

Analizzare le connessioni per esplorare un modello agroecologico



osservatorio per
l'agroecologia



Caso studio I

| **PIACENZA:** Promuovere l'agroecologia
rinnovando la ristorazione pubblica 2

Caso studio II

| **CASCINA ISOLA MARIA:** opportunità
ed alternative per un'agricoltura in crisi 9

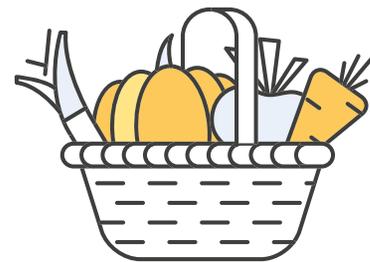
Caso studio III

| **CA' GRANDA:** riconciliare agricoltura
e sostenibilità come programma di prevenzione primaria 18

Caso studio IV

| **CASA CHIARAVALLE:**
lavoro degno in agricoltura 31

Analizzare le connessioni per esplorare un modello agroecologico



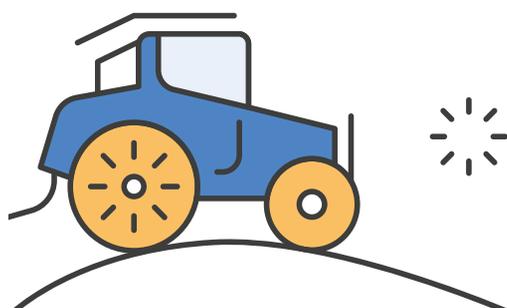
Gli squilibri ambientali e sociali causati a livello globale dall'attuale sistema agroalimentare indicano chiaramente la necessità di adottare un paradigma alternativo che ponga attenzione agli equilibri tra popolazioni umane, ambiente e la struttura dei modelli di produzione e consumo. L'adozione del paradigma agroecologico permette il recupero del significato originario dell'agricoltura intesa come coevoluzione di cultura e natura, uomo e paesaggio (Zimmerer e Bassett, 2003, Wells, 2011). Ridurre l'agroecologia ad un insieme di buone pratiche agricole significherebbe evidenziare la sola dimensione ecologica, ignorandone quella sociale e politica. Questo documento vuole offrire una panoramica sulle possibili connessioni tra un insieme di elementi generalmente presenti nei sistemi territoriali - un'azienda agricola, un sistema di ristorazione collettiva, uno spazio di accoglienza per migranti ed infine un'azienda ospedaliera - alla luce delle indicazioni fornite dall'Agenda 2030. Le connessioni tra elementi di un sistema territoriale sono infatti la chiave per facilitare la transizione ad un modello agroecologico, compatibile con l'obiettivo di salvaguardia delle risorse ambientali, riqualificazione dei paesaggi e riscoperta del ruolo dell'agricoltura nella società moderna.

SAFA: uno strumento per l'analisi integrata della sostenibilità

Per l'analisi dei quattro casi studio selezionati, si è utilizzato uno strumento sviluppato dalla FAO nel 2014: "Sustainability Assessment in Food and Agriculture Systems" (SAFA). Lo sviluppo di SAFA nasce dall'esigenza di creare uno strumento adatto alla valutazione di tutti gli aspetti della sostenibilità, in maniera completa ed integrata. Infatti, SAFA permette di trasformare criteri qualitativi legati alla filiera agroalimentare in valori quantitativi. SAFA è uno strumento che permette di valutare la sostenibilità dei sistemi agroalimentari in maniera olistica e integrata, grazie ad una selezione di indicatori che includono tutti i quattro pilastri della sostenibilità proposti dalla FAO: istituzionale, ambiente, sociale ed economico (FAO, 2014). Inoltre, si è tentato di includere nell'analisi il maggior numero di indicatori possibile, in maniera da effettuare un'analisi di sostenibilità il più completa e integrata possibile per tutti i casi studio. In questo modo, SAFA, ha permesso di mettere in luce per ciascun caso studio eventuali aspetti da migliorare e criticità per una transizione verso un modello agroecologico sostenibile. SAFA si è dimostrato infatti uno strumento molto versatile e utile, applicabile a realtà molto

diverse purché ci sia un attento lavoro di selezione di indicatori precedentemente. Infine, questo strumento fornisce un output molto facile da interpretare e comprensibile da tutti, mostrando in maniera intuitiva una panoramica della sostenibilità della realtà considerata.

Per ciascuno dei quattro casi studio selezionati (una azienda agricola, una struttura di accoglienza per migranti, un'ospedale, un sistema di ristorazione collettiva scolastica), è stato creato un grafico a ragnatela in cui sono riportati tutti gli indicatori considerati da SAFA. Per ciascuno di essi viene indicato il valore corrispondente a seconda delle relative pratiche adottate: "non rilevante", "inaccettabile", "limitato", "moderato", "buono" e "ottimo". Inoltre, per ciascun indicatore, è indicato il livello di accuratezza del valore, a seconda che sia un dato tratto da stime o dati più vecchi di 5 anni (punteggio di 1, bassa qualità del dato) o dati primari più vecchi di 2 anni ma ancora validi (punteggio di 2, qualità moderata), oppure dati primari recenti raccolti da terzi o direttamente per l'analisi con SAFA (punteggio di 3, qualità alta).



IL CASO DI PIACENZA: promuovere l'agroecologia rinnovando la ristorazione pubblica

I IL CONTESTO

SDG 2030 n. 12: Garantire consumi e modelli di produzione sostenibili

Se nel 2050 la popolazione crescerà fino a 9.6 miliardi come si prevede, occorrerà l'equivalente di quasi tre pianeti per sostenere l'attuale stile di vita. I "Sustainable Development Goals" (SDGs), propongono degli obiettivi per i quali ogni stato deve mobilitarsi per porre fine alla povertà, sconfiggere le ineguaglianze e affrontare il problema dei cambiamenti climatici per una vita più sostenibile sul pianeta entro il 2030 (1). Tra questi obiettivi c'è quello di garantire un consumo e una produzione sostenibili. Se non cambiamo le nostre abitudini alimentari attuali, causeremo danni irreversibili al nostro ambiente. Ci sono molti aspetti del consumo attuale che possono essere cambiati, tra questi sottolineiamo:

- Stabilire un programma decennale per un consumo e una produzione sostenibili a cui tutti i paesi prendono parte, e in cui i paesi sviluppati si fanno portavoce.
- Entro il 2030, ridurre la produzione di scarti alimentari e rifiuti lungo la catena agroalimentare, attraverso programmi di sensibilizzazione al riciclo, riduzione e riutilizzo.
- Incentivare le compagnie ad adottare pratiche sostenibili e integrare informazioni sulla sostenibilità dell'azienda.
- Promuovere pratiche di appalto pubblico che siano sostenibili, in accordo con le leggi e le priorità nazionali.

In questo contesto gioca un ruolo importante la ristorazione pubblica (mense scolastiche e ospedaliere), responsabile non solo del fornire cibo e acqua a cittadini delle fasce più deboli (anziani e bambini) ma anche in grado di giocare un ruolo fondamentale nel promuovere la consapevolezza e l'educazione ad un consumo sostenibile tra i cittadini. La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza (2). In Italia sono oltre 2.5 milioni i bambini e ragazzi sotto i 14 anni che usufruiscono del servizio mensa, e ognuno, in media, consuma 2.000 pasti durante il ciclo scolastico obbligatorio. Questi dati sottolineano il ruolo chiave della scuola nelle abitudini alimentari dei minori. Se da una parte la mensa può assicurare una corretta alimentazione almeno 1 volta al giorno, dall'altra rappresenta un momento educativo importante per i bambini poiché è un'occasione di convivialità e integrazione con i propri compagni di scuola (3). Inoltre, attraverso la creazione di rapporti politici o commerciali con il territorio, la ristorazione pubblica può creare importanti economie e mercati in grado di supportare i produttori locali e una produzione sostenibile.

La ristorazione scolastica in Italia

In Italia la ristorazione scolastica non è considerata un servizio pubblico essenziale bensì un servizio pubblico a domanda individuale, ovvero un servizio che l'ente locale non ha l'obbligo di fornire. Allo stesso tempo quasi 1 bambino su 10 è obeso e 2 su 10 sono in sovrappeso. La mensa scolastica è prima di tutto un mezzo per garantire la sicurezza alimentare dei minori nonché l'inclusione scolastica. In 9 regioni italiane più del 50% degli studenti non ha la possibilità di usufruire del servizio mensa (dati Miur 2017/18). La mensa scolastica è inoltre uno strumento di promozione alla salute, fondamentale per l'apprendimento, lo sviluppo fisico e la socialità, e ancor più fondamentale per i bambini a rischio di esclusione sociale. Investire nelle mense scolastiche, porterebbe a garantire un pasto completo a quel 3,9% dei bambini che in Italia ancora oggi non consuma neppure un pasto proteico e adeguato al giorno. In Lombardia il 48,8% dei prodotti utilizzati nella ristorazione scolastica sono biologici e solo il 6,3% dei pasti serviti è interamente bio. Allo stesso tempo il 68,4% delle mense utilizza stoviglie monouso e di queste oltre il 30% sono di plastica (dati report Legambiente Ecosistema scuola 2018, 4).

Le politiche nazionali che regolano gli appalti per la ristorazione

In Italia, così come negli altri paesi UE, esiste una normativa che regola i contratti di appalto e di concessione per la fornitura di derrate alimentari. In particolare, la norma italiana cogente Decreto Legislativo n. 50, Art. 34 e Art. 144 del 18 aprile 2016 sostiene la qualità e la sostenibilità dei prodotti. In particolare, nei decreti sopracitati, si fa riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM), che definiscono delle quantità minime di derrate che devono essere prodotte con metodo biologico e/o integrato, prodotti tipici, a denominazione protetta, da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. Con questi criteri si stabiliscono degli standard per la qualificazione delle iniziative ecosostenibili, tali da garantire un'adeguata risposta da parte del mercato dell'offerta, in linea con gli obiettivi degli SDGs 2030 sopracitati. In Italia il 97,4% dei bandi emessi dalle amministrazioni comunali per l'assegnazione del servizio mensa richiede la stagionalità degli alimenti, il 77,8% criteri ecologici nelle procedure di acquisto (GPP); ben il 94,7% menù alternativi per motivi culturali; il 52% il recupero del cibo non somministrato a favore di organizzazioni no profit (dati Ecosistema scuola 2018 Legambiente, 4). In Lombardia il 92,5% delle mense scolastiche servono pasti bio, con una media di biologico inferiore a quella nazionale, 48,8% contro il 53,9%; in tutte vengono serviti pasti contenenti prodotti IGP e DOP e viene richiesta la sta-

gionalità degli alimenti; nell'81,8% si privilegiano prodotti a Km 0, nell'80% viene raccolto il cibo inutilizzato per destinarlo alle organizzazioni no profit. Ben l'87,5% dei bandi di appalto del servizio mensa richiede criteri ecologici nelle procedure d'acquisto (GPP). Più di una mensa su due (54,5%) continua ad usare stoviglie monouso; appena il 16,2% dispone di cucina interna, ben nell'81,6% viene servita acqua di rubinetto (dati Ecosistema scuola 2018 Legambiente, 4).

Il Caso di Piacenza: un esempio di rapporto tra ristorazione e territorio

Piacenza si trova in un'area territoriale relativamente vantaggiosa, che permette di fornire un'ampia varietà di prodotti che derivano dal territorio circostante. Questo, insieme con l'attenzione delle istituzioni locali a prodotti locali di qualità, ha permesso di attuare delle scelte che favorissero produttori locali, i cui prodotti sono certificati attraverso un marchio di qualità (Natural Valley).

Il Consorzio "BioPiacè" nasce nel 2000 e opera fino al 2006 nel campo della ristorazione, per mettere in contatto i produttori locali, le istituzioni politiche e le mense. Dal 2006 diventa una Cooperativa, che si scioglierà nel Gennaio 2019. Gli Amministratori del Comune di Piacenza e l'AUSL si pongono l'obiettivo di fornire il meglio dei prodotti alimentari di Piacenza sulla tavola di quella parte della nostra comunità che più va tutelata, i bambini e gli ammalati, attraverso il servizio di ristorazione. Attualmente ci sono 6 000 utenti iscritti, e vengono preparati circa 900 000 pasti all'anno in 22 cucine, sia locali che centralizzate. Sono circa 20 le aziende locali che forniscono i prodotti per la ristorazione e sono un esempio di buona gestione del territorio, in cui la qualità del servizio e la tutela degli interessi della Comunità locale sono stati coniugati.

Gli attori coinvolti nel caso studio di Piacenza sono:

- Il Comune di Piacenza
- I comuni della provincia di Piacenza aderenti
- La Camera di Commercio
- AUSL: azienda sanitaria che si è impegnata nella formulazione del protocollo d'intesa
- SG21: consorzio multi-prodotto nato dall'esperienza di "BioPiacè".
- La ristorazione istituzionale e l'ospedale di Piacenza
- Le aziende agricole
- Cir food: titolare dell'appalto per la ristorazione scolastica e ospedaliera a Piacenza

Il Caso di Piacenza è un esempio di come la ristorazione collettiva abbia creato un legame con le produzioni locali e tradizionali del territorio circostante. Questo rapporto tra ristorazione pubblica e produttori ha creato un'economia territoriale che ha dato l'opportunità ad alcune piccole aziende di esistere o convertirsi a metodi di produzione più sostenibile (i.e. biologico, produzione integrata).

Oltre a fornire cibo di qualità, la ristorazione piacentina si pone l'obiettivo di educare i propri consumatori attraverso la narrazione della storia e le origini dei prodotti e del territorio da cui derivano. Inoltre, sono adottati alcuni programmi di sensibilizzazione dei consumatori alla riduzione dello spreco e sono sanciti degli accordi per il recupero degli sprechi prodotti, anche se quest'ultimo deve ancora essere perfezionato e sviluppato.



ANALISI DEL CASO STUDIO ATTRAVERSO SAFA

SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agricultural systems)

SAFA è un sistema olistico per la valutazione della sostenibilità dei sistemi agroalimentari. La sostenibilità viene valutata considerando quattro pilastri: istituzionale, ambiente, aspetti sociali ed economici. Nel nostro studio abbiamo considerato Il Caso di Piacenza con tutti i partner sopraelencati come un'azienda unica, a cui è stata applicata l'analisi della sostenibilità. Attraverso un sistema di assegnazione di punteggi per ogni indicatore analizzato, è stata valutata la sostenibilità del caso studio in esame. Tale strumento ha permesso di mettere in evidenza come il modello del Caso di Piacenza nel suo complesso risulti sostenibile in molti aspetti. D'altra parte, però, ha permesso di evidenziare quali siano gli aspetti della sostenibilità su cui ancora migliorare.

Di seguito sono rappresentati due diagrammi che mostrano il risultato dell'analisi (Fig. 1 e Fig.2).

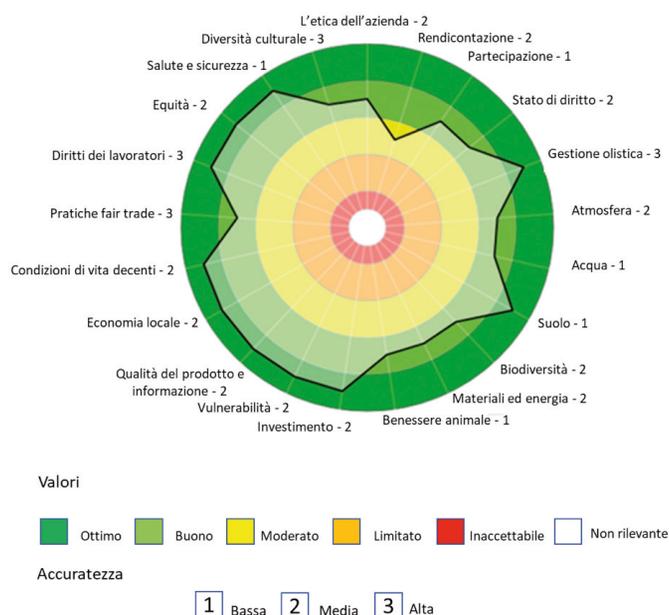


Figura 1: Diagramma a ragnatela che mostra tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Inoltre è indicato il livello di accuratezza del dato (1=basso, 2= moderato e 3=alto).

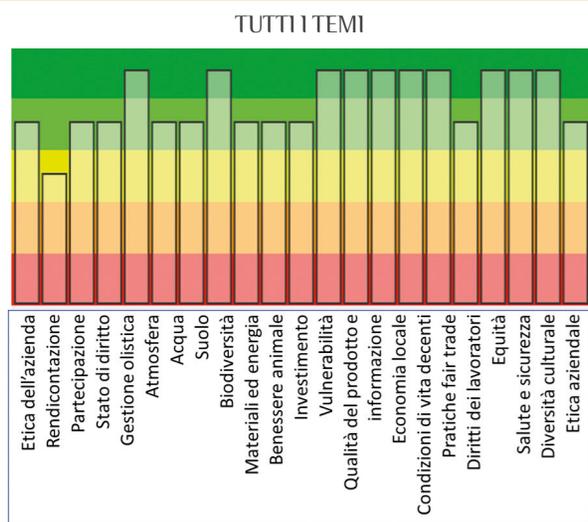


Figura 2: Diagramma a barre che visualizza tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Le barre che ricadono nella zona rosse indicano un livello inaccettabile, quelle nella zona arancione limitato, gialla moderato, verde chiara buono e verde scura ottimo.

