



**XIV CONVEGNO  
DI SOCIOLOGIA  
DELL'AMBIENTE**

14-16 SETTEMBRE 2023  
SIRACUSA

**CRISI E COMPLESSITÀ:  
Clima, Beni Comuni, Biodiversità, Cibo,  
Desertificazione, Migrazioni, Pace,  
Siccità, Suolo, ...**

*Book of Abstracts*



*Book of Abstracts*

XIV Convegno di Sociologia dell'Ambiente

**CRISI E COMPLESSITÀ:**

Clima, Beni Comuni, Biodiversità,  
Cibo, Desertificazione, Migrazioni,  
Pace, Siccità, Suolo, ...

14 - 16 settembre 2023, Ortigia, Siracusa

**Comitato Scientifico**

Aurelio ANGELINI, Alfredo AGUSTONI, Alfredo ALIETTI, Gennaro AVAL-  
LONE, Marco CASTRIGNANÒ, Enrico ERCOLE, Alfredo, MELA, Giorgio  
OSTI, Luigi PELLIZZONI, Lauro STRUFFI, Anna Maria ZACCARIA.

**Comitato Organizzativo**

Giada CASCINO, Mariaclaudia CUSUMANO, Caterina DE BENEDICTIS, Marco  
INGRASSIA, Valentina MONCADA.

Collana

EFFETTO FARFALLA

Copyright © 2024

Istituto per l'Ambiente e l'Educazione Scholé Futuro Onlus

Torino, Corso Moncalieri 18, 10131 Torino (Italia)

segreteria@schole.it Tel. e fax 0114366522

*Stampa:* Digital Books, Città di Castello (PG)

ISBN : 978-88-85313-63-7 (e-book)



de Boer J., Aiking H., (2021), “Exploring food consumers’ motivations to fight both climate change and biodiversity loss: Combining insights from behaviour theory and Eurobarometer data”, *Food Quality and Preference*, Volume 94, 104304.

BVA Doxa (2020), *L’innovazione nel food dal punto di vista del consumatore*, <https://www.bva-doxa.com/cibo-e-innovazione-le-aspettative-dei-consumatori-italiani/>

Downing A., Bhowmik A., Collste D., Cornell S.E., Donges J., et.al., (2019), “Matching scope, purpose and uses of planetary boundaries science”, *Environmental Research Letter*, 14 073005

Eurobarometer (2020), *Attitudes of European Citizen toward the Environment*, Special, 501, Wave EB92.4, <https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/2257>

Gómez-Corona C., (2020), *Sensory and consumer research for good: a review on social responsibility*, Elsevier, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2214799320300278>

Nychas G.-J., Panagou E. Z., Mohareb F., (2016), “Novel approaches for food safety management and communication”, *Current Opinion in Food Science*, Volume 12, 2016, 13-20.

## ***Iniziative di comunità per combattere lo spreco alimentare nelle mense scolastiche: come disegnare azioni etiche ed efficaci***

E. Pagliarino<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> Istituto di Ricerca sulla Crescita Economica Sostenibile, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Torino

**Parole chiave:** spreco di cibo, bambini, scuole, approccio community-based, citizen science

Lo spreco di cibo ha ricevuto crescente attenzione da parte dell’opinione pubblica, del mondo scientifico e di quello politico non solo per le gravi dimensioni del fenomeno (Gustavsson et al., 2011), ma anche per il suo complesso significato sociale, economico, ambientale ed etico. Nelle mense scolastiche gli scarti alimentari sono particolarmente rilevanti sia per la loro quantità (secondo Boschini et al., 2020, lo scarto medio nei refettori italiani si aggira intorno al 30%, ma per alcuni alimenti come legumi, verdure e pesce, ben oltre la metà della porzione finisce nella spazzatura) sia per le peculiarità dell’ambiente in cui sono prodotti. Le mense scolastiche, infatti, sono luoghi di apprendimento di conoscenze, competenze e comportamenti che contribuiscono a formare cittadini consapevoli e responsabili nelle scelte che hanno degli effetti sul loro benessere e quello del pianeta (Weaver-Hightower, 2011). Le mense sono anche luoghi di espressione di comportamenti collettivi diversi da quelli individuali (Benn e Carlsson, 2014). Infine, le scelte che si determinano nei refettori e nell’intero sistema della refezione scolastica hanno effetti su tutta la filiera agroalimentare (Morgan and Sonnino, 2008). Pertanto, considerati i numeri della popolazione scolastica che mangia in mensa, l’entità degli scarti medi e i molteplici valori del pasto scolastico, la riduzione dello spreco è urgente e prioritaria tra le sfide per comunità locali più giuste e sostenibili.

Il progetto “Giochiamo a non sprecare!” è un’iniziativa tesa a ridurre gli scarti di cibo generati nelle scuole dell’infanzia e primarie della città di Grugliasco, in provincia di Torino. All’iniziativa partecipa una ‘comunità di interesse’ che include tutta la popolazione scolastica (studenti, insegnanti, dirigenti e genitori), gli attori del sistema della refezione (Comune, aziende della ristorazione, commissioni mensa), ricercatori e associazioni del Terzo Settore che si occupano di educazione ambientale, spreco e sicurezza alimentare. Il tema dello spreco di cibo è affrontato con un approccio integrato, attraverso tre principali strategie di intervento: (a) attività di *citizen science* per misurare e ridurre lo spreco nei refettori; (b) supporto tecnico e consulenza per i decisori; e (c) sensibilizzazione ed educazione orientate alla creazione di consapevolezza e senso di responsabilità tra i soggetti coinvolti, al fine di prevenire lo spreco. Il progetto è orientato alla partecipazione attiva dei membri della comunità che permette di riconoscere le cause dei problemi e determinare una trasformazione positiva, sistemica e sostenibile (Weaver, 2016). Il coinvolgimento profondo della comunità, che ha l’opportunità non solo di partecipare, ma anche di definire e condurre le attività, permette di sviluppare le competenze e la fiducia necessarie a perseguire i risultati attesi (Brown e Baker, 2019).



In vista dell'implementazione del progetto (anno scolastico 2023/2024), è condotta una riflessione sui fattori in grado di favorire il coinvolgimento etico ed efficace dei membri della comunità. A tal fine è realizzata una review della letteratura sulle iniziative di comunità tese alla trasformazione sociale e sostenibile che abbiano come focus lo spreco alimentare. I risultati contribuiscono alla progettazione e alla pratica di processi trasformativi di comunità.

## Riferimenti Bibliografici

- Benn, J. & Carlsson, M. (2014). Learning through school meals?. *Appetite*, 78, 23–31. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.03.008>
- Boschini, M., Falasconi, L., Cicatiello, C. & Franco, S. (2005). Why the waste? A large-scale study on the causes of food waste at school canteens. *Journal of Cleaner Production*, 246. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118994>
- Brown, M. E. & Baker, B. L. (2019). “People first”: Factors that promote or inhibit community transformation. *Community Development*, 50(3), 297–314. <https://doi.org/10.1080/15575330.2019.1597911>
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk R. & Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste*. FAO
- Morgan, K. & Sonnino, R. (2008). *The School Food Revolution*. Earthscan
- Weaver, L. (2016). Possible: Transformational change in collective impact. *Community Development*, 47(2), 274–283. <http://dx.doi.org/10.1080/15575330.2016.1138977>
- Weaver-Hightower, M. B. (2011). Why education researchers should take school food seriously. *Educational Researcher*, 40, 15–21. <https://doi.org/10.3102/0013189X10397043>

## ***Comunità del cibo e identità territoriale: il caso dell'azienda “Qualità & Servizi” nella piana fiorentina***

G. Russo<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali (DPS), Università di Firenze

**Parole chiave:** filiera corta; biodiversità; comunità; transizione ecologica; identità.

L'applicazione degli indirizzi fissati dalla strategia comunitaria *Farm to Fork* necessita di trovare applicazione anche attraverso il rimodellamento delle pratiche alimentari quotidiane, che devono interiorizzare una maggiore attenzione alla qualità e sostenibilità delle catene di distribuzione e alla tutela della biodiversità. E nell'applicazione di questa linea vanno individuate, a livello locale, le formule che consentano di implementare e mettere in atto gli indirizzi in questione. E fra le formule da privilegiare per rendere alla strategia delle buone probabilità vanno fatte rientrare le azioni di educazione alimentare da riservare alle nuove generazioni. Queste ultime vanno socializzate sia alle buone pratiche alimentari che siano rispettose dei vincoli di sostenibilità ambientale, sia del contenuto identitario immerso nelle pratiche alimentari e nel cibo, che a loro volta possono essere convertite in un presidio della biodiversità.

La connessione fra educazione alimentare e educazione alla sostenibilità comporta la ricerca di un equilibrio complicato, fatto di continua negoziazione fra principi ispiratori e pratiche minute alle quali bisogna sovrintendere con la costruzione di un efficiente sistema di monitoraggio e auto-valutazione. Nel quadro complessivo di elementi che è stato delineato si inserisce il caso della società “Qualità & Servizi”, azienda pubblica partecipata da cinque comuni della Piana Fiorentina (Calenzano, Campi Bisenzio, Carmignano, Sesto Fiorentino, Signa) e da un comune del Mugello (Barberino di Mugello) che attraverso la gestione delle mense scolastiche somministra circa 7.000 pasti al giorno. Si tratta di un'esperienza che è già diventata un modello di riferimento, fondata non soltanto sul buon funzionamento dell'attività di refezione ma anche e soprattutto su un lavoro di trasferimento della consapevolezza e della responsabilità sociale in materia di comportamenti alimentari, ma anche in termini di riscoperta delle identità locali attraverso il cibo e le catene della produzione alimentare.



XIV Convegno di Sociologia dell'Ambiente,  
*Crisi e Complessità -Clima, Beni Comuni, Biodiversità, Cibo, Desertificazione, Migrazioni, Pace, Siccità, Suolo, ..*