

IL PERCORSO PARTECIPATO PER LA DEFINIZIONE DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO DELLA CITTÀ DI BARI

REPORT CONCLUSIVO

a cura di **APS Farina o8o ETS**, con la collaborazione di Salento Kmo APS e Città Fertile STP, nell'ambito del progetto "GenerAzione Cibo", finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali a valere sul Fondo per il finanziamento di iniziative e progetti di rilevanza nazionale ai sensi dell'art. 72 del decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 e s.m.i..



This work is licensed under CC BY-NC-SA 4.0. To view a copy of this license, visit <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

1. Premessa e contesto

Motivazioni

Il cibo è un elemento in grado di definire identità culturali, plasmare il paesaggio, strutturarsi come elemento di cittadinanza e come strumento economico, politico, sociale.

Questa trasversalità permette di declinare il tema alimentare sotto diverse prospettive utili a costruire contesti materiali e immateriali finalizzati al miglioramento delle condizioni di vita dei cittadini.

Occuparsi di sistemi alimentari sostenibili non è solo una scelta etica, ma una necessità urgente che tocca l'ambiente, l'economia, la giustizia sociale e la salute collettiva.

La produzione e il consumo di cibo, infatti, hanno un impatto enorme sul pianeta: i sistemi alimentari da soli sono responsabili di circa un terzo delle emissioni globali. Spreco alimentare, perdita di biodiversità, deforestazione, consumo di suolo e di acqua incidono direttamente sulla salute della Terra e sul futuro delle prossime generazioni. Agire in questa direzione significa ridurre gli impatti ambientali della filiera alimentare e avvicinarsi a modelli di vita più rispettosi degli equilibri naturali.

Promuovere i prodotti locali vuol dire anche salvaguardare un patrimonio culturale e gastronomico, rafforzare l'economia di prossimità e creare nuove opportunità di lavoro. La Puglia è una delle regioni più ricche di agro-biodiversità, ciò vuol dire che essa beneficia di un patrimonio genetico di grande variabilità, indissolubilmente legato ad una cultura alimentare e gastronomica tra le più ricche.

Dal punto di vista sociale, l'accesso al cibo è un diritto, non un privilegio. In Puglia, purtroppo, si rileva un aggravarsi della povertà alimentare: secondo Coldiretti, le famiglie pugliesi in povertà relativa rappresentano il 21-22,3%, situazione che inevitabilmente ha conseguenze dirette con la qualità dell'alimentazione. Contrastare la povertà alimentare, contrastare gli sprechi, redistribuire le eccedenze e garantire accesso ad un cibo sano e di qualità - con particolare attenzione alle fasce più vulnerabili della popolazione - è un passo fondamentale verso una società più giusta ed equa.

Anche l'attenzione alla salute pubblica è aspetto fondamentale di un approccio politico al cibo. Promuovere una dieta sana ed equilibrata significa investire sul benessere delle persone e combattere obesità e cattive abitudini: secondo l'ISS, nel biennio 2022-23, in Puglia quasi metà degli adulti è in eccesso di peso (37% sovrappeso, 11,7% obeso, oltre la media nazionale). In questo, l'educazione ha un ruolo fondamentale. Le mense pubbliche, a partire da quelle scolastiche, possono diventare un laboratorio di cambiamento, proponendo modelli alimentari più sostenibili e inclusivi. Parallelamente, programmi educativi mirati possono aiutare a sensibilizzare cittadini e cittadine sull'importanza di un'alimentazione consapevole ed equilibrata.

La transizione alimentare deve essere riconosciuta come un ambito d'intervento politico prioritario. Mettere in rete i soggetti coinvolti in ogni fase del ciclo produttivo, rafforzare la collaborazione tra cittadini e istituzioni e costruire politiche alimentari partecipate sono azioni indispensabili per guidare un cambiamento reale.

Queste motivazioni spingono la Città di Bari ad adottare una Food Policy come ambito amministrativo in cui il pubblico incontra il privato per costruire insieme modelli efficienti e per promuovere salute, equità e sostenibilità nel sistema alimentare locale. La Food Policy si configura così come uno spazio progettuale partecipativo, un “cantiere aperto” dove confluiscono operatori con competenze e ruoli trasversali.

FOCUS CONTESTO TERRITORIALE

La Puglia è ai vertici nazionali per produzione agroalimentare (oltre 5,5 miliardi di euro nel 2023) e la provincia di Bari ne è il principale hub commerciale. La filiera agroalimentare è dunque un settore di estrema rilevanza per la Puglia che presenta tuttavia non pochi elementi critici.

Obesità e sovrappeso

- Elevata incidenza in Puglia: secondo un'analisi diffusa nel 2023 da Coldiretti Puglia su dati Istat, quasi il 50% dei pugliesi adulti risulta in eccesso ponderale (sovrappeso od obeso). In particolare, la maggioranza degli anziani over 65 (51,6%) presenta peso eccessivo.
- Minori a rischio: circa 1 bambino su 3 in Puglia ha problemi di peso. Il 36,7% dei bambini risulta sovrappeso o obeso (21,6% sovrappeso, 10,3% obeso, 4,8% obesità grave). Complessivamente, il 37% dei minori pugliesi presenta eccesso ponderale, dato ben superiore alle attese epidemiologiche.
- Abitudini alimentari scorrette: solo il 39,8% dei bambini pugliesi consuma una merenda adeguata a metà mattina e l'11,1% mangia frutta meno di una volta a settimana (o mai). Tali comportamenti alimentari, uniti alla sedentarietà, contribuiscono alla diffusione dell'obesità infantile in tutto il Sud Italia (dove si registra un chiaro gradiente negativo rispetto al Nord).

Povertà e Insicurezza Alimentare

- Disagio economico diffuso: i dati rivelati da Coldiretti Puglia sulla base del rapporto “Noi Italia” dell'Istat, mostrano che in Puglia l'incidenza di povertà relativa è del 22,3% (oltre un quinto delle famiglie). Circa 900 mila persone nella regione sono a rischio indigenza e fanno ricorso a mense sociali o pacchi alimentari per potersi alimentare. Questo dato, aggravato prima dalla pandemia e poi dall'inflazione, evidenzia la presenza di famiglie sempre più in difficoltà nel garantire cibo sano e sufficiente ai figli. Anche molti anziani soli e nuclei familiari monoreddito risultano in stato di insicurezza alimentare, costretti a chiedere aiuto per beni di prima necessità.
- Deprivazione alimentare: indicatori indiretti di insicurezza alimentare sono rappresentati dalla quota di popolazione che non può permettersi pasti proteici regolari (indicatore in crescita nel Mezzogiorno) e dall'aumento della domanda presso i banchi alimentari e le associazioni caritative.

Sprego Alimentare: Quantità e Dinamiche

- Quantità di cibo sprecato: ogni anno in Puglia finiscono nella spazzatura oltre 250 tonnellate di alimenti commestibili. Il dato equivale, su scala individuale, a circa 75 grammi di cibo sprecato al giorno per persona (oltre 27 kg annui pro capite), quantitativo in crescita (+8% stimato nel 2024) secondo Coldiretti. Nel complesso, lungo la filiera “dal campo alla tavola” si disperde quasi un terzo (31%) dei prodotti alimentari, uno spreco enorme di risorse in termini economici, etici e ambientali.
- Dove avviene lo spreco: secondo i dati, la fase di consumo domestico sarebbe la più critica con le famiglie che buttano in media l'11% del cibo che acquistano. Seguono la ristorazione collettiva (mense, ristoranti) con circa il 5% di sprechi e la distribuzione commerciale (negozi, supermercati) che scarta circa il 2% dei prodotti. Ciò indica che interventi educativi e logistici rivolti ai consumatori possono avere un impatto significativo nella riduzione degli sprechi. Tuttavia le misurazioni ai livelli precedenti della filiera (trasformazione e, soprattutto, produzione primaria) risultano ancora molto carenti, nascondendo probabilmente una parte importante del problema.
- Impatto dello spreco alimentare: lo spreco alimentare contribuisce all'8-10% delle emissioni globali di gas serra ed implica un inutile dispendio di acqua, suolo ed energia. In Puglia, fattori climatici estremi (es. ondate di calore estive) aggravano le perdite lungo la filiera, rendendo più difficile la conservazione e il trasporto dei cibi.
- Segnali positivi: parallelamente cresce però la sensibilità dei cittadini. Ad esempio il 35,7% dei pugliesi oggi acquista prodotti a “Km zero” e di stagione, segno di una maggiore attenzione verso consumi sostenibili e anti-spreco. Secondo uno studio dell'ISPRA del 2017 nelle filiere corte, regionali e biologiche (vendita diretta in azienda o a domicilio, mercati e negozi degli agricoltori) gli sprechi prodotti sono minori rispetto a quelli dei sistemi convenzionali. Incentivare lo sviluppo di queste filiere avrebbe quindi un impatto positivo anche in termini di riduzione degli sprechi.

Filiere e Valorizzazione della Produzione Locale

- Articolazione della filiera e rincari: i prodotti agricoli del territorio spesso raggiungono il consumatore attraverso filiere molto lunghe, con numerosi passaggi intermedi. Ogni passaggio aggiunge un ricarico di prezzo: si stima che il prezzo al dettaglio possa aumentare fino al 400% rispetto al prezzo pagato all'agricoltore. Questo significa che al produttore locale resta solo una piccola frazione del valore finale. Ad esempio 1 kg di grano duro pugliese è pagato circa €0,24 al coltivatore, ma produce 1 kg di pane venduto a 3-5 € al pubblico – un divario enorme dovuto a trasformazione e distribuzione.
- Mancata remunerazione dei produttori: a fronte di prezzi al consumo in aumento, gli agricoltori locali vedono margini di guadagno ridotti. In Puglia, regione ricca di

produzioni agricole (dalla cerealicoltura all'olio d'oliva, dall'ortofrutta al vino), ciò si traduce in una scarsa valorizzazione economica del prodotto locale: spesso i prezzi all'origine non coprono adeguatamente i costi di produzione, scoraggiando il ricambio generazionale in agricoltura e mettendo a rischio la sostenibilità del settore primario.