Sostenibilità Economica:

In questo pilastro sono inclusi:

- "Investimento": include investimenti dell'azienda in risorse umane o negli ecosistemi, con l'obiettivo di guadagnare. Sono considerati gli investimenti dell'azienda per lo sviluppo della comunità e della filiera. Sono considerati investimenti interni, sulla comunità e gli investimenti ad ampio raggio. Con questi ultimi si intendono tutti gli investimenti che mirano ad un risultato nel lungo periodo e a produrre effetti su un ampio target di persone.

La formulazione del capitolato d'appalto (Appendice 1) supporta la sostenibilità e la qualità del cibo fornito. Nel capitolato viene indicato che i produttori locali e il cibo biologico verrà preferito nella assegnazione dei fornitori. Sicuramente le decisioni e le azioni dell'azienda mirano ad un investimento sul tessuto sociale che porterà dei benefici (anche economici) nel lungo periodo (5/10 anni), favorendo una economia locale. Dal momento che l'azienda ha al suo interno una struttura politica (Il Comune di Piacenza) è difficile determinare se faccia degli utili o meno. Ciononostante, possiamo affermare che le aziende agricole coinvolte non sono in perdita e sicuramente il rapporto con la ristorazione di Piacenza è favorevole per la loro economia, in quanto grazie al rapporto con le mense viene riconosciuto un prezzo equo per il prodotto e viene riconosciuta la qualità del prodotto.

L'investimento più importante è sicuramente quello che genera un beneficio ambientale. Gli agricoltori, infatti, giocano un ruolo fondamentale nella tutela e nella conservazione del territorio, prevenendo dei grossi rischi (ad esempio idrogeologici) che altrimenti rappresenterebbero dei costi ingenti di riqualificazione ambientale.

Non vi è un prezzo minimo stabilito insieme ai fornitori per i prodotti forniti, tuttavia bisogna considerare che la qualità dei prodotti richiede costi maggiori. Questi ultimi sono compensati da un sistema di logistica che prevede un contatto diretto tra i fornitori e i centri pasti, a differenza dei casi più comuni in cui esiste una piattaforma per il ritiro dei vari prodotti e il loro smistamento successivamente (vedi schema seguente).

Struttura Convenzionale: CIR Food - Trova i fornitori - contratto con fornitori - fornitori conferiscono a CIR Food - CIR Food raccoglie i prodotti e li conferisce ai centri pasti.

Struttura Caso Piacenza: SG21 - Trova i fornitori - fornitori conferiscono direttamente ai centri pasti.

Questa logistica prevede un grande lavoro di controllo qualità e organizzazione logistica, ma allo stesso tempo permette di risparmiare energia, costi di trasporto e ridurre le emissioni in atmosfera. Inoltre, questo sistema permette agli agricoltori di offrire un servizio in più (il trasporto), che rappresenta il 15/20% del costo del loro prodotto, con un valore aggiunto. Si tratta quindi di un sistema virtuoso che permette di pagare un prezzo maggiore agli agricoltori e allo stesso tempo abbate i costi economici ed ambientali del trasporto.

- "Vulnerabilità": si riferisce all'esposizione e capacità di adattamento ai sistemi naturali e umani. Include il grado di esposizione al rischio e incertezza e la capacità di prevenire e mitigare il rischio.

Il livello di stabilità dell'azienda è relativamente elevato. Il fatto che l'azienda si rifornisca da diversi produttori diffusi nel territorio, e non sia vincolata ad uno unico, permette di dare stabilità

al sistema e ridurre il rischio. Inoltre, tutti i contratti con i fornitori sono più duraturi di 5 anni, ad indicare una buona stabilità dei rapporti tra azienda e fornitori.

Il più grande elemento di vulnerabilità è rappresentato dalla potenziale cessione dei valori e dei principi che supportano questo sistema. Nel momento in cui i genitori decidessero di non essere più disposti a pagare un prezzo maggiore per la mensa, il sistema crollerebbe. Risulta fondamentale, quindi, educare, sensibilizzare e informare i consumatori in questo caso le famiglie sui vantaggi e i benefici che il sistema fornisce, anche quelli meno evidenti.

- “Qualità del prodotto e informazione”: si riferisce alla sicurezza che il prodotto non sia causa di malessere nel consumatore quando viene preparato e consumato. Comprende la qualità del prodotto definita come l’insieme delle caratteristiche che soddisfano le necessità”.

L’azienda si assicura che tutti i prodotti rispettino i criteri di sanità e sicurezza in tutto il processo regolati dalle leggi. Negli ultimi 5 anni non si sono mai verificati casi di contaminazione chimica o biologica da residui negli ingredienti.

Inoltre, l’ente CONAL effettua controlli fisici e documentali dei prodotti per garantire una tracciabilità del prodotto in tutta la filiera. Anche il capitolato stesso impone una tracciabilità del prodotto dalla produzione al consumo.

Oltre ai controlli adottati dal CONAL, anche le commissioni mensa hanno il ruolo di controllo ed ha funzioni di supporto per il miglioramento della qualità (<https://tavologenitoriasva.wordpress.com/normative-2/commisione-mensa/>)

- “Economia locale”: è considerata dal punto di vista dell’azienda e dei contributi che l’azienda fornisce allo sviluppo dell’economia locale.

Come già detto, l’azienda fornisce un forte contributo all’economia locale, favorendo piccoli agricoltori locali che svolgono un importante ruolo nel mantenimento e salvaguardia del territorio, che altrimenti sarebbe soggetto a forti costi per la sua riqualificazione.

Sostenibilità Ambientale:

L’azienda presenta in generale buoni valori di sostenibilità ambientale, soprattutto perché composta da aziende agricole certificate biologiche. Il regolamento di produzione biologica prevede di per sé dei metodi e delle pratiche che mirano alla conservazione e tutela delle acque, del suolo, della biodiversità e del benessere animale, tutti parametri considerati in questo ambito di sostenibilità.

Vengono inclusi in questo pilastro l’integrità:

- Dell’atmosfera: valuta le misure per garantire un’aria pulita e integra. Vengono incluse le misure di compensazione di gas a effetto serra e di qualità dell’aria.

L’azienda contribuisce alla riduzione di gas a effetto serra e quindi alla riduzione delle emissioni in atmosfera, alla riduzione di spreco di energia e dei costi, grazie alla significativa riduzione del trasporto delle merci, come descritto in precedenza. I fornitori, infatti, consegnano le merci direttamente ai centri pasti, senza passare attraverso le consuete piattaforme di ritiro e ridistribuzione merci.

- Dell’acqua: questo tema include sia l’utilizzo sostenibile di acque dolci che salate, di prevenzione della contaminazione e gestione delle acque reflue in uscita.
- Del suolo: gestione delle risorse del suolo, della qualità dei terreni e della sua conservazione.
- Della biodiversità: include la diversità degli ecosistemi (la loro funzione, la loro connettività e conservazione), la diversità delle specie e la diversità genetica.

Sebbene la conservazione della biodiversità degli ecosistemi sia insita nella produzione biologica delle aziende coinvolte, l’utilizzo e quindi la conservazione di varietà locali o antiche potrebbe essere migliorata. Infatti, tra tutti i prodotti forniti (sia animali che vegetali), soltanto nella produzione di ortofrutta vengono ritrovate delle varietà locali.

- Dei materiali e dell’energia: considera se ci siano risorse in ingresso fornite da un ambiente naturale o che ritornino all’ambiente naturale come residui o scarti. Include l’uso dei materiali, dell’energia e la riduzione e lo smaltimento degli scarti.

Per quanto riguarda l’utilizzo dei Materiali e dell’Energia, risulta ancora migliorabile la gestione dei rifiuti organici, che al momento è piuttosto carente (Waste Reduction and Disposal, Fig. 3 a destra), mentre ci sono già programmi per la sensibilizzazione dei consumatori nella riduzione degli sprechi (Waste Reduction Practices, Fig. 3). Anche l’utilizzo di energia da fonti rinnovabili all’interno dell’azienda potrebbe migliorare, in quanto al momento è completamente assente (Renewable Energy Use Target, Fig. 3). Il sotto-indicatore “Material Use”, invece, che riflette un utilizzo di materiali riciclabili o pratiche di consumo sostenibili, risulta essere tra quelli con valori più alti. Infatti, la ristorazione di Piacenza utilizza stoviglie in porcellana e posate in metallo, per evitare l’utilizzo di plastica o altri materiali meno ecosostenibili (Fig. 3).

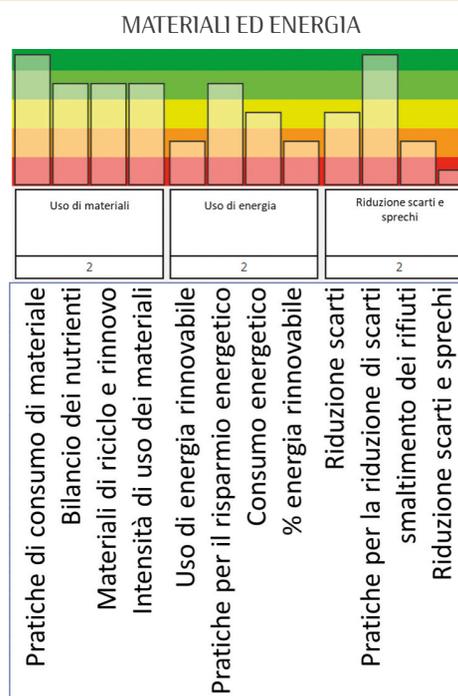


Figura 3: Diagramma a barre che indica i materiali e l’energia utilizzata divisi in sotto-categorie e relativi indicatori. È indicata inoltre l’accuratezza dell’informazione (Acc. Score).

- **Benessere animale:** valuta se gli animali allevati siano in condizioni di benessere, liberi da stress e in buona salute.

Sostenibilità Sociale:

- **“Condizioni di vita decenti”:** include le capacità, le risorse e le attività necessarie per uno stile di vita che soddisfi i bisogni primari e garantisca uno standard di vita decente all’interno della comunità e abbia la capacità di risparmiare per bisogni e obiettivi futuri. Include il diritto alla qualità della vita, la possibilità di sviluppo e i diritti all’accesso alla terra e ai mezzi di produzione.
- **“Pratiche fair trade”:** includono sia i diritti legali che umani che permettono ai produttori di avere accesso ad un mercato equo, basato su un prezzo giusto, stabile e su contratti a lungo termine, concordato in modo pacifico.
- **“Diritti dei lavoratori”:** sono l’insieme dei diritti legali e dichiarano i diritti umani che hanno a che fare con i rapporti tra lavoratori e datori di lavoro. Include quindi i rapporti di impegno, la forza lavoro, il lavoro dei bambini e la libertà di formare associazioni e consorzi.
- **“Equità”:** include il grado di giustizia ed equità con il quale le risorse vengono distribuite, le opportunità vengono sfruttate e le decisioni vengono prese.

Attraverso i capitolati d’appalto, vengono scelti i fornitori la cui offerta viene valutata in modo oggettivo e senza discriminazioni, in base alla qualità e al prezzo.

- **“Salute e sicurezza”:** include la promozione e il mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori in tutte le attività. Include la sicurezza nel lavoro, l’assicurazione sanitaria ai lavoratori e la loro salute.
- **“Diversità culturale”:** è intesa come la qualità delle diverse culture. L’identità culturale è composta dall’etnicità, lingua, religione e la diversità culturale si riferisce a innumerevoli forme (i.e. età, sesso, religione, stato sociale, e affiliazione politica). Include la conoscenza locale e la sovranità alimentare.

La protezione, la valorizzazione e la conservazione delle conoscenze locali sono alla base dei principi dell’azienda, che mira a supportare e sostenere l’economia locale.

Sostenibilità Istituzionale:

Tale pilastro della sostenibilità include:

- **L’etica dell’azienda:** si fa riferimento ai principi alla base del tessuto aziendale. Essa valuta sia se la mission aziendale sia resa chiara al pubblico, agli stakeholders e al personale, sia se l’azienda tiene in considerazione la sostenibilità aziendale nei processi decisionali e se informa e include gli stakeholders.

Dal punto di vista istituzionale il Caso di Piacenza presenta aspetti molto positivi ma anche aspetti da migliorare. Infatti, uno degli aspetti che presenta un maggior margine di miglioramento è quello della comunicazione della propria mission e un prossimo passo potrebbe essere quindi comunicare a tutti gli stakeholder quale è il processo in cui sono coinvolti e quali sono gli obiettivi che le Amministrazioni Comunali si pongono con questo progetto di filiera all’avanguardia. Per questo motivo, l’indicatore di “Etica dell’azienda”, che include la sotto-categoria “Mission statement” (Fig. 3 a sinistra), che valuta quanto viene resa pubblica ed esplicita la mission a tutti gli attori coinvolti, e il sotto-indicatore “Due Diligence” (Fig. 3 a destra) che indica se l’azienda ha delle politiche che mirino ad una valutazione dell’impatto sulla sostenibilità e se tali politiche siano rese

chiare a tutti gli attori interessati, sono relativamente più bassi rispetto alla media (Fig. 3, parte gialla).

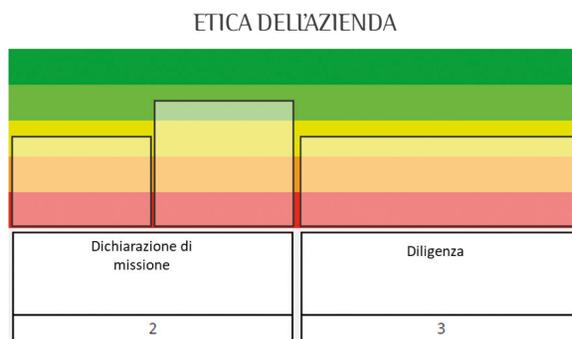


Figura 4: Diagramma a barre che indica “l’etica dell’azienda” divisi in 2 sotto-categorie (Mission statement e Due Diligence). È indicata inoltre l’accuratezza dell’informazione (Acc.Score).

- **Rendicontazione:** include la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni. Inoltre, anche l’indicatore di “Rendicontazione” risulta relativamente più basso. Sia internamente all’azienda (valutato con indice SAFA “Holistic audits” nella Fig. 4), che verso gli stakeholders e le persone coinvolte, la comunicazione delle performance aziendali in relazione alla propria mission è carente. Questi ultimi non vengono coinvolti abbastanza e non vengono resi partecipi delle politiche decisionali (valutato con indice SAFA “Transparency” nella Fig. 4) e non vi sono politiche aziendali che regolano tale processo di informazione e comunicazione all’interno né dell’azienda né con i soggetti esterni (valutato con indice SAFA “Responsibility” nella Fig. 4). Dal momento che i valori e i principi portati avanti dall’azienda sono, come vedremo più avanti, di alto valore, vale la pena condividerli maggiormente e rendere gli stakeholders partecipi delle decisioni aziendali in modo chiaro e trasparente, anche attraverso delle politiche.

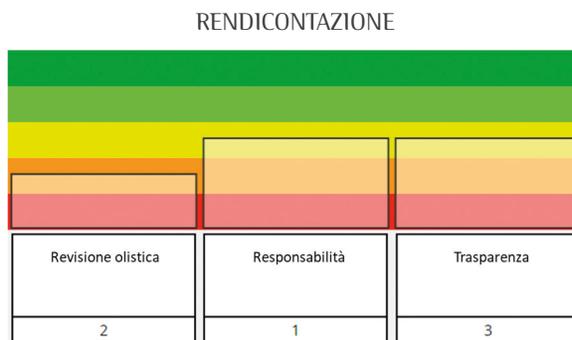


Figura 5: Diagramma a barre che indica la “Rendicontazione” divisi in 3 sotto-categorie. È indicata inoltre l’accuratezza dell’informazione.

- **Partecipazione:** si riferisce al bisogno di allargare il coinvolgimento e assicurare l’inclusione delle parti interessate. Questo include la capacità di coinvolgere tali attori attivamente alle decisioni e la capacità di dialogare e risolvere i conflitti con gli stakeholders.

Per quanto riguarda il dialogo con gli stakeholders e la capacità di risolvere i conflitti (Indicatore di “Partecipazione” nella Fig. 2), l’indicatore riporta un valore relativamente elevato grazie alla mediazione di SG21. Quest’ultimo, infatti, svolge una funzione chiave all’interno dell’azienda, per mediare i rapporti di connessione ed eventuali conflitti tra le aziende coinvolte, le Amministrazioni pubbliche e gli altri partner.

- Stato di diritto: vengono considerate le leggi che regolano la protezione dell'individuo e dei gruppi di persone.

Anche il valore dell'indicatore "Stato di diritto" è relativamente alto in quanto l'azienda si assicura che le condizioni dei lavoratori e i loro diritti siano a norma della Legge 626 che regola i diritti e le condizioni di lavoro dei dipendenti, effettuando controlli ad hoc nelle aziende agricole e presso i fornitori.

- Gestione olistica: valuta inoltre se l'azienda consideri impatti diretti e indiretti sull'economia, sulla società e sull'ambiente, mirando ad un continuo miglioramento sviluppo sostenibile della società.

Infine, la "Gestione olistica" è tra gli indicatori con valore più alto in assoluto. Questo perché il Comune ha a cuore la sostenibilità in tutti i suoi aspetti e con la creazione di questa filiera, mira ad un investimento di lungo periodo. Alla base delle scelte, anche politiche, degli attori coinvolti nel processo, c'è la volontà di fornire benefici diretti e indiretti a vari livelli e sostenere un'economia territoriale creando legami con la comunità locale e favorendo le produzioni locali. Questo genera dei vantaggi in tutti gli ambiti della sostenibilità in maniera olistica.



