle scuole
90. Avviare campagne istituzionali per diminuire consumo carne
91. Lanciare progetti contro lo spreco dei fornai
92. Trovare sistemi per quantificare lo spreco domestico e destinare parte delle tasse sulla raccolta dei rifiuti al finanziamento di progetti di educazione

93. Vietare i distributori di cibo spazzatura e bevande gassate nelle scuole e nei locali pubblici
94. Chiedere al comune di fare da tramite e coordinatore tra chi ha bisogno di un aiuto per fare la spesa (anziani, disabili ecc) e chi è disponibile a dare una mano (volontari, associazioni, supermercati)
95. Avviare corsi di educazione alimentare nelle case popolari
96. Modificare le assegnazioni degli orti sociali in modo che non contino solo età e reddito, e affinché un maggior numero di famiglie possa accedervi. Sarebbe importante anche coinvolgere nella coltivazione degli orti persone in grave difficoltà economica o sociale, e dare vita a progetti multiculturali
97. Individuare una fonte di studi autorevole che faccia da riferimento per l'educazione alimentare
98. Lavorare con i ristoranti per spingerli a donare cibo alle persone più in difficoltà nel quartiere. La formula potrebbe essere quella di organizzare cene sociali con il cibo dei ristoranti.
99. Valutare i progetti di educazione alimentare. Milano Ristorazione è un attore chiave sarebbe il soggetto giusto per la valutazione
100. Promuovere l' "educazione alla spesa" anche con una campagna che faccia capire quante cose si possono fare con 400 euro l'anno: il valore del cibo sprecato in media ogni anno dalle famiglie milanesi
101. Creare case del cibo di quartiere: spazi e momenti d'incontro tra persone fragili e non nel quale condividere cibo e relazioni
102. Fare uno sconto a chi fa la spesa a piedi o in bicicletta, invece dei buoni per pagare il parcheggio
103. Creare sistemi per l'accesso alle mense caritatevoli che permettano di seguire le persone in difficoltà, affiancando ad esempio piani di monitoraggio della salute
104. Fare laboratori didattici nei mercati comunali, aperti a bambini e adulti
105. Fare educazione alimentare anche nei luoghi di lavoro