- Iniziative per filiere corte: per contrastare questi effetti, si promuovono le filiere corte e i mercati contadini, che accorciano la distanza tra produttore e consumatore. La vendita diretta a "Km zero" garantisce prezzi più equi. Anche Bari ha inaugurato nel 2025 un grande mercato coperto contadino (1500 mq in via Bernardini) per favorire la vendita diretta di prodotti locali. Queste azioni mirano a valorizzare la produzione agricola locale, riconoscendo agli agricoltori un giusto prezzo e offrendo ai cittadini cibo più fresco, tracciabile e legato al territorio.

Fonti:

dati provenienti da indagini e rapporti ufficiali (ISTAT, Sorveglianze sanitarie ISS PASSI e Okkio alla Salute, Ministero della Salute, ISPRA), da enti locali e di settore (Regione Puglia, Osservatori universitari, Coldiretti Puglia) e da articoli pubblicati online:

lagazzettadelmezzogiorno.it;

regione.puglia.it;

buonasera24.it;

bari.coldiretti.it;

quotidianodelsud.it

Inquadramento nazionale e regionale

La Food Policy di Bari si inserisce in un quadro strategico politico e amministrativo multi-livello. A livello nazionale e regionale esistono diverse leggi che si configurano come strumenti utili a supportare e rafforzare le politiche del cibo, inserendole in un contesto più ampio, ad esempio:

- **L.R. 13/2017 – “Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari”**
Strumento quadro regionale contro lo spreco alimentare; istituisce la Rete regionale per la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze.
- **L.R. 9/2018 "Disposizioni in materia di agricoltura sociale"**, promuove l'integrazione di attività agricole con servizi sociali, educativi e di inserimento lavorativo per soggetti svantaggiati
- **L.R. 43/2012 – “Norme per il sostegno dei Gruppi di acquisto solidale (GAS)”**
Incentiva i GAS, anche attraverso misure di sostegno economico e promozione.
- **L.R. n. 32/2014 “Disposizioni per il sostegno e la diffusione del commercio equo e solidale”**
Mira a sostenere e promuovere il commercio equo e solidale sul territorio regionale, riconoscendone l'importanza sociale, culturale ed educativa

- **L.R. 24/2015 – “Codice del commercio” (artt. su filiera corta e mercati locali)**
Riconosce e valorizza mercati contadini e filiere corte come strumento di sostegno all’economia agricola regionale.
- **L.R. 16/2018 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero"**
Incentiva il consumo e la commercializzazione di prodotti locali, promuovendo la vendita diretta da parte degli agricoltori e l'utilizzo di prodotti a km zero nella ristorazione collettiva e privata. Introduce anche il marchio "Puglia km zero" per identificare e valorizzare tali prodotti
- **L.R. 24/2022 "Disciplina delle Strade del Vino e dei Sapori di Puglia"**
Mira a valorizzare e promuovere il territorio pugliese e i suoi prodotti di qualità attraverso l'istituzione delle Strade del Vino e dei Sapori, incentivando il turismo enogastronomico e la conoscenza delle produzioni locali.
- **PSR Puglia 2023–2027 (Programma di Sviluppo Rurale)**
Include misure su agroecologia, filiere corte, sostegno giovani agricoltori e valorizzazione biodiversità.
- **Piano Regionale della Prevenzione 2020–2025**
Prevede azioni su corretta alimentazione, lotta all’obesità e promozione della salute.
- **Patto città-campagna – PPTR Puglia (2015)**
Strumento innovativo del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale, che mira a ricucire il rapporto tra aree urbane e agricole. Il Patto promuove la multifunzionalità dell’agricoltura periurbana, la tutela dei paesaggi rurali, la gestione sostenibile delle risorse e la valorizzazione delle produzioni locali. È un riferimento diretto per le politiche alimentari urbane, perché integra pianificazione territoriale e sistema agroalimentare.
- **Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile – Puglia Sostenibile (2022)**
Recependo l’Agenda 2030, la strategia integra le politiche regionali su energia, clima, economia circolare e sistemi agroalimentari sostenibili. Prevede obiettivi specifici sulla riduzione dello spreco, promozione di filiere locali, lotta alla povertà alimentare e tutela della biodiversità.

2. Il processo partecipativo di Generazione Cibo per una Food Policy cittadina

Scenario zero

Le città sono in prima linea nelle sfide del nostro sistema alimentare. Con oltre la metà della popolazione mondiale che vive nelle aree urbane, le aree urbane devono affrontare enormi responsabilità, tra cui garantire l'accesso a cibo nutriente, combattere i cambiamenti climatici, preservare le matrici ambientali e i mezzi di sussistenza rurali, migliorare le infrastrutture urbane.

Le Food Policies (politiche alimentari) sono gli strumenti attraverso i quali le amministrazioni locali possono programmare interventi integrati sui temi della filiera agroalimentare. Si tratta di un insieme di strategie e azioni coordinate messe in atto per influenzare e migliorare il sistema alimentare a livello locale. L'obiettivo generale è garantire che il cibo sia accessibile, sano, sostenibile, equo e culturalmente appropriato per tutti.

«Le food policies urbane diventano di conseguenza lo spazio amministrativo nel quale può trovare concretezza un modello di governance trasparente, paritaria e collaborativa, e questo proprio perché il cibo, meglio di altri argomenti pubblici, riesce ad essere strumento di rappresentazione collettiva»¹



¹ "Cibo Territori E Città" M. Mininni 2019

Negli ultimi anni la città di Bari ha avviato diverse iniziative concrete maturate a livello nazionale, metropolitano e locale che anticipano e sostengono l'attuale percorso di definizione partecipata di una Food Policy cittadina.

La prima tappa risale al 2015, anno in cui, a Milano, viene firmato l'**Urban Food Policy Pact**, patto che impegna le città aderenti a sviluppare sistemi alimentari equi, sani e sostenibili. Bari ha aderito al Patto, ponendo le basi di un impegno politico di lungo termine.

Nel 2019 la refezione scolastica cittadina è stata premiata come "**Mensa di eccellenza**" ed è stata inserita nell'elenco nazionale delle **Mense biologiche italiane**, riconoscendo la qualità degli approvvigionamenti e l'attenzione alla salute dei più piccoli.

Nel 2020 la Città Metropolitana di Bari, insieme al CIHEAM Bari, ha avviato il progetto **Food Agenda Lab (FAL)**, laboratorio di ricerca e innovazione dedicato ai temi del sistema alimentare e al loro impatto sul territorio.

Nel 2022 prende vita **CiBa**, organismo dedicato al rafforzamento del dialogo e della cooperazione tra attori istituzionali, sociali ed economici sul tema del cibo.

Con la Delibera della Città Metropolitana di Bari n. 203/23 del 2023 è stata approvata la **Food Policy Metropolitana**, primo strumento programmatico formale che orienta le scelte dell'area vasta verso un sistema alimentare più giusto e sostenibile.

Nel 2024 l'APS Farina 080 ETS propone, nell'ambito del progetto nazionale "**GenerAzione Cibo** - Cittadinanza attiva per i sistemi alimentari sostenibili" finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali attraverso l'Art. 72 del Decreto Legislativo 117/2017 - Avviso 2/2023, un processo partecipativo diffuso, coinvolgendo cittadini, associazioni, operatori economici e istituzioni nella costruzione condivisa delle politiche del cibo della città di Bari.

Infine, nel 2025, il Comune di Bari approva la Delibera di Giunta n. 37/25, atto di indirizzo che sancisce l'avvio ufficiale del processo partecipato per la redazione del documento programmatico della **Food Policy cittadina**.

Sul fronte della **filiera corta**, nel 2025 il Comune ha affidato lo spazio del **Mercato di Via Bernardini** a Campagna Amica – Coldiretti, creando un punto di incontro stabile tra produttori locali e cittadini. Parallelamente, la Città ha aderito al progetto regionale "**Orti di Puglia**", promuovendo la diffusione dell'**agricoltura civica e urbana** attraverso orti urbani e sociali, con ricadute positive sia in termini ambientali che sociali.

Di rilievo anche l'esperienza di **Bari Social Food**, che a partire dal 2021 ha messo in campo attività di formazione e sensibilizzazione contro lo spreco alimentare, accompagnate dall'attivazione di una **mensa sociale** in via Zuccaro e dell'**Emporio della Salute**, spazi dedicati al sostegno delle persone in difficoltà.

A questo si affiancano molteplici esperienze cittadine promosse da organizzazioni del terzo settore, imprese e cittadini organizzati per promuovere il contrasto e la prevenzione allo

spreco alimentare, l'agricoltura sociale e a Kmo, gli orti urbani, il contrasto alla povertà alimentare e l'educazione sui temi ambientali e ad una corretta alimentazione.

Tutte queste iniziative dimostrano che la città ha già sperimentato pratiche concrete per migliorare l'accesso al cibo, ridurre gli sprechi, sostenere le filiere locali e promuovere un'alimentazione sana e sostenibile. Esse costituiscono dunque il patrimonio di partenza su cui costruire in modo organico e partecipato la Food Policy di Bari.



Generazione Cibo: la visione strategica

La *vision* ispiratrice del processo partecipativo per una Food Policy cittadina, promosso dall'APS Farina 080 ETS in collaborazione con il Comune di Bari nell'ambito del progetto *Generazione Cibo*, è quella di un **sistema urbano e periurbano** in cui il cibo diventi ponte di coesione sociale, sviluppo locale e sostenibilità ambientale. In questa prospettiva, il cibo non è solo merce, ma elemento di relazioni: tra produttori e consumatori, tra cittadini e istituzioni, tra quartieri periferici e centro urbano.

L'obiettivo è **trasformare Bari in una "città del buon cibo"**: dove ogni persona può avere accesso a cibo sano, sostenibile, culturalmente appropriato, e dove la produzione locale, la biodiversità e il recupero degli sprechi siano pilastri riconosciuti della politica urbana.

Questa visione ambiziosa si traduce in alcune direttrici strategiche:

- **Equità alimentare**, ossia garantire che nessuno rimanga escluso dall'accesso ad un'alimentazione sana e dignitosa;
- **Resilienza e autosufficienza territoriale**, attraverso il rafforzamento delle relazioni e delle filiere locali e la diversificazione produttiva;

- **Partecipazione attiva**, con la cittadinanza come protagonista nella definizione delle politiche locali del cibo;
- **Sostenibilità ambientale**, con riduzione degli impatti della filiera (energia, trasporto, spreco) e promozione di pratiche agroecologiche.

Dall'Assemblea del Cibo ai Tavoli di progettazione partecipata

Il processo partecipato promosso nell'ambito di Generazione Cibo ha previsto un approccio *bottom-up*, ponendo come punto di partenza il coinvolgimento di cittadini, produttori, scuole, associazioni, ricercatori, esperti e decisori pubblico-politici. Il processo, che ha visto la collaborazione e la facilitazione di Città Fertile s.t.p. e Salento Kmo APS, si è sviluppato in più fasi.

Il percorso partecipativo ha preso le mosse da una **mappatura**² iniziale degli stakeholder attivi nel sistema alimentare locale (produttori, distributori, ristoratori, associazioni, enti di ricerca, mercati, etc) e da un'analisi del contesto cui hanno partecipato Università, Politecnico di Bari e CIHEAM Bari. A seguito di queste azioni preliminari è stata convocata l'**Assemblea del Cibo** dell'8 aprile 2025.

Durante l'Assemblea del Cibo, i partecipanti e le partecipanti sono stati suddivisi casualmente in tre tavoli (arancione, rosso e viola) che hanno lavorato parallelamente su due temi partendo da alcune domande:

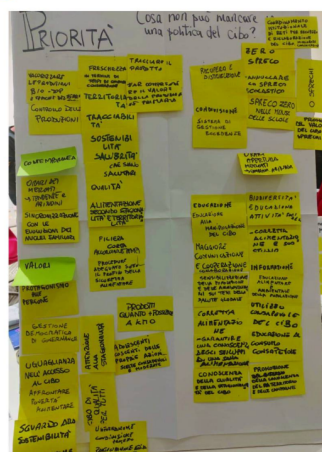
1. Galassia dei portatori di interesse > chi sono, cosa faccio e in quale area di Bari?
2. Priorità e azioni > cosa non può mancare in una politica del cibo urbana e cosa posso fare io a partire da domani?

I tavoli sono stati gestiti grazie a tecniche di facilitazione e visualizzazione a muro con la metodologia del *metaplan* per far emergere le visioni prioritarie e le linee di intervento prioritarie.

Tavolo Arancione



Galassia dei portatori di interesse



Schema di lavoro - priorità



Schema di lavoro - azioni

² La mappatura è consultabile su <https://www.politichedelcibo.bari.it/mappa>

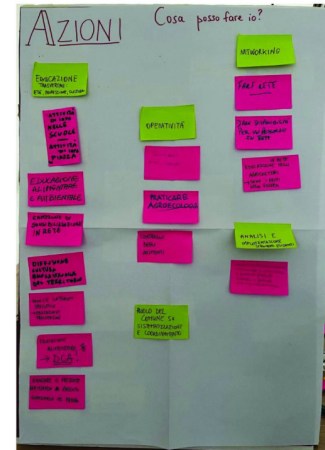
Tavolo Rosso



Galassia dei portatori di interesse

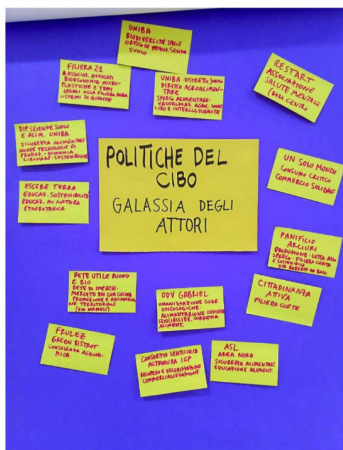


Schema di lavoro - priorità



Schema di lavoro - azioni

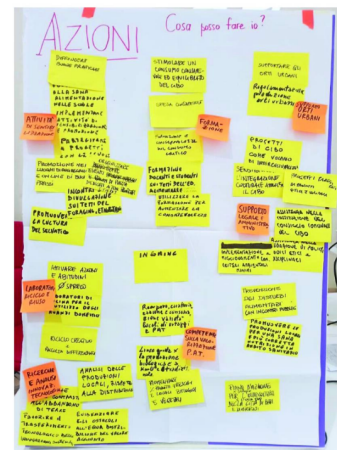
Tavolo Viola



Galassia dei portatori di interesse



Schema di lavoro - priorità



Schema di lavoro - azioni

Le priorità emerse dall'Assemblea del Cibo rispetto alle politiche del cibo di Bari sono state in particolare cinque:

- 1) Una politica del cibo urbano che sia **contemporanea**, che parli a tutte e tutti di lotta allo spreco alimentare, faciliti la fruizione dei mercati e l'accesso al cibo sano e di qualità, garantisca informazioni chiare e dettagliate sugli alimenti, dia slancio al protagonismo delle comunità locali e degli attori della filiera, anche dei più piccoli.
- 2) Una politica del cibo urbana che sia incentrata su **educazione e cultura della salute**, che guardi al cibo come strumento di contaminazione culturale e sensibilizzazione e che supporti la cittadinanza nella consapevolezza delle scelte legate alla produzione, all'acquisto e al consumo.
- 3) Una politica del cibo urbana che sia incentrata sulla **sostenibilità ambientale** e sulla cura del territorio, che incentivi approcci ecologici e di diversificazione delle produzioni.

- 4) Una politica del cibo urbana che sia incentrata su **sostenibilità sociale, equità ed etica**: che sia a supporto dell'economia locale e custode del diritto di tutte e tutti all'accesso a cibo sano e di qualità.
- 5) Una politica del cibo urbana che garantisca **sostenibilità di processo** tramite strumenti operativi interni, un modello di governance forte e azioni di studio, analisi, mappatura e ricerca continue.





Gli esiti dell'Assemblea del Cibo, sono stati tradotti in macrotemi e linee di indirizzo, andando a costituire a loro volta un nuovo punto di partenza per le tre sessioni di lavoro successive, ovvero i Tavoli di co-progettazione, con l'obiettivo di redigere gli orientamenti condivisi della policy urbana e definire i primi progetti pilota su cui concentrare le energie comuni.

Cronoprogramma del processo partecipativo

I Tavoli di co-progettazione, in cui i partecipanti hanno potuto elaborare proposte concrete di azione per il piano del cibo, sono stati così distribuiti:

- **“Dalla terra alla tavola: sostenibilità ambientale e cura del territorio”** 1° tavolo tematico del 20 maggio 2025, ospitato presso Spazio13.
- **“Equità e diritto al cibo per la sostenibilità sociale”** 2° tavolo tematico del 28 maggio 2025, organizzato presso Porta Futuro.
- **“Educazione alimentare e cura della salute”** 3° tavolo tematico, 6 giugno 2025, ospitato presso Porta Futuro.

A seguito dei tre tavoli, il 17 ottobre 2025 è stato realizzato, nell’ambito del Forum GAS promosso dalla Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari della Regione Puglia, un ulteriore incontro sul tema della Governance, ovvero la progettazione condivisa della possibile forma gestionale della Food Policy cittadina.



COMUNE DI BARI

AVANTI POPOLO!

VERSO LA FOOD POLICY DELLA CITTÀ DI BARI

TAVOLI DI LAVORO:

1 - DALLA TERRA ALLA TAVOLA: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E CURA DEL TERRITORIO
20/05 h 17:00 SPAZIO 13

2 - EQUITÀ E DIRITTO AL CIBO PER LA SOSTENIBILITÀ SOCIALE
28/05 h 17:00 PORTA FUTURO

3 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E CURA DELLA SALUTE
06/06 h 17:00 PORTA FUTURO

GenerAZIONE Cibo

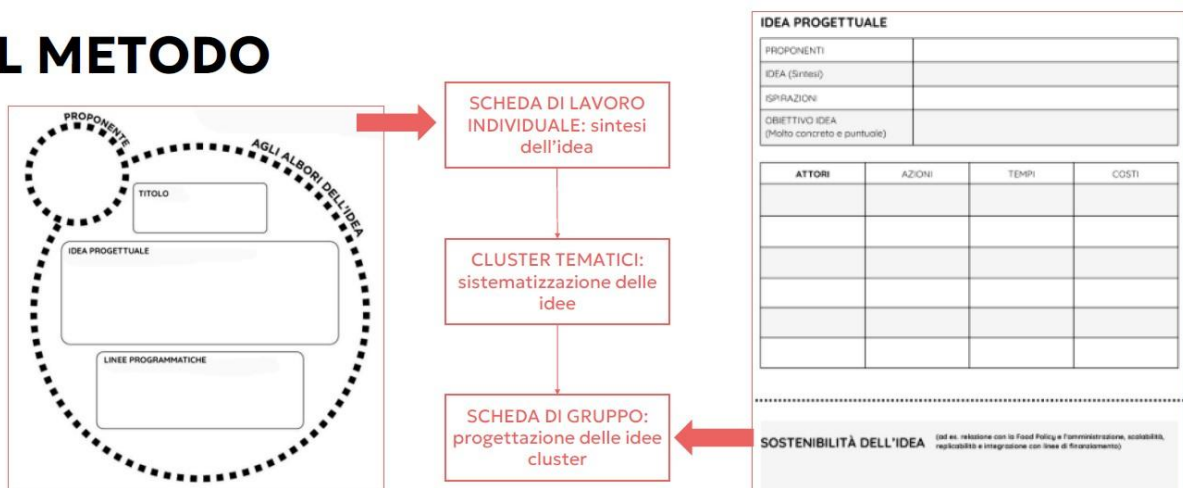
Generazione Cibo promuove la partecipazione delle cittadine e dei cittadini, in particolare giovani, nella lotta per un ambiente più sano e un cibo più sostenibile. AGISCI CON NOI!

Il metodo adottato

In tutti e tre i tavoli partecipati di co-progettazione, i partecipanti hanno lavorato su due differenti schede di lavoro:

- 1) ***Agli albori dell'idea***, per riportare sinteticamente un'idea individuale, agganciarla alle linee d'indirizzo emerse dall'Assemblea del Cibo e poterla raccontare alle facilitatrici e agli altri partecipanti al tavolo.
- 2) ***Idea progettuale***, emersa da più partecipanti in gruppo dopo la sistematizzazione di idee simili e complementari, dando vita a primi progetti pilota condivisi e più specifici. La scheda ha richiesto di evidenziare un obiettivo concreto e puntuale e di elencare attori, tempi e costi per svolgere le attività individuate. Infine, ha lasciato spazio a eventuali elementi di sostenibilità legati alla relazione con la Food Policy urbana, alla replicabilità dell'intervento e all'integrazione con eventuali linee di finanziamento.

IL METODO



Questo metodo ha dato la possibilità di far emergere le proposte di ciascun individuo della platea a livello embrionale, clusterizzarle per tematismi, e successivamente sviluppare le stesse in un lavoro di gruppo, con l'obiettivo di far emergere una serie di "progetti pilota".

Tavolo I - Dalla terra alla tavola: sostenibilità ambientale e cura del territorio

Il primo tavolo è stato incentrato sulla **sostenibilità** della filiera agroalimentare "dalla terra alla tavola". I lavori hanno stimolato una riflessione intorno allo sviluppo di una cultura della **cura del territorio** da parte di tutti gli attori della filiera e su una politica del cibo urbana che incentivi approcci ecologici e di responsabilizzazione collettiva.

I principi guida e le linee di indirizzo emerse dall'Assemblea del Cibo e tematizzate per il primo incontro, utili a orientare la creazione delle prime idee pilota, sono state:

L.1.1 - Azioni e pratiche di networking

L.1.2 - Promozione della produzione e dei produttori sostenibili

L.1.3 - Studio e innovazione tecnologica

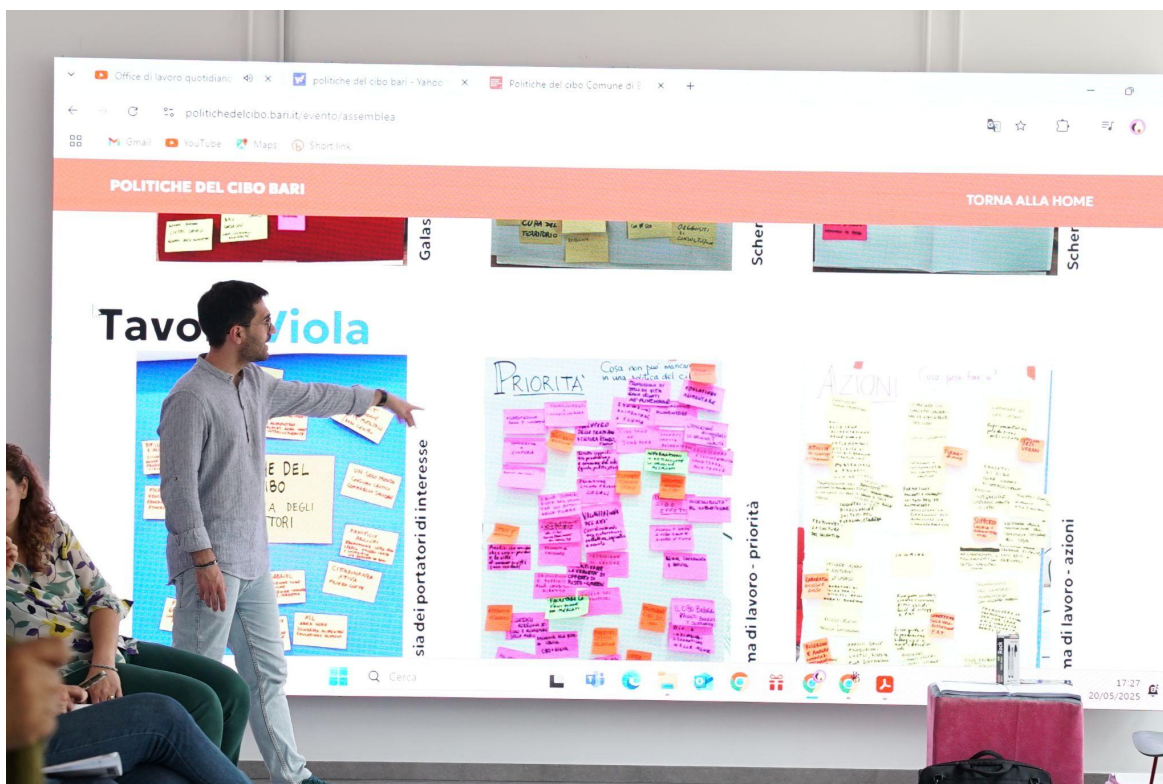
L.1.4 - Azioni di promozione e valorizzazione del cibo locale, dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) e di altre eccellenze locali

L.1.5 - Azioni di supporto legale e amministrativo

L.1.6 - Promozione e coordinamento governance



POLITICHE DEL CIBO DELLA CITTÀ DI BARI





I progetti emersi:

#1 | Aree verdi urbane

OBIETTIVO

Ridurre l'abbandono delle aree verdi pubbliche e private, sia verde agricolo sia verde urbano

SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA

Incentivare il legame tra agricoltura e città; coordinare altre fonti esistenti di finanziamento a supporto del progetto pilota

IL PROGETTO

AZ. 01 Censimento aree campione e realizzazione infrastrutture da parte del Comune di Bari

AZ. 02 Assegnazione di aree verdi attrezzate a gruppi organizzati di cittadini

AZ. 03 Accompagnamento alla fase di start up

AZ. 04 Incentivi a nuovi giovani imprenditori agricoli in città, singoli o associati

AZ. 05 Incentivi per agricoltura e verde a cooperative o imprese per esercizio conto terzi

#2 | B2B equosolidale locale

- OBIETTIVO** Promuovere l'incontro e la condivisione di produttori e ristoratori per prodotti a kilometro zero tracciati
- SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA** Altamente replicabile in quanto propone un modello di sviluppo B2B. Si rende necessario prevedere una piattaforma pubblica a garanzia di trasparenza e tracciabilità
- IL PROGETTO**
- AZ. 01** Promozione della piattaforma da parte della pubblica amministrazione
 - AZ. 02** Presentazione dei prodotti da parte delle aziende locali ai ristoratori
 - AZ. 03** Sviluppo di una nuova consapevolezza da parte dei ristoratori locali: adozione di prodotti locali e di qualità

#3 | Potere contadino

- OBIETTIVO** Progettare spazi pubblici dedicati all'incontro tra produttori locali e consumatori
- SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA** Da valutare
- IL PROGETTO**
- AZ. 01** Identificazione, da parte del Comune, di spazi pubblici da dedicare al cibo a kilometro zero
 - AZ. 02** Rafforzamento delle relazioni tra produttori locali e consumatori per sensibilizzare a una produzione a kilometro zero. Analisi contestuale di un possibile modello di governance
 - AZ. 03** Definizione, da parte di associazioni e produttori, di un programma di intervento e azioni di sensibilizzazione culturale che prevedono anche momenti di aggregazione attorno al cibo
 - AZ. 04** Commercializzazione attraverso i Gruppi di Acquisto Solidale dei prodotti. Coinvolgimento delle attività di ristorazione attorno al tema

#5 | Forti in casa

- OBIETTIVO** Favorire la conoscenza e il consumo di prodotti biologici locali e l'incontro tra domanda e offerta organizzando fiere bio in cui i produttori possono incontrarsi e fare rete
- SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA** Ciclo annuale di 6 eventi. Idea scalabile perché coinvolge trasversalmente attori di diversa natura: enti pubblici, aziende, ristoratori, scuole
- IL PROGETTO**
- AZ. 01** Attività di informazione, assaggio, racconto e vendita di prodotti bio
 - AZ. 02** Coinvolgimento degli istituti alberghieri per la preparazione di piatti con prodotti bio locali
 - AZ. 03** Comunicazione e pubblicità dell'evento da parte dell'Amministrazione Comunale, costi di gestione, logistica e accessori

#6 | Produzione sostenibile

OBIETTIVO	Sostenere forme di aggregazione tra imprese della produzione primaria per promuovere sistemi di produzione sostenibile. Costituire «organizzazioni di produttori» formate da produttori locali
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	Da valutare
IL PROGETTO	AZ. 01 Mappatura delle imprese del territorio e segmentazione merceologica da parte di associazioni di categoria AZ. 02 Formazione e accompagnamento su forme aggregative da parte di Filiera21 AZ. 03 Formazione su sistemi di produzione sostenibile da parte di AIAB AZ. 04 Accordi commerciali con GDO, public procurement, mercati, ristoratori

Dall'incontro di temi cari all'amministrazione comunale ed elementi prioritari per la comunità locale e gli attori della filiera del cibo, il primo tavolo di lavoro ha fatto emergere **tre possibili linee di intervento**:

- l'opportunità di potenziare i mercati e le reti di produttori locali, rafforzando la relazione con consumatori e ristoratori;
- la necessità di elevare il livello e l'efficienza delle mense e dei pasti che esse offrono;
- la possibilità di incentivare modelli sostenibili di agricoltura urbana, anche intervenendo su aree urbane già a verde o abbandonate.

Tavolo II - | Equità e diritto al cibo per la sostenibilità sociale

Il secondo tavolo partecipativo è stato incentrato sul tema del **cibo come diritto**, come strumento di welfare e infrastruttura sociale per un'**alimentazione sana, diffusa e accessibile**.

I principi guida e le linee di indirizzo prioritarie emerse dall'Assemblea del Cibo e tematizzate per il secondo incontro, utili a orientare la creazione delle prime idee pilota sono state:

L .2.1 Promozione di approcci ecologici e della cultura del riciclo e del riuso

L .2.2 Azioni di sensibilizzazione ed educazione alla diminuzione degli sprechi

L .2.3 Promozione della ristorazione collettiva sostenibili e a kilometro zero

L .2.4 Azioni di sensibilizzazione ed educazione trasversale al kilometro zero e della consapevolezza rivolte al più ampio target di cittadini





I progetti emersi:

#1 | Mezzi condivisi per il recupero

OBIETTIVO	Dotare gli enti del terzo settore che si occupano di recupero di mezzi di trasporto condivisi con l'Amministrazione Comunale
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	Da valutare
IL PROGETTO	AZ. 01 Acquisto della flotta/noleggior di mezzi di trasporto adeguati da parte del Comune AZ. 02 Mappatura comunale degli hotspot/antenne, della domanda – bisogni a cui rispondere – e dell'offerta – merce a disposizione AZ. 03 Gestione condivisa dei mezzi da parte degli ETS

#2 | Trasformazione delle eccedenze

OBIETTIVO	Incentivare meccanismi di economia circolare per trasformare le eccedenze dei mercati ortofrutticoli ed eventualmente dei privati
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	Costruzione di un prototipo di mercato basato sulle eccedenze trasformate e conseguente generazione di ricavi. Si inserisce nella linea di indirizzo dell'Amministrazione di ripensamento dei mercati come spazi ibridi
IL PROGETTO	AZ. 01 Messa a disposizione di un locale comunale per lo stoccaggio AZ. 02 Recupero e redistribuzione da parte degli enti del terzo settore AZ. 03 Trasformazione e vendita da parte degli ETS e/o privati AZ. 04 Infrastrutturazione del nuovo spazio mercatale comunale AZ. 05 Formazione e inserimento lavorativo da parte degli ETS per il personale impiegato AZ. 06 Redistribuzione degli utili sulla cittadinanza

#3 | Tracciare per risparmiare

OBIETTIVO	Monitorare i flussi di eccedenze presso la piccola, media e grande distribuzione. Tracciare la filiera di produzione e inserire premialità fiscali (es. TARI)
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	Una sperimentazione che può essere replicabile e scalabile. Ruolo di supporto della Regione per bilanciare il disavanzo fiscale dei Comuni
IL PROGETTO	AZ. 01 Modifica del regolamento TARI comunale inserendo incentivi legati alla lotta allo spreco AZ. 02 Tracciabilità dei prodotti durante l'intera filiera (blockchain) AZ. 03 Istituzione di un registro dei prodotti invenduti nella piccola, media e grande distribuzione AZ. 04 Sperimentazione di un caso pilota comunale in collaborazione con un soggetto della GDO

#4 | Menù inclusivi, sostenibili, interculturali

OBIETTIVO	Creare un menù vegetale che inclusa una ricetta basata su un'eccellenza locale declinata in chiave interculturale. Conoscere altre culture e comunità, annullando le distanze a tavola
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	Una sperimentazione replicabile in altri contesti e facilmente inseribile nell'alveo delle politiche pubbliche sociali della Città di Bari
IL PROGETTO	AZ. 01 Individuazione del prodotto locale vegetale da parte dell'Università di Bari AZ. 02 Creazione del menù con professionalità interne AZ. 03 Marketing territoriale per la promozione e diffusione dell'esperienza. AZ. 04 Creazione di un sito web per consentire alle comunità internazionali locali di inserire le proprie ricette tradizionali AZ. 05 Raccolta dati, monitoraggio e valutazione esperienze

#5 | Cibo consapevole

OBIETTIVO	Determinare un cambiamento individuale e collettivo tramite un accesso al cibo che includa anche scelte consapevoli
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	L'idea si presta a essere realizzata in molteplici forme: studio, pratiche di coinvolgimento di piccoli produttori, GDO e GAS, iniziative promozionali di carattere sociale...
IL PROGETTO	AZ. 01 Iniziative di sensibilizzazione volte alle associazioni locali AZ. 02 Coinvolgimento dell'Università di Bari e del mercato contadino per la diffusione di pratiche AZ. 03 Laboratori rivolti alla cittadinanza per la diffusione di conoscenza e consapevolezza

Il secondo tavolo di lavoro ha fatto emergere la possibilità di lavorare su temi quali la **sensibilizzazione della collettività** volta alla costruzione di una nuova consapevolezza nel rapporto con il cibo, l'opportunità di considerare il cibo come strumento inclusivo e la necessità di trovare soluzioni innovative per la lotta allo spreco e il recupero delle eccedenze.

Tavolo III - | Educazione alimentare e cura della salute

Il terzo tavolo ha affrontato il tema delle azioni dedicate all'**educazione alla sostenibilità, alla salute e alla corretta alimentazione**, valorizzando il cibo come strumento di incontro tra culture e di sensibilizzazione sociale. Grande rilevanza è stata data alla necessità di supportare la cittadinanza nella consapevolezza delle scelte legate alla produzione, all'acquisto, al consumo.

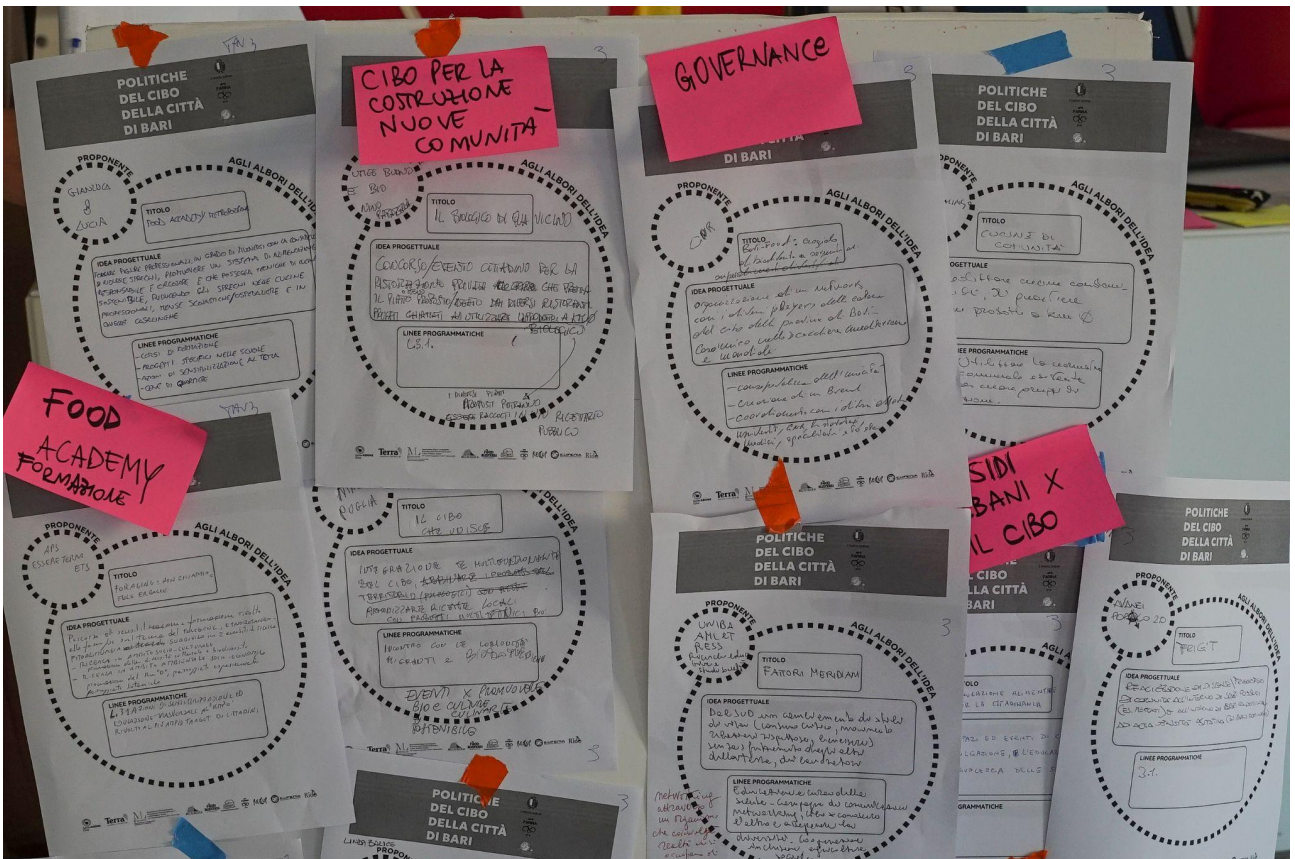
I principi guida e le azioni prioritarie emerse dall'Assemblea del Cibo e tematizzate per il terzo incontro, utili a orientare la creazione delle prime idee pilota sono state:

L.3.1 Azioni di sensibilizzazione ed educazione trasversale al kilometro zero rivolte al più ampio target di cittadini

L.3.2 Azioni di networking



POLITICHE DEL CIBO DELLA CITTÀ DI BARI



I progetti emersi:

#1 | Food academy metropolitana

- OBIETTIVO** Educare, sensibilizzare e formare sui temi di sicurezza alimentare, corretta alimentazione, spreco alimentare, economia circolare, foraging e tutela ambientale
- SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA** Da valutare
- IL PROGETTO**
- AZ. 01** Coordinamento, definizione e finanziamento da parte del Comune di Bari
 - AZ. 02** Formazione dell'ASL su sicurezza alimentare ed educazione alimentare
 - AZ. 03** Elaborazione dei dati a carico dell'Università
 - AZ. 04** Creazione di una rete di collaborazione con associazioni ed ETS
 - AZ. 05** Fruizione della rete da parte delle scuole e delle attività di somministrazione

#2 | Infopoint cibo e salute

- OBIETTIVO** Sviluppare azioni stabili di educazione alimentare
- SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA** Da valutare
- IL PROGETTO**
- AZ. 01** Identificazione di spazi comunali disponibili dei mercati cittadini
 - AZ. 02** Allestimento e arredamento degli spazi nei mercati
 - AZ. 03** Approvvigionamento di prodotti locali biologici tramite GAS
 - AZ. 04** Sviluppo di attività e laboratori di educazione alimentare e lotta allo spreco da parte dell'Università di Bari
 - AZ. 05** Recupero delle eccedenze nei mercati

#3 | Diversi e consapevoli

- OBIETTIVO** Creare un modello di sviluppo e conservazione delle peculiarità territoriali della Terra di Bari tramite azioni di networking e governance
- SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA** Da valutare
- IL PROGETTO**
- AZ. 01** Azioni di ricerca da parte dell'Università di Bari
 - AZ. 02** Creazione di un brand comunale legato al cibo
 - AZ. 03** Creazione di un sito web e azioni di marketing, promozione e comunicazione da parte del CNR, associazioni, ETS, Fondazione Dieta Mediterranea...
 - AZ. 04** Percorsi formativi

#4 | Comunità attraverso il cibo

OBIETTIVO	Migliorare la socialità, creare benessere, vincere la solitudine, diffondere consapevolezza agroalimentare
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	La proposta è replicabile e scalabile e si inserisce come asset importante nella food policy del Comune di Bari
IL PROGETTO	AZ. 01 Apertura delle cucine dei ristoratori e proposta di menu biologici e a chilometro zero AZ. 02 Ciclo di incontri conviviali ed educativi con psicologi e nutrizionisti AZ. 03 Realizzazione di un programma comunale di educazione alimentare AZ. 04 Costituzione della rete «Il cibo che fa bene alla mente e al corpo» per il coordinamento e la gestione delle iniziative previste

#5 | Cucina di comunità costellata

OBIETTIVO	Creare cucine di comunità diffuse nei mercati a chilometro zero sfruttando la regolamentazione per le Imprese Alimentari Domestiche (IAD)
SOSTENIBILITÀ DELL'IDEA	Da valutare
IL PROGETTO	AZ. 01 Individuazione di cucine domestiche disponibili AZ. 02 Progettazione e contrattualizzazione in applicazione della normativa AZ. 03 Allestimento delle cucine AZ. 04 Apertura al pubblico e inizio delle attività

Il terzo tavolo di lavoro ha sottolineato il legame tra cibo, benessere e convivialità evidenziando la necessità di occasioni pubbliche continuative di sensibilizzazione ed educazione nei confronti del cibo e della sana alimentazione, sottolineando quanto questi siano elementi attorno ai quali è possibile creare comunità.

Tutti i progetti pilota emersi dai tre tavoli e fin qui rappresentati sono la riproduzione, sintetica ma fedele, delle schede di lavoro compilate dai partecipanti al tavolo e offrono punti di vista e suggerimenti concreti sugli orientamenti pratici che la pubblica amministrazione dovrebbe intraprendere nello sviluppo della food policy urbana. I report completi dei tavoli sono liberamente consultabili su www.politichedelcibo.bari.it

La proposta della Giunta Mensa

Un ulteriore contributo al processo partecipativo è pervenuto dalla Giunta Mensa, che riunisce i rappresentanti delle Commissioni mensa dei singoli Istituti Scolastici cittadini che erogano il servizio di refezione. La proposta, che riportiamo di seguito, è frutto di un incontro tematico dedicato alla refezione scolastica.

Proposte di miglioramento dei servizi di Refezione scolastica e integrazione del Capitolato d'appalto

«Sul tema della ristorazione collettiva, si deve operare attraverso soluzioni da adottare nella prossima gara d'appalto per la fornitura del servizio mensa nelle scuole dell'infanzia e primaria, al fine di superare alcune criticità che i genitori dei bambini che frequentano le classi del tempo pieno hanno rilevato e che la Giunta mensa ha in più occasioni rappresentato al Comune.

Gli obiettivi principali che a nostro avviso le politiche del cibo nell'ambito della ristorazione collettiva devono conseguire sono i seguenti:

- Somministrazione di cibo di qualità;
- Educazione alla sana alimentazione;
- Valorizzazione delle produzioni locali, in particolare dei piccoli produttori;
- Lotta agli sprechi.

Tali obiettivi sono strettamente legati tra loro e il conseguimento di ciascuno di essi contribuisce al conseguimento degli altri.

Con riferimento all'appalto si ritiene che sia necessario stabilire che un'impresa possa aggiudicarsi soltanto uno dei lotti in cui è suddiviso l'appalto (in conformità all'Art. 58 "Suddivisione in lotti" del D.Lgs. 36/2023 e in particolare al comma 4 che prevede che "La stazione appaltante può limitare il numero massimo di lotti per i quali è consentita l'aggiudicazione al medesimo concorrente per ragioni connesse alle caratteristiche della gara e all'efficienza della prestazione, oppure per ragioni inerenti al relativo mercato..."). Al riguardo sarebbe opportuno prevedere tre lotti anziché i due attuali. In tal modo, ciascun fornitore dovrà operare su un numero di pasti giornaliero inferiore a 1.500 e potrà conseguentemente approvvigionarsi più agevolmente di prodotti a km zero valorizzando i piccoli produttori locali di qualità. Tale possibilità è invece oggettivamente di difficile realizzazione se un'unica impresa di ristorazione deve acquistare prodotti per distribuire più di 4.000 pasti al giorno.

Inoltre, si rileva che nell'appalto del Comune di Bari precedente a quello in corso di esecuzione era stabilito che i prodotti dovessero essere al 100% biologici; attualmente le percentuali di prodotti biologici previste sono ridotte e variano a seconda dei cibi. Si

propone, per la prossima procedura di appalto, di tornare a prevedere il 100% di prodotti biologici.

Si rileva, inoltre, che una criticità molto rilevante è la grande quantità di cibo che viene cestinata ogni giorno nelle scuole di Bari.

Per alcuni piatti le percentuali di cibo sprecato si avvicinano al 90-100%, ovvero migliaia di piatti giornalmente vengono prodotti, pagati e finiscono nella spazzatura.

Per limitare questo enorme spreco, un aspetto su cui operare è la composizione dei menù: il competente ufficio del Comune, che nel corso dello scorso anno ha già provveduto a sostituire alcuni piatti non graditi dai bambini, dovrebbe operare ulteriori sostituzioni al fine di giungere alla predisposizione di menù, che, nel rispetto delle linee guida, siano costituiti di piatti graditi alla maggior parte dei bambini. Per ottenere questo risultato è necessario effettuare un'attenta scelta sia dei cibi sia delle modalità di preparazione e di presentazione agli utenti.

Il tema riguarda principalmente i contorni (in particolare le verdure cotte) e il pesce. Al riguardo si propone di avviare un'azione specifica, con il coinvolgimento ad esempio di istituti alberghieri, per raccogliere proposte di ricette e di modalità di presentazione delle verdure e del pesce che possano risultare graditi ai bambini.

Si può pensare ad un processo che preveda l'assaggio e la valutazione da parte di una commissione costituita da Funzionari dell'ufficio PEG del Comune/Giunta mensa/ASL in collaborazione con l'affidatario del servizio mensa e poi una somministrazione di prova presso tutte le scuole o presso un campione di classi/scuole e un monitoraggio del relativo gradimento. Si propone, inoltre, di attivare specifiche attività formative in tema di corretta alimentazione dirette ai genitori e altre attività dirette ai bambini nelle scuole.

Con riferimento a queste ultime, si potrebbero realizzare delle mini attività informative di 5 minuti (per non incidere sulle attività formative), da tenersi prima della somministrazione dei pasti per illustrare ai bambini le caratteristiche e le proprietà del pesce e/o delle verdure (o di altri cibi) distribuiti nella giornata, al fine di invogliare i bambini ad assaggiare e consumare i cibi distribuiti. Si potrebbe pensare al coinvolgimento di esperti di alimentazione/formatori/animatori che effettuino tali attività nelle diverse scuole (non contemporaneamente in tutte le scuole ma a rotazione).