ANALISI SWOT

L'analisi SWOT permette di avere un quadro chiaro e sintetico dei punti di forza, di debolezza, delle opportunità e delle minacce ad esempio di una struttura o di un processo o di una azienda (dall'inglese rispettivamente Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats).

Strengths (punti di forza)

- Creazione di una economia locale grazie al rapporto tra produttori locali e mense.
- Tutela e conservazione del territorio grazie all'attività degli agricoltori (es. prevenzione rischio idrogeologico)
- La logistica: prevede un grande lavoro di controllo qualità e organizzazione del trasporto delle derrate, che permette di risparmiare energia, costi di trasporto (che permettono un maggior reddito per gli agricoltori) e ridurre le emissioni in atmosfera.
- Tracciabilità: il prodotto è tracciato in tutta la filiera grazie al servizio garantito dall'azienda CONAL
- Utilizzo di stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro e posate in metallo garantiscono un alto livello di sostenibilità ambientale.
- La protezione, la valorizzazione e la conservazione delle conoscenze locali sono alla base dei principi del Caso di Piacenza.
- Ruolo di SG21 nella mediazione dei rapporti e nella risoluzione dei conflitti.

Weaknesses (punti di debolezza)

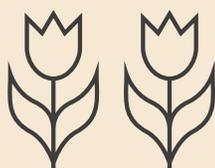
- Conservazione delle varietà locali o antiche dei prodotti: solo pochissimi prodotti sono varietà locali o antiche.
- Gestione dei rifiuti organici: ad oggi ancora non ci sono programmi per la valorizzazione e la gestione sostenibile degli scarti organici.
- L'azienda potrebbe migliorare lo sviluppo di strumenti per la valutazione dell'impatto sulla sostenibilità e la trasparenza e comunicazione di tali risultati a tutti gli attori interessati.
- Burocrazia macchinosa e complessa.
- La mission dell'azienda potrebbe essere resa più chiara ed esplicita a tutti gli attori coinvolti, così come la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni, sia all'interno dell'azienda che con soggetti esterni.

Opportunities (opportunità)

- Investimento sul tessuto sociale
- Creare economia per gli agricoltori locali
- Diete sane e cibo di qualità
- Esempio di buona pratica replicabile da altre realtà (es. Comuni)
- Continuo miglioramento di uno sviluppo sostenibile della società.

Threats (minacce)

- Crollo dei valori e dei principi che supportano questo sistema (es. le famiglie o l'amministrazione comunale che decidono di non supportare questa struttura)
- Inclusione delle grandi aziende e grandi produttori con interessi diversi da quelli promossi dall'azienda.
- Politiche e leggi che regolano gli appalti



I CONCLUSIONI

Questo modello, supportato dalle recenti politiche che regolano gli appalti per la ristorazione pubblica, è spinto da una forte motivazione degli attori coinvolti e dai portatori di interesse, nel favorire il mantenimento e la crescita di un'economia territoriale e nel supportare la società che lo abita. Certamente la spinta degli organi politici locali (il Comune di Piacenza, la camera di commercio) e l'AUSL ha giocato un ruolo fondamentale nella creazione di questa struttura. La filosofia e i principi sono il motore che spinge le istituzioni ad oltrepassare gli ostacoli che questo modello presenta. Ad esempio, talvolta risulta complicato rispettare i vincoli imposti dai CAM se si scelgono come fornitori piccoli produttori che hanno costi produzione relativamente elevati. Inoltre, sebbene la gestione dei piccoli produttori dislocati nel territorio sia più complicata, ed esempio per il controllo della qualità, la logistica, la burocrazia e il trasporto, le istituzioni coinvolte sono disposte a compiere uno sforzo per favorire un'economia territoriale di piccoli produttori rispetto ai grandi produttori industriali. Questo modello e questa filosofia sono stati presi come esempi da 36 comuni limitrofi a Piacenza che hanno replicato questa buona pratica, ma anche da altre mense in Europa, oltre che essere scelto come caso studio in progetti della Comunità Europea sulla ristorazione pubblica. Nonostante questo, la comunicazione di questa buona pratica e della fitta rete di connessioni e benefici che questa porta presenta ancora margine di miglioramento. Infatti, ad oggi, non esiste alcun materiale di diffusione e promozione (sito web, report, comunicati stampa ecc.) dei valori e dei benefici territoriali e sociali che questo modello fornisce, e che potrebbe essere promosso in altre realtà.

I FONTI

1. <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30803-obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo>
2. <https://docplayer.it/5675595-Linee-guida-della-regione-lombardia-per-la-ristorazione-scolastica.html>
3. <https://www.savethechildren.it/blog-notizie/10-cose-che-non-sapevi-sulle-mense-scolastiche>
4. <https://www.legambiente.it/contenuti/dossier/ecosistema-scuola-2018>

I APPENDICE

Appendice 1

In appendice vengono indicati i criteri di assegnazione dei punti per i prodotti locali biologici e non, estratto dal bando della Direzione Operativa Risorse - Servizio Acquisti e Gare del Comune di Piacenza. La durata dell'appalto va dal 01/09/2011 fino al 31/07/2020.

A/3: Piano delle attività presso Centro Pasti: punteggio massimo assegnabile punti 8

A/4: Qualità delle derrate: punteggio massimo assegnabile punti 25

e precisamente in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato:

A/4.1 derrate biologiche non locali punteggio massimo assegnabile: punti 4

A/4.2 minor numero di chilometri punteggio massimo assegnabile: punti 3

delle derrate

A/4.3 prodotti convenzionali locali punteggio massimo assegnabile: punti 9

A/4.4 prodotti biologici locali punteggio massimo assegnabile: punti 5

A/4.5 prodotti a lotta integrata locali punteggio massimo assegnabile: punti 4

A/5: Alimenti che consentono di non differenziare il menù per diete speciali dovute a intolleranze e allergie presso le refezioni scolastiche punteggio massimo assegnabile punti 5

A/6: Misure intraprese per ridurre gli impatti ambientali: punteggio massimo assegnabile punti 3

A/7: Prodotti non alimentari

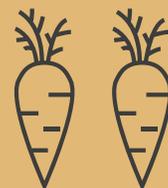
presso le refezioni punteggio massimo assegnabile punti 5

A/8: Assorbimento del personale punteggio massimo assegnabile punti 11

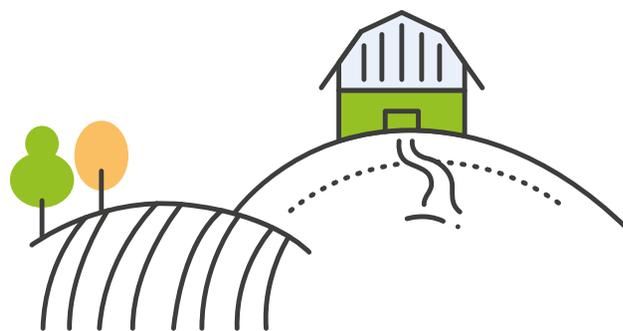
A/9 Qualità dei carrelli e dei contenitori e delle stoviglie punteggio massimo assegnabile punti 6

A/10 Progetto di informatizzazione prenotazione

E gestione contabile punteggio massimo assegnabile punti 2



CASCINA ISOLA MARIA: opportunità ed alternative per un'agricoltura in crisi



IL CONTESTO

Agricoltura e agroecologia: il caso di Isola Maria

Il termine agroecologia è composto da "agro" e da "ecologia". Si riferisce infatti agli ecosistemi in cui l'agricoltura ricopre un ruolo primario. Gli ecosistemi sono caratterizzati da aspetti quali il ciclo dei nutrienti, la regolazione della popolazione, i flussi di energia e dalla ricerca di un equilibrio dinamico. Tali caratteristiche sono applicate sia negli ecosistemi naturali che in quelli alterati dall'uomo come i sistemi agricoli. La differenza tra ecosistemi naturali e quelli manipolati dall'uomo dipende principalmente dalle manipolazioni dell'uomo, solitamente caratterizzate dall'intensità della gestione o degli interventi, dal livello di disturbo degli equilibri naturali. Ad esempio, pratiche agricole intensive tra cui l'uso massiccio di prodotti chimici e le lavorazioni pesanti del terreno, alterano gli equilibri di regolazione naturale e la fauna locale. Sia l'intensità di gestione agronomica dell'azienda che il livello di disturbo devono essere considerati come risultato delle pressioni economico-sociali sugli attori umani nell'ecosistema agricolo. Questa crescente intensità della gestione è chiaramente visibile in innovazioni tecniche in agricoltura, derivanti dalla pressione economica a diventare più efficienti. Spesso le innovazioni richiedono una uniformità (ad esempio nella gestione del suolo e delle colture) attraverso le quali gli agroecosistemi si discostano dai sistemi naturali. Il concetto di azienda agroecologica include l'idea che le pratiche agricole mirino a diminuire il più possibile le differenze tra sistemi naturali e sistemi agricoli uniformi. Tali pratiche sono sia sito-specifiche che adatte al contesto socioeconomico in cui si trova l'azienda agricola o l'agricoltore. Sia l'agroecologia che i sistemi agricoli prevedono un approccio olistico nella funzione delle aziende.

Per quanto riguarda il caso studio dell'azienda agricola Cascina Isola Maria ci concentreremo sulla descrizione delle tecnologie e innovazioni applicate e di come la transizione verso un modello agroecologico abbia permesso di creare benefici per l'azienda, per l'ambiente, per il territorio e per la società. Infatti, partendo dall'esigenza di adottare tecniche agricole volte a diminuire gli input esterni e i costi che ne derivavano, l'azienda agricola Cascina Isola Maria ha effettuato nel 2009 una transizione al metodo di coltivazione biologica con ricadute positive anche sugli aspetti economici e sociali. Partendo dalla messa in atto di queste tecniche, come vedremo più avanti, è stato possibile creare delle connessioni con il territorio, con i consumatori e con le altre aziende limitrofe.

SDG 2030 n. 12: Garantire consumi e modelli di produzione sostenibili

Uno degli obiettivi imposti dall'agenda 2030 per il raggiungimento dei Sustainable Development Goals (SDGs) è quello di garantire una produzione agricola che rispetti l'ambiente e le risorse naturali. Fenomeni quali la degradazione dei suoli, l'inacidimento dei terreni, l'utilizzo non sostenibile dell'acqua, l'eccessivo sfruttamento della pesca e il degrado dell'ambiente marino riducono la capacità delle risorse naturali di provvedere alla produzione alimentare. Una produzione sostenibile mira a "produrre di più come meno", aumentando i benefici in termini di benessere tratti dalle attività economiche; ridur-

re l'impiego di risorse, il degrado e l'inquinamento nell'intero ciclo produttivo, migliorando così la qualità della vita (1). Ciò coinvolge stakeholder differenti, tra cui imprese, consumatori, decisori politici, ricercatori, scienziati, rivenditori, mezzi di comunicazione e agenzie di cooperazione allo sviluppo (2). È necessario per questo un approccio sistematico e cooperativo tra soggetti attivi nelle filiere, dal produttore fino al consumatore (3). Il consumatore, attraverso le sue scelte quando acquista un prodotto ha il potere di decidere cosa e soprattutto come produrre il cibo che consuma. Ad esempio, acquistando prodotti biologici, aumenta la domanda di mercato di tali prodotti e di conseguenza l'offerta sarà governata da una maggior richiesta di mercato, con conseguenti vantaggi ambientali. Perciò, gioca un ruolo cruciale la sensibilizzazione e l'educazione dei consumatori offrendo loro adeguate informazioni su standard ed etichette. Infatti, mentre un impatto ambientale significativo nel settore alimentare si verifica a partire dalle fasi di produzione (agricoltura e settore agro-alimentare), le famiglie influenzano tale impatto attraverso scelte e abitudini alimentari (2). Un contatto diretto con i produttori e la creazione quindi di un legame tra produttori e consumatori, può essere un elemento chiave per trasferire i valori di produzione sostenibile al consumatore. Entro il 2030, i paesi membri dell'ONU si impegnano a raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali, a promuovere pratiche sostenibili in materia di appalti pubblici, in conformità alle politiche e priorità nazionali, e ad accertarsi che tutte le persone, in ogni parte del mondo, abbiano le informazioni rilevanti e la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura (1).

In questo contesto l'agricoltura biologica propone un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Inoltre, mira a tutelare e giustificare la fiducia del consumatore nei prodotti etichettati come biologici (4).

Le politiche nazionali che regolano le pratiche agricole

La consapevolezza che l'agricoltura può concorrere a ridurre il rischio di degrado ambientale e a mitigare i cambiamenti climatici ha determinato l'introduzione, nella politica agricola comune (PAC), a partire dal 2015, di una nuova componente, detta "di inverdimento" (greening), nella strutturazione dei pagamenti diretti a favore degli agricoltori, che prevede dei pagamenti diretti agli agricoltori qualora si impegnino ad adottare pratiche di agricoltura sostenibile. La necessità di salvaguardare i beni pubblici ambientali (la biodiversità, il paesaggio, la qualità dell'aria, dell'acqua e del suolo, la stabilità climatica, la riduzione dei gas serra e l'immagazzinamento del carbonio, la protezione del terreno dall'erosione) ha reso, di fatto, inderogabile l'introduzione di un sostegno destinato a pratiche agricole, obbligatorie, benefiche per il clima e l'ambiente.

Di seguito i principi su cui si basa tale pagamento, al fine di fornire benefici ambientali, oltre che alla produzione:

- 1) diversificazione delle colture;
- 2) mantenimento di pascoli e prati permanenti (congiuntamente indicati con il termine di prati permanenti, ai sensi del Reg. n. 1307/2013, art. 4 par. 1, lett. h);
- 3) presenza sulla superficie agricola di un'area di interesse ecologico.

Le pratiche agricole sopra menzionate devono essere rispettate congiuntamente, salvo nel caso di presenza di soli prati permanenti e nei casi di esonero che sono illustrati nei capitoli che seguono (5). La misura del Greening che prevede pagamenti diretti agli agricoltori è oggi in discussione, dal momento che con la nuova PAC il sistema di pagamenti potrebbe variare.

Si deve sottolineare l'importanza delle politiche nel supportare le tecniche di agricoltura sostenibile e di coprire parte dei costi o dei mancati redditi che potrebbero derivare dall'utilizzo di pratiche agricole meno intensive. Secondo un report del Ministero Delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo (MIPAAFT, 6) pubblicato a Luglio 2018, l'incidenza percentuale del biologico rispetto ai dati nazionali (ISTAT SPA 2013) indica che in percentuale, sul totale della superficie coltivata in Italia, il biologico arriva ad interessare il 15,4 % della SAU nazionale. L'elaborazione dei dati di superficie per aree geografiche mostra che ogni 100 ettari di SAU, circa 20 ettari sono condotti con metodo biologico nel Centro, Sud e Isole mentre, nel Nord del Paese, la SAU biologica si ferma a circa 7 ettari. Lombardia risulta la Regione che cresce di più con un +21,4% rispetto al 2016, per superficie destinata a produzioni biologiche (45.176 ettari, 4,9% della superficie agricola totale). Nel 2017 la Lombardia contava circa 2661 operatori di prodotti biologici, tra produttori, preparatori e importatori. produttori esclusivi, 19% in più rispetto al 2016 (6).

Il parco occupa una superficie di circa 16 300 ettari in uso agricolo: i territori agricoli si estendono a macchia di leopardo all'interno dei confini del parco alternandosi a circa 19.000 ettari di territorio urbanizzato. La coltura più diffusa nell'area è quella dei CEREALI (43% del territorio agricolo) a cui seguono il RISO (22%), il PRATO (16%). Sono presenti con percentuali minori il girasole, la soia, le orticole, le marcite, i vivai, i pioppeti e le aree boscate. La Produzione lorda vendibile CPiv) dell'attività agricola nel parco è stimata intorno ai 500 miliardi. Circa il 40% della Plv è realizzata dalla produzione lattiera. L'agricoltura del parco contribuisce per il 70% alla produzione vegetale e per il 65% alla produzione animale della provincia di Milano. Nel parco ci sono 1.100 aziende agricole nelle quali sono impiegate circa 4.000 unità lavorative. L'area del parco si caratterizza quindi come una delle zone di agricoltura più intensa del territorio nazionale. Parco Agricolo Sud Milano che prevedono la salvaguardia e qualificazione delle attività agro-silvo-colturali attraverso "misure ed iniziative volte a sostenere la progressiva riduzione dell'impatto ambientale indotto dall'uso di mezzi di produzione nell'attività agricola, indirizzando/a verso pratiche agronomiche ed uso di presidi sanitari compatibili con la salvaguardia dell'ambiente". La legge Istitutiva del parco Indica nello sviluppo dell'agricoltura biologica uno dei metodi per migliorare la qualità delle produzioni agricole (7).

Il Caso di Cascina Isola Maria: un esempio di rapporto tra agricoltura e territorio

Cascina Isola Maria è un'azienda agricola agro-zootecnica biologica ad indirizzo produttivo principale lattiero-caseario. Questi ultimi vengono prodotti per conto di un piccolo caseificio che trasforma il latte in formaggi freschi e stagionati.

L'azienda ha anche coltivazioni da cui produce sia alimenti per il bestiame (i.e. pascolo e colture da foraggio), sia cereali come orzo e grano. Infine, Cascina Isola Maria è un'azienda agricola multifunzionale in cui oltre alla produzione agricola e all'allevamento di bovini, è presente l'attività di Bed & Breakfast e altre attività di intrattenimento culturale (cinema in cascina, cascine aperte, ecc.), eventi per promuovere pratiche sostenibili per l'ambiente in agricoltura.

La superficie coltivata si estende su una superficie di quasi 35 ettari, destinata a foraggi e colture cerealicole. Nel 2009 i conduttori dell'azienda decidono di convertire l'azienda al metodo biologico. Con la conversione al biologico sono aumentate le produzioni dei foraggi in semina autunnale (loietto consociato a trifoglio incarnato, pisello foraggero consociato a triticale e frumento), si è inserita la rotazione della medica e dell'orzo da granella e diminuita la coltivazione del mais potenziando quella dei prati stabili.

Per quanto riguarda il bestiame la consistenza media è di circa 80 UBA, di cui circa cinquanta sono le vacche normalmente in produzione e altre cinquanta bovine costituiscono il vitellame e le giovenche. L'azienda, oltre all'allevamento bovino da latte (razza Frisona), mantiene due cavalli per il lavoro agricolo a traino animale.

Oltre agli elementi produttivi, l'azienda presenta elementi ad elevato valore ecologico come filari alberati al margine dei campi aziendali, corridoi ecologici, fasce inerbite margini dei campi e lungo i fossi, che ospitano sia specie alloctone che autoctone.

Nella figura sottostante, è riportato l'utilizzo delle aree agricole dell'anno 2017 per ognuna delle coltivazioni dell'azienda agricola. Come si vede dalla figura, le colture principali sono l'orzo e il prato, destinato all'alimentazione delle vacche. La superficie non destinata alla produzione ma destinata a fasce alberate, fabbricati, e aree marginali dei campi occupa poco meno di 2 ettari (Tabella 1).

Tabella 1: Particelle per ripartizione di utilizzo dell'azienda agricola Isola Maria.

UTILIZZO	SAU (ettari)	ALTRA SUPERFICIE (ettari)	TOT
Erba medica da foraggio	4.12		4.12
Grano tenero	4.88		4.88
Orzo	11.20		11.20
Prato pascolo di graminacee	0.5		0.5
Prato polifita	10.36		10.36
Trifoglio	3.70		3.70
Alberi e boschetti		0.01	0.01
Manufatti		0.01	0.01
Margini dei campi		0.29	0.29
Siepi e fasce alberate		0.04	0.04
Uso non agricolo		0.36	0.36
Fabbricati		0.92	0.92
Tare		0.23	0.23
TOT	34.77	1.89	36.66

L'azienda agricola Isola Maria fa parte del Distretto di Economia Solidale del Parco Agricolo Sud e del Consorzio "Terre d'acqua", sistema di imprese agricole e agrituristiche che si propongono di valorizzare il territorio sul quale operano, attraverso l'offerta di una vasta gamma di prodotti e di servizi collegati all'impresa agricola, basati su una elevata sensibilità etica, sociale e ambientale. L'azienda vende parte dei suoi prodotti ai gruppi di acquisto solidale, che consistono in canali di vendita diretta in cui non vi sono intermediari tra il produttore e il consumatore. Questa forma di vendita consente una trasmissione diretta dei valori di sostenibilità dell'azienda ai clienti, se non addirittura un rapporto o una conoscenza diretta del produttore. Questo rapporto tra produttore e consumatore contribuisce a valorizzare il territorio in quanto il consumatore, acquistando prodotti con un elevato valore di sostenibilità, supporta e incentiva un'agricoltura che è in grado di preservare il territorio creando un ambiente diversificato (i.e. con l'uso di fasce inerbite e i filari, con la rotazione colturale dei campi e senza lasciare il terreno nudo) e in grado di fornire servizi ecosistemici (i.e. supporto agli insetti impollinatori o insetti utili, mantenere la fertilità del terreno, controllare l'erosione ecc.).

ANALISI DEL CASO STUDIO ATTRAVERSO SAFA

Il caso studio di Cascina Isola Maria è stato valutato con lo strumento di SAFA (FAO, 2014) per ottenere una panoramica del livello di sostenibilità dell'azienda in tutti i suoi aspetti. Per ottenere i risultati dell'analisi, sono stati intervistati i conduttori dell'azienda, le cui risposte sono poi state tradotte in valori per gli indicatori proposti da SAFA.

Come si evince dai grafici riportati (Figura 1 e 2) il livello di sostenibilità è relativamente buono (indicato in verde chiaro) per la maggior parte degli indicatori considerati. Alcuni degli indicatori riportano un valore di sostenibilità moderato (in giallo, la rendicontazione delle pratiche utilizzate) e altri un valore eccellente (verde scuro, soprattutto per le pratiche agricole e i diritti dei lavoratori dipendenti). Di seguito vengono riportati i grafici riassuntivi in forma di grafico a ragnatela (Figura 1) e di grafico a barre (Figura 2) in cui sono riportati gli indicatori considerati per l'analisi del caso studio e il relativo valore di accuratezza. Ciascun indicatore è prodotto da dei sotto-indicatori che concorrono al relativo valore di sostenibilità.

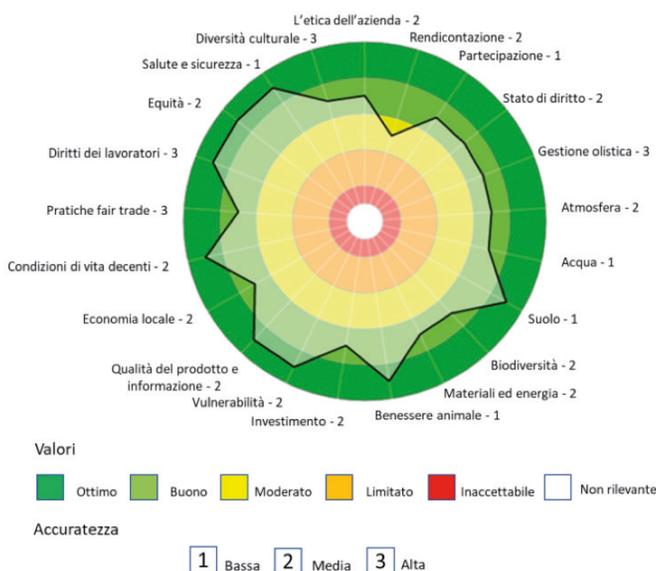


Figura 1: Diagramma a ragnatela che mostra tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Inoltre è indicato il livello di accuratezza del dato (1=basso, 2= moderato e 3=alto).

TUTTI I TEMI

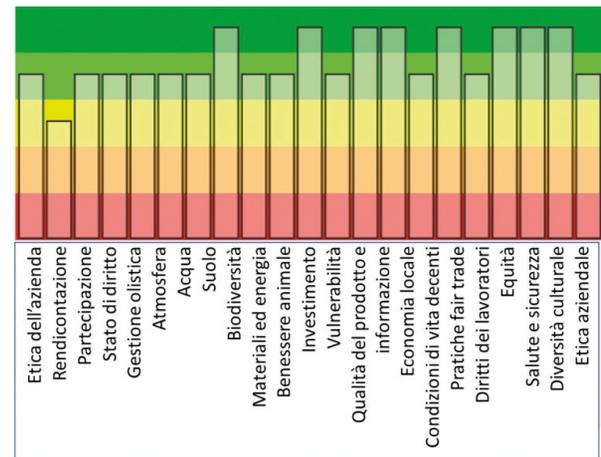


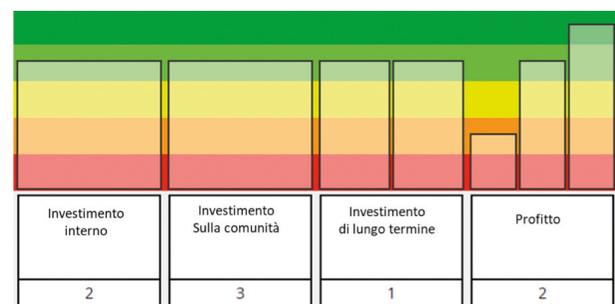
Figura 2: Diagramma a barre che visualizza tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Le barre che ricadono nella zona rosse indicano un livello inaccettabile, quelle nella zona arancione limitato, gialla moderato, verde chiaro buono e verde scuro ottimo.

Tutti gli indicatori sono spiegati di seguito e per ciascuno sono riportati i relativi sotto-indicatori, evidenziando eventuali criticità, potenzialità e aspetti positivi emersi dall'analisi con SAFA.

Sostenibilità Economica:

- "Investimento": include investimenti dell'azienda in risorse umane o negli ecosistemi, con l'obiettivo di guadagnare. Sono considerati gli investimenti dell'azienda per lo sviluppo della comunità e della filiera (i.e. canali di vendita che supportino la società. Sono considerati investimenti interni sulla comunità (es. strutture, corsi di formazione, benefici per i dipendenti ecc.) e gli investimenti ad ampio raggio (investimenti a lungo termine).

INVESTIMENTO

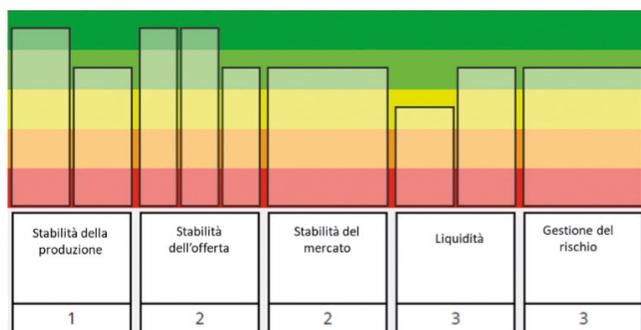


Sicuramente il fatto di essere tra le prime aziende del territorio limitrofo a convertirsi al biologico ha permesso alla azienda sia di differenziarsi nel mercato con prodotti unici, sia di sperimentare e quindi sviluppare tecniche agricole alternative a quelle convenzionali che mirassero a ridurre l'impatto ambientale. Possiamo dire, quindi, che l'azienda ha investito negli ultimi anni nello sviluppare tecniche che mirano alla riduzione degli input esterni (i.e. di prodotti chimici come fertilizzanti e erbicidi) e allo stesso tempo a riportare la fertilità del terreno. Tale investimento, ha implicato il rischio di perdere parte delle produzioni soprattutto nel periodo di conversione al biologico, ma ha sicuramente comportato dei benefici nel lungo periodo in quanto l'azienda è diventata meno dipendente da input esterni. Inoltre, la vendita attraverso i gruppi d'acquisto solidali (gas) in grado di favorire un contatto diretto con i consumatori e con il territorio, insieme ai rapporti con altri agricoltori attraverso le reti e i distretti di cui fa parte l'azienda, contribuiscono fortemente all'investimento

sulla comunità di cittadini-consumatori e il loro coinvolgimento attivo. Il valore che risulta essere inferiore è quello del reddito netto. Infatti, ad oggi, l'azienda non produce utili al netto di tutte le spese per gli acquisti, per la manodopera, per le tasse e per le altre spese (luce, gas ecc.). Allo stesso tempo, però, hanno stabilito un prezzo sotto al quale non vendono il prodotto perché i costi sarebbero minori dei ricavi.

- "Vulnerabilità": si riferisce all'esposizione e capacità di adattamento ai sistemi naturali e umani. Include il grado di esposizione al rischio e incertezza e la capacità di prevenire e mitigare il rischio.

VULNERABILITÀ



I valori più elevati risultano essere quelli dell'indicatore che rispecchia la garanzia dei livelli di quantità e qualità della produzione. I conduttori dell'azienda hanno valutato con attenzione la possibilità di fare investimenti per aumentare la produzione e allo stesso tempo garantire una sicurezza economica: di fronte alla possibilità di investire per trasformare internamente il latte in formaggio (che comporterebbe l'acquisto di un caseificio e l'assunzione e la formazione di un dipendente), l'azienda ha considerato eccessivo il rischio economico dell'investimento e ha preferito mantenere l'attuale assetto produttivo garantendo una qualità ottima dei prodotti ma senza mutare la filiera (mantenendo la trasformazione esterna) o aumentare le quantità di prodotto trasformato. Il valore relativamente buono di diversificazione delle attività dell'azienda garantisce una certa stabilità resilienza economica in caso una delle attività sia in crisi. Inoltre, l'azienda non produce solo un servizio/prodotto ma l'offerta è relativamente diversificata: il latte costituisce l'80% del guadagno totale, i formaggi il 10% e l'agriturismo il restante 10%.

Questo garantisce un guadagno diversificato e consolidato dalla vendita dei prodotti o dalla fornitura di altri servizi. Anche i prodotti vengono commercializzati attraverso diversi canali di distribuzione: il Consorzio Natura e Alimenta ritira l'80% della produzione e il restante 20% è ritirato dai gruppi d'acquisto. In questo modo l'azienda può ridurre il rischio di fallimento nel momento in cui un cliente decide di non ritirare più il prodotto. Tuttavia, idealmente, sarebbe consigliabile non avere più del 50% delle entrate derivanti da un ente unico.

Il valore più basso risulta essere quello del flusso economico che ad oggi non è sufficiente a garantire un guadagno maggiore delle spese.

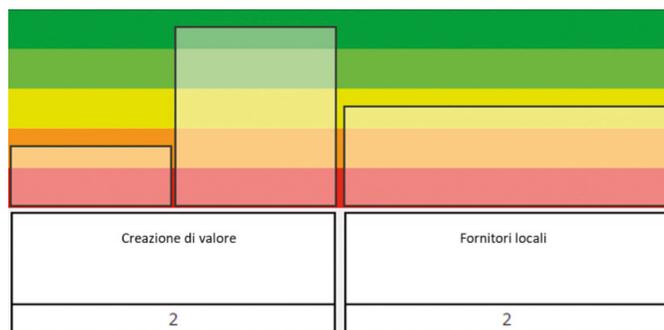
- "Qualità del prodotto e informazione": si riferisce alla sicurezza che il prodotto non sia causa di malessere nel consumatore quando viene preparato e consumato. Comprende la qualità del prodotto definita come l'insieme delle caratteristiche che soddisfano le necessità della persona".

L'azienda è certificata secondo il Regolamento 834/2007 e Regolamento 889/2008 relativi all'Agricoltura Biologica. Questo comporta il fatto che tutti i prodotti in ingresso utilizzati come

input e tutti i prodotti in uscita (vendite) siano controllati e certificati. Questo comporta sia che il prodotto rispetta determinati standard imposti dal disciplinare del biologico, come la riduzione dell'impatto ambientale e la salvaguardia della salute dell'ambiente e degli operatori, sia che i prodotti possano facilmente e correttamente essere identificati. Per quanto detto fino ad ora, tutti i valori relativi ai sotto-indicatori raggruppati nell'indicatore di qualità del prodotto e informazione, sono tutti relativamente buoni.

- "Economia locale": è considerata dal punto di vista dell'azienda e dei contributi che l'azienda fornisce allo sviluppo dell'economia locale.

ECONOMIA LOCALE



I valori di sostenibilità relativi all'economia locale proposti da SAFA sono relativamente bassi per quanto riguarda la forza lavoro locale e la provenienza delle materie prime a fornitori locali per gli acquisti. Infatti, l'azienda non ha come politica quella di assumere necessariamente lavoratori regionali qualora ci fossero altri candidati con le stesse caratteristiche e qualifiche, né a fornitori locali per gli acquisti, a parità di condizioni. Ad ogni modo, sebbene l'azienda non abbia come politica quella di privilegiare dipendenti locali, l'attenzione ai propri lavoratori e alle loro condizioni è massima. Infatti, vengono forniti mezzi per accrescere le loro conoscenze, le condizioni di lavoro sono adeguate e il carico di lavoro è adeguato allo stipendio che percepiscono. Lo stesso discorso può essere fatto per l'acquisto di mangimi, che pur non provenendo da una zona limitrofa, rispetta gli standard qualitativi che impone il regolamento del biologico.

Sostenibilità Ambientale:

L'azienda, in generale, presenta buoni valori di sostenibilità ambientale, sotto tutti i punti di vista. Questo è dovuto soprattutto al fatto che si attenga al regolamento del biologico, che prevede di per sé dei metodi e delle pratiche che mirano alla conservazione e tutela delle acque, del suolo, della biodiversità e del benessere animale, tutti parametri considerati in questo ambito di sostenibilità.

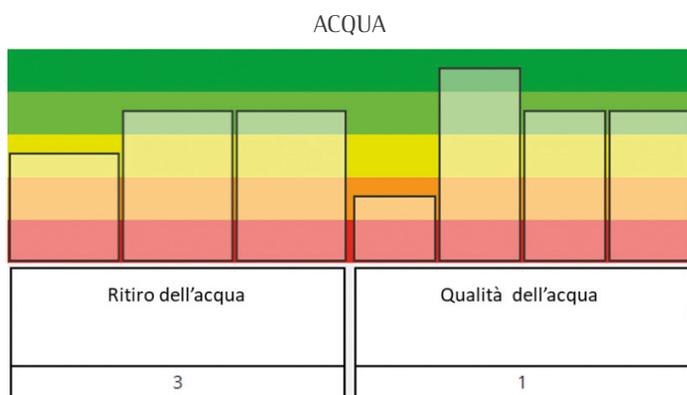
Vengono inclusi in questo pilastro l'integrità:

- Dell'atmosfera: valuta le misure per garantire un'aria pulita e integra. Vengono incluse le misure di compensazione di gas a effetto serra e di qualità dell'aria.

L'azienda ha come obiettivo quello di ridurre il più possibile le emissioni in atmosfera di gas serra, e l'adozione di pratiche che rispettano il disciplinare dell'agricoltura biologica hanno anche questo obiettivo. L'utilizzo ridotto di mezzi agricoli (sia come numero di passaggi in campo che come intensità di lavorazione), le lavorazioni superficiali del terreno, la riduzione dell'uso di prodotti chimici in campo, l'attenzione allo stoccaggio di li-

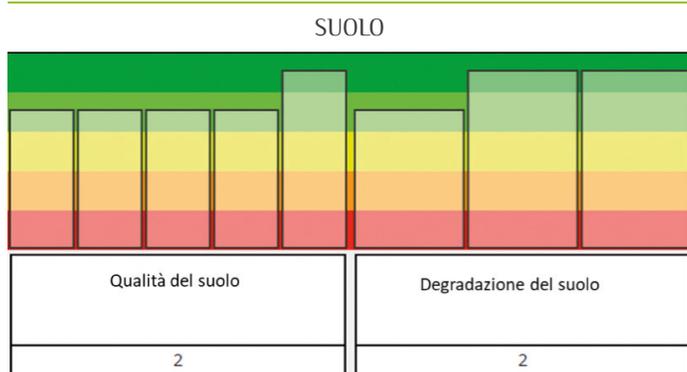
quami e letame in stalla e la gestione in modo efficiente della logistica e dei trasporti. Tuttavia, l'azienda non ha un piano formalizzato per ridurre l'impatto delle operazioni sull'aria. Inoltre, gli effetti positivi dell'allevamento biologico sulla qualità dell'aria non vengono esplicitati chiaramente ai consumatori.

- Dell'acqua: questo tema include sia l'utilizzo sostenibile di acque dolci che salate, di prevenzione della contaminazione e gestione delle acque reflue in uscita.



L'azienda agricola Isola Maria adotta alcune tecniche per il riutilizzo dell'acqua: l'acqua che viene utilizzata per le operazioni di pulizia della stalla viene raccolta in vasche di stoccaggio insieme ai liquami e verrà poi distribuita nei campi insieme ai concimi organici. Anche per quanto riguarda l'utilizzo e la prevenzione della qualità dell'acqua, l'utilizzo di pratiche agricole biologiche mira alla salvaguardia delle risorse idriche. Infatti, non sono concessi mezzi tecnici chimici che potrebbero inquinare le acque, oltre che gli altri comparti ambientali, e i fertilizzanti organici che vengono adottati (letame e liquame) vengono distribuiti con una cura e attenzione particolare all'ambiente. Ad esempio, non vengono mai distribuiti quando il terreno è privo di vegetazione, e si cerca di impedire il più possibile l'effetto deriva di tali fertilizzanti al di fuori del campo agricolo. Per questo motivo la maggior parte dei valori relativi agli indicatori sull'utilizzo sostenibile delle risorse idriche sono relativamente elevati. Tuttavia, come per il comparto atmosferico descritto precedentemente, non esistono misure specifiche per migliorare o monitorare la qualità dell'acqua potenzialmente contaminata dalle operazioni.

- Del suolo: gestione delle risorse del suolo, della qualità dei terreni e della sua conservazione.



L'azienda agricola Isola Maria adotta delle pratiche agricole volute a migliorare la fertilità del terreno sia nel lungo che nel breve periodo. Prime tra tutte l'utilizzo delle colture di copertura utili per i sovesci. Tali colture vengono seminate nei mesi in cui il

suolo non è coltivato con colture cosiddette "da reddito" e hanno la funzione di coprire il terreno evitando i processi di erosione con conseguente perdita di suolo, incrementano la fertilità del terreno e apportano nutrienti necessari. L'azienda include le leguminose come colture di copertura e proprio grazie alle proprietà straordinarie delle leguminose di fissare azoto dall'atmosfera al terreno attraverso un processo chimico, sono in grado di apportare azoto al terreno in maniera completamente naturale, e renderlo disponibile per la coltura che succederà nella rotazione. Da questo ne consegue che sarà necessario un minor apporto di concimi dall'esterno.

Inoltre, il suolo viene quasi sempre lavorato solo negli strati più superficiali con lavorazioni minime e "leggere". Tali lavorazioni interessano solo i primi 5-15 cm di suolo e permettono di mantenere negli strati superficiali la sostanza organica e i nutrienti, creando le condizioni migliori per la semina e lo sviluppo radicale. Inoltre, una lavorazione superficiale contrasta meccanicamente lo sviluppo delle erbe infestanti, con conseguente effetto sulla abolizione di erbicidi chimici.

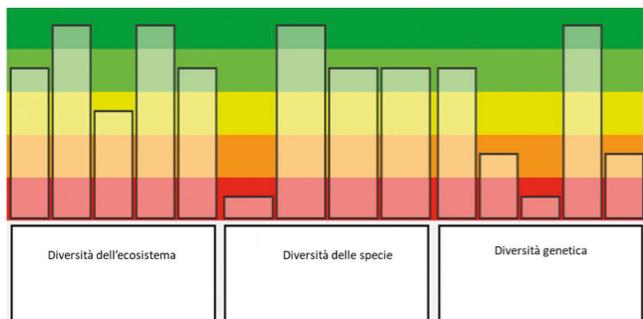
Un'altra tecnica che viene adottata per migliorare la gestione e conservazione delle risorse del suolo dell'azienda è la rotazione. La rotazione delle colture ha effetti positivi sul controllo delle infestanti che sulla fertilità del terreno. L'alternanza delle colture in campo permette di interrompere il ciclo vegetativo delle specie spontanee (infestanti) e riduce quindi la probabilità del loro sviluppo e propagazione. Di conseguenza permette all'azienda di non utilizzare erbicidi chimici. Allo stesso tempo le rotazioni contribuiscono ad incrementare la fertilità dal momento che favoriscono i microrganismi del suolo, conservano e incrementano il contenuto di sostanza organica del terreno soprattutto negli strati superficiali e alternando colture leguminose posso apportare azoto al terreno in maniera naturale. Inoltre, l'alternanza di colture diverse contribuisce a combattere i parassiti e le malattie delle piante, dal momento che non possono adattarsi e diventare resistenti agli insetticidi utilizzati in una sola coltura in mono successione.

Per i motivi descritti fino a questo punto, i valori relativi a questo indicatore sono tutti molto elevati, e questo rende il valore di tale indicatore tra i più elevati in generale e il più elevato degli indicatori ambientali insieme a quello relativo alla salute degli animali.



- Della biodiversità: include la diversità degli ecosistemi (la loro funzione, la loro connettività e conservazione), la diversità delle specie e la diversità genetica.

BIODIVERSITÀ

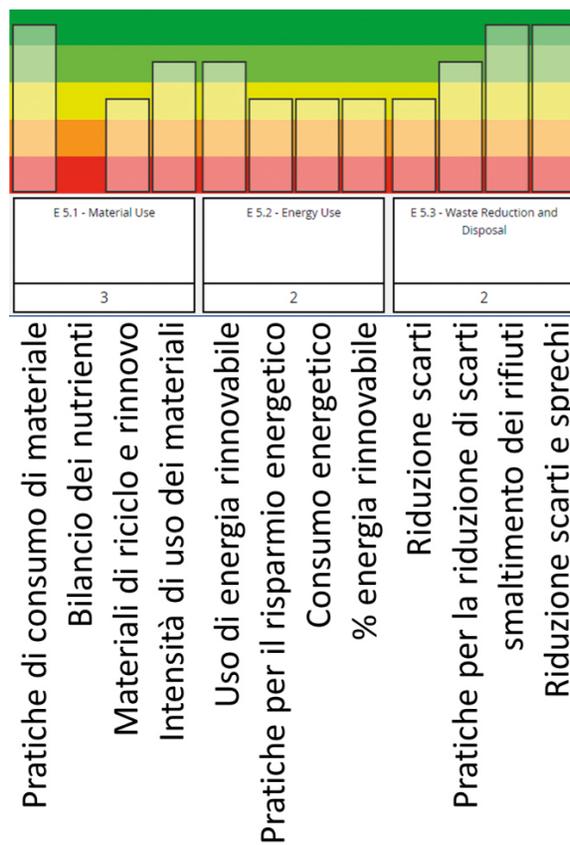


I risultati dell'analisi condotta con SAFA mettono in evidenza come l'azienda adotti pratiche molto valide in termini di conservazione della biodiversità, ma allo stesso tempo alcuni aspetti che potrebbero essere largamente migliorati. L'azienda presenta una forte connessione tra i diversi habitat grazie alla costituzione di siepi e filari dove si mantiene una elevata diversità genetica delle specie. Inoltre, l'azienda mantiene delle fasce inerbite e fiorite ai margini dei campi, a supporto di insetti impollinatori e utili al controllo biologico. Una maggior diversità di specie in tali fasce garantisce anche un periodo di fioritura più esteso durante tutto l'anno. Tutto ciò fa sì che i valori relativi alla conservazione dell'habitat, alla conservazione delle specie e della diversità genetica e del supporto agli insetti utili, siano molto elevati. In tale indicatore, tuttavia, sono inclusi anche i sotto-indicatori relativi all'utilizzo di varietà tradizionali o locali, alla conservazione di specie in via di estinzione o vulnerabili e se tali varietà hanno contribuito al contenimento delle piante infestanti. L'analisi ha riportato valori molto bassi relativamente a questi ultimi aspetti, in quanto non esistono programmi per la conservazione di una specie o di una varietà tradizionale o vulnerabile, né l'azienda utilizza tali varietà tra le sue colture, sebbene si sia adoperata per riutilizzare il proprio seme e non dover dipendere ogni stagione dall'acquisto di semente esterna. Per questo motivo, il valore relativo agli aspetti di conservazione e utilizzo di sementi di varietà o specie tradizionali/vulnerabili non è certamente elevato.

- Dei materiali e dell'energia: considera se ci siano risorse in ingresso fornite da un ambiente naturale o che ritornino all'ambiente naturale come residui o scarti. Include l'uso dei materiali, dell'energia e la riduzione e lo smaltimento degli scarti.



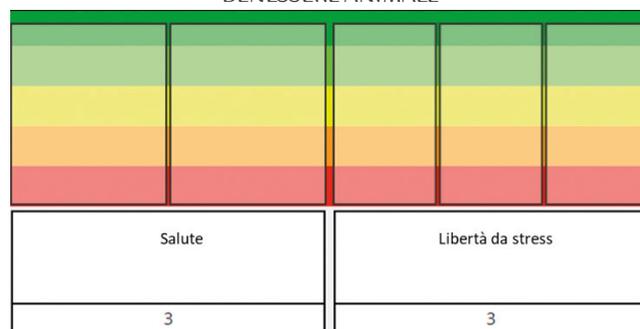
MATERIALI ED ENERGIA



Per quanto riguarda l'utilizzo dei materiali e di energia l'azienda presenta valori di sostenibilità mediamente buoni, anche se c'è un buon margine di miglioramento per quanto riguarda l'utilizzo di energia rinnovabile e di pianificazione di un programma formale per il monitoraggio e la riduzione dei consumi energetici. L'azienda attualmente produce il 20% dell'energia che consuma annualmente da fonti rinnovabili, proveniente da energia solare e da un sistema fotovoltaico installato sul tetto della cascina. Tale valore di energia prodotta da fonti rinnovabili è considerato piuttosto limitato dal modello SAFA. Allo stesso tempo, però, i valori di riutilizzo di scarti e le pratiche per la riduzione degli sprechi, sono eccellenti. Questo perché l'azienda riutilizza tutti gli scarti organici che produce per trasformarli in compost da distribuire nei campi. Un'altra pratica utilizzata volta alla riduzione del consumo di energia è il riscaldamento dell'acqua per induzione di calore ceduto dal latte appena munto. Questa è una pratica che permette di risparmiare energia per mantenere il calore del latte e non sprecarlo.

- Benessere animale: valuta se gli animali allevati siano in condizioni di benessere, liberi da stress e in buona salute.

BENESSERE ANIMALE



Anche in questo caso il regolamento del biologico impone degli standard di benessere animale relativamente elevati. Inoltre, l'azienda è certificata dal centro di riferimento nazionale per il benessere animale. Si tratta di uno standard pubblico volto a monitorare lo stato di benessere animale degli allevamenti di bovini da carne e da latte. Tale certificazione spiega anche l'elevato valore relativo a questo indicatore. Infatti, tutti i capi di frisona allevati dalla Cascina Isola Maria sono liberi da ogni stress (fame, sete, libertà di movimento, paura ecc.) e in buona salute. Gli antibiotici, come impone anche il regolamento del biologico, sono usati solo per curare e non per la prevenzione. Tutti i valori relativi a questo indicatore sono relativamente molto elevati, come anticipato precedentemente.

Sostenibilità Sociale:

Tutti i valori relativi alla sostenibilità sociale sono relativamente elevati, dal momento che la filosofia dell'azienda ha come priorità il rispetto dei lavoratori, alla loro formazione e ai loro diritti. Tale pilastro della sostenibilità include:

- "Condizioni di vita decenti": include le capacità, le risorse e le attività necessarie per uno stile di vita che soddisfi i bisogni primari e garantisca uno standard di vita decente all'interno della comunità e abbia la capacità di risparmiare per bisogni e obiettivi futuri. Include il diritto alla qualità della vita, la possibilità di sviluppo e i diritti all'accesso alla terra e ai mezzi di produzione.

L'analisi riporta valori mediamente ottimi per questo indicatore.

- "Pratiche fair trade": includono sia i diritti legali che umani che permettono ai produttori di avere accesso ad un mercato equo, basato su un prezzo giusto, stabile e su contratti a lungo termine, concordato in modo pacifico.

L'analisi riporta valori mediamente buoni per questo indicatore.

- "Diritti dei lavoratori": sono l'insieme dei diritti legali e dichiarano i diritti umani che hanno a che fare con i rapporti tra lavoratori e datori di lavoro. Include quindi i rapporti di impegno, la forza lavoro, il lavoro dei bambini e la libertà di formare associazioni e consorzi.

L'analisi riporta valori mediamente buoni per questo indicatore. Infatti, i dipendenti possono lamentarsi e mettere in evidenza criticità senza che il loro rapporto con i proprietari dell'azienda cambi o sia in alcun modo influenzato. Inoltre, i dipendenti di Isola Maria possono frequentare corsi di formazione e aggiornamento regolarmente.

- "Equità": include il grado di giustizia ed equità con il quale le risorse vengono distribuite, le opportunità vengono sfruttate e le decisioni vengono prese.

L'azienda presenta ottimi valori per questo indicatore.

- "Salute e sicurezza": include la promozione e il mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori in tutte le attività. Include la sicurezza nel lavoro, l'assicurazione sanitaria ai lavoratori e la loro salute.

Tutti i dipendenti hanno un'assicurazione e gli vengono garantite cure mediche e assistenza sanitaria.

- "Diversità culturale": è intesa come la qualità delle diverse culture. L'identità culturale è composta dall'etnicità, lingua, reli-

gione e la diversità culturale si riferisce a innumerevoli forme (i.e. età, sesso, religione, stato sociale, e affiliazione politica). Include la conoscenza locale e la sovranità alimentare.

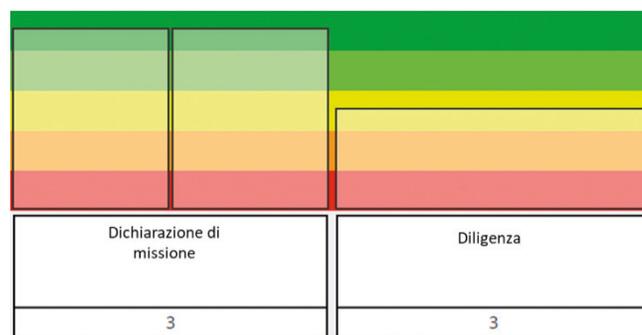
L'azienda promuove diverse attività di coinvolgimento e inclusione della popolazione straniera anche grazie all'assunzione di personale dipendente non italiano. Infatti, uno dei dipendenti è albanese e appartiene ad una cultura differente.

Sostenibilità Istituzionale:

Tale pilastro della sostenibilità include:

- "L'etica dell'azienda": si fa riferimento ai principi alla base del tessuto aziendale. Essa valuta sia se la mission aziendale sia resa chiara al pubblico, agli stakeholders e al personale, sia se l'azienda tiene in considerazione la sostenibilità aziendale nei processi decisionali e se informa e include gli stakeholders.

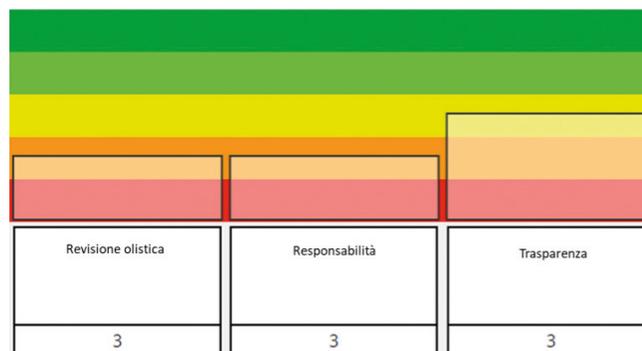
ETICA DELL'AZIENDA



Dal punto di vista istituzionale l'analisi ha evidenziato aspetti molto positivi ma anche aspetti da migliorare. Infatti, uno degli aspetti che presenta un maggior margine di miglioramento è quello della definizione e quindi della ufficializzazione della propria politica aziendale in termini di sostenibilità in tutti i suoi ambiti. Infatti, l'azienda non sembra considerare in maniera ufficiale la definizione a livello politico interno, e il conseguente monitoraggio delle scelte gestionali aziendali. L'azienda, sebbene adotti delle pratiche di agricoltura sostenibile alternative a quelle convenzionali, non presenta delle politiche che mirino ad una valutazione dell'impatto sulla sostenibilità e se tali politiche siano rispettate e come vengono monitorate o gestite. Per questo motivo i valori di sostenibilità sono solo moderatamente elevati.

- Rendicontazione: include la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni.

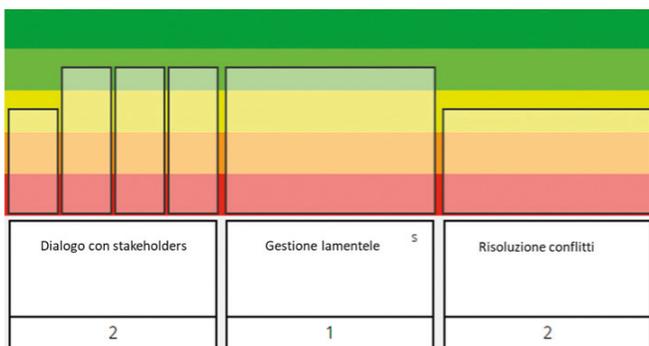
RENDICONTAZIONE



L'indicatore di "Rendicontazione" risulta relativamente basso. Infatti, la comunicazione delle performance aziendali in relazione alla propria mission presenta un margine di miglioramento sia a livello interno di azienda, che verso gli stakeholders e le persone coinvolte. I portatori di interesse non vengono coinvolti abbastanza e non vengono informati. Questo perché ad oggi non esistono delle politiche aziendali che regolano tale processo di informazione e comunicazione. Dal momento che i valori e i principi portati avanti dall'azienda sono di alto valore, dalle pratiche agricole alla gestione delle risorse e all'attenzione per i diritti dei dipendenti, vale la pena condividerli maggiormente e rendere gli stakeholders partecipi delle decisioni aziendali in modo chiaro e trasparente, anche attraverso delle politiche aziendali di comunicazione. Un esempio potrebbe essere quello di sviluppare il settore del digitale per la comunicazione non solo verso gli stakeholders, ma anche verso i consumatori e altri clienti. Un altro esempio potrebbe essere quello di organizzare corsi di formazione per gli agricoltori, consumatori sensibili e ricercatori con attività in campo per mostrare la sostenibilità dei metodi di coltivazione e dimostrare la messa in atto delle politiche aziendali volte alla sostenibilità.

- **Partecipazione:** si riferisce al bisogno di allargare il coinvolgimento e assicurare l'inclusione delle parti interessate. Questo include la capacità di coinvolgere tali attori attivamente alle decisioni e la capacità di dialogare e risolvere i conflitti con gli stakeholders.

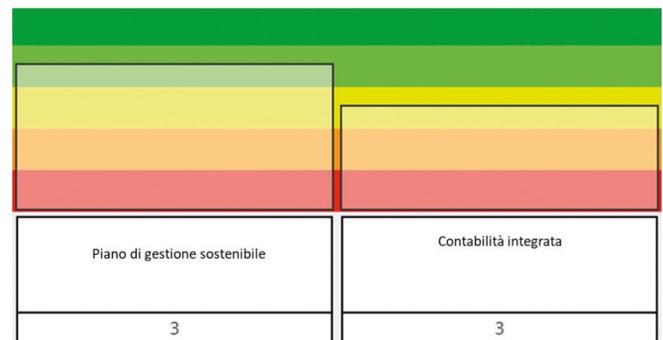
PARTECIPAZIONE



Per quanto riguarda l'inclusione degli attori da coinvolgere nei processi aziendali non esiste una vera e propria politica ufficiale ma viene fatta una scelta ideologica per avere rapporti personali stretti e diretti sia con i consumatori, attraverso i gas, sia con altri clienti, sia con agronomi o tecnici. Per questo motivo il valore relativo alla voce dell'identificazione degli stakeholders è relativamente basso. Il valore relativo alla inclusione degli attori considerati più deboli come altri agricoltori che non hanno accesso ai mezzi o alla formazione, che non possiedono tanta terra ecc. l'azienda cerca di supportarli mettendoli in rete con altri agricoltori o facilitando il loro accesso a risorse economiche e sussidi, eliminando le barriere che ostacolano la loro inclusione nel mercato o il loro accesso alle risorse. Infatti, il valore relativo a questa voce è relativamente elevato. Infine, gli attori che hanno rapporti con l'azienda isola Maria (clienti, decisori politici ecc.) hanno modo di esprimere una lamentela abitualmente via e-mail o al telefono, ma non esiste un canale ufficiale per questo. Questo aspetto rende il relativo valore piuttosto basso ("conflict resolution").

- **Stato di diritto:** vengono considerate le leggi che regolano la protezione dell'individuo e dei gruppi di persone. Anche il valore dell'indicatore "Stato di diritto" è relativamente alto in quanto l'azienda si assicura che le condizioni dei lavoratori e i loro diritti siano a norma della Legge 626 che regola i diritti e le condizioni di lavoro dei dipendenti.
- **Gestione olistica:** si riferisce alla gestione integrata del sistema nel suo insieme. Valuta se l'azienda consideri impatti diretti e indiretti sull'economia, sulla società e sull'ambiente, mirando ad un continuo miglioramento sviluppo sostenibile della società.

GESTIONE OLISTICA



Per quanto riguarda il piano di gestione integrato e gli impatti sull'ambiente, sull'economia e sulla società, c'è la volontà e l'attenzione a fornire benefici diretti e indiretti a vari livelli e sostenere un'economia territoriale creando legami con la comunità locale e favorendo le produzioni locali. Tuttavia, tale piano e intenzione non è ufficialmente esplicitata a sufficienza né attraverso i canali di comunicazione (sito internet) né nelle politiche aziendali. Per questo motivo l'indicatore non riporta un valore eccellente, sebbene le pratiche adottate siano ottime, ma buono. In maniera simile, il successo dell'azienda non è sufficientemente misurato e riportato agli attori considerando gli impatti sulla società, sull'economia e l'ambiente, sebbene sul sito vengano riportate alcune di queste informazioni.



I ANALISI SWOT

L'analisi SWOT permette di avere un quadro chiaro e sintetico dei punti di forza, di debolezza, delle opportunità e delle minacce ad esempio di una struttura o di un processo o di una azienda (dall'inglese rispettivamente Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats).

Strengths (punti di forza)

- Creazione di una rete e una economia locale grazie al rapporto diretto con i consumatori, con altri produttori locali e i decisori politici.
- Rapporto diretto e di fiducia con gli stakeholders (i.e. altri agricoltori, clienti, fornitori, università, tecnici)
- Valorizzazione dei prodotti attraverso un racconto diretto ai consumatori.
- Tutela e conservazione sia del territorio che delle risorse ambientali e in particolare del suolo grazie alle tecniche di agricoltura sostenibile e biologiche (es. sovesci, rotazioni, fasce inerbite, siepi e filari).
- Pratiche volte al benessere degli animali e alla loro salute.
- Il riutilizzo di rifiuti organici come fertilizzante e il recupero dell'acqua.
- Tracciabilità: i prodotti in ingresso e in uscita sono tracciati in tutta la filiera grazie anche al disciplinare del regolamento di produzione biologica.
- Attenzione ai diritti per i lavoratori e alla loro condizione di salute, benessere e integrazione e salario.

Weaknesses (punti di debolezza)

- Conservazione delle varietà locali o antiche: solo pochissimi prodotti sono varietà locali o antiche.
- L'azienda potrebbe migliorare lo sviluppo di strumenti per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto sulla sostenibilità

e la trasparenza e la comunicazione di tali risultati a tutti gli attori interessati.

- La mission dell'azienda potrebbe essere resa più chiara ed esplicita formalmente a tutti gli attori coinvolti, così come la divulgazione delle informazioni che riguardano gli obiettivi e le performance di sostenibilità verso chi ha rapporti con l'azienda, come fornitori, clienti, decisori politici e altri agricoltori.
- L'azienda non presenta un margine positivo al netto delle spese e delle tasse.

Opportunities (opportunità)

- Creare momenti per la diffusione delle buone pratiche e far conoscere l'applicazione di pratiche agricole sostenibili direttamente in campo, eventualmente replicabili anche in altre realtà, diretto ad agricoltori, ricercatori, consumatori, decisori politici.
- Creazione di reti sempre più importanti nel territorio tra cittadini, produttori e trasformatori.
- Sviluppo di strumenti digitali per la comunicazione dei valori aziendali e dei relativi prodotti.
- Comunicazione dei valori e degli obiettivi di sostenibilità per valorizzare i prodotti e aumentare il margine.

Threats (minacce)

- Crollo dei valori e dei principi che supportano questo sistema (es. le famiglie o altri consumatori scelgono altri produttori)
- Confusione dei valori nel mercato: oggi il consumatore è sempre più confuso dalle tante informazioni spesso fuorvianti sulla sostenibilità dei prodotti.
- Scetticismo sul biologico dei consumatori
- Aumento dell'offerta di prodotti biologici nei canali di distribuzione più convenzionali (GDO, mercati ecc.).

I CONCLUSIONI

È evidente che politiche locali del cibo (come la Food Policy di Milano) garantirebbero un orizzonte di maggiore sostenibilità economica e sociale per aziende agricole come Isola Maria, qualora il patto di fiducia con la rete dei consumatori dovesse subire modifiche. Esempi come il caso di Piacenza evidenziano come aziende agricole simili a quelle di Isola Maria abbiano trovato sostegno economico grazie al coinvolgimento nel sistema di ristorazione collettiva. Si evidenzia quanto l'esperienza nella transizione possa costituire un elemento di ispirazione per altre aziende agricole limitrofe e la necessità di sostenere, ad esempio, forme di cooperazione tra aziende nello scambio di beni e servizi. Da questo ne consegue il valore cruciale delle reti, come quella di cui fa parte l'azienda Isola Maria, per connettere i produttori e arrivare più facilmente ai consumatori, e l'importanza di sensibilizzare ed educare i consumatori. Certamente le pratiche agricole sostenibili adottate da Isola Maria, volte a conservare le risorse naturali e valorizzare il territorio permettono di differenziare il loro prodotto nel mercato e sono riconosciute dai consumatori.

I FONTI

1. <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30803-obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo>
2. <https://docplayer.it/64944388-Gli-obiettivi-per-lo-sviluppo-sostenibile-in-europa-l-agenda-2030-e-il-rapporto-finanziare-il-futuro.html>
3. http://www.fonmed.it/wp-content/uploads/2018/02/Progetto_MED-LIMES_Ai_Confini_deL_Mediterraneo.pdf
4. http://feder.bio/wp-content/uploads/2017/07/834-889-1235-DM-rev-2016_07.pdf
5. <https://docplayer.it/4724472-Ministero-delle-politiche-agricole-alimentari-e-forestali.html>
6. http://www.sinab.it/sites/default/files/share/Bio%20in%20cifre%202018%20_%20Anticipazioni_0.pdf
7. http://www.cittametropolitana.mi.it/export/sites/default/parco_agricolo_sud_milano/pubblicazioni/.content/allegati/opuscoli/agricoltura_biologica.pdf

CA' GRANDA: riconciliare agricoltura e sostenibilità come programma di prevenzione primaria

IL CONTESTO

Cibo come strumento di salute

La salute è un tema strettamente connesso alle abitudini alimentari e al cibo in generale. L'agroecologia include in maniera trasversale il tema del cibo come strumento di educazione (alimentare e ad un corretto stile di vita). Non possiamo pensare al cibo senza pensare alla salute del terreno e dell'ambiente in cui è stato prodotto, di chi lo produce e chi lo consuma.

Nei paesi occidentali si riscontra che un certo numero di decessi in età adulta sia legato ad un eccesso di alimentazione connesso a erronee abitudini alimentari e stili di vita fin dalla giovane età. Dall'altra parte, nei paesi del sud globale, esistono fenomeni di denutrizione e malnutrizione infantile, in grado di avere significativi impatti anche in età adulta (1). Parallelamente nelle realtà dei Paesi emergenti, come ad esempio Cina e Brasile, si assiste alla grave diffusione di fenomeni estremi poiché, da una parte, vi sono modelli alimentari che portano parte della popolazione ad essere obesa e, dall'altra, si verificano situazioni di denutrizione e malnutrizione (1,2). Risulta, quindi, fondamentale porre attenzione a partire dalla prima infanzia, tanto nei Paesi occidentali quanto nei del sud globale, all'adozione di comportamenti alimentari adeguati, in termini di sane abitudini alimentari quotidiane e di corretti stili di vita.

Il Ministero della Salute e la FAO hanno siglato dal 2015 un accordo di collaborazione per la realizzazione del progetto "Promozione, nell'area del mediterraneo, nord-Africa e Medio Oriente, di pratiche produttive agricole e regimi dietetici ispirati ai principi della dieta mediterranea, e contrasto a regimi dietetici non tradizionali e potenzialmente dannosi per la salute". Questa iniziativa riconosce il ruolo chiave delle diete locali per la salute di uomini e donne del Bacino del Mediterraneo, di aree del Vicino Oriente e del Nord Africa e vorrebbe apportare un contributo positivo in materia di nutrizione e salute, attraverso lo studio, la salvaguardia e il sostegno di regimi dietetici che hanno consentito a generazioni di uomini e donne, di vivere più a lungo e con una bassa incidenza di malattie croniche. (3). La dieta mediterranea è stata riconosciuta dal 2010 come patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco poiché associata ad una riduzione della mortalità generale, ed i suoi benefici sono attualmente indagati dalla comunità scientifica. Questo modello, purtroppo, sta subendo un processo di erosione, dovuto ai cambiamenti dello stile di vita, all'urbanizzazione della popolazione e ad un mercato alimentare sempre più globalizzato (3,4).

Per contrastare questo processo sono state introdotte in tutto il mondo le diete cosiddette "sostenibili". Queste diete sono a basso impatto ambientale e contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane (5).

La nostra salute, la qualità delle materie prime e la sostenibilità delle filiere agroalimentari dipendono fortemente dalla no-

stra dieta. Dalla riflessione su queste tematiche è stato scelto come caso studio del progetto OPERA la Fondazione Sviluppo Ca' Granda. Fondazione Sviluppo Ca' Granda costituita nel 2014 dal Policlinico di Milano è responsabile della gestione del patrimonio rurale di Fondazione IRCCS Ca' Granda Policlinico di Milano.

Questa struttura ha come obiettivo quello di promuovere il progresso della ricerca scientifica del Policlinico di Milano e la prevenzione anche attraverso la dieta, con le risorse finanziarie provenienti dalla gestione del patrimonio agricolo in usufrutto.

SDG 2030 n. 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

Uno degli obiettivi di agenda 2030 per il raggiungimento dei Sustainable Development Goals (SDGs) è quello di garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età (6). Sono stati fatti grandi progressi per quanto riguarda l'aumento dell'aspettativa di vita e la riduzione di alcune delle cause di morte più comuni legate alla mortalità infantile e materna. Sono stati compiuti significativi progressi nell'accesso all'acqua pulita e all'igiene, nella riduzione della malaria, della tubercolosi, della poliomielite e della diffusione dell'HIV/AIDS. Nonostante ciò, sono necessari molti altri sforzi per sradicare completamente un'ampia varietà di malattie e affrontare numerose e diverse questioni relative alla salute, siano esse recenti o persistenti nel tempo (7). I traguardi di tale obiettivo si riferiscono principalmente ad azioni in cui le strutture sanitarie giocano un ruolo fondamentale. La salute ed il benessere della persona dipendono dallo stile di vita che è influenzato da innumerevoli variabili socio-economiche e genetico-ambientali.

OPERA, attraverso questo caso studio, si pone l'obiettivo di ragionare sul potenziale ruolo della Fondazione Ca' Granda nel promuovere stili di vita sostenibili attraverso l'educazione e la promozione di diete sostenibili. Partendo dal metodo di produzione di cibo fino ad arrivare all'educazione alimentare e alla prevenzione delle malattie, l'ospedale può giocare un ruolo chiave per raggiungere l'obiettivo posto dal SDG numero 3, per assicurare la salute ed il benessere di tutti.

La Fondazione Sviluppo Ca' Granda: il rapporto tra cibo, salute e territorio

Per approfondire le potenzialità del rapporto fra cibo, salute e territorio è stato scelto come caso studio la Fondazione Sviluppo Ca' Granda. Come anticipato, la Fondazione Ca' Granda ha come scopo principale quello di promuovere la ricerca e lo sviluppo nella ricerca della Fondazione IRCCS (Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico) Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico, meglio nota come Policlinico di Milano. La Fondazione IRCCS si caratterizza per l'integrazione tra assistenza, ricerca (riconoscimento del carattere scientifico secondo il Decreto n. 5 dell'8 gennaio 2016) e formazione (stabilendo collaborazioni con Università). La fondazione Ca' Granda rappresenta un esempio unico in Italia di stretto rapporto e dialogo tra il territorio, con le sue produzioni agricole, e la salute (l'o-

ospedale Policlinico). Partendo da questo rapporto, OPERA ha voluto investigare le criticità e le opportunità di creare un legame tra l'attività agricola e l'ospedale. Ad esempio, questo lavoro di analisi ha voluto indagare l'eventuale possibilità di utilizzare il cibo proveniente dai territori della Fondazione nelle mense dell'ospedale Policlinico, di utilizzare il cibo come strumento di prevenzione, oltre che cura, per i degenti (come avveniva in passato), e di sensibilizzare i degenti e gli operatori a stili di vita sostenibili e diete sane (tema sociale). Gli ambiti che sono stati considerati nell'analisi del caso studio della Fondazione Sviluppo Ca' Granda e i limiti nel creare connessione tra di essi, sono rappresentati nel grafico di seguito (Grafico 1).

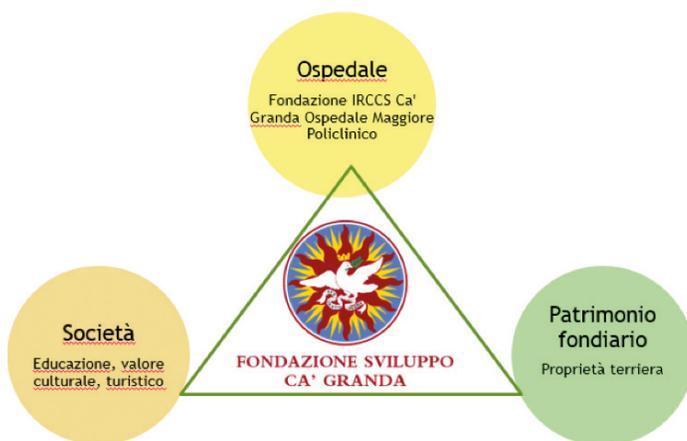


Grafico 1: I tre ambiti connessi tra loro nel sistema Fondazione Sviluppo Ca' Granda analizzato nel presente studio. La connessione tra questi tre ambiti rappresenta un forte potenziale di sviluppo della Fondazione.

Il patrimonio fondiario - il Policlinico possiede 1.390 unità immobiliari in 65 stabili, di cui 44 di intera proprietà. Si tratta di oltre 110 mila metri quadri abitabili, per un valore di circa 350 milioni di euro. Per poter gestire al meglio questo patrimonio l'amministrazione ospedaliera ha creato il Fondo Immobiliare Ca' Granda, nel quale il Policlinico è affiancato da Cassa Depositi e Prestiti e Fondazione Cariplo (8). Inoltre, il Policlinico è proprietario di un ingente patrimonio rurale, frutto delle donazioni dei benefattori avvenute nel corso dei secoli. Possiede infatti 8.500 ettari in 96 comuni della Lombardia (pari all'1% della superficie agricola che fanno dell'Ospedale il primo proprietario terriero lombardo), 100 cascine pluricentinarie e oltre 200 fabbricati tipici rurali (9). Attualmente le attività agricole della Fondazione si concentrano sulla produzione di foraggio per il bestiame, riso e mais, e la restante parte dei territori sono dedicate ad aree semi-naturali e altre colture oppure non ad uso agricolo (Grafico 1). I capi allevati sono principalmente bovini (14000 capi) e suini (10250 capi, Grafico 2).

USO DEL PATRIMONIO FONDIARIO

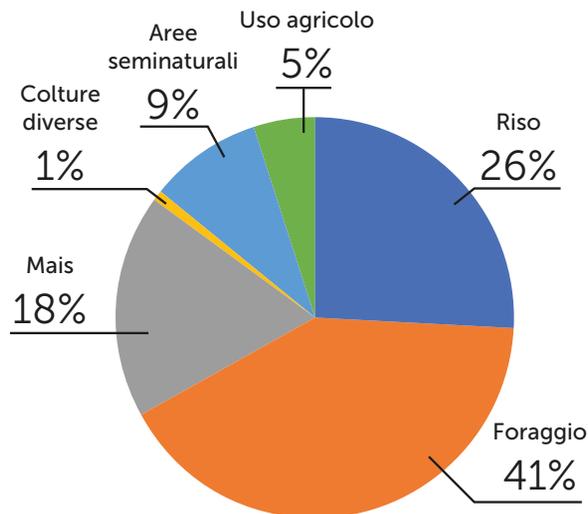


Grafico 2: Uso agricolo del patrimonio fondiario della Fondazione Sviluppo Ca' Granda

- Foraggio: 3.485 ha
- Riso: 2.210 ha
- Mais: 1.530 ha
- Colture diverse: 85 ha
- Aree semi-naturali: 765 ha
- Uso non agricolo: 425

CAPİ ALLEVATI

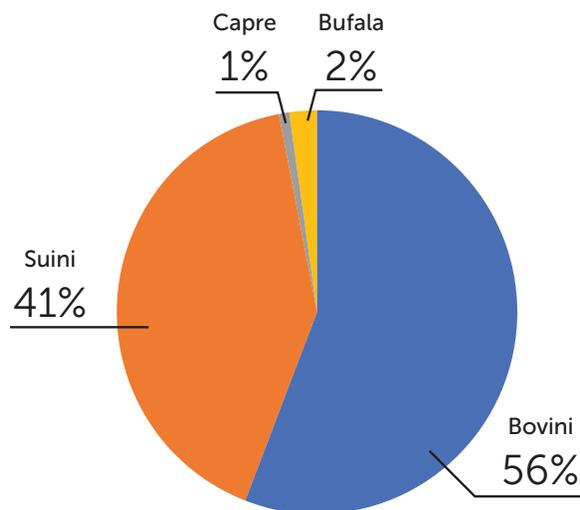


Grafico 3: Percentuale di capi allevati dalle aziende della Fondazione Sviluppo Ca' Granda

- Bovini: 14.000 capi
- Suini: 10.250 capi
- Capre: 250 capi
- Bufala: 500 capi

La necessità di separare l'attività sanitaria da quella immobiliare ha comportato la scelta di costituire un ente apposito a seguito di un'ispezione dal Ministero dell'Economia e delle Finanze nel 2002. Quindi nel febbraio 2015, la Fondazione Sviluppo Ca' Granda è divenuta operativa per la riorganizzazione della gestione del patrimonio rurale dell'Ospedale. La Fondazione Sviluppo, guidata a titolo gratuito dallo stesso CdA del Policlinico, trae i suoi mezzi dall'affitto del patrimonio conferito in usufrutto ed è responsabile del proprio equilibrio di bilancio. Tra gli obiettivi della fondazione Sviluppo Ca' Granda vi è quello della valorizzazione ambientale e culturale del più grande e antico patrimonio fondiario d'Italia. A questo scopo si pone l'obiettivo di promuovere l'innovazione agricola, finalizzata al potenziamento della redditività delle aziende affittuarie e allo sviluppo di pratiche agricole ecologiche.

Inoltre, ha l'obiettivo di conservare e valorizzare il patrimonio ecosistemico, paesaggistico e architettonico del proprio territorio, e sviluppare dei circuiti turistici per far conoscere il patrimonio culturale e sviluppare un'economia locale (11). Per raggiungere questi obiettivi, state compiute le seguenti azioni sono.

Le buone pratiche della Fondazione e dell'ospedale verso un modello agroecologico

Per adempiere alla mission della Fondazione - produrre nuove risorse finanziarie da destinare alla ricerca del Policlinico, attraverso la gestione e la valorizzazione del patrimonio conferito - sono state portate compiute alcune azioni che possono essere considerate degli esempi di buone pratiche verso un modello agroecologico. In questo senso, sono state adottate pratiche per la valorizzazione del territorio e dei prodotti derivanti, e altre per la sensibilizzazione a diete bilanciate. Per quanto riguarda le azioni per valorizzare i prodotti del territorio, ad esempio, sono stati sviluppati i seguenti interventi:

- "Il latte Ca' Granda" è un progetto che ha portato alla realizzazione di una filiera corta del riso e del latte. Fino a 150 anni fa, la Ca' Granda otteneva dai suoi terreni i prodotti alimentari per la mensa dei ricoverati. Per valorizzare questa tradizione, la Fondazione ha sperimentato una filiera corta che ha permesso di fornire quotidianamente ai pazienti dell'Ospedale: 430 pasti di riso e 1.150 porzioni di latte. Si tratta non solo di alimenti provenienti dalle cascine della Fondazione, ma anche valutati dai nutrizionisti del Policlinico (11). Il progetto della "Filiera corta Ca' Granda" non si è fermato alla ristorazione ospedaliera: l'apertura a tutti i cittadini di un "temporary shop" di riso, latte e gorgonzola prodotti nelle antiche cascine ospedaliere ha permesso di devolvere i proventi delle vendite a favore della ricerca del Policlinico. Gli alimenti proposti, oltre ad essere prodotti localmente, sono certificati nutrizionalmente dai ricercatori dell'Università di Milano (alimenti con indici glicemici classificabili tra i migliori della propria categoria) (9). Questo progetto ha dato vita al "Latte Ca' Granda". Fondazione Sviluppo Ca' Granda coltiva la valorizzazione del patrimonio rurale del Policlinico, affidatole in gestione dal 2015, mettendo in vendita presso supermercati della grande distribuzione, con un accordo in esclusiva, un latte biologico munto in una delle cascine dell'ospedale. È il primo "latte della ricerca", perché il ricavato delle vendite è destinato alla ricerca del Policlinico (10).
- Un altro esempio di buona pratica verso una transizione agroecologica, sono i percorsi turistici tra i campi e le cascine della Fondazione alla scoperta della vocazione agricola, naturalistica e culturale del territorio intorno a Morimondo che appartiene alla Ca' Granda dal 1561. Per questo la Fondazione e il Comune di Morimondo hanno arricchito l'itinerario con: un infopoint con tavolo multimediale; le audioguide gratuite anche per ipoudenti; i pannelli informativi lungo la strada.
- Inoltre la Fondazione ha avviato un progetto volto alla formazione e sensibilizzazione verso pratiche agricole biologiche in collaborazione con Forum Cooperazione e Tecnologia, finanziato da Fondazione Cariplo. Il progetto è volto a stimolare gli affittuari verso coltivazioni biologiche che tutelano la biodiversità e la fertilità dei suoli. Il progetto prevede: formazione in aula; visite presso aziende agricole; sperimentazione in campo guidata da professori, agricoltori e agronomi specializzati nel biologico (<http://www.fondazioneviluppocagrande.it/project/agricoltura-sostenibile/>).

Per raggiungere l'obiettivo di sensibilizzazione e informazione verso diete sostenibili e bilanciate, l'ospedale Policlinico ha sviluppato i seguenti progetti:

→ Corretta alimentazione e stili di vita

Progetto realizzato con un nutrizionista e un medico del lavoro dell'ospedale volto alla sensibilizzazione dei dipendenti ad un corretto stile di vita e una dieta bilanciata. Inoltre vengono eseguiti dei programmi per la Formazione a Distanza (FAD) che consistono in moduli formativi online per sensibilizzare i dipendenti ad una corretta alimentazione.

Cibo locale nelle mense dell'ospedale: Uno studio di sviluppo verso un modello agroecologico

La promozione dell'innovazione agricola, finalizzata al potenziamento della redditività delle aziende affittuarie e allo sviluppo di pratiche agricole ecologiche è un obiettivo fondamentale che può essere ancora sviluppato per attuare una transizione verso un sistema agroecologico volto alla tutela della salute e del benessere della persona e dell'ambiente.

Un modello di istituto ospedaliero le cui mense siano approvvigionate da una filiera interamente locale con prodotti derivati dalle proprie campagne è un obiettivo ancora lontano per motivi socio-economici che necessiterebbero un radicale cambiamento verso una transizione agroecologica. Infatti, in un contesto di economia globalizzata come quello in cui viviamo, risulta difficile instaurare rapporti commerciali tra i produttori locali con gli enti che gestiscono o appaltano i servizi di ristorazione. Questo è dovuto al fatto che gli appalti che regolano l'approvvigionamento della ristorazione avvantaggiano soprattutto il prezzo più competitivo. I produttori locali, con i costi di gestione (manodopera, mezzi tecnici, costo dell'affitto) relativamente elevati, non possono competere con i costi di produzione dei paesi dell'estero (come Cina e altri paesi industrializzati). Per attuare un cambiamento in questo senso, si dovrebbe agire a livello di politiche per avvantaggiare produttori locali invece che prodotti industriali dall'estero.

Allo stesso tempo, attraverso il lavoro di analisi del caso studio in oggetto, è stata valutata la richiesta e la domanda di cibo della mensa del Policlinico, per verificare la possibilità in termini di quantità di un rifornimento delle mense con prodotti derivanti dai campi della Fondazione, per creare un legame diretto tra il territorio e i degenti e dipendenti dell'ospedale.

Attualmente l'Ospedale Policlinico fornisce mediamente un totale di 3.040 pasti al giorno. La tabella seguente fornisce una panoramica della diversificazione di tali pasti (Tabella 1). In Appendice vengono riportate le materie prime e le dosi relative per ciascuna porzione di pasto giornaliero fornito (Appendice 1).

NUMERO PASTI MEDI/GIORNO	TOT
Colazioni degenti	850
Pranzi degenti	790
Cena degenti	700
Pasti dipendenti	700
TOTALE PASTI MEDI AL GIORNO	3.040

Tabella 1: Numero di pasti medi forniti in un anno a degenti e dipendenti.

Di seguito sono messe a confronto le produzioni e i consumi della mensa per alcuni dei prodotti utilizzati nelle mense nel 2017. Per le produzioni vegetali e animali attuali sono indicati rispettivamente gli ettari e i capi equivalenti, calcolati utilizzando dei coefficienti da letteratura per convertire gli ettari in produzione di ciascun alimento.

VEGETALI (ANNO 2017) - ETTARI EQUIVALENTI

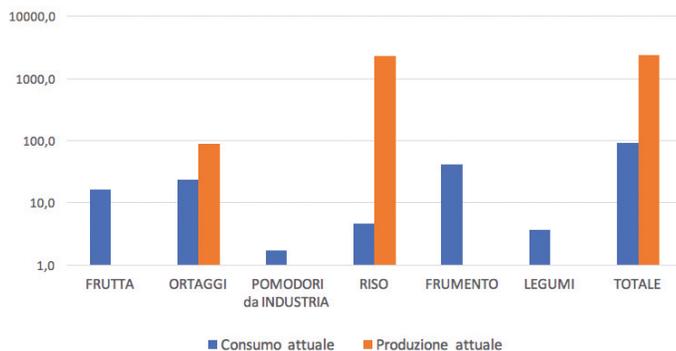


Grafico 4: Consumo attuale di frutta, ortaggi, pomodori, riso, frumento e legumi delle mense dell'ospedale nel 2017. I valori sono rappresentati in scala logaritmica (asse y) per poter rappresentare meglio i valori.

Come si evince al grafico a barre soprastante, attualmente la mensa dell'ospedale consuma più frutta e pomodori rispetto a quelli prodotti. Questo è dovuto anche alle condizioni climatiche della zona, non adatte alla produzione di pomodoro. Anche il frumento, sebbene le condizioni ambientali lo consentirebbero, non viene coltivato dalle aziende della Fondazione, sebbene sarebbe richiesto dalle mense ospedaliere per la pasta, il pane ecc. Interessante notare che esiste una domanda di legumi da parte delle mense, che non corrisponderebbe però ad una offerta dai terreni della Fondazione. Tali coltivazioni sarebbero tuttavia utili nelle rotazioni in quanto in grado di fissare azoto nel terreno e apportare quindi nutrienti in maniera completamente naturale, oltre ad essere un alimento di grande valore nutrizionale.

Al contrario, basterebbe circa un millesimo della superficie coltivata a riso per soddisfare la domanda della mensa dell'ospedale. Questo condiziona in modo significativo il totale di prodotti consumati dalla mensa rispetto a quelli prodotti, che sembrano eccedere di più di dieci volte rispetto a quelli richiesti (Grafico 4).

ANIMALI (ANNO 2017) - CAPI EQUIVALENTI

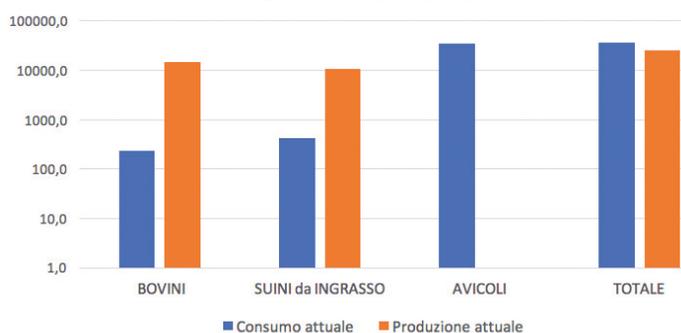


Grafico 5: Capi equivalenti allevati e richiesti di bovini, suini e avicoli, riso, frumento e legumi delle mense dell'ospedale nel 2017. I valori sono rappresentati in scala logaritmica (asse y) per poter rappresentare meglio i valori.

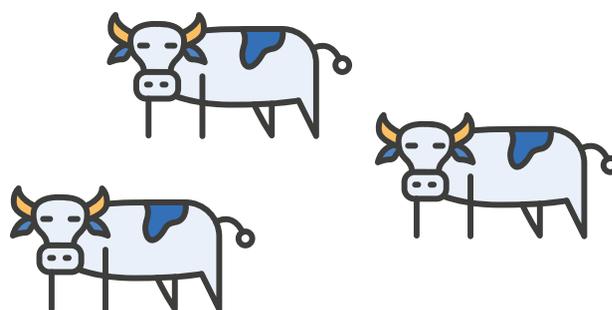
Per quanto riguarda l'allevamento, attualmente vengono allevati più bovini e suini rispetto a quelli richiesti dalla mensa. Al contrario, non vengono allevati avicoli che sarebbero invece richiesti dalla mensa.

Il consumo attuale di prodotti da allevamento è leggermente superiore rispetto alla produzione attuale (Grafico 5).

ANALISI CON SAFA

Per il caso studio Fondazione Sviluppo Ca' Granda, a differenza dell'analisi per gli altri casi studio, è stata effettuata una pre-selezione degli indicatori che verranno considerati nell'analisi. Infatti, ad oggi non ha senso considerare nell'analisi tutti gli indicatori proposti da SAFA (Fig. 1, gli indicatori che cadono nell'area bianca centrale sono quelli che non sono stati considerati). Questo è dovuto alla particolarità e complessità, oltre che unicità, del caso studio, costituito da un insieme di realtà molto diverse e complesse come i 8500 ettari di latifondo, l'ospedale Policlinico e la gestione economico-politica del patrimonio. Di conseguenza la difficoltà di considerare alcuni aspetti avrebbe reso superficiale e riduzionistica un'analisi che avrebbe considerato tutti gli aspetti proposti da SAFA. Perciò, gli indicatori su cui si è concentrata l'analisi sono quelli relativi principalmente alla governance e agli aspetti sociali. Non essendo una realtà complessa, costituita da molte aziende, ognuna con le sue pratiche e esigenze, ha avuto senso considerare solo pochi indicatori ambientali e circa il 70% di quelli economici, poiché non tutti possono essere applicati ad una scala così ampia e complessa. In generale, l'analisi è riferita alle condizioni attuali della Fondazione Sviluppo Ca' Granda, senza considerare l'ospedale Policlinico, e gli indicatori relativi alla qualità dei prodotti si riferiscono al latte Ca' Granda, unico prodotto ufficialmente commercializzato come prodotto della Fondazione. Alle informazioni riportate direttamente dall'intervista al Dott. Lanzarini, sono state integrate quelle ricavate dal bilancio sociale del 2017, disponibile al pubblico dal sito della Fondazione.

Come si evince dai grafici riportati (Figura 1 e 2) il livello di sostenibilità è relativamente buono (indicato in verde chiaro) per la maggior parte degli indicatori considerati. Alcuni degli indicatori riportano un valore di sostenibilità più limitato (in arancio, lo stato di diritto e la partecipazione) ma questo è dovuto soltanto al fatto che non sono stati considerati alcuni sotto-indicatori. Altri indicatori invece riportano un valore eccellente (verde scuro, legati ai diritti dei lavoratori dipendenti). I parametri non considerati hanno valore nullo e sono rappresentati in bianco al centro del grafico.



Di seguito vengono riportati i grafici riassuntivi in forma di grafico a ragnatela (Figura 1) e di grafico a barre (Figura 2). Nel primo sono riportati anche i relativi valore di accuratezza. Ciascun indicatore è prodotto da dei sotto-indicatori che concorrono al relativo valore di sostenibilità.

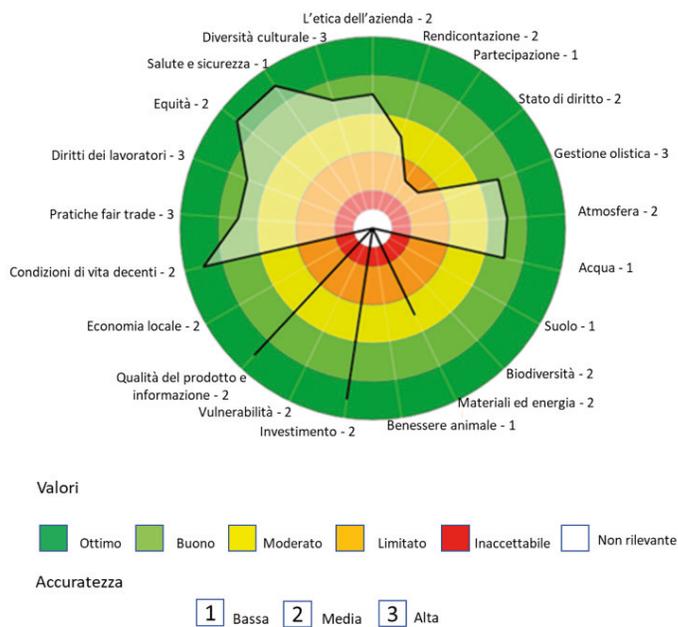


Figura 1: Diagramma a ragnatela che mostra tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Inoltre è indicato il livello di accuratezza del dato (1=basso, 2= moderato e 3=alto).

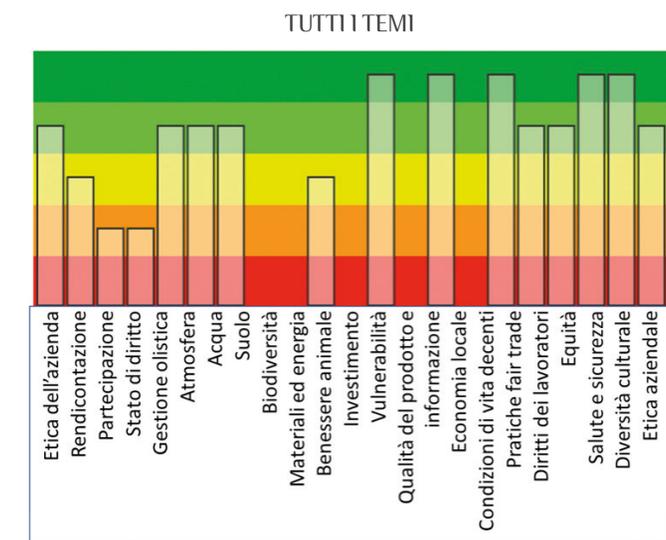


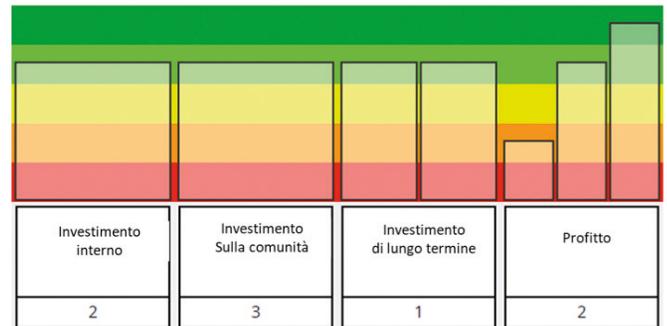
Figura 2: Diagramma a barre che visualizza tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Le barre che ricadono nella zona rosse indicano un livello inaccettabile, quelle nella zona arancione limitato, gialla moderato, verde chiaro buono e verde scuro ottimo.

Tutti gli indicatori sono spiegati di seguito e per ciascuno sono riportati i relativi sotto-indicatori, evidenziando eventuali criticità, potenzialità e aspetti positivi emersi dall'analisi con SAFA.

Sostenibilità Economica:

- "Investimento": include investimenti dell'azienda in risorse umane o negli ecosistemi, con l'obiettivo di guadagnare. Sono considerati gli investimenti dell'azienda per lo sviluppo della comunità e della filiera. Sono considerati investimenti interni sulla comunità (es. strutture, corsi di formazione, benefici per i dipendenti ecc.) e gli investimenti ad ampio raggio (investimenti a lungo termine).

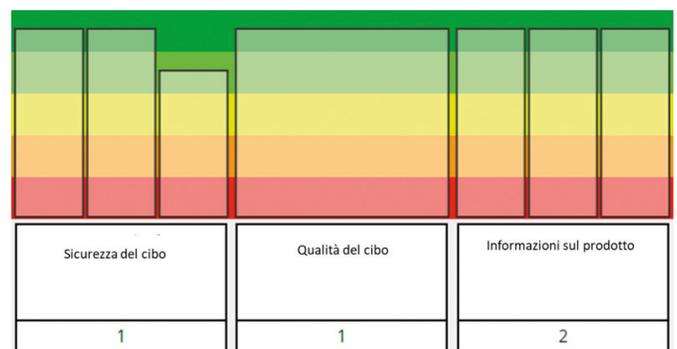
INVESTIMENTO



Riguardo a questo indicatore, l'attività prevalente della Fondazione Sviluppo Ca' Granda negli ultimi anni si è concentrata sul risanamento del proprio patrimonio fondiario. La fondazione, infatti, secondo quanto riportato dal Dott. Lanzarini nel bilancio sociale, ha riportato gli affitti al prezzo di mercato che era rimasto fermo ai valori di mercato ormai superati. Il canone medio di affitto agrario era di 24 euro alla pertica milanese (655 mq), pari alla metà del valore medio di mercato di 49,5 €/p.m. (dati CREA). Questo ha permesso un incremento dei canoni di 490.700 euro e di creare risorse per investimenti nella ricerca in campo sanitario per il Policlinico, sia per le attività di valorizzazione del patrimonio fondiario. Di conseguenza, una volta risanate le casse della Fondazione, la società potrà godere dei servizi offerti da un territorio che sarà valorizzato sia dal punto di vista ambientale che turistico, e dall'alto valore sociale. Infatti entro il 2021 la fondazione si pone l'obiettivo di valorizzare le aree fabbricabili, adeguare gli impianti delle abitazioni, bonificare le coperture di amianto, promuovere l'innovazione agricola e potenziare la redditività delle aziende e sviluppare pratiche agricole ecologiche.

- "Qualità del prodotto e informazione": si riferisce alla sicurezza che il prodotto non sia causa di malessere nel consumatore quando viene preparato e consumato. Comprende la qualità del prodotto definita come l'insieme delle caratteristiche che soddisfano le necessità della persona".

QUALITÀ DEL PRODOTTO E INFORMAZIONE



Questo indicatore abbiamo deciso di riferirlo al latte, in quanto prodotto locale commercializzato come prodotto della Fondazione. Questo latte viene definito "della ricerca" in quanto il ricavato delle vendite è utilizzato per finanziare la ricerca sanitaria dell'ospedale Policlinico. Inoltre, è un latte prodotto con metodo biologico, la cui qualità è valutata dai nutrizionisti del Policlinico ed è possibile conoscere i valori del latte contenuto nella confezione attraverso il QR Code, che garantisce la trasparenza e l'affidabilità del prodotto. Inoltre, la certificazione biologica garantisce un controllo degli standard imposti dal regolamento e una trasparenza in tutta la filiera.

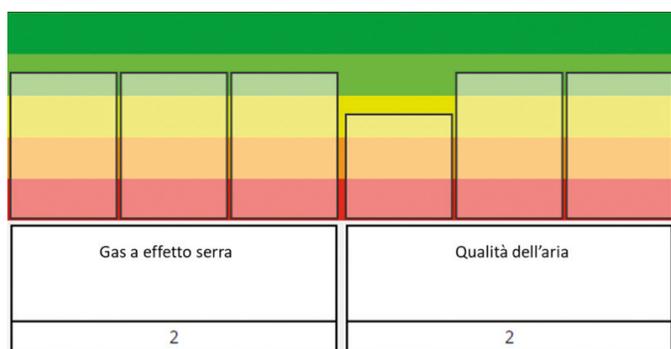
Sostenibilità Ambientale:

L'azienda, in generale, presenta margini di miglioramento per i valori di sostenibilità ambientale. Questo è dovuto soprattutto al fatto che ad oggi molte delle energie siano state investite nel risanamento del patrimonio fondiario incrementando i canoni d'affitto. Ad oggi poche aziende sono biologiche, il cui regolamento prevedrebbe dei metodi e delle pratiche che mirano alla conservazione e tutela delle acque, del suolo, della biodiversità e del benessere animale. Anche per quanto riguarda l'uso di fonti di energia rinnovabile, ad oggi la Fondazione non utilizza energia da fonti rinnovabili né esistono programmi per il riutilizzo degli scarti o per la riduzione degli stessi.

Abbiamo deciso di considerare in questo pilastro l'integrità:

- Dell'atmosfera: valuta le misure per garantire un'aria pulita e integra. Vengono incluse le misure di compensazione di gas a effetto serra e di qualità dell'aria.

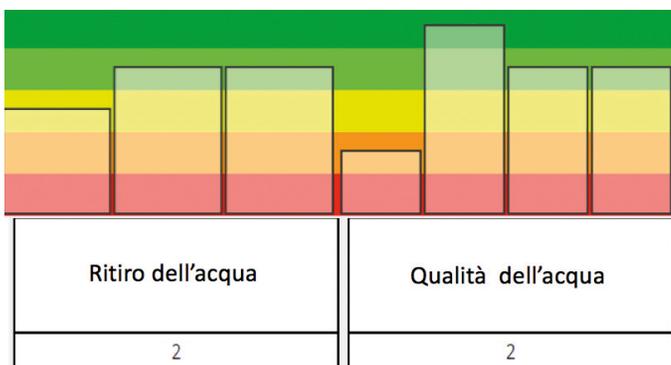
ATMOSFERA



Sebbene sia difficile valutare le performance aziendali suggerite da questo indicatore al caso studio in oggetto, abbiamo deciso di considerarlo come stimolo per un miglioramento futuro e come spunto di riflessione. Infatti, attualmente non vi sono pratiche per ridurre l'inquinamento atmosferico né misure o politiche volte a ridurre l'impatto sull'aria. Tali azioni potrebbero essere prese in considerazione per mitigare l'impatto atmosferico nel comparto agricolo (es. adottare delle politiche per ridurre le emissioni di metano/CO2 dell'allevamento, adottare pratiche agricole a basso impatto come la minima lavorazione, migliorare la logistica ed efficientare i trasporti lungo la filiera) o monitorare la qualità dell'aria ed eventualmente implementare misure di compensazione o risanamento (ad es. piantando alberi e creando aree verdi).

- Dell'acqua: questo tema include sia l'utilizzo sostenibile di acque dolci che salate, di prevenzione della contaminazione e gestione delle acque reflue in uscita.

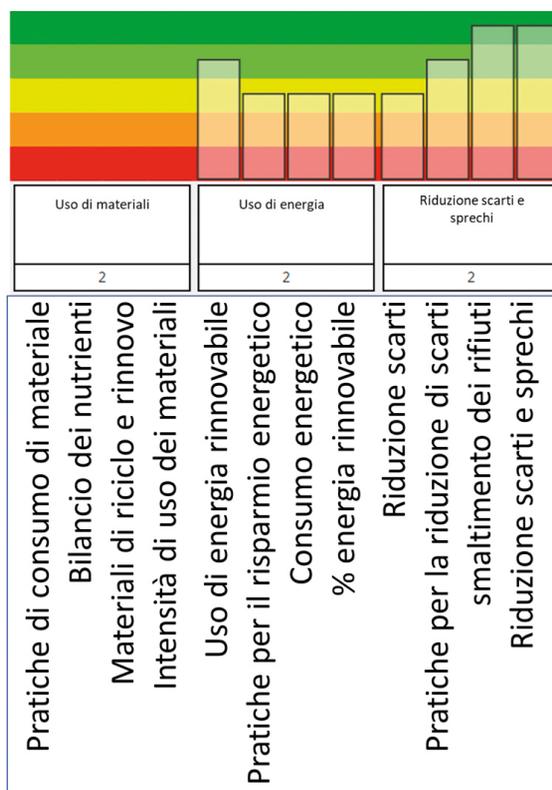
ACQUA



Lo stesso discorso del paragrafo precedente può essere valido per l'uso sostenibile dell'acqua. Anche in questo caso, infatti, abbiamo deciso di considerare questo indicatore per valutare le pratiche e le politiche attuali e riflettere su possibili miglioramenti e sviluppi. Anche in questo caso, come per l'atmosfera, ad oggi non viene monitorata la qualità dell'acqua utilizzata per le operazioni agricole né esiste una politica della Fondazione specifica per l'adozione di pratiche che riducano o evitino l'inquinamento delle acque. Ad esempio, un possibile spunto potrebbe essere quello di incentivare e sensibilizzare gli agricoltori a pratiche agricole, come il biologico, che riducano l'uso di prodotti chimici come fertilizzanti e fitofarmaci che potrebbero contaminare le acque. Nel biennio 2017-2018 è stato effettuato un progetto per la sensibilizzazione degli affittuari a pratiche biologiche per la conservazione della biodiversità e della fertilità dei suoli. Tuttavia, ci sono ancora passi avanti che si possono fare per dimostrare agli agricoltori la convenienza (soprattutto economica) di tali pratiche. Infatti, ad oggi, solo poche aziende che affittano i terreni della Fondazione, producono con metodo biologico.

- Dei materiali e dell'energia: considera se ci siano risorse in ingresso fornite da un ambiente naturale o che ritornino all'ambiente naturale come residui o scarti. Include l'uso dei materiali, dell'energia e la riduzione e lo smaltimento degli scarti.

MATERIALI ED ENERGIA



Come per gli altri parametri relativi alla sostenibilità ambientale, non vi sono pratiche e attività che l'azienda ha implementato per riciclare i materiali e rendere efficiente l'uso dell'energia. Non vi sono fonti di energia rinnovabile né esistono pratiche per ridurre o riutilizzare gli scarti. Un possibile sviluppo futuro, la cui fattibilità andrebbe verificata con cura, potrebbe essere valorizzare gli scarti di cibo prodotti dalle mense dell'ospedale utilizzandoli come compost per i terreni. Inoltre, un altro esempio di pratiche che migliorerebbe l'uso dei materiali e dell'energia sarebbe l'uso di energia da fonti rinnovabili (i.e. pannelli solari, energia geotermica ecc.).

Sostenibilità Sociale:

Nel bilancio sociale vengono indicate le azioni svolte dalla Fondazione per la valorizzazione del personale, che viene considerata una risorsa preziosa come il patrimonio fondiario. Perciò i valori relativi alla sostenibilità sociale sono relativamente elevati, sia per l'attenzione alle condizioni dei lavoratori, alla loro formazione e ai loro diritti.

Nel Bilancio sociale del 2017 viene riportata la soddisfazione del personale, derivante da una indagