



Università degli studi di Torino

Dipartimento di Economia e Statistica "Cognetti de Martiis"

Corso di Laurea Magistrale in Economia dell'Ambiente, della Cultura  
e del Territorio

**Tesi di laurea magistrale**

**Enti territoriali e formazione alla *green economy*:  
progetto APP VER ed esperienze eco-innovative nel  
settore della ristorazione**

Relatore: Egidio Dansero

Primo Correlatore: Silvana Dalmazzone

Secondo Correlatore: Claudia Galetto

Laureanda: Giorgia Cocco

Matr. 816263

Anno Accademico 2017/2018

*Alla mia famiglia  
e a Stefano*

# Indice

<b>Introduzione</b>	I
<b>1. GREEN ECONOMY</b>	1
<b>1.1. Gli input della green economy</b>	3
1.1.1. <i>Finitezza delle risorse naturali</i>	3
1.1.2. <i>Superamento della capacità di assorbimento della terra</i>	5
1.1.3. <i>Impronta ecologica sproporzionata</i>	6
<b>1.2. Cenni storici</b>	8
1.2.1. <i>I pilastri della green economy</i>	8
1.2.2. <i>Fasi storiche rilevanti</i>	11
<b>1.3. La green economy come cambiamento di paradigma economico</b>	12
1.3.1. <i>Vantaggio competitivo</i>	14
1.3.2. <i>Green Jobs</i>	17
<b>1.4. Formazione alla green economy</b>	21
1.4.1. <i>Politiche e iniziative a livello internazionale</i>	22
1.4.2. <i>Politiche e iniziative a livello europeo</i>	24
1.4.3. <i>Politiche e iniziative a livello nazionale</i>	27
1.4.4. <i>Politiche e iniziative a livello della regione Piemonte</i>	32
<b>1.5. Settore della ristorazione e green economy</b>	33
1.5.1. <i>Impatti ambientali dei servizi di ristorazione</i>	34
1.5.2. <i>Ristorazione sostenibile</i>	36
1.5.2.1. <i>Vantaggio economico</i>	36
1.5.2.2. <i>Il nuovo ruolo dei consumatori</i>	37
1.5.3. <i>Formazione alla green economy nel settore della ristorazione</i>	38
<b>2. IL PROGETTO APP VER</b>	40
<b>2.1. Contesto di riferimento</b>	40
2.1.1. <i>La Città Metropolitana di Torino</i>	41

2.1.2.	<i>La Transition Écologique in Francia</i>	41
<b>2.2.</b>	<b>Il Progetto</b>	43
2.2.1.	<i>Attori coinvolti nel progetto</i>	44
2.2.2.	<i>Il concetto di territorialità</i>	46
2.2.3.	<i>Cosa produce APP VER</i>	47
<b>2.3.</b>	<b>Il Sussidiario Green</b>	48
2.3.1.	<i>Costruzione del Sussidiario</i>	49
2.3.2.	<i>Contenuti del Sussidiario</i>	50
2.3.2.1.	<i>Le "chiavi descrittive" del Sussidiario</i>	51
<b>2.4.</b>	<b>Il ruolo degli istituti scolastici in APP VER</b>	52
2.4.1.	<i>Il Sussidiario come strumento per le scuole</i>	54
<b>3.</b>	<b>LA RISTORAZIONE SOSTENIBILE NEL PROGETTO APP VER</b>	56
3.1.	<b>Quadro della ricerca</b>	56
3.1.1.	<i>Obiettivi della ricerca</i>	59
3.2.	<b>Il nuovo volto della Città Metropolitana di Torino</b>	59
3.2.1.	<i>Il cibo come risorsa strategica</i>	60
3.2.2.	<i>Andamento del commercio e della ristorazione provinciali nell'indagine della Camera di Commercio di Torino</i>	67
3.2.2.1.	<i>Il commercio al dettaglio in sede fissa</i>	68
3.2.2.2.	<i>Il settore della ristorazione nella CMT per il rilancio dell'area</i>	71
3.3.	<b>Il settore della ristorazione nel progetto APP VER</b>	73
3.3.1.	<i>Il Sussidiario per la ristorazione sostenibile</i>	75
3.3.1.1.	<i>Prodotti (beni e servizi)</i>	77
3.3.1.2.	<i>Processi Produttivi</i>	81
3.3.1.3.	<i>Organizzazione e Processi Organizzativi</i>	88
3.3.1.4.	<i>Rapporto con il territorio</i>	90
3.4.	<b>I bisogni formativi per l'eco-ristorazione</b>	95
3.4.1.	<i>L'analisi dei bisogni formativi</i>	95
3.4.2.	<i>Il programma dell'Istituto di Istruzione Superiore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Prever"</i>	96
3.4.2.1.	<i>La progettazione degli insegnanti</i>	96

3.4.2.2. <i>Il percorso degli studenti</i>	97
<b>4. LA RICERCA</b>	102
<b>4.1. Progetti per la ristorazione sostenibile</b>	102
4.1.1. <i>La dimensione internazionale</i>	103
4.1.2. <i>La dimensione europea</i>	107
4.1.3. <i>La dimensione nazionale</i>	108
<b>4.2. Le organizzazioni verdi del settore della ristorazione in APP VER</b>	114
4.2.1. <i>Gli agriturismi</i>	115
4.2.2. <i>Aziende agricole</i>	135
4.2.3. <i>Aziende agro-forestali</i>	145
4.2.4. <i>Slow Fast Food</i>	155
4.2.5. <i>Catering</i>	161
<b>5. CONCLUSIONI</b>	168
<b>5.1. Valore metodologico del Sussidiario</b>	168
<b>5.2. APP VER a confronto con altri progetti</b>	172
5.2.1. <i>Osservazioni e possibili margini di miglioramento del progetto APP VER</i>	172
5.2.2. <i>Elementi innovativi del progetto APP VER</i>	175
<b>Bibliografia</b>	178
<b>Riferimenti normativi</b>	185
<b>Sitografia</b>	187

## ***Introduzione***

Negli ultimi tempi si assiste sempre più spesso alle conseguenze catastrofiche del cambiamento climatico originato dall'attività antropica, con rischi sempre maggiori per la popolazione mondiale. Ciò ha imposto alle scienze economiche la responsabilità di individuare e tracciare la via del cambiamento, impostando per il futuro prossimo un mutamento di paradigma economico. Tali riflessioni possono essere riassunte con il concetto di *green economy*: modello teorico di sviluppo economico in grado di garantire la coniugazione tra crescita economica e salvaguardia dell'ambiente, considerato nelle sue molteplici accezioni.

Tra le numerose caratteristiche di un'economia di tipo "verde", ricordiamo il suo carattere lungimirante, che soprattutto oggi non può e non deve essere messo da parte: gli sforzi della società odierna devono essere finalizzati a una correzione dei comportamenti attuali, nonché alla salvaguardia delle generazioni future. Non a caso, la definizione oggi riconosciuta dai più di *sviluppo sostenibile*, è quella contenuta nel Rapporto Brundtland del 1987: sviluppo che "soddisfi le esigenze dell'attuale generazione senza compromettere la capacità di quelle future di rispondere alle loro " (WCED; 1987).

Questo rende di primaria importanza, in particolar modo nel campo del pubblico intervento, la progettazione e la diffusione della formazione alla *green economy*. In quest'ottica nasce APP VER – *Apprendere per Produrre Verde*: progetto transfrontaliero finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del programma INTERREG V-A FRANCIA ITALIA ALCOTRA 2014-2020 e avente quali soggetti capofila e attuatore, rispettivamente la Città Metropolitana di Torino e l'Istituto di Ricerche Economico Sociali (IRES) del Piemonte. Fine ultimo del progetto è, dunque, favorire il proliferare della *green economy*, nonché un sempre maggiore radicamento di quest'ultima nella società. Con APP VER si vuole così assicurare una diffusa educazione alla sostenibilità e una conseguente moltiplicazione dei cosiddetti *lavori verdi*, impostando dunque un vero e proprio cambiamento culturale.

Attraverso una focalizzazione sul settore della ristorazione, il presente lavoro si pone l'obiettivo di analizzare la rilevanza del progetto e l'efficacia metodologica dello strumento che esso impiega: il Sussidiario *Green* per la selezione e l'analisi di organizzazioni che vantano un'evoluzione in chiave *green*, denominate *organizzazioni verdi*. Si è proceduto così indagando gli elementi realmente innovativi del progetto nel campo dell'eco-ristorazione; e individuando possibili margini di miglioramento dello stesso. Lo studio potrà risultare utile a comprendere il valore dell'impegno degli enti pubblici territoriali nella diffusione della *green economy* mediante progetti di formazione.

Infatti si ritiene spetti proprio ai soggetti pubblici il compito di guidare il mutamento di paradigma economico necessario per superare l'attuale crisi finanziaria, sociale, ecologica e culturale; affermando e promuovendo la formazione all'economia verde quale bene pubblico, con sguardo proiettato al futuro.

Il lavoro si presenta composto da una prima parte prettamente teorica dedicata alla contestualizzazione del progetto, più in generale, e dell'attività di ricerca in particolare. La seconda parte è invece dedicata all'esposizione dei risultati ottenuti grazie alla partecipazione, in prima persona, ad alcune fasi di sviluppo del progetto APP VER. Fondamentale risulta soprattutto l'analisi delle organizzazioni verdi partecipanti al progetto e distintesi quali virtuose nel settore dell'eco-ristorazione.

Nello specifico, il primo capitolo è quello prettamente teorico dedicato al tema generale della *green economy*, di cui viene passata in rassegna la letteratura di riferimento e l'evoluzione storica; descritto il ruolo attuale; per poi arrivare a presentare gli argomenti della formazione alla *green economy* e dell'economia verde nel settore della ristorazione.

Il secondo capitolo è invece dedicato alla descrizione del progetto APP VER, nel tentativo di chiarire soprattutto il significato del Sussidiario *Green*, nonché il ruolo delle scuole partecipanti.

Il terzo capitolo si focalizza sul settore della ristorazione sostenibile così come interpretato nel progetto APP VER. Trattasi del cuore del presente lavoro di tesi in cui vengono innanzitutto chiariti gli obiettivi della ricerca, per poi passare alla

descrizione del nuovo volto della Città Metropolitana di Torino, quale centro dedito prevalentemente all'attività turistica. Il capitolo in esame prosegue analizzando quanto previsto dal progetto APP VER per lo specifico settore del servizio di somministrazione pasti; e si conclude con la descrizione delle modalità di analisi dei bisogni formativi da parte del mondo della scuola e dell'approccio scelto dall'Istituto di Istruzione Superiore Alberghiero "A. Prever" di Pinerolo.

Il quarto capitolo è riservato in primis alla presentazione di progetti già elaborati a livello nazionale e internazionale per il settore dell'eco-ristorazione: parte significativa che favorirà lo sviluppo delle considerazioni finali. Il capitolo si conclude con l'esposizione di quanto appreso in occasione delle interviste somministrate alle organizzazioni verdi del comparto della ristorazione, coinvolte in APP VER.

Infine, il quinto e ultimo capitolo, contiene le considerazioni finali espresse in merito al valore metodologico dello strumento del Sussidiario *Green* e alla presenza di elementi innovativi in APP VER, nonché di possibili margini di miglioramento dello stesso.

# Capitolo 1

## *Green Economy*

“Viviamo in un'età di trasformazione globale, un'età di economia verde” (Ban Ki-moon)

L'esigenza per un sistema economico di orientarsi verso un approccio di tipo *verde* nasce principalmente dall'insostenibilità dei meccanismi di mercato inerenti produzione e consumo, risultati sin ora estranei a tener conto della dimensione ambientale. Il nostro pianeta non può più essere considerato esclusivamente destinatario di scarti e luogo di mero sfruttamento di risorse: è necessario che si assuma una visione a lungo termine guardando alla natura finita delle risorse, nonché al carattere chiuso del sistema terra nel quale, cioè, “nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma”<sup>1</sup>.

Secondo quanto previsto dalla IUCN (*International Union for the Conservation of Nature*), quella che si sta vivendo è la sesta più significativa estinzione di massa delle specie terrestri, mentre la crescita demografica, che si prevede porterà la popolazione mondiale a 9 miliardi nel 2040, costringe la popolazione più povera a dipendere sempre di più dagli ecosistemi, incrementando le tensioni geopolitiche (Kennet M., Gale de Oliveira M. S., Heinemann V.; 2010).

La generazione attuale ha dunque la responsabilità di garantire una coniugazione tra interessi economici di sviluppo e limiti imposti dagli ecosistemi terrestri, soprattutto ora che la crisi in atto si è dimostrata in grado di svelare le inefficienze del modello economico tradizionale.

La speranza del mondo scientifico e accademico è che la soluzione possa essere individuata nella rapida espansione della *green economy* quale vettore del cambiamento. La definizione maggiormente accreditata di *green economy*, è quella

---

<sup>1</sup> Trattasi del postulato fondamentale di Lavoisier, da cui deriva la legge fisica della conservazione della massa.

formulata dall'organismo internazionale UNEP (*United Nations Environment Programme*) nel 2010:

*“economia capace di assicurare il benessere umano e l'equità sociale, riducendo contestualmente i rischi ambientali e le scarsità ecologiche”*

L'economia verde, oltre a rielaborare concetti già noti sulla base dei principi e delle teorizzazioni che le appartengono, impone uno sforzo nuovo per guidare il sistema economico verso la sostenibilità ambientale, in un'ottica precauzionalista (Dansero E., de Luca A., Puttilli M.; 2011). L'economia verde dunque, seppure nelle sue molteplici accezioni settoriali e applicazioni diversificate in base ai differenti livelli gerarchici di applicazione, riassume l'intero sforzo planetario verso lo sviluppo sostenibile (Federico T.; 2014). Trattasi di un modello teorico di sviluppo economico che, non solo è in grado di coniugare obiettivi di crescita economica e limiti ambientali (Dansero E., de Luca A., Puttilli M.; 2011), ma lo fa contemplando i danni di natura economica che gli impatti ambientali di origine antropica hanno la capacità di generare sul PIL, secondo un meccanismo di retroazione negativa, limitando così la resa delle attività umane stesse.

La *green economy* è una scienza poliedrica che quindi offre la possibilità di scegliere il tipo di strategia da implementare e di intervenire così in tutti i settori, in un'ottica sistemica. Non a caso essa non è meramente legata a tecnicismi e formule, ma ispirata soprattutto a un ampio spettro di valori e ideologie non prettamente di natura ecologica, ma anche culturale e sociale: tra questi la sostenibilità, l'equità sociale e la giustizia ambientale, un senso di comunità, la salvaguardia della biodiversità, la tutela dell'intero pianeta.

Viene così a essere abbandonata la visione antropocentrica tipica dei modelli economici neoliberisti, arrivando a comprendere che l'uomo non è al di sopra di tutto, ma anch'esso è parte del sistema come gli altri esseri viventi, e come questi ultimi, dipendente dallo stato di salute del nostro pianeta. Per salvaguardarlo è necessario un cambiamento nello stile di vita della società complessivamente considerata, imponendo una nuova cultura basata su pilastri quali la produzione locale per bisogni locali, il riciclaggio, il riutilizzo, la riparazione, l'energia rinnovabile. In tale contesto, appare intuitivo quanto sostenuto da Goldsmith

(2005): è ora di “riscrivere l'economia” per garantire la sopravvivenza umana, attraverso il rispetto dei limiti imposti dalla natura (Kennet M., Heinemann V.; 2006). Sono oggi, dunque, le problematiche ambientali e la loro risoluzione e prevenzione a essere indicatori per la valutazione dello sviluppo economico: il "Rapporto Stern" del 2006, destinato al governo britannico, ha suggerito come un investimento pari al 2% del PIL nella difesa dell'ambiente, garantirebbe un considerevole risparmio economico se si pensasse a quanto sarebbe necessario investire per sanare le conseguenze del cambiamento climatico. Risultati simili sono stati poi raggiunti dal rapporto dell'UNEP TEEB (*The Economics of Ecosystems and Biodiversity*) del 2010, sottolineando in particolare i costi incredibili che dovranno essere sostenuti a causa della perdita di biodiversità. La valorizzazione e difesa dell'ambiente, agli occhi della *green economy*, non sono più vincoli, ma opportunità (Kennet M., Gale de Oliveira M. S., Heinemann V.; 2010).

## 1.1. Gli input della *Green Economy*

L'elaborazione di una teoria economica di tipo *green*, dunque, nasce a partire da molteplici input. Tra questi è possibile individuarne alcuni preponderanti.

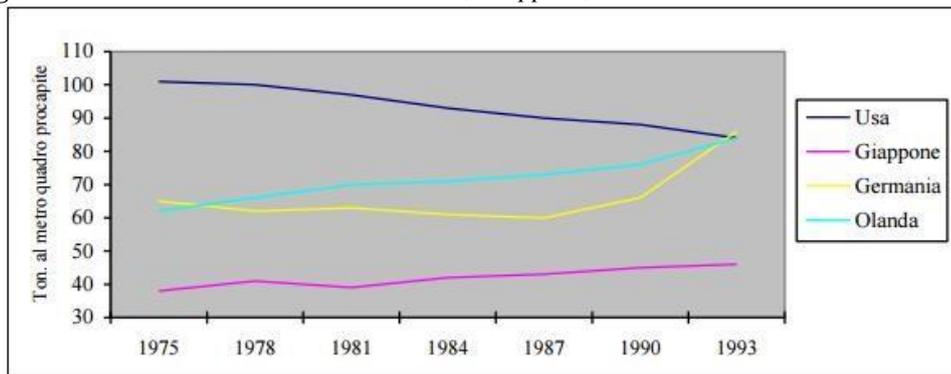
### 1.1.1. *Finitezza delle risorse naturali*

Nella definizione dell'UNEP di *green economy*, troviamo anche affermato che, "nella sua espressione più semplice, un'economia verde può essere pensata come un'economia a basse emissioni di anidride carbonica, efficiente nell'utilizzo delle risorse e socialmente inclusiva".

La *green economy* si affianca così a tutta quella serie di studi e ricerche volti a contenere lo sproporzionato flusso di materie prime ed energia impiegato nella produzione di beni e servizi, rispettivamente identificando le innovazioni e gli approcci che consentano di ottenere il massimo valore delle risorse; impiegando principalmente energia proveniente da fonti rinnovabili.

La maggior parte degli studi suggerisce che, nei paesi sviluppati, la quantità di materia destinata a ciascun individuo è incredibilmente elevata e nettamente al di sopra delle aspettative. Esempio in questo caso è il risultato di una ricerca del 1991 inerente il flusso di risorse in entrata per USA, Giappone, Germania e Olanda pari, rispettivamente, a circa 84, 46, 86, 84 tonnellate pro capite annue (Fig. 1.1.). Ciò ha permesso di stimare l'ottenimento di un PIL di 100 dollari, a fronte di un investimento di 300 kg di materie prime: un risultato spropositato (Adriaanse A. et al, 1997). Inoltre, ricerche più recenti hanno messo in evidenza un trend crescente dei volumi totali di flussi di materia entranti nei diversi paesi e, di conseguenza, della quantità di beni prodotti e consumati.

**Fig 1.1.** Flusso di materiali in entrata in Usa, Giappone, Germania e Olanda dal 1975 al 1993.



**Fonte:** ADRIAANSE A. et al., *Resource Flows: The Material Basis of Industrial Economies*, 1997

Inoltre è indubbio che, maggiore è l'utilizzo delle risorse, e più ingente è la quantità di scarti, rifiuti e sprechi generati. Ecco che le economie industriali tradizionali si fondano principalmente sulle logiche di crescita e arricchimento, da raggiungere mediante l'impiego massiccio di materie prime, in un'ottica di mero consumismo: da ciò la necessità di produrre senza discernimento, impostando una cultura del nuovo, dell'usa e getta. Questo impone un quantitativo enorme di rifiuti, nonché di sprechi e inquinamento. La soluzione prospettata così dalla *green economy*, come già accennato in precedenza, è di riportare la società verso le pratiche del riciclo, del riutilizzo e della riparazione, in modo tale da garantire nuova vita a ciascun bene

di produzione, un idoneo valore alle materie prime impiegate, da cui trarre la massima efficienza possibile.

In questo ambito è bene ricordare che l'Istituto Fattore 10<sup>2</sup> ha previsto che entro il 2050 sarà possibile ridurre di dieci volte la quantità di materie prime ed energia impiegati nella produzione di beni e servizi. A ciò corrisponderebbero 100 dollari di PIL ottenuti impiegando 30 kg di fattori produttivi (Schmidt-Bleek F.; 1998).

### *1.1.2. Superamento della capacità di assorbimento della terra*

Altro fattore interessante per motivare l'avvento della *green economy* è appunto il superamento della capacità del pianeta terra di sopportare in modo sostenibile prelievi, sversamenti ed emissioni umani. In tal senso si parla di mancato rispetto dello "spazio ambientale": la prima definizione di spazio ambientale fu quella di Opschoor del 1990, il quale parlava della "porzione di ambiente naturale che l'uomo può utilizzare senza comprometterlo in maniera definitiva". Attualmente lo sfruttamento delle risorse naturali che caratterizza l'attività umana, supera nettamente i limiti imposti della natura: lo "spazio ambientale" è di gran lunga superiore rispetto a quello realmente occupato da ogni singolo individuo. Le statistiche affermano che il sistema economico tradizionale preleva più del doppio delle risorse che l'ambiente sarebbe in grado di fornire in modo sostenibile: dunque "la quantità di energia, acqua, territorio, materie prime non rinnovabili e legname impiegata da ogni uomo o organizzazione senza compromettere le possibilità delle generazioni future di fare altrettanto" (Amici della Terra; 1995) supera fortemente la soglia massima in grado di assicurare la sopravvivenza di ciascun individuo. A rendere la situazione ancora più drammatica, l'iniquità sociale che caratterizza la nostra generazione: se una parte della popolazione mondiale, infatti, sfrutta uno spazio ambientale eccessivamente esteso, l'altra porzione non ne ha a disposizione a sufficienza per garantirsi la sopravvivenza. Tale squilibrio è così in grado di

---

<sup>2</sup> Istituto dedito alla creazione di valore sostenibile, in particolar modo mediante l'incremento della produttività delle risorse.

determinare conseguenze non solo dal punto di vista ambientale, ma anche tensioni di natura sociale e geopolitica.

### *1.1.3. Impronta ecologica sproporzionata*

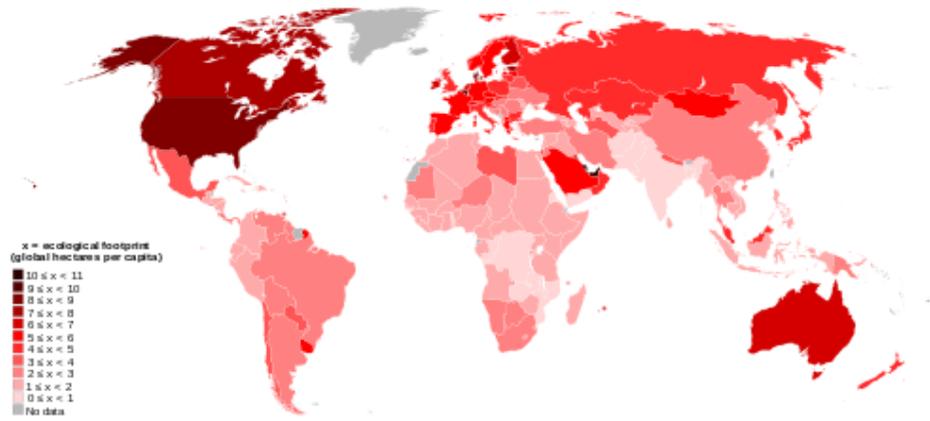
Simile allo spazio ambientale, e dunque da citare, è l'impronta ecologica di ciascun individuo: l'area biologicamente produttiva, acquatica e terrestre, di cui necessita un'unità di riferimento (un individuo, un'intera popolazione, un'azienda e così via) per il sostentamento delle proprie attività; tenendo conto dei tempi di rigenerazione delle risorse prelevate e della capacità di assorbimento da parte degli ecosistemi delle emissioni inquinanti. Trattasi dunque di un indicatore in grado di valutare lo sfruttamento territoriale da parte della popolazione umana, rispetto alle capacità rigenerative terrestri.

La rilevanza di tale strumento d'analisi sta nella sua capacità di offrire una nuova visione di consumo antropico di materia: a differenza di quanto verificato da indicatori analoghi utilizzati in precedenza, *l'ecological footprint* indaga le dimensioni dell'area necessarie per sostenere sostenibilmente una data popolazione; e non il contrario. In questo modo, ogni valore inerente il consumo di energia e risorse viene preso in considerazione in termini di territorio sfruttato, rendendo i risultati di immediata intuizione ai molti.

Dunque è particolarmente interessante l'opportunità che tale indicatore offre: valutare l'effettiva sostenibilità del livello dei consumi del soggetto analizzato. Ciò è soprattutto possibile confrontando l'impronta di una certa unità di riferimento, con la quantità di terra disponibile pro-capite, arrivando dunque a calcolare il rapporto intercorrente tra popolazione totale ed estensione complessiva terrestre.

Numerosi studi realizzati sia su scala globale che in specifici paesi, mostrano un'impronta ecologica mondiale fortemente squilibrata tra paesi sviluppati e non (Carley M., Spapens P.; 1999) (Fig. 1.2.).

**Fig. 1.2.** *Impronta ecologica dei diversi paesi del mondo nel 2007.*



**Fonte:** <https://www.footprintnetwork.org>: think-tank internazionale che si occupa di sostenibilità ambientale, il cui fondatore e attuale presidente è l'ambientalista svizzero Mathis Wackernagel.

Inoltre, essa risulta anche nettamente superiore alle capacità di assorbimento e rigenerative terrestri. In particolare, secondo l'ambientalista svizzero e fondatore del "Global Footprint Network" Mathis Wackernagel, l'umanità nell'arco di circa 40 anni ha incrementato la propria impronta ecologica del 50%, passando dallo sfruttamento del 70% della capacità totale della biosfera, al 120% (Wackernagel M., Rees W.; 2004). Procedendo con un'*ecological footprint* così sproporzionata, si arriverà nel futuro prossimo a una quantità nettamente inferiore di fattori produttivi ed energia da destinare a produzione e consumi: addirittura si prevede la necessità di quasi tre pianeti terra entro il 2050 per sostenere le attività e i consumi umani odierni, così da compensare il costante aumento dell'impronta ecologica.

Proprio sulla base di quanto argomentato sin qui, è possibile nuovamente ribadire la necessità di una differente tipologia di modello economico di riferimento: esso dovrà tener conto delle giuste proporzioni dello spazio ambientale e dell'impronta ecologica. Dunque trattasi di un sistema economico che impieghi un flusso di risorse naturali rispettoso dei limiti ambientali in termini di capacità rigenerative e di assorbimento terrestri; di un sistema che azzeri il consumo di risorse non rinnovabili, favorendo la sostituibilità tra capitale naturale e capitale artificiale; di un sistema che possa garantire l'equità sociale per ciò che concerne disponibilità di risorse, nonché responsabilità nella loro gestione (WWF; 2010).

L'obiettivo della *green economy* è proprio quello di permettere all'umanità di vivere nel giusto spazio ambientale, quello disponibile dati i vincoli imposti dall'ambiente, con un'impronta ecologica minima e, quindi, proporzionata (Amici della Terra; 1995).

## 1.2. Cenni storici

Il pensiero costituente la base della *green economy* è evoluto nel tempo attraverso un processo lungo e complesso, sino ad arrivare a una formulazione completa del concetto solo nel 2006 grazie alla stesura del "Rapporto Stern". Quest'ultimo, destinato al governo britannico, suggeriva la necessità di un'analisi economica che valutasse l'impatto ambientale dei cambiamenti climatici, nonché il loro effetto negativo sul PIL.

### 1.2.1. I pilastri della *green economy*

Le filosofie e le scuole di pensiero pilastri dell'economia verde sono, appunto, molteplici:

#### 1. Le teorie malthusiane sulla scarsità:

l'economista e demografo inglese Thomas Robert Malthus nel 1798 pubblicò *An Essay of the Principle of the Population as it Affects the Future Improvement of Society*. Trattasi di un saggio in cui egli espresse la teoria secondo la quale (Hofmann K.; 2013), impiegando input di capitale e lavoro sempre crescenti data una certa dotazione fissa di terra, si assisterà alla crescita del prodotto marginale di capitale e lavoro sin a un certo punto; poi i rendimenti marginali diventeranno decrescenti, facendo diminuire il prodotto pro capite. Ciò identifica la crescita demografica come la principale causa di impoverimento della popolazione: essa segue infatti una progressione geometrica, mentre la disponibilità di risorse alimentari cresce in progressione aritmetica, dunque a ritmo più lento (Kiser B.; 2016). Di conseguenza, nel momento in cui le derrate alimentari a disposizione non sono più sufficienti al sostentamento della

popolazione crescente, è necessario che si inneschi un'impennata della mortalità per riportare l'equilibrio.

Con tale teoria Malthus per primo, sul finire del XVIII secolo, esprime preoccupazione in merito alla scarsità delle risorse naturali da destinare al sostentamento delle attività antropiche, e segnala quale causa principale di mortalità, la combinazione tra tale scarsità e incremento demografico.

## 2. Le idee illuministe di ragione e diritto (Jevons; Walras):

esse hanno ricoperto un ruolo centrale nel plasmare il modo di concepire l'economia, nonché la posizione dell'umanità nei confronti della natura complessivamente considerata. Tuttavia in questa fase non si richiede ancora un uso coscienzioso della natura. L'idea di fondo è infatti ancora quella antropocentrica, così come spiega Francis Bacon: «La mente umana che supera la superstizione acquista l'autorità sopra la natura ormai disincantata. Ciò che l'uomo vuole imparare dalla natura è come usarla al fine di dominare totalmente sia la natura stessa sia gli altri uomini. Questo è il suo unico proposito» (Kennet M., Gale de Oliveira M. S., Heinemann V.; 2010).

## 3. Teorie femministe (Kuiper; Nelson):

fondamentale è stata soprattutto l'idea di un'*economia femminista*, ovvero un settore che comprendesse gli studi sia sui ruoli di genere nell'economia, sia sui pregiudizi nella disciplina economica. Tali teorie hanno così sfidato il pensiero economico classico per dar vita a un processo di ricerca innovativo volto a superare i pregiudizi soggettivi nei confronti delle donne, in grado di compromettere l'affidabilità della ricerca economica stessa. Gli argomenti trattati riguardano l'economia delle famiglie, i mercati del lavoro, l'assistenza, lo sviluppo, la macroeconomia, i bilanci nazionali, la storia, la filosofia, la metodologia e l'insegnamento dell'economia. Tali teorie sono state importanti soprattutto per costruire il concetto di equità proprio dell'economia verde, passando attraverso l'eco-femminismo.

4. Le idee dell'eco-femminismo (Salleh, Mies e Mellor):

trattasi proprio della coniugazione tra pensiero femminista ed ecologia. Le pioniere di tale pensiero infatti ritengono che la causa dell'attuale crisi ambientale sia da ricercare nell'eccesso di sessismo tipico delle società occidentali. La donna, alla stregua della natura, nel sistema capitalistico è da sempre oggetto di sfruttamento e subordinazione: immediata è così la comparazione tra iniquità sociale e ingiustizia ambientale.

5. Concetti post moderni di lotta di potere:

queste teorie sono pilastri importanti nella costruzione del pensiero della *green economy* ricoprendo, come le precedenti, il ruolo di garanti di un rinnovato valore dell'equità sociale, questa volta però pretendendo un'uguaglianza non più di genere, ma di classe.

6. Economia buddhista (Ernst Friedrich Schumacher; Satish Kumar):

i padri fondatori di tale ideologia economica hanno promosso la valorizzazione sia del decentramento che dei concetti di cooperazione e moderazione. Inoltre l'economia buddhista è quella che accanto a questi temi tipici della sfera sociale e politica, sottolinea anche la centralità del pianificare la salvaguardia delle risorse, in modo tale da conservarne quantità sufficienti per le future generazioni.

7. Ideologia ambientalista:

infine, per ciò che concerne nello specifico la dimensione *green*, va sottolineato che le prime opere e teorie di tipo *verde* iniziano a diffondersi verso la metà degli anni '60. Questo soprattutto grazie alla contestazione nei confronti della società consumistica e industriale che ha caratterizzato i primi anni di quel decennio. Basti pensare ai poeti della Beat Generation, il movimento Hippy e quello dei *Flower Power*. È in questo contesto, infatti, che nasce l'ambientalismo, inteso come ideologia finalizzata alla tutela e miglioramento dell'ambiente a partire da una presa di coscienza collettiva.

### 1.2.2. Fasi storiche rilevanti

Al di là di quelli che sono stati definiti pilastri dell'economia verde, ci sono state alcune tappe storiche importanti che hanno ulteriormente favorito l'approdo alla *green economy*.

L'economia verde considera la natura custode di un valore intrinseco, trasmesso poi in un'ottica sistemica, a tutti gli esseri viventi che la caratterizzano. Ecco perché la *green economy* necessita di un'attività economica che «soddisfi tutti gli esseri umani, le altre specie, la biosfera, i sistemi e il pianeta» (Kennet M., Gale de Oliveira M. S., Heinemann V.; 2010). È con l'ecologia profonda (Arnae Ness, 1973) che ci si libera dalla morsa dell'antropocentrismo, tipico ancora dell'ambientalismo: l'ideologia in esame si fonda, appunto, su un complesso di valori eco-centrici e di etica ambientale, indagando il ruolo della vita umana come parte integrante dell'ecosfera.

Altro passo fondamentale è stato quello compiuto dalla bioeconomia o economia ecologica, fondata dall'economista rumeno Nicholas Georgescu-Roegen, che ha scritto: «L'attività industriale in cui oggi è impiegata larga parte dell'umanità accelera sempre di più l'esaurimento delle risorse terrestri, fino ad arrivare inevitabilmente alla crisi. Prima o poi la "crescita", la grande ossessione degli economisti, standard e marxisti, deve per forza finire. La sola questione aperta è quando» (Bologna G.; 2013). Egli professa dunque un'economia ambientalmente e socialmente sostenibile che limiti al massimo la tendenza di ogni processo economico a ridurre la disponibilità di risorse ed energia per il futuro. Sostenitore dell'economia ecologica accanto a Roegen, fu lo statunitense Kenneth Ewart Boulding. Infine, sempre nel 1973, con Herman Daly (*Toward a State Economy*) la *green economy* raggiunge un significativo interesse. Il merito più grande dell'economista statunitense è stato quello di agire internamente al Dipartimento Ambientale della Banca Mondiale: è qui infatti che ha contribuito a elaborare le linee guida per la politica dello sviluppo sostenibile (Norgaard R.; 2008).

Nello stesso periodo (1972) il *think-tank* del Club di Roma, sotto la guida del fondatore visionario Aurelio Peccei, pubblicò il rapporto *The Limits to Growth*, realizzato dal Systems Dynamics Group del Massachusetts Institute of Technology

(MIT). Questo è stato solamente il primo di una serie di rapporti simili, tutti volti a prevedere l'andamento futuro del rapporto tra ambiente e società antropica, mettendo in evidenza la preoccupazione in merito alla finitezza delle risorse naturali.

Tali argomenti sono poi stati rielaborati dal famoso rapporto Brundtland, redatto nel 1987 dall'UNCED (*United Nations Conference on Environment and Development*). È qui che troviamo la prima definizione di sviluppo sostenibile che abbia avuto un reale impatto sull'opinione pubblica: «lo sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento delle necessità della generazione presente, senza compromettere la possibilità di quelle future di realizzare le proprie» (UNCED; 1987). Il concetto di sostenibilità veniva così legato indissolubilmente all'incontro tra attività antropiche e salvaguardia degli ecosistemi.

Infine, come già accennato a inizio paragrafo, è con il "Rapporto Stern" del 2006 che si ottiene la prima comparsa del termine *green economy*.

Quello che è chiaro è che l'economia verde nasce da un connubio di approcci e teorie diversificati, ma integrati tra loro con lo scopo di pianificare l'eliminazione degli elementi di disuguaglianza di natura sistemica e istituzionale. La visione deve essere globale e la disciplina deve prendere in considerazione sempre la dimensione ambientale come quella preponderante, all'interno della quale racchiudere ogni considerazione in merito all'equità, la democrazia, la libertà, la cooperazione. Abbandonata la visione antropocentrica, l'economia verde guida la società verso una sostenibilità a 360 gradi e soprattutto a lungo termine (Kennet M., Heinemann V.; 2006).

### 1.3. La *Green Economy* come cambiamento di paradigma economico

Oggi la locuzione *economia verde* appare sempre più sinonimo di nuovo paradigma economico: trattasi di una vera e propria rivoluzione nel campo delle assunzioni fondamentali che stanno alla base delle scienze economiche. Non a caso, si sta assistendo a un costante incremento dell'importanza della *green economy* quale

priorità strategica per organizzazioni governative e non. Nello specifico essa assume sempre più rilievo nelle politiche dell'Unione Europea: ciò testimonia la presa di coscienza, da parte delle istituzioni comunitarie, in merito all'incompatibilità tra il sistema economico tradizionale e gli obiettivi di sviluppo a lungo termine dell'Europa, presenti nella strategia Europa 2020<sup>3</sup>, nel settimo *Environment Action Programme* (EAP)<sup>4</sup>, nel programma quadro dell'UE per la ricerca e l'innovazione (Horizon 2020)<sup>5</sup> e nelle politiche destinate ai settori dei trasporti e dell'energia.

Inoltre, a confermare il ruolo della *green economy* quale nuovo paradigma economico, è la già citata natura polivalente di tale scienza che le permette di impostare, secondo i propri principi, ogni aspetto della sfera economica. Basti pensare che persino l'informatica, inizialmente identificata quale ancora di salvezza, è oggi considerata un *driver* del cambiamento climatico e dunque bisognosa di un intervento in senso *green*. In quest'ottica si mira a spodestare i monopoli quali Microsoft e Google, innanzitutto favorendo compagnie di proprietà collettiva che utilizzino sistemi open source; e poi tentando di ridurre i consumi delle *server farms*, mediante l'impiego di materiali riciclati, l'ottimizzazione energetica e la digitalizzazione (Kennet M., Gale de Oliveira M. S., Heinemann V.; 2010).

La necessità di impostare tale cambiamento nella modellizzazione economica basilare, deriva principalmente dal bisogno di uscire dalla crisi economica e finanziaria globale che l'umanità sta vivendo negli ultimi decenni. Ecco che la *green economy* si presenta come la disciplina in grado di leggere i limiti imposti dalla natura non più come tali, ma come opportunità capaci di garantire un importante vantaggio competitivo: occasioni di investimento, crescita e occupazione per l'intero sistema produttivo.

---

<sup>3</sup> EC (2010), Communication from the Commission "Europe 2020 — A strategy for smart, sustainable and inclusive growth", COM (2011).

<sup>4</sup> UE (2013); Decisione N. 1386/2013/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 Novembre 2013, relativa al *General Union Environment Action Programme: to 2020 Living well, within the limits of our planet*.

<sup>5</sup> UE (2013), Regolamento (UE) N. 1291/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dell'11 Dicembre 2013, che istituisce Horizon 2020 - Programma quadro dell'UE per la ricerca e l'innovazione (2014-2020) e che abroga la decisione N. 1982/2006/CE.

In definitiva si può affermare che oggi, l'elemento su cui vale la pena soffermarsi nell'analisi del valore della *green economy*, è proprio la competitività che essa è capace di innescare: quest'ultima risulta infatti maggiore tra le imprese *green* che tra quelle non *green* (GreenItaly; Rapporto 2017).

Nello specifico, il vantaggio competitivo ottenibile grazie all'adozione di un sistema economico di tipo *verde*, fa perno sulle cosiddette *professioni verdi*. Queste ultime infatti rappresentano, per il futuro prossimo, uno dei più promettenti settori di occupazione e di sviluppo giovanile.

### *1.3.1. Vantaggio competitivo*

Oggi la *green economy* si presenta, appunto, come modello economico innovativo in grado di allettare le imprese operanti nei diversi settori, offrendo loro nuove opportunità di arricchimento. Tale caratteristica distingue l'economia verde dallo sviluppo sostenibile: non si parla più di sostenibilità a qualunque costo, ma di un vero e proprio nuovo business. In tale scenario, l'Italia rappresenta un caso emblematico: negli ultimi anni il giro d'affari dell'economia verde si è aggirato intorno a un fatturato di 10 miliardi di euro, con un trend crescente (Giliberto J.; 2009). In tal senso esemplari sono i dati raccolti nel Rapporto 2017 di GreenItaly, seppur limitando l'analisi al segmento per natura più competitivo dell'economia nazionale: quello delle medie imprese industriali (da 50 a 499 dipendenti). Per il 2017 si prevede che la maggior parte delle medie imprese operanti nei settori *green*, otterrà un aumento degli ordinativi sia nazionali che internazionali.

Sicuramente, a supportare tale balzo competitivo realizzabile per mezzo della *green economy*, è lo stretto legame intercorrente tra dimensione *verde* e attività di ricerca e sviluppo: non a caso, delle medie imprese industriali che nel 2017 investiranno nel settore di ricerca e sviluppo, il 27% punterà sull'eco-efficienza, contro il 18% di quelle che non lo faranno. Di conseguenza quanto appena descritto si accompagna al bisogno, da parte delle medesime aziende, di personale che vanti competenze tipiche dei cosiddetti *green jobs*: il 60% del totale del personale reclutato (GreenItaly; Rapporto 2017).

Certo è che, per poter ottenere un effettivo vantaggio competitivo, l'apporto offerto dalle innovazioni sarà una condizione necessaria, ma non sufficiente: contestualmente, infatti, sarà indispensabile avviare il cambiamento in senso *verde* in tutti i settori e non esclusivamente in quelli *core green*.

Quindi, tale attenzione verso l'ambiente che deve interessare ogni comparto del sistema economico e sociale, porta a generare prodotti di qualità, ma al contempo in grado di determinare un basso impatto ambientale durante tutto il proprio ciclo di vita: dall'ottenimento del fattore produttivo sino alla fase di smaltimento del prodotto finale per obsolescenza o consumo. Medesimo discorso è valido anche nel caso dei servizi. Risultati di tal genere possono essere realizzati solamente mediante un sistema produttivo integrato, i cui settori siano quindi connessi e dipendenti tra loro in modo sistemico, tutti votati ai principi tipici dell'economia verde.

Va inoltre evidenziato come la nuova tendenza del mercato a favorire gli eco-investimenti, nasca anche da un effettivo cambiamento dei consumatori: essi appaiono maggiormente sensibili e interessati alla dimensione ambientale e questo li rende decisori, attori in grado di influenzare le scelte di mercato e non più solamente spettatori e ricettori di scelte provenienti "dall'alto". La diffusione della *green economy*, dunque, non è semplicemente motivata dall'interesse imprenditoriale per una nuova opportunità di business (concessa dall'innovazione e dalle nuove soluzioni tecniche capaci di compensare scarsità e inquinamento), ma anche dalle suddette emergenti tendenze di mercato. L'offerta, coerente con i principi del *green business*, non fa altro che rispondere in modo adeguato a una consapevole domanda da parte dei consumatori, sempre più attenti alla tutela dell'ambiente, non solo per ciò che concerne i consumi, ma anche nella vita quotidiana e, conseguentemente, nel ricoprire il proprio ruolo di cittadini inseriti in uno specifico contesto locale (Frey M.; 2015).

In merito a quest'ultima considerazione, è doveroso specificare che la competitività garantita dalla *green economy* si costruisce anche sulla valorizzazione della comunità di riferimento rispettando il concetto di territorialità: in Italia più di due terzi delle medie imprese industriali verdi, favoriscono lo sviluppo locale attraverso finanziamenti diretti, progetti e iniziative a carattere culturale, collaborazioni con

soggetti fortemente legati alla comunità locale, promozione di iniziative volte alla valorizzazione del territorio (GreenItaly; Rapporto 2017).

L'Italia conferma così, ancora una volta, il proprio ruolo di terreno fertile per la proliferazione della *green economy*: la penisola è caratterizzata da comunità e territori custodi di specifiche vocazioni, sfruttabili quali propulsori dello sviluppo locale sostenibile. Basti pensare ai settori manifatturiero, agricolo, enogastronomico, creativo, turistico, nonché al successo e all'eco internazionale suscitati dal *made in Italy*: tutto può essere efficacemente rivoluzionato in senso *green*, annullando anche punti di debolezza tipici del nostro sistema produttivo (Frey M.; 2015).

Nella penisola sono osservabili, già da alcuni anni, casi virtuosi identificabili quali testimonianze di un posizionamento competitivo realmente ottenibile mediante l'economia verde. Come più e più volte ribadito, tale vantaggio competitivo è il prodotto del nuovo paradigma economico capace, inoltre, di ridurre le emissioni inquinanti e di gas serra; di limitare la produzione di rifiuti favorendo al massimo programmi volti al riciclaggio e al riuso; di favorire l'inclusività e la coesione sociali, nonché l'identità territoriale; di incrementare la comunicabilità tra società e istituzioni; di promuovere la diffusione di un concetto autentico di benessere che si discosti da quello del mero arricchimento.

Si pensi alla Candit Frucht, azienda siciliana leader in Europa nel settore delle canditure: ha investito nella realizzazione di un impianto fotovoltaico, avviando la rappresentanza italiana di un produttore statunitense di pannelli. Ancora, la Total impiega pannelli solari e asfalto mangia smog in alcune stazioni di servizio, così da annullare totalmente le emissioni prodotte dalle auto che vi transitano.

È aumentata poi vertiginosamente la presenza, sul suolo nazionale, di società offrenti servizi di intermediazione finanziaria e consulenza tecnica destinati alle aziende operanti sui più importanti mercati ambientali: esemplari l'Ecoway e la Sandeco.

Sempre più aziende, come la Chanteclair e la Sutter, stanno lanciando eco-detergenti, non solo caratterizzati da una composizione ecologica, ma prodotti in

fialette concentrate in modo tale da evitare quanto più possibile la produzione di plastica.

Nel settore delle costruzioni, l'Ecomen adotta una serie di misure per limitare i prelievi nelle cave, così da ridurre al minimo l'impatto ambientale: essa infatti utilizza, nella realizzazione di sottofondi stradali, materiali riciclati provenienti da un attento programma di recupero, ottenendo prodotti di elevata qualità.

Anche le istituzioni pubbliche si muovono nella medesima direzione: basti pensare, ad esempio, al premio "CompraVerde" concesso alle amministrazioni pubbliche distinte per il proprio impegno nella promozione e diffusione degli acquisti verdi e delle buone pratiche. Nell'ultimo decennio troviamo tra i vincitori l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo dei Mercati Telematici (Intercent-ER); diversi comuni, anche di dimensioni limitate, province e regioni; l'Agenzia delle Entrate; l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (Arpa) di alcune regioni; il Ministero della Giustizia; le Aziende Regionali per il Diritto allo Studio (ARDSU).

Infine si ricordino le fiere come Ecomondo a Rimini e Solarexpo a Verona; nonché eventi culturali come Cinemambiente: la rassegna di film inerenti tematiche ambientali, giunta nel 2017 alla ventesima edizione (Giliberto J.; 2009).

A livello internazionale, già nel 2010 il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP), nel rapporto *Green Economy Developing Countries Success Stories*, ha stilato l'elenco degli otto paesi (Brasile, Cina, Ecuador, India, Kenia, Nepal, Tunisia, Uganda) che hanno investito nel campo dell'energia pulita, costruendo così storie di successo, dal punto di vista ecologico e occupazionale. Il documento mette in evidenza come la *green economy* abbia la capacità di attecchire ovunque laddove vi sia la giusta volontà, nonché la capacità di costruire un piano di cooperazione a livello globale (UNEP; Rapporto 2010).

### *1.3.2. Green Jobs*

Il vantaggio competitivo di cui si è discusso sin ora deriva, tra le altre cose, anche dal crescente numero di posti di lavoro resi disponibili proprio grazie alla spinta

innovativa tipica della *green economy*. Non a caso, il concetto di economia verde stesso richiama principalmente ai temi del miglioramento del benessere umano, dell'efficienza e sostenibilità energetiche e della disponibilità di nuove prospettive lavorative. Nel 2007 ONU (Organizzazione delle Nazioni Unite), OIL (Organizzazione Internazionale del Lavoro) e ITUC (*International Trade Union Confederation*) hanno elaborato la *Green Jobs Initiative*, nella quale hanno provveduto a definire i lavori verdi come le «*occupazioni nei settori agricolo, industriale, di ricerca e sviluppo, dell'amministrazione e dei servizi che contribuiscono in modo decisivo alla conservazione o ripristino della qualità ambientale. Trattasi di lavori che nello specifico, ma non esclusivamente, aiutano a tutelare e proteggere gli ecosistemi e la biodiversità; a ridurre il consumo di energia, risorse e acqua mediante strategie altamente efficienti, minimizzando o eliminando totalmente qualsiasi forma di spreco o inquinamento*»<sup>6</sup>. I *green jobs* comprendono ogni attività risultati sostenibile e soprattutto idonea a favorire equità e giustizia sociali e ambientali.

La ventata di novità che l'economia verde ha portato nel mondo del lavoro ha una valenza sia quantitativa che qualitativa. Per quanto concerne quest'ultima, si sta assistendo innanzitutto alla crescita della professionalità e della formazione degli addetti dei cosiddetti settori *core green*; inoltre il portafoglio di competenze verdi dei professionisti tradizionali, si sta arricchendo notevolmente (Frey M.; 2015). Infatti, se fino agli anni 80 i lavori verdi erano considerati di nicchia, riconducibili esclusivamente a specifici comparti riguardanti la tutela dell'ambiente, oggi vi è l'obbligo per ogni settore tradizionale di orientarsi verso la dimensione *green*, da ciò il concetto di vera e propria rivoluzione, come più volte ribadito nelle pagine precedenti. Obiettivo ultimo è la trasversalità della *questione ambientale*, nonché la completa integrazione e condivisione, tra i diversi settori, delle conoscenze in materia ambientale (Bobbio M., La Placa B.; 2012).

Dal punto di vista quantitativo, i dati mostrano un trend in crescita in molteplici settori: in quello dell'energia *low carbon* l'OCSE, nel 2011, ha previsto 20 milioni

---

<sup>6</sup> UNEP/ILO/IOE/ITUC; *Green Jobs: Towards Decent Work in a Sustainable, Low-Carbon World*; 2008.

di nuovi posti di lavoro a livello globale entro il 2030 (Frey M.; 2015). In Italia le assunzioni di lavoratori *green* nel 2017, sono state circa 320.000 (GreenItaly; Rapporto 2017). Inoltre, ad ampliare la domanda di professionisti dei *green jobs*, è la componente innovativa: questo accade soprattutto nell'ambito dei processi di produzione e organizzazione di servizi territoriali a basso impatto ambientale, nonché in attività che prevedono l'efficienza energetica e il risparmio di risorse naturali. Innovazione significa anche monitoraggio costante attraverso appositi strumenti informatici e strategie di intervento, a loro volta bisognosi di figure professionali competenti e dalle caratteristiche del tutto nuove.

In Italia oggi, i settori richiedenti maggiormente competenze tipiche dei *green jobs* sono quelli in grado di sfruttare adeguatamente e in modo competitivo e sostenibile le specificità tipiche del territorio: settori strategici, quindi, per la valorizzazione del *made in Italy*. Si parla di eco-industria, agricoltura biologica, gestione del territorio, energie rinnovabili e gestione dei rifiuti.

Nel 2012, nel settore italiano dell'eco-industria, secondo quanto calcolato dal Sistema Informativo Excelsior, le imprese che hanno effettuato degli eco-investimenti hanno conseguentemente offerto 55.000 nuovi posti di lavoro. Per aziende eco-industriali si intendono quelle che offrono servizi ambientali volti a valutare, ridurre, eliminare o correggere gli impatti ambientali su acqua, aria, suolo, ecosistemi e da inquinamento acustico.

Infine è bene riportare anche la recente necessità di numerose aziende di impiegare figure di riconversione ecologica della produzione, allo scopo di orientare l'intera attività aziendale verso l'economia verde nel rispetto del cambiamento di paradigma economico attuale. Tali figure sono quelle del tecnico ambientale, responsabile del sistema di gestione ambientale, l'*eco-manager*, il consulente in materia ambientale, l'*energy manager*, l'esperto in certificazione ambientale, il progettista.

Il settore agricolo, secondo quanto riportato dalla Coldiretti in uno studio basato su dati ISTAT relativi al 2012, presenta un aumento del numero di operatori pari al 10,1% rispetto all'anno precedente. È uno dei settori in controtendenza rispetto alla media nazionale: non solo, infatti, non mostra elevati livelli di disoccupazione, ma risulta il settore con il più elevato numero di assunzioni di lavoratori dipendenti

degli ultimi anni. E, dato ulteriormente interessante, l'agricoltura biologica vanta un quarto dei lavoratori dipendenti con un'età al di sotto dei quarant'anni: il nuovo settore primario, figlio della *green economy*, è quello dell'innovazione e delle nuove generazioni.

Le figure professionali maggiormente richieste oggi sono l'agricoltore biologico, l'esperto per la certificazione dei prodotti biologici, il perito agrario, l'agronomo e l'ispettore che valuti le misure agroalimentari.

L'Italia è il primo produttore biologico in Europa per numero di operatori. E, sulla base dell'IGE (Indice di *Green Economy*) sviluppato da Fondazione Impresa, a primeggiare nell'attività agricola biologica sono le regioni meridionali di Basilicata, Calabria, Lazio, Puglia, Sicilia e Toscana (Bobbio M., La Placa B.; 2012).

Per ciò che concerne la gestione del territorio, sono innanzitutto necessarie le figure da impiegare nel settore dell'eco-turismo, in particolare esperti per la direzione e organizzazione delle infrastrutture turistico-ambientali (agriturismi), guide naturalistiche, educatori ambientali. Gestire il territorio in modo sostenibile, significa anche riorganizzarlo mediante interventi di architettura eco-compatibile: ricercate sono quindi le competenze di bioarchitetti, consulenti per la bioedilizia, urbanisti, pianificatori del territorio e ambientali, esperti in organizzazione del paesaggio; nonché amministratori pubblici ed esperti nell'elaborazione di politiche ambientali (Bobbio M., La Placa B.; 2012).

Infine tra i settori in grado di assorbire la stragrande maggioranza dei lavoratori verdi, troviamo quelli della gestione dei rifiuti, con i suoi 100.000 addetti (un terzo del totale degli impiegati nei *green jobs*), e delle energie rinnovabili. In quest'ultimo comparto economico sono stati assunti circa 100.000 operatori negli ultimi 10 anni, inoltre, esso è oggetto della maggior parte degli investimenti nazionali ed esteri e attore principale sui mercati finanziari (Giliberto J.; 2009). In Italia sono le regioni settentrionali a eccellere nella produzione di energia da fonti rinnovabili, in particolare, idriche: a primeggiare sono Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia.

Le premesse in merito ai *green jobs* sono decisamente positive, ma affinché sopravviva l'attuale tendenza anche nel lungo periodo, è necessario un intervento consistente e costante da parte delle istituzioni, che incentivi la corretta educazione all'economia verde attraverso una formazione delle nuove generazioni specializzata, ma al contempo diffusa a ogni settore del sistema economico (Bobbio M., La Placa B.; 2012).

#### 1.4. Formazione alla *green economy*

La formazione alla *green economy* è chiaramente da considerare un bene pubblico che deve essere dunque adeguatamente gestito, nonché tutelato dalle istituzioni ai diversi livelli, in modo tale da trarne gli evidenti vantaggi che è capace di offrire: in primo luogo, come precedentemente esposto, vantaggio competitivo e sviluppo locale.

Per quanto riguarda l'educazione ambientale, l'obiettivo 4.7 dei SDG (*Sustainable Development Goals*) afferma la necessità (www.un.org) di:

*«Garantire entro il 2030 che tutti i discendenti acquisiscano la conoscenza e le competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile, anche tramite un'educazione volta a uno sviluppo e uno stile di vita sostenibile, ai diritti umani, alla parità di genere, alla promozione di una cultura pacifica e non violenta, alla cittadinanza globale e alla valorizzazione delle diversità culturali e del contributo della cultura allo sviluppo sostenibile»* (www.unric.org).

L'educazione ambientale è presentata come uno strumento di primaria importanza per modificare la cultura e le abitudini delle generazioni future, così da incentivare in modo naturale la spontanea partecipazione alla lotta per la tutela ambientale: bisogna intervenire oggi, soprattutto sugli individui più giovani, per ottenere i migliori risultati domani.

In tale contesto è bene descrivere le politiche e le iniziative in materia di formazione all'economia verde introdotte a livello internazionale, europeo, nazionale e regionale; al fine di comprendere quali sono attualmente le vie già aperte in questo

complesso percorso di trasformazione culturale. Trasformazione da attivare a livello globale, ma tuttavia da implementare secondo un'ottica di decentramento delle competenze. Il contesto formativo che si andrà così a delineare, rappresenterà lo scenario che ha favorito la nascita del progetto APP VER: esso è stato pensato per le scuole secondarie e fa riferimento alle suddette politiche educative verdi con il fine di modificare i programmi scolastici e le tecniche di formazione, in senso *green* e in una prospettiva territoriale attiva.

#### *1.4.1. Politiche e iniziative a livello internazionale*

Appare significativo iniziare tale descrizione dal programma d'azione **Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile - "Trasformare il nostro mondo". È stato sottoscritto dai governi dei 193 paesi dell'ONU il 25 settembre 2015 e annovera una serie di obiettivi da perseguire nei prossimi 15 anni in settori strategici per l'umanità e il pianeta: ovvero porre fine alla povertà e alla fame e garantire equità sociale e salubrità ambientale; proteggere il pianeta; assicurare prosperità per tutti con iniziative e programmi rispettosi dei limiti ecosistemici; favorire la pace e incentivare la cooperazione internazionale (le cinque "P"). Nello specifico si hanno 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (PPT), comprendenti un sottoinsieme di 169 traguardi (*target*), non giuridicamente vincolanti, ma universalmente applicabili da qualunque paese. I *Sustainable Development Goals* (SDGs), devono essere raggiunti dai governi mediante l'implementazione di specifiche politiche nazionali che rispettino le direttive imposte a livello sovranazionale (*United Nations 2030 Agenda for Sustainable Development*; 2016). Ai fini del presente lavoro, tra i 17 obiettivi sopracitati riguardanti ogni aspetto della sostenibilità sociale ed economica, si sceglierà di approfondire il numero 4: "Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti". Il sottoinsieme di *target* di riferimento, prevede un accesso equo, per ragazzi e ragazze, a un'educazione di qualità a tutti i livelli di istruzione (preprimario, primario, secondario e terziario, compresa l'università) per le categorie protette; l'incremento delle competenze specifiche degli studenti in un'ottica di inserimento nel mondo del lavoro; l'eliminazione delle disuguaglianze di genere nell'ambito educativo;

l'aumento dei tassi di alfabetizzazione e della capacità di calcolo. Inoltre il traguardo 4.7, già citato a inizio paragrafo, è direttamente collegato all'educazione ambientale.

Meritevole di citazione, è poi un'iniziativa promossa dall'UNESCO e conclusasi nel 2014: il "**Decennio ONU dell'Educazione per lo Sviluppo Sostenibile** (2005-2014) (DESS). Tale strumento mirava, nell'ambito dell'istruzione e dell'apprendimento, a ottenere un'integrazione tra tutti i principi e le pratiche propri dello sviluppo sostenibile; a incoraggiare le rivoluzioni conoscitive, di valori e attitudinali per costruire una società più sostenibile per il futuro prossimo. Il DESS ha tra i vari meriti, quello di aver forzato la collaborazione tra attori molto diversi al fine di riorganizzare e indirizzare i sistemi educativi verso lo sviluppo sostenibile.

Come già precisato, il programma è riuscito a offrire visibilità, a livello nazionale e internazionale, alla questione dell'educazione alla *green economy*; di conseguenza numerosi governi, istituti scolastici e istituzioni, hanno dimostrato un reale interesse per la dimensione ambientale, avendo compreso l'indispensabilità di una forza lavoro qualificata per promuovere la *green economy* sia a livello nazionale che locale.

Come spesso accade, con la conclusione delle operazioni si sono palesate alcune sfide irrisolte che andranno affrontate nel futuro prossimo, quali la mancanza di un adeguato numero di istituzioni coinvolte nelle varie iniziative che offrano tutto il sostegno politico necessario, soprattutto per ciò che concerne settori strategici come quello di ricerca e sviluppo (UNESCO; 2014).

Proprio per colmare le lacune lasciate dal DESS, nel 2013 nasce il ***Global Action Program*** (GAP) sull'Educazione allo Sviluppo Sostenibile, anch'esso basato sul target 4.7 dei PPT. Tale programma mira alla piena integrazione con l'Agenda 2030, perseguendo due obiettivi principali:

- riorientare l'istruzione e l'apprendimento così che tutti abbiano l'opportunità di acquisire conoscenze, abilità e valori abilitanti a contribuire allo sviluppo di un'economia verde globale;

- rafforzare la promozione dello sviluppo sostenibile per mezzo di adeguati programmi e attività di apprendimento.

Allo stesso tempo il GAP si concentra su categorie particolarmente vulnerabili alle conseguenze dei cambiamenti climatici e dello sviluppo insostenibile: le donne, i piccoli stati insulari in via di sviluppo e l'Africa.

Il GAP ha identificato cinque aree di azione prioritaria su cui intervenire:

1. politica avanzata;
2. trasformazione dei luoghi atti all'apprendimento e all'insegnamento;
3. formazione di educatori e insegnanti adeguatamente preparati;
4. responsabilizzazione e mobilitazione dei giovani;
5. incremento delle soluzioni sostenibili a livello locale.

#### *1.4.2. Politiche e iniziative a livello europeo*

Le iniziative europee per garantire la formazione alla *green economy* si ispirano alle direttive internazionali, procedendo poi a una elaborazione secondo le caratteristiche e le esigenze comunitarie.

Di primaria rilevanza sono le politiche in materia di educazione ambientale incluse in "**Europa 2020**": una strategia decennale, proposta dalla Commissione Europea il 3 marzo 2010, per il progresso dell'economia comunitaria. Il fine ultimo è la crescita intelligente, sostenibile e inclusiva da raggiungere mediante alcuni obiettivi principali, che dovranno essere perseguiti dagli Stati membri dell'UE. I progressi eseguiti dagli stati membri saranno valutati sulla base dell'avvenuto raggiungimento di cinque obiettivi principali:

1. il 75% della popolazione con età compresa tra i 20 e i 64 anni impiegata nel mondo del lavoro;
2. il 3% del PIL dell'UE investito in ricerca e sviluppo;
3. il soddisfacimento dei *target* del Pacchetto clima-energia 20-20-20;
4. riduzione al 10% del tasso di abbandono scolastico e aumento al 40% degli individui tra i 30 e i 34 anni con istruzione terziaria completa;

5. eliminazione del rischio di povertà per 20 milioni di persone.

Europa 2020 impiega parametri di riferimento aggiuntivi fissati nel "Quadro Strategico dell'UE": *istruzione e formazione 2020*, che mira a promuovere la cooperazione europea in materia di istruzione e formazione.

Tra le diverse iniziative promosse da Europa 2020, si citano quelle strettamente connesse con le dimensioni della *green economy* e della formazione verde:

- incentivo al settore delle innovazioni capace di favorire la nascita di nuovi posti di lavoro; dar vita a una società più verde; migliorare la qualità della vita e mantenere la competitività europea;
- creazione di un'agenda digitale per l'Europa, che punti a incrementare le opportunità per le persone e le imprese e a rendere l'Europa un leader mondiale nell'economia digitale;
- realizzazione di un'agenda che raccolga le nuove figure professionali, prevedendo le future esigenze in termini di competenze: trattasi del prodotto di un miglior adeguamento alle esigenze del mercato del lavoro e del superamento del divario tra istruzione e settore professionale.

Europa 2020 nasce soprattutto dalla necessità, percepita dagli stessi decisori politici europei, di dar vita a competenze e, di conseguenza, a figure professionali nuove in grado da un lato di rispondere adeguatamente alle nuove tendenze del mercato del lavoro, dall'altro di anticipare i tempi e sfruttare la formazione alla *green economy* per trasformare l'intero sistema in un'ottica sostenibile.

Non è possibile tralasciare in tale descrizione, il fondamentale settore dell'istruzione e della formazione professionale (IFP). Quest'ultimo è gestito a livello europeo dall'agenzia decentrata dell'UE **Cedefop** (Centro Europeo per lo Sviluppo della Formazione Professionale) fondata nel 1975. Contribuisce all'elaborazione delle migliori politiche educative per la formazione di una forza lavoro tecnicamente competente e in questo è di supporto a Europa 2020.

Si fa riferimento in particolar modo a competenze *green* atte a favorire la diffusione dell'economia verde.

Un problema fortemente evidenziato da Cedefop, è la riluttanza da parte degli stessi studenti nei confronti dei lavori tecnico-manuali: a mancare è la conoscenza delle prospettive che tali professioni potrebbero vantare per il futuro, là dove si formassero gli operatori nel modo più completo e innovativo.

Infatti, secondo il Rapporto di Sintesi del Cedefop su "Le competenze ecologiche e la consapevolezza ambientale nell'istruzione e formazione professionale" (2012),

*«Le occupazioni che si prevede registreranno una crescita occupazionale nel maggior numero di paesi, sono il revisore dei conti dell'energia, l'elettricista, i lavoratori delle lamiere e dell'isolamento. Queste occupazioni richiedono livelli medi di competenze e pertanto hanno maggiori probabilità di sperimentare imponenti livelli di crescita rispetto alle professioni più o meno qualificate, che impiegano meno personale in termini assoluti. [...] Le energie rinnovabili, l'efficienza energetica nell'edilizia e nelle costruzioni e il trasporto pubblico sono stati identificati come settori con un'offerta elevata di posti di lavoro verdi»* (Cedefop; 2012).

I responsabili politici degli Stati membri dovrebbero sensibilizzare i giovani in merito ai benefici finanziari derivanti dall'apprendimento tecnico continuo e aggiornato. Anche l'istruzione e la formazione professionali nelle scuole sono un tassello importante per la costruzione dei professionisti della *green economy*.

Infine un altro programma strettamente legato a Europa 2020 è "**Horizon 2020**", in quanto è lo strumento finanziario che realizza l'integrazione nel settore dell'innovazione. È il più grande programma europeo di R&S con quasi 80 miliardi di euro di finanziamenti disponibili in sette anni (dal 2014 al 2020); senza considerare la mole di investimenti privati che questo denaro sarà in grado di attirare. Ricerca e sviluppo sono infatti universalmente considerati gli strumenti più importanti per perseguire una crescita e un'occupazione intelligenti, sostenibili e inclusivi, dunque per giungere all'economia verde.

Horizon 2020 è aperto a tutti coloro che vivono in uno Stato membro dell'UE o in un paese associato e, ovviamente, affronta sfide di natura ambientale e sociale:

- salute, cambiamento demografico e benessere;
- sicurezza alimentare, agricoltura e silvicoltura sostenibili, ricerca marina, marittima e sulle acque interne e Bioeconomia;
- energia sicura, pulita ed efficiente;
- trasporto intelligente, verde e integrato;
- azione per il clima, ambiente, efficienza delle risorse e materie prime;
- l'Europa in un mondo che cambia: società inclusive, innovative e riflessive;
- società sicure: tutela della libertà e della sicurezza dell'Europa e dei suoi cittadini.

La quantità incredibile di investimenti destinati a questi settori, testimonia la volontà dei paesi europei di migliorare le proprie tecnologie e competenze scientifiche, soprattutto al fine di impiegarle al servizio della *green economy*.

#### *1.4.3. Politiche e iniziative a livello nazionale*

Nel dicembre del 2013, a Roma, si è tenuta la Conferenza Nazionale “La Natura dell’Italia. Biodiversità e Aree Protette: la *Green Economy* per il rilancio del Paese”; organizzata da Federparchi, Università Sapienza di Roma, la Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile e Unioncamere, con il patrocinio del Ministero dell’Ambiente. Le professioni verdi e l'occupazione giovanile sono state il tema centrale di una delle quattro sessioni tematiche della conferenza. Particolare interesse è stato dimostrato per il ruolo fondamentale, in quest'ambito, della formazione alla *green economy* nell'incrementare le competenze nel settore dell'innovazione e favorire lo sviluppo territoriale locale. La conferenza, con la conclusione dei propri lavori, ha evidenziato come, per l’Italia, l'istruzione e la formazione siano strumenti strategici per dar vita a un sistema economico verde per uscire dalla crisi.

Non a caso il governo italiano negli ultimi anni si è adoperato per favorire un'educazione ambientale più diffusa e inclusiva. È ormai un dato di fatto che il settore *green* sia la risposta alla mancanza di occupazione e di ricchezza. Anche per i decisori politici nazionali, come accade al livello internazionale, la trasformazione

culturale forgiata sui principi dell'economia verde è quella in grado di plasmare le menti delle future generazioni, adottando strumenti educativi idonei a incrementare la consapevolezza ambientale e le abilità atte alla gestione delle nuove tecnologie e tendenze globali.

Il settore italiano della formazione alla *green economy* segue le direttive internazionali e comunitarie. Il governo ha istituito una serie di strategie e piani nazionali rivolti alle scuole e alla comunità.

L'ultimo documento su questo argomento è stato pubblicato il 13 marzo 2017: la "**Strategia Nazionale di Sviluppo Sostenibile**". Programma strategico che offre all'Italia l'opportunità di affrontare questioni ambientali, economiche e sociali irrisolte. Facendo riferimento all'Agenda 2030, copre il periodo 2017-2030 per ciò che concerne quattro settori fondamentali: integrazione, universalità, inclusione e trasformazione (Ministero dell'Ambiente, della Cultura e della Tutela del Territorio e del Mare; 2017). La strategia mira all'inserimento, nel nostro sistema economico, dei principi dell'economia circolare, facendo particolare attenzione al perseguimento di obiettivi quali basse emissioni di carbonio e resilienza ai cambiamenti climatici e alle crisi globali in corso.

Le aree di azione proposte sono cinque: persone, pianeta, prosperità, pace e partnership; ogni sezione annovera un sottoinsieme di traguardi da raggiungere a livello nazionale.

Sotto lo standardo del *Sustainable Development Goals* numero 4, "Istruzione di qualità", troviamo i seguenti traguardi da raggiungere a livello nazionale:

- "Ridurre il tasso di abbandono scolastico e migliorare il sistema dell'istruzione" (Area: persone);
- "Aumentare gli investimenti in ricerca e sviluppo" (Area: prosperità);
- "Garantire accessibilità, qualità e continuità della formazione" (Area: prosperità);
- "Incrementare l'occupazione sostenibile e di qualità" (Area: prosperità);
- "Combattere ogni forma di discriminazione e promuovere il rispetto per la diversità" (Area: pace);

- “Garantire l’istruzione di base di qualità e senza discriminazioni di genere” (Area: partnership);
- “Promuovere la formazione, migliorare le competenze professionali degli insegnanti/docenti, del personale scolastico e degli operatori dello sviluppo” (Area: partnership);
- “Realizzare un’educazione inclusiva a favore delle fasce sociali maggiormente svantaggiate, emarginate e discriminate. Favorire l’inserimento sociale e lavorativo dei giovani e degli adulti disoccupati offrendo una formazione fortemente professionalizzante basata sullo sviluppo delle capacità e delle competenze” (Area: partnership);
- “Valorizzare il contributo delle Università” (Area: partnership);
- “Incrementare l’innovazione per lo sviluppo e elaborare metodi e modelli di valutazione in linea con le buone pratiche internazionali” (Area: partnership);
- “Intensificare le attività volte all’educazione e alla formazione, al rafforzamento delle capacità istituzionali, al trasferimento di know how, di tecnologia e di innovazione, intervenendo a protezione del patrimonio anche in situazioni di crisi post conflitto e calamità naturali” (Area: partnership);
- “Migliorare la conoscenza sugli ecosistemi naturali e sui servizi ecosistemici; su stato qualitativo e quantitativo e uso delle risorse naturali, culturali e dei paesaggi; relativa a uguaglianza, dignità delle persone, inclusione sociale e legalità” (Area: vettori di sostenibilità);
- “Sviluppare un sistema integrato delle conoscenze per formulare e valutare le politiche di sviluppo” (Area: vettori di sostenibilità);
- “Trasformare le conoscenze in competenze” (Area: vettori di sostenibilità);
- “Promuovere l’educazione allo sviluppo sostenibile” (Area: vettori di sostenibilità) ([www.minambiente.it](http://www.minambiente.it)).

Ancora, nel 2014 i Dipartimenti italiani per l'Ambiente e l'Istruzione hanno pubblicato le "**Linee guida per l'educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile**". Esse confermano la necessità impellente di un cambiamento culturale da impostare a partire da scuole e studenti. I più giovani vengono inseriti nella

categoria dei “nativi ambientali”, ovvero coloro che hanno la possibilità di sviluppare una forma mentis volta al rispetto quotidiano della dimensione ambientale, con riguardo specifico per il territorio di appartenenza. L'educazione allo sviluppo sostenibile dovrebbe essere integrata tra i vari livelli scolastici e complementare ai curricula; inoltre dovrebbe trattare la materia ambientale secondo un approccio multidisciplinare. Le linee guida seguono la strategia "Europa 2020" e il "Decennio ONU dell'Educazione per lo Sviluppo Sostenibile". Prevedono otto programmi didattici, consideranti l'ambiente quale strumento educativo:

1. protezione di acqua e mari (scuola materna; scuola elementare);
2. protezione della biodiversità: flora e fauna (scuola materna; scuola elementare);
3. diete sostenibili (scuola materna; scuola elementare; scuola secondaria);
4. gestione dei rifiuti (scuola materna; scuola primaria; secondaria);
5. protezione della biodiversità: servizi ecosistemici (scuola secondaria);
6. economia verde: posti di lavoro verdi e talento verde (scuola secondaria);
7. città sostenibili: inquinamento, sfruttamento del suolo e rifiuti (scuola secondaria);
8. adattamento ai cambiamenti climatici: dissesto idrogeologico (scuola secondaria).

Le linee guida per l'educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile sono un programma di azione per le scuole estremamente valido, poiché mettono in evidenza il rapporto tra l'individuo, come cittadino, con il proprio territorio e l'importanza di tale rapporto per la salvaguardia dell'ambiente stesso (Degani B., Corradini M. G., Corsi M.; D'Amico F.; Loddoni M.; Rossi Crespi G.; 2015).

Continuiamo con una pietra miliare dell'educazione e la formazione ambientale: la **Legge 107/2015**, denominata "**La Buona Scuola**". Essa introduce l'alternanza scuola-lavoro obbligatoria nelle scuole secondarie, al fine di sviluppare competenze idonee a combattere la disoccupazione assecondando le trasformazioni del mercato, dell'economia e della società. Sono previste un totale di 400 ore per gli IFP e 200 ore per le scuole superiori, da coprire durante gli ultimi tre anni di scolarizzazione.

Pertanto, sono attivati tirocini e stage in aziende e organizzazioni svolgenti attività inerenti la specializzazione degli studenti stessi.

**Il "Piano per l'Educazione alla Sostenibilità - 20 azioni coerenti con gli obiettivi dell'Agenda 2030** entra a far parte del contesto dell'alternanza scuola-lavoro: è stato presentato dal Dipartimento dell'Istruzione italiano il 28 luglio 2017 e contiene 20 azioni volte a rispettare i dettami dell'Agenda 2030 in termini di formazione all'economia verde: dunque, promuovere forme di sviluppo stimolanti e trasformare il sistema educativo, dalla scuola al settore di ricerca e sviluppo. Le azioni sono suddivise in quattro scomparti principali: strutture e edifici; didattica e formazione degli insegnanti; università e ricerca; informazione e comunicazione.

Alcune delle principali azioni relative all'educazione ambientale sono:

- 5 milioni di euro stanziati per garantire l'efficienza energetica nelle scuole, mediante sistemi sviluppati dagli studenti durante i periodi di alternanza scuola-lavoro o programmi di educazione ambientale;
- i programmi di alternanza scuola-lavoro prevedono collaborazioni con ENEA (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile), durante le quali gli studenti saranno coinvolti in progetti di valutazione energetica sulle scuole;
- gli obiettivi dell'Agenda 2030 saranno implementati nei programmi scolastici al fine di costruire uno strumento per la sostenibilità sociale, economica e ambientale;
- la legge 107 del 2015 sarà attuata per combattere ogni forma di discriminazione;
- verranno assegnate 65 borse di dottorato per potenziare i programmi di ricerca sull'Agenda 2030 e sulla Strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile.

Il 17 dicembre 2014 è stato lanciato in Italia un altro programma con il nome "**PON (2014-2020) Per la Scuola**", anch'esso nato con riferimento alla strategia di Europa

2020. Mira a stimolare la crescita intelligente e consapevole, basata sulla conoscenza e sull'innovazione, al fine di produrre risorse umane qualificate, adatte alle nuove condizioni del mercato del lavoro, caratterizzato infatti da una crescente competitività internazionale. Indirettamente PON vuole garantire uno sviluppo umano inclusivo: caratterizzato da coesione economica, sociale e territoriale, per aumentare il tasso di occupazione.

Inoltre il programma punta anche alla sensibilizzazione degli studenti sulle questioni ambientali. Proprio per quanto riguarda la sostenibilità ambientale e i cambiamenti climatici, il principale contributo di PON riguarda l'interesse per gli interventi di riqualificazione degli ambienti atti alla formazione, nonché per l'efficienza energetica degli edifici scolastici.

#### *1.4.4. Politiche e iniziative a livello della regione Piemonte*

Le regioni italiane rispettano le linee guida dei programmi nazionali e internazionali in materia di istruzione, provvedendo nello specifico a una elaborazione delle stesse tenendo conto delle diverse specificità caratterizzanti ogni singola regione, in modo tale da sfruttare adeguatamente i punti di forza e attenuare invece le debolezze.

Nello specifico il Piemonte vanta risultati eccellenti nell'ambito della *green economy*. Citiamo dunque il "**Protocollo d'Intesa - La Regione Piemonte per la Green Education**" (Regione Piemonte; 2016). È stato firmato a Torino il 7 dicembre 2016 da 38 parti interessate, pubbliche e private, e dagli assessori regionali dell'ambiente e dell'istruzione.

A livello internazionale, si basa sulla strategia Europa 2020, incentrata sull'educazione per lo sviluppo sostenibile e la *green economy* e sulla creazione di collegamenti trasversali tra istruzione, territorio e sistema produttivo.

Dal punto di vista nazionale, invece, si basa fondamentalmente sulla legge 107 del 2015 e sulle "Linee guida sull'educazione ambientale". Il Protocollo nasce per forgiare una comunità regionale per l'educazione ecologica, promuovendo il

cambiamento culturale e la promozione della diffusione alle nuove generazioni di competenze correlate ai principi dell'economia circolare e verde.

## 1.5. Settore della ristorazione e *green economy*

*«La sovranità alimentare è il diritto dei popoli a un'alimentazione sana e culturalmente appropriata, prodotta attraverso metodi ecologicamente sostenibili; nonché il loro diritto a definire i propri sistemi alimentari e agricoli. Mette al centro dei sistemi e delle politiche alimentari, le aspirazioni e le esigenze di coloro che producono, distribuiscono e consumano cibo, piuttosto che le necessità dei mercati e delle imprese. Difende gli interessi e l'inclusione delle generazioni future»* (Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A.; 2016).

Questo lavoro, come già anticipato, si concentrerà sul settore della ristorazione, analizzandolo nell'attuale fase di adattamento al nuovo paradigma economico della *green economy*, nel contesto del progetto APP VER.

Secondo quanto emerso dai dati ISTAT, nell'ultimo decennio in Italia è aumentata la spesa sostenuta per le consumazioni di pasti fuori casa: questo può essere giustificato dal cambiamento che le abitudini degli individui stanno subendo in termini di vita estremamente frenetica e tempi sempre più limitati da dedicare ai momenti del pranzo e della cena. Ciò è nuovamente confermato dall'indagine ISTAT, secondo la quale, la spesa media mensile di una famiglia per i pasti fuori casa è cresciuta negli ultimi vent'anni, con un'impennata negli ultimi dieci: è infatti passata da 38,4 euro del 1985 a 78,3 euro del 2007 (Menculini O., Buffone C.; 2010 - Dati elaborati sono stati deflazionati all'anno base 2000).

Altri dati interessanti sono quelli relativi ai capoluoghi di provincia, raccolti da Nomisma per conto di Rimini Fiera: ogni italiano annualmente consuma in media 116 pasti fuori casa; inoltre, la medesima indagine, conferma lo stesso trend anche per l'Unione Europea: 61 miliardi di pasti annui, 131 pasti annui pro-capite, per una spesa media di 6 euro pro-capite (Menculini O., Buffone C.; 2010). Questa nuova

tendenza descritta, dunque, porta con sé un aumento proporzionale delle esigenze dei consumatori in termini di qualità dei prodotti e dei servizi offerti; così come dei danni ambientali connessi all'attività di ristorazione stessa.

### *1.5.1. Impatti ambientali dei servizi di ristorazione*

L'attività di ristorazione è in grado di generare numerose tipologie di impatti sull'ambiente: questo, in primis, è motivato dalla stretta interconnessione esistente tra cibo e ambiente (Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A.; 2016). Tra le principali e intuibili tipologie di impatti negativi generati dai servizi di distribuzione dei pasti, troviamo quelle associate ai prodotti, alle varie fasi componenti le filiere di produzione, al consumo energetico e idrico e alla produzione di scarti e rifiuti.

**Prodotti:** l'organizzazione del menù di un ristorante e, di conseguenza, la scelta dei prodotti da inserirvi e da impiegare nelle lavorazioni, comporta numerosi impatti sull'ambiente anche estremamente diversificati tra loro. I rischi sono infatti legati all'inquinamento derivante dal trasporto delle materie prime e dal consumo di energia indispensabile per la loro conservazione. Sono infatti proprio gli acquisti alimentari a determinare le più importanti esternalità negative sull'ambiente (Baldwin C., Wilberforce N., Kapur A.; 2010).

**Filiere:** inoltre, gli impatti negativi generati dai prodotti, sono spesso riconducibili ai processi componenti le relative filiere di produzione. Bisogna sempre pensare, infatti, ai danni derivanti da ogni fase del ciclo di vita di beni e servizi offerti da un'attività di ristorazione. Si pensi, in primo luogo, all'inquinamento connesso ad attività di coltivazione e allevamento intensivi (Rockstrom J.; 2009): influenza sulla qualità di acqua e aria; consumo di suolo e compromissione dello stesso; perdita di biodiversità (Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A.; 2016). Inoltre nel campo della sostenibilità bisogna tener conto anche degli impatti di natura etico-sociale che certe filiere sono in grado di innescare nei paesi in via di sviluppo.

**Energia:** un ulteriore aspetto da prendere in considerazione è l'ingente consumo di energia di un ristorante. Ciò soprattutto a causa dei numerosi elettrodomestici necessari in una struttura che offra un adeguato servizio di ristorazione: frigoriferi,

forno, lavastoviglie, congelatore e così via. Normalizzando i consumi energetici alla superficie unitaria, il settore in esame risulterà quello in grado di consumare la maggior quantità di energia<sup>7</sup>.

**Acqua:** il consumo idrico rappresenta poi una delle criticità principali nella gestione ambientale di un ristorante. Ogni pasto, infatti, si stima determini un consumo d'acqua di circa 20-40 litri (Gruppo Hera; Report 2016), tenendo conto del solo uso diretto di acqua e dunque ignorando del tutto gli usi indiretti, ovvero quelli riconducibili principalmente ad allevamento e agricoltura (Gruppo Hera; Report 2016).

Infine va condotto un discorso a parte circa gli impatti ambientali connessi alle filiere delle acque minerali. In primo luogo troviamo il consumo di bottiglie di plastica monouso: per produrre una bottiglia di PET<sup>8</sup> da 1,5 litri e, successivamente, per il trasporto del carico, sono necessari 120 cm<sup>3</sup> di petrolio e 610 cm<sup>3</sup> di acqua; inoltre sono prodotti circa 45 litri di CO<sub>2</sub> (Menculini O., Buffone C.; 2010). Bisogna poi tener conto anche degli imballaggi plastici destinati alle discariche se non differenziati.

In molti hanno avanzato quale soluzione per la riduzione di rifiuti connessi al consumo di acqua minerale in bottiglia, l'impiego dei cosiddetti "boccioni" per la somministrazione dell'acqua, soprattutto negli uffici. Purtroppo il carico ambientale connesso a tale proposta è pari a quello delle bottiglie di plastica comunemente utilizzate, avendo effetti sul surriscaldamento globale, a causa delle emissioni di anidride carbonica in fase di produzione e trasporto; sulle risorse non rinnovabili, imponendo il consumo di petrolio in occasione della produzione della plastica; sulla quantità di rifiuti, dal momento che le ricariche sono destinate a divenire uno scarto indifferenziabile o comunque differenziabile causando emissioni di CO<sub>2</sub> nel corso del processo di riciclaggio della plastica (Menculini O., Buffone C.; 2010)

---

<sup>7</sup> Commercial Buildings Consumption Survey (CBECS), autorità americana per l'energia.

<sup>8</sup> Abbreviazione del materiale plastico denominato *polietilene tereftalato*.

**Rifiuti:** infine è ancora necessario citare l'incredibile quantità di rifiuti prodotta ogni giorno dal servizio di somministrazione pasti. L'organizzazione dell'attività di gestione dei rifiuti è dunque fondamentale e va condotta nel migliore dei modi per evitare un impatto drammatico sull'ambiente. Trattasi soprattutto di rifiuti di natura organica, oli alimentari e scarti di diversa composizione provenienti in particolar modo dagli imballaggi. Sicuramente tra i più impattanti si hanno gli avanzi di cibo pre e post consumo. Bisogna infatti sottolineare che, riversando tali scarti tra i rifiuti indifferenziati, si determina un incremento delle emissioni in discarica di metano per fermentazione anaerobica (Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A.; 2016). Secondo la FAO (*Food and Agriculture Organization of the UN*) lo spreco alimentare globale vanta numeri da capogiro: 1,3 miliardi di tonnellate annui, vale a dire circa un terzo della produzione alimentare globale. Nello specifico, i dati raccolti dall'Osservatorio Waste Watchen per il 2015, stimano il valore dello spreco alimentare pari a 1000 miliardi di dollari annui a livello mondiale, che arrivano sino a 2.600 miliardi considerando anche la spesa indiretta in termini di acqua ed esternalità negative sull'ambiente (Menculini O., Buffone C.; 2010).

### *1.5.2. Ristorazione sostenibile*

Proprio l'entità di tali impatti ha incentivato e favorito la proliferazione dei cosiddetti eco-ristoranti. Per ristorazione sostenibile si intende una gestione non convenzionale del servizio di somministrazione pasti (declinato nei suoi molteplici ambiti), volta alla riduzione degli impatti ambientali, nonché a incrementare i vantaggi di natura economica ed etico-sociale. A favorire l'avvio di attività di ristorazione votate alla filosofia *green* è innanzitutto l'indubbio vantaggio economico e competitivo, tipico dell'economia verde; ma anche un palpabile cambiamento nell'atteggiamento e nel ruolo dei consumatori.

#### *1.5.2.1. Vantaggio economico*

Quello che risulta sempre più evidente negli ultimi anni, è il fatto che la gestione di un ristorante eco-compatibile risulti sempre più una *best practice* a livello internazionale (Menculini O., Buffone C.; 2010). La riduzione dei consumi di

risorse ed energetici imposta da una conduzione sostenibile, determina un decremento dei costi fissi di gestione dell'attività e, automaticamente, un aumento del vantaggio competitivo della struttura in grado di offrire così un servizio ottimizzato. Inoltre, dal momento che la dimensione ambientale sta acquisendo sempre più importanza, gli amministratori pubblici stessi si muovono verso una maggiore incentivazione della transizione alla *green economy*, anche nel settore della ristorazione.

### ***1.5.2.2. Il nuovo ruolo dei consumatori***

Oltre al vantaggio economico, la spinta verso gli eco-ristoranti viene da una vera e propria evoluzione nella figura del consumatore. Quest'ultimo, con le proprie scelte, risulta attualmente sempre più determinante nell'orientamento dei mercati di settori come quello dell'alimentazione. Come accade quindi anche per gli altri settori, la domanda di ristoranti eco-compatibili sta crescendo notevolmente negli ultimi tempi (Peta E. A.; 2008). Il consumatore, difatti, ha acquisito una maggiore consapevolezza in merito a qualità e sicurezza degli alimenti: questo risulta sicuramente fortemente motivato dai numerosi casi di truffe e scandali alimentari verificatisi in Italia negli ultimi anni. Tali esperienze hanno indubbiamente reso i consumatori più attenti e consci dei rischi alimentari in cui è possibile incappare, e li ha portati a esigere una maggiore informazione in merito a etichettatura e provenienza di materie prime e prodotti. Tale nuova sensibilità del consumatore ha motivato l'affermarsi dell'uso degli standard qualitativi e della tracciabilità delle filiere (Menculini O., Buffone C.; 2010).

Quel che è chiaro, dunque, è che un consumatore più preparato e informato è un consumatore più consapevole e in grado, quindi, di orientare il sistema economico verso la *green economy*. Da ciò una nuova conferma della rilevanza fondamentale della cultura della sostenibilità per incentivare il cambiamento di paradigma economico. L'educazione ambientale, infatti, ha non solo il compito di formare i futuri professionisti dei *green jobs*, nel settore della ristorazione come in tutti gli altri, ma anche di educare i consumatori e renderli così una "massa critica" in grado di motivare ulteriormente il processo di trasformazione del sistema in senso *green* (Montecucco N.; 2009).

### *1.5.3. Formazione alla green economy nel settore della ristorazione*

Nel settore della ristorazione, nello specifico, la formazione all'economia verde va impiegata per provvedere non solo alla mitigazione dei più conosciuti e intuibili impatti sull'ambiente: inquinamento, emissioni, danni alla biodiversità, eccessivo consumo di acqua ed energia, produzione di scarti e rifiuti. Nell'adattamento al nuovo paradigma economico bisogna tener conto, infatti, anche delle dimensioni etico-sociale e organizzativa. I lavoratori verdi che è necessario formare per il domani, devono risultare sensibili a tali tematiche, dimostrandosi professionisti della sostenibilità complessivamente considerata. Ecco perché bisognerà andare oltre soluzioni classiche quali il km0, la filiera corta, l'impiego di prodotti biologici. Oggi, infatti, quando si parla di eco-ristoranti il pensiero va intuitivamente alla sostenibilità del prodotto, alla riduzione degli sprechi e al rapporto con il territorio locale, soprattutto grazie a numerose iniziative promosse negli ultimi anni. Basti pensare alla lotta agli sprechi alimentari condotta da grandi chef di fama internazionale quali Massimo Bottura e Dan Barber. Ciò che manca, e dunque il percorso che deve essere ancora tracciato, riguarda la sostenibilità di processi produttivi e soprattutto organizzativi: iniziative volte al risparmio idrico ed energetico; alla riduzione dell'uso di prodotti chimici; a favorire la collaborazione tra i membri del personale con trasmissione di valori fondamentali, ai fini dell'economia verde, come la cooperazione, la valorizzazione delle competenze, l'importanza della formazione *green*, la gestione etica, e così via (Citta Metropolitana di Torino, IRES Piemonte; 2016). Il tutto senza dimenticare due ulteriori fattori fondamentali: la sostenibilità economica, necessaria per ogni comparto che voglia votarsi all'economia verde; la sostenibilità sociale intesa come offerta di prodotti finali non solo scarsamente impattanti e sani, ma anche buoni, specifica del settore della ristorazione.

Per concludere, è emblematico come stia aumentando negli ultimi tempi l'offerta di corsi amatoriali di cucina, volti a trasmettere i segreti della preparazione sostenibile dei pasti: ma non si parla, appunto, di formazione di lavoratori verdi. Gli stessi chef che praticano una cucina sostenibile lo fanno nel rispetto di una propria personale sensibilità. Quello che manca è una vera e propria formazione in questo senso, che sia dunque capace di avvicinare alla filosofia *green* e alla gestione eco-compatibile

del servizio di ristorazione, anche soggetti privi di alcun tipo di inclinazione in merito alla sostenibilità. E questo significa anche trasmettere il messaggio che un eco-ristorante ha dei forti benefici economici, che si tratta di un business. Questo riverserebbe nel calderone dei *green jobs* un numero incredibile di operatori: per farlo bisogna migliorare l'istruzione e la formazione professionale. Il presente lavoro analizzerà proprio il tema della formazione alla *green economy* in riferimento allo specifico settore della ristorazione nell'ambito di APP VER, valutando gli effettivi benefici che il progetto in questione ha la capacità di apportare allo sviluppo del settore in senso *green*, favorendo la proliferazione di addetti adeguatamente formati in merito ai principali temi della ristorazione eco-sostenibile.

# Capitolo 2

## Il progetto APP VER

Il progetto descritto nel presente lavoro di ricerca è APP VER, che sta per “Apprendere Per Produrre Verde”: esso nasce per garantire la piena inclusione della *green economy* nei sistemi dell'istruzione e della formazione professionale. Per arrivare al raggiungimento di tale obiettivo transfrontaliero, le scuole dell'area Metropolitana di Torino coinvolte nel progetto saranno chiamate a sperimentare la possibilità di "curvare" i propri curricula secondo i principi dell'economia verde. Si vuole così incrementare l'offerta educativa in merito alla *green economy* attraverso la collaborazione tra scuole, organizzazioni verdi e istituzioni territoriali italiane e francesi. Obiettivi ultimi e lungimiranti, infatti, saranno:

- favorire la proliferazione dei *green jobs*, intesi non più come figure specialistiche, ma come professionalità, in tutti i settori che inglobano competenze e conoscenze *green*. Infatti, fare affidamento sulle sole scelte dei singoli dettate da inclinazioni e sensibilità personali, è risultato sin ora insufficiente. È necessaria una consapevole organizzazione dei percorsi formativi;
- sviluppare una cultura verde che sia radicata nel territorio: la nuova forza lavoro, ovvero i professionisti della *green economy*, dovranno saper leggere abilmente il proprio territorio e favorirne una riorganizzazione nell'ottica della sostenibilità ambientale.

### 2.1. Contesto di riferimento

APP VER dunque interessa il territorio della Città Metropolitana di Torino: area estremamente complessa e diversificata, comprendente 316 comuni ripartiti in 11 zone omogenee dalla conformazione montuosa, collinare e pianeggiante.

### *2.1.1. La Città Metropolitana di Torino*

Dal punto di vista istituzionale, la Città Metropolitana è un ente locale territoriale introdotto nella Costituzione italiana con la riforma del 2001. Poi, con la legge “Delrio” del 2014, tale istituzione ha assorbito, a partire dall'anno seguente, le funzioni pubbliche precedentemente detenute dalla Provincia.

La Città Metropolitana di Torino è capofila del progetto APP VER, gestito dall'Area Sviluppo Sostenibile e Pianificazione Ambientale, che ha il compito di pianificare la gestione dei rifiuti, autorizzare e controllare discariche e impianti di smaltimento, eseguire la VIA (Valutazione di Impatto Ambientale) e promuovere politiche e interventi pubblici volti a favorire la sostenibilità ambientale. Suo è anche il compito di monitorare la qualità di aria, risorse idriche, suolo, il livello di inquinamento elettromagnetico, acustico, atmosferico.

La Città Metropolitana di Torino ha tra i propri fini istituzionali l'attenzione in merito a tematiche inerenti l'ambiente e l'educazione alla sostenibilità. L'ente è cioè attivo nel settore della *green economy* e, nello specifico, in quello dell'educazione verde nel rispetto dei dettami dell'Agenda 2030, della Strategia Nazionale di Sviluppo Sostenibile e del Protocollo d'Intesa della Regione Piemonte per l'educazione *green*.

Tale è il contesto in cui è stato creato e avviato il progetto APP VER, nell'ambito del programma Interreg ALCOTRA per la cooperazione territoriale tra Italia e Francia. Il carattere transfrontaliero e interregionale del progetto in analisi, risulta un ulteriore elemento da prendere in considerazione per la sua rilevanza, soprattutto guardando all'interesse dimostrato dal governo francese nei confronti dei temi di transizione verso l'economia verde e formazione *green*.

### *2.1.2. La Transition Écologique in Francia*

Nell'elaborazione e successiva implementazione di un progetto come APP VER, volto alla diffusione dell'educazione verde nonché al conseguente sviluppo di una cultura della *green economy*, la collaborazione con la Francia si è rivelata una scelta

strategica per la Città Metropolitana di Torino, dati l'orientamento e l'interpretazione che questo paese ha voluto assegnare negli ultimi anni a tali tematiche. Oltralpe la formazione per lo sviluppo sostenibile è infatti considerata un processo trasversale che coinvolga dunque non solo la dimensione ambientale, ma anche quelle economica, sociale e culturale.

Nello specifico, l'attenzione francese verso la formazione all'economia verde va ricondotta al concetto fortemente sentito della *Transition écologique*<sup>9</sup>: da principio esso viene tradotto come passaggio a "un modello energetico che soddisfi in modo sostenibile, equo e sicuro (per gli uomini e per l'ambiente) i bisogni energetici dei cittadini e dell'ambiente" (Grandjean A.; 2013). Inoltre, già a partire dall'anno precedente in occasione della Conferenza sullo Sviluppo Sostenibile, il governo francese decise di stabilire una serie di azioni da mettere in atto per favorire la transizione energetica, la tutela della biodiversità, la limitazione dei rischi per la salute umana e per discutere di argomenti quali tassazione ecologica e governance ambientale.

In particolare, l'educazione ecologica ha vissuto in Francia una fase di crescita ulteriore nel 2015 con la COP 21 di Parigi. Nello stesso anno, infatti, il governo ha sottoscritto una legge che favorisse la conversione energetica e dunque la promozione di un nuovo paradigma economico, sociale e culturale di tipo *green*.

Infine si ricordi la *Stratégie Nationale de la Transition Écologique vers un Développement Durable 2014-2020* (SNTEDD) sviluppata dal Ministero dell'Ecologia, dello Sviluppo Sostenibile e dell'Energia nel rispetto di Horizon 2020. Essa impone nove obiettivi principali:

1. "Sviluppare territori sostenibili e resilienti";
2. "Impegno a sviluppare l'economia circolare e libera dall'impiego di carbone";
3. "Prevenire e ridurre i reati ambientali, sociali e territoriali";
4. "Elaborare nuovi modelli economici e finanziari";

---

<sup>9</sup> Trattasi del concetto creato da Rob Hopkins per raggruppare un complesso di principi e pratiche sviluppati a partire da numerose intuizioni elaborate da soggetti diversi in merito a questioni quali la resilienza locale, il ciclo economico e la riduzione delle emissioni di anidride carbonica.

5. "Favorire la transizione ecologica delle attività economiche";
6. "Orientare conoscenza, ricerca e innovazione verso la transizione verde";
7. "Educare, formare e sensibilizzare per la transizione verde e lo sviluppo sostenibile";
8. "Mobilitare gli attori coinvolti nei vari livelli";
9. "Promuovere lo sviluppo sostenibile a livello europeo e internazionale"  
(*Ministère de l'Écologie du Développement durable et de l'Énergie*; 2014).

Al fine della presente analisi, vanno evidenziati i punti 6 e 7: il primo inerente la necessità di disporre di conoscenze, dati e innovazioni tecnologiche, nonché di investimenti pubblici e privati, a favore di Ricerca & Sviluppo; il secondo riguardante il bisogno di incrementare la formazione all'economia verde soprattutto nelle scuole secondarie, al fine di favorire la diffusione delle informazioni tra i cittadini e di correggere comportamenti insostenibili.

A partire proprio da quest'ultimo obiettivo, è stato costruito il programma "E3D *École / Établissement en démarche de développement Durable*" dedicato alle scuole secondarie e agli Istituti di Formazione Professionale: esso analizza la relazione intercorrente tra ambiente e sistema economico-sociale, rafforza le collaborazioni caratterizzanti il territorio di riferimento, il tutto sostenendo progetti inerenti lo sviluppo sostenibile.

Queste appena descritte sono le basi su cui è stato edificato un fruttuoso dialogo tra Francia e Italia nell'ambito di APP VER: gli uffici dei due paesi responsabili del progetto stanno operando in concerto per perseguire e raggiungere un fine ultimo comune: favorire e migliorare la formazione alla *green economy* attraverso un progetto esemplare quale APP VER.

## 2.2. Il progetto

APP VER si sviluppa nel periodo 2017-2020 ed è stato approvato nell'ambito del secondo bando del programma europeo di cooperazione transfrontaliera tra Italia e Francia, Interreg ALCOTRA V-A 2014-2020. Strategie e obiettivi sono condivisi

dai due paesi, in particolar modo dalla regione PACA (Provenza, Alpi, Costa Azzurra).

Il progetto si iscrive nell'Asse IV, "Inclusione sociale e cittadinanza europea", ed è finanziato dal Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale (FESR).

APP VER approda nel mondo degli istituti scolastici e di quelli di formazione professionale (IFP) per trasformarli nell'ottica della *green economy*, rendendone i programmi adeguati al nuovo contesto sociale ed economico che si sta ridisegnando oggi. I due elementi fondamentali su cui si basa il progetto sono infatti conoscenza e innovazione: strumenti da combinare e impiegare per ridurre l'enorme distanza, che pregiudica l'odierno mercato del lavoro, esistente tra la generazione più giovane e i principi della *green* e della *circular economy*. Il progetto APP VER è stato sviluppato per ridurre il gap tra istruzione e sistema economico, impiegando strumenti capaci di stimolare l'innovazione e di approdare, dunque, alla rivoluzione verde.

L'educazione alla *green economy* dovrà riguardare non solo gli studenti, ma anche i docenti, le organizzazioni verdi e le istituzioni, così da creare un vero e proprio sistema interconnesso caratterizzato dalla trasferibilità di feedback ed esperienze. Un così vivace scambio di informazioni e conoscenza deve essere interpretato come la chiave per creare un'offerta formativa a sostegno dell'economia verde e dei *green jobs* e che quindi incentivi l'occupazione giovanile.

### *2.2.1. Attori coinvolti nel progetto*

A descrivere adeguatamente la complessità del progetto in esame, è la quantità di attori coinvolti. Tra questi se ne citano solo alcuni:

- Città Metropolitana di Torino quale capofila del progetto. L'ente promuove così lo sviluppo economico e sociale e la valorizzazione territoriale nel rispetto della sostenibilità ambientale, favorendo la nascita di una rete di connessione tra scuola, formazione e mondo del lavoro;

- IRES Piemonte (Istituto di Ricerche Economiche e Sociali del Piemonte): è tra i firmatari del Protocollo della Regione Piemonte per la *Green Education* e soggetto attuatore del progetto per conto della Città Metropolitana di Torino. Elabora modelli funzionali utili per APP VER e valuta gli impatti di quest'ultimo sul territorio mediante l'impiego di analisi previsionali;
- Comune di Pinerolo: la partecipazione ad APP VER è solo un'ulteriore conferma dell'interesse di tale istituzione per la diffusione dell'educazione sostenibile a livello territoriale;
- C.F.I.Q. (Consorzio per la Formazione, l'Innovazione e la Qualità): agenzia formativa avente sede a Pinerolo, accreditata dalla Regione Piemonte. Si occupa di promuovere, nel territorio locale, la formazione dei professionisti del domani, con molta cura per le cosiddette professioni verdi;
- GIF FIPAN (*Académie de Nice*): gruppo di interesse pubblico, ente strumentale de l'*Académie* di Nizza. Attraverso un approccio innovativo mira ad adattare l'educazione transfrontaliera ai cambiamenti incorrenti nel settore economico, a fronte di un sempre maggiore sviluppo della dimensione *green*;
- associazioni e ordini professionali, quali rappresentanti e tramite rispetto al sistema imprenditoriale del territorio;
- organizzazioni verdi: rappresentano un elemento di primaria importanza senza il quale, infatti, il progetto non potrebbe prendere avvio. Sono organizzazioni (aziende agricole, industrie manifatturiere, studi professionali, cooperative, enti locali, culturali e di ricerca e altre istituzioni) dal comportamento virtuoso o comunque distintesi per la propria volontà di intraprendere la strada verso il cambiamento e la sostenibilità. Il progetto, infatti, si prefissa non solo il compito di premiare coloro che hanno messo in atto pratiche esemplari, ma anche quello di riconoscere il merito a chi è sulla buona strada, a chi ha avviato un processo di trasformazione in senso verde.
- la Regione Piemonte e il MIUR-Ufficio Scolastico del Piemonte, tra i principali stakeholder italiani in grado di garantire l'integrazione dei risultati di APP VER nei sistemi dell'istruzione territoriale regionale;

- l'Università degli Studi e il Politecnico di Torino – Green office e Green team; Legambiente nazionale e Fondazione Symbola, quali componenti italiane del coordinamento tecnico-scientifico per la validazione dei risultati e degli sviluppi scientifici del progetto su scala regionale e nazionale;
- gli studenti delle scuole del comune di Pinerolo direttamente coinvolti nel processo di mutamento dei percorsi formativi di scuola secondaria di secondo grado per gli indirizzi: Costruzioni, Ambiente e Territorio; Turistico; Alberghiero; Agrario; Licei ("Scienze Applicate" e "Economico Sociale"). A questi si aggiungono due indirizzi di formazione professionale, cuochi ed elettricisti, e due scuole secondarie di primo grado in ottica di orientamento. Tutta la lungimiranza del progetto è racchiusa nella volontà di favorire la formazione dei professionisti del nuovo paradigma economico e socio-culturale di cui il pianeta necessita per fronteggiare l'attuale crisi ecologica e sociale.

Dati tali obiettivi, la dimensione territoriale diviene elemento fondamentale.

### *2.2.2. Il concetto di territorialità*

La territorialità emerge in numerosi aspetti del progetto: i comportamenti sostenibili vengo praticati nel luogo in cui gli individui vivono. In questo senso, è importante che gli studenti coinvolti imparino innanzitutto a conoscere il proprio territorio, individuandone punti di forza e limiti. È il territorio, infatti, a plasmare le loro menti inviando loro input diversificati in grado di orientarne esigenze e propensioni individuali.

Ci si aspetta, dunque, che i processi educativi prodotti mediante APP VER abbiano una forte connotazione territoriale: scuole e agenzie di formazione si adopereranno per elaborare programmi scolastici in grado di soddisfare i fabbisogni formativi espressi dagli studenti, tenendo conto delle dinamiche locali e globali delle organizzazioni verdi coinvolte. Infatti, come già specificato a inizio capitolo, il merito di APP VER è quello non solo di incrementare il numero di posti di lavoro

verdi, ma di creare professionisti competenti che favoriscano la trasformazione del proprio territorio in ottica *green*.

Centrali divengono così alcuni settori strettamente connessi con la dimensione territoriale e locale: quello delle costruzioni, turistico, enogastronomico, agricolo, socio-economico.

Inoltre risulta rilevante un altro aspetto: la costruzione di interrelazioni territoriali al fine della riuscita del progetto stesso. Quest'ultimo mira infatti a creare una rete di connessioni in ottica sistemica in modo tale da favorire lo scambio e la trasferibilità di conoscenze, informazioni, buone pratiche, opportunità ecologiche a una platea più vasta. Solo in questo modo si assisterà a una moltiplicazione dei risultati che il progetto si è prefissato. In tal senso risulta di primaria importanza il ruolo degli organismi operanti nel settore della governance: loro è il compito di coordinare tutti gli attori coinvolti nel progetto e di favorire così la creazione di un'entità territoriale transnazionale che colleghi, secondo un approccio sistemico, tutte le componenti territoriali di progetto.

È auspicabile che la chiusura dei lavori di APP VER, alla fine del 2020, porti alla diffusione, in tutti i sistemi educativi territoriali, di quanto ottenuto e realizzato e all'attuazione di una cooperazione transfrontaliera permanente.

### *2.2.3. Cosa produce APP VER*

Tenendo conto degli obiettivi, ampiamente descritti nelle precedenti pagine, che APP VER si prefissa di perseguire, risulta necessaria la produzione di strumenti di diversa natura: alcuni volti a favorire la corretta lettura dei contenuti del progetto, nonché la migliore gestione possibile dello stesso da parte di tutti gli attori coinvolti; altri obbligatori per garantire il passaggio tra le varie fasi previste per l'implementazione del progetto. Nello specifico quest'ultimo produce:

- "Quadro di riferimento e bibliografia sulla *Green Economy*";
- "Il Sussidiario per individuare le organizzazioni verdi";
- "Dossier delle organizzazioni verdi";

- "Report sulla diffusione delle competenze e dei profili *green* in area transfrontaliera" (Città Metropolitana di Torino; 2017).

Inoltre, non bisogna dimenticare i seguenti traguardi:

- "Elaborazione di strumenti e metodi per l'analisi delle competenze e dei fabbisogni formativi degli studenti e dei formatori";
- "Elaborazione di forme e strumenti dell'orientamento e dell'alternanza scuola-lavoro in Italia e in Francia per l'economia verde";
- "Produzione delle linee guida per l'orientamento e l'alternanza scuola-lavoro per l'economia verde";
- "Organizzazione e attuazione di 11 percorsi formativi per 125 tutor aziendali, scolastici e della formazione professionale";
- "Organizzazione e attuazione di 13 percorsi formativi tematici per 240 docenti";
- "Organizzazione e attuazione del laboratorio "La creazione di impresa" per 240 studenti";
- "Organizzazione e attuazione di 11 visite ed almeno 80 stage nelle organizzazioni verdi";
- "Organizzazione e attuazione di 19 corsi professionalizzanti per 480 studenti per l'orientamento alla *green economy*";
- "Sviluppo da 10 a 19 nuovi profili di competenza *green*";
- "Elaborazione di strumenti di valutazione e certificazione delle competenze transfrontaliere";
- "Sviluppo del CVduFutur per la valorizzazione delle esperienze e delle conoscenze" (Città Metropolitana di Torino; 2017).

### 2.3. Il Sussidiario *Green*

APP VER nasce nel tentativo di semplificare l'inserimento e la crescita della *green economy* nel mondo del lavoro, attraverso l'individuazione preliminare delle competenze necessarie a garantire il rafforzamento del nuovo paradigma economico. Dal punto di vista pratico, la soluzione adottata per tal fine dal progetto

è il Sussidiario *Green*, uno strumento complesso, ma flessibile, atto a semplificare le diverse fasi di APP VER. Esso offre infatti l'opportunità di comprendere gli aspetti verdi propri di ciascun settore economico e, conseguentemente, garantisce: l'identificazione delle organizzazioni verdi; l'individuazione dei fabbisogni formativi da parte degli studenti; la semplificazione del processo di coinvolgimento degli studenti stessi in percorsi di apprendimento significativi e nei programmi di alternanza scuola-lavoro; l'orientamento delle organizzazioni verdi selezionate verso la strada del miglioramento costante nell'ottica della sostenibilità.

### 2.3.1. *Costruzione del Sussidiario*

Il Sussidiario nasce dunque come strumento volto a creare un ponte che colleghi i diversi attori territoriali coinvolti nel progetto, fondamentali per il processo di avvicinamento tra percorsi formativi e contesto socio-economico attuale. Lo strumento *green* ha infatti la capacità di descrivere i cambiamenti che il paradigma economico sta subendo, suggerendo così il percorso da intraprendere per lo sviluppo culturale e la crescita educativa della generazione più giovane.

Il Sussidiario è stato elaborato in fase sperimentale e poi realizzato dal G.O.V.I. (Gruppo di lavoro delle Organizzazioni Verdi Italiane), dal G.O.V.F. (Gruppo di lavoro delle Organizzazioni Verdi Francesi) e da istituti scolastici e istituzioni coinvolti nel progetto, con supervisione del comitato tecnico-scientifico transfrontaliero. All'interno del G.O.V.I. sono stati riuniti i rappresentanti delle diverse categorie coinvolte: industria; agricoltura; architetti e geometri; agenzie di formazione; agenzie ambientali; Università degli Studi di Torino e Politecnico di Torino. Per la costituzione del Sussidiario, è stato organizzato, a luglio 2017, un workshop che ha coinvolto il G.O.V.I., i partner, gli istituti scolastici sperimentali, alcuni componenti del coordinamento tecnico-scientifico e le istituzioni regionali. In tale occasione sono stati condivisi:

- a. la “struttura” di conoscenza pensata per lo strumento *green*, ritenuta più efficace per descrivere i cambiamenti delle organizzazioni nei diversi settori produttivi;

- b. gli usi a cui destinare lo strumento, per ciò che concerne le procedure di analisi (approccio dialogico e non valutativo).

Successivamente IRES Piemonte ha prodotto le *chiavi descrittive* per l'analisi delle organizzazioni coinvolte nel progetto, sulla base di indicatori riconosciuti a livello nazionale e internazionale per ciascun settore produttivo. La prima bozza del Sussidiario prodotta da IRES è stata discussa e condivisa da tutti gli attori interessati dal processo. Per mezzo dello strumento così condiviso, i componenti del G.O.V.I. hanno selezionato 57 organizzazioni definite *verdi*. Le tipologie di organizzazioni scelte rispondono alle esigenze degli indirizzi scolastici sperimentali coinvolti. I risultati ottenuti a seguito dell'analisi delle organizzazioni, potranno produrre modifiche e integrazioni alle chiavi descrittive del Sussidiario in modo da renderlo strumento efficace di lettura della realtà in cambiamento.

### 2.3.2. *Contenuti del Sussidiario*

Come già accennato, il Sussidiario non è uno strumento volto a classificare o valutare il grado di sostenibilità delle diverse organizzazioni verdi, ma, al contrario, mira a comprendere, attraverso un'attenta attività di confronto, i percorsi evolutivi che hanno permesso ai diversi soggetti di raggiungere certi risultati virtuosi o comunque traguardi fondamentali per conseguire la transizione verde. Inoltre, nel rispetto del concetto di territorialità sopracitato, si richiede alle organizzazioni una spiccata capacità di cooperazione con il territorio, che garantisca loro l'opportunità di favorire lo sviluppo della società in cui sono localizzate. È sulla base di queste informazioni, e di altri approfondimenti, che si "curveranno" sperimentalmente i percorsi scolastici.

Le organizzazioni verdi sono enti pubblici e privati impegnati nei diversi settori economici, in particolare le tipologie organizzative sin ora prese in considerazione nel Sussidiario sono:

1. azienda agricola e/o forestale;
2. attività professionale;

3. impresa manifatturiera;
4. istituzione pubblica di governo e governance;
5. servizio di ristorazione;
6. servizio di ospitalità;
7. impresa turistica;
8. servizio culturale.

Come precedentemente chiarito, il Sussidiario è uno strumento in divenire e rimarrà tale anche in fase divulgativa: alla base permane sempre l'importanza dell'approccio dialogico a cui, dunque, si continuerà a far riferimento con l'evolversi di APP VER. Vi sarà costante occasione di revisionare, correggere e implementare tale strumento *green*.

All'interno di quest'ultimo si trovano, per ciascuna delle tipologie organizzative sopra elencate, una serie di "chiavi descrittive" volte appunto a garantire la miglior caratterizzazione possibile delle organizzazioni verdi entrate a far parte del progetto.

#### ***2.3.2.1. Le "chiavi descrittive" del Sussidiario***

Per ciò che concerne i contenuti del Sussidiario *Green*, esso è stato organizzato sulla base di *chiavi descrittive*: attributi a carattere generale da poter impiegare in modo flessibile per descrivere organizzazioni e attività estremamente diversificate seppur appartenenti a un medesimo settore. È proprio questa la caratteristica fondamentale che le chiavi descrittive vantano e che permette loro di raccontare e seguire agevolmente mutazioni e miglioramenti verificatisi nelle organizzazioni pubbliche e private che costituiscono il sistema socio-economico italo-francese. Gli attributi del Sussidiario possono dunque essere interpretati diversamente a seconda delle specifiche esigenze di ciascun utilizzatore, nonché in relazione all'evolversi della conoscenza e dei paradigmi economico, sociale e culturale. Inoltre, dato il carattere *in fieri* del progetto stesso, le chiavi descrittive sono state elaborate per essere aggiornate costantemente mediante un approccio critico da parte dei diversi attori coinvolti nel loro utilizzo.

Dal punto di vista pratico, come già accennato, gli attributi in questione vengono utilizzati per descrivere le organizzazioni verdi coinvolte in APP VER per ciò che concerne le proprie caratteristiche compatibili con i principi della *green economy*.

Per ciascuna categoria di organizzazione, le chiavi descrittive sono ripartite secondo quattro aspetti fondamentali della gestione sostenibile di un'attività:

1. prodotti;
2. processi produttivi;
3. organizzazione e processi organizzativi;
4. rapporti con il territorio (Fig. 2.1.)

**Fig. 2.1.** Schema adottato nel Sussidiario per ciascuna tipologia di organizzazione.



**Fonte:** *Citta Metropolitana di Torino, IRES Piemonte; IL SUSSIDIARIO Green; elaborato nell'ambito del progetto APP VER - Apprendere per produrre verde; 2016*

## 2.4. Il ruolo degli istituti scolastici in APP VER

Da quanto descritto sin ora, è chiaro quanto le scuole siano rilevanti al fine del reale successo del progetto APP VER: una volta conclusisi i lavori nel 2020, infatti, sarà

compito proprio degli istituti scolastici e degli enti di formazione, favorire la prosecuzione di quanto avviato dal progetto, nonché assicurare il miglioramento preventivato dallo stesso per il futuro. I tre anni di durata previsti per APP VER, sono infatti finalizzati a costruire una rete di cooperazione e interscambio tra attori territoriali istituzionali, economico-sociali e del settore della formazione, di cui, il mondo della scuola, dovrà garantire la sopravvivenza e l'arricchimento.

Nello specifico scuole e IFP saranno responsabili della selezione delle organizzazioni verdi con cui attuare l'alternanza scuola-lavoro e intraprendere un percorso di collaborazione volto a implementare quanto più possibile i percorsi formativi ed educativi elaborati per i diversi indirizzi scolastici.

Essendo quello in esame un progetto transfrontaliero, prevede l'interessamento di istituti scolastici siti nei due diversi paesi.

In Italia sono coinvolti:

- 8 Istituti di scuola secondaria di I e II livello siti nel comune di Pinerolo:
  1. Istituto comprensivo Pinerolo III L. Poet (Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio);
  2. Istituto comprensivo Pinerolo I F. Brignone (Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio);
  3. I.I.S. M. Buniva (Indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio);
  4. I.I.S. Alberti Porro – Tecnico (Indirizzo Turismo);
  5. I.I.S. Prever (Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – opzione cucina)
  6. I.I.S. Prever (Indirizzo Tecnico Agrario);
  7. Liceo Scientifico M. Curie (Indirizzo Scienze Applicate);
  8. Liceo G. F. Porporato (Indirizzo Economico Sociale).
  
- 2 agenzie di formazione professionale:
  1. C.F.I.Q. (Indirizzo Turistico-Alberghiero);
  2. ENAIP (Indirizzo Edilizia-Efficienza Energetica).

In Francia sono coinvolti:

- 5 classi di *lycée*;
- 2 classi di *collèges*;
- I "Greta".

Nella fase di diffusione dei risultati, saranno presi in considerazione altri 18 istituti scolastici del territorio della Città Metropolitana di Torino e della Regione PACA (Città Metropolitana di Torino; 2017).

APP VER si prefigge l'obiettivo di promuovere i propri risultati nel sistema scolastico e della formazione professionale, attraverso:

1. azioni coordinate con la Regione Piemonte nell'ambito del Protocollo d'Intesa "La Regione Piemonte per la *green education*" e con l'ufficio Scolastico Regionale del Piemonte;
2. la formazione dei docenti e dei tutor per l'alternanza scuola-lavoro.

#### *2.4.1. Il Sussidiario come strumento per le scuole*

Come è stato descritto accuratamente in precedenza, il Sussidiario deve rappresentare uno strumento da modellare e ampliare secondo le caratteristiche specifiche e le esigenze di ciascuna entità educativa e territoriale. Insegnanti e tutor, dunque, impiegheranno gli attributi descrittivi del Sussidiario per individuare e interpretare adeguatamente le caratteristiche delle organizzazioni verdi in linea con i principi di *green* e *circular economy*.

Come già chiarito, il Sussidiario è pensato per le scuole secondarie: nello specifico, gli istituti di scuola secondaria di secondo grado lo adotteranno per la pianificazione del Piano Triennale Offerta Formativa (PTOF), per l'elaborazione dei curricula mediante un approccio interdisciplinare e per organizzare le attività di alternanza scuola-lavoro; le scuole secondarie di primo grado lo useranno per i medesimi scopi, nonché per favorire l'orientamento dei giovani studenti.

Il Sussidiario *Green* ha difatti le potenzialità per educare la generazione dei più giovani alla sostenibilità. A tal scopo, scuole e IFP hanno il compito di monitorare

i mutamenti della società dal punto di vista della sostenibilità ambientale; selezionare soggetti di spiccata rilevanza per la *green economy* e aventi un elevato valore educativo; facilitare l'apprendimento impiegando un approccio dialogico e interattivo che permetta il confronto tra studenti e attori coinvolti nel progetto

Infine per ciò che concerne nello specifico il rapporto tra mondo della scuola e organizzazioni verdi, abbiamo già dedicato ampio spazio alla descrizione del concetto di territorialità: il peso di quest'ultimo in APP VER impone a sua volta un carattere territoriale ai processi formativi stessi. Le scuole, nella fase più delicata del progetto, quella volta a stabilire una connessione e uno scambio tra mondo della formazione e realtà socio-economica, devono difatti interagire con le organizzazioni verdi radicate nel territorio e, nello specifico, confrontarsi con i loro prodotti e processi produttivi e organizzativi. L'obiettivo ultimo è di produrre, nel rispetto della dimensione verde:

- nuove figure professionali nell'ambito dei settori *core green*;
- una revisione delle professioni tradizionali secondo un approccio *green*;
- nuovi sistemi di valutazione e di valorizzazione delle competenze acquisite.

Si conclude così la panoramica in merito ad APP VER. Nell'ambito di quest'ultimo, il presente lavoro di ricerca concentrerà l'attenzione su un settore specifico tra quelli analizzati dal progetto stesso e in particolare dallo strumento del Sussidiario *Green*: il settore della ristorazione.

## Capitolo 3

# La ristorazione sostenibile nel progetto APP VER

Attraverso il seguente capitolo si entrerà nel vivo del lavoro di tesi: ci si concentrerà sulla specifica tipologia organizzativa delle attività di ristorazione. È inevitabile l'inclusione di tale settore all'interno del progetto transfrontaliero APP VER dati i numerosi impatti, diretti o connessi ad attività diverse e collaterali, che esso è in grado di generare sull'ambiente e sulla salute umana. È auspicabile, dunque, che anche il servizio di ristorazione veda una proliferazione di professionisti *green* tra le proprie fila mediante un'adeguata rielaborazione dei programmi scolastici. Questi ultimi dovranno essere sviluppati, nello specifico, all'interno di scuole quali gli istituti alberghieri, dediti infatti allo studio di discipline miranti a formare figure professionali del settore della ristorazione e, più genericamente, di quello agro-alimentare.

### 3.1. Quadro della ricerca

Nel capitolo precedente si è provveduto a descrivere il progetto APP VER in modo tale da chiarire il contesto che ne ha favorito la nascita e che potrà garantirne in futuro la proliferazione: la propensione dei sistemi economico e socio-culturale verso la transizione verde che si sta manifestando a livello globale. Quanto specificato sin ora, dunque, contribuisce anche alla comprensione degli intenti perseguiti dai promotori del progetto stesso: adottare la formazione alla *green economy* come strumento atto a rielaborare i programmi scolastici formativi ed educativi, in modo tale da incrementare il numero di addetti impiegati nei *green jobs* sia nei settori *core green* che nei tradizionali, avviando una complessiva riorganizzazione del territorio in ottica ecologica.

Il presente lavoro di ricerca nasce da una collaborazione con la Città Metropolitana di Torino e IRES Piemonte e si focalizza su una particolare tipologia organizzativa tra quelle presenti in APP VER: il servizio di ristorazione. La decisione di concentrarsi su tale specifico settore, deriva dalle difficoltà incontrate, dagli attori coinvolti nel progetto, nel reperire organizzazioni verdi idonee a essere incluse nella categoria dedicata al servizio di ristorazione. Le problematiche riscontrate sono da ricondurre principalmente all'assenza di associazioni di categoria specifiche per il settore della ristorazione. Ciò ha imposto di rivolgere l'attenzione su quanto proposto da:

- **Coldiretti:** (Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti) la maggiore associazione di rappresentanza e assistenza dell'agricoltura italiana;
- **CIA:** (Confederazione Italiana Agricoltori) tra le maggiori associazioni di categoria in Europa mirante al miglioramento e alla valorizzazione del settore primario mediante la tutela dei suoi addetti;
- **Confcooperative:** (Confederazione Cooperative Italiane) una delle principali associazioni di cooperative italiane;
- **Camera di Commercio di Torino:** ente preposto ad associare le imprese dell'area metropolitana di Torino per tutelarne gli interessi collettivi, prestare e offrire loro rispettivamente servizi e opportunità di crescita e sviluppo.

Da ciò la disponibilità di una considerevole abbondanza di agriturismi e aziende agricole svolgenti anche servizio di distribuzione pasti, contro una totale assenza di ristoranti che svolgano esclusivamente tale attività.

In occasione della stesura del presente lavoro, si è provveduto a una prima selezione e a una successiva ripartizione delle organizzazioni verdi includibili nella tipologia organizzativa in esame, tenendo conto di indicazioni competenti e ricerche approfondite, coerenti sempre con le chiavi descrittive del Sussidiario. Tale prima suddivisione prendeva in considerazione cinque differenti categorie:

1. grande distribuzione;
2. piccola ristorazione;
3. ristorazione di nicchia (vegani, vegetariani, e così via);

4. bar, gelaterie, vinerie;
5. ristorazione collettiva.

Successivamente, in occasione di un incontro svoltosi tra i rappresentanti del G.O.V.I. e della Città Metropolitana di Torino e Ires Piemonte, è stata elaborata una nuova e definitiva classificazione delle organizzazioni verdi per il settore della ristorazione, sulla base di quelle selezionate e contattate dalle associazioni professionali sopra citate (Coldiretti, CIA, Confcooperative e Camera di Commercio):

1. agriturismi;
2. aziende agricole svolgenti attività di trasformazione e vendita diretta di prodotto fresco (es. gelateria, macelleria, gastronomia, salumi e formaggi, e così via.);
3. aziende agro-forestali realizzanti prodotti da conservazione con vendita diretta ed e-commerce (es. distillati, miele, marmellate, farina, e così via);
4. slow-fast-food;
5. catering.

Tutte le organizzazioni selezionate, alcune delle quali con finalità sociali, consentono di prendere contatto con l'intera filiera e con le varie reti produttive e di distribuzione. Si è palesata così chiaramente l'importanza della trasparenza in merito a provenienza e qualità delle materie prime impiegate nel servizio di ristorazione. È stato dunque fondamentale includere tra le organizzazioni verdi del settore in esame, anche quelle svolgenti attività di trasformazione dei prodotti da destinare alla ristorazione, escluse dalla preliminare categorizzazione.

Secondo quanto stabilito dalle chiavi descrittive del Sussidiario, infatti, nell'ottica dell'eco-ristorazione bisogna verificare la sostenibilità non solo del prodotto finale ottenuto, ma anche dei processi produttivi e organizzativi che ne hanno consentito la realizzazione, nonché dei rapporti istaurati con il territorio.

In secondo luogo, è necessario formare professionisti del settore della ristorazione del futuro che siano capaci di selezionare fornitori idonei a favorire una ristorazione

eco-compatibile e che costruiscano, con questi ultimi, relazioni solide e durature, fondate sulla fiducia e la condivisione di valori e obiettivi comuni.

### *3.1.1. Obiettivi della ricerca*

Obiettivo finale del presente lavoro di tesi è comprendere l'efficacia metodologica dello strumento del Sussidiario *Green*: ovvero indagare se è realmente possibile individuare, nell'area Metropolitana di Torino, organizzazioni verdi, nel settore della ristorazione, compatibili con gli attributi del Sussidiario. Come precedentemente specificato, il progetto APP VER si basa sul presupposto che un cambiamento in ottica *green* sia già in atto: tale premessa garantisce così un vantaggio considerevole nella realizzazione della transizione verde da attuare a livello globale. Il sopracitato vantaggio è rappresentato dalla presenza sul territorio di organizzazioni già dimostrate virtuose o, comunque, proiettate efficacemente verso la strada del cambiamento ecologico. In una sola parola, pioniere. Il quesito a cui dare risposta è, dunque, se ciò sia confermato anche nell'area di riferimento.

Tale tipologia di indagine si prevede possa mettere successivamente in luce sia punti di forza ed elementi innovativi di APP VER (settore ristorazione) rispetto a quanto prodotto da progetti simili elaborati a livello nazionale e internazionale; sia alcune osservazioni, emerse nel corso dei lavori, di cui tener conto per favorire margini di miglioramento per il futuro.

## 3.2. Il nuovo volto della Città Metropolitana di Torino

Nell'epoca che si sta vivendo, come più volte accennato, è necessario fronteggiare le conseguenze di una profonda crisi economico-sociale, nonché ambientale. Ciò giustifica la diffusione sempre crescente del concetto di resilienza, ripreso direttamente dal mondo della fisica<sup>10</sup>. Genericamente parlando si fa riferimento alla capacità di un sistema di mutare per adeguarsi a un cambiamento (Wieland A., Wallenbur C. M.; 2013). Dunque è chiaro quanto sia rilevante tale abilità per la

---

<sup>10</sup> Per resilienza di un materiale, si intende la sua capacità di assorbire un urto senza rompersi.

società attuale: le realtà necessitano di impostare la propria trasformazione attraverso la comprensione dei cambiamenti che li circondano. Inoltre è necessario che attivino, contestualmente, un'analisi dei punti di forza e debolezza del proprio specifico territorio.

Un esempio emblematico è quello dell'Area Metropolitana di Torino e, in particolare, dell'omonimo comune che, a seguito della crisi economico-sociale innescata dalla chiusura degli stabilimenti FIAT, hanno saputo leggere adeguatamente non solo i rischi, ma soprattutto le opportunità di cambiamento prospettatesi, il tutto seguendo, appunto, la filosofia della resilienza in un'ottica previdenziale. È stato così attuato un elaborato processo di ricerca, costruzione e valorizzazione di una nuova vocazione dell'area: non più industriale, ma culturale. Tale nuovo volto della Città Metropolitana di Torino, è stato sviluppato nelle sue molteplici sfaccettature, arrivando inevitabilmente anche ad attribuire la giusta importanza al settore eno-gastronomico, caratterizzato da numerose eccellenze e dunque riscopertosi una risorsa fondamentale per garantire un vantaggio competitivo al territorio.

### *3.2.1. Il cibo come risorsa strategica*

Capoluogo della regione Piemonte, situato nel nord-ovest del paese, Torino con i suoi quasi 900.000 abitanti è il quarto comune italiano per popolazione; inoltre è cuore dell'omonima città metropolitana che conta quasi 2,3 milioni di abitanti su una superficie di circa 2.300 km<sup>2</sup> (Bartaletti F.; 2009).

Dopo secoli di centralità politica come capitale del ducato di Savoia e un breve periodo da prima capitale del Regno d'Italia (1861-1865), la città ha vissuto un'imponente evoluzione a partire soprattutto dal ventesimo secolo: essa ha costruito il proprio successo e sviluppo sulle grandi fabbriche dell'azienda FIAT (Fabbrica Italiana Automobili Torino), nei quartieri Lingotto e Mirafiori, e sulle centinaia di piccole aziende fornitrici dell'industria automobilistica.

Ma, come accennato a inizio capitolo, negli ultimi decenni Torino ha subito una profonda trasformazione, sia dal punto di vista pratico che simbolico, a seguito della

progressiva chiusura delle sedi della fabbrica automobilistica e della conseguente conversione della maggior parte delle aree urbane. Tale cambiamento è stato accompagnato da un complesso processo di reinvenzione dell'immagine stessa della città e dell'intera area metropolitana, culminato con le Olimpiadi Invernali del 2006 (Dansero E., Pettenati G., Toldo A.; 2016).

Quindici anni sono dunque risultati sufficienti per avviare e realizzare l'evoluzione della Città Metropolitana di Torino da area votata esclusivamente alla produzione automobilistica della FIAT, a realtà frenetica: tra le più importanti destinazioni turistiche in Italia, polo universitario di rilevanza internazionale, fucina di creatività, cultura e cinema, sede di grandi musei e, nello specifico, del patrimonio UNESCO denominato *Residences of the Royal House of Savoy*, centro di innovazione e di qualità del cibo (Vanolo A.; 2008).

La cultura del cibo è da sempre propria della società piemontese: la cucina tipica regionale, infatti, risulta ricca, elaborata, ma profondamente radicata nel territorio. Essa, non a caso, nasce dall'incontro tra ingredienti poveri, appartenenti alla tradizione contadina, e le raffinate esigenze della corte sabauda, il tutto sapientemente influenzato dalla cucina francese. Ciò rende più semplice la comprensione di come la qualità dei prodotti e la cultura del cibo siano diventati delle vere e proprie risorse strategiche, mediante le quali la città sta costruendo la sua rinnovata immagine e guadagnando una posizione competitiva nella rete urbana internazionale. Questi ultimi traguardi fanno perno soprattutto sul riconoscimento dell'elevato valore che il cibo e la produzione alimentare ricoprono nei sistemi economico e culturale del territorio.

Dunque la valorizzazione del cibo quale risorsa strategica dell'area Metropolitana di Torino, si è concretizzata attraverso strumenti differenti:

- **Eventi tematici**

- Terra Madre, Salone Del Gusto: il più grande evento internazionale dedicato al cibo giunto alla sua XII edizione. In collaborazione con la Fondazione Terra Madre (Città di Torino; Regione Piemonte; Slow Food; Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; Ministero Affari Esteri, Cooperazione Italiana allo

Sviluppo), il Salone del Gusto favorisce l'incontro tra i produttori del mercato, selezionati secondo criteri stringenti; le comunità del cibo, rappresentanti l'agro-biodiversità mondiale; il mondo della cultura accademica e dei cuochi, interessati al cibo di qualità, ovvero quello idoneo ad assicurare la valorizzazione e la salvaguardia dei territori. L'evento si è sempre dimostrato capace di attivare una fitta rete di relazioni in nome del cibo sostenibile e della sostenibilità alimentare. Il Salone del Gusto è infatti un evento educativo mirante a un sempre maggiore coinvolgimento dei visitatori, così da stimolare un cambiamento nelle loro abitudini alimentari. Esso permette dunque di apprendere, conoscere, informarsi e divertirsi, il tutto all'insegna di produzioni e consumi alimentari responsabili ed eco-compatibili.

Infine l'evento dà ampio spazio alle politiche di Slow Food volte a garantire a chiunque l'approvvigionamento di cibo buono, pulito, giusto e sano.

- **Convegni**

- Food and Heritage: sostenibilità economico-aziendale e valorizzazione del territorio (23-24 luglio 2015): XVIII convegno annuale organizzato dall'Accademia Italiana di Economia Aziendale AIDEA-Giovani. I temi selezionati per questa edizione sono stati il cibo e il patrimonio culturale, quali elementi rappresentativi dell'identità di ogni territorio. Il fatto che a interessarsi di tali tematiche sia stato il mondo dell'economia aziendale italiano, risulta un elemento innovativo di tale incontro. Giovani studiosi si sono infatti interrogati circa gli impatti che cibo e cultura possono esercitare sui territori dal punto di vista economico-aziendale.

Le imprese che operano e competono nei settori della cultura e del cibo, infatti, ricoprono un ruolo strategico per l'economia nazionale, avendo la possibilità di assicurare il miglioramento sociale e ambientale mediante il rispetto della sostenibilità economica e la

contestuale valorizzazione del contesto di appartenenza. Trattasi dunque di perseguire l'obiettivo di creare un valore aggiunto: cibo e patrimonio culturale rappresentano oggi la spinta propulsiva per la crescita economica (Cantino V., Alfiero S.; 2016).

- **Presenza di attori di rilevanza internazionale**

- Slow Food: associazione internazionale non-profit nata a Bra, in provincia di Cuneo, nel 1986, per volere del fondatore Carlo Petrini come risposta al proliferare di fast food, junk food e abitudini, non solo alimentari, frenetiche. Slow Food mira a restituire il giusto valore al mondo eno-gastronomico, nel rispetto dei produttori di tutto il mondo e tutelando ambiente ed ecosistemi. Alla base troviamo lo studio, la difesa e la divulgazione dei saperi e delle tradizioni locali di cui i territori sono preziosi custodi.

L'associazione opera in 150 paesi per difendere il diritto di ogni essere umano a un'alimentazione buona, pulita e giusta.

Slow Food ha sin dall'inizio mostrato la propria visione lungimirante attraverso la promozione di progetti e attività volti ad affrontare gli impatti socio-ambientali legati al mondo del cibo: riduzione della fertilità dei terreni, perdita di biodiversità, incremento degli sprechi alimentari, omologazione paesaggistica, inquinamento di suolo, aria e acqua legato alle attività produttive, e così via. In tal senso si ricordino i progetti "Presidi Slow Food" e l'"Arca del Gusto" miranti, rispettivamente, alla valorizzazione dell'agricoltura di piccola scala e dell'artigianato, e alla protezione dei prodotti a rischio di estinzione.

Infine va evidenziata l'attenzione da parte dell'associazione verso l'incremento della cultura gastronomica;

- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche: fondata nel 2004 a Pollenzo, una frazione del comune di Bra, è la prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo. Nasce da un'idea di Carlo Petrini,

già presidente dell'associazione Slow Food, con la collaborazione delle regioni Piemonte ed Emilia Romagna. A motivare l'iniziativa è stato il desiderio di creare un ateneo che si occupasse, a livello internazionale, di formazione e ricerca, per garantire un approccio multidisciplinare agli studi inerenti il cibo; e per favorire l'agricoltura sostenibile, la salvaguardia della biodiversità, nonché la tutela della ricchezza culturale dei territori.

Trattasi di un originale progetto formativo in grado di coniugare teoria e pratica, testi esemplari ed esperienze di vita, scienza, studi manageriali e cultura artigiana e contadina, attirando così studenti da tutto il mondo.

- **Progetti nati dalla collaborazione fra enti di diversa natura:**

- Atlante del Cibo: progetto interateneo promosso dalla Città Metropolitana di Torino in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, il Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

L'Atlante si presenta come nuovo approccio metodologico per l'analisi, la descrizione e la comunicazione del sistema alimentare metropolitano, tenendo conto:

- delle diverse componenti del sistema (attori, flussi di materia ed energia, politiche, progetti, relazioni, risorse);
- delle differenti dimensioni del cibo (salute, cultura, ambiente, economia, giustizia);
- di ambiti e obiettivi di policy (sviluppo economico, giustizia sociale, sostenibilità ambientale, trasmissione di saperi).

Gli obiettivi perseguiti dal progetto sono di incrementare la visibilità del sistema alimentare metropolitano, nonché la conoscenza in merito ai suoi contenuti e dinamiche; supportare le pubbliche amministrazioni nell'ordinaria gestione del sistema e nell'elaborazione di politiche alimentari; aumentare la sensibilità e la

consapevolezza dei cittadini; costruire uno strumento di interazione; promuovere la cooperazione tra progetti, attività e iniziative inerenti il mondo del cibo ([versolatlantedelcibo.wordpress.com](http://versolatlantedelcibo.wordpress.com));

- Maestri del Gusto di Torino e provincia: progetto nato nel 2002 per iniziativa della Camera di Commercio di Torino, in particolare del suo Laboratorio Chimico, e di Slow Food. Trattasi di una raccolta dettagliata dei rappresentanti esemplari e qualificati della tradizione agroalimentare piemontese.

Per poter ottenere il riconoscimento di Maestro del Gusto, di durata biennale, è necessario sottoporsi a una valutazione delle caratteristiche richieste dal progetto.

L'offerta risulta notevole: si è passati dai 50 "Maestri" del 2002, ai 182 del 2016 divisi in 26 categorie. L'incremento è però risultato non solo quantitativo, ma anche qualitativo.

Obiettivo fondamentale del progetto è di diffondere la cultura del cibo e l'educazione alimentare così da formare adeguatamente i cittadini del futuro, quali consumatori consapevoli e responsabili;

- Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino: marchio creato dalla Provincia di Torino (oggi Città Metropolitana) per identificare tutti i prodotti agroalimentari e agricoli tipici dell'area metropolitana. Questi ultimi dovranno vantare le seguenti caratteristiche fondamentali:
  - ottenuti da produzione artigianale di produttori locali;
  - propri della tradizione storica locale;
  - realizzati con materie prime locali;
  - rappresentanti una potenzialità per lo sviluppo locale.

Le Associazioni dei produttori e i Consorzi hanno provveduto a stilare i disciplinari di produzione contenenti le varie caratteristiche organolettiche, tecnologiche e storiche richieste per l'ottenimento del marchio.

- **Politiche alimentari:**

- Nutrire Torino Metropolitana: tale politica va identificata con la strategia alimentare della Città Metropolitana di Torino. Tema centrale risulta quello del "Diritto al Cibo", venuto alla ribalta in particolar modo con l'Expo di Milano. Attraverso un'adeguata politica alimentare, dunque, il comune di Torino e l'omonima Città Metropolitana tentano di garantire a ogni cittadino l'accesso a cibo di qualità e di favorire una maggiore equità tra le scelte dei consumatori.

Tale politica è innanzitutto un processo volto a diffondere, tra tutti gli attori coinvolti nel sistema alimentare, la consapevolezza di essere tutti connessi gli uni agli altri in un'ottica sistemica. Proprio per questo "Nutrire Torino Metropolitana" è una politica nata per stabilire delle linee guida in grado di favorire la cooperazione tra pubblico e privato, nonché tra i differenti soggetti pubblici partecipanti.

Il traguardo raggiunto in questo processo è l'Agenda Strategica Metropolitana del cibo: piano di lavoro in grado di identificare problematiche da superare e risultati da raggiungere circa i temi inerenti il cibo. Obiettivo ultimo della presente politica alimentare è trasformare la società mediante una nuova etica dello sviluppo;

- Buone pratiche della Ristorazione Scolastica: trattasi di un disciplinare predisposto, per la ristorazione scolastica, dalla Città Metropolitana di Torino in collaborazione con un tavolo di lavoro composto da diversi operatori della ristorazione collettiva, le ASL, la Regione Piemonte, le organizzazioni professionali agricole e numerosi comuni piemontesi.

L'obiettivo è quello di pretendere la diffusione delle buone pratiche, inerenti alimentazione e qualità del cibo, tra i più giovani: tale politica mira, dunque, a promuovere l'educazione alimentare;

- Mercati, che passione!: tale iniziativa della Città Metropolitana di Torino ha portato alla selezione e successiva organizzazione, in un apposito elenco, dei mercati alimentari dell'area metropolitana di Torino che offrono prodotti agricoli venduti direttamente dai produttori.

Nell'elenco sono forniti, per ciascuna voce, indirizzo, giorni e orari di apertura e i prodotti locali più richiesti.

Negli ultimi anni, dunque, l'importanza del cibo, considerato nelle sue molteplici accezioni, è stata riconosciuta dagli attori della politica: tale presa di coscienza li ha portati, successivamente, a provvedere efficacemente all'integrazione delle politiche alimentari con la pianificazione urbana. (Dansero E., Pettenati G., Toldo A.; 2016).

### *3.2.2. Andamento del commercio e della ristorazione provinciali nell'indagine della Camera di Commercio di Torino*

In quest'ottica risulta rilevante accennare all'indagine condotta dalla Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con ASCOM-Confcommercio e Confesercenti di Torino e provincia, in merito all'evoluzione vissuta, nell'ultimo quinquennio, dal sistema imprenditoriale del commercio e della ristorazione torinesi.

Lo studio appare difatti un'ulteriore testimonianza del ruolo di primaria importanza che il mondo eno-gastronomico, e in particolare il settore della ristorazione, hanno ricoperto e posso ancora ricoprire nella rinascita e valorizzazione della Città Metropolitana di Torino.

Emblematici risultano i commenti espressi, in merito ai risultati ottenuti, da alcuni degli attori coinvolti in tale studio. Primo fra tutti quello di Maria Luisa Coppa,

presidente ASCOM-Confcommercio Torino e provincia, nonché vicepresidente nazionale Confcommercio:

*«La nostra indagine mette ben a fuoco le trasformazioni che hanno caratterizzato negli ultimi cinque anni il settore del commercio a Torino, penalizzato da una delle crisi più pesanti del secondo dopoguerra. I processi di cambiamento di questo settore hanno coinciso con i cambiamenti sociali della città, che l'hanno spinta alla ricerca di una nuova identità, nuovi sbocchi dalla crisi e nuove opportunità per il tessuto economico delle imprese. In questo contesto ben si inseriscono, negli anni 2015-2017, la crescita della ristorazione e degli esercizi alimentari specializzati e l'ulteriore sviluppo turistico di Torino. Fino al 2016 Torino è stata una delle città d'Italia in maggiore crescita grazie alla sua storia, alla cultura e ora si candida a divenire capitale dell'enogastronomia. Tutto il mondo del commercio e della piccola impresa è pronto a sostenere le nuove sfide della Città per costruire insieme l'immagine e l'economia della Torino del futuro»* (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (a); 2018).

L'analisi di seguito riportata è stata condotta a partire da dati statistici rappresentativi, in modo puntuale, la dislocazione delle varie tipologie di imprese del settore in esame nelle differenti aree della provincia torinese. Fine ultimo della ricerca, lo studio accurato del fenomeno della desertificazione commerciale che sta interessando l'area metropolitana di Torino. Inoltre l'indagine si è prefissata un ulteriore obiettivo: indagare le proporzioni e le dinamiche della crescita dei servizi di somministrazione pasti e bevande, in relazione con l'avvenuta costruzione della nuova vocazione turistica della città metropolitana (ASCOM-Confcommercio; 2018).

### ***3.2.2.1. Il commercio al dettaglio in sede fissa***

I dati forniti dalla Camera di Commercio di Torino e dalla Banca Dati Ulisse, sono stati in primis impiegati per tracciare l'andamento del commercio al dettaglio in sede fissa nelle diverse zone della città di Torino.

Il settore in esame è stato ripartito in categorie sulla base della classificazione Ateco ISTAT 2007:

- alimentari in esercizi despecializzati;
- alimentari in esercizi specializzati;
- tabacchi;
- carburanti per autotrazione;
- computer, periferiche, attrezzature per le telecomunicazioni, elettronica di consumo audio e video, elettrodomestici;
- tessili, arredamento, mobili e altri prodotti per la casa;
- articoli culturali e ricreativi;
- abbigliamento, calzature, accessori e articoli per la cura della persona;
- fiori, piante e animali domestici;
- prodotti farmaceutici e medicali;
- orologi e articoli da gioielleria;
- altri prodotti;
- prodotti usati. (ASCOM-Confcommercio; 2018)

L'indagine ha preso avvio nel 2012, un anno particolarmente rilevante in quanto coincidente con la fase più acuta della crisi economica per ciò che concerne proprio il commercio.

Negli ultimi cinque anni si è verificata infatti la chiusura di 3.300 unità (-4,5% rispetto al 2012); ciò nonostante nel 2017 il settore commerciale complessivamente considerato, con 70.913 localizzazioni registrate, è risultato essere il primo settore del tessuto imprenditoriale di Torino (26,1% delle attività complessive). Ciò è riconducibile alla contrazione delle sedi imprenditoriali del 6,5%, bilanciata tuttavia da un incremento del 3,9% delle attività locali.

L'area maggiormente interessata da tali fenomeni è risultata la città di Torino, che ha registrato tra il 2012 e il 2017 una riduzione delle localizzazioni commerciali del 7,5%. Più contenute, invece, le chiusure nel resto dell'area metropolitana (Fig. 3.1.) (ASCOM-Confcommercio; 2018).

**Fig. 3.1.** Localizzazioni registrate del commercio a Torino e resto della provincia 2012-2017.



**Fonte:** Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); Report completo: *Evoluzione e prospettive del settore commercio e delle attività dei servizi di ristorazione in provincia di Torino; Comunicati stampa; 2018.*

Ripartendo il settore commerciale nei suoi diversi comparti, è in quello del commercio al dettaglio<sup>11</sup> che si registra la perdita più consistente innescata dalla crisi economica: 2.550 localizzazioni chiuse nell'ultimo quinquennio (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); 2018).

Nello specifico, il commercio al dettaglio in sede fissa, che a Torino conta 1,5 negozi ogni 100 abitanti, è quello che ha contribuito maggiormente al fenomeno della desertificazione commerciale: 1.600 attività chiuse dal 2012 al 2017, di cui 934 nella sola città di Torino.

In crescita sono risultate solo alcune categorie: vendita di prodotti alimentari, tabaccherie, farmacie e articoli medicali, benzinai, vendita di prodotti di seconda mano, profumerie.

A registrare il trend più negativo sono invece i comparti dell'abbigliamento e delle calzature (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); 2018).

Infine è doveroso segnalare una lenta ripresa e un parziale recupero del settore in esame a partire dal 2016.

<sup>11</sup> La categoria del commercio al dettaglio rappresenta il 55,2% del settore commerciale complessivamente considerato.

Ciò che però risulta rilevante ai fini del presente lavoro di tesi, è quanto emerso in merito ad alcune categorie di esercizi di vicinato, risultate in crescita tra il 2012 e il 2017: primo fra tutti il settore della ristorazione. Questo trend positivo, registrato in fasi preoccupanti per l'economia provinciale, appare incredibile; tali risultati confermano nuovamente la rinnovata vocazione turistica della città di Torino, nonché, ancora una volta, il ruolo del mondo eno-gastronomico quale risorsa strategica per il rilancio dell'area metropolitana (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); 2018).

### ***3.2.2.2. Il settore della ristorazione nella Città Metropolitana di Torino per il rilancio dell'area.***

In questa sede risulta interessante citare le parole del presidente della Camera di Commercio di Torino Vincenzo Ilotte, in merito ai risultati dell'indagine in questione:

*«Ottime [...] le performance del comparto ristorazione con un +5,1% in cinque anni, grazie soprattutto ai ristoranti. Siamo di fronte dunque a un quadro in chiaro scuro, che vede da un lato la contrazione di alcune categorie di esercizi tradizionali, anche penalizzati dalle mutate abitudini dei consumatori, dall'altro la crescita di nuove imprese, come nel settore della ristorazione, legate alla nuova immagine turistica della città e ai nuovi comportamenti di acquisto»* (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (a); 2018).

L'indagine condotta dalla Camera di Commercio di Torino, infatti, si è in seguito concentrata sull'andamento delle attività dei servizi di ristorazione della provincia torinese, sempre in riferimento agli ultimi cinque anni.

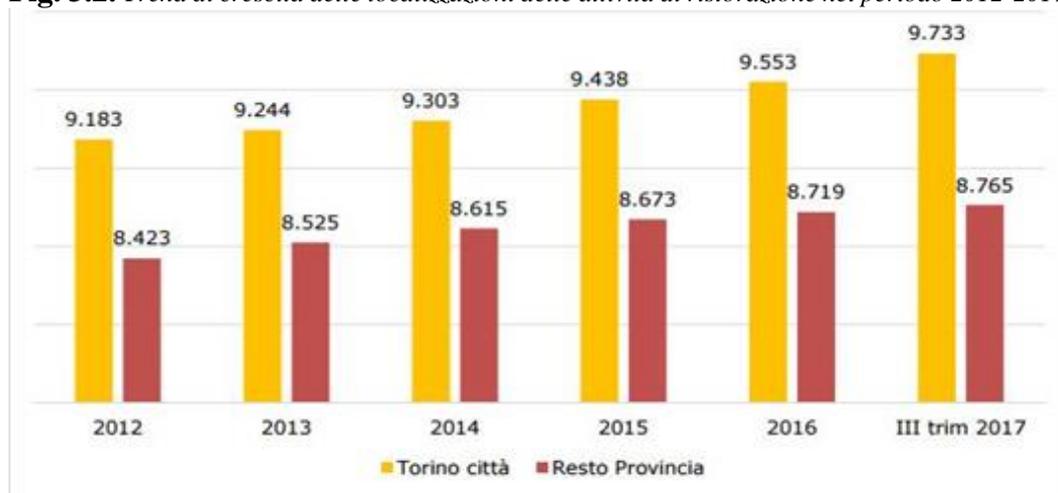
Il 2012, anno di inizio dello studio, ha visto la comparsa dei primi segnali di rinascita del settore della ristorazione, come conseguenza diretta del rafforzamento dei flussi turistici.

Con la scoperta dell'area metropolitana di Torino quale meta turistica, invero, si è innescato un imponente sviluppo del comparto dei servizi di somministrazione pasti e bevande, rendendolo tra i più dinamici del territorio.

Nonostante esso sia pari solamente al 7,8% del tessuto imprenditoriale provinciale, nel 2017 ha fatto registrare un incremento del 5,1% rispetto al 2012, arrivando a contare 18.500 unità attive (Fig. 3.2).

Il contributo maggiore per la crescita del settore arriva dalla città di Torino, che vanta il 53% delle attività di ristorazione e una crescita di 550 unità rispetto al 2012 (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); 2018).

**Fig. 3.2.** Trend di crescita delle localizzazioni delle attività di ristorazione nel periodo 2012-2017.



**Fonte:** Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); Report completo: *Evoluzione e prospettive del settore commercio e delle attività dei servizi di ristorazione in provincia di Torino; Comunicati stampa; 2018.*

Per ciò che concerne le restanti zone della provincia, le località risultate nel 2017 idonee alla proliferazione del comparto della ristorazione sono state:

- l'area metropolitana di Torino Sud: 8% del totale provinciale di attività di ristorazione;
- l'area metropolitana di Torino Ovest: 7%;
- la Valle di Susa e Sangone: 6%;
- il pinerolese: 5%. (Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino (b); 2018)

In conclusione, il settore della ristorazione oggi vanta un ruolo fondamentale per l'economia provinciale. Questo impone un adeguato sfruttamento di tale comparto mediante idonee politiche di intervento miranti allo sviluppo economico e alla

valorizzazione del territorio, dei cui valori e delle cui vocazioni, il cibo è, difatti, testimone e custode autentico.

Questo porta sempre di più a comprendere l'importanza di includere la tipologia organizzativa del servizio di ristorazione nel progetto APP VER: quest'ultimo auspica la diffusione della conoscenza, della formazione e della cultura in merito alla sostenibilità dell'attività di ristorazione complessivamente considerata. Si fa dunque riferimento a una ristorazione capace di coniugare lo sviluppo economico tipico di un'area a vocazione turistica, come la Città Metropolitana di Torino, con l'esigenza sempre più impellente di tutelare il territorio e i suoi abitanti, sia dal punto di vista ambientale che culturale.

### 3.3. Il settore della ristorazione nel progetto APP VER

Il paragrafo precedente ha dunque chiarito la forte espansione che ha caratterizzato il comparto della ristorazione nell'area metropolitana di Torino negli ultimi anni, in accordo con la nuova vocazione turistica provinciale. Lo sviluppo del settore ha così permesso una vera e propria rinascita del territorio in piena crisi economica e innescato, contestualmente, un incremento delle esigenze dei consumatori in termini di qualità del cibo, nonché un aumento della conoscenza e della sensibilità degli stessi in merito agli impatti ambientali connessi al servizio di ristorazione.

Un'alimentazione sostenibile è, infatti, quella che prevede cibo non solo sano e nutrizionalmente corretto, ma anche accessibile a tutti gli individui in modo equo, e inoltre ottenuto mediante filiere scarsamente impattanti, ovvero aventi una ridotta impronta in termini di consumo di risorse idriche, uso di suolo, emissioni di gas serra (soprattutto carbonio e azoto) e non compromettenti la conservazione della biodiversità. Ovunque si fa riferimento all'importanza di salute e alimentazione, ma troppo poco spesso questi concetti vengono associati all'ambiente (Risteco (a); 2007).

Nel mondo 1 miliardo di persone patisce la fame, mentre un numero maggiore di individui, dall'altro lato del pianeta, soffre di problemi connessi all'obesità e al sovrappeso: si contano nel complesso circa 2 miliardi di persone malnutrite. Inoltre

il 40% della superficie terrestre è destinato alla produzione di cibo, mentre, il 70% dei consumi idrici umani, all'irrigazione agricola (senza tener conto, però, di Antartide e Groenlandia). Ancora, l'agricoltura è responsabile di circa 1/3 delle emissioni antropiche e la zootecnia del 18%, portando la produzione di cibo a ricoprire il ruolo di una delle principali cause del cambiamento climatico.

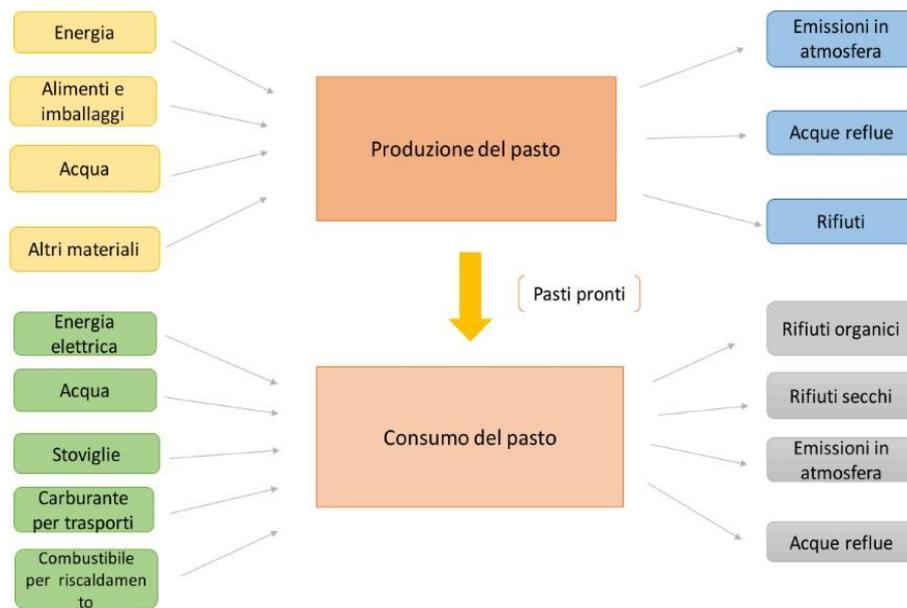
Infine è bene ricordare quanto la produzione di cibo possa compromettere la salvaguardia degli ecosistemi: è alle produzioni animali che si deve il 30% della perdita di biodiversità, mentre vaste distese di foreste indonesiane, malesi e amazzoniche vengono devastate per garantire la produzione continua di materie prime richieste dal mercato quali olio di palma, caffè e soia. La deforestazione comporta contestualmente la distruzione di quelli che sono gli habitat di specie a rischio di estinzione.

Ciò che dovrebbe essere annoverata è non solo l'ingente quantità di danni che il sistema alimentare apporta all'ambiente, ma l'altrettanto elevato numero di rischi a cui l'industria alimentare è sottoposta a causa del cambiamento climatico. Si pensi all'erosione dei suoli, la siccità, la salinizzazione e l'inquinamento delle acque, le infestazioni biologiche, le alterazioni dei cicli climatici tradizionali, il degrado ambientale, la perdita di biodiversità ([oneplanetfood.info](http://oneplanetfood.info)).

Mirando proprio a favorire un'alimentazione sostenibile e con il desiderio di sfruttare adeguatamente il nuovo volto della Città Metropolitana di Torino, APP VER prevede la formazione dei professionisti del domani della ristorazione sostenibile. Come già ribadito, il progetto persegue l'obiettivo finale di trasformare il settore della ristorazione portando le esperienze di ristorazione eco-compatibile a essere la normalità e non più l'eccezione; il tutto agendo dall'interno, ovvero educando i futuri addetti del comparto alla *green economy* e alla necessità di essere custodi del proprio territorio.

Il progetto APP VER imposta così, innanzitutto, una serie di soluzioni volte a limitare gli impatti ambientali connessi al servizio di ristorazione (Fig. 3.3.), tramutandoli nei già citati attributi, organizzati nello strumento del Sussidiario *Green*.

**Fig. 3.3.** *Flussi in ingresso e uscita relativi alla produzione e al consumo di pasti.*



**Fonte:** *Risteco; Eco-efficienza nella ristorazione moderna; I quaderni di RISTECO; 2007.*

### *3.3.1. Il Sussidiario per la ristorazione sostenibile*

Le chiavi descrittive dedicate al settore della ristorazione e contenute nel Sussidiario hanno dunque proprio lo scopo di favorire l'identificazione, da parte dei fruitori dello strumento, di organizzazioni praticanti il servizio di somministrazione pasti, qualificabili quali eco-compatibili e sostenibili.

Come già affermato, anche per il servizio di ristorazione le chiavi descrittive sono ripartite in quattro categorie:

- Prodotti (beni e servizi);
- Processi Produttivi;
- Organizzazione e Processi Organizzativi;
- Rapporto con il Territorio (Fig. 3.4.).

**Tab. 3.1.** Chiavi descrittive del Sussidiario Green, per il servizio di ristorazione.

PRODOTTI (beni e servizi)	PROCESSI PRODUTTIVI	ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI	RAPPORTI CON IL TERRITORIO
<p>1- Menù realizzati principalmente con ingredienti di origine biologica o altre certificazioni.</p> <p>2- Menù che includono: prodotti del commercio equo e solidale; bevande certificate; prodotti provenienti da lotta alle mafie.</p> <p>3- Acqua di rubinetto. Qualora non sia possibile utilizza acqua proveniente da fonti locali.</p> <p>4- Altri servizi che valorizzano le scelte ambientali e di sostenibilità (attività culturali, partecipazione a eventi, formazione, ...).</p> <p>5- ...</p>	<p>1- Adotta certificazione di processo ECOLABEL o altre certificazioni.</p> <p>2- Adotta Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.</p> <p>3- Pratica iniziative di risparmio idrico, di corretto scarico e/o depurazione dei propri scarichi.</p> <p>4- Negli ultimi tre anni, ha realizzato almeno un investimento per l'innovazione finalizzata al miglioramento della qualità ambientale delle attrezzature e/o nella scelta dei prodotti e/o degli edifici e degli arredi.</p> <p>5- Adotta misure per ridurre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la produzione di rifiuti, per massimizzare il loro riciclo nelle diverse frazioni e per minimizzare lo smaltimento, curando che sia fatto correttamente. Se possibile adotta pratiche di auto compostaggio dell'organico</li> </ul>	<p>1- Attua un modello imprenditoriale fondato su criteri di sostenibilità di processi e prodotti e sulla valorizzazione delle competenze, capace di innovare, orientato alla cooperazione interna all'organizzazione e al dialogo e alla cooperazione nel rapporto con il territorio locale e sovralocale.</p> <p>2- Considera la formazione in ingresso e continua in materia ambientale e di sostenibilità aspetto chiave per l'innovazione, lo sviluppo imprenditoriale e la relazione con il cliente.</p> <p>3- Realizza una gestione etica e di valorizzazione del personale, promuove le pari opportunità e l'integrazione sociale.</p> <p>4- Informa il personale sulle misure e iniziative di tutela ambientale e per la sicurezza anche con azioni ulteriori di miglioramento rispetto agli obblighi normativi in materia e promuove la</p>	<p>1- Si inserisce in un sistema territoriale di economia circolare volto al riutilizzo degli scarti e rifiuti come risorse.</p> <p>2- Aderisce a progetti e campagne sullo spreco alimentare; adotta pratiche contro lo spreco anche con i clienti (asporto cibo non consumato).</p> <p>3- Costruisce collaborazioni stabili con produttori locali o sovra-locali di filiera corta che danno garanzia di qualità dei prodotti (certificazioni, prodotti freschi, ...).</p> <p>4- Nel rapporto con i clienti costruisce relazioni di fiducia e di sensibilizzazione attraverso Trasparenza sull'origine e qualità ambientale dei prodotti e loro Trasformazioni.</p> <p>5- Articola tariffe e occasioni in ottica di inclusività e differenziazione.</p> <p>6- Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• l'uso di prodotti chimici impattanti (es. uso di prodotti a base di cloro solo nelle situazioni previste per legge e certificazioni; utilizzo di dosatori e così via) e predilige utilizzo di prodotti <i>verdi</i> e a ridotto imballaggio.</li> <li>• l'uso di acqua e di energia.</li> </ul> <p>6- Utilizza esclusivamente tovaglie, tovaglioli ed eventuali asciugamani in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).</p> <p>7- Limita l'uso di monodose ai prodotti previsti per legge.</p> <p>8- utilizza mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.</p> <p>9- ...</p>	<p>partecipazione alla loro realizzazione.</p> <p>5- ...</p>	<p>7- ...</p>
--	--	--	---------------

**Fonte:** Città Metropolitana di Torino, IRES Piemonte; *IL SUSSIDIARIO green*; elaborato nell'ambito del progetto APP VER – *Apprendere per produrre verde*; 2016.

### **3.3.1.1. Prodotti (beni e servizi)**

È indubbio che la sostenibilità di un'attività di ristorazione debba partire dal prodotto offerto: ciò che si evince dagli attributi contenuti in tale sezione, è l'attenzione circa quanto offerto sui menù, sia in termini di sostenibilità ambientale e sociale che di disponibilità nei confronti delle esigenze della clientela.

**1. Menù realizzati principalmente con ingredienti di origine biologica o altre certificazioni.**

Tale attributo, in sede di analisi delle organizzazioni verdi coinvolte nel progetto APP VER per il servizio di ristorazione, è stato riconosciuto quale uno dei più rilevanti per la selezione di prodotti riconducibili ad attività eco-compatibili. È infatti risultato evidente che escludendo tale chiave descrittiva del prodotto, tutte le altre sarebbero risultate scarsamente significative al fine di individuare organizzazioni verdi includibili nel progetto. Il menù deve così essere realizzato con ingredienti prevalentemente rispettosi dello standard previsto dalla Comunità Europea per il biologico. L'obiettivo è di assicurare la fornitura di alimenti non solo più sani in quanto privi di residui di fitofarmaci o di concimi chimici di sintesi, ma anche rispettosi dell'ambiente (Risteco (a); 2007): dunque prodotti il cui ciclo di vita interamente considerato, dalla fase di estrazione delle materie prime fino a quella finale di smaltimento, non sia impattante negativamente su acqua, aria, suolo e biodiversità (Rockstrom J.; 2009). Questa prima chiave descrittiva si dimostra così capace di estendere l'approccio sostenibile a tutte le filiere connesse all'attività di ristorazione, assicurando un impegno *green* consapevole degli addetti del settore (Risteco (a); 2007).

**2. Menù che, almeno su richiesta, includano piatti vegetariani, vegani, per celiaci o altre diete specifiche.**

L'inclusione di tale attributo segnala la volontà di incrementare l'attenzione nei confronti delle esigenze alimentari dei consumatori, connesse sia a scelte etiche e salutistiche sia a problematiche di tipo medico e allergologico.

Oggi in Italia 1.800.000 individui seguono infatti una dieta vegetariana o vegana: nello specifico, è il numero dei vegani a essere triplicato nell'ultimo anno (Eurispes; 2017). Ciò è testimoniato dall'aumento del numero di attività di ristorazione vegane, vegetariane o *vegan friendly*, nonché dalla sempre più consistente offerta di prodotti dedicati a tali diete in tutti i supermercati.

Inoltre, di recente, anche il numero di persone affette da celiachia è aumentato notevolmente: nel mondo un individuo su 100 è celiaco, mentre in Italia le diagnosi sono 85.000 ogni anno (celiachiaitalia.com). L'Associazione Italiana Celiachia (AIC) con il suo programma AFC (Alimentazione Fuori Casa), ha creato una rete di esercizi accreditati per offrire un servizio idoneo alle necessità alimentari dei celiaci (celiachia.it).

Ai fini del progetto APP VER risulta particolarmente interessante coinvolgere organizzazioni verdi che non si dedichino esclusivamente a tali preparazioni di nicchia, ma che, pur dispensando una cucina tradizionale, prevedano un'offerta dedicata a chiunque abbia esigenze alimentari specifiche.

### **3. Menù che includono: prodotti del commercio equo e solidale; bevande certificate; prodotti provenienti da lotta alle mafie.**

Il prodotto offerto da un'attività di somministrazione pasti e bevande eco-compatibile, dovrà rispettare anche la sfera etico-sociale della sostenibilità<sup>12</sup>.

Spesso le attività di ristorazione, infatti, necessitano di materie prime, alimenti e bevande non reperibili presso i sistemi commerciali locali. È in tali casi che bisognerebbe ricorrere a prodotti del commercio equo e solidale, ovvero certificati secondo lo standard internazionale *Fairtrade*. Trattasi di norme rigide redatte per circa 300 tra ingredienti e materie prime, rivolte agli attori coinvolti nelle filiere di produzione degli stessi. L'obiettivo principale è tutelare i lavoratori operanti soprattutto nei paesi in via di sviluppo, troppo spesso estranei a condizioni di lavoro economicamente e socialmente eque (Risteco (a); 2007).

Sempre nel rispetto della sostenibilità sociale, è importante verificare l'impiego, da parte di un'organizzazione verde, di alimenti prodotti nei terreni o negli stabilimenti confiscati alle mafie.

---

<sup>12</sup> La sostenibilità sociale è una delle 3 componenti della sostenibilità complessivamente considerata, assieme alla sostenibilità ambientale e a quella economica.

Infine la chiave descrittiva in esame segnala anche la presenza o meno di bevande certificate: le certificazioni più diffuse tra le organizzazioni coinvolte nel progetto, sono quella biologica e quelle di qualità (IGP, DOP, DOC).

**4. Acqua di rubinetto. Qualora non sia possibile utilizza acqua proveniente da fonti locali.**

Per quanto possa sembrare facile l'adattamento a tale chiave descrittiva, solo di rado è possibile individuare organizzazioni verdi offrenti alla clientela acqua di rete. Per ciò che concerne i vantaggi ambientali connessi al consumo di acqua di rubinetto piuttosto che di acqua minerale contenuta in bottiglie di PET, esaurivi appaiono i risultati di uno studio condotto dall'Università di Siena, presso il Dipartimento di Scienze Ambientali. In occasione di tale indagine è stata impiegata la metodologia *Life Cycle Assessment* (LCA) combinando differenti strumenti di analisi quali la *water footprint*, la *carbon footprint* e l'*ecological footprint*.

Quel che si evince dal lavoro di ricerca è che il consumo di 1,5 litri di acqua di rete in sostituzione al consumo della stessa quantità in una bottiglia di plastica, garantisce una riduzione delle emissioni di anidride carbonica di 259 g e di *ecological footprint* associata di 0,72 gm<sup>2</sup> (Botto S.; 2009).

Là dove le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete ne impediscano l'utilizzo nel servizio di ristorazione, si suggerisce il consumo di acqua minerale proveniente da fonti locali, ovvero entro un raggio massimo di 100 km come disposto dal disciplinare dell'Ecoristorazione Trentino, limitando così il trasporto su strada. Infine un'ulteriore soluzione in questi casi è l'impiego di sistemi di microfiltrazione dell'acqua del rubinetto.

Tuttavia, la modalità di somministrazione d'acqua più adottata dai ristoranti è il vuoto a rendere: esso riduce notevolmente le esternalità negative connesse al consumo di acqua in bottiglie di plastica, soprattutto per ciò che concerne la quantità di rifiuti prodotta, essendo le bottiglie di vetro destinate nuovamente alla commercializzazione; e la quantità di materia prima ed energia impiegate nella rigenerazione di una bottiglia di vetro piuttosto che nella produzione di una in PET.

Anche in questo caso però non bisogna dimenticare gli impatti negativi inerenti il trasporto delle bottiglie: l'82% dell'acqua minerale, infatti, viaggia attraverso la rete autostradale determinando emissioni di gas serra e gas inquinanti; consumo di risorse non rinnovabili; congestione della viabilità, con incremento del tasso di incidenti (Risteco (a); 2007).

#### **5. Altri servizi che valorizzino le scelte ambientali e di sostenibilità.**

In tale comparto si fa riferimento a tutte le attività volte a testimoniare l'impegno dell'organizzazione in merito alla valorizzazione del proprio approccio sostenibile: dunque la volontà aziendale a favorire un incremento dell'eco delle proprie scelte *green*. Andranno elencati così eventi culturali, attività formative ed informative, incontri con le scuole, laboratori manuali e didattici e così via. Quanto appreso in occasione delle interviste somministrate alle organizzazioni coinvolte nel settore della ristorazione, testimonia una loro spiccata predilezione per le iniziative dedicate all'educazione ambientale dei più giovani, in accordo con i valori fondanti il progetto APP VER stesso.

#### ***3.3.1.2. Processi Produttivi***

La seconda categoria di attributi fa riferimento alle diverse fasi dei processi produttivi propri dell'attività di ristorazione. Quest'ultima è notevolmente complessa e di conseguenza ha la capacità di generare esternalità negative sotto diversi punti di vista: nell'approvvigionamento di ingredienti e materie prime, nel trasporto degli stessi, nelle attività di pulizia antecedenti e successive al servizio, nella produzione di rifiuti, nella gestione ed organizzazione degli spazi e degli arredi.

#### **1. Adotta certificazioni di processo ECOLABEL o altre certificazioni.**

Quello Ecolabel è il marchio europeo nato nel 1992 ed impiegato per certificare il limitato impatto ambientale di prodotti e servizi offerti dalle aziende. Attualmente

è presente su 24 categorie di prodotti e due di servizi: strutture ricettive e campeggi. Trattasi di uno strumento di certificazione volontario, atto soprattutto a semplificare l'identificazione, da parte del consumatore, di prodotti sostenibili nel corso del loro intero ciclo di vita. Ciò dovrebbe favorire un vantaggio sul mercato, perlomeno là dove si considerino come unici interlocutori i consumatori sensibili ed accorti in merito all'eco-compatibilità di prodotti e processi. L'attributo in esame sottolinea l'interesse di APP VER per le certificazioni di processo. Tuttavia l'analisi eseguita sulle organizzazioni verdi coinvolte nel progetto, ha dimostrato una scarsa diffusione di tale strumento di certificazione, a causa soprattutto degli elevati costi che esso impone e degli scarsi risultati prodotti in termini di visibilità.

## **2. Adotta Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.**

Trattasi dei CAM elaborati nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (ovvero, PANGPP Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement*), per ciò che concerne, nello specifico, l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. I Criteri tengono conto delle seguenti fasi:

- produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento dei pasti;
- somministrazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana; 2011).

I CAM si dividono in criteri “di base” e criteri “premiati”.

Un appalto è definibile *verde* se rispetta tutti i criteri "di base". Inoltre, essendo APP VER un progetto volto a individuare la presenza di un tessuto di aziende sia pioniere

della sostenibilità che prossime alla trasformazione in senso ecologico, terrà conto principalmente del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi "di base".

Questi ultimi risultano essere dei presupposti fondamentali per la definizione di un'attività di ristorazione sostenibile e, di conseguenza, coincidono con numerosi altri attributi contenuti nel Sussidiario *Green* in tutte e quattro le diverse categorie. Essi riguardano infatti:

1. la produzione degli alimenti e delle bevande, con particolare riguardo per le produzioni biologiche, le produzioni integrate, la stagionalità degli alimenti, le certificazioni di qualità IGP, DOP, STG e PAT;
2. i requisiti dei prodotti in carta e tessuto;
3. i trasporti (l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale);
4. i consumi energetici;
5. la pulizia dei locali;
6. gli imballaggi;
7. la gestione dei rifiuti;
8. l'informazione agli utenti e al personale (Ecosistemi; 2012).

**3. Pratica iniziative di risparmio idrico, di corretto scarico e/o depurazione dei propri scarichi.**

Questa chiave descrittiva può essere agevolmente rispettata mediante l'adozione di idonee tecnologie o, più semplicemente, di accorgimenti volti alla riduzione dei consumi di acqua, nonché del quantitativo delle acque reflue prodotte dall'attività di ristorazione, che successivamente dovranno essere depurate e smaltite.

Le strategie da prendere in considerazione impongono un cambiamento nelle abitudini e una corretta formazione del personale. Alcuni suggerimenti potrebbero dunque riguardare:

- l'installazione di riduttori di flusso in tutti i rubinetti;
- la presenza di elettrodomestici altamente efficienti sia per ciò che concerne i consumi idrici che elettrici;
- l'installazione di cassonetti per lo scarico dei WC a doppio tasto;

- il controllo costante di eventuali perdite del sistema idrico;
- l'attività di formazione e sensibilizzazione del personale in materia di risparmio idrico (Risteco (a); 2007).

**4. Negli ultimi tre anni, ha realizzato almeno un investimento per l'innovazione finalizzata al miglioramento della qualità ambientale delle attrezzature e/o nella scelta dei prodotti e/o degli edifici e degli arredi.**

Tale attributo ha la finalità di segnalare l'impegno recente dell'organizzazione allo sviluppo di tipo innovativo, dimostrato mediante interventi e investimenti di differente natura, come ad esempio: acquisto di elettrodomestici scarsamente energivori; realizzazione di sistemi di coibentazione volti a limitare la dispersione di calore; adozione di tecnologie in grado di favorire il risparmio idrico; costruzione di locali in bioedilizia e così via. La maggior parte delle organizzazioni verdi coinvolte nel progetto rispettose di tale chiave descrittiva, dimostrano di aver attivato una serie di interventi volti o al recupero di strutture preesistenti, oppure alla realizzazione di strutture nuove, ma con materiali totalmente biodegradabili. Altre soluzioni potrebbero essere quelle di inserire arredi a marchio FSC o PEFC.

**5. Adotta misure per ridurre:**

- **la produzione di rifiuti, per massimizzare il loro riciclo nelle diverse frazioni e per minimizzare lo smaltimento, curando che sia fatto correttamente. Se possibile adotta pratiche di auto-compostaggio dell'organico.**

La produzione di rifiuti nel settore della ristorazione copre ogni momento del processo produttivo: bisogna tener conto infatti sia degli scarti prodotti in fase di preparazione che di quelli generati dal consumo dei pasti. L'obiettivo primo da perseguire è prevenire la produzione stessa dei rifiuti. Tra le soluzioni che è possibile adottare è bene citare la scelta di ingredienti e materie prime privi di imballaggi o dotati di imballaggi a rendere o

riutilizzabili. Fondamentale è poi intervenire per modificare le scelte e le preferenze dei consumatori, dunque la domanda.

In secondo luogo è necessario gestire gli scarti prodotti in modo efficiente, sia dal punto di vista economico che ambientale, nel rispetto delle direttive europee vigenti. In tal senso risulta estremamente vantaggioso scegliere prodotti i cui imballaggi siano composti da un unico materiale, in modo tale da semplificare notevolmente le procedure di smaltimento del rifiuto.

Infine, dal momento che la maggior parte degli scarti di un ristorante è costituita da sostanze organiche, ottimale sarebbe l'adozione da parte dell'organizzazione di sistemi di auto-compostaggio.

È necessario un discorso a parte per gli scarti costituiti da cibi non consumati: si tocca così la sfera etico-sociale. Tale questione verrà approfondita nella categoria del "Rapporto con il Territorio" (Risteco (b); 2007).

- **l'uso di prodotti chimici impattanti (es. Uso di prodotti a base di cloro solo nelle situazioni previste per legge e certificazioni; utilizzo di dosatori e così via) e predilige l'utilizzo di prodotti "verdi" e a ridotto imballaggio.**

Nel settore della ristorazione, sono davvero poche le organizzazioni attente alla sostenibilità nell'ambito delle attività di pulizia e igienizzazione.

L'attributo in esame riguarda dunque le scelte compiute dall'azienda in merito ai detersivi per le mani, nonché ai prodotti per la pulizia delle superfici, della cucina e dei bagni. Potranno essere selezionati prodotti scarsamente impattanti di diversa natura, ma significativa risulterà la presenza di etichettature ecologiche, tra cui si annovera anche quella Ecolabel (Risteco (a); 2007).

➤ **l'uso di acqua e di energia.**

La diminuzione nell'uso di acqua e energia, come anticipato in precedenza, può avvenire ricorrendo ad apposite tecnologie oppure mediante l'impiego di accorgimenti da comunicare in modo adeguato ed efficace allo staff.

Dunque nelle attività di lavaggio quotidiano delle stoviglie è bene utilizzare elettrodomestici che abbiano dimensioni adeguate alle esigenze del servizio di ristorazione in questione e che vantino bassi consumi per ciò che concerne i detersivi ed in termini energetici e idrici. La selezione di elettrodomestici a basso impatto ambientale può essere semplificata dalla presenza di etichette ambientali come l'Ecolabel.

Infine è anche importante considerare i materiali di cui è composto un elettrodomestico e la conseguente semplicità di riciclaggio dello stesso: la sostenibilità deve infatti interessare l'intero ciclo di vita di un prodotto perché si possa parlare di compatibilità ambientale.

Già in occasione dell'approfondimento in merito alla chiave descrittiva riguardante le iniziative di risparmio idrico, sono stati descritti gli accorgimenti che un'organizzazione verde impegnata nell'eco-ristorazione dovrebbe adottare per favorire la diminuzione nei consumi di acqua.

Per ciò che concerne invece la riduzione dei consumi di energia sia elettrica che termica di un ristorante, oltre l'acquisto di elettrodomestici con classe energetica pari o superiore ad A, sarebbe utile:

- attuare una periodica attività di controllo su frigoriferi e congelatori per verificare l'efficacia delle guarnizioni isolanti, nonché disporre tali unità di raffreddamento a distanza dalle fonti di calore;
- preferire la ventilazione naturale a un sistema di aria condizionata;
- là dove quest'ultimo fosse assolutamente necessario, dovrà essere monitorato in modo tale da evitare dispersioni energetiche connesse a ostruzioni;
- impiegare lampade a basso consumo;

- sostituire i boiler altamente energivori con caldaie a elevata efficienza energetica ed impostare queste ultime a una temperatura non superiore ai 60°C;
- se possibile installare impianti fotovoltaici;
- verificare l'isolamento termico della costruzione e intervenire di conseguenza per favorirne il miglioramento (Risteco (a); 2007).

**6. Utilizza esclusivamente tovaglie, tovaglioli ed eventuali asciugamani in materiale lavabile o, in alternativa, prodotti realizzati con carta ecologica certificata (Ecolabel, FSC, PEFC, Ok Compost o altre etichette ambientali assimilabili).**

Generalmente, un coperto è formato da: piatti, bicchieri, posate e materiale di consumo, tra cui tovaglie e tovaglioli.

Nel Sussidiario si è deciso di concentrare l'attenzione su questi ultimi che troppo spesso sono offerti in materiale monouso o non sostenibile. Come suggerisce l'attributo in esame, una soluzione accettabile là dove non si avesse la possibilità di gestire il lavaggio di materiale in stoffa, sarebbe quella di utilizzare tovaglie, tovagliette e tovaglioli in carta riciclata, in grado di limitare il consumo di fibre vergini. Tale alternativa, accompagnata da un'accorta raccolta differenziata, garantisce il riciclo di questi materiali tra gli scarti organici (Risteco (a); 2007).

**7. Limita l'uso di monodose ai prodotti previsti per legge.**

Tale chiave descrittiva risulta particolarmente rilevante dal momento che, nel settore della ristorazione, la maggior parte dei rifiuti da imballaggio è connessa all'impiego di monodose per prodotti come condimenti, salse, formaggio, yogurt e altri (Risteco (b); 2007).

Le soluzioni possono essere molteplici, come servire olio e aceto in bottiglie di vetro o sale nelle saliere; offrire salviette lavamani non impattanti come quelle liofilizzate; acquistare caffè in grani o in cialde biodegradabili; e così via.

L'eccezione può riguardare solo i casi previsti per leggere e quelli in cui risultasse indispensabile l'impiego di monodose: a esempio lo zucchero nelle bustine di carta, maionese, ketchup, senape, salse da condimento, cialde non in plastica per caffè, infusi (Ecoristorazione Trentino; 2012).

#### **8. Utilizza mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.**

L'analisi condotta sulle attività di ristorazione coinvolte in APP VER, ha fatto emergere una quasi totale assenza di organizzazioni in grado di rispettare tale attributo. Ciò che si trascura, però, è la possibilità, attraverso alcuni accorgimenti, di limitare l'impatto legato al trasporto anche senza ricorrere a mezzi scarsamente impattanti. Un esempio significativo è rappresentato dalla riduzione degli imballaggi mediante l'acquisto di merce che ne è priva, così da utilizzare in modo efficiente gli spazi di carico, semplificare la logistica ed ottimizzare i trasporti.

##### ***3.3.1.3. Organizzazione e Processi Organizzativi***

La terza categoria appare di forte impatto: trattasi infatti della sezione dedicata principalmente al personale impiegato nel servizio di ristorazione e alle modalità di organizzazione del lavoro. Questi aspetti risultano troppo spesso trascurati o del tutto assenti nei progetti volti a incrementare la sostenibilità ambientale degli esercizi commerciali.

Gli attributi individuati riguardano principalmente i rapporti intercorrenti tra datore di lavoro e staff, le capacità collaborative del personale, la formazione di tipo ambientale richiesta in fase di assunzione e quella impartita successivamente all'interno dell'organizzazione stessa.

- 1. Attua un modello imprenditoriale fondato su criteri di sostenibilità di processi e prodotti e sulla valorizzazione delle competenze, capace di innovare, orientato alla cooperazione interna, all'organizzazione e al**

**dialogo e alla cooperazione nel rapporto con il territorio locale e sovralocale.**

Il primo attributo riguarda il modello imprenditoriale proprio dell'organizzazione: dal punto di vista della sostenibilità sociale, infatti, è importante che l'attività di ristorazione sia condotta in modo etico e che sia sostenuto l'approccio eco-compatibile per prodotti e processi. Per poter raggiungere tali risultati è necessario circondarsi di collaboratori preparati, professionali e che soprattutto abbiano la possibilità di sentirsi parte di un unico progetto comune: per questo è di primaria importanza valorizzare le competenze di ciascun soggetto coinvolto nell'attività di ristorazione. Un personale gratificato è un personale motivato, desideroso di crescere, di raggiungere il migliore risultato possibile e contribuire al perseguimento degli obiettivi comuni. Proprio perché le finalità sono le medesime, è necessario costruire all'interno dello staff una mentalità sistemica: ogni soggetto è un tassello indispensabile del sistema senza il quale tutto crollerebbe; da ciò il bisogno di formare il personale alla collaborazione interna e alla cooperazione con le differenti filiere coinvolte.

**2. Considera la formazione in ingresso e continua in materia ambientale e di sostenibilità aspetto chiave per l'innovazione, lo sviluppo imprenditoriale e la relazione con il cliente.**

La maggior parte delle organizzazioni pioniere dell'eco-ristorazione, hanno fatto della qualità ambientale l'elemento in grado di favorire il proprio sviluppo e crescita innovativa. In questo caso appare logico il bisogno di comporre uno staff comprendente soggetti che condividano i medesimi ideali e filosofia in ottica *green*. Dunque tale chiave descrittiva ha il compito di identificare le organizzazioni verdi impegnate, innanzitutto nella ricerca di collaboratori competenti in materia ambientale, e successivamente nella formazione continua degli stessi sulle tematiche inerenti l'eco-ristorazione e la sostenibilità in generale, a seconda delle esigenze aziendali.

**3. Realizza una gestione etica e di valorizzazione del personale, promuove le pari opportunità e l'integrazione sociale.**

Con la chiave descrittiva in esame si tocca propriamente la dimensione etica della gestione del personale, da realizzarsi mediante una corretta valorizzazione di ciascun dipendente, utile a incrementare il successo della stessa attività aziendale; nonché attraverso la promozione delle pari opportunità e di iniziative aventi scopo assistenziale. Nello specifico, numerose organizzazioni coinvolte nel progetto, perseguono finalità sociali e dunque sono casi esemplari di attività nate con l'obiettivo di favorire l'inclusione di soggetti svantaggiati (donne e giovani in stasi lavorativa, donne vittime di tratta, soggetti in stato di detenzione, disabili, minori a rischio di devianza e così via).

**4. Informa il personale sulle misure e iniziative di tutela ambientale e per la sicurezza anche con azioni ulteriori di miglioramento rispetto agli obblighi normativi in materia e promuove la partecipazione alla loro realizzazione.**

La formazione continua e l'aggiornamento sono fondamentali anche nel settore dell'eco-ristorazione, che come ogni comparto influenzato dalla dimensione ambientale, è caratterizzato da una trasformazione continua delle normative vigenti, delle conoscenze e del livello innovativo. Nello specifico, la volontà di proprietari e gestori di comunicare al personale l'esigenza vantaggiosa di superare gli obblighi imposti dalla legge, innesca un vero e proprio processo educativo dello staff: bisogna fare ciò che è più giusto e non esclusivamente ciò che è obbligatorio.

***3.3.1.4. Rapporto con il Territorio***

Come suggerisce il titolo, la quarta ed ultima categoria è dedicata alle modalità di inserimento dell'attività di ristorazione nel sistema territoriale di appartenenza. Trattasi di concetti notevolmente importanti al fine del progetto APP VER: come più e più volte chiarito, esso desidera favorire in ogni settore la transizione verde incrementando gli addetti dei *green jobs*. Questi ultimi dovranno però essere

protagonisti del cambiamento del proprio contesto territoriale, favorendone la trasformazione in ottica ecologica. Da qui la rilevanza di questo insieme di attributi che, per il settore della ristorazione appaiono particolarmente di rilievo: essi, infatti, segnalano innanzitutto l'attenzione delle organizzazioni verdi nei confronti delle filiere corte e della valorizzazione del territorio e delle produzioni locali.

In questa sede troviamo inoltre un interesse anche per la problematica degli scarti alimentari e dello spreco alimentare da limitare proprio mediante l'inserimento in un organizzato sistema territoriale; infine alcune chiavi descrittive toccano il tema del rapporto con la clientela.

#### **1. Si inserisce in un sistema territoriale di economia circolare volto al riutilizzo degli scarti e rifiuti come risorse.**

Quando si parla di *green economy* e di transizione verde, ormai, non si può più ignorare l'importanza rivestita dall'economia circolare per favorire il nuovo paradigma economico: i due problemi fondamentali che attanagliano la nostra epoca sono l'incremento dei rifiuti e la scarsità delle risorse. Trattasi dei limiti connessi al fatto che quello terrestre sia un sistema chiuso. Per ottemperare a tali problematiche la risposta più risolutiva è proprio quella fornita dalla *circular economy*: creare un sistema in cui gli scarti dell'uno possano divenire materie prime per l'altro, arrivando a dar vita a una vera e propria rete di interscambio che risulti autonoma rispetto all'ambiente esterno. Nel settore della ristorazione numerose sono oggi le esperienze e le idee circa l'impiego, come materie prime da valorizzare, degli scarti alimentari. Esempio calzante è quello dello chef stellato Massimo Bottura che nel 2015 ha lanciato ed oggi patrocina il progetto *Food for Souls* volto alla lotta agli sprechi di cibo mediante l'utilizzo degli scarti alimentari per la preparazione di piatti d'alta cucina da destinare a senzatetto e bisognosi. A sorprendere è la totale assenza, tra le organizzazioni coinvolte in APP VER, di iniziative che possano garantire il rispetto di tale attributo.

**2. Aderisce a progetti e campagne sullo spreco alimentare; adotta pratiche contro lo spreco anche con i clienti (asporto cibo non consumato).**

Tale chiave descrittiva segnala tutta quella serie di iniziative volte a limitare gli sprechi alimentari, un problema molto sentito nel settore della ristorazione. Appare come un ottimo completamento dell'attributo precedente nell'ottica di una politica di gestione della problematica a livello territoriale.

Si può così partecipare a specifici progetti e campagne o intervenire autonomamente. È bene citare a esempio l'iniziativa *Doggy-Bag*, il servizio anti spreco italiano che offre la possibilità alla clientela di portare a casa, in un apposito contenitore, ciò che è avanzato del proprio pasto ordinato nel ristorante. Se a proporre l'iniziativa è il ristorante stesso, questo può anche aiutare a superare l'ostilità dei consumatori nel richiedere tale tipo di servizio.

Ancora, secondo la Legge 25 giugno 2003, n. 155, è possibile escludere dal ciclo dei rifiuti le derrate intatte distribuendole a organizzazioni dedite alla solidarietà sociale, nel rispetto delle regole igienico-sanitarie previste.

Altra soluzione consiste nell'adeguata ed attenta gestione della dispensa che eviti l'accumulo e la conseguente scadenza dei prodotti.

Infine risulta estremamente utile per limitare gli sprechi alimentari, lo studio delle preferenze dei consumatori, nonché il monitoraggio dei rifiuti da loro generati: ciò permetterebbe di intervenire in modo idoneo sulla composizione del menù dal punto di vista quantitativo (ad esempio pensando un menù per bambini con porzioni ridotte) e per ciò che concerne la gradibilità dei piatti (Risteco (b); 2007).

**3. Costruisce collaborazioni stabili con produttori locali o sovra-locali di filiera corta che danno garanzia di qualità dei prodotti (certificazioni, prodotti freschi, ...).**

Il rispetto della filiera corta favorisce la riduzione dei consumi energetici connessi a trasporto e conservazione degli alimenti. Inoltre incentiva lo sviluppo economico locale nel rispetto degli obiettivi di APP VER inerenti la trasformazione ecologica

da attuare sul territorio di appartenenza (Baldwin C., Wilberforce N., Kapur A.; 2010).

L'attributo in questione riguarda nello specifico la costruzione di reti di collaborazione tra produttori locali nel rispetto della stagionalità dei prodotti e della filosofia del km0. Tutte le organizzazioni verdi partecipanti ad APP VER rispettano tale chiave descrittiva e tra loro è possibile individuarne alcune partecipanti a consorzi ed associazioni nati per incrementare la cooperazione e lo scambio tra soggetti che condividono medesimi obiettivi e valori.

**4. Nel rapporto con i clienti costruisce relazioni di fiducia e di sensibilizzazione attraverso trasparenza sull'origine e qualità ambientale dei prodotti e loro trasformazioni.**

Il tema centrale dell'attributo in esame è la fidelizzazione della clientela: là dove vi sia la capacità di instaurare un rapporto stretto di fiducia con il cliente, vi sarà anche la possibilità di sensibilizzarlo sempre più alla sostenibilità ambientale e al mondo dell'eco-ristorazione, favorendo un percorso di crescita ed educazione in ottica *green*. Tale fidelizzazione del cliente deve far perno, innanzitutto, sul prodotto finale offerto: le organizzazioni devono dimostrarsi capaci di comunicare adeguatamente al consumatore l'origine di ciascuna materia prima impiegata, arrivando a chiarire la trasparenza in merito alla fornitura degli ingredienti, nonché al livello qualitativo (dal punto di vista ambientale e non) di prodotti e loro trasformazioni. Alcune organizzazioni analizzate, si sono dimostrate rispettose di tale chiave descrittiva grazie all'adozione di cartelli oppure di apposite sezioni del menù, entrambi dedicati alla descrizione del contenuto di ciascun piatto e della provenienza di ogni ingrediente impiegato in cucina.

**5. Articola tariffe e occasioni in ottica di inclusività e differenziazione.**

Questa penultima chiave descrittiva muove l'attenzione, nuovamente, verso la dimensione sociale, affrontando il tema dell'inclusività del servizio di somministrazione pasti. Nella maggior parte dei casi le tariffe più basse sono

dedicate ad anziani, studenti, famiglie e turisti. Inoltre non bisogna dimenticare il vantaggio, dal punto di vista ambientale, di proporre menù pensati appositamente per i bambini: dalle dimensioni ridotte, più vicini ai loro gusti alimentari e dal prezzo più basso. Come già affermato, ciò favorisce una riduzione degli sprechi alimentari connessi alla scarsa attenzione per le esigenze dei più piccoli.

**6. Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale.**

Infine è bene che ciascuna organizzazione sappia adeguatamente comunicare il proprio impegno dal punto di vista ambientale: solo in questo modo sarà possibile favorire un sempre crescente avvicinamento della clientela al mondo dell'ecoristorazione, semplificando la selezione a chi già condivide tali valori e avvicinando a questo diverso approccio di somministrazione pasti soggetti che ne sono estranei. Una buona comunicazione ha anche lo scopo di limitare il fenomeno del *greenwashing*: ovvero la costruzione di un'immagine ingannevolmente positiva in merito alla sensibilità e alla qualità ambientali, nel tentativo di nascondere all'opinione pubblica le esternalità negative generate dall'attività stessa.

È bene ricordare che la caratteristica fondamentale del Sussidiario *Green* è quella di essere uno strumento *in fieri*, che dunque andrà costantemente modificato e ampliato. Gli attributi sopra descritti sono solo il punto di partenza, un insieme di linee guida elaborate dagli ideatori di APP VER con lo scopo di favorire l'individuazione delle organizzazioni verdi da coinvolgere nel progetto, soprattutto in vista della prima fase di contatto tra scuola e mondo del lavoro. In secondo luogo, una volta conclusisi i tre anni di progetto, il Sussidiario sarà uno strumento nelle mani degli insegnanti, i quali dovranno favorire questo processo di ampliamento del numero delle chiavi descrittive, grazie alle esperienze vissute e alle competenze acquisite in merito al corretto utilizzo dello strumento *green*.

### 3.4. I bisogni formativi per l'eco-ristorazione

Come è stato più volte ribadito, il progetto APP VER nasce per favorire la proliferazione dei lavori verdi nei diversi settori (sia *core green* che tradizionali), così da incentivare e velocizzare la transizione verde dell'area metropolitana di Torino. Per farlo è stato sviluppato il Sussidiario *Green* come strumento atto a creare un punto di contatto tra mondo della scuola e mondo del lavoro: il Sussidiario ha così permesso la preliminare identificazione delle organizzazioni verdi idonee a partecipare ad APP VER nel ruolo di aziende pioniere della *green economy*, in grado di semplificare la trasformazione in senso ecologico del contesto territoriale a cui appartengono. Successivamente il Sussidiario sarà lo strumento attraverso il quale gli insegnanti dovranno organizzare momenti di riflessione con gli studenti, rendendoli protagonisti attivi dello sviluppo del proprio percorso educativo. Dunque in occasione delle visite presso le organizzazioni verdi e degli eventuali incontri in aula, gli studenti saranno coinvolti in un processo di analisi circa preferenze ed attitudini personali e successivamente guidati verso l'elaborazione dei propri bisogni formativi.

#### 3.4.1. L'analisi dei bisogni formativi

L'analisi dei bisogni formativi consiste in un processo estremamente complesso basato principalmente su uno scambio volto all'arricchimento delle parti e non su una sterile comunicazione di informazioni. Proprio per questo l'approccio metodologico da utilizzare è quello dialogico: esso mira infatti a incentivare la comunicazione incrociata tra i diversi attori coinvolti, così da favorire lo sviluppo di nuove idee ispirate dal confronto. Gli insegnanti nel loro ruolo di guide e le organizzazioni verdi in quello di ispiratori, dovranno dimostrarsi capaci di alimentare curiosità e domande negli studenti, in modo tale da innescare in ciascuno il processo di comprensione dei bisogni formativi a cui aspirare, così da individuare le specifiche competenze professionali da acquisire in seguito.

Le competenze professionali nascono dall'intersezione di tre diverse dimensioni, aventi differenti caratteristiche a seconda del contesto di riferimento:

- le risorse personali: non si trasmettono, ma si coltivano essendo insite nella persona. Risultano fondamentali, in quanto non soggette a cambiamento ed esistono al di là del contesto specifico (dato da settore *green* in esame, area professionale di riferimento e contesto territoriale);
- le conoscenze: sono quelle acquisite dall'individuo grazie allo studio e alle esperienze;
- le capacità: sono le abilità di utilizzare in maniera adeguata ed efficace le proprie risorse personali e conoscenze.

L'analisi in questione dovrà infine condurre a individuare i fabbisogni formativi degli studenti, tenendo conto di risorse personali, conoscenze e capacità, nonché delle esigenze odierne e previste per il futuro delle organizzazioni verdi, entrate in contatto con le scuole grazie proprio al progetto APP VER. (Orsenigo A.; 2018).

### *3.4.2. Il programma dell'Istituto di Istruzione Superiore per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Prever"*

L'Istituto "A. Prever" partecipa al progetto APP VER con una classe di 23 studenti di enogastronomia.

La scheda di progettazione prevede due differenti sezioni: la prima dedicata al ruolo degli insegnanti; la seconda al percorso da effettuare con gli studenti.

#### *3.4.2.1. La progettazione degli insegnanti*

Tale prima parte è riservata al metodo di lavoro scelto dagli insegnanti per l'attuazione del progetto APP VER, e ai contenuti elaborati nel gruppo di lavoro degli insegnanti (GLS).

#### Il Metodo

L'istituto "A. Prever" ha innanzitutto preferito lavorare separatamente su ciascuna materia oggetto di studio, tralasciando il valore aggiunto garantito dalla multidisciplinarietà. È stato così selezionato un approccio che impieghi strumenti capaci di coinvolgere gli studenti nel processo di elaborazione attiva del proprio apprendimento, catapultandoli nella realtà laboratoriale (laboratorio di informatica

e cucina, uscite, esperimenti ed osservazioni) ed in continua trasformazione del progetto. Le tecniche didattiche individuate, dunque, sono:

- il brain storming;
- il *problem-solving*;
- la ricerca-azione;
- la *flipped-classroom*;
- l'apprendimento cooperativo;
- il gioco di ruolo;
- l'autovalutazione.

#### I Contenuti:

I contenuti individuati dal gruppo di lavoro degli insegnanti, come preannunciato, sono ripartiti tra varie materie studiate nell'istituto:

- enogastronomia-cucina;
- scienza e cultura dell'alimentazione;
- diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva;
- lingua francese;
- lingua inglese;
- storia;
- matematica;
- scienze motorie e sportive.

#### ***3.4.2.2. Il percorso degli studenti***

Partendo dal documento elaborato dal GLS, si è provveduto a selezionare per ciascuna area disciplinare gli obiettivi formativi apparentemente più attinenti alle chiavi descrittive del Sussidiario, riportate nella sezione dedicata al servizio di ristorazione.

## **Enogastronomia-cucina**

### Prodotti (beni e servizi)

- Valorizzare la cucina tradizionale mediante l'impiego di materie prime prodotte in modo sostenibile e nel rispetto dell'ambiente.

### Processi Produttivi

- Valorizzare la cucina tradizionale mediante l'impiego di materie prime prodotte nel rispetto dell'ambiente, del benessere animale e dei lavoratori.
- Utilizzare tecniche di lavoro volte a incrementare il riciclo quanto più possibile.
- Intervenire per favorire e incrementare i sistemi di qualità nella filiera produttiva.

### Organizzazione e Processi Organizzativi

- Favorire l'integrazione delle competenze, arrivando a comprendere e mettere in pratica il concetto, proprio di Slow Food, di “buono, pulito e giusto”.

### Rapporto con il territorio

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
- Utilizzare tecniche di lavoro che favoriscano la riduzione degli sprechi alimentari.

## **Scienza e cultura dell'alimentazione**

### Prodotti (beni e servizi)

- Promuovere la cultura della coltivazione biologica.
- Saper organizzare un “menù *green*”.

### Processi produttivi

- Avere la consapevolezza di ogni singola fase caratterizzante le diverse filiere di produzione degli ingredienti e alimenti acquistati.

- Conoscere i rischi derivanti dal ricorso all'agricoltura intensiva ed avere la capacità di individuare idonee soluzioni per ridurre le esternalità negative della produzione alimentare sull'ambiente.

#### Organizzazione Processi Organizzativi

- Apprendere quanto più possibile circa le tematiche della sostenibilità.
- Favorire un atteggiamento rispettoso nei confronti dell'ambiente, ricordando il suo ruolo di fornitore delle materie prime del settore della ristorazione. Tutelare l'ambiente significa assicurarsi alimenti sani e di qualità.

#### Rapporto con il Territorio

- Conoscere gli alimenti, i loro valori nutrizionali, la loro origine, le tradizioni e i produttori.
- Acquisire la capacità di fare scelte di consumo sostenibili, preferendo l'acquisto di prodotti di stagione, freschi e a km0.

### **Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva**

#### Processi Produttivi

- Conoscere il concetto di *green economy* e i suoi fondamenti dal punto di vista ambientale.
- Analizzare le certificazioni ambientali previste per le aziende ricettive.

#### Organizzazione e Processivi Organizzativi

- Conoscere la normativa inerente la tutela ambientale e territoriale.
- Conoscere il concetto di *green economy* e i suoi fondamenti dal punto di vista etico-sociale.
- Acquisire la capacità di individuare i vantaggi della sostenibilità in azienda.

### **Lingua Francese/Lingua Inglese**

#### Prodotti (beni e servizi)

- Arrivare a conoscere le istituzioni transfrontaliere dedite alla gestione delle questioni ambientali, nonché le azioni messe da loro in atto per la

valorizzazione e tutela delle risorse biologiche in un contesto attento alla protezione dell'ambiente, all'incremento dell'offerta di prodotti biologici.

#### Processi Produttivi

- Incrementare la conoscenza approfondita in merito allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione per il rapporto tra alimentazione, biodiversità ed economia sostenibile.
- Guardare con attenzione ai processi produttivi rispettosi dei diritti dei lavoratori.

#### Organizzazione Processi Organizzativi

- Incrementare la conoscenza approfondita in merito allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione per il rapporto tra alimentazione, biodiversità ed economia sociale e solidale.

#### Rapporto con il Territorio

- Incrementare la conoscenza approfondita in merito allo sviluppo sostenibile, con particolare attenzione per il rapporto tra alimentazione, biodiversità ed economia circolare.

#### **Storia**

#### Prodotti (beni e servizi)

- Saper fare scelte di consumo quotidiane sostenibili, ovvero rispettose della salute umana e dell'ambiente.

#### Organizzazione e Processi Organizzativi

- Favorire un atteggiamento rispettoso nei confronti dell'ambiente, ricordando il suo ruolo di fornitore delle materie prime del settore della ristorazione. Tutelare l'ambiente significa assicurarsi alimenti sani e di qualità.

## **Matematica**

### Prodotti (beni e servizi)

- Partendo dal concetto generale di alimentazione sostenibile, è necessario che si arrivi a comprendere, dal punto di vista quantitativo, cosa si intende per cibo sano.

### Processi Produttivi

- Analizzare il cibo sano come quello componente un'alimentazione avente una bassa impronta in termini di consumo di suolo e risorse idriche, basse emissioni di carbonio e azoto, in grado di favorire la conservazione della biodiversità.

### Rapporto con il Territorio

- Analizzare il cibo sano per ciò che concerne il consumo di cibi tradizionali e locali, che siano accessibili a chiunque.

## **Scienze Motorie e Sportive**

Le attinenze con le chiavi descrittive del Sussidiario per il settore della ristorazione, sono state difficili da individuare, dal momento che gli obiettivi per questa area didattica si concentrano sul concetto di alimentazione salutare e nutriente.

Quel che si evince da tale progetto è la difficoltà per gli insegnanti di uscire dalla logica dei "programmi": ciò che risulta complesso da assimilare è proprio l'idea di smantellare i programmi per dar vita a qualcosa del tutto nuovo, coerentemente con i cambiamenti che stanno interessando la realtà che ci circonda.

Sarà dunque necessario elaborare percorsi educativi che siano innovativi, nonché costruiti a partire dall'analisi e comprensione delle trasformazioni che si stanno vivendo. Questo tipo di approccio permetterebbe agli studenti di seguire il nuovo paradigma economico in riferimento a specifiche tematiche di interesse (Orsenigo A.; 2018).

# Capitolo 4

## La ricerca

Il seguente capitolo sarà incentrato sulla descrizione di progetti preesistenti, volti a favorire la ristorazione sostenibile mediante approcci differenti, elaborati a livello internazionale, europeo e nazionale. Tale ricerca sarà affiancata dall'analisi eseguita sulle organizzazioni verdi coinvolte nel progetto APP VER per il comparto della ristorazione.

Quanto emerso dal capitolo in esame permetterà così di esprimere delle considerazioni finali sia in merito al valore metodologico dello strumento del Sussidiario *Green*, sia circa osservazioni interessanti ai fini del miglioramento futuro del progetto, nonché circa l'esistenza o meno in APP VER di elementi innovativi e vantaggiosi rispetto a quanto rilevato per le altre iniziative promosse e attuate per la ristorazione sostenibile.

### 4.1. Progetti per la ristorazione sostenibile

Nei capitoli precedenti sono stati messi in evidenza i numerosi impatti connessi all'attività di ristorazione, nonché le modalità di intervento idonee a limitare proprio queste esternalità negative. Tali riflessioni suggeriscono, da un lato la necessità di includere il settore della ristorazione tra quelli di prioritaria importanza per le politiche nazionali e internazionali miranti alla sostenibilità economico-ambientale; dall'altro la strada da intraprendere per favorire la transizione verde anche passando attraverso il comparto della ristorazione.

Di seguito saranno descritti progetti, iniziative ed esperienze previsti per il settore di somministrazione pasti e bevande a livello internazionale, europeo e nazionale: essi rappresentano in primis utili testimonianze della sempre maggiore rilevanza che la ristorazione sostenibile sta ricoprendo per le amministrazioni pubbliche e per i consumatori. Inoltre quanto di seguito esposto aiuterà a individuare

successivamente, mediante il confronto, i margini di miglioramento raggiungibili da APP VER in futuro, prendendo in considerazione alcuni aspetti oggi ancora scarsamente approfonditi, nonché gli elementi innovativi che caratterizzano il progetto.

#### *4.1.1. La dimensione internazionale*

Guardando allo scenario internazionale, sono stati elaborati numerosi progetti volti a favorire il miglioramento della qualità ambientale del servizio di somministrazione pasti e bevande. In particolar modo tali iniziative perseguono l'obiettivo comune di ridurre significativamente le esternalità negative causate da tutte le attività e filiere coinvolte nel servizio di ristorazione.

A livello extraeuropeo, la stragrande maggioranza degli interventi sono connessi allo sviluppo di etichette ambientali miranti a certificare la qualità del comparto della ristorazione.

#### ***Certification 4.0. Standard – Green Restaurant Association:***



trattasi della certificazione volontaria elaborata dall'associazione americana *Green Restaurant* di Boston. Essa viene concessa solo là dove il ristorante si dimostri in grado di superare la soglia minima di performance ambientale stabilita dalla certificazione stessa. A seconda del grado di sostenibilità dell'attività di ristorazione, il richiedente avrà diritto a diverse classi di certificazione: 2, 3 o 4 stelle. Inoltre sono previste tre categorie di applicazione: ristoranti esistenti, ristoranti di nuova costruzione, catering degli eventi.

Lo standard previsto per la certificazione in esame ha lo scopo di garantire uno strumento che misuri in modo trasparente la qualità ambientale dei vari esercizi, offrendo contestualmente le linee guida per il miglioramento continuo dei ristoranti in materia di sostenibilità ambientale.

Oggi l'etichetta dell'associazione *Green Restaurant* è stata concessa a 260 ristoranti ripartiti nei tre livelli di certificazione (14 a Asheville; 64 a Boston; 23 a Chicago; 20 a Los Angeles; 76 a New York; 32 a San Diego; 31 a Washington).

Lo standard prevede il rispetto dei seguenti obiettivi fondamentali:

- totalizzare un minimo di 100 punti mediante il soddisfacimento dei requisiti richiesti, ripartiti in sette categorie ambientali:
  1. efficienza idrica;
  2. riduzione e riciclo dei rifiuti;
  3. beni durevoli e materiali da costruzione sostenibili;
  4. alimenti sostenibili;
  5. energia;
  6. prodotti usa e getta a basso impatto ambientale;
  7. riduzione dei prodotti chimici e dell'inquinamento;
- ottenere un punteggio minimo in ognuna delle sette categorie ambientali;
- prevedere un programma di riciclaggio dei rifiuti su larga scala;
- non impiegare schiume di polistirolo;
- redigere un programma annuale di formazione (Menculini O., Buffone C.; 2010).

#### **Certificazione GS 64 - *Green Seal*:**



*Green Seal* è un'organizzazione non-profit sensibile alla tutela ambientale, nonché a produzione, marketing e consumo sostenibili. Nel rispetto di tali tematiche, la *Green Seal* ha provveduto a elaborare un nuovo standard per il settore della ristorazione: il GS-64. Quest'ultimo, riconosciuto dall'Istituto Americano di Normalizzazione ANSI (*American National Standard Institute*), è stato realizzato affiancando standard obbligatori a standard facoltativi.

Esistono tre differenti gradi di certificazione: Bronzo, Argento e Oro, a seconda del livello di soddisfacimento dei requisiti previsti. Questi ultimi sono ripartiti nelle seguenti categorie:

1. acquisti alimentari responsabili;
2. gestione e conservazione dell'energia;
3. gestione e conservazione dell'acqua;
4. gestione e riduzione dei rifiuti;
5. qualità dell'aria;
6. gestione del territorio e pulizie;
7. acquisti socialmente e ambientalmente responsabili (Menculini O., Buffone C.; 2010).

***"Conserve Solutions for Sustainability"- National Restaurant Association:***

trattasi dell'iniziativa promossa dalla *National Restaurant Association*, l'associazione americana più importante per il settore della ristorazione: conta infatti oltre 950 mila ristoranti tra i propri associati. Dalla collaborazione tra quest'ultima e l'EPA (*Environmental Protection Agency*), l'agenzia americana dedicata alla protezione ambientale, nasce l'iniziativa ecologica "*Conserve Solutions for Sustainability*": un sito dedicato all'eco-ristorazione, in continuo aggiornamento, ricco di testimonianze, utili consigli, esperienze di buone pratiche per ciò che concerne la ristorazione sostenibile (Menculini O., Buffone C.; 2010).

***Linee guida – American Beverage Association:***

l'*American Beverage Association* è l'associazione più importante per la rappresentanza di tutti gli attori coinvolti nella produzione, distribuzione e commercializzazione di bevande in America. Essa si è da sempre mostrata notevolmente sensibile alle problematiche ambientali, ed è proprio sul suo sito web che è possibile reperire le informazioni in merito alle tematiche ecologiche a cui presta maggiore attenzione: consumo di acqua ed energia, riciclaggio di rifiuti, utilizzo di imballaggi e così via. Inoltre, sempre sulla medesima piattaforma, sono elencate le linee guida per favorire una corretta gestione sostenibile della catena di produzione e commercializzazione delle bevande (Menculini O., Buffone C.; 2010).

**"The Better Cafè and Restaurant Guide" - Comune di Waitakere, Nuova Zelanda:**

“*Restaurant & Cafè Project*” è un progetto promosso dalla città neozelandese di Waitakere. Sul sito cittadino è possibile scaricare e consultare l'apposita guida “*The Better Cafè and Restaurant*” contenente suggerimenti circa le buone pratiche per favorire la gestione eco-compatibile di un'attività di ristorazione o di una caffetteria. In particolar modo sono suggerite sei azioni:

1. ridurre i rifiuti alimentari e non;
2. adottare migliori pratiche di acquisto;
3. impiegare in modo efficiente l'energia;
4. ridurre l'uso di acqua;
5. migliorare la gestione dell'attività;
6. migliorare il marketing (Waitakere City Council; 2001).

***Green Restaurant* - Dipartimento Protezione Ambientale (EDP) di Hong Kong:**

il Dipartimento per la protezione ambientale (EDP) di Hong Kong si è dimostrato fortemente impegnato nell'attività di sensibilizzazione e informazione per ciò che concerne le problematiche ambientali, con particolare attenzione per il comparto della ristorazione. Il processo di sensibilizzazione ha trovato concretezza nel progetto *Partnership Programme*, il cui obiettivo fondamentale è garantire la collaborazione tra gli attori coinvolti nelle attività di somministrazione pasti, per ottenere i seguenti risultati:

- ridurre l'inquinamento causato dalle varie fasi del servizio di somministrazione pasti;
- migliorare le prestazioni ambientali dei ristoranti;
- migliorare le condizioni lavorative dei soggetti impiegati nei ristoranti;
- ridurre i costi;
- incrementare l'immagine commerciale.

Per raggiungere tali risultati, il programma offre supporto tecnico, formazione ed educazione ambientali, opportunità di sviluppo e collaborazione con parti terze interessate (Menculini O., Buffone C.; 2010).

#### ***Green Table - Associazione canadese:***



*Green Table* è un'associazione canadese che riunisce tutti i ristoranti che hanno deciso di intraprendere la strada della ristorazione sostenibile.

Per ottenere l'approvazione all'adesione, ogni ristorante deve sottoporsi a un'apposita verifica che permetterà di evidenziare, per ciò che concerne la dimensione ambientale:

- punti di forza;
- criticità;
- potenziali margini di miglioramento (Menculini O., Buffone C.; 2010).

#### ***4.1.2. La dimensione europea***

Per ciò che concerne l'ambito esclusivamente europeo, di primaria importanza risulta l'etichetta ecologica *Nordic Ecolabelling for Restaurant*, rappresentante lo standard di riferimento europeo per il settore della ristorazione. Essa risulta infatti l'unica certificazione europea prevista per il servizio di ristorazione.

#### ***Nordic Ecolabelling for Restaurant - Comitato Nordic Environmental Label:***



tale etichetta ecologica volontaria, elaborata nel 2006 dal comitato *Nordic Ecolabel*, mira a raggiungere il più comune obiettivo delle certificazioni destinate alle attività di ristorazione: limitare considerevolmente le esternalità negative connesse a

ogni fase del servizio di somministrazione pasti e a ogni filiera a esso connessa, incrementando la qualità ambientale del settore.

Per l'ottenimento della certificazione di terza parte in esame, è necessario il superamento di una soglia minima di prestazione ambientale: in particolar modo ciascun ristorante dovrà rispettare 25 requisiti obbligatori e totalizzare un minimo di 31 punti soddisfacendo alcuni dei requisiti facoltativi. I criteri contenuti nel disciplinare sono ripartiti nelle seguenti categorie:

1. requisiti generali;
2. alimenti e bevande;
3. prodotti chimici e usa e getta;
4. energia e acqua;
5. rifiuti e trasporti;
6. gestione ambientale (Menculini O., Buffone C.; 2010).

#### ***Sustainable Restaurant Association - Associazione non-profit UK:***



interessante a livello europeo risulta inoltre l'associazione non-profit “*The Sustainable Restaurant Association*”. Essa persegue, infatti, un obiettivo notevole: favorire la diffusione di informazioni inerenti la ristorazione sostenibile. Ha così creato un'etichetta ecologica volontaria il cui disciplinare consta di tre diversi gradi di certificazione, a seconda del livello prestazionale: *champion; merit; commended* (Menculini O., Buffone C.; 2010).

#### ***4.1.3. La dimensione nazionale***

La realtà nazionale risulta invece caratterizzata da una scarsa presenza di vere e proprie etichette ecologiche esclusivamente destinate al settore della ristorazione, come quella “Ecoristorazione Trentino”. Si annoverano, al contrario, le certificazioni pensate per il comparto della ricettività turistica, quali Ecolabel, Legambiente Turismo, AIAB Agriturismo Bio-Ecologico, ICEA Eco-Bio. Queste

ultime tengono dunque conto del servizio di somministrazione pasti solo se praticato da una struttura dedita anche al pernottamento. Tuttavia in Italia sembrano proliferare progetti di diversa natura pensati per il settore della ristorazione eco-compatibile, tutti idonei a favorire un incremento della quantità di esercizi dediti all'eco-ristorazione, nonché a garantire una maggiore circolazione di informazioni inerenti l'incontro tra servizio di distribuzione pasti e principi di sostenibilità ambientale.

### **"Carta volontaria del ristorante sostenibile" - Confesercenti Emilia Romagna e ARPA Emilia Romagna:**



l'iniziativa in esame è stata promossa dalla Confesercenti Emilia Romagna, con il supporto tecnico-scientifico dell'ARPA regionale e con il patrocinio della regione stessa. È stata dunque realizzata una “Carta volontaria del ristorante sostenibile” capace di segnalare le attività di somministrazione pasti e bevande eco-compatibili, in quanto rispettose dei requisiti imposti dallo standard. Gli attori coinvolti nell'iniziativa mirano così a realizzare un'etichetta ecologica pensata per le piccole imprese della ristorazione operanti con un basso impatto ambientale. Obiettivo ulteriore è quello di attivare nuovi interventi pubblici volti all'elaborazione di un marchio di qualità ecologica per il comparto della ristorazione, a livello dell'Unione Europea.

Arpa Emilia Romagna ha provveduto all'elaborazione di tre manuali tecnici contenenti i requisiti richiesti per la concessione del marchio “Ristorante sostenibile”, ripartiti nei tre livelli di rispetto ambientale: Basso, Medio, Alto. In particolar modo, per accedere a tale rete di ristoranti a basso impatto ambientale, gli esercizi devono superare una soglia minima prestazionale (Menculini O., Buffone C.; 2010).

I criteri da rispettare per ciascuno dei tre gradi sopracitati, sono riuniti in otto categorie:

1. alimenti e bevande;
2. prodotti chimici;
3. energia;
4. acqua;
5. rifiuti;
6. prodotti ecologici e solidali;
7. sistema di gestione
8. trasporti ed emissioni (Confesercenti Emilia Romagna; 2010).

#### **Progetto "Sportello mense Bio" - Regione Emilia Romagna:**

 la legge regionale n. 29/2002 inerente l'inserimento di prodotti biologici nella ristorazione collettiva, ha rappresentato la concretizzazione di quanto sostenuto a lungo dalla Regione Emilia Romagna nell'ambito delle politiche agricole: produzioni agroalimentari locali, prodotti certificati, processi produttivi controllati, settore agroalimentare gestito nel rispetto dell'ambiente e della salute umana.

Partendo così dalla normativa sopracitata, la Regione Emilia Romagna ha sviluppato il progetto "Mense Bio Emilia Romagna", gestito da FederBio (federazione composta da organizzazioni coinvolte nelle filiere dell'agricoltura biologica e biodinamica nazionali). Esso prevede, tra le diverse iniziative, la presenza di uno sportello informativo rivolto a tutti coloro i quali vogliano avviare un'attività di ristorazione pubblica a basso impatto ambientale: ovvero che impieghi ingredienti tipici del territorio, da agricoltura biologica, da produzioni integrate, che faccia riferimento a produttori locali e così via; il tutto nel rispetto delle normative vigenti a livello regionale e comunitario.

L'assistenza è pensata nello specifico per le amministrazioni pubbliche dedite alla gestione delle mense e per le aziende agroalimentari, quali principali fornitori del sistema di ristorazione collettivo. L'obiettivo è dunque di creare una filiera

sostenibile per il comparto della ristorazione collettiva pubblica (Menculini O., Buffone C.; 2010).

### **"Km Zero" - Regione Veneto:**



progetto mediante il quale Coldiretti Veneto mira a incrementare l'offerta di prodotti stagionali locali da parte del settore di distribuzione pasti e bevande complessivamente considerato, guardando anche alla ristorazione collettiva e alla grande distribuzione. Favorire la produzione a km0 significa infatti ridurre gli impatti ambientali, valorizzare il patrimonio agroalimentare locale, ridurre notevolmente i costi.

Grazie alla raccolta di 4000 firme, il progetto "Km Zero" si è trasformato nella legge regionale n.7/2008, la prima a livello nazionale che permette l'identificazione delle organizzazioni che fanno riferimento alle produzioni enogastronomiche regionali locali, dal 30 al 50%. La legge regionale sopracitata è stata modificata dalla n. 3/2010 (Menculini O., Buffone C.; 2010).

### **Menù a km zero - Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano:**



trattasi di un concorso promosso nel 2008 dal Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano in collaborazione con le Coldiretti di Lucca, Massa, Parma e Reggio Emilia. I ristoranti partecipanti sono chiamati a competere con menù composti da prodotti locali, tradizionali e stagionali. L'obiettivo è di dimostrare la realizzabilità di menù a basso impatto ambientale e in grado di valorizzare le risorse eno-gastronomiche proprie del territorio del Parco Nazionale. A ciò si aggiunga la possibilità di favorire un turismo sostenibile che faccia perno sulle eccellenze locali, nonché di sviluppare attività agricole sostenibili. Infine da non dimenticare, l'importanza della tutela della salute umana (Menculini O., Buffone C.; 2010).

## **Rete EcoRistoranti – Consorzio Co. Va. R. 14:**



Progetto promosso dal Consorzio Co. Va. R. 14, ovvero il consorzio obbligatorio di bacino previsto dalla legge della regione Piemonte n. 24/2002, atto a organizzare e governare i servizi di Bacino, così da garantire una gestione unitaria dei rifiuti urbani per ciò che concerne raccolta, recupero e smaltimento. Il Consorzio promuove dunque la ristorazione sostenibile individuando quegli esercizi capaci:

- di ridurre la quantità di rifiuti prodotti dalla propria attività;
- di supportare e favorire la sensibilizzazione della clientela in merito a buone pratiche inerenti lo spreco alimentare e la produzione di rifiuti.

Si prevede così una sempre maggiore educazione del cliente; ciò porterà quest'ultimo a influenzare, a sua volta, i ristoratori stessi tenuti a rispondere alle esigenze dei propri avventori.

## **Ecoristorazione Trentino - Provincia Autonoma di Trento:**



tale progetto persegue l'obiettivo di incrementare la qualità ambientale del settore della ristorazione della Provincia Autonoma di Trento. A partire da una fase di sperimentazione che ha avuto luogo nell'autunno del 2011, si è arrivati a elaborare un disciplinare di certificazione e il relativo metodo di assegnazione dell'etichetta "Ecoristorazione Trentino".

Il marchio può essere richiesto da tutte le organizzazioni trentine praticanti servizio di somministrazione pasti e bevande in modo continuativo. Per l'ottenimento del suddetto marchio è necessario soddisfare alcuni criteri obbligatori e totalizzare un punteggio minimo mediante il soddisfacimento di requisiti facoltativi.

Il Disciplinare è stato ripartito in cinque categorie:

1. alimenti e bevande, con priorità ai prodotti biologici, locali e solidali;
2. rifiuti, con priorità alla loro riduzione;
3. energia e acqua, con priorità al risparmio energetico e idrico;

4. acquisti non alimentari, con priorità ai prodotti verdi;
5. informazione, comunicazione, educazione ambientale, soprattutto nei confronti della clientela.

### **Atlante del Cibo – Torino Metropolitana:**

progetto promosso dall'Università degli Studi di Torino, dal Politecnico di Torino e dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino.

L'Atlante del Cibo persegue lo scopo di analizzare, monitorare e comunicare il sistema agroalimentare dell'area metropolitana di Torino. Per raggiungere tali risultati, si è provveduto a raccogliere ed elaborare dati in merito al sistema del cibo, per poi trasformarli in video, documenti, mappe, rappresentazioni, articoli tutti atti a favorire la progettazione e gestione del sistema alimentare territoriale.

È stato dunque scelto per questo progetto un approccio sistemico che semplifichi l'interpretazione e l'organizzazione del sistema del cibo. Gli obiettivi da perseguire mediante l'Atlante sono dunque:

- incrementare la consapevolezza in merito alle caratteristiche del sistema agroalimentare locale;
- sostenere lo sviluppo di nuovi prodotti e servizi;
- favorire un processo di innovazione culturale nell'area metropolitana che possa supportare la crescita sostenibile del sistema del cibo.

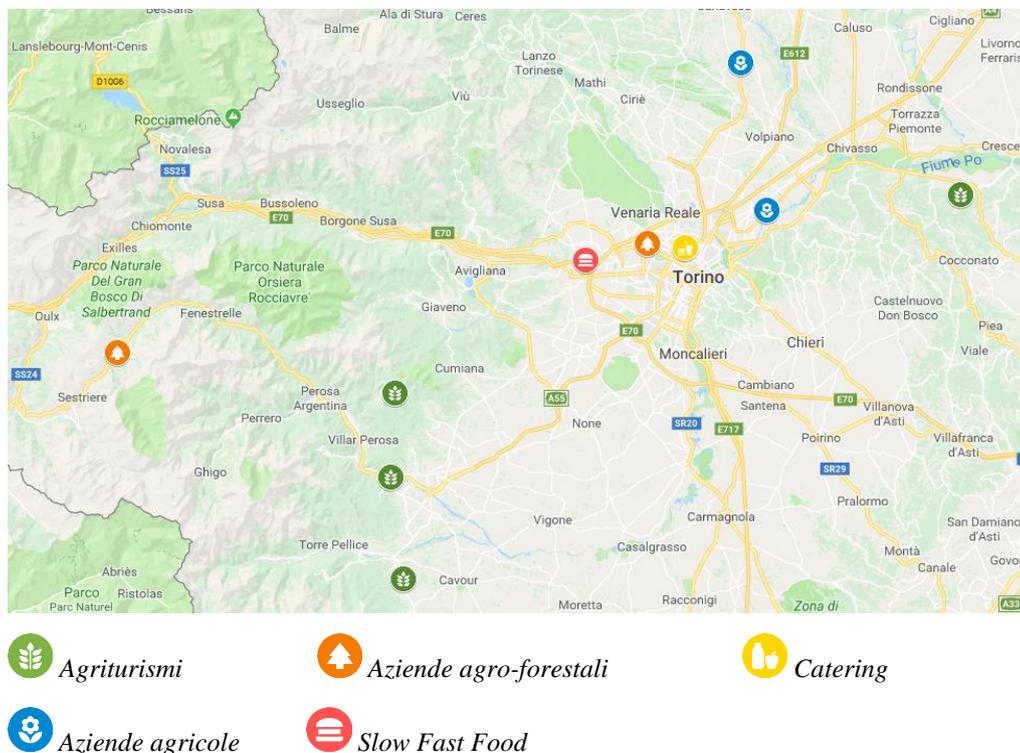
L'Atlante sarà dunque strumento utile soprattutto per tutti gli attori coinvolti nello sviluppo di un sistema alimentare territoriale eco-compatibile (Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A.; 2016).

## 4.2. Le organizzazioni verdi del settore della ristorazione in APP VER

Come già affermato in precedenza, il presupposto fondamentale per il successo del progetto APP VER consiste nella presenza, sul territorio di riferimento, di aziende pioniere della *green economy* (Fig. 4.1): ovvero organizzazioni dimostratesi virtuose in termini di sostenibilità ambientale o comunque proiettate efficacemente verso la trasformazione in ottica ecologica. È proprio la presenza di tali aziende a favorire difatti l'attivazione della transizione verde nell'area di riferimento, nel caso specifico, quella della Città Metropolitana di Torino.

Di seguito saranno così descritte le organizzazioni verdi selezionate, per il settore della ristorazione sostenibile, dai rappresentanti di Coldiretti, CIA, Confcooperative e Camera di Commercio per mezzo delle chiavi descrittive del Sussidiario *Green*. Si ricordi la ripartizione in cinque categorie di riferimento.

**Fig. 4.1.** *Mapa inerente la distribuzione territoriale delle organizzazioni verdi coinvolte in APP VER per il settore della ristorazione.*



**Fonte:** *elaborazione propria.*

### *4.2.1. Gli agriturismi*

Categoria riservata alle aziende agricole offrenti anche servizio di somministrazione pasti e, talvolta, pernottamento.

Trattasi, dunque, di strutture non dedite esclusivamente alla ristorazione, ma che, altresì, svolgono quale attività principale quella agricola. Appare così utile definire la qualità ambientale delle organizzazioni in esame arricchendo i contenuti riferiti agli attributi del settore della ristorazione, con la descrizione di alcune prestazioni eco-compatibili riconducibili all'attività agricola aziendale. Infatti, spesso, è proprio quest'ultima a garantire la fornitura di materie prime di qualità e certificate da impiegare in cucina.

#### **1. Agriturismo "Fiorendo" - Coldiretti**

Azienda individuale a conduzione familiare fondata nel 2010 con sede in Borgata Talucco Alto, a 12 km da Pinerolo. Trattasi di un “villaggio agriturismo”, come definito sul sito web, che offre servizio di pernottamento, mezza pensione o pensione completa, e servizio di ristorazione impiegando perlopiù prodotti naturali biologici provenienti dall'agriturismo stesso, in primis il Tomino di Talucco.

#### **PRODOTTI.**

- a. L'agriturismo ha ottenuto la certificazione dal CCPB, organismo di controllo e certificazione dei prodotti agroalimentari e non, realizzati nei settori del biologico e dell'eco-compatibile.
- b. La ristorazione impiega perlopiù prodotti naturali biologici, quasi esclusivamente provenienti dall'azienda e alimenti fatti in casa: ortaggi e patate coltivati nell'orto biologico; segale e grano saraceno; carni (principalmente di capra) da capi allevati nella fattoria dell'agriturismo; formaggi biologici realizzati con il latte delle proprie capre e mucche, nello specifico, il Tomino di Talucco.
- c. Viene servita acqua di rubinetto in caraffe di vetro: acqua sorgiva proveniente dal pozzo aziendale, sottoposta a depurazione.

- d. "Fiorendo" organizza escursioni volte a incrementare la consapevolezza della clientela in merito all'importanza della natura che ci circonda, soprattutto per ciò che concerne la stretta e indissolubile relazione esistente tra ambiente naturale e lavoro montano.
- e. Sono previsti laboratori per ragazzi, la fattoria didattica accreditata dalla Regione Piemonte e altre iniziative volte alla sensibilizzazione della clientela su tematiche quali la cultura rurale e la sostenibilità ambientale delle attività agrituristiche.
- f. Per i più piccoli sono organizzate attività didattiche incentrate perlopiù su laboratori manuali, sempre con l'intento di trasmettere i concetti fondamentali legati a una gestione eco-compatibile di un'attività agrituristica.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. L'azienda pratica agricoltura biologica e produce latte caprino secondo metodo biologico certificato: è infatti certificata biologica dall'ente CCPB dal 1996.
- b. Il Tomino di Talucco è prodotto secondo il procedimento tradizionale previsto dal disciplinare regionale per i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Inoltre lo stesso laboratorio destinato alla produzione del Tomino, è certificato biologico da CCPB.
- c. Criteri Ambientali Minimi rispettati:
  - gli ortaggi impiegati nel servizio di ristorazione provengono da agricoltura biologica;
  - i sistemi adottati per la produzione di numerose materie prime sono integrati;
  - gli ingredienti utilizzati in cucina sono di stagione;
  - gli scarti organici che non possono essere reimpiegati in azienda, sono destinati alla raccolta differenziata.
  - la comunicazione di informazioni inerenti la sostenibilità ambientale alla clientela è esaustiva.
- d. Le acque di scarico provenienti dalla lavorazione del tomino, sono depurate con vasche di depurazione *Imhoff*.

- e. L'agriturismo "Fiorendo" si presenta come "villaggio agriturismo": per la realizzazione si è difatti provveduto a recuperare un'antica borgata in stato di abbandono. Nello specifico sono state destinate al pernottamento e alla sede aziendale alcune baite ristrutturate nel rispetto dell'architettura locale. Trattasi così di un esempio di bioedilia, tenendo anche conto dell'impiego di materiali, come la pietra, già presenti sul luogo.
- f. L'acqua destinata all'irrigazione, proviene dal pozzo aziendale. L'irrigazione delle colture terrazzate avviene per caduta e distribuzione dell'acqua sulle terrazze, favorendo il risparmio idrico. Per ciò che concerne il risparmio energetico, esso è evidente soprattutto nella scelta di attrezzature scarsamente energivore utilizzate nei laboratori di produzione dei formaggi e nell'agriturismo: si citino nello specifico due frigoriferi. Il laboratorio, come anche l'agriturismo, sono alimentati da impianto fotovoltaico e l'intera attività aziendale consuma meno energia di quanta ne venga prodotta dall'impianto.
- g. Il ristorante impiega in sala tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Trattasi di un'azienda a gestione familiare. Questo impone il rispetto e la valorizzazione delle diverse competenze, dal momento che ogni soggetto risulta fondamentale in un'ottica sistemica. Per le medesime motivazioni appare di primaria importanza anche la cooperazione tra i soggetti coinvolti nell'attività aziendale, sia all'interno dell'organizzazione stessa che per ciò che concerne le relazioni con i fornitori che condividono i medesimi valori di sostenibilità.
- b. Essendo un'azienda a gestione familiare tutti i soggetti coinvolti nell'attività agrituristica sono dotati della medesima preparazione in materia ambientale. I proprietari, inoltre, si sono dimostrati attenti all'educazione continua in termini di sostenibilità ecologica, dato l'elevato numero di iniziative promosse e organizzate, volte alla sensibilizzazione circa la tutela ambientale e inerenti la trasparenza sull'origine dei prodotti impiegati in cucina, l'alimentazione sana e sostenibile, la cultura rurale e così via.

- c. Tutti i membri del personale condividono in egual misura l'attenzione nei confronti dell'ambiente e soprattutto sono a conoscenza delle misure da adottare per limitare le esternalità negative connesse a ogni fase dell'attività aziendale.

#### RAPPORTO CON IL TERRITORIO.

- a. I residui colturali e alimentari vengono trasformati in compost o impiegati come cibo per le galline e per i polli allevati in azienda.
- b. Il letame derivante dall'allevamento caprino aziendale e il compost vengono impiegati per la concimazione organica dei terreni coltivati.
- c. L'agriturismo necessita di un esiguo numero di collaborazioni esterne per il sostentamento della propria attività di ristorazione: la maggior parte delle materie prime impiegate in cucina, infatti, proviene dall'azienda stessa nel rispetto della filosofia del km0. Il 90% delle materie prime destinate al servizio di somministrazione pasti sono di origine agricola e di queste, circa il 70% proviene da produzione aziendale. La restante parte è acquistata da aziende agricole del territorio locale.
- d. Il vino servito proviene da aziende agricole locali.
- e. Viene prodotto il Tomino di Talucco: formaggio tipico della zona e di tradizione antica, ottenuto dalla lavorazione del latte caprino mescolato a una piccola quantità di latte vaccino. Il Tomino viene venduto fresco oppure, come da tradizione, fatto stagionare su un letto di paglia di segale in ambiente fresco e umido.
- f. Il Tomino di Talucco è realizzato con latte caprino e latte vaccino provenienti solo, rispettivamente, dalle 63 capre e poche vacche da latte di proprietà dell'agriturismo "Fiorendo".
- g. Da primavera a inizio autunno gli animali sono sottoposti a stabulazione libera. D'inverno invece le capre rimangono nelle stalle e sono alimentate perlopiù con il fieno prodotto in azienda. Il mangime acquistato all'esterno, per tutti gli animali, è biologico.
- h. L'azienda agricola produce inoltre le patate di montagna di varietà *Piatina* e l'antico mais piemontese *Nostrano dell'Isola*, annoverati tra i Prodotti di Paniere della Provincia di Torino: "Fiorendo" fa parte infatti

dell'Associazione Produttori Patate di Montagna e dell'Associazione Antichi Mais Piemontesi.

- i. Le produzioni del tradizionale Tomino di Talucco, delle patate di montagna e dell'antico mais piemontese, contribuiscono al mantenimento di prodotti tipici del territorio.
- j. La ristorazione impiega quasi esclusivamente prodotti provenienti da attività agricola e allevamento aziendali, questo è segnalato in modo chiaro alla clientela e dunque ciò assicura la tracciabilità delle materie prime, nonché la trasparenza in merito alla loro origine.
- k. È previsto un apposito menù pensato per i più piccoli: più vicino alle loro esigenze alimentari, dalle porzioni ridotte e dal prezzo più basso.
- l. Nella comunicazione al mercato l'agriturismo “Fiorendo” rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale, soprattutto grazie al proprio sito web.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Il fatto che l'azienda abbia scelto di praticare l'agricoltura biologica, testimonia una particolare attenzione e sensibilità alle tematiche ambientali e alla sostenibilità: la superficie coltivata dall'agriturismo “Fiorendo” è infatti sita su terrazzamenti estremamente ridotti e difficili da coltivare, essendo terreni montani. Tali condizioni sembravano, da principio, non favorire una produzione qualitativamente ed economicamente valida, ma i fondatori hanno saputo sfruttare al meglio tali condizioni, trasformando i limiti sopradescritti in un vantaggio da sfruttare proprio per mezzo dell'agricoltura biologica.

La scelta *green* è iniziata con i genitori dell'attuale titolare: questi ultimi negli anni '90, quando il concetto di agriturismo rurale e sostenibile era solo agli albori, presero la decisione di cambiare vita e di garantire una rinascita alla borgata di Talucco che avevano a cuore. L'attaccamento e l'amore per l'area in questione hanno dunque da sempre guidato le scelte aziendali, trasmesse poi di padre in figlio con naturalezza: da ciò l'idea di servire in cucina solo piatti tradizionali, realizzati con ingredienti di produzione aziendale o del territorio.

## Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

L'agriturismo “Fiorendo” risulta particolarmente interessante per ciò che concerne la relazione tra ristorante eco-compatibile e filiere a esso connesse: nell'organizzazione in esame, infatti, circa il 70% delle materie prime impiegate è prodotta direttamente in azienda, assicurando una totale trasparenza circa qualità ambientale e tracciabilità degli ingredienti. Per gli studenti può rappresentare un esemplare caso di filosofia del km0 portata allo stremo del suo significato, ispirando in modo efficace la loro formazione in ottica verde.

Altro elemento interessante è rappresentato dal rapporto intercorrente tra attività aziendale e territorio: una relazione in grado di favorire entrambe le parti. Se da un lato l'agricoltura biologica ha assicurato la coltivazione di terreni scarsamente idonei come quelli montani, dall'altro l'iniziativa dei fondatori dell'agriturismo ha permesso la rinascita del territorio e la sua valorizzazione mediante la proposta di produzioni tradizionali locali quali il Tomino di Talucco, le patate di montagna di varietà autoctona *Piatina* e l'antico mais piemontese *Nostrano dell'Isola*.

### **2. Società Agricola Cooperativa "Il Frutto Permessso" - Coldiretti**

Cooperativa costituita da 15 aziende agricole locali dislocate dalla terra di pianura, fin quasi a 2000 metri dell'Alta Val Pellice. È stata fondata nel 1987 con sede legale a Bibiana, comune facente parte dell'Unione Montana del Pinerolese. “Il Frutto Permessso” è una società dedita ad attività agricola e allevamento, alla vendita diretta in azienda e nelle due sedi di Torino e alla vendita all'ingrosso dei propri prodotti freschi e trasformati e all'offerta di servizio agrituristico.

#### PRODOTTI.

- a. Nella cucina dell'agriturismo vengono utilizzate materie prime prodotte quasi esclusivamente dalla cooperativa: prodotti da allevamenti bovino, avicolo e cunicolo da carne, suino da carne e per la produzione di salumi, ovino da carne e da latte e caprino da latte. Sono offerti dunque formaggi ovini e caprini, e ancora ortaggi, frutta, farine ottenute dall'essiccazione delle bucce di frutta e ortaggi, farine di cereali, miele.

- b. Sono gli stessi addetti de “Il Frutto Permessso” a gestire la trasformazione dei prodotti derivanti da attività agricola e allevamento aziendali, ottenendo: composte; confetture; gelatine; succhi; spremute e sciroppati di frutta; frutta essiccata; sidro e aceto di mele; liquori e frutta al liquore; antipasti vegetariani; condimenti e sughi; minestre e creme.
- c. Come già accennato, la carne servita presso il ristorante proviene da capi di bestiame allevati nella cooperativa. Nello specifico, la carne suina è biologica, quella bovina è biologica e da razza piemontese CoALVI, quella cunicola è di razza autoctona *Coniglio Grigio di Carmagnola*.
- d. In cucina sono impiegati prodotti ortofrutticoli, miele e formaggi ovini e caprini aziendali biologici.
- e. Molti vini serviti presso il ristorante sono certificati DOP e DOC.
- f. È servita acqua di rubinetto sottoposta a depurazione.
- g. La cooperativa è spesso impegnata nella promozione di eventi inerenti i temi della sostenibilità e della produzione biologica. In particolar modo, in occasione della fattoria didattica e dell'Estate Ragazzi, sono organizzate attività volte all'educazione ambientale dei più giovani, soprattutto mirando a incrementare il rispetto nei confronti dei ritmi della terra. I percorsi educativi con le scuole sono preparati e strutturati in modo differente a seconda del tipo di obiettivo che si intende perseguire mediante la visita. Infine il personale è impegnato in un costante lavoro di sensibilizzazione della clientela in merito alla necessità di favorire il risparmio idrico ed energetico e la riduzione dei rifiuti.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. La cooperativa vanta la certificazione CoALVI per l'allevamento di bovini di Razza Piemontese; la certificazione biologica ICEA per gli allevamenti bovino, suino e per le produzioni ortofrutticola, cerealicola e del miele. È presidio Slow Food per la carne del *Coniglio Grigio di Carmagnola* e per la coltivazione di mele delle “Antiche Varietà del Piemonte”: la *Grigia di Torriana*, la *Magnana*, la *Runsè*, la *Gamba Fina* e la *Carla*.
- b. Criteri Ambientali Minimi rispettati:

- i sistemi adottati per la produzione di numerose materie prime sono integrati;
  - i prodotti ortofrutticoli sono sempre di stagione;
  - le carni bovina e ovina servite sono certificate biologiche dall'ente ICEA;
  - la raccolta differenziata raggiunge l'80% del totale dei rifiuti prodotti;
  - nella struttura viene impiegata solamente carta riciclata certificata;
  - gli elettrodomestici installati nel ristorante sono tutti di classe energetica A;
  - alla clientela è assicurata una comunicazione esaustiva di informazioni inerenti la sostenibilità ambientale.
- c. La cooperativa adotta misure per ridurre la produzione di rifiuti, praticando la raccolta differenziata all'80% e, considerando il solo servizio di ristorazione, inviando al compostaggio la quasi totalità dei rifiuti organici. Inoltre i prodotti destinati alla vendita sono confezionati in contenitori di vetro riciclabile e in *Bag-in-box*.
- d. L'azienda evita l'uso di prodotti chimici impattanti, utilizzando per la pulizia solamente detersivi a base di ingredienti naturali, biodegradabili ed eco-compatibili.
- e. Adotta riduttori di flusso per limitare il consumo idrico, mentre per ridurre il consumo di energia impiega lampadine a basso consumo in tutto lo stabilimento, alimenta l'intera struttura con energia rinnovabile proveniente da impianto fotovoltaico aziendale, utilizza nel ristorante elettrodomestici di classe energetica A.
- f. Nella struttura de “Il Frutto Permessò” vengono impiegati solamente tovaglioli e tovaglie in materiale lavabile. Inoltre è presente nei locali esclusivamente carta riciclata certificata.
- g. La cooperativa ha eliminato del tutto i monodose.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Il modello imprenditoriale posto in essere è innovativo e multifunzionale, fondato sui criteri di sostenibilità di processi e prodotti: l'intera filiera, dalla

terra alla tavola, è gestita dalla cooperativa stessa, nel rispetto della circolarità delle risorse. Quanto prodotto e trasformato in azienda, infatti, è destinato al ristorante e alla vendita direttamente in cascina o nei punti vendita di Torino o, ancora, attraverso i canali del bio in Italia e all'estero. Inoltre la cooperativa ha sempre dimostrato il proprio impegno a favorire la cooperazione sia interna all'organizzazione che con l'esterno: la collaborazione tra aziende agricole biologiche e/o rispettose dell'ambiente si è rivelata una scelta innovativa e capace di assicurare un importante vantaggio competitivo sul mercato. Inoltre “Il Frutto Permesso” ha aderito a numerose misure PSR volte allo sviluppo della cooperazione, della vendita e della commercializzazione di prodotti da aziende agricole e allevamenti a basso impatto ambientale e/o biologici.

- b. La cooperativa ha da sempre costruito il proprio successo, nonché il rapporto con la clientela, puntando soprattutto sulla preparazione e conoscenza del personale in materia ambientale e di sostenibilità.
- c. Aderisce a programmi di agricoltura sociale, come per esempio, quelli volti a favorire l'inserimento lavorativo di donne vittime di tratta.

#### RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. Nel rispetto dei principi dell'economia circolare, le bucce di frutta e verdura scartate vengono sottoposte a essiccazione per ottenere poi farine utili per la produzione successiva di snack e cosmetici.
- b. I prodotti trattati dalla cooperativa provengono da 15 aziende agricole del territorio associate per favorire la filosofia del km0 e della filiera corta: carne suina e salumi provengono dalla cooperativa associata “La Sorgente”, leader in Italia nell'allevamento di suini bio “*en plein air*”; i formaggi ovini sono prodotti con latte proveniente da un allevamento di razza autoctona *Frabosana* sito in un alpeggio della Val Pellice; i formaggi caprini sono realizzati con latte proveniente da un allevamento di razza autoctona *Saanen* localizzato in Borgata Mause; il miele impiegato in cucina e venduto direttamente in cascina o all'ingrosso è prodotto da un apicoltore della zona con certificazione biologica. Il progetto de “Il Frutto Permesso” nasce dal desiderio di incentivare l'aggregazione tra i vari attori coinvolti nelle diverse

filiera dell'agroalimentare così da favorire l'innovazione e lo sviluppo competitivo.

- c. Provengono invece direttamente dall'azienda sita a Bibiana, esaminata in tale contesto, le carni biologiche bovine e ovine macellate in una macelleria di Bibiana con certificazione CoALVI; la carne di coniglio di razza autoctona *Grigio di Carmagnola*; la frutta e gli ortaggi biologici; i prodotti da trasformazione.
- d. La cooperativa produce il formaggio ovino *Saras del Fen* e gli antichi mais piemontesi *Ottofile* e *Pignoletto Rosso* biologici, tutti entrati a far parte del Paniere dei Prodotti della Provincia di Torino.
- e. Nel rapporto con i clienti l'agriturismo costruisce relazioni di fiducia e di sensibilizzazione attraverso la trasparenza sull'origine e la qualità ambientale dei prodotti e delle loro trasformazioni. Non a caso, oltre alla presenza di un sito web dettagliato su tali argomenti, esiste anche un'apposita sezione del menù dedicata alla dichiarazione di provenienza e qualità delle materie prime utilizzate in cucina. Mentre, per quanto concerne i prodotti agricoli aziendali trasformati, dal 1987 sono dotati di etichettatura parlante.
- f. Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

La scelta *green* e di sostenibilità avviata dagli attori coinvolti nel progetto de “Il Frutto Permesso”, nasce dal desiderio dei soci della cooperativa di sfruttare le proprie competenze in modo congiunto per arrivare a sviluppare un'attività economica fondata su processi produttivi e organizzativi eco-compatibili e, dunque, capace di generare esternalità positive per l'ambiente e il territorio locale. È stata così individuata la soluzione vincente per garantire il successo competitivo sul mercato di un'attività agricola di qualità, riconoscibile e riconosciuta come tale dal mercato stesso, arrivando a favorire l'educazione ambientale dei consumatori.

### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Il primo aspetto da sottolineare per la sua capacità di ispirare in modo efficace i più giovani, è proprio la costituzione da parte degli attori coinvolti ne “Il Frutto Permesso” di una cooperativa: la collaborazione ha rappresentato, infatti, lo strumento in grado di assicurare lo sviluppo, nonché il vantaggio competitivo e il successo sul mercato, di un'attività agricola di qualità. Da ciò l'importanza strategica di dar vita a un prodotto trasformato dotato di etichetta parlante, che permetta all'offerta della cooperativa di essere facilmente riconoscibile sul mercato, garantendo un plusvalore al prodotto agricolo di qualità.

Tale iniziativa ha così permesso di perseguire un ulteriore obiettivo, ambizioso, ma fondamentale per la proliferazione della ristorazione sostenibile: influenzare il consumatore nelle proprie scelte alimentari, attivando così un vero e proprio processo educativo.

Infine altro elemento di interesse per gli studenti è l'impiego presso il ristorante de “Il Frutto Permesso” di carne da allevamento biologico. Non è assolutamente un aspetto da sottovalutare: nel corso delle analisi svolte per l'elaborazione del presente lavoro di tesi, infatti, è stata individuata una scarsa presenza di attività di ristorazione sostenibili offrenti carne biologica. Questo perché produrre frutta, ortaggi e loro trasformati bio è molto più semplice ed economico di quanto non sia allevare capi di bestiame nel rispetto del disciplinare del biologico. Questo rende estremamente costosa, per un ristorante, l'offerta di carne certificata bio. Dunque appare importante per gli studenti entrare a contatto con realtà dimostrate capaci di sostenere rischi economici e non, per garantire alla propria clientela un'offerta biologica completa.

### **3. Azienda Agricola “Il Grano Nero” - Coldiretti**

Azienda agricola impegnata nella produzione di ortofrutta, farine, biscotti, prodotti da forno, panificati e uova, e nel servizio di ristorazione. “Il Grano Nero” nasce nel 2008 a Prarostino, a pochi km da Pinerolo, alla confluenza delle valli Chisone e Pellice. A differenza degli agriturismi descritti precedentemente, “Il Grano Nero”

pone grande attenzione sulla propria offerta culinaria: un menù realizzato esclusivamente a base di autentico grano saraceno locale 100% *gluten free*. La stessa attività agricola ruota attorno alla produzione di tale vegetale.

### PRODOTTI.

- a. Presso l'agri-bistrot “Il Grano Nero” sono offerti piatti realizzati quasi esclusivamente con materie prime prodotte dall'azienda agricola stessa: primo tra tutti l'autentico grano saraceno locale.
- b. Sono impiegati in cucina gli ortaggi certificati biologici coltivati presso l'orto sinergico aziendale. Trattasi di un orto condotto secondo tecniche di “coltivazione naturale” stabilite negli anni '30 dall'agronomo giapponese *Masonobu Fukuoka* e tradotte per l'agricoltura occidentale dall'agricoltrice permacultrice spagnola *Emilia Hazelip* sul finire degli anni '80. La conduzione di un orto sinergico assicura non solo una coltivazione conservativa, ma anche migliorativa per ciò che concerne la fertilità del suolo. Le piantagioni sono coltivate in modo consociato così da evitare l'uso di diserbanti, fungicidi, pesticidi e così via. Ancora, il terreno viene ricoperto per tutto l'anno da pacciamatura, cioè materiale organico biodegradabile quale paglia, foglie e legna, che protegge il terreno dal gelo, dalla perdita d'acqua e, inoltre, favorisce la colonizzazione da parte della microfauna e dei microrganismi antagonisti delle piante infestanti e degli organismi patogeni. Il concime, quando utilizzato, è esclusivamente di origine animale.
- c. Gli alberi da frutto sono coltivati in modo non intensivo e con inerbimento per migliorare la composizione organica del suolo.
- d. La proprietaria dell'agriturismo dimostra una spiccata attenzione nei confronti di chi è costretto a rispettare una dieta priva di glutine. Non a caso la cucina de “Il Grano Nero” è dedicata in primis a chi affetto da celiachia: il grano saraceno, infatti, principale materia prima impiegata nelle proposte dell'agri-bistrot, è un vegetale naturalmente *gluten-free* al 100%.
- e. L'azienda ha un proprio laboratorio in cui provvede alla produzione di farina, biscotti e panificati esclusivamente a base di grano saraceno, dunque anch'essi privi di glutine.

- f. Il grano saraceno contiene D-chiro-inositolo legato alla produzione di insulina che rende tale alimento particolarmente adatto a chi affetto da diabete, dato il suo basso indice glicemico.
- g. Sono offerti presso il ristorante birre e sidri artigianali e vini solo ed esclusivamente a km0.
- h. L'azienda organizza periodicamente incontri e attività con i più piccoli con l'intento di sensibilizzarli circa l'importanza di condurre un'attività economica che risulti in equilibrio con la natura.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. Criteri Ambientali Minimi rispettati:
  - il ristorante utilizza ortaggi esclusivamente da agricoltura biologica e orto sinergico;
  - i sistemi adottati per la produzione di numerose materie prime sono integrati;
  - i prodotti impiegati per la cucina sono sempre di stagione;
  - la pulizia dei locali viene effettuata esclusivamente con detergenti scarsamente impattanti e composti da sostanze naturali;
  - viene realizzata un'attenta differenziazione dei rifiuti e, quando possibile, si inviano gli scarti organici al compostaggio;
  - ai clienti sono fornite in modo chiaro ed esaustivo informazioni inerenti la stagionalità e provenienza dei prodotti impiegati in cucina e circa l'alimentazione salutare e ambientalmente sostenibile.
- b. L'acqua utilizzata per le attività de “Il Grano Nero” viene sottoposta a depurazione e reimpiegata all'interno dell'azienda stessa.
- c. L'azienda nasce nel 2008 e d'allora la proprietaria ha provveduto a investire costantemente nel miglioramento della propria attività dal punto di vista innovativo e della qualità ambientale, nel tentativo di arrivare a una produzione agroalimentare avente il minor impatto possibile su ambiente e salute umana.
- d. I rifiuti organici prodotti in cucina e in fase di lavorazione, sono inviati al compostaggio oppure destinati ad alimentare le galline dell'allevamento. Quando ciò non è possibile sono accuratamente differenziati.

- e. Per la pulizia dei locali sono utilizzati detersivi a basso impatto ambientale e naturali.
- f. L'orto sinergico viene irrigato con il metodo “a goccia” che permette la riduzione dei consumi e delle dispersioni idriche con la collocazione dell'ala gocciolante al di sotto della pacciamatura.
- g. I macchinari impiegati nel laboratorio di trasformazione sono idonei a lavorare piccole quantità di prodotto e questo li rende scarsamente impattanti ed energeticamente efficienti.
- h. Nel ristorante è possibile trovare solamente tovaglie, tovagliette e tovaglioli in materiale lavabile.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Il modello imprenditoriale adottato è fondato chiaramente su criteri di sostenibilità di processi e prodotti: in tal senso significativo è l'impiego in cucina di un vegetale così particolare quale il grano saraceno, scelto per la sua idoneità rispetto al terreno di riferimento; nonché l'offerta di ortaggi biologici provenienti dall'orto sinergico aziendale. Inoltre ogni piatto viene preparato all'ultimo momento, così da gestire al meglio le esigenze di ciascun cliente, nel rispetto dell'approccio *slow*. Per ciò che concerne la cooperazione interna all'azienda essa è immancabile dato l'esiguo numero di soggetti impiegati: la proprietaria e una sua dipendente.
- b. La proprietaria considera l'attività svolta a “Il Grano Nero” come un proprio contributo alla salvaguardia dell'ambiente, perseguendo l'obiettivo di incrementare la resilienza del pianeta. Tali valori sono inevitabilmente condivisi dalla sua dipendente, unica collaboratrice presente in azienda.

#### RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. La cucina rispetta a pieno la filosofia della filiera corta e del km0: tutte le portate sono realizzate principalmente con materie prime provenienti dall'azienda agricola de “Il Grano Nero”, integrate con altre eccellenze del territorio. La materia prima più importante per la cucina, prodotta nell'azienda stessa, è l'autentico grano saraceno locale, coltivato in terreno

vocato alla crescita di tale vegetale. Ciò fa sì che la coltura necessiti di pochi interventi e che non richieda l'impiego di diserbanti o fertilizzanti.

- b. Nel rispetto del territorio e dell'autoctonicità degli ingredienti, il menù prevede poche portate. Tra queste, immancabile la specialità de “Il Grano Nero”, la vera *Galette de Sarrasin* o *De Blê Noir*: fragrante cialda salata di grano saraceno, cotta su una piastra di ghisa e poi farcita in diversi modi.
- c. Ogni settimana viene prodotta la farina mediante l'impiego di un piccolo mulino.
- d. Gli ortaggi biologici utilizzati in cucina provengono dall'orto sinergico aziendale.
- e. La frutta deriva dalla coltivazione di piante aziendali.
- f. Le uova utilizzate provengono dall'allevamento avicolo aziendale.
- g. Con i clienti viene instaurato un profondo rapporto di fiducia attraverso l'attenta comunicazione in merito alla provenienza delle materie prime utilizzate, per l'85% di origine agricola. Ciò assicura la piena trasparenza per ciò che concerne la qualità e l'origine dei prodotti. Preme loro lo scambio di notizie, informazioni, suggerimenti con i clienti e la coltivazione delle relazioni.
- h. Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale e la trasparenza dei prodotti, delle materie prime utilizzate e del servizio offerto.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Il progetto nasce dalla comprensione, da parte della proprietaria dell'azienda, di cosa significhi seguire una dieta priva di glutine, partendo dall'esperienza di un membro del suo nucleo familiare. Ciò ha indirizzato l'attività de “Il Grano Nero” verso la scelta di offrire un servizio di ristorazione esclusivamente dedicato a chi affetto da celiachia, individuando una strada eco-compatibile per sostenere tale idea. Ovvero coltivare grano saraceno naturalmente *gluten free*, idoneo a crescere senza molti interventi umani nel territorio in cui l'agriturismo è localizzato.

La svolta per la proprietaria dell'agri-bistrot, è arrivata con la scoperta della presenza di una nicchia consistente di consumatori attenta all'alimentazione sana e

ambientalmente sostenibile, fortemente entusiasta della proposta culinaria de “Il Grano Nero”: trattasi non solo di soggetti celiaci come ci si sarebbe potuto aspettare, ma anche di clienti privi di particolari esigenze alimentari, ma attenti alla salute e all'origine e qualità delle materie prime.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Il primo aspetto da sottolineare in questa sede, appare sicuramente l'attenzione riservata da “Il Grano Nero” alla salute dell'organismo: essendo il grano saraceno una *Chenopodiacea* del genere *Fagopodium* e non una graminacea come i cereali, esso è naturalmente privo di glutine, quindi adatto all'alimentazione dei celiaci e degli intolleranti al glutine. Inoltre il grano saraceno è fonte di sali minerali come ferro, zinco e selenio. I semi hanno un contenuto proteico elevato pari al 18% e risultano facilmente assorbibili da parte dell'organismo. Ancora, il vegetale in esame è ricco di amminoacidi essenziali quali lisina, treonina e triptofano e di antiossidanti come rutina e tannini. La rutina aiuta a tonificare le pareti dei capillari sanguigni ed è dunque adatta a chi soffre di problemi legati alla microcircolazione sanguigna. Infine il grano saraceno contiene anche D-chiro-inositolo connesso alla produzione di insulina, che lo rende un alimento a basso contenuto glicemico idoneo alla dieta dei soggetti affetti da diabete. Ciò che è importante dal punto di vista degli studenti, quindi, è l'attenzione che la cucina de “Il Grano Nero” riserva alla salute umana: quando si parla di ristorazione sostenibile, infatti, non si può prescindere dall'attenzione nei confronti delle esigenze alimentari della clientela.

È necessario inoltre sottolineare in questo contesto, la considerevole importanza che “Il Grano Nero” riserva all'attività di ristorazione, nonostante si tratti di un agriturismo. Rispetto a quanto visto nei casi precedentemente descritti, infatti, nell'organizzazione in esame il servizio di ristorazione sostenibile non è mero completamento di quanto avviato con l'attività agricola eco-compatibile. Al contrario, è l'attività agricola aziendale a essere la soluzione al problema dell'approvvigionamento di prodotti di indubbia qualità da impiegare nella ristorazione.

Infine, per avviare un'attività di ristorazione di successo, è sempre necessario capire se vi sia a disposizione la clientela più idonea all'offerta proposta: per tale questione,

il caso de “Il Grano Nero” appare esemplare. Ha saputo rivolgersi a soggetti che hanno a cuore l'alimentazione salutare, nonché l'impiego in cucina di ingredienti di qualità e dall'origine trasparente. I futuri professionisti del settore della ristorazione sostenibile devono avere ben chiara la possibilità che tali individui siano destinati a non essere più solamente clienti di nicchia, ma a divenire la maggioranza. Ciò li renderà capaci di influenzare le scelte dei ristoratori, esigendo una cucina sempre più sana e ambientalmente sostenibile.

#### **4. Agriturismo Parva Domus – Coldiretti**

Agriturismo nato nel 2008 nella piccola borgata Casa Porta a Cavagnolo, comune della Città Metropolitana di Torino sito nell'estrema punta orientale della provincia, nella zona del Monferrato settentrionale.

Azienda rispettosa del delicato equilibrio intercorrente tra attività umana e ambiente naturale: “Parva Domus” ha difatti abbracciato i valori del benessere animale e della sostenibilità ambientale nella conduzione della propria attività agricola e di ristorazione. Pratica l'allevamento semi-brado per i propri suini e la coltivazione di frutta e ortaggi; inoltre, nei propri laboratori, provvede alla produzione di salumi, confetture e verdure sott'olio realizzati con materie prime aziendali e serviti nella cucina del ristorante o destinati alla vendita diretta.

#### **PRODOTTI.**

- a. “Parva Domus” non si occupa di produzione di alimenti o materie prime biologici, ma sostenibili sotto numerosi punti di vista. Inoltre, gli ingredienti non coltivati in Italia (come caffè, zucchero e cacao) utilizzati in cucina provengono dai GAS, spesso dediti alla commercializzazione di prodotti biologici.
- b. L'agriturismo produce e serve nel proprio ristorante carne e salumi ottenuti nel rispetto del benessere animale: l'allevamento suino è praticato allo stato semi-brado.
- c. Le uova utilizzate provengono dall'allevamento avicolo aziendale.

- d. Si producono, e impiegano quali materie prime in cucina, frutta e verdura aziendali.
- e. “Parva Domus” possiede un proprio laboratorio per la trasformazione di materie prime prodotte in azienda, ottenendo salumi, confetture, verdure sott'olio. Nelle marmellate la percentuale di frutta varia dal 60% al 70% ed essa è l'unico ingrediente assieme allo zucchero e, ove necessario, alla pectina naturale da mele e agrumi.
- f. Al “Parva Domus”, su richiesta, si realizzano menù vegetariani e dedicati a individui con intolleranze alimentari.
- g. Caffè, zucchero e cacao sono solitamente acquistati dai circuiti dei Gruppi di Acquisto Solidale (GAS).

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. L'azienda agricola è riconosciuta da Allevamento Etico, data la grande attenzione che riserva al benessere animale.
- b. " Parva Domus" fa parte della rete “Maestri del Gusto” dal 2016.
- c. L'agriturismo è presidio Slow Food per l'allevamento ovaiole della *Gallina Bianca di Saluzzo*.
- d. Criteri Ambientali Minimi rispettati:
  - le materie prime impiegate per la realizzazione dei piatti sono sempre di stagione, non a caso il menù cambia periodicamente a seconda di ciò che è a disposizione.
- e. Grazie all'allevamento semi-brado, i reflui zootecnici non rimangono semplici scarti, ma contribuiscono all'arricchimento organico del terreno boschivo in cui avviene il pascolo. I rifiuti organici prodotti in fase di trasformazione e durante il servizio di ristorazione, sono destinati al compostaggio.
- f. L'intero stabilimento di “Parva Domus” è alimentato da energia rinnovabile proveniente da impianto fotovoltaico aziendale.
- g. L'agriturismo utilizza solamente tovaglie e tovaglioli in materiale lavabile e carta riciclabile.

## ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Il modello imprenditoriale è vocato alla valorizzazione di processi produttivi e organizzativi *green* ed è fondato sul rispetto dei ritmi della natura e del lavoro artigianale tradizionale.
- b. La formazione in materia ambientale in ingresso e continua è fondamentale presso l'agriturismo "Parva Domus". A condurre l'attività aziendale sono infatti la titolare, un dipendente laureato e un Maestro Artigiano, tutti occupati in azioni sostenibili e consapevolmente formati in merito alla gestione eco-compatibile di un agriturismo, nonché circa il benessere animale, la conservazione delle tradizioni agroalimentari locali e la tutela del territorio.
- c. Nell'agriturismo è comune tra i dipendenti l'attenzione verso la dignità dell'individuo: ciò li ha sempre portati a destinare parte della produzione al sostegno di situazioni di disagio sociale.

## RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. L'allevamento semi-brado dei suini consente agli animali di pascolare in circa 15 ha di bosco aziendale. Con il pascolo libero i reflui zootecnici non rimangono semplicemente uno scarto, ma arricchiscono di sostanza organica i terreni, contrastando così l'impoverimento del suolo per ciò che concerne i nutrienti.
- b. Il ristorante funziona esclusivamente su prenotazione: tale soluzione è stata pensata per limitare al minimo gli sprechi alimentari.
- c. Oltre a quanto prodotto in azienda, le materie prime impiegate nella realizzazione dei piatti del ristorante sono tutte di origine agricola e del territorio, rispettando a pieno la filosofia del km0.
- d. Il ristorante serve carne suina e salumi ottenuti dai capi di bestiame allevati allo stato semi-brado in azienda. La lavorazione degli insaccati avviene secondo metodi tradizionali appresi da artigiani della zona e viene coordinata da un Maestro Artigiano.
- e. Frutta e ortaggi provengono da colture aziendali.

- f. Sono utilizzati nelle preparazioni anche conserve e verdura sott'olio trasformati nel laboratorio di "Parva Domus".
- g. I prodotti aziendali sono venduti direttamente in agriturismo oppure ai Mercati di Campagna Amica e ai Mercati Slow Food: anche la vendita rispetta i principi della filiera corta.
- h. Il sito web dell'agriturismo prevede una comunicazione attenta in merito all'origine dei prodotti utilizzati nel servizio di ristorazione, soprattutto per quanto riguarda quelli da produzione propria.
- i. Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale, soprattutto per ciò che concerne i processi produttivi sostenibili posti in essere.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Le motivazioni vanno ricercate nel desiderio personale del proprietario di cambiare stile di vita, migliorandone la qualità per sé e la propria famiglia. Per far ciò ha deciso di avviare un'attività che fosse in armonia con i ritmi dell'ambiente naturale, nonché con le tradizioni locali. Da qui l'idea di creare valore economico offrendo prodotti trasformati secondo metodologie tradizionali e nel rispetto dell'animale. Tali valori si sono coniugati con il desiderio di salvaguardare il territorio mediante il recupero di zone boschive marginali, oggetto di abbandono e incuria, arrivando a costruire un perfetto scambio simbiotico tra uomo e natura.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Nel caso dell'agriturismo "Parva Domus" l'elemento più significativo per il processo di analisi delle competenze da parte degli studenti, risiede nella presenza di un allevamento attento al benessere animale. Quando si pensa a fornitori idonei per un'attività di ristorazione eco-compatibile, non si può prescindere dal prendere in considerazione anche l'eticità di un allevamento. Il disciplinare previsto per la certificazione biologica, infatti, non prevede misure stringenti in merito al benessere degli animali e dunque tale aspetto dovrà essere preso maggiormente in considerazione dai professionisti del futuro settore della ristorazione.

#### *4.2.2. Le aziende agricole*

Categoria riservata alle aziende agricole specializzate nella realizzazione di prodotti da trasformazione e nella vendita diretta di prodotti freschi.

Le organizzazioni elencate e descritte di seguito, dunque, non svolgono servizio di somministrazione pasti e bevande (se non in casi eccezionali), ma come già ampiamente spiegato, il loro coinvolgimento in APP VER per il settore della ristorazione è in qualità di aziende fornitrici del settore della ristorazione sostenibile.

La presenza di tali organizzazioni rappresenta uno stimolo di importanza considerevole per gli studenti che sono parte del progetto: vi è la possibilità di mostrare loro la complessità del settore della ristorazione, mettendone in risalto la struttura sistemica e individuando le diverse filiere che lo compongono.

Gli studenti, in occasione dei contatti con le aziende agricole, avranno dunque modo di imparare a identificare le organizzazioni idonee a rifornire di prodotti e di materie prime il settore dell'eco-ristorazione. Essi dovranno cioè apprendere le caratteristiche più significative di un processo di trasformazione sostenibile.

Trattandosi di aziende esclusivamente agricole, in questo caso si provvederà a descriverne la qualità ambientale facendo riferimento alle chiavi descrittive del Sussidiario elaborate per l'attività agricola, selezionando e approfondendo gli attributi in grado di definire l'organizzazione verde come idonea a rifornire un eco-ristorante.

##### **1. Azienda Agricola "Settimo Miglio" - Coldiretti**

Azienda agricola di piccole dimensioni sita a Settimo Torinese, ai margini del Parco Fluviale del Po, nell'area dell'Ecomuseo del Freidano. Fondata nel 2007, esiste in realtà già da tre generazioni.

Al “Settimo Miglio” si producono frutta, ortaggi e cereali biologici, miele, uova, conserve sottovuoto, pane e prodotti da forno. Inoltre presso l'azienda sono molto

sentite le iniziative volte al coinvolgimento del pubblico, come la fattoria didattica e i percorsi di agricoltura sociale.

### PRODOTTI.

- a. Al “Settimo Miglio” è previsto servizio di somministrazione pasti esclusivamente per i bambini partecipanti alle attività della fattoria didattica e al campo estivo;
- b. Vengono offerti esclusivamente piatti realizzati con materie prime e ingredienti provenienti dall'azienda stessa (cereali, prodotti ortofrutticoli e cerealicoli trasformati biologici) o da aziende del territorio locale.
- c. I prodotti non reperibili sul territorio utilizzati in cucina, quali caffè, cacao, zucchero e cioccolata vengono acquistati da circuiti del mercato equo e solidale. In questo modo si assicura l'origine agricola di alimenti prodotti in zone geograficamente lontane e si difende il lavoro retribuito in modo equo.
- d. Il “Settimo Miglio” produce e provvede alla vendita diretta di: prodotti ortofrutticoli freschi da agricoltura biologica quali cavolfiore, cavoli, insalata, melanzane, patate, pomodori, carote e fragole; uova da allevamento avicolo aziendale; prodotti cerealicoli trasformati biologici; miele da alveari aziendali; pane in pasta madre e altri prodotti da trasformazione (conservate sottovuoto) di materie prime coltivate in azienda.
- e. Il “Settimo Miglio” provvede all'organizzazione di attività educative miranti alla sensibilizzazione del pubblico in merito alla sostenibilità di un'attività economica e alla vita rurale. Vengono inoltre promosse entusiasticamente iniziative che prevedano il coinvolgimento dei più piccoli, come la fattoria didattica volta a far comprendere l'importanza della salvaguardia dell'ambiente e del territorio impiegando veri e propri laboratori in campo. Tali attività hanno l'obiettivo di trasmettere a chi è lontano dalla vita rurale, i valori e le emozioni connessi all'agricoltura.

### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. Azienda certificata biologica da ICEA, Istituto Certificazione Etica Ambientale, dal 2013.

- b. Alcuni terreni coltivati sono localizzati nel Parco Fluviale del Po e qui l'azienda ha provveduto ad attuare corridoi ecologici volti alla tutela della biodiversità della zona fluviale.
- c. Il “Settimo Miglio” utilizza tecniche conservative di lavorazione dei campi, mentre per la loro fertilizzazione impiega solamente concime organico. Attua la rotazione delle colture, mettendo a riposo i terreni per tre anni, così da favorire un miglioramento agronomico del suolo, ovvero il ristabilimento della struttura, della quantità di sostanze organiche presenti e della composizione botanica.
- d. I residui colturali sono impiegati per la produzione di compost.
- e. Il materiale utilizzato per il confezionamento delle conserve è vetro riciclabile.
- f. Per la pulizia dei locali vengono impiegati esclusivamente “agridetergenti”, cioè detersivi realizzati con i prodotti della terra, in confezioni riciclabili e prodotti da un'azienda agricola locale: “Le Erbe di Brillor”.
- g. L'azienda impiega diversi sistemi per favorire il risparmio idrico, come l'irrigazione “a goccia” o localizzata.
- h. I laboratori e l'intera struttura sono alimentati da energia rinnovabile prodotta da impianto fotovoltaico aziendale.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Il “Settimo Miglio” è organizzato su modello imprenditoriale multifunzionale e sostenibile, sia dal punto di vista ambientale che sociale. L'azienda infatti, non solo rispetta i metodi di coltivazione e lavorazione biologici, ma cerca continuamente di costruire e rafforzare rapporti di filiera corta e di valorizzare i prodotti locali. Ciò si concretizza nella collaborazione attiva con aziende agricole biologiche ed enti non-profit del territorio. L'obiettivo ultimo è gestire in modo *green* la produzione, la lavorazione e la vendita dei prodotti locali.
- b. A gestire il "Settimo Miglio" sono un fratello e una sorella che, ereditata l'azienda di famiglia, hanno deciso di modificarne numerosi aspetti per poter perseguire la transizione alla *green economy*. Attualmente sono stati assunti

anche dei collaboratori a tempo pieno, debitamente formati sulle buone pratiche agricole.

- c. Al “Settimo Miglio” vengono attivati, da quasi 10 anni, percorsi di inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, alcuni dei quali si sono trasformati in vere e proprie collaborazioni lavorative continuative. In particolare, in accordo con cooperative locali, vengono programmati percorsi di ortoterapia per minori con problemi di giustizia: in azienda, infatti, l'agricoltura sostenibile è considerata il concime in grado di favorire la nascita di nuove opportunità per la crescita delle persone e per lo sviluppo sostenibile del territorio.

#### RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. Per la fertilizzazione dei terreni viene utilizzato solamente concime organico, ovvero letame bovino proveniente da un allevamento da latte di un'azienda locale con certificazione biodinamica. Ciò testimonia la volontà del “Settimo Miglio” di favorire le collaborazioni sul territorio, nonché il reimpiego degli scarti da trasformare in risorse. Inoltre i residui di lavorazione vengono destinati alla produzione di compost.
- b. Per ciò che concerne la somministrazione di pasti ai più piccoli durante le attività organizzate a fini educativi, vengono servite portate realizzate esclusivamente con materie prime aziendali o provenienti da aziende del territorio, costituendo così filiere corte e rispettando la filosofia del km0.
- c. Le uova provengono dalle 15 galline ovaiole aziendali di razza autoctona *Bionda di Chieri*.
- d. In azienda sono presenti due laboratori per la trasformazione: uno per la panificazione e l'altro destinato alla realizzazione di conserve sotto vetro. Tali produzioni sono realizzate esclusivamente con materie prime aziendali (10% della produzione totale) assicurando il pieno rispetto della filosofia della produzione a km0.
- e. Le forniture non alimentari rispettano la filiera corta: il concime organico è fornito da un allevamento bovino del territorio, mentre i detersivi utilizzati per la pulizia della struttura, sono prodotti principalmente dall'azienda agricola locale “Le Erbe di Brillor”.

- f. Il “Settimo Miglio”, con il proprio punto vendita aziendale, fa parte del circuito nazionale Botteghe Italiane della fondazione Campagna Amica di Coldiretti. Nel punto vendita sono disponibili prodotti a km0 provenienti dall'azienda in esame o da altre aziende del territorio locale, purché appartenenti al marchio di accreditamento di filiera agricola italiana garantita Campagna Amica. Ciò testimonia ancora una volta l'interesse del “Settimo Miglio” a costruire rapporti di cooperazione a livello locale, che favoriscano la valorizzazione delle risorse del territorio.
- g. Nella comunicazione al mercato l'azienda rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale: lo sviluppo stesso dell'attività economica in esame nasce dalla volontà dei proprietari di rendersi riconoscibili e dunque competitivi sul mercato.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Il “Settimo Miglio” nasce come azienda cerealicola e viene successivamente trasformata dagli attuali proprietari in orticola biologica multifunzionale. Per ciò che concerne le motivazioni di sostenibilità che hanno portato a tale cambiamento, sono da ricercare innanzitutto nella volontà dei fratelli proprietari di rendere l'azienda competitiva sul mercato, rivolgendosi a canali di vendita che permettessero loro la ripartizione, nonché differenziazione del reddito durante tutto l'anno: vendita diretta, fattoria didattica, servizi agrituristici. Il progetto è stato poi costruito tenendo conto della personale sensibilità in merito alle questioni ambientali e sociali che, inevitabilmente, interessano ogni attività economica. Si è arrivati così a produzioni rispettose dell'ambiente, alla scelta di un prezzo equo e dunque competitivo per i propri prodotti, alla costruzione di relazioni proficue sul territorio di appartenenza e di collaborazioni volte al sostegno sociale della comunità locale.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Ciò che appare profondamente significativo per gli studenti, è la volontà dei proprietari del “Settimo Miglio” di dar vita a un'agricoltura diversa, in un certo senso nuova: ovvero capace di perseguire non solo l'obiettivo di fornire prodotti agroalimentari di qualità, ma anche quello di contribuire allo sviluppo sostenibile

del territorio e alla crescita degli individui, partendo dai più giovani fino ad arrivare all'intera società locale. In tal senso fondamentali sono le iniziative portate avanti dall'azienda, come la fattoria didattica e i percorsi di agricoltura sociale, inserite nel contesto di produzioni agricole biologiche.

È dunque fondamentale che i giovani coinvolti in APP VER comprendano il concetto di agricoltura sostenibile come attività capace di favorire la proliferazione di nuove opportunità per la crescita dell'uomo e per la valorizzazione del territorio. In tal senso, ulteriore elemento da evidenziare, è la capacità del "Settimo Miglio" di costruire relazioni vantaggiose e strategiche con agricoltori del territorio, che condividono i medesimi valori in termini di produzione sostenibile, sviluppo umano e sociale della comunità locale e valorizzazione delle risorse del territorio.

## **2. Società Agricola "Mellano" S. S. - CIA**

Azienda pioniera dell'agricoltura biologica e convertitasi completamente al biodinamico 15 anni fa. È dedicata alla coltivazione di riso, orzo, farro, foraggi, mais e all'allevamento di vacche di razza *Frisona* a Rivarolo Canavese, a soli 20 minuti da Torino. Rappresenta oggi uno dei principali interlocutori nazionali della filiera lattiero-casearia in ambito biodinamico.

I proprietari della società agricola sono fondatori e soci del Consorzio Natura e Alimenta, nato per favorire la cooperazione tra aziende dedite a produzioni agricole biologiche e biodinamiche certificate. È per questo che la descrizione presentata di seguito terrà conto non solo dell'attività svolta dalla società "Mellano", ma anche di quanto portato a termine in qualità di membro del Consorzio.

### **PRODOTTI.**

- a. L'azienda produce solo ed esclusivamente materie prime da agricoltura biologica e biodinamica. Tutte le produzioni sono infatti ufficialmente certificate, per l'Italia e per l'estero. I prodotti aziendali sono mais, soia, grano, latte crudo (trasformazione) e carne bovina e sono tutti venduti per mezzo del Consorzio Natura e Alimenta.

- b. Il bestiame, essendo allevato nel rispetto degli standard biologico e biodinamico, è alimentato con foraggio bio. Per il futuro si prevede di arrivare a un'alimentazione a solo fieno (prato), passando dunque a seminativi a basso input.
- c. Sono organizzati numerosi incontri, giornate e serate per spiegare il marchio, nonché sensibilizzare e formare al consumo critico i cittadini che si iscrivono. In occasione di tali eventi, i proprietari dell'azienda "Mellano" ricoprono il ruolo di volontari rappresentanti il Consorzio Natura e Alimenta e l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica di cui sono segretari di sezione per le regioni Piemonte e Valle d'Aosta.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. Principale missione della società agricola è produrre nel rispetto delle certificazioni ambientali. L'azienda è così certificata per la produzione biologica:
  - Bioagricert, organismo riconosciuto a livello nazionale per la certificazione del biologico;
  - Biosuisse, per la Svizzera;
  - KRAV, per il Nord Europa;
  - NOP, per gli USA.

È ancora certificata Demeter per il biodinamico, dato il rispetto di specifici standard inerenti le produzioni, le trasformazioni e l'etichettatura; e Kosher per l'alimentazione ebraica.

- b. L'intera struttura della società agricola "Mellano" è realizzata in bio-architettura: legno e acciaio riciclabili.
- c. Deiezioni animali e liquami, principali scarti aziendali, sono impiegati in primis come fertilizzanti naturali, mentre la parte restante viene inviata all'impianto di biogas aziendale per la produzione di energia elettrica.
- d. I pochi rifiuti aziendali vengono adeguatamente smaltiti, essendo un obbligo per gli aderenti alla PAC (Politica Agricola Comune) comunitaria.

- e. Per la produzione non vengono utilizzati né fertilizzanti e pesticidi che non siano naturali né farmaci per gli animali, nel rispetto degli standard biologico e biodinamico.
- f. Per favorire il risparmio idrico, i campi sono irrigati mediante sistemi in grado di parcellizzare l'acqua a seconda dei bisogni delle specifiche colture e dei momenti del giorno o dei periodi dell'anno, per mezzo di centrali programmabili. Per l'irrigazione del mais sono impiegati il "rotolone" o il pivot a pioggia, anch'essi automatizzati.
- g. Per ciò che concerne il risparmio energetico, la società produce energia rinnovabile mediante il proprio impianto di biogas: le deiezioni animali aziendali vengono inviate al digestore così da ottenere gas da impiegare a sua volta per il funzionamento dei macchinari necessari alla produzione di 499 kW di energia elettrica. Da tali processi si ottiene anche acqua calda da utilizzare in parte per scaldare i digestori e in parte nelle stalle. La società "Mellano" non è energivora, consumando solamente 170 kW dei 499 prodotti.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Il modello imprenditoriale è di tipo multifunzionale fondato su criteri di sostenibilità di processi e prodotti e sulla valorizzazione delle competenze circa biologico, biodinamico e benessere animale. Per la società agricola la cooperazione è fondamentale: questo è evidente dalla volontà dei proprietari di fondare il Consorzio Natura e Alimenta costituito da aziende produttrici e trasformatrici dedite all'agricoltura biologica. Di primaria importanza risultano soprattutto gli scambi e le condivisioni di materie prime, materiali, attrezzature e competenze. Nello specifico, sono i fratelli "Mellano" a ricoprire il ruolo di volontari nelle iniziative volte alla diffusione della conoscenza in merito al biologico e al biodinamico.
- b. Per la società "Mellano" la formazione del personale circa biologico, biodinamico e benessere animale è estremamente rilevante. Operatori formati e competenti sono fondamentali per la crescita aziendale, soprattutto nel settore e nel segmento di mercato così esclusivi occupati dalla "Mellano".

- c. La società agricola ha tentato in diverse occasioni l'assunzione di personale svantaggiato, prevedendo dei preliminari periodi di formazione specifica. L'azienda ha inoltre partecipato a progetti della fondazione CRT per il reinserimento nel mondo del lavoro di donne e giovani in stasi lavorativa.
- d. La società provvede a informare continuamente il personale in merito a misure e iniziative di tutela ambientale, considerando la preparazione e la competenza degli addetti, presupposti necessari per assicurarsi il rispetto degli standard di certificazione.

#### RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. L'azienda provvede al riutilizzo dei suoi principali scarti come risorse: le deiezioni animali sono impiegate come fertilizzanti nei campi e per il funzionamento dell'impianto di biogas aziendale atto a produrre energia elettrica.
- b. La società non possiede alcun riferimento web come azienda "Mellano", ma solamente come Consorzio Natura e Alimenta: da ciò si evince la volontà di lasciare che a predominare, a ottenere maggiore visibilità, non sia la singola realtà agricola, ma bensì il Consorzio.
- c. Le aziende coinvolte nel Consorzio raccolgono, preparano e consegnano nelle vicinanze le materie prime e i prodotti trasformati di propria produzione, assicurando così stagionalità del prodotto e trasporto a km0. L'obiettivo perseguito è quello della valorizzazione del territorio mediante l'esaltazione della qualità dei prodotti che lo caratterizzano.
- d. Il Consorzio supporta il territorio mediante: consulenze per imprenditori agricoli desiderosi di convertire la propria azienda da convenzionale a biologica; un fondo destinato a finanziare progetti miranti a favorire lo sviluppo locale; il sostegno alle aziende agroalimentari nella ricerca del segmento di mercato più adeguato nel quale inserirsi.
- e. Sono organizzati corsi di formazione per incrementare la consapevolezza dei consumatori circa marchi, qualità delle materie prime, corretta alimentazione e consumo critico. Tutto ciò, assieme all'estrema trasparenza della società agricola in merito alla qualità ambientale dei prodotti aziendali, favorisce la fidelizzazione della clientela.

- f. Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale mediante il sito web e l'organizzazione e partecipazione a fiere, manifestazioni, eventi. Ciò sempre ed esclusivamente come azienda socia del Consorzio Natura e Alimenta.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

L'artefice della svolta biologica è stato il padre degli attuali proprietari, preoccupato dalle esternalità negative prodotte dall'attività aziendale, nocive per la salute umana e l'ambiente. Tale sensibilità personale lo portò a dar vita a una vera e propria azienda pioniera del biologico: rispettosa dello standard ancor prima che venisse elaborato il primo regolamento biologico. È stata così tra le prime società agricole a certificarsi una volta costituito il regolamento.

I fratelli Mellano hanno abbracciato i valori paterni, sostenendo che il pianeta non appartiene all'uomo, ma a lui spetta semplicemente il compito di preservarlo per le generazioni future. Per perseguire tali obiettivi, la società ha provveduto ad affiancare alle pratiche agricole tradizionali, i più moderni mezzi messi a disposizione dall'ingegneria meccanica.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Il primo aspetto di cui la scuola dovrà tener conto, è il ruolo della società "Mellano" di azienda pioniera del biologico: è necessario trasmettere agli studenti il messaggio che, proprio la presenza sul territorio di organizzazioni verdi così lungimiranti in merito alle tematiche ambientali, permetterà il successo di un progetto come APP VER. Tale concetto potrebbe avere la forza di ispirare i più giovani e spronarli a divenire essi stessi la chiave del cambiamento, della transizione ecologica del territorio.

Altro elemento interessante è, naturalmente, la partecipazione attiva della società al Consorzio Natura e Alimenta. Bisogna soprattutto evidenziare l'importanza strategica della cooperazione per la sopravvivenza delle aziende biologiche e biodinamiche. Trattasi di una collaborazione concreta fatta di scambi e condivisioni non semplicemente di strumenti, materie prime e macchinari, ma anche e

soprattutto di conoscenza e informazioni, da ritenersi le chiavi di volta per la proliferazione delle buone pratiche in materia ambientale.

### *4.2.3. Le aziende agro-forestali*

Tale categoria raccoglie in sé aziende agricole dedite all'attività di trasformazione, mediante la quale realizzano prodotti da conservazione venduti direttamente in azienda o tramite e-commerce. Nello specifico, quanto descritto di seguito, connoterà due realtà agro-forestali estremamente interessanti dal punto di vista formativo ed educativo, date le peculiarità vantate dalle organizzazioni in merito ad aspetti differenti.

#### **1. Società Agricola “Digestivo Larice” S. S. - CIA**

Azienda agro-forestale nata nel 2015 a Pragelato, in Alta Val Chisone. Produce esclusivamente un digestivo a base di estratto dell'albero di larice, unico nel suo genere. L'attività di estrazione è condotta dal proprietario e sua moglie nei boschi di loro proprietà, dinanzi al Parco Naturale della Val Tronca.

L'azienda dunque non effettua in alcun modo servizio di somministrazione pasti e bevande, ma il suo inserimento in APP VER risulta interessante per ciò che concerne il processo di trasformazione messo in atto per ottenere un prodotto richiesto e distribuito presso numerosi ristoranti stellati. La definizione della qualità ambientale di tale organizzazione verde sarà costruita, come già accaduto in precedenza, a partire dalle chiavi descrittive del Sussidiario pensate per l'attività agricola, e idonee a qualificare la società in esame quale adatta a rifornire eco-ristoranti.

#### **PRODOTTI.**

- a. La società non annovera alcuna produzione biologica, ma attua un processo di trasformazione estremamente rispettoso dell'ambiente e dei cicli naturali, capace di favorire la valorizzazione del territorio locale e in grado di garantire un'elevata qualità del prodotto finale. Zuccheri e alcool contenuti

nel digestivo, infatti, pur non essendo biologici provengono da produttori controllati e noti per l'eccellenza del proprio prodotto. L'acqua proviene da fonti locali. Dal punto di vista ambientale, quindi, il prodotto finito non ha alcun tipo di impatto negativo sull'ambiente, ma garantisce l'autoctonicità delle materie prime, la rigenerazione controllata del bosco e la conservazione del paesaggio alpino.

- b. Larice è un digestivo naturale e artigianale prodotto in quantità limitate: infatti, linfa elaborata, resina e clorofilla vengono estratte a mano dagli alberi di larice una sola volta all'anno, durante i primi 10 giorni di agosto e all'alba, quando il calore non fa trasudare la resina dagli alberi. Inoltre non tutte le piante sono adatte alla produzione: è necessario letteralmente “assaggiare” quanto estratto da ciascun larice per verificarne l'idoneità. Talvolta da un albero è possibile ottenere l'estratto sufficiente per la realizzazione di una sola bottiglia di digestivo, in altre occasioni da un intero bosco non se ne ricava nessuna. Questo conduce a produrre meno di 1000 bottiglie da 500 ml ogni anno, tutte numerate manualmente.
- c. Con il metodo tradizionale dell'infusione a freddo e distillazione, le pregiate e rare materie prime diventano un digestivo di alta qualità, avente proprietà eupeptiche-digestive. A testimoniarlo è l'analisi condotta dal Dipartimento di Biotecnologie Molecolari e Scienze per la Salute dell'Università degli Studi di Torino, Sezione di Chimica.
- d. Vengono organizzati eventi volti a diffondere la cultura della qualità e la conoscenza in merito a un prodotto rispettoso dei cicli naturali.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. Il processo di lavorazione, e dunque trasformazione, è molto semplice e artigianale, condotto esclusivamente dal proprietario e dai membri del suo nucleo familiare nelle ore immediatamente successive alla raccolta.
- b. La sede del digestivo "Larice" nasce nel 2015 nella storica baita di famiglia. Questa è stata sapientemente ristrutturata per permetterne l'utilizzo quale laboratorio e luogo di stoccaggio del digestivo prodotto e imbottigliato.
- c. Nella baita, che costituisce il laboratorio, sono utilizzate solamente lampade a basso consumo energetico.

## ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Adotta un modello imprenditoriale fondato sulla sostenibilità di processi e prodotti e sulla valorizzazione delle competenze, capace di innovare. Dall'avvio dell'attività, la priorità della società è stata il continuo miglioramento del proprio prodotto, nonché del processo produttivo necessario per realizzarlo. Tali obiettivi sono perseguiti mediante un'attenta attività di studio e ricerca e grazie alla collaborazione con professionisti dei diversi settori interessati.
- b. A essere coinvolti nella raccolta manuale e nel processo di trasformazione artigianale sono esclusivamente il proprietario e alcuni membri del proprio nucleo familiare. Questo impone un forte livello di cooperazione tra i soggetti coinvolti e assicura un'inevitabile condivisione di idee e valori relativi all'attività posta in essere, soprattutto in merito a qualità del prodotto finale, valorizzazione delle risorse del territorio e conservazione del paesaggio alpino.

## RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. I fondatori della società agricola, marito e moglie, sono proprietari del bosco di larici da cui è ottenuto l'estratto necessario alla produzione: ciò favorisce la salvaguardia di questa area di particolare pregio naturalistico, adiacente, non a caso, al Parco Naturale della Val Tronca. Sempre per quel che riguarda la capacità di tale attività produttiva di tutelare l'ambiente e il paesaggio alpino locale, è utile evidenziare i benefici che il processo di lavorazione in esame è in grado di apportare alle piante, estranee così a qualsiasi tipo di compromissione per ciò che concerne la crescita e la vita. Questo è connesso soprattutto alla peculiarità di tale albero di perdere le foglie con l'arrivo dell'inverno, a differenza di quanto accade per le altre conifere autoctone. Il larice è cioè una pianta decidua. Questo gli conferisce una spiccata capacità rigenerativa.
- b. La società agricola considera di fondamentale importanza il rapporto indissolubile esistente tra il digestivo e il territorio da cui proviene: ecco perchè le bottiglie sono rivestite da fogli ricavati dal legno dei larici e

chiuse da tappi realizzati con il medesimo materiale. Inoltre l'involucro che avvolge la bottiglia è la carta n. 105 dell'Istituto Geografico Centrale di Torino, rappresentante proprio l'area in cui avviene la produzione del digestivo.

- c. La natura è considerata sovrana: la produzione dipende esclusivamente da quanto offerto dal bosco.
- d. Nella comunicazione al mercato la società rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale: in tal senso la capacità di marketing del proprietario è efficacissima. Il sito web è stato costruito con estrema sapienza senza tralasciare la comunicazione di alcun particolare.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Le motivazioni che hanno spinto i titolari a intraprendere un'attività produttiva così particolare e caratterizzata da un velo di incertezza, essendo un progetto del tutto nuovo e mai provato prima, nascono da un ricordo d'infanzia del proprietario. Quando si recava a cavallo con la sua famiglia a fare trekking nel bosco di proprietà, dopo un pasto abbondante osservava i più anziani incidere la corteccia dei larici e bere la resina, di cui decantavano le proprietà digestive. Da questo ricordo è scaturita la volontà di intraprendere un percorso di studio e ricerca volto a ottenere un prodotto finale di qualità, strettamente legato alle tradizioni locali e familiari. Il titolare ha dovuto puntare su un'attenta attività di marketing e alla scelta del miglior segmento di mercato a cui rivolgersi per favorire la commercializzazione di un prodotto esclusivo e di nicchia, ma che fa del territorio il protagonista assoluto.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

L'elemento caratterizzante la società agricola "Larice" e che potrebbe rappresentare un utile stimolo per gli studenti, consiste nella capacità dimostrata dai titolari di saper pianificare un'adeguata e efficace attività di marketing. La maggior parte delle organizzazioni verdi praticanti un'attività sostenibile, peccano proprio nell'ambito della valorizzazione della propria immagine e della propria qualità ambientale. Nel sistema economico attuale, invece, lo sviluppo di una strategia comunicativa di successo finalizzata a costruire una chiara e indubbia immagine positiva dal punto di vista della sostenibilità ambientale, rappresenta una risorsa fondamentale per

garantirsi un vantaggio competitivo sul mercato. La società "Larice" ha saputo scegliere con attenzione il comparto a cui rivolgersi e, conseguentemente, ha provveduto a perfezionare un prodotto idoneo alla propria clientela. I proprietari hanno così curato attentamente la scelta del nome, il design della bottiglia e la campagna pubblicitaria, rivolgendosi ai migliori professionisti dei differenti settori.

L'ulteriore aspetto da sottolineare è lo stretto legame tra produzione del digestivo e territorio di provenienza: la stessa campagna comunicativa aziendale fa riferimento a tale rapporto simbiotico. È interessante che gli studenti possano comprendere l'importanza che le cooperazioni sul territorio locale possono ricoprire: la produzione del digestivo "Larice" ha favorito la conservazione del paesaggio alpino e, nello specifico, dell'area boschiva di interesse naturalistico che garantisce la disponibilità delle materie prime necessarie. Inoltre, lo stesso comune di Pragelato, dato il successo ottenuto dal digestivo, ha visto incrementati i numeri relativi al turismo soprattutto invernale. Questo potrebbe essere il punto di partenza per un'interessante collaborazione tra società agricola e istituzioni, così da creare una cooperazione proficua per entrambe le parti, in grado di coinvolgere anche altri attori del territorio locale arrivando così alla produzione di economie di scala.

## **2. Cooperativa Sociale "Liberamensa" - Confcooperative**

La cooperativa sociale "Liberamensa" nasce nel dicembre del 2016 e rileva l'omonimo progetto avviato nel 2005 dalla Cooperativa Ecosol, allo scopo di coniugare la ristorazione di qualità con un concreto impegno sociale. Quella di seguito descritta è una realtà, per ciò che concerne l'attività di ristorazione, estremamente interessante e peculiare, in quanto localizzata all'interno della Casa Circondariale Lorusso-Cotugno di Torino. Nell'ambito del progetto APP VER, rappresenta la prima organizzazione verde analizzata appartenente nello specifico al settore della ristorazione: "Liberamensa" gestisce infatti, con il coinvolgimento di persone in stato detentivo, servizi di somministrazione pasti e bevande e di catering. Ciò che risulta particolarmente rilevante per la categoria delle aziende agro-forestali, è la presenza, all'interno del carcere stesso, di laboratori artigianali di cucina, pasticceria e panetteria volti ad attività di trasformazione. Obiettivo

primario della cooperativa è dunque assicurare opportunità lavorative e di reinserimento ai soggetti detenuti, gestendo all'interno del carcere una cucina, un panificio in cui viene effettuata vendita diretta di pane e prodotti da forno commercializzati con il marchio “Farina nel Sacco”, un bar per agenti e il ristorante “Liberamensa”.

### PRODOTTI.

- a. Il ristorante “Liberamensa” non impiega prodotti biologici per le proprie preparazioni, tuttavia incentra l'intero progetto sulla ristorazione di qualità, fondata sulla formazione del personale carcerario e sull'impiego di materie prime e ingredienti da filiere corte e controllate, da produzione integrata, nonché da fornitori locali, assicurando così sempre la freschezza e genuinità degli alimenti serviti.
- b. Il pane viene prodotto con lievito a pasta madre in collaborazione con l'azienda “Viva”, che macina a pietra grani provenienti dalle province di Torino e di Cuneo. Nello specifico le farine impiegate provengono dal Mulino della Riviera di Dronera della famiglia Cavanna. Trattasi di segale integrale, farro integrale, farro monococco, grado duro senatore Cappelli e grano saraceno.
- c. Il panificio interno alla Casa Circondariale provvede alla produzione non solo di pane, ma anche di prodotti dolciari e pasta fresca.
- d. Lo zafferano e le erbe aromatiche impiegate in cucina sono prodotte direttamente nel vivaio “Terre e Aria” sito all'interno del carcere di Torino.
- e. È prevista la possibilità di modificare il menù, su richiesta al momento della prenotazione, per scelte alimentari o intolleranze: piatti vegetariani, vegani, senza glutine, senza lattosio e così via.
- f. L'acqua servita nel ristorante e offerta nei diversi servizi è contenuta in bottiglie di vetro per le quali è previsto il vuoto a rendere.

## PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. Pur non vantando certificazioni per il settore della ristorazione, la cooperativa “Liberamensa” beneficia di un riconoscimento informale per il proprio operato, contestualmente produttivo e sociale, da parte di tutti i soggetti con cui entra in contatto: consumatori, utenti, enti pubblici, operatori svantaggiati coinvolti, fondazioni e Ministero della Giustizia.
- b. Per ciò che concerne l'organizzazione e l'adattamento dei locali da destinare all'attività di ristorazione di “Liberamensa”, la maggior parte degli arredi della sala era già presente nella struttura: l'obiettivo perseguito dagli architetti incaricati dell'allestimento, era infatti proprio quello di impiegare ciò che già c'era all'interno della Casa Circondariale, donandogli però un volto nuovo. La stessa realizzazione della sala, dunque, è stata studiata con l'intento di perseguire la medesima filosofia scelta per il progetto della cooperativa sociale: un'idea di rinnovamento seguendo un approccio resiliente.
- c. Negli ultimi anni sono stati sostenuti alcuni investimenti per dotare la struttura di attrezzature a basso consumo e ad alta resa energetica, così da incrementare la qualità ambientale del servizio di somministrazione pasti.
- d. La cooperativa ha sempre dimostrato una spiccata sensibilità in merito alla riduzione dei rifiuti, alla massimizzazione del riciclo degli stessi nelle diverse frazioni, nonché alla minimizzazione dello smaltimento, curandone la perfezione quando necessario. Coerentemente, durante il servizio di ristorazione sono utilizzate stoviglie e posate lavabili, mentre per il catering si ricorre all'uso del Mater Be, materiale biodegradabile e compostabile derivante dal mais.
- e. Nel ristorante vengono utilizzati i dosatori per saponi e detersivi, così da consumare solo la quantità strettamente necessaria di sostanze chimiche contenute nei detersivi.
- f. Le attrezzature e gli elettrodomestici presenti in cucina sono stati acquistati recentemente e sono caratterizzati da bassi consumi, ma alta resa energetica;
- g. Vengono utilizzati esclusivamente tovaglie, tovaglioli e asciugamani in materiale lavabile.

## ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. La cooperativa attua un modello imprenditoriale fondato su criteri di sostenibilità di processi e prodotti e sulla valorizzazione del personale e

delle sue competenze. Il principale obiettivo del progetto è infatti il reinserimento di persone in stato di detenzione, attraverso la formazione e il lavoro nel settore gastronomico e dei servizi di catering. Questo comporta un inevitabile processo di valorizzazione del ruolo degli addetti della Casa Circondariale, grazie all'attività formativa impartita loro, che li rende consapevoli delle proprie capacità e responsabili. Il progetto offre loro l'opportunità di porre importanti basi per il proprio reinserimento futuro nel mondo del lavoro. La cooperazione interna è fondamentale ai fini dell'apprendimento costante e del miglioramento dell'attività svolta. Infine il modello imprenditoriale mira a costruire proficue relazioni con diversi attori coinvolti nel progetto: le relazioni sono infatti la chiave per il successo di “Liberamensa”. Il servizio di ristorazione rappresenta, invero, l'occasione per avvicinare il mondo della casa circondariale ai cittadini torinesi e agli utenti che regolarmente consumano pasti durante le giornate lavorative all'interno del contesto cittadino.

- b. In un progetto come “Liberamensa”, in cui l'attività di ristorazione è finalizzata al reinserimento sociale, la formazione gioca un ruolo di primaria importanza per la corretta riuscita dell'intera iniziativa. Trattasi di formazione capace di offrire una nuova opportunità ai detenuti, ma che contemporaneamente risulta altamente specializzante, dato l'elevato livello qualitativo delle scelte gastronomiche del ristorante. Ancora, la produzione del pane con marchio “Farina nel Sacco” prevede che le lavorazioni siano eseguite interamente all'interno della Casa Circondariale: i detenuti sono affiancati da panettieri professionisti e sono dunque inseriti in un percorso di formazione professionale finalizzato a garantire un alto livello di preparazione.
- c. La cooperativa realizza una gestione etica e di forte valorizzazione del personale attraverso il lavoro, la formazione e la responsabilità: i detenuti sono impegnati sia nella preparazione dei piatti (laboratori artigianali) che nel servizio.

## RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. L'attività svolta dalla cooperativa "Liberamensa" e le sue finalità sociali sono pienamente ed efficacemente inserite all'interno delle dinamiche territoriali locali, non solo per ciò che concerne il rapporto con i fruitori dei servizi proposti, ma guardando anche alle collaborazioni realizzate per costruire una rete di supporto per i detenuti/lavoratori: il Ministero della Giustizia, i Servizi Sociali, i Servizi per il Lavoro e così via.
- b. Per combattere il gravoso problema dello spreco alimentare, il cibo avanzato dall'attività di ristorazione viene riproposto all'interno del carcere o donato ad associazioni di volontariato. Inoltre, il pane in eccesso viene inviato all'Ospedale Cottolengo di Torino.
- c. I menù del ristorante "Liberamensa" sono realizzati principalmente con ingredienti e materie prime di produzione locale provenienti da filiere corte. Sono inoltre privilegiate le produzioni realizzate all'interno della Casa Circondariale stessa: pane, pasta fresca, dolci, zafferano ed erbe aromatiche;
- d. Nel tempo sono stati selezionati soggetti locali e sovra-locali di filiera corta che assicurano un'elevata qualità dei prodotti, mediante strumenti idonei. Il pane viene infatti realizzato con lievito a pasta madre in collaborazione con l'azienda "Viva", che macina a pietra grani provenienti dalle province di Torino e di Cuneo. Nello specifico le farine impiegate provengono dal Mulino della Riviera di Dronera della famiglia Cavanna. Ancora, la cooperativa "Liberamensa" ha scelto di partecipare al progetto "Alveare che dice Sì", comunità di acquisto diretto tramite produttori locali.
- e. Massima è la trasparenza circa l'origine e la qualità ambientale dei prodotti impiegati, soprattutto quando si fa riferimento alle produzioni eseguite all'interno della stessa Casa Circondariale.
- f. Nella comunicazione al mercato la cooperativa rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale, soprattutto per ciò che concerne la sostenibilità di tipo sociale e l'impegno a offrire un prodotto eco-compatibile e dall'elevato livello qualitativo.

### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Sin da principio, la scelta della cooperativa di rispettare un approccio *green* nello svolgimento della propria attività, è da riferire al suo oggetto sociale, al settore scelto e alla tipologia gestionale implementata: ovvero, l'inclusione sociale nell'ambito carcerario. Sarebbe infatti una contraddizione avviare un'attività economica con finalità sociali, senza prendere in considerazione tutti gli aspetti della vita collettiva, compresi quelli inerenti la sostenibilità ambientale. Quindi le motivazioni di sostenibilità potrebbero dirsi riconducibili a una scelta culturale, traducibile concretamente nel quotidiano in: selezione di fornitori in grado di condividere i medesimi obiettivi verdi della cooperativa; sensibilizzazione della clientela in merito alle tematiche trattate; coinvolgimento, secondo uno schema reticolare, di numerosi attori locali.

### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

L'elemento caratterizzante l'attività condotta dalla cooperativa "Liberamensa" è l'innovazione sociale: missione e contemporaneamente sfida per l'organizzazione verde in esame. È dunque proprio la sostenibilità sociale a dover interessare, in questo contesto, gli studenti coinvolti in APP VER: troppo spesso nel campo della *green economy* si tende a trascurare la dimensione sociale, a favore di quelle ambientale ed economica. Gli studenti, nonché i futuri professionisti dell'ecoristorazione, devono comprenderne la rilevanza, quale componente necessaria della sostenibilità. Nel caso di "Liberamensa" è interessante come la ristorazione *green* e altamente professionalizzante sia stata impiegata quale strumento per offrire opportunità di reinserimento a soggetti in stato di detenzione.

È ulteriormente importante sottolineare, ai fini educativi e formativi, come la coniugazione tra sostenibilità e inclusione sociale sia una strada ancora scarsamente percorsa anche dal sistema legislativo: recentemente il codice degli appalti è tornato nuovamente a porre l'attenzione sulle clausole sociali, le cui potenzialità sono raramente sfruttate dagli enti locali; inoltre la legge sull'agricoltura sociale ha stabilito un quadro interessante per avvicinare l'attività agricola e l'inclusione sociale, tuttavia non è ancora risultata capace di identificare la dimensione sociale

quale elemento innovativo. Le questioni appena accennate, se rielaborate nel modo corretto, potrebbero portare a traguardi importanti.

#### *4.2.4. Slow Fast Food*

Categoria pensata appositamente per ospitare l'azienda agricola "Scaglia": realtà molto particolare, in quanto principale azienda fornitrice della catena di agriamburgherie piemontesi, denominata "Mbun". Dato il caso così peculiare, si procederà alla qualificazione dell'azienda, dal punto di vista ambientale, approfondendo:

- gli attributi del Sussidiario pensati per il servizio di somministrazione pasti, in riferimento all'attività di ristorazione di "Mbun";
- gli attributi del Sussidiario riferiti al settore agricolo, ma utili comunque a identificare un'organizzazione idonea a rifornire eco-ristoranti, in riferimento all'azienda "Scaglia".

#### **Azienda Agricola "Scaglia" - Camera di Commercio**

Azienda agricola sita a Rivoli dal 1996 e dedicata all'allevamento di bovini, suini, polli, galline ovaiole e conigli, da cui ottiene carne fresca e prodotti trasformati destinati alla vendita diretta, nonché all'agriamburgheria "Mbun", presente a Torino e a Rivoli, di proprietà dei medesimi titolari dell'azienda "Scaglia".

#### **PRODOTTI.**

- a. La carne impiegata presso "Mbun", proviene dall'azienda agricola "Scaglia": quest'ultima alleva bovini di Razza Piemontese, suini, polli, conigli e coltiva mais, orzo, grano e prato destinati all'alimentazione degli animali. L'azienda è socia del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese CoALVI, aderendo al suo disciplinare di etichettatura volontaria. Le uova sono da allevamento aziendale all'aperto. Le portate di "Mbun" sono preparate al momento con ingredienti, dunque, freschi e rispettosi della

stagionalità: infatti, le materie prime che non provengono dall'azienda agricola "Scaglia", sono fornite da produttori esclusivamente del territorio.

- b. L'azienda agricola provvede alla produzione di trasformati partendo da materie prime provenienti dai propri allevamenti: carne in gelatina, mortadella, mousse di manzo, salame cotto, salamelle, salsiccia di bovino, spezzatino all'olio, spezzatino al pomodoro, sugo di carne, wurstel 100% di bovino e vitello tonnato. Solo alcuni di questi prodotti trasformati sono impiegati presso lo *Slow Fast Food*, gli altri infatti sono esclusivamente destinati alla vendita diretta.
- c. Presso "Mbun" vi è disponibilità di alternative per vegetariani, vegani e per chi soffre di intolleranze o allergie.
- d. Sono servite birre artigianali.
- e. Presso l'azienda agricola sono organizzati eventi volti alla sensibilizzazione della clientela in merito ai temi dell'alimentazione sostenibile e della valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali e di qualità. Ogni iniziativa risulta adeguatamente segnalata sul sito web aziendale. L'agriamburgheria, al contempo, svolge una vera e propria azione educativa nei confronti della clientela, soprattutto in riferimento ai temi dell'educazione alimentare, del risparmio energetico e del rispetto dell'ambiente mediante il riciclo dei rifiuti.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. L'azienda "Scaglia" vanta i seguenti riconoscimenti: sono Maestri del Gusto dal 2005; aderiscono fin dagli albori al disciplinare per l'autoetichettatura del marchio CoALVI. Inoltre la filosofia dell'azienda impone una profonda attenzione per il benessere animale: il bestiame è libero di pascolare ed è alimentato con foraggi prodotti nell'azienda stessa. Quest'ultima è così certificata per il controllo volontario del benessere animale CReNBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale). Tale centro ha infatti realizzato uno standard pubblico volto a monitorare il benessere animale per gli allevamenti bovini da carne. Lo Standard è riconosciuto dal Ministero della Salute e dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) che ha elaborato l'informazione "Garanzia di

benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del CReNBA”.

- b. L'azienda agricola ha portato a termine numerosi interventi volti a favorire l'innovazione di impianti e macchinari al fine di incrementare la qualità ambientale dell'attività agricola svolta e del prodotto finale. Ha difatti aderito alle seguenti misure PSR:
  - dal 2008 al 2009 Mis 121, "Sostegno all'ammodernamento dell'azienda agricola";
  - nel 2011 e 2013 Mis 121.1, "HC Risparmio energetico";
  - nel 2017 Mis 4.1.1, "Miglioramento del rendimento globale e della sostenibilità delle aziende agricole", la quale prevede la concessione di sostegni e contributi per agevolare l'ammodernamento delle aziende agricole.
- c. "Mbun" adotta misure per ridurre la produzione di rifiuti in ogni fase. Prevede ad esempio, per il servizio di *take away*, pietanze confezionate in imballaggi biodegradabili ed essenziali, così da ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente; le stoviglie utilizzate sono monouso, ma realizzate in materiali biodegradabili e completamente compostabili; gli hamburger sono serviti in sacchetti di carta. Inoltre carta da banco, sacchetti, buste e veline sono tutti compostabili. La stessa azienda agricola "Scaglia", che fornisce gli ingredienti, impiega materiale 100% riciclabile o compostabile per tutti gli imballaggi (vetro, carta, Mater Be e così via).
- d. Tutti i detersivi presenti nei locali "Mbun", anche quelli destinati al personale addetto alle pulizie, sono dotati di dosatori così da ridurre lo spreco di tali prodotti, limitando il consumo di sostanze chimiche in essi contenute.
- e. Presso l'azienda agricola le colture non vengono irrigate annualmente come di consueto, ma nel rispetto delle effettive necessità idriche: l'ultima irrigazione, ad esempio, è stata effettuata cinque anni fa mettendo in risalto la volontà di favorire il risparmio idrico. Inoltre, le colture cerealicole, sono coltivate con minima lavorazione per la preparazione del terreno: viene eseguita meccanicamente solo un'aratura di media profondità (10-20 cm) e

una successiva fresatura, consentendo il risparmio energetico connesso al limitato consumo di carburante. Ancora, l'azienda è alimentata da energia rinnovabile proveniente da impianto fotovoltaico aziendale (termo solare), capace di produrre l'energia elettrica necessaria per tutte le attività aziendali, nonché per il riscaldamento l'acqua. Infine l'azienda "Scaglia" è dotata di un sistema di cogenerazione (produzione combinata di energia elettrica e calore) su impianti di refrigerazione ad assorbimento, così da recuperare sotto forma di calore e trasformare in energia frigorifera utile, l'energia dispersa durante il processo di produzione dell'elettricità. Per ciò che concerne le strutture di "Mbun", invece, tutti i locali sono dotati di sistemi "a tempo" per l'erogazione di acqua e luce, così da favorirne il risparmio.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Il modello imprenditoriale adottato sia nell'azienda agricola che presso le agriamburgherie, è fondato sui concetti di multifunzionalità, innovazione e sostenibilità. È inoltre manifestato dai titolari uno spiccato ed evidente rispetto per le persone dei dipendenti, che vengono valorizzate e responsabilizzate adeguatamente. Si richiede inoltre a tutto il personale un forte spirito collaborativo, come elemento strategico capace di favorire il successo delle attività aziendali.
- b. A tutti i lavoratori viene offerto un contratto, a chiamata o a tempo determinato o indeterminato, nel rispetto delle normative sul lavoro vigenti, puntando sulla fidelizzazione anche del personale. Ciò garantisce ai dipendenti stabilità e ai clienti un elevato livello di servizio. Viene infatti assicurata agli addetti una formazione continua e completa in merito a tutto ciò che ruota attorno allo *Slow Fast Food* "Mbun". Inoltre sono spesso organizzate visite presso le aziende fornitrici, così da permettere al personale di conoscere le caratteristiche e i cicli produttivi delle materie prime impiegate. Infine, l'intero personale, primi tra tutti i titolari, è costantemente aggiornato sui metodi pratici da attuare per perseguire l'obiettivo della sostenibilità.
- c. Le materie prime utilizzate nella cucina di "Mbun" provengono da aziende agricole del territorio (in primis dall'azienda agricola "Scaglia") con le quali

sono state strette relazioni dirette che consentono il monitoraggio continuo della qualità dei prodotti. Infatti, oltre ai controlli di qualità previsti per legge, "Mbun" adotta procedure di monitoraggio aggiuntive svolte quotidianamente. Inoltre l'agriamburgheria ha previsto, stabilmente nella propria struttura, la figura del Responsabile Qualità, che si occupa di definire gli standard qualitativi delle materie prime con i fornitori e di verificarne il mantenimento nel tempo. Ancora, egli definisce le procedure di monitoraggio con cui quotidianamente i responsabili dei punti vendita controllano la qualità delle materie prime e dei prodotti serviti.

#### RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. La concimazione dei terreni viene effettuata per l'80% con letame proveniente dall'allevamento aziendale: questo denota un'attenzione al mantenimento della sostanza organica del terreno e una capacità aziendale di saper utilizzare in modo economicamente sostenibile, dunque senza sprechi, le risorse interne, abbattendo così le spese di concimazione. Anche i residui colturali confluiscono nel letamaio, mentre i rifiuti derivanti dalle lavorazioni vengono recuperati nel compost aziendale. Gli scarti non compostabili, invece, sono oggetto di un'attenta raccolta differenziata. L'azienda ha dunque impostato l'attività agricola secondo i principi dell'economia circolare volti al reimpiego degli scarti come risorse.
- b. La maggior parte degli ingredienti utilizzati nella realizzazione delle portate di "Mbun" provengono dall'azienda agricola "Scaglia", la quale a sua volta alimenta i propri capi di bestiame per il 95% con foraggi e cereali di origine aziendale e non impiega insilato.
- c. Il 92% degli acquisti dell'azienda agricola viene effettuato direttamente, senza intermediari, da fornitori piemontesi. Inoltre "Scaglia" si dimostra un soggetto attivo della comunità locale e sovra-locale, per lo sviluppo di buone pratiche all'insegna della sostenibilità, di approcci reticolari e di circolarità delle filiere.

- d. L'agriamburgheria valorizza la filiera corta, il km0 e le eccellenze del territorio: non a caso vanta un contratto di filiera con otto produttori agricoli del territorio, tra cui il Mulino a pietra Cussino per la produzione del pane e, per lo zucchero, l'azienda Italia Zuccheri, che commercializza un prodotto 100% italiano.
- e. Sono punto accreditato Campagna Amica, in quanto sostenitori del concetto di filiera corta fin dagli anni '90.
- f. I titolari dell'azienda agricola e di "Mbun" si dimostrano notevolmente attenti ad assicurare la tracciabilità delle produzioni nei confronti del consumatore: le caratteristiche di ogni singolo piatto, nonché l'origine e qualità delle materie prime che lo compongono, possono essere facilmente verificate dalla lista degli ingredienti esposta in tutte le agriamburgherie di "Mbun".
- g. Presso l'agriamburgheria è possibile trovare un menù speciale pensato per i bambini e con la "Tessera Mbun", virtuale e dunque rispettosa dell'ambiente, puoi ricevere promozioni e omaggi in base ai punti accumulati.
- h. Nella comunicazione al mercato rende esplicita, chiara e rilevante la propria qualità ambientale: attraverso il sito e i social sviluppa nuovi metodi di fidelizzazione del consumatore e comunica direttamente le proprie filosofia e qualità ambientale.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

Le motivazioni sono da rintracciare nella tradizione familiare: l'azienda agricola "Scaglia" nasce infatti negli anni '30 del secolo scorso, e sin da principio ha tentato di realizzare una produzione di qualità elevata, ottenendo numerosi riconoscimenti e premi, in tempi caratterizzati da scarsa conoscenza in merito ai temi quali l'alimentazione sana e la produzione agroalimentare di qualità. Gli attuali titolari hanno dunque deciso di perpetrare i valori dei propri predecessori, mirando al miglioramento continuo non solo della qualità dei prodotti, ma anche della sostenibilità dell'intera attività aziendale. Tali traguardi sono stati raggiunti integrando conoscenze e tecniche tradizionali con metodi produttivi e di vendita innovativi, il tutto nel rispetto della sostenibilità sia economica che socio-

ambientale. Col desiderio di abbracciare la filosofia della filiera corta e della produzione a km0, negli anni '90 viene aperto il primo punto di vendita diretta in azienda. A seguire, nel 2000, nasce l'idea dell'agriamburgheria fondata sui concetti di alimentazione sana e consumata secondo i giusti tempi. Da ciò la proposta di definirla uno *Slow Fast Food*.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Nel caso dell'azienda agricola "Scaglia", risulta interessante che gli studenti comprendano il percorso evolutivo tracciato dall'organizzazione stessa: gli attuali titolari hanno favorito la nascita di qualcosa di completamente nuovo, impiegando quanto ereditato dalle generazioni precedenti per realizzare una produzione a filiera corta e per garantire la piena tracciabilità delle materie prime. È stato così creato lo *Slow Fast Food*, in linea con le idee di Slow Food di proporre un modo nuovo di nutrirsi, in contrasto con le abitudini, anche non alimentari, sempre più frenetiche che caratterizzano la vita quotidiana. Inoltre con "Mbun" sono stati introdotti concetti quali alimentazione sana, cibo di qualità e giusto tempo da dedicare alla consumazione di un pasto, all'interno di un contesto come quello dell'amburgheria, nato come patria del cibo spazzatura e delle consumazioni rapide. Sempre più spesso l'innovazione risiede in progetti che affondano le radici nella tradizione e nel territorio, ma che, contestualmente, hanno l'abilità di proiettarsi al futuro: questo è il messaggio che dovrà ispirare gli studenti coinvolti in APP VER.

#### *4.2.5. Catering*

L'ultima categoria in esame ospita una cooperativa sociale dedita al servizio di ristorazione e catering.

#### **Cooperativa Sociale "Meeting Service" - Confcooperative**

Cooperativa nata nel 1988 per organizzare corsi di ristorazione per soggetti svantaggiati. Negli anni il *core business* è evoluto e si è trasformato nella gestione di locali destinati alla ristorazione ("Le Fonderie Ozanam") e al servizio di catering,

rispettivamente sul territorio comunale e su quello della regione Piemonte e delle regioni limitrofe, sempre coinvolgendo soggetti svantaggiati.

Trattasi della seconda organizzazione verde analizzata, dopo la Cooperativa Sociale “Liberamensa”, a dedicarsi principalmente all'attività di ristorazione. La ricostruzione della qualità ambientale di “Meeting Service” farà dunque affidamento alle sole chiavi descrittive del Sussidiario inerenti il servizio di ristorazione.

### PRODOTTI.

- a. Per la realizzazione dei piatti sono utilizzate materie prime e ingredienti di origine biologica e/o locale. Tra i prodotti biologici, è interessante citare nello specifico il caffè impiegato in caffetteria.
- b. Il ristorante gestito della cooperativa “Meeting Service”, "Le Fonderie Ozanam", punta molto sulla produzione propria della maggior parte dei prodotti e sull'impiego di materie prime a km0 e a basso impatto ambientale. Nello specifico, nel rispetto della filosofia dello "*slow*", la maggior parte dei prodotti orticoli e il miele provengono dall'orto presente sul tetto della struttura in cui ha sede la cooperativa.
- c. Frutta e verdura non provenienti dall'orto della cooperativa, sono fresche e di stagione e arrivano in parte da cooperative sociali e agricole.
- d. I menù, su richiesta, possono includere piatti per vegetariani, vegani, per celiaci o per soggetti con differenti intolleranze alimentari.
- e. Il menù prevede portate realizzate con ingredienti equo-solidali.
- f. L'acqua somministrata in tutte le sedi della cooperativa è di rubinetto, microfiltrata e servita nelle caraffe, a meno che il cliente non richieda espressamente acqua in bottiglia.
- g. La cooperativa promuove e sostiene, mediante la propria attività di ristorazione, eventi volti alla raccolta di fondi da destinare a progetti sociali nazionali e internazionali. Inoltre “Meeting Service” provvede a organizzare momenti di formazione e informazione, sia per il personale della cooperativa sia per la cittadinanza, in merito a diverse tematiche ambientali,

quali: raccolta di oli esausti, recupero degli avanzi alimentari e uso di stoviglie lavabili o biodegradabili. Infine, la cooperativa organizza corsi privati di cucina, ristorazione e bar.

#### PROCESSI PRODUTTIVI.

- a. "Meeting Service" applica correttamente quanto disposto dal Manuale HACCP, che definisce i protocolli di corretta gestione del settore della ristorazione, soprattutto in merito a igiene e sicurezza alimentari. Inoltre la cooperativa vanta un importante premio all' "*European award for ecological gardening*", vinto a Berlino per il secondo posto, grazie al progetto "Orti Altì".
- b. Per il futuro prossimo è prevista la trasformazione dei locali assegnati alla cooperativa dal Comune di Torino, per realizzare una struttura ricettiva per studenti universitari e giovani. Alcune camere saranno probabilmente destinate ad accogliere soggetti svantaggiati, dando così vita a un sistema *social housing*.
- c. Negli ultimi anni la cooperativa ha attuato una serie di investimenti finalizzati al miglioramento della qualità ambientale delle attrezzature, degli arredi, degli edifici e della gestione dei locali. Nello specifico ha provveduto alla sostituzione dell'intero impianto di illuminazione con luci a led; ha acquistato un furgone a metano per il trasporto durante il servizio di catering; per il progetto "Orti Altì" ha eseguito una particolare coibentazione del tetto della struttura, con conseguente risparmio energetico connesso alla minore dispersione di calore per i locali sottostanti ospitanti la cooperativa.
- d. Per il futuro prossimo si prevede l'apertura di un piccolo punto vendita in cui sarà possibile acquistare prodotti freschi e da conservazione privi di imballaggio. Inoltre è prevista la realizzazione, nel breve periodo, di una compostiera per i rifiuti derivanti dalla coltivazione dell'orto.
- e. È prevista la massimizzazione del riciclo dei rifiuti nelle diverse frazioni, nonché la minimizzazione dello smaltimento degli stessi attraverso la corretta raccolta differenziata.
- f. Nei locali della cooperativa sono presenti dosatori per saponi e detersivi.

- g. La cooperativa, nell'ottica del risparmio idrico, nell'immediato futuro prevede la realizzazione di un sistema di raccolta delle acque piovane sul tetto de "Le Fonderie Ozanam", da utilizzare direttamente nell'orto. Per ciò che concerne invece il risparmio energetico, tutti i locali della cooperativa sono dotati di luci a led, mentre il tetto è coibentato in modo particolare favorendo la conservazione del calore e, conseguentemente, il minor consumo di energia da destinare al riscaldamento.
- h. Nella struttura sono utilizzati tovaglie, tovaglioli e asciugamani in materiale lavabile o, in alternativa, in carta ecologica certificata.
- i. Recentemente è stato acquistato un furgone a metano per il trasporto necessario per il servizio di catering.

#### ORGANIZZAZIONE E PROCESSI ORGANIZZATIVI.

- a. Quella in esame è una cooperativa che persegue principalmente finalità sociali. Il modello imprenditoriale, infatti, è fondato su criteri di sostenibilità di processi e prodotti e mira a favorire la valorizzazione delle competenze: stimola dunque l'incontro tra mondo della ristorazione, inclusione sociale di persone svantaggiate e legame con il territorio. Da 20 anni la cooperativa "Meeting Service" collabora con la Circoscrizione 5 del Comune di Torino e con gli Enti di Formazione per organizzare corsi gratuiti per disabili, minori a rischio di devianza e giovani disoccupati. Fondamentale è inoltre la cooperazione interna, che trova concretezza nel lavoro condiviso e nella costruzione di spazi comuni.
- b. La cooperativa sociale, perseguendo l'obiettivo di inserire soggetti svantaggiati (provenienti prevalentemente dai laboratori pre-professionali) nel mondo del lavoro, provvede a garantire loro una formazione continua, facente perno sui concetti di sostenibilità ambientale, inclusione sociale e territorialità.
- c. Realizza una gestione etica e di valorizzazione del personale e dell'individuo singolarmente considerato: ogni soggetto ha un ruolo centrale e un elevato valore, in quanto socio all'interno della cooperativa. La "Meeting Service", inoltre, promuove le pari opportunità (il 50% degli addetti sono di sesso

femminile) e, naturalmente, l'integrazione sociale mediante l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati.

- d. La valorizzazione delle singole competenze passa attraverso le attività formative e informative rivolte al personale e accompagnate da un continuo dialogo tra cooperativa e soci, lavoratori e non, al fine di sensibilizzarli in merito, soprattutto, al concetto di sostenibilità. Tuttavia, capita spesso di scontrarsi con le richieste specifiche della clientela che viaggiano in direzione opposta.

#### RAPPORTI CON IL TERRITORIO.

- a. Mediante un impianto di essiccazione e macinatura degli scarti di lavorazione edibili prodotti in cucina, la cooperativa produce farine da reimpiegare nella preparazione dei piatti. Essa inoltre organizza attività formative mediante le quali promuove la riduzione dello spreco alimentare e sta vagliando la possibilità di entrare a far parte di progetti contro lo spreco alimentare assieme ad altri partner.
- b. Nel servizio di catering e nell'attività di ristorazione, svolti esclusivamente in collaborazione con i ragazzi che seguono i corsi, la cooperativa si ispira alle specialità locali e ai presidi gastronomici. Il ristorante "Le Fonderie Ozanam" impiega materie prime a km0 e a basso impatto ambientale, nel rispetto della filosofia dello "slow". Nello specifico è doveroso far riferimento al progetto promosso dalla cooperativa nel 2016: "Orti Altì", volto alla realizzazione di un orto sul tetto della struttura ospitante "Meeting Service", al fine di ridurre l'impatto ambientale connesso alla gestione di un'attività di ristorazione e di catering;
- c. Frutta e verdura utilizzate in cucina sono, in alta percentuale, fresche e di stagione e provengono in parte da cooperative sociali e agricole. Nello specifico "Meeting Service" ha instaurato un profondo rapporto di collaborazione con la Cooperativa Sociale plurima "Terra Mia" per l'acquisto di prodotti agricoli biologici.
- d. Da 20 anni la cooperativa "Meeting Service" ha stretto forti legami collaborativi con le reti locali, cooperando nello specifico con il comune di Torino, la Circoscrizione 5 del Comune di Torino, gli Enti di Formazione,

le ASL, i consorzi socio-assistenziali, il mondo della scuola e le associazioni datoriali, soprattutto per organizzare corsi gratuiti destinati a disabili, minori a rischio di devianza e giovani disoccupati.

- e. "Meeting Service", nel rapporto con i clienti, costruisce relazioni di fiducia e di sensibilizzazione attraverso la trasparenza circa l'origine e la qualità ambientale dei prodotti e delle loro trasformazioni: nello specifico, la tracciabilità è locale e garantita per i prodotti provenienti dall'orto della cooperativa e per le materie prime e gli ingredienti biologici forniti da altre cooperative come "Terra Mia".
- f. "Meeting Service" articola tariffe diverse per gruppi e per persone in difficoltà provenienti da altre cooperative sociali.

#### Motivazioni di scelte *green* e di sostenibilità.

La scelta verde di "Meeting Service" di coniugare il *green*, la sostenibilità ambientale e l'inclusione sociale, è stata fin da principio il fondamento dell'attività della cooperativa. Quest'ultima ha infatti dimostrato la propria qualità ambientale non solo nella realizzazione di progetti sociali locali, come le prime esperienze formative sulla ristorazione per i ragazzi all'interno del carcere minorile "Ferrante Aporti", ma anche nella partecipazione a iniziative internazionali, favorendo lo sviluppo di aree povere del sud del mondo con azioni di accompagnamento al lavoro nel settore della ristorazione.

#### Elementi di interesse ai fini formativi e per l'analisi delle competenze.

Nel caso della cooperativa sociale "Meeting Service" è estremamente interessante il ruolo da protagonista assegnato al settore della ristorazione. Esso è impiegato contestualmente come strumento atto:

- alla valorizzazione del territorio mediante la riscoperta e l'impiego di prodotti locali e a km0 e di ricette tradizionali;
- allo sviluppo di competenze specifiche mediante un'intensa attività formativa e informativa, capace di educare il personale non solo al valore del lavoro, ma anche alla sostenibilità ambientale, fondamentale per lo stretto rapporto che la lega al settore della ristorazione;

- a favorire l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, garantendo loro la giusta professionalità e preparazione, che li renda parte utile e attiva della collettività.

Altro elemento importante è indubbiamente il progetto promosso dalla cooperativa per la realizzazione di un orto sul tetto della struttura, così da garantire la fornitura di prodotti orticoli freschi e di qualità per “Le Fonderie Ozanam” e per il servizio di catering. Mediante l'analisi di tale organizzazione verde, gli studenti avranno dunque l'occasione di entrare a contatto con una realtà che ha saputo coniugare con sapienza l'attività di ristorazione e di catering di qualità, la sostenibilità ambientale e l'inclusione sociale.

Quanto sin ora descritto e analizzato permetterà di elaborare, nel capitolo successivo, riflessioni conclusive in merito al valore del progetto APP VER, e nello specifico dello strumento del Sussidiario *Green*, per ciò che concerne il settore della ristorazione.

# Capitolo 5

## Conclusioni

La panoramica presentata nelle pagine precedenti, aiuterà dunque a formulare, nel presente capitolo, considerazioni finali riguardanti:

- il valore metodologico del Sussidiario, come strumento atto a identificare organizzazioni locali sostenibili, che possano cioè innescare la transizione verde del territorio in cui sono localizzate;
- alcune osservazioni utili a favorire possibili margini di miglioramento per il progetto in futuro, nonché l'esistenza o meno di elementi innovativi di APP VER, rispetto a quanto emerso in merito ai progetti nazionali e internazionali preesistenti, descritti per il settore dell'eco-ristorazione.

### 5.1. Valore metodologico del Sussidiario

Il Sussidiario, come già affermato ripetutamente, è uno strumento volto a favorire l'incontro tra mondo della scuola e mondo del lavoro, innescando un graduale incremento del numero di soggetti impiegati nei *green jobs*. Ciò ha lo scopo di rendere la dimensione verde, la preparazione in materia ecologica e l'attenzione per la tutela ambientale, elementi comuni a qualsiasi disciplina scolastica. È auspicabile cioè, per il futuro, che la componente *green* divenga il comune denominatore di ogni indirizzo di studio e, conseguentemente, di ogni percorso professionale. Ciò favorirà un vero e proprio processo di transizione verde dei vari territori, rispondendo in maniera efficace al nuovo paradigma economico proprio della società attuale.

Nel presente lavoro di tesi ci si è concentrati sullo specifico settore della ristorazione, capace di determinare importanti impatti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, mediante le attività e le filiere che lo caratterizzano. L'analisi presentata nel precedente capitolo ed eseguita per mezzo del Sussidiario sulle organizzazioni impegnate nel comparto dell'eco-ristorazione, ha permesso di

mettere in evidenza numerosi aspetti interessanti dal punto di vista formativo ed educativo. Ciò che è fondamentale per il progetto APP VER, infatti, è che il Sussidiario si dimostri uno strumento idoneo a identificare attività realmente interessanti dal punto di vista della sostenibilità: ovvero organizzazioni pioniere della *green economy*, capaci di innescare il cambiamento in ottica verde.

A conclusione del lavoro svolto in collaborazione con la Città Metropolitana di Torino e IRES Piemonte, si può affermare l'elevato valore metodologico del Sussidiario: esso, mediante la varietà e la versatilità delle proprie chiavi descrittive, ha permesso di tracciare una chiara rappresentazione della trasformazione che l'economia del territorio sta vivendo dal punto di vista della sostenibilità ambientale. Tale strumento, infatti, non si limita a segnalare le aziende palesemente eco-compatibili e dunque facilmente identificabili come tali; ma si è dimostrato idoneo anche a riconoscere le organizzazioni efficacemente proiettate verso una transizione *green*, seppur non ancora definibili quali sostenibili. Il Sussidiario è infatti lo strumento al servizio di un progetto formativo: in tal senso è di primaria importanza che gli studenti siano educati a rilevare anche il più piccolo segnale di cambiamento, in quanto anche il minimo particolare potrebbe rappresentare la molla della trasformazione. Non a caso, per mezzo del Sussidiario, è stato possibile mettere in evidenza, per ciascuna organizzazione coinvolta nel progetto per il settore della ristorazione, le peculiarità, dal punto di vista ambientale, atte a favorire un processo di crescita educativa negli studenti.

È necessario inoltre sottolineare la presenza, all'interno dello strumento *green*, della categoria di attributi denominata "Rapporti con il territorio". Quest'ultima è estremamente significativa e garantisce un valore aggiunto all'efficacia del Sussidiario: esso si concentra sullo stretto legame esistente tra organizzazione analizzata e territorio di appartenenza. È infatti fondamentale che la transizione verde sia compiuta proprio nell'area di riferimento, con un'azione da attivare su piccola scala, instaurando rapporti di filiera sostenibili. Non a caso, nei capitoli precedenti, è stata ampiamente sottolineata l'importanza della territorialità per il progetto APP VER.

In conclusione, per confermare ulteriormente l'elevato valore metodologico del Sussidiario, saranno messi in evidenza, di seguito, alcuni elementi emersi dall'analisi condotta nel precedente capitolo, sulle organizzazioni verdi del comparto della ristorazione. Tali caratterizzazioni sono da considerarsi particolarmente interessanti ai fini della formazione alla *green economy* e della transizione verde del territorio:

- esistenza di collaborazioni di filiera corta, durature e stabili, tra organizzazione impegnata nell'eco-ristorazione e produttori locali;
- esistenza di rapporti cooperativi reticolari che coinvolgano l'organizzazione operante nel settore della ristorazione e altri soggetti rispettosi dei medesimi valori in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- presenza di un flusso di scambi simbiotici tra attività svolta dall'organizzazione e territorio in cui essa è localizzata, utile allo sviluppo sostenibile del territorio locale stesso;
- sviluppo della capacità di influenzare i consumatori per ciò che concerne le scelte alimentari eco-compatibili e di qualità;
- attenzione nei confronti della salute umana;
- attenzione nei confronti del benessere animale;
- attenzione riservata all'inclusione sociale;
- realizzazione di un'attività non solo eco-compatibile, ma anche sostenibile dal punto di vista economico, mediante l'elaborazione di efficaci strategie di marketing, nonché di attente analisi dei diversi segmenti di mercato;
- volontà a impegnarsi nella salvaguardia ambientale, superando quanto imposto dalle normative;
- impiego massiccio dell'innovazione per garantire un'esperienza eco-compatibile di successo.

**Tab. 5.1.** *Elementi significativi ai fini educativi e formativi, rilevati per ciascuna organizzazione verde del settore della ristorazione grazie all'ausilio del Sussidiario.*

<b>Organizzazioni Verdi</b>	<b>Elementi significativi ai fini educativi e formativi</b>
Fiorendo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruisce collaborazioni di filiera corta, durature e stabili, con produttori locali.</li> <li>• Costruisce scambi simbiotici con il territorio di appartenenza.</li> </ul>
Il Frutto Permessso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruisce rapporti cooperativi reticolari con altri soggetti rispettosi dei medesimi valori in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale.</li> <li>• Dimostra capacità di influenzare i consumatori per ciò che concerne le scelte alimentari eco-compatibili e di qualità.</li> </ul>
Il Grano Nero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mostra attenzione nei confronti della salute umana.</li> <li>• Sviluppa attente analisi dei diversi segmenti di mercato.</li> </ul>
Parva Domus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mostra attenzione nei confronti del benessere animale.</li> </ul>
Settimo Miglio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si impegna nella salvaguardia ambientale, superando quanto imposto dalle normative.</li> <li>• Mostra attenzione per l'inclusione sociale.</li> <li>• Costruisce collaborazioni di filiera corta, durature e stabili, con produttori locali.</li> </ul>
Mellano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruisce rapporti cooperativi reticolari con altri soggetti rispettosi dei medesimi valori in termini di sostenibilità ambientale, economica e sociale.</li> </ul>
Digestivo Larice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attua un'efficace strategia di marketing, nonché un'attenta analisi dei diversi segmenti di mercato.</li> <li>• Costruisce scambi simbiotici con il territorio di appartenenza.</li> </ul>
Liberamensa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mostra attenzione per l'inclusione sociale.</li> <li>• Impiega l'innovazione per garantire un'esperienza eco-compatibile di successo.</li> </ul>
Scaglia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimostra capacità di influenzare i consumatori per ciò che concerne le scelte alimentari eco-compatibili e di qualità.</li> <li>• Impiega l'innovazione per garantire un'esperienza eco-compatibile di successo.</li> </ul>
Meeting Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mostra attenzione per l'inclusione sociale.</li> <li>• Impiega l'innovazione per garantire un'esperienza eco-compatibile di successo.</li> </ul>

**Fonte:** *elaborazione propria.*

Le caratteristiche sopra citate (Fig. 5.1.), hanno la capacità di definire il grado di sostenibilità del territorio dell'area metropolitana di Torino per ciò che concerne il settore della ristorazione; di tracciare il profilo delle organizzazioni su cui si potrà fare affidamento per la transizione ecologica; nonché di favorire la pianificazione di interventi volti allo sfruttamento vantaggioso di tali realtà preesistenti sul territorio e degli attributi che le caratterizzano.

## 5.2. APP VER a confronto con altri progetti

Ciò che risulta ulteriormente significativo è il confronto tra APP VER e i progetti già elaborati e attuati, a livello nazionale e internazionale, per il comparto della ristorazione sostenibile. Gli obiettivi perseguiti dal progetto della Città Metropolitana di Torino e di IRES Piemonte per ciò che concerne il servizio di somministrazione pasti, saranno presi in considerazione quali componenti di un progetto più ampio di tipo educativo e formativo quale è APP VER. Quest'ultimo è stato sviluppato per abbracciare i settori più diversificati, proprio nell'ottica di attivare una trasformazione dell'intero sistema economico, secondo i principi della *green economy*. Guardando a quanto realizzato e portato a termine dai progetti elaborati in precedenza in Italia e nel mondo per il settore dell'eco-ristorazione, e tenendo conto di quanto osservato in occasione delle collaborazioni poste in essere per la realizzazione del presente lavoro di tesi, sarà possibile presentare di seguito alcune osservazioni di cui tener conto per favorire, in futuro, margini di miglioramento per il progetto APP VER, nonché elementi vantaggiosi e innovativi che lo caratterizzano.

### *5.2.1. Osservazioni e possibili margini di miglioramento del progetto APP VER*

Nell'elaborazione di un progetto come APP VER per il settore della ristorazione, è necessario innanzitutto tener conto della figura vincolante del cliente. Lo sviluppo di un corretto approccio da adottare con quest'ultimo, infatti, gioca un ruolo di primaria importanza nella gestione di un servizio di distribuzione pasti eco-compatibile: i consumatori hanno invero la capacità di influenzare fortemente le scelte dei ristoratori, dunque questi ultimi, per poter sostenere un'attività di eco-ristorazione, dovranno ingegnarsi per superare le resistenze della clientela mediante un'adeguata strategia di marketing e il giusto grado di convinzione. L'obiettivo è arrivare a modificare i gusti degli stessi consumatori attivando, se possibile, un vero e proprio processo di educazione ambientale e alimentare. Molti eco-ristoranti analizzati hanno trovato, ad esempio, difficoltà nel somministrare ai clienti acqua

di rete; oppure in altri casi è risultato complesso rispettare i principi del km0 e della filiera corta, a causa della divergenza esistente tra esigenze del ristoratore e della clientela.

Altra questione di cui tener conto ai fini del successo di APP VER, è la rilevanza del ruolo ricoperto dalle scuole: come più e più volte affermato, il progetto nasce per favorire l'avvicinamento tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro, e questo lo distingue da ogni altra iniziativa promossa sin ora per il settore della ristorazione sostenibile. APP VER ha dunque il compito di gestire la complessa relazione tra tali realtà così distanti, toccando settori diversi, sempre nel rispetto dei principi della *green economy*. Il lavoro svolto in collaborazione con la Città Metropolitana di Torino e IRES Piemonte, ha messo in evidenza la necessità per la scuola di colmare un profondo gap esistente tra sé e gli altri attori coinvolti, per ciò che concerne la gestione dell'educazione ambientale quale *mainstream* di ogni disciplina scolastica e percorso formativo. Ciò è risultato evidente soprattutto in fase di analisi delle competenze professionali per la *green economy*: le schede di progettazione presentate da numerosi istituti coinvolti, hanno mostrato la profonda difficoltà delle scuole a venir fuori dalla logica dei “programmi”. Questi ultimi risultano totalmente inadatti a rispondere in modo adeguato al nuovo paradigma economico e, conseguentemente, ai cambiamenti che stanno interessando la società e i contesti lavorativi. Per tale motivo andrebbero smantellati. Riassumendo, il mondo della scuola appare scarsamente conscio dell'evoluzione che sta subendo la realtà e, quindi, è portato a imbrigliare, secondo la standardizzazione dei programmi, concetti di ampio respiro interconnessi tra loro e a limitarli a un'unica e specifica materia, impedendo così lo sviluppo di un approccio multidisciplinare e dialogico, di primaria importanza per il successo dell'educazione all'economia verde.

Concentrando poi l'attenzione sul settore della ristorazione, va sottolineata la complessità che lo ha caratterizzato in APP VER, soprattutto per ciò che concerne l'individuazione di idonee organizzazioni verdi da coinvolgere. Il problema è da ricondurre in primis alla totale assenza di associazioni di categoria proprie esclusivamente del comparto della ristorazione. Ciò ha determinato l'obbligo, per i promotori del progetto, di inserire nella categoria del servizio di somministrazione

pasti le realtà contattate e segnalate da Coldiretti, CIA, Confcooperative e Camera di Commercio. Questo indubbiamente ha comportato una quasi totale assenza di organizzazioni dedite esclusivamente ad attività di ristorazione. La maggior parte delle realtà coinvolte, infatti, sono aziende agricole svolgenti servizio agriturismo. Le interviste sono state così condotte guardando anche alla sezione del Sussidiario dedicata alle attività agricole. Si ritiene dunque sia mancata un'attenzione spiccata ed esclusiva per il comparto della ristorazione, nonostante per le organizzazioni verdi in esame sia stata prevista la collaborazione con l'Istituto per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Prever". Tuttavia, analizzare le aziende rientranti nel comparto della ristorazione impiegando sia le chiavi descrittive del Sussidiario pensate per il servizio di ristorazione sia quelle dedicate all'attività agricola, si è rivelato estremamente vantaggioso. È stato infatti possibile individuare alcuni attributi che sarebbe utile condividere tra le due tipologie organizzative (ristorazione e agricoltura), mettendo in evidenza, in fase di insegnamento e sviluppo del progetto in classe, l'importanza delle interconnessioni esistenti, soprattutto in riferimento alle molte filiere che entrano in contatto con un ristorante. Ciò si collega a quanto affermato in precedenza in merito alle aziende dedite esclusivamente ad attività di trasformazione.

Passando invece a indagare l'organizzazione del Sussidiario, è risultata evidente, nel corso degli incontri svolti con gli attori coinvolti in APP VER, la scarsa significatività e capacità identificativa di alcune chiavi descrittive, come ad esempio quella riferita alle certificazioni di processo come Ecolabel: molte aziende, pur vantando tutte le caratteristiche richieste, rinunciano a tale etichettatura a causa dei costi eccessivamente elevati. Altri attributi appaiono al contrario fondamentali, in quanto rappresentanti una prerogativa irrinunciabile affinché si possa parlare di organizzazione sostenibile e idonea quindi a prender parte al progetto. Esempio lampante è quello dell'attributo inerente il menù realizzato prevalentemente con materie prime di origine biologica.

Per limare tali sfumature, si potrebbe pensare per il futuro allo sviluppo di una scala di valori da assegnare alle chiavi descrittive, che permetta di identificare quelle più significative e dunque irrinunciabili, distinguendole da quelle trascurabili.

Infine, appare doveroso segnalare quanto osservato in occasione delle interviste condotte, per il settore della ristorazione, al fianco dei rappresentanti di categoria: esiste una evidente difficoltà per gli odierni titolari e proprietari delle aziende esaminate, di discostarsi da quanto avviato dai propri predecessori (nella maggior parte dei casi dai genitori). Difatti, le scelte sostenibili delle organizzazioni verdi coinvolte in APP VER per i settori agricolo e della ristorazione si sono dimostrate, nella maggior parte dei casi, il risultato di quanto tramandato di padre in figlio. Si annoverano, invece, pochi casi di organizzazioni eco-compatibili ispirate da una sensibilità innata del titolare nei confronti delle problematiche ambientali. È significativo sottolineare questo aspetto, in quanto il progetto APP VER, a differenza di altri elaborati in precedenza, non persegue l'obiettivo di sviluppare dal nulla esperienze eco-compatibili, ma parte dal presupposto che aziende pioniere dell'economia verde già esistano sul territorio. Vi è dunque il rischio che un'iniziativa di questo tipo non trovi terreno fertile per il proprio successo, proprio per l'assenza di organizzazioni antesignane della *green economy*. In tal senso, salvifica risulta l'elaborazione di uno strumento quale il Sussidiario *Green*, dimostratosi capace di favorire, quanto più possibile, l'identificazione di realtà idonee in quanto capaci di ispirare efficacemente gli studenti nel processo di analisi dei propri bisogni formativi e di costruzione del proprio percorso di formazione professionale.

### *5.2.2. Elementi innovativi del progetto APP VER*

Concludiamo il presente lavoro di tesi segnalando di seguito alcuni elementi di APP VER dimostratisi innovativi rispetto a quanto sperimentato sin ora per il comparto dell'eco-ristorazione.

In primis, appare significativa l'importanza che APP VER attribuisce alla categoria dei processi organizzativi, poco approfondita invece dalle iniziative promosse in precedenza a livello nazionale e internazionale. APP VER, in qualità di progetto volto alla proliferazione della *green economy*, considera estremamente importante la preparazione in materia ambientale del personale impiegato nelle organizzazioni

verdi, tenendo conto sia della formazione in entrata che di quella continua impartita in azienda. L'assunzione di dipendenti preparati o inclini all'apprendimento e alla condivisione dei valori che caratterizzano la sostenibilità di un'attività di ristorazione, rappresenta un vantaggio importante per un titolare desideroso di portare al successo il proprio eco-ristorante. Come già sostenuto in precedenza, un personale professionalmente competente è la chiave del successo, soprattutto nel caso in cui l'organizzazione verde si trovi a dover far fronte a una serie di obblighi e imposizioni connessi al rispetto di un certo disciplinare di certificazione.

Altra questione interessante riguarda la capacità di APP VER di mirare a una trasformazione in ottica *green* che risulti totale, non limitata a uno specifico settore: per poter dar vita a una vera transizione verde non si può prescindere da alcun comparto. La *green economy* va interpretata come il *file rouge* in grado di connettere tutte le discipline, costruendo una struttura reticolare che interessi l'intero sistema economico-sociale. Da ciò la necessità di impiegare nelle scuole un approccio multidisciplinare e dialogico per lo sviluppo di APP VER, così da educare sin da principio i più giovani a ragionare e agire tenendo conto dei rapporti sistemici che interessano ogni disciplina e argomento.

Il progetto in esame prevede inoltre, per il futuro, un ampliamento continuo della gamma di tipologie organizzative coinvolte, sempre allo scopo di rendere pienamente sostenibile l'intero sistema economico, rispondendo efficacemente al nuovo paradigma che lo caratterizza.

Dunque, a differenza dei progetti precedentemente descritti pensati per il settore dell'eco-ristorazione, APP VER non si limita a perseguire l'obiettivo di migliorare la qualità ambientale degli esercizi e ridurre considerevolmente gli impatti negativi connessi all'attività di ristorazione. Il progetto della Città Metropolitana di Torino e di IRES Piemonte mira invece a individuare le organizzazioni verdi pioniere della *green economy* che ispirino efficacemente gli studenti coinvolti nel progetto, trasmettendo loro valori e idee innovative, così da avviarli verso un processo di maturazione personale volto alla comprensione delle proprie inclinazioni in termini di bisogni formativi. L'intero percorso previsto per le scuole, renderà gli studenti protagonisti del proprio processo di formazione e li condurrà verso la comprensione

di quanto la dimensione ambientale sia il comune denominatore di ogni disciplina e studio.

Ancora, contrariamente agli altri progetti descritti, APP VER, impiegando uno strumento come il Sussidiario *Green* capace di adattare i propri contenuti alla specifica realtà in esame o alle esigenze particolari del singolo utilizzatore, può non soltanto riconoscere le organizzazioni verdi già qualificabili come eco-compatibili, ma anche identificare quelle prossime al cambiamento, tracciando un percorso di evoluzione in ottica “verde” del territorio, che ispiri le generazioni future, principali destinatarie del progetto APP VER.

Quest'ultimo dunque si presenta come un chiaro impegno da parte di un ente territoriale pubblico, quale la Città Metropolitana di Torino, a diffondere la formazione alla *green economy*: il coinvolgimento dell'ente è testimoniato dalla forte territorialità che contraddistingue APP VER, un progetto volto a formare i futuri professionisti del nuovo paradigma economico, capaci e desiderosi di favorire la transizione verde del proprio territorio di appartenenza. Il progetto agisce dunque secondo i principi tipici dello *sviluppo sostenibile*, così come definito nel rapporto Brundtland: adotta una visione a lungo termine, coinvolgendo i più giovani nella preparazione di un terreno fertile per il successo della transizione verde, così da salvaguardare principalmente le generazioni future all'insegna dei valori della *green economy*.

## Bibliografia:

AA VV; *Material Flow Analysis (MFA) for Resource Policy Decision Support*; European Environment Agency; 2009.

ADRIAANSE A. ET AL.; *Resource Flows: The Material Basis of Industrial Economies*; pubblicato in cooperazione con World Resources Institute (WRI), Wuppertal Institute, Netherlands Ministry of Housing, Spatial Planning and the Environment e The National Institute for Environmental Studies, WRI Report; 1997.

AMICI DELLA TERRA; *Verso un'Europa sostenibile. Elaborazione dei dati per l'Italia*; Edizioni Amici della Terra; 1995.

ASCOM-CONFCOMMERCIO; *Evoluzione e prospettive del settore commercio, in provincia di Torino 2017*; Comunicati stampa; 29 gennaio 2018; pdf disponibile al link: [https://www.to.camcom.it/sites/default/files/chi-siamo/comunicati-stampa/2018/Presentazione\\_Ascom\\_29\\_1\\_2018.pdf](https://www.to.camcom.it/sites/default/files/chi-siamo/comunicati-stampa/2018/Presentazione_Ascom_29_1_2018.pdf).

BALDWIN C., WILBERFORCE N., KAPUR A.; *Restaurant and food service life cycle assessment and development of sustainability standard. LCA for Energy Systems and Food Products*; Springer; 2010.

BARTELETTI F.; *Le aree metropolitane in Italia e nel mondo*; Bollati Boringhieri; 2009.

BASILIO G.; *Breve storia della green economy: i pionieri dello sviluppo sostenibile e della green economy*; tuttogreen.it; 2010.

BOBBIO M., LA PLACA B.; *La Formazione per le Professioni della Green Economy*; Image Workshop (Incontri sul Management della Green Economy); 2012.

BOLOGNA G.; *Cos'è la green economy: tra valore della natura e natura del valore*; greenreport; 2013.

BOTTIGLIERI M., PETTENATI G., TOLDO A.; *Toward the Turin Food Policy. Good Practices and Visions*; FrancoAngeli; 2016.

BOTTO S.; *Tap Water vs. Bottled Water in a Footprint Integrated Approach*; Nature Precedings; 2009.

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO (a); *Commercio e ristorazione torinese: tutti i dati degli ultimi 5 anni*; Comunicati stampa; 29 gennaio 2018.

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TORINO (b); *Report completo: Evoluzione e prospettive del settore commercio e delle attività dei servizi di ristorazione in provincia di Torino*; Comunicati stampa; 2018; pdf disponibile al link: [https://www.to.camcom.it/sites/default/files/studi-statistica/Report\\_TOT\\_commercio\\_e\\_somministrazione\\_DEF.pdf](https://www.to.camcom.it/sites/default/files/studi-statistica/Report_TOT_commercio_e_somministrazione_DEF.pdf).

CANTINO V., ALFIERO S.; *Food & Heritage: sostenibilità economico aziendale e valorizzazione del territorio*; Impresa Progetto, Electronic Journal of Management; 2016.

CARLEY M., SPAPENS P.; *Condividere il mondo. Equità e sviluppo sostenibile nel XXI secolo*; Ed. Ambiente; 1999.

CEDEFOP; *Green skills and environmental awareness in vocational education and training*; Synthesis Report; 2012.

CERUTTI A. K., ARDENTE F., CONTU S., DONNO D., BECCARO G. L.; *Modelling, assessing, and ranking public procurement options for a climate-friendly catering service*; Springer; 2017.

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO, IRES PIEMONTE; *IL SUSSIDIARIO green*; elaborato nell'ambito del progetto APP VER - Apprendere per produrre verde; 2016.

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO; *Brochure del progetto APP VER*; 2017; pdf disponibile al link: [http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/risorse/ambiente/dwd/green-economy/app-ver/brochure\\_progetto\\_app\\_ver.pdf](http://www.cittametropolitana.torino.it/cms/risorse/ambiente/dwd/green-economy/app-ver/brochure_progetto_app_ver.pdf).

COLOMBINO A., VANOLO A.; *Turin and Lingotto: resilience, forgetting and the reinvention of place*; European Planning Studies; 2017.

COMMISSION STAFF WORKING DOCUMENT; *Exploiting the employment potential of green growth*; allegato alla Comunicazione dalla Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale e al Comitato delle Regioni *Towards a job-rich recovery*; 2012; pdf disponibile al link: [file:///C:/Users/Giorgia/Downloads/SWD\\_green-growth\\_EN.pdf](file:///C:/Users/Giorgia/Downloads/SWD_green-growth_EN.pdf).

COMMISSIONE EUROPEA; *Alimenti e servizi di ristorazione. Scheda prodotto per Green Public Procurement (GPP)*; Toolkit di formazione sul GPP; 2008.

CONFESERCENTI EMILIA ROMAGNA; *Carta volontaria del ristorante sostenibile*; CAT Confesercenti Emilia Romagna; 2010; pdf disponibile al link: [https://www.arpae.it/cms3/documenti/\\_cerca\\_doc/certificazioni/2010/cvrs%20protocollo.pdf](https://www.arpae.it/cms3/documenti/_cerca_doc/certificazioni/2010/cvrs%20protocollo.pdf).

CONTÒ F., LA SALA P., PAPAPIETRO P.; *Identità, qualità e competitività dell'area del Pollino: un caso di filiera "atipica" agro-territoriale*; XXXI Conferenza Italiana di Scienze Regionali; 2010.

DANSERO E., DE LUCA A., PUTTILLI M.; *"Qualcosa di nuovo sotto il sole" o "La solita minestra?"*. *Riflessioni sul rapporto tra Green Economy e territorio*; pubblicato in cooperazione con il Dipartimento Interateneo Territorio - Università e Politecnico di Torino; 2011.

DANSERO E., PETTENATI G., TOLDO A.; *Si proche et pourtant si loin. Étudier et construire la proximité alimentaire à Turin*; 2016.

DEGANI B., CORRADINI M. G., CORSI M.; D'AMICO F.; LODDONI M.; ROSSI CRESPI G.; *Linee Guida Educazione Ambientale*; Ministero dell'ambiente, della Cultura e della Tutela del Territorio e del Mare; 2015.

ECORISTORAZIONE TRENINO; *Accordo di programma tra la Provincia Autonoma di Trento, il comune di Trento e le associazioni di categoria del comparto ristorativo per la sostenibilità del servizio di ristorazione*; [eco.provincia.tn.it](http://eco.provincia.tn.it); 2012; pdf disponibile al link: [http://www.eco.provincia.tn.it/binary/pat\\_ecoacquisti/Ecoristorazione/Accordo\\_di\\_programma\\_ecoristorazione\\_senza\\_disciplinare.1390304715.pdf](http://www.eco.provincia.tn.it/binary/pat_ecoacquisti/Ecoristorazione/Accordo_di_programma_ecoristorazione_senza_disciplinare.1390304715.pdf).

ECOSISTEMI; *Indagine Ristorazione 2012. Stato di applicazione dei Criteri Ambientali Minimi negli appalti pubblici di ristorazione collettiva*; [minambiente.it](http://minambiente.it); 2012; pdf disponibile al link: [http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/rapporto\\_indagine\\_ristorazione\\_2012.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/rapporto_indagine_ristorazione_2012.pdf).

EURISPES, Istituto di Studi Politici, Economici e Sociali; *Rapporto Italia 2017*; Eurispes; 2017.

- EUROPEAN ENVIRONMENT AGENCY; *Green Economy*; European briefings, eea.europa.eu; 2015.
- FEDERICO T.; *Le imprese nella green economy. Materiali di discussione*; Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile; 2014; pdf disponibile al link: <http://www.comitatoscientifico.org/temi%20SD/documents/Green%20economy/GEindustry14.pdf>
- FREY M.; *Green Economy*; Enciclopedia Italiana – IX Appendice; 2015.
- GILIBERTO J.; *IDEE/ Verde è speranza con la green economy*; Il Sole24ORE.com; 2009.
- GIOVANNUCCI D., JOSLING T., KERR W., O'CONNOR B., YEUNG M. T.; *Guide to Geographical Indications: linking products and their origins*; International Trade Centre (ITC), 2009.
- GÖSSLING S., GARROD B., AALL C., HILLE J., PEETERS P.; *Food management in tourism: Reducing tourism's carbon 'foodprint'*; Elsevier; 2010.
- GRANDJEAN A.; *La transition énergétique: de quoi s'agit il?*; 2013.
- GREENITALY; *Rapporto 2017*; I Quaderni di Symbola; 2017.
- GRUPPO HERA; *In buone acque: report 2016 sulla qualità dell'acqua*; 2016;
- HOFMANN K.; *Beyond the Principle of Population: Malthus's Essay*; European Journal of the History of Economic Thought; 2013.
- KADDOURA S., EL KHATIB S.; *Rewiew of water-energy-food Nexus tools to improve the Nexus modelling approach for integrated policy making*; Elsevier; 2017.
- KENNET M., GALE DE OLIVEIRA M. S., HEINEMANN V.; *Il Libro dell'Anno 2010*; Treccani; 2010.
- KENNET M., HEINEMANN V.; *Green Economy, Vol. 1*; Nos. ½; 2006.
- KISER B.; *The New Worlds of Thomas Robert Malthus: Rereading the Principle of Population*; Nature; 2016.

MENCULINI O., BUFFONE C. (Punto3 – Progetti per lo Sviluppo Sostenibile); *La ristorazione sostenibile. Strumenti e soluzioni per ridurre gli impatti ambientali*; gli SPECIALI di AcquistiVerdi, i quaderni per la promozione di soluzioni sostenibili, n. 12; 2010; pdf disponibile al link: <http://www.acquistiverdi.it/sites/default/files/documenti/Speciale%20AcquistiVerdi.it%20La%20ristorazione%20sostenibile.pdf>.

MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'ÉNERGIE; *La stratégie nationale de transition écologique vers un développement durable (SNTEDD) 2014-2020*; 2014.

MINISTERO DELL'AMBIENTE, DELLA CULTURA, E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE; *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, ovvero PAN GPP; CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*; Supplemento ordinario n. 74 alla GAZZETTA UFFICIALE; 2011; pdf disponibile al link: [http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to\\_33\\_CAM\\_arredi\\_22.02.2011.pdf](http://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to_33_CAM_arredi_22.02.2011.pdf)

MINISTERO DELL'AMBIENTE, DELLA CULTURA, E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE; *Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile*; minambiente.it; 2017.

MONTECUCCO N.; *La massa critica e il cambiamento globale*; estratto dal libro “I Creativi Culturali”; Xenia Edizioni; 2009.

NEBBIA G.; *Kenneth Boulding, padre dell'economia ambientale*; La Gazzetta del Mezzogiorno, 2010.

NORGAARD R.; *Ecological Economics and Sustainable Development: Selected Essays of Herman Daly*; Elsevier; 2008.

ORSENIGO A.; *Percorso di analisi delle competenze professionali nella green economy*; Ires Piemonte; 2018.

PETA E. A.; *Consumi agro-alimentari in Italia e nuove tecnologie*; in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Economico, Dipartimento per le Politiche di Sviluppo e di Coesione, Unità di Valutazione degli Investimenti Pubblici (UVAL); 2008.

- PIALOT D.; *La transition écologique pousse les entreprises à des alliances inédites*; latribune.fr; 2013.
- REGIONE PIEMONTE; *Protocollo di intesa. La Regione Piemonte per la "Green Education"*; 2016.
- RISALITI V.; *Berlino è femmina. Videointervista ad Ariel Salleh: ecofemminismo, privilegio maschile e capitalismo*; Il Mitte; 2017.
- RISTECO (a); *Eco-efficienza nella ristorazione moderna. La gestione della mensa*; I quaderni di RISTECO; 2007.
- RISTECO (b); *Eco-efficienza nella ristorazione moderna. La gestione dei residui e dei rifiuti*; I quaderni di RISTECO; 2007.
- RIVA S.; *Interreg V Italia-Francia. Alcotra 2014-2020. Nuove opportunità di cooperazione nell'area transfrontaliera italo-francese*; 2014; pdf disponibile al link: [http://www.regione.piemonte.it/difesa suolo/risba/dwd/conv/RISBApresentALCOTR A\\_RIVA.pdf](http://www.regione.piemonte.it/difesa suolo/risba/dwd/conv/RISBApresentALCOTR A_RIVA.pdf).
- ROCKSTROM J.; *A safe operating space for humanity*; Nature; 2009.
- SARTINI M.; *Ecoristorazione: le certificazioni che abbattano l'impatto ambientale*; green.it; 2017.
- SCHMIDT-BLEEK F.; *Das MIPS Konzept - Faktor 10*; Drömer Knaur; 1998.
- SPERLING J. B., BERKE P. R.; *Urban Nexus science for future cities: focus on the energy-water-food-x Nexus*; Springer; 2017.
- UNEP; *Rapporto UNEP (United Nations Environmental Programme) "Green Economy Developing Countries Success Stories"*; 2010.
- UNESCO; *Shaping the Future We Want*; UN Decade of Education for Sustainable Development (2005-2014); Report Finale; 2014.
- UNITED NATIONS; *Transforming Our World: 2030 Agenda for Sustainable Development*; Dipartimento per la Pubblica Informazione Nazioni Unite; 2016.
- VANOLO A.; *The image of the creative city: some reflections on urban branding in Turin*; Cities; 2008.

WACKERNAGEL M., REES W.; *L'Impronta Ecologica. Come Ridurre l'Impatto dell'Uomo sulla Terra*; Ed. Ambiente; 2004.

WAITAKERE CITY COUNCIL; *The Better Restaurant and Cafe Guide*; Cleaner Production Programme; 2001.

WIELAND A., WALLENBUR C. M.; *The Influence of Relational Competencies on Supply Chain Resilience: A Relational View*; International Journal of Physical Distribution & Logistics Management, Vol. 43, No. 4; 2013.

WORLD COMMISSION ON ENVIRONMENT AND DEVELOPMENT (WCED); *Rapporto Brundtlan – Our Common Future*; 1987.

WWF; *Living planet report 2010. Biodiversity, biocapacity and development*; 2010; pdf disponibile al link: <http://awsassets.panda.org/downloads/lpr2010.pdf>.

## **Riferimenti normativi:**

Decisione n. 1386/2013/UE, del Parlamento europeo e del Consiglio; del 20 novembre 2013; relativa al *General Union Environment Action Programme: to 2020 living well, within the limits of our planet.*

Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150; *Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.*

Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50; *Codice dei contratti pubblici.*

Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n. 56; *Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.*

Decreto Ministeriale 16 gennaio 2015, n. 876; *Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal regolamento UE n. 653/2014.*

Decreto Ministeriale 27 novembre 2009, n. 18354; *recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.*

Direttiva 2009/128/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;

Legge 13 luglio 2015, n. 107; *Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti.*

Legge 18 agosto 2015, n. 141; *Disposizioni in materia di agricoltura sociale.*

Legge 25 giugno 2003, n. 155; *Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale.*

Legge Regionale 22 gennaio 2010, n. 3; *Modifiche della legge regionale 25 luglio 2008, n. 7 "Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale"; Regione Veneto.*

Legge Regionale 24 ottobre 2002, n. 24; *Norme per la gestione dei rifiuti*; regione Piemonte.

Legge Regionale 25 luglio 2008, n. 7; *Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli di origine regionale*; Regione Veneto.

Legge Regionale 4 novembre 2002, n. 29; *Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva*; Regione Emilia Romagna.

Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio; del 28 giugno 2007; relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.

Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione; del 5 settembre 2008; recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione; dell'8 dicembre 2008; recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici da paesi terzi.

Regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio; del 25 novembre 2009; relativo al marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE).

Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91; EUR-Lex – 32007R0834 – EN – EUR-Lex; 28 giugno 2007.

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio; del 21 novembre 2012; sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (UE) n. 1291/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio; dell'11 dicembre 2013; che istituisce Horizon 2020, programma quadro dell'Unione Europea per la ricerca e l'innovazione 2014-2020 e che abroga la decisione n. 1982/2006/CE.

## Sitografia:

Factor 10 Institute: <http://www.factor10-institute.org/> (ultima visita 27 gennaio 2018).

Dizionario per l'educazione ambientale:  
<http://www.publiambiente.it/scuola/100parole/index.htm> (ultima visita 27 gennaio 2018).

Tufts University: <https://www.tufts.edu/> (ultima visita 29 gennaio 2018).

Il Mitte: <https://www.ilmitte.com/> (ultima visita 29 gennaio 2018).

Global Footprint Network: <https://adopt.footprintnetwork.org/> (ultima visita 29 gennaio 2018).

La mia terra vale. Newsletter del progetto di informazione e comunicazione "FA.RE.NA.IT" avente come obiettivo il coinvolgimento, in un unico network, di chi opera nelle aree agricole della rete Natura 2000 in Italia:  
<http://www.lamiaterravale.it/it> (ultima visita 12 febbraio 2018).

Sybola, fondazione per le qualità italiane: <http://www.symbola.net/> (ultima visita 14 febbraio 2018).

Ises Italia: <http://www.isesitalia.org/> (ultima visita 14 febbraio 2018).

Il Sole 24 Ore: <http://www.ilsole24ore.com> (ultima visita 4 marzo 2018).

European Environmental Agency: <https://www.eea.europa.eu/> (ultima visita 10 marzo 2018).

European Network of the Heads of Environment Protection Agencies:  
<http://epanet.pbe.eea.europa.eu/> (ultima visita 10 marzo 2018).

United Nations Environment Programme: [www.unep.org](http://www.unep.org) (ultima visita 10 marzo 2018).

United Nations Regional Information Centre (UNRIC): <http://www.unric.org> (ultima visita 10 marzo 2018).

Sustainable Development Knowledge Platform: <https://sustainabledevelopment.un.org> (ultima visita 11 marzo 2018).

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO):  
<https://en.unesco.org/> (ultima visita 11 marzo 2018).

European Commission: <https://ec.europa.eu/> (ultima visita 11 marzo 2018).

European Centre for the Development of Vocational Training (CEDEFOP):  
<http://www.cedefop.europa.eu> (ultima visita 11 marzo 2018).

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare:  
<http://www.minambiente.it/> (ultima visita 12 marzo 2018).

La Buona Scuola: <https://labuonascuola.gov.it> (ultima visita 12 marzo 2018).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca: <http://www.miur.gov.it/>  
(ultima visita 12 marzo 2018).

Regione Piemonte: <http://www.regione.piemonte.it/> (ultima visita 13 marzo 2018).

Buildings Consumption Survey (CBECS), autorità americana per l'energia:  
<https://www.eia.gov/> (ultima visita 16 marzo 2018).

La Tribune: <https://www.latribune.fr> (ultima visita 20 marzo 2018).

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR), Interreg Alcotra: <http://www.interreg-alcotra.eu> (ultima visita 22 marzo 2018).

Salone del Gusto di Torino: <https://salonedelgusto.com/> (ultima visita 27 marzo 2018).

Spazi Food. Notizie e idee sul cibo: <http://www.spazifood.it/wp/> (ultima visita 27 marzo 2018).

Slow Food: <http://www.slowfood.it/> (ultima visita 27 marzo 2018).

Ambasciatori del Gusto: <http://www.ambasciatoridelgusto.it/> (ultima visita 27 marzo 2018).

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo: <https://www.unisg.it/> (ultima visita 27 marzo 2018).

Atlante del Cibo: <https://versolatlantedelcibo.wordpress.com/> (ultima visita 27 marzo 2018).

Maestri del Gusto: <https://www.maestridelgustotorino.com/> (ultima visita 28 marzo 2018).

One Planet Food. WWF: <http://www.oneplanetfood.info/> (ultima visita 1 aprile 2018).

Eating City. International Platform 2010-2020: <https://www.eatingcity.org/> (ultima visita 4 aprile 2018).

Portale italiano sulla celiachia: <https://www.celiachiaitalia.com/> (ultima visita 4 aprile 2018).

Associazione Italiana Celiachia (AIC): <http://www.celiachia.it/> (ultima visita 4 aprile 2018).

Fair Trade Certified: <https://www.fairtradecertified.org/> (ultima visita 4 aprile 2018).

Tutto Green. Guida pratica alla *green economy*: <https://www.tuttogreen.it/> (ultima visita 7 aprile 2018).

Confederazione Italiana Agricoltori: <http://www.cia.it/> (ultima visita 10 aprile).

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Torino: <https://www.to.camcom.it/> (ultima visita 10 aprile).

Confcooperative: <http://www.confcooperative.it/> (ultima visita 10 aprile).

Coldiretti: <https://www.coldiretti.it/> (ultima visita 10 aprile).

GreenReport.it, quotidiano per un'economia ecologica: <http://www.greenreport.it/> (ultima visita 13 aprile 2018).

Nazioni Unite: <http://www.un.org> (ultima visita 16 aprile 2018).

Green.it. Vivi sostenibile: <http://www.green.it/> (ultima visita 20 aprile 2018).

Green Restaurant Association: <http://www.dinegreen.com/> (ultima visita 4 maggio 2018).

Green Seal Organization: <http://www.greenseal.org/Home.aspx> (ultima visita 4 maggio 2018).

National Restaurant Association: <http://conserve.restaurant.org/> (ultima visita 4 maggio 2018).

American Beverage Association: <https://www.ameribev.org/> (ultima visita 4 maggio 2018).

Environmental Protection Department Hong Kong:  
<http://www.epd.gov.hk/epd/english/top.html> (ultima visita 4 maggio 2018).

Green Table Network: <http://greentable.net/> (ultima visita 4 maggio 2018).

Nordic Ecolabelling for Restaurants: <http://www.svanen.se/> (ultima visita 5 maggio 2018).

Sustainable Restaurant Association: <https://thesra.org/> (ultima visita 5 maggio 2018).

Sportello Mense Bio Emilia Romagna: <https://mensebio.it/> (ultima visita 8 maggio 2018).

Coldiretti Regione Veneto: <http://www.veneto.coldiretti.it/default.aspx> (ultima visita 8 maggio 2018).

Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano:  
<http://www.parcoappennino.it/index.php> (ultima visita 8 maggio 2018).

Ecoristorazione Trentino: <http://www.ecoristorazionetrentino.it/> (ultima visita 8 maggio 2018).

Provincia Autonoma di Trento: <http://www.eco.provincia.tn.it/> (ultima visita 8 maggio 2018).

Città Metropolitana di Torino: <http://www.cittametropolitana.torino.it/> (ultima visita 15 maggio 2018).

Istituto di Ricerca Economica e Sociale (IRES) Piemonte: <http://www.ires.piemonte.it>  
(ultima visita 17 maggio 2018).

Agriturismo "Fiorendo": <http://www.agriturismofiorendo.it/> (ultima visita 24 maggio 2018).

Ente di controllo e certificazione CCPB: <http://www.ccpb.it/> (ultima visita 24 maggio 2018).

Società Agricola Cooperativa "Il Frutto Permessso": <http://fruttopermesso.com/> (ultima visita 24 maggio 2018).

Azienda Agricola "Il Grano Nero": <http://ilgranonero.com/> (ultima visita 24 maggio 2018).

Rete di Economia Solidale: <http://www.economiasolidale.net/> (ultima visita 24 maggio 2018).

Agriturismo Parva Domus: [http://www.parvadamus.it/newsite\\_beta/](http://www.parvadamus.it/newsite_beta/) (ultima visita 24 maggio 2018).

Allevamento Etico: <http://www.allevamento-etico.eu/> (ultima visita 24 maggio 2018).

Azienda agricola "Settimo Miglio": [www.settimomiglio.it](http://www.settimomiglio.it) (ultima visita 24 maggio 2018).

Le Erbe di Brillor: <http://www.detersivinaturali.net> (ultima visita 24 maggio 2018).

Demeter Associazione Italia: <https://www.demeter.it/> (ultima visita 26 maggio 2018).

Consorzio Natura e Alimenta: <http://naturaealimenta.it> (ultima visita 26 maggio 2018).

Società Agricola "Digestivo Larice" S. S.: <https://www.digestivolarice.it> (ultima visita 26 maggio 2018).

Cooperativa Sociale "Liberamensa": <http://www.liberamensa.org> (ultima visita 26 maggio 2018).

Mater-Be: <http://materbi.com> (ultima visita 26 maggio 2018).

Progetto Farina nel Sacco: <http://farinanel sacco.it> (ultima visita 27 maggio 2018).

Carcere di Torino: <https://www.carceretorino.it> (ultima visita 27 maggio 2018).

Azienda "Viva la nostra farina è": <http://www.vivalafarina.it> (ultima visita 27 maggio 2018).

L'Alveare che dice Sì: <https://alvearechedicesi.it> (ultima visita 27 maggio 2018).

Slow Fast Food Mbun: <http://www.mbun.it> (ultima visita 28 maggio 2018).

Azienda Agricola Scaglia: <http://aziendaagricolascaglia.it> (ultima visita 28 maggio 2018).

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali:  
<https://www.politicheagricole.it> (ultima visita 29 maggio 2018).

Cooperativa Sociale "Meeting Service": <http://www.meeting-service.it> (ultima visita 29 maggio 2018).

Manuale HACCP: <http://www.manualehaccp.it> (ultima visita 29 maggio 2018).

Cooperativa Sociale "Terra Mia": <http://www.terramiaonline.org> (ultima visita 29 maggio 2018).