

Verso una transizione ecologica agroalimentare in Veneto. Il nesso tra salute pubblica, sistemi alimentari e governo del territorio

Marta De Marchi

Università Iuav di Venezia
Dipartimento di Culture del Progetto
Email: marta.demarchi@iuav.it

Maria Chiara Tosi

Università Iuav di Venezia
Dipartimento di Culture del Progetto
Email: mariachiara.tosi@iuav.it

Abstract

Il cibo è un sistema territoriale strettamente legato alla salute pubblica, all'equità sociale e al governo del territorio. In primo luogo, le abitudini alimentari sono alla base di effetti opposti, dall'incidenza delle malattie cardiovascolari ai fenomeni di malnutrizione. Inoltre, il sistema alimentare ha anche impatti indiretti sulla salute dei cittadini lungo tutta la filiera: inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo, ma anche produzione di notevoli quantità di rifiuti. In secondo luogo, il cibo e le sue catene del valore comportano spesso disuguaglianze sociali: non solo in termini di ingiustizia alimentare, derivante da una difficile accessibilità al cibo sano e fresco, ma anche in termini di disparità di potere tra gli attori che si interfacciano nelle diverse fasi della filiera. In terzo luogo, il cibo sta acquisendo, direttamente e indirettamente, una rilevanza sempre maggiore negli strumenti di governo del territorio: programmi di riorientamento dei modelli di produzione agricola, politiche urbane del cibo, obiettivi relativi al consumo di suolo e alla gestione dei rifiuti.

L'Unione Europea sta riconoscendo le questioni legate al cibo come temi urbani urgenti e, oltre alla PAC, negli ultimi anni ha promosso ulteriori programmi per rendere il sistema alimentare più compatibile con l'ambiente, più resiliente ai cambiamenti climatici e più equo nelle relazioni tra attori e tra territori.

In questo contesto si sviluppa il progetto Cities2030, finanziato dal programma europeo Horizon 2020, che riunisce 40 partner europei coinvolti a vario titolo nelle diverse fasi del sistema alimentare. L'obiettivo principale del progetto è quello di sviluppare, nelle 8 città e 2 regioni che costituiscono i casi studio, nuove politiche e pratiche alimentari in grado di riorientare i sistemi esistenti verso modelli più sostenibili, resilienti ed equi. La metodologia concordata dai partner prevede il coinvolgimento di tutti i gruppi di interesse e gli attori dell'arena del sistema cibo, attraverso l'attivazione di Policy and Living Labs urbani. Questi City Region Food System Labs (CRFS Labs) dovranno lavorare alla costruzione di nuove politiche urbane e progetti pilota in grado di attivare processi di innovazione nel sistema alimentare di riferimento.

Le università veneziane Ca' Foscari e Iuav sono coinvolte nello sviluppo di due CRFS Labs nella regione Veneto: uno nella città di Vicenza, l'altro nella laguna di Venezia. Lavorare su questi due casi permetterà di riflettere su sistemi alimentari molto diversi, anche se geograficamente vicini: Vicenza, tradizionalmente vocata alla produzione di foraggio e carne, con un significativo settore manifatturiero alimentare; Venezia, caratterizzata da consumo e da produzione legati all'acqua, con piccoli produttori agricoli nelle isole.

Il paper propone alcune riflessioni metodologiche avviate da Iuav, inquadrando i primi risultati di Cities2030 alla luce del nesso tra società, salute e governance.

Parole chiave: local development, city-region, public policies

1 | Introduzione

Il cibo è un sistema territoriale complesso, risultato di pratiche socio-economiche e politiche del territorio rivolte a settori e fasi diverse della filiera. Oltre ad investire una dimensione sociale ed ambientale, il sistema cibo si snoda in luoghi, spazi e paesaggi, da un lato adattandosi al contesto esistente, dall'altro costruendo e trasformando il territorio (De Marchi, 2020).

Il cibo ci obbliga a riflettere con approcci multi-livello a questioni urbane urgenti, quali la salute pubblica, l'equità sociale e i processi di transizione in corso nel territorio.

In primo luogo, le abitudini alimentari sono alla base di effetti opposti, dall'incidenza delle malattie cardiovascolari (frequenti soprattutto nei contesti occidentali, ma più in generale negli ambiti sociali di

benessere economico) ai fenomeni di malnutrizione (che ancora persistono nei gruppi sociali più fragili del mondo). Il sistema alimentare ha anche impatti indiretti sulla salute dei cittadini lungo tutta la filiera: inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo, ma anche produzione di notevoli quantità di rifiuti e conseguente difficoltà nello smaltimento.

In secondo luogo, il cibo e le sue catene del valore comportano spesso disuguaglianze sociali. Questo si manifesta in termini di ingiustizia alimentare, derivante da una difficile accessibilità al cibo sano e fresco, che spesso va di pari passo con un'educazione alimentare inadeguata o limitata. Ma la disuguaglianza si verifica anche in termini di disparità di potere tra gli attori che si interfacciano nelle diverse fasi della filiera; pensiamo alla forza che gli attori della grande distribuzione possono esercitare sui produttori, schiacciati da un mercato che propone ai consumatori finali prezzi che non sono in grado di coprire i costi di produzione all'origine.

In terzo luogo, il cibo incrocia i processi di transizione che investono il territorio. Per questo sta acquisendo, direttamente e indirettamente, una rilevanza sempre maggiore negli strumenti di governo del territorio: programmi di riorientamento dei modelli di produzione agricola, politiche urbane del cibo, obiettivi relativi al consumo di suolo e alla gestione dei rifiuti stanno crescendo di importanza nelle agende urbane di piccole e grandi città.

Il sistema cibo è costituito da un insieme di pratiche e processi capaci di rivelare geografie di luoghi e di flussi inedite, utili per decifrare il territorio del quale fatichiamo sempre di più a comprenderne le logiche di funzionamento. Il cibo è dunque una possibile lente per guardare i processi di transizione in corso, uno strumento transcalare che riesce a tenere insieme pratiche della quotidianità con processi globali, microgeografie locali e macrogeografie internazionali. Osservare il territorio attraverso il cibo, ci consente di rilevare gli incroci plurimi di flussi e di usi che caratterizzano ciascuno specifico spazio e, forzandoci ad osservare umano e non umano, ci avvicina alle numerose contraddizioni che l'accostamento di queste due dimensioni sottende.

2 | Cities2030. Co-creating resilient and sustainable food systems towards FOOD2030

Queste considerazioni danno ragione del fatto che l'Unione Europea stia riconoscendo le questioni legate al cibo come temi urbani urgenti e, oltre alla Politica Agricola Comunitaria (PAC), negli ultimi anni ha promosso ulteriori programmi per rendere il sistema alimentare più compatibile con l'ambiente, più resiliente ai cambiamenti climatici e più equo nelle relazioni tra attori e tra territori. La nuova PAC 2023-2027 supporta, con ancora maggiore forza rispetto al settennato precedente, un futuro sostenibile per i produttori primari europei. Le aree rurali e l'agricoltura, infatti, sono centrali non solo in questa, ma anche in altre importanti politiche europee. All'interno del programma "Green Deal Europeo", la strategia Farm to Fork si prefigge di accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile che dovrebbe avere un impatto ambientale neutro o positivo, adattarsi al cambiamento climatico e mitigarlo, contrastare la perdita di biodiversità, garantire cibo sicuro, sano e accessibile a tutti, garantire giustizia a tutti i lavoratori del comparto economico di riferimento.

Ad integrazione delle politiche comunitarie, la UE da sempre promuove la ricerca scientifica in tutti gli ambiti disciplinari e, in merito alle questioni riconducibili al sistema cibo, è attualmente attivo il programma Food 2030, una politica europea specifica per orientare la ricerca in tutti i campi del sapere che si occupano a vario titolo di sistemi alimentari.

Su questo sfondo si sta sviluppando il progetto Cities2030, finanziato dal programma europeo Horizon 2020 per il periodo 2021-2024, che riunisce 40 partner europei coinvolti a vario titolo nel sistema cibo: enti di ricerca, amministrazioni locali e regionali, imprese del settore, associazioni professionali e civiche. L'obiettivo principale del progetto è quello di sviluppare, nelle 8 città e 2 regioni che fanno da casi studio, nuove politiche del cibo capaci di riorientare i sistemi esistenti verso modelli più sostenibili, resilienti ed equi. La metodologia concordata dai partner prevede il coinvolgimento di tutti i gruppi di interesse e gli attori coinvolti nell'area del sistema cibo, attraverso l'installazione di Policy (PL) e Living Lab (LL) urbani (Almirall et al., 2012; Bergvall-Kåreborn, 2009) (figura 1). Questi City Region Food System (Blay-Palmer et al., 2018) Lab (CRFS Labs, figura 2) dovranno, nel periodo di finanziamento, lavorare alla costruzione di nuove politiche urbane e progetti pilota in grado di attivare processi di innovazione nel sistema cibo di riferimento.

Cities2030 propone che i consumatori siano al centro della riflessione su come affrontare sfide imminenti: crescita demografica, rapida urbanizzazione, vasti fenomeni migratori, cambiamenti climatici e scarsità di risorse. Il progetto parte dal presupposto che senza un'azione per la transizione verso una CRFS sostenibile, l'ambiente continuerà ad essere degradato e diminuirà la capacità del mondo di produrre cibo

di qualità per tutti, riducendo al contempo la capacità di fornire cibo a tutti. La scala del CRFS rappresenta dunque una sfida che Cities2030 prova ad affrontare a livello locale e regionale, per generare soluzioni incrementali, sistemiche e attuabili, trasferibili e sostenibili.

A tale scopo, i partner di Cities2030, si prefiggono di lavorare per la trasformazione e la ristrutturazione del modo in cui i sistemi producono, trasportano e forniscono, riciclano e riutilizzano il cibo.

	FOOD JOURNEY STAKEHOLDERS' MAP					
	PRODUCTION	PROCESSING	LOGISTIC	DISTRIBUTION	CONSUMPTION	WASTE/REUSE
Policy Lab (PL)	(State, Ministry of Agriculture), Region, City, City-Region, Metropolitan City, Municipalities, water reclamation consortia, CAP funds management national and local agencies, professional sector associations	(State), Region, City, City-Region, Metropolitan City, Municipalities, professional sector associations, chambers of commerce	(State, Ministry of Transports), Region, City, City-Region, Metropolitan City, Municipalities, professional sector associations, chambers of commerce	Region, City, City-Region, Metropolitan City, Municipalities, professional sector associations, chambers of commerce	(State), Region, City, City-Region, Metropolitan City, Municipalities, consumer protection associations	(State), Region, City, City-Region, Metropolitan City, Municipalities, professional sector associations,
Living Lab (LL)	PL + producers, farmers, fishermen, agri-tourism sector workers, agronomy experts, scholars and researchers	PL + producers, transformation SME, agro-food enterprises, local and niche brands, big national brands, packaging sector workers, manufacture experts, scholars and researchers	PL + transport SME, transporters, local logistic enterprises, national and international big players, logistic platform and inter-hub management, logistic experts, scholars and researchers	PL + farmers/fisherman, large-scale retail trade players, distribution sector associations, Alternative Food Networks actors, direct sellers, farmer's market, neighborhood shops, fair trade purchasing groups, distribution experts, scholars and researchers	PL + consumers, ho.re.ca. workers and enterprises, schools, hospitals, care services, charitable associations, fair trade purchasing groups, consumption experts, scholars and researchers	PL + waste management enterprises, producers, consumers, ho.re.ca. workers and enterprises, schools, hospitals, care services, charitable associations, fair trade purchasing groups, energy producers, packaging producers, waste management experts, scholars and researchers

Figura 1 | L'immagine propone la possibile composizione dei Policy e Living Lab, individuando gli stakeholder per ciascuna fase della filiera alimentare. A partire dalla composizione del Policy Lab, costituito principalmente da istituzioni, autorità pubbliche, enti preposti al governo del territorio e associazioni di categoria, il Living Lab si differenzia per includere, oltre agli attori del PL, una platea più vasta di gruppi sociali e professionali a vario titolo coinvolti nel sistema cibo.

Fonte: De Marchi per Cities2030, 2021.

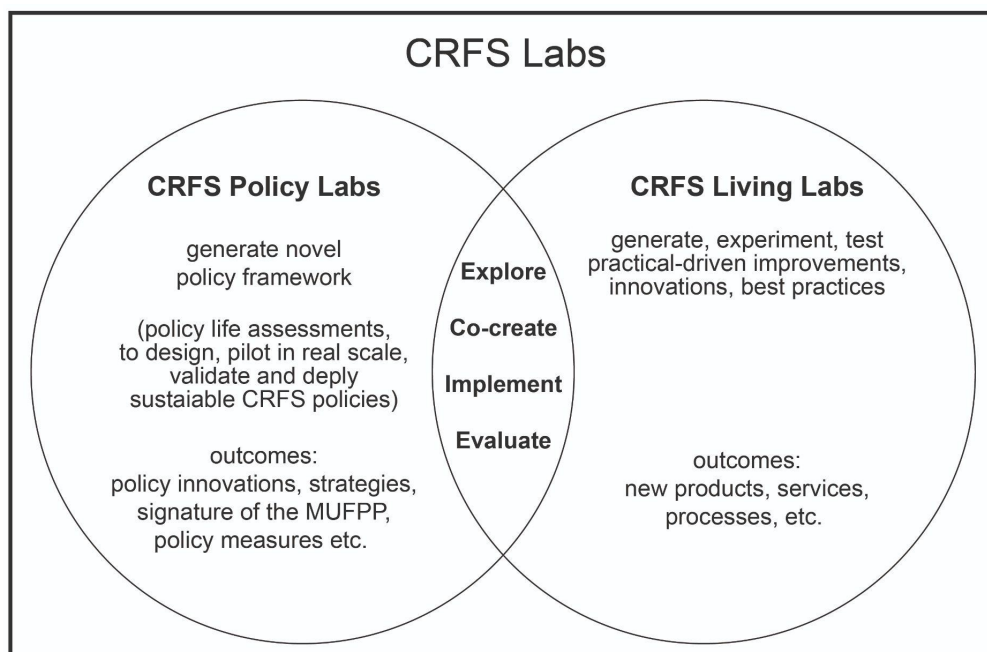


Figura 2 | L'immagine illustra le finalità dei City Region Food System Lab, come definiti dai partner di progetto Cities2030. I CRFS Lab potranno essere costituiti, nei diversi casi studi, da Policy e/o Living lab, che hanno composizione e obiettivi diversi, ma che svilupperanno il lavoro attraverso una stessa metodologia, costruita in quattro fasi: esplorare, co-creare, implementare e valutare. Fonte: Cities2030, 2021.

3 | I casi studio veneti: Vicenza e Venezia

Le università italiane, Cà Foscari e Iuav entrambe con sede a Venezia, sono impegnate nello sviluppo di due CRFS Lab nella regione Veneto: uno nella città di Vicenza, l'altro nella laguna di Venezia. Operare in questi due casi consente di riflettere su sistemi alimentari molto diversi, seppur geograficamente vicini: Vicenza, una città tradizionalmente vocata alla produzione di foraggio e carne, con un comparto manifatturiero di trasformazione del cibo rilevante; Venezia, una città sull'acqua, caratterizzata da consumi e produzioni rilevanti di pesce di mare e di laguna, con piccoli produttori agricoli nelle isole e grandi appezzamenti di bonifica dedicati alla cerealicoltura nell'immediato entroterra. Il Veneto, con le sue 382 certificazioni e i suoi 390 milioni di euro di valore derivanti dalla produzione di cibo, rappresenta rispettivamente il 13% e il 6% del totale nazionale. In Veneto, oltre 25 mila ettari sono destinati a colture biologiche. Qui operano 15 delle 40 aziende di acquacoltura biologica in Italia, mentre il 64% dell'export agroalimentare è costituito da prodotti che, secondo una metodologia consolidata da diversi anni, incorporano un alto livello di qualità (Veneto Agricoltura, 2021).

3.1 | I CRFS Lab di Vicenza¹

Negli ultimi anni, la città di Vicenza ha avviato numerose iniziative volte a promuovere un'alimentazione sana e una filiera alimentare sostenibile dal punto di vista sociale, economico e ambientale. L'impegno delle istituzioni è ulteriormente rafforzato dal contributo delle organizzazioni della società civile, delle associazioni di categoria e delle singole realtà commerciali e imprenditoriali che promuovono diverse azioni a livello locale.

Il Comune di Vicenza punta a istituire un nuovo Ufficio di Politica Alimentare e a sottoscrivere il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP).

L'obiettivo dei CRFS Lab di Vicenza è duplice: da un lato, sistematizzare e valorizzare i processi già in atto per ricondurli a una visione unitaria e coordinata e, dall'altro, promuovere la sperimentazione e l'innovazione politica, socio-culturale ed economica e responsabilizzare la comunità locale con nuove conoscenze, esperienze e opportunità. L'ambizione, che sarà ulteriormente implementata attraverso un processo partecipativo aperto, potrebbe essere riassunta nella volontà di diventare un "laboratorio per il cibo del futuro", il cui obiettivo principale è quello di garantire un cibo migliore per tutti.

¹ Il paragrafo che segue è stato costruito a partire da informazioni fornite dal Comune di Vicenza e pubblicate al link: <https://cities2030.eu/city-in-project/vicenza/>

Vicenza ha deciso di dare priorità ad alcune tematiche di particolare rilevanza: alimentazione, sostenibilità e salute, con particolare attenzione alla prospettiva femminile; crescere in salute, garantendo una educazione alimentare permanente; filiera alimentare sostenibile nelle aree urbane; cibo e sostenibilità tra etica, legalità e trasparenza.

Ad oggi, il Comune di Vicenza ha già predisposto un modello organizzativo, attivato per supportare il team che lavorerà al progetto Cities2030: un Ufficio Politiche Alimentari, che coinvolge i consiglieri comunali e fornisce l'indirizzo e il coordinamento politico; un Gruppo di lavoro tecnico, che coinvolge gli esperti/pratici dei servizi territoriali del Comune e fornisce supporto e coordinamento per le attività da implementare a livello locale; un Gruppo di lavoro degli stakeholder, che coinvolge gli stakeholder locali

I temi che verranno affrontati dal Policy Labs di Vicenza sono allineati con il MUFPP e adattati al contesto urbano e alle sue potenzialità: governance, diete sostenibili, giustizia sociale ed economica, produzione alimentare, distribuzione del cibo, spreco alimentare.

Il Living Lab istituito presso la Biblioteca Internazionale La Vigna e denominato Ortobook, è un luogo in cui gli stakeholder cooperano per migliorare la conoscenza della CRFS e dell'ecosistema alimentare, per condividere pensieri e idee al fine di co-definire un percorso verso l'innovazione, e dove si svolgono iniziative per sensibilizzare i consumatori verso scelte più sostenibili. È anche un luogo in cui gli esperti si incontrano e promuovono eventi di formazione per gli stakeholder del settore alimentare e per il pubblico in generale.

Gli ambiti di intervento proposti per l'Ortobook LL, così come individuati durante i primi incontri del nucleo operativo, sono orientati a: sensibilizzare ed educare i consumatori; sviluppare la ricerca e la condivisione della conoscenza; stimolare la creatività e l'innovazione; supportare iniziative di promozione della CRFS.

L'intento del Lab è quello di dare vita a una rete di stakeholder impegnati nell'implementazione di politiche e pratiche alimentari sostenibili, anche attraverso lo scambio di idee e suggerimenti su come affrontare concretamente le attuali sfide della sostenibilità globale.

3.2 | I CRFS Lab della laguna di Venezia

La Città di Venezia ha firmato il Milan Urban Food Policy Pact nel 2015, ma l'atto formale non è stato seguito da una vera agenda programmatica di attività per il sistema cibo. Tuttavia, da allora sono state avviate alcune iniziative e programmi settoriali, soprattutto in termini di sostegno ai giovani e ai gruppi sociali fragili².

Fino al XIX° secolo la laguna di Venezia era un territorio quasi autosufficiente in termini di approvvigionamento alimentare, tanto per il cibo di acqua quanto per quello di terra, ad eccezione dei cereali, che venivano prodotti nell'entroterra (Pitteri, 2015).

Oggi la grande richiesta di prodotti da servire nei ristoranti e negli alberghi per una popolazione turistica sempre più numerosa, impone di importare molti alimenti dall'esterno, acquistabili all'ingrosso con una notevole riduzione dei costi per i ristoratori. In un contesto economico dominato dal turismo di massa, i produttori locali stanno quindi lottando per rimanere sul mercato. Possono offrire prodotti di alta qualità provenienti da un ambiente unico, tuttavia, gli alti costi di produzione e la limitata estensione dei luoghi di produzione riducono la loro competitività. Inoltre, la produzione lagunare dipende strettamente da condizioni ambientali caratterizzate da un delicato equilibrio ecologico, attualmente sottoposte a forti stress causati dagli impatti del cambiamento climatico e da alcuni usi antropici particolarmente impattanti (Vianello, 2020).

L'Università Iuav ha quindi proposto Venezia come caso studio per diversi motivi: la firma del MUFPP, un'area di produzioni uniche, un'alta domanda di prodotti freschi, condizioni ambientali a rischio, un potenziale rilevante in termini di transizione alimentare e, non ultimo, l'essere sito del Patrimonio Unesco.

Una tale complessità territoriale e urbana richiede approcci innovativi per guidare il cambiamento. Per farlo, è più che mai necessaria una profonda comprensione del funzionamento del sistema alimentare. Un primo obiettivo dei CRFS Labs è quello di costruire un Atlante del Cibo della laguna di Venezia³, strumento fondamentale per raccogliere e promuovere l'innovazione.

² Per fare un esempio, nel 2019 è stato inaugurato a Venezia il primo "Emporio della solidarietà" dalla collaborazione tra il Comune di Venezia e la Casa dell'ospitalità di Mestre, che ha messo a disposizione i locali che ospitano l'emporio, ricevuti in concessione dall'Amministrazione comunale

³ In Italia, negli ultimi anni sono stati sviluppati diversi atlanti del cibo (Torino e Matera tra gli altri). Strumenti aperti e interattivi in grado di raccogliere dati e informazioni sul sistema alimentare, ma anche di valorizzare esperienze innovative dal basso e promuovere nuove politiche alimentari locali.

Per fare ciò, Iuav ha coinvolto altri ricercatori e studiosi attivi in laguna su temi legati al cibo, costituendo un gruppo multidisciplinare in grado di offrire esperienze, conoscenze e reti sociali consolidate in precedenti progetti. In particolare, Iuav ha stretto relazioni con il Centre of Environmental Humanities dell'Università Ca' Foscari di Venezia e con il Dottorato in Studi Storici, Geografici e Antropologici dell'Università di Padova.

In collaborazione con questi studiosi, Iuav sta definendo un documento conoscitivo da condividere con le amministrazioni locali per informarle sul progetto Cities2030, i suoi obiettivi e le sue metodologie. A partire dagli incontri bilaterali con gli enti locali, il gruppo multidisciplinare intende iniziare a lavorare all'allestimento dei CRFS Lab a Venezia.

Il gruppo di lavoro Iuav, inoltre, sta organizzando un workshop per studenti sui temi dell'alimentazione in laguna, in collaborazione con il Museo del Novecento M9 di Mestre, dove è in corso una mostra dal titolo "Gusto"⁴. Il workshop intende indagare il complesso sistema alimentare della Laguna di Venezia, con l'obiettivo di definire luoghi, spazi, attori e circolarità dei flussi. Il workshop prevede la partecipazione attiva degli attori dell'arena alimentare in due momenti di discussione e confronto che saranno anche fondativi dei due CRFS lab, il Policy Lab e il Living Lab. I risultati del workshop contribuiranno dunque ad avviare il lavoro dei CRFS Lab, fornendo indicazioni per lo sviluppo dell'Atlante come strumento operativo di conoscenza e innovazione.

Il gruppo di lavoro Iuav può contare sull'esperienza in laguna maturata nel corso degli ultimi anni, attraverso progetti di ricerca e di didattica che hanno consentito di indagare molte questioni socioeconomiche e ambientali di questo territorio così complesso e fragile.

Il Contratto di Area Umida per la laguna nord di Venezia, principale esito del progetto "CREW-Coordinated wetland management in Italy-Croatia cross border region" (2018-2020), finanziato dal programma europeo Interreg Italia-Croazia, ha permesso di conoscere con maggiore profondità i modi assai articolati in cui il territorio si fa supporto di pratiche e processi produttivi e generativi di risorse per la società e non solo luogo di consumo e estrazione di valore (Fabian et al., 2021; De Marchi e Pace, 2022) (figura 3).

Il laboratorio di Progettazione Urbanistica "FoodSpace" al terzo anno del Corso di Laurea Triennale in Architettura (2021), durante il quale gli studenti sono stati stimolati a operare una lettura territoriale critica su un frammento della pianura veneta, e a sviluppare uno scenario futuro per il sistema cibo, capace di spazializzare la transizione verso sistemi alimentari più sostenibili e resilienti.

Il laboratorio di progettazione "Circular City Studio" al primo anno del Master in Planning for Transition (2021), in cui gruppi multidisciplinari di studenti si sono confrontati sui temi della circolarità in laguna, con particolare attenzione al nesso cibo-acqua.

Il bagaglio di dati, relazioni, informazioni e letture che questo insieme plurale di esperienze ha consentito di raccogliere costituirà la base di partenza per lo sviluppo dell'Atlante del Cibo, che aspira a integrare conoscenze ed esperienze diverse. Dati quantitativi sui flussi di persone e risorse in laguna; dati qualitativi legati all'innovazione sociale e alle iniziative istituzionali e non; microstorie di persone, prodotti e luoghi che hanno a che fare con il sistema cibo. Una geografia inedita dei modi in cui il territorio, a diverso titolo, è coinvolto nel sistema di produzione, commercializzazione, consumo, rifiuto e riciclo del cibo.

⁴ Maggiori informazioni sui contenuti della mostra al link:
<https://www.m9museum.it/mostre/gusto-gli-italiani-a-tavola-1970-2050/>

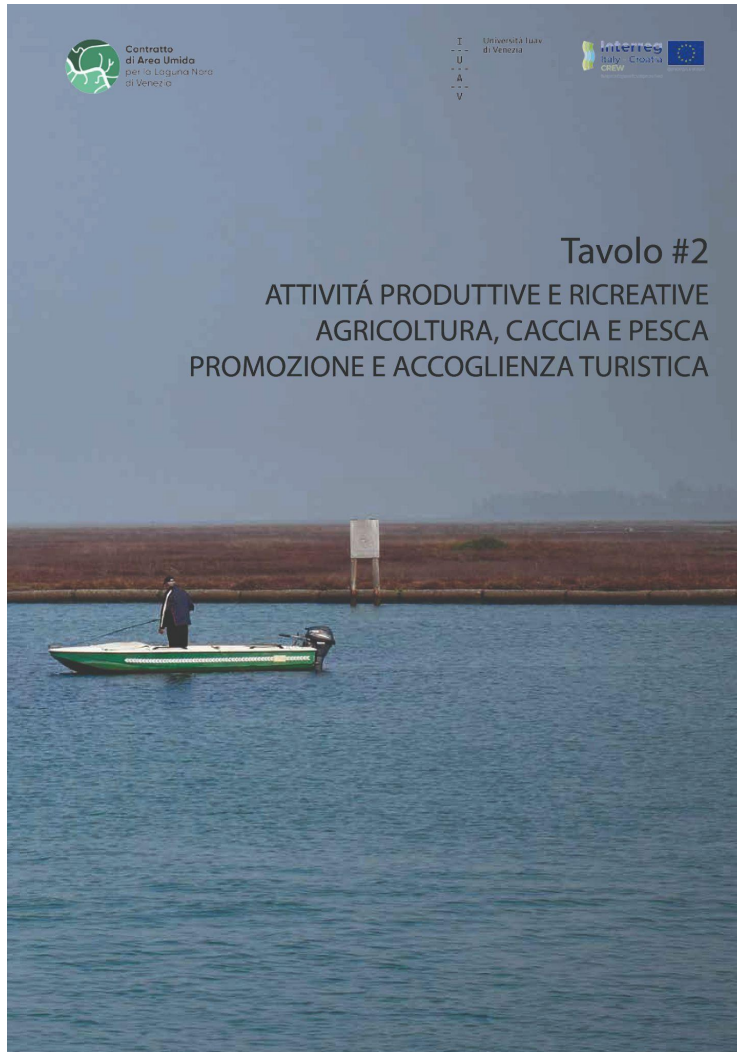


Figura 3 | Copertina del documento preparatorio per il secondo tavolo tematico del processo partecipato per la costruzione del Contratto di Area umida per la Laguna Nord di Venezia. Il tavolo si è concentrato sulle economie della laguna, primo fra tutti il turismo che, oltre ad appoggiarsi all'immenso patrimonio storico-culturale e artistico di Venezia, può contare su un'identità agroalimentare peculiare e di grande valore aggiunto.
Fonte: Angela Alcaraz per Interreg CREW, 2020.

4 | Prospettive di lavoro

I due contesti, accomunati da strumenti di governo e normative regionali, saranno esplorati nel periodo finanziato con metodologie analoghe, ma con obiettivi certamente diversi.

I living Lab, invece, costituiscono la piattaforma entro cui sperimentare innovazione per la filiera e differiranno certamente per fasi e aspetti da approfondire: maggiormente concentrati sulla formazione, educazione e sensibilizzazione della cittadinanza a Vicenza; più focalizzati sul rapporto tra produttori e consumatori locali e sull'impatto dei forti flussi turistici in laguna di Venezia.

I Policy Lab sono intesi come luogo e strumento per la costruzione di politiche urbane del cibo e i due territori potranno giovare dallo scambio reciproco e dal confronto tra sperimentazioni che hanno questa stessa finalità. L'ambizione comune è quella di una costante collaborazione per esplorare forme innovative di strumenti che consentano di integrare il cibo come sistema all'interno delle agende urbane locali, esperienze pioniere in Veneto, una regione che, nonostante la rilevanza economica dei settori legati al cibo (in particolare produzione, trasformazione, esportazione e turismo) non si è mai dotata di strumenti di governo specifici per il sistema agroalimentare.

Un ulteriore esito del progetto Cities2030, dunque, potrebbe essere quello di individuare alcune linee guida per un coordinamento a scala regionale tra le nuove politiche urbane del cibo.

Riferimenti bibliografici e sitografia

- Almirall E., Lee M., Wareham J. (2012), “Mapping Living Labs in the Landscape of Innovation Methodologies”, in *Technology Innovation Management Review*, 2(9), pp. 12- 18.
- Bergvall-Kåreborn B., Ståhlbröst A. (2009), “Living Lab: an open and citizen-centric approach for innovation”, in *Int. J. Innovation and Regional Development*, 1(4), pp.356– 370.
- Blay-Palmer A., Santini G., Dubbeling M., Renting H., Taguchi M., Giordano T. (2018), “Validating the City Region Food System Approach: Enacting Inclusive, Transformational City Region Food Systems”, in *Sustainability*, 2018, 10, 1680; doi:10.3390/su10051680.
- Dansero E., Nicolarea Y. (2016), “Dalle pratiche alle politiche: costruire gli spazi del cibo”, in *Territorio*, Franco Angeli, 79: 19-26. DOI: 10.3280/TR2016-079003.
- De Marchi M., Pace M. (2022), “Un contratto per la laguna”, in Tosi M.C., De Marchi M., Pace M., Velo L. (a cura di) *Laguna Futuri. Atlante eclettico della Laguna di Venezia*, Quodlibet Studio, Roma, pp. 180-187 (in corso di pubblicazione, prevista per settembre 2022).
- De Marchi M. (2021), “Praticare l’adattamento nella/all’ laguna”–“Practicing adaptation in/to the lagoon”, in Tosi M.C. (a cura di), *La laguna di Venezia: un grande magazzino di idee e di progetti, QU3 – iQuaderni di U3*, Roma (ISSN 2531-7091).
- De Marchi M. (2020), “Foodspace. Leggere le trasformazioni territoriali attraverso lo spazio del cibo: il caso Veneto”, in *Archivio di Studi Urbani e Regionali*, XXX, 128, 2020 – 2017 ISSN 0004-0177 ISSN 1971-8519.
- Fabian L., De Marchi M., Iuorio L., Tosi M.C. (a cura di, 2021), *Voci Echi Laguna*, Anteferma, Venezia.
- Pitteri M. (2015), “Alimentazione in laguna. Mulini, orti e coltivazioni”, in Calabi D., Galeazzo L. (a cura di) *Acqua e cibo a Venezia. Storie della laguna e della città*, Marsilio, Venezia, pp. 49-51.
- Veneto Agricoltura (2021), *Rapporto 2020 sulla congiuntura del settore agricolo veneto*.
- Vianello R. (2020), “Le risorse tra acqua, terre e barene”, in Crovato G., Tagliapietra M., Vianello R. (a cura di), *Pellestrina*, Il Poligrafo, Padova.

Riconoscimenti

Si ringraziano i gruppi di lavoro Cities2030 del Comune di Vicenza, e in particolare la dott.ssa Mara Mignone, e della Biblioteca La Vigna, per le informazioni e i dati forniti e per il confronto stimolante e costruttivo intrapreso fin dall’inizio del progetto.