Interreg
Greece-Italy
InnoNets
European Regional Development Fund

EUROPEAN UNION

Workshop
STRATEGIE ALIMENTARI PER LE REGIONI URBANE DELLA PUGLIA

11 LUGLIO 2019
BRINDISI
Palazzo Granafei-Nervegna
Via Duomo

www.greece-italy.eu

Capofila

Partners

REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO

Assistenza tecnica
·a·r·t·i·
Agenzia regionale per la tecnologia e l'innovazione

legacoop Puglia

Politecnico di Bari

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

ORE 10.30

STRATEGIE ALIMENTARI PER LE REGIONI URBANE DELLA PUGLIA

- Introduzione ai lavori (Dino **Borri**, Assessore alla Pianificazione del territorio del Comune di Brindisi)
- Presentazione del progetto "Innonets-Innovative Networks for the Agrifood Sector" (Carmelo M. **Torre**, Politecnico di Bari insieme ai rappresentanti di **Regione Puglia/ARTI** e di **Legacoop Puglia**)
- Per una comunità del cibo: biodiversità e ortaggi tradizionali pugliesi (Pietro **Santamaria**, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro")
- Percorsi di innovazione sociale nel settore agroalimentare (Roberto **Covolo**, Assessore alle politiche attive del lavoro, giovanili e per i beni comuni del Comune di Brindisi)
- Politiche territoriali e cooperazione locale: criticità e prospettive (Stefano **De Rubertis**, Università del Salento)

ORE 13.00/14.00 BREAK APERITIVO

ORE 14.00

VERSO UNA STRATEGIA ALIMENTARE PER BRINDISI E L'ALTO SALENTO

Discussione aperta dalla condivisione di esperienze in corso (*presenze confermate*)

- Il Living Lab per le strategie alimentari urbane (Alessandro **Bonifazi**, Politecnico di Bari)
- Livia J. **Dell'Anna** (Presidente della Commissione Politiche ambientali del Consiglio Comunale di Brindisi)
- Gianfranco **Ciola** (Direttore del Gruppo di Azione Locale Alto Salento 2020)
- Antonio **Capriglia**, orti urbani dei Giardini della Grata a Ostuni, Cooperativa Bio Solequo)
- Roberto **Paladini** Innovaction Soc. Coop., Compost Community – piattaforma per la gestione del rifiuto organico)
- Armando **Balestrazzi** (Masseria Il Frantoio, Ostuni)
- **Boer Il Contadino** (Azienda agricola, Tuturano)
- Fabio **Zullo** (Masseria Masciullo, Brindisi)
- Piero **D'Amico** (Consorzio dell'olio DOP "Collina di Brindisi")
- Alessandro **Colucci**, Presidente dell'Ordine Agronomi/Forestali della Provincia di Brindisi)
- Maria Grazia **Piepoli** (Fondazione ITS Agroalimentare Puglia)
- Felice **Suma**, agronomo, certificatore Bio
- Antonio **Legittimo** (Direttore del Gruppo di Azione Locale Terra dei Messapi)

Orientamenti conclusivi: Riccardo **Rossi** (Sindaco di Brindisi e Presidente della Provincia di Brindisi)

Project co-funded by European Union, European Regional Development Funds (E.R.D.F.) and by National Funds of Greece and Italy

IL PROGETTO INNONETS – INNOVATIVE NETWORKS FOR THE AGRIFOOD SECTOR

Il progetto: "Innovative Networks for the Agrifood Sector" ("InnoNets"), finanziato dal Programma di Cooperazione Territoriale Europea "Interreg V-A Grecia Italia 2014-2020", è ideato e realizzato da un partenariato composto da Regione delle Isole Ionie (capofila), Camera di Commercio di Corfù, Regione Puglia (con il supporto di ARTI-Agenzia Regionale per la tecnologia e l'Innovazione), Politecnico di Bari e Legacoop Puglia – nonché dai partner associati Università degli studi della Basilicata e Camera di Commercio Italo-Ellenica di Salonicco.

InnoNets mira a favorire la cooperazione territoriale fra la Regione Puglia (in Italia) e la Regione delle Isole Ionie (in Grecia) nel settore agroalimentare, coinvolgendo il sistema della conoscenza, le imprese, le organizzazioni della società civile e le pubbliche amministrazioni.

All'interno di questo quadro generale, sono stati individuati tre temi specifici su cui si stanno concentrando le attività: il contrasto allo spreco alimentare, la facilitazione dei processi di innovazione nelle piccole e medie imprese, il ruolo delle strategie territoriali per il cibo. Ciascuno di questi temi sarà argomento, a partire da settembre 2019, di un percorso strutturato di ricerca e innovazione facilitato da uno dei partner – rispettivamente, per la Puglia, l'amministrazione regionale, Legacoop e il Politecnico di Bari. L'approccio scelto è quello del Living Lab, un metodo di innovazione aperta che si sviluppa lungo fasi di esplorazione, co-progettazione, sperimentazione e valutazione.

IL LIVING LAB "URBAN FOOD POLICY-STRATEGIE ALIMENTARI PER LE REGIONI URBANE DELLA PUGLIA"

Il Politecnico di Bari cura, nell'ambito del progetto InnoNets, un percorso di co-progettazione e sperimentazione di una strategia alimentare per città o regioni urbane della Puglia. Le strategie territoriali per il cibo, locuzione con cui può essere tradotto dall'inglese "urban food policy", identificano una famiglia di politiche pubbliche, collaborazioni pubblico/private o azioni collettive autogestite che riguardano, in sintesi:

1) le sinergie fra il ciclo del cibo che ruota intorno alle città e le funzioni degli agroecosistemi e dei paesaggi agrari;

2) le condizioni economiche, sociali e territoriali per rendere accessibile a tutti una dieta salubre e culturalmente diversificata;

3) la promozione di sistemi alimentari locali sostenibili, che favoriscano l'adattamento ai cambiamenti e alla variabilità del clima.

L'iniziativa più nota in questo campo a livello internazionale è il Milan Urban Food Policy Pact – siglato a Milano nel corso di EXPO 2015 e sottoscritto ad oggi da quasi 200 città (fra le quali figurano Bari, Foggia e Molfetta in Puglia) – per promuovere strategie territoriali per un cibo sano, equo e sostenibile (milanurbanfoodpolicypact.org). Secondo questo approccio, all'interno del quale però le singole esperienze possono differenziarsi notevolmente, le *urban food policy* "*delineano una visione condivisa sul futuro rapporto della città con il cibo e definiscono le azioni chiave per attuare questa visione, armonizzando i vari progetti che l'amministrazione porta avanti sul tema dell'alimentazione*" (foodpolicymilano.org).

Nel promuovere questo Living Lab tematico sulle urban food policy nelle regioni urbane della Puglia, il Politecnico di Bari intende partire da una ricognizione delle iniziative in corso sul cibo, in termini di politiche pubbliche (dall'inserimento dei *criteri ambientali minimi* pertinenti negli appalti per la ristorazione collettiva, ai sistemi di facilitazione dell'accesso alla terra), di strategie imprenditoriali (con particolare attenzione alla multifunzionalità e all'economia circolare) e di forme di attivismo civico (ad esempio, nell'emancipazione dai ruoli precostituiti di produttore e consumatore, o nell'integrazione di servizi socio-assistenziali e agricoltura).

Il Living Lab si svolgerà a partire da settembre 2019 e sarà aperto alla partecipazione libera e gratuita di aziende agroalimentari, centri di ricerca, enti territoriali e organizzazioni della società civile.