Inoltre, per valorizzare le produzioni locali, si potrebbero prevedere nella procedura d'appalto meccanismi di premialità per le imprese che si riforniscano da piccoli produttori del territorio che posseggano determinate caratteristiche di qualità.

Infine, si potrebbero attivare, inizialmente in via sperimentale su una o più scuole, processi di recupero e redistribuzione delle eccedenze».

A valle del processo partecipativo: un incontro per discutere della Governance

Parallelamente al lavoro di approfondimento tematico ed elaborazione di progetti pilota, il percorso partecipativo aveva anche l'obiettivo di definire una proposta relativa alla **creazione e al funzionamento di un organismo democratico permanente di consultazione** a supporto del Comune di Bari nei processi decisionali legati al sistema alimentare urbano.

La riflessione su questo tema è stata alimentata dalla collaborazione con il Dipartimento Jonico dell'Università di Bari, proponendo agli studenti del corso "Politiche locali del cibo per la sostenibilità, i diritti e la buona governance", a valle di un approfondimento sulle esperienze esistenti in altre città italiane, di elaborare una proposta di funzionamento per l'organo di governance della food policy barese.

	INTERVENTO Fabio Ciconte, Consiglio del Cibo di Roma	INTERVENTO Laura Costantino, Antonio Santoro Università di Bari
COMPOSIZIONE	creato con un tavolo di cui fanno parte tutti le realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc. circa 45 partecipanti, anche esperti di pubblico 8 tavoli di lavoro tematici 1 tavolo si riunisce una volta al mese circa gruppi operativi di lavoro ogni tre mesi circa	
RUOLO E FUNZIONI	presidente su elezione consiglio di amministrazione capitolato sulle mense delibera su povertà alimentare istituzione delle case del cibo	Realizza un documento condiviso agli stakeholder coinvolti già presenti La 16/2018 (preparata nel 2014) valutazione periodica triennale benefici della filiera corta CTC Centro di Trasformazione e Commercio
DIALOGO E MEDIAZIONE	funzione di dialogo e mediazione con le diverse realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc. funzione di dialogo e mediazione con le diverse realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc. funzione di dialogo e mediazione con le diverse realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc. funzione di dialogo e mediazione con le diverse realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc.	
NOTE EVENTUALI	Il Comune di Bari ha creato un tavolo di cui fanno parte tutti le realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc. Il Comune di Bari ha creato un tavolo di cui fanno parte tutti le realtà politiche, sociali, economiche, culturali, sportive, ecc.	la proposta viene presentata al Comune di Bari e viene discussa

Il risultato è stato presentato dalla prof.ssa Laura Costantino e dallo studente Antonio Santoro nel corso di un incontro pubblico organizzato il 17 ottobre 2025³, focalizzando l'attenzione sugli strumenti normativi che dovrebbero indirizzare la costituzione di un possibile organo consultivo ovvero il Consiglio del Cibo della Città di Bari. Nel corso dell'incontro è stata anche analizzata l'esperienza del Consiglio del Cibo di Roma,

³ L'incontro è stato realizzato all'interno del Forum G.A.S. 2025 organizzato dalla Regione Puglia. Ringraziamo Francesco Matarrese e Luigi Trotta per la collaborazione

attraverso la testimonianza del suo presidente Fabio Ciconte. Gli interventi sono stati destrutturati e sintetizzati in tempo reale secondo una matrice tematica che ha analizzato la composizione del soggetto, il suo ruolo, le modalità di dialogo e mediazione con soggetti esterni e della Pubblica Amministrazione, nonché eventuali criticità o appunti emersi parallelamente. La stessa struttura è stata utilizzata per la facilitazione del successivo tavolo di lavoro.

Il tavolo di lavoro ha visto la partecipazione di circa 15 persone tra rappresentanti di Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) locali, di associazioni e aziende agricole, nonché liberi cittadini. I partecipanti e le partecipanti sono stati guidati nella discussione attraverso tecniche di visualizzazione a muro che evidenziassero i cluster di elementi simili, le relazioni tra loro ed eventuali elementi di conflitto.

Ne è emerso quanto segue:

- L'accesso al Consiglio del Cibo di Bari dovrebbe essere gestito attraverso un **Avviso Pubblico** che possa assicurare la capillarità dei soggetti raggiunti in termini di diffusione territoriale e rappresentanza dei differenti ruoli all'interno della filiera. Un elemento di profonda discussione al tavolo è stato la possibilità di includere singoli cittadini e cittadine, pur non rappresentanti di alcuna istanza costituita. La proposta conclusiva e condivisa è quella di ammettere i singoli cittadini interessati in quanto uditori, e dunque senza diritto di voto in alcuni momenti assembleari. Una volta all'anno, un nuovo Avviso Pubblico permetterebbe l'ingresso di nuovi soggetti.
- Il Consiglio del Cibo di Bari dovrebbe essere costituito da un'**ampia Assemblea**, composta da organizzazioni e soggetti formalmente costituiti e presieduta da un **Presidente eletto**, con i ruoli di a) far emergere le necessità e le criticità della filiera b) porsi come organo consultivo del Consiglio Comunale di Bari e di applicazione della Food Policy urbana.
- All'interno dell'Assemblea e per rispondere alle necessità emerse, si renderebbe necessaria la costituzione di alcune **Commissioni tecniche**, la cui composizione è basata su criteri di competenza ed esperienze pregresse, da rinnovare ogni tre anni. Le Commissioni tecniche costituirebbero il vero braccio operativo del Consiglio del Cibo e la durata triennale permetterebbe da un lato di svincolarsi nei confronti dell'attività politica, dall'altro di avere un lasso di tempo utile in cui portare a termine i progetti e le azioni ideati.
- Un ulteriore elemento di discussione è stato costituito dal **rapporto con la Pubblica Amministrazione**: secondo i partecipanti si rendono necessari a) un possibile budget di funzionamento interno, b) la possibilità di includere all'interno dell'Assemblea un funzionario comunale, che riporti a un ufficio trasversale o direttamente al Gabinetto del Sindaco, per garantire la presenza, l'impegno e la responsabilizzazione dell'interlocutore politico.
- Si rende necessaria l'analisi degli **strumenti di comunicazione** esterna per poter minimizzare la dispersione di energie pur assicurando il raggiungimento capillare della comunità locale. In particolare, si propone lo sviluppo di una comunicazione

che sia principalmente digitale e dunque svolta su canali social propri del Consiglio e una newsletter dedicata.

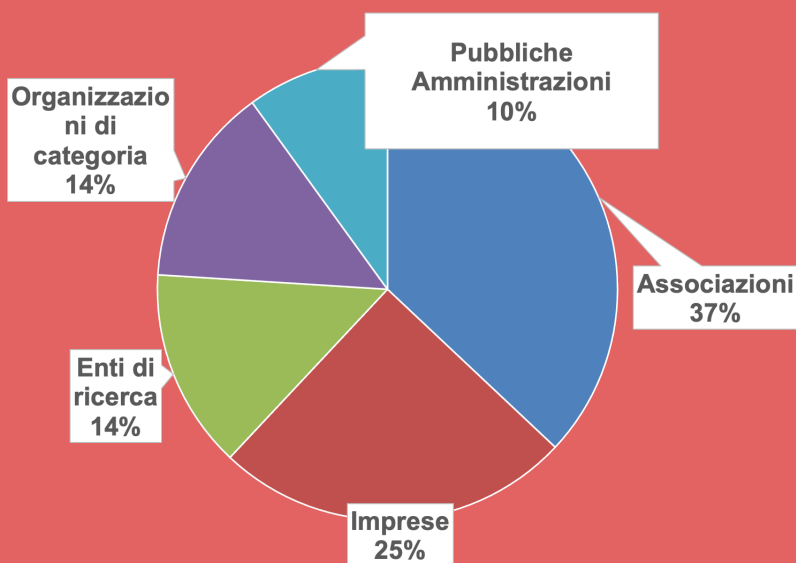




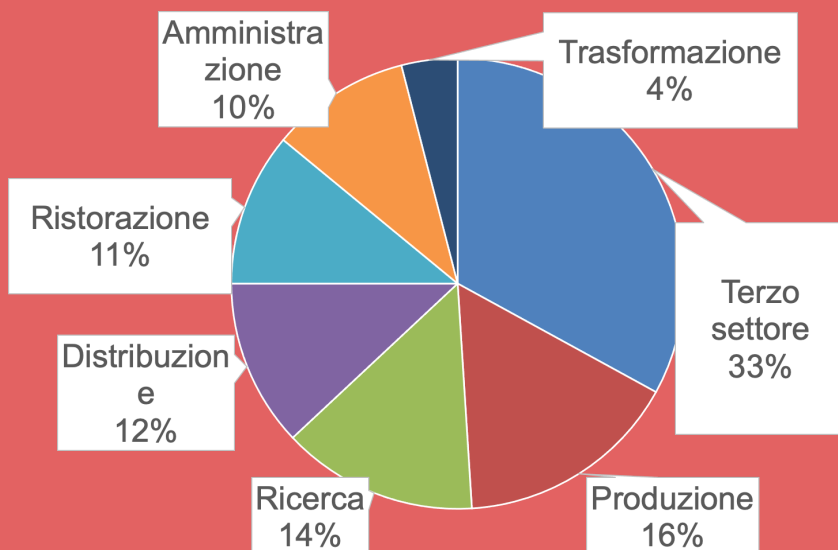
I numeri del processo partecipativo

- 5 incontri pubblici
- 16 progetti pilota elaborati
- 83 partecipanti (persone fisiche)
- 57 organizzazioni

Suddivisione delle organizzazioni partecipanti per tipologia di soggetto giuridico



Suddivisione delle organizzazioni partecipanti per livello di filiera



3 Conclusione. Una politica del cibo per la città di Bari

Il cibo è certamente un elemento identitario fondamentale per la città di Bari, profondamente radicato nella storia e nella cultura del suo territorio.

Se negli ultimi anni segnati dall'esplosione turistica della città le sue specialità gastronomiche sono state oggetto di una sovraesposizione mediatica diventandone uno dei principali biglietti da visita con una narrazione spesso folkloristica e stereotipata, il cibo rappresenta un patrimonio materiale e immateriale intorno al quale strutturare strategie ben più complesse che impattano sullo sviluppo urbano, l'inclusione sociale, la salute e la qualità dell'ambiente.

Lavorare sul rapporto tra Bari e il cibo significa quindi esplorare le dinamiche che legano la città al suo territorio, le trasformazioni delle abitudini alimentari, i processi di valorizzazione delle filiere locali e il ruolo dei migranti e delle nuove generazioni nella costruzione di una nuova cultura alimentare.

Il percorso partecipato realizzato negli ultimi mesi è stato arricchito dal contributo di una platea ampia e variegata, che ha rappresentato punti di vista diversi, più spesso complementari che contrastanti, che restituiscono la complessità di un tema trasversale, per sua natura impossibile da contenere all'interno di una singola competenza amministrativa.

In un lavoro di intelligenza collettiva ricchissimo di spunti e di tracce di sviluppo futuro a disposizione della città, è possibile rinvenire alcuni elementi ricorrenti e condivisi che meritano una particolare attenzione:

- **Ricerca di Spazi** > dal recupero di aree verdi abbandonate per la produzione alla creazione di luoghi dedicati alla distribuzione a km0, abbiamo rilevato una grande domanda di spazi fisici da condividere, che possano ospitare processi di cooperazione e contaminazione, avvicinando soggetti situati in posizioni diverse della filiera. I **mercati** rappresentano ovviamente una risorsa fondamentale a questo scopo, se saremo in grado di rilanciarne la funzione verso nuove forme di uso (peraltro già in fase di sperimentazione).

- **Sensibilizzazione ed educazione alimentare** > la crescita di consapevolezza rispetto alle dinamiche delle filiere alimentari viene considerata universalmente un prerequisito fondamentale per qualsiasi attività successiva. In questo senso, la crescita delle filiere corte, etiche ed ecologiche non può che passare attraverso attività e luoghi (anche in questo caso) dedicati all'informazione e alla sensibilizzazione della cittadinanza. Le **mense scolastiche** giocano ovviamente un ruolo fondamentale, se saranno in grado di cogliere l'evoluzione della domanda adattandosi ad un contesto in trasformazione. È forte la richiesta di creare menù capaci di valorizzare ingredienti biologici, in linea con i cicli stagionali e con una buona varietà dell'offerta, che sappiano cogliere le peculiarità delle produzioni alimentari locali e garantire un equilibrio nutrizionale, anche includendo opzioni vegetariane nella dieta degli studenti. Nell'ambito della refezione scolastica è bene inoltre attivare, in forma sperimentale, pratiche di recupero degli sprechi alimentari e di educazione ad una sana e corretta alimentazione, adottando modelli già in uso in altre

realità comunali e favorendo il lavoro di rete che in questi anni è stato sviluppato in molti campi del terzo settore locale.

- **Costruzione di reti** > la città appare un contesto ricco di esperienze valide e qualificate in vari ambiti, che tuttavia soffrono spesso una condizione di isolamento che ne riduce enormemente la capacità di impatto. Di qui la necessità di occasioni di cooperazione e condivisione di mezzi e spazi. Ma non solo. È emersa con chiarezza la necessità di rafforzare il legame tra i piccoli produttori locali e la grande distribuzione, con l'obiettivo di costruire un sistema alimentare più sostenibile e caratterizzato da un numero limitato di passaggi produttivi. In questa prospettiva, assume particolare rilievo la promozione della **filiera corta**, quale strumento per offrire nuovi sbocchi di mercato ai produttori locali e, al contempo, ridurre gli impatti ambientali connessi al trasporto di prodotti alimentari. È altresì importante stimolare la grande distribuzione alla connessione con le realtà del terzo settore impegnate nel contrasto agli sprechi alimentari, favorendo forme di cooperazione utili al recupero di eccedenze alimentari da rimettere nel circuito della solidarietà sociale.

- **Interconnessione metropolitana** > il percorso partecipativo ha mostrato con chiarezza come le dinamiche alimentari della città di Bari non possano essere comprese né governate senza considerare la stretta relazione con il territorio metropolitano. La produzione, la trasformazione e la generazione di significato intorno al cibo nascono infatti anche nei comuni della provincia, dove si sviluppano esperienze agricole, sociali e culturali che costituiscono il tessuto vivo della filiera alimentare locale. Una politica del cibo autenticamente sostenibile dovrà dunque essere anche una politica metropolitana, capace di valorizzare le interdipendenze tra aree urbane e rurali, di sostenere la transizione ecologica delle produzioni, di promuovere circuiti di prossimità e di costruire un immaginario condiviso del cibo come bene comune. In questa prospettiva, il dialogo con i processi già avviati dalla **Città Metropolitana di Bari** rappresenta un passaggio naturale e necessario per costruire una visione integrata, solidale e rigenerativa del sistema alimentare del territorio.

Il percorso partecipativo per la definizione della food policy della città di Bari apre dunque una prospettiva ampia e strategica, in cui il tema del cibo si intreccia con le politiche urbane, ambientali, sociali e culturali. Le indicazioni emerse dal lavoro collettivo non sono soltanto spunti operativi, ma rappresentano la base di una visione condivisa che riconosce nel sistema alimentare urbano un campo di innovazione sociale.

La costituzione di un **organismo di governance a livello cittadino** consentirebbe di valorizzare le numerose competenze coinvolte in questo percorso partecipativo con l'obiettivo di definire linee di indirizzo, azioni e progetti da far confluire in una programmazione comunale organica. L'idea è quella di istituire una forma di consultazione permanente tra cittadini, associazioni, università, imprese e terzo settore affinché, insieme al Comune di Bari, si possa delineare una Politica Locale del Cibo orientata a rendere sostenibile, a tutti i livelli, il sistema di produzione alimentare locale. Dal processo di partecipazione è emerso chiaramente il potenziale di empowerment espresso dai partecipanti, desiderosi di superare la frammentazione settoriale degli interventi per

affrontare in modo congiunto le sfide sociali, ambientali ed economiche delle future politiche alimentari, in una prospettiva democratica e inclusiva.

Trasformare questa visione in politiche concrete richiederà applicazione, dialogo e capacità di sperimentazione da parte di tutti, ma il lavoro svolto finora ha mostrato che esiste una comunità pronta a sostenerlo.

Ringraziamo per la collaborazione

Il Sindaco di Bari Vito Leccese, l'Assessora Elda Perlino, Roberto Covolo e Francesca Avesani

Ringraziamo per la partecipazione ed i contributi forniti:

Ad Horeca - Formazione e Consulenza Food & Beverage, AIAB Puglia, Amlet APS, Animal Law Italia ETS, APS Civitas Mariae, Apulia Natural Cookery School, ASL Bari, Associazione Essere Terra, Associazione Gabriel ODV, Associazione Giordano Bruno, Associazione Restart, Banco delle Opere di Carità, BIOL Italia, Buono & Bio Srl, Caritas Bari Bitonto, Caritas Bari Japigia, Caritas Loseto, Centro Sociale Evangelico La Casetta, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori, CIHEAM Bari - Istituto Agronomico Mediterraneo, CNR, Coldiretti Puglia, Comune di Bari, Consorzio Valorizzazione Lenticchia di Altamura, Coop Alleanza 3.0, Cooperativa Sociale Semi di Vita, Cooperativa Sociale Unsolomondo, COPAGRI Puglia - Organizzazione Professionale Agricola, Effetto Terra, EIT Food, Ethnic Cook, Filiera21 Associazione per l'agroalimentare, Fridays for future Bari, Frulez, GAL Sud-est barese, Giunta Mensa del Comune di Bari, Gruppo Megamark, Legacoop Puglia, Ordine dei biologi Puglia e Basilicata, Oropan Spa, Ortocircuito, Ortodomingo, Panificio Arciuli, Politecnico di Bari, Refood, Regione Puglia (Sezione Associazionismo qualità e mercati, Sezione Competitività delle filiere agroalimentari), Rete G.A.S. Puglia, Sinistra Italiana Bari, Slow Food Bari, Spaghetti ABC, The Stuart Pub, Università degli Studi di Bari (Centro Interdipartimentale Cibo in salute, Dipartimento Scienze del suolo della pianta e degli alimenti, Dipartimento Sistemi Giuridici Ed Economici Del Mediterraneo), Unisco ETS

Ringraziamo per la collaborazione tecnica tutto il gruppo di lavoro:

Francesca Casaluci (Salento Kmo), Lea Sodano e Luca De Giovanni (Città Fertile), Tommaso Faggiano e Rocco Casaluci (Meditfilm Soc. Coop.), Marco Costantino, Marco Ranieri, Antonio Scotti e Antonio Spera (APS Farina o8o ETS), Andrea Ottomanelli.

La mappatura e i report completi di tutti i tavoli tematici sono liberamente consultabili sul sito <http://www.politichedelcibo.bari.it>. Per richiedere ulteriori informazioni e per partecipare alle prossime iniziative: info@politichedelcibo.bari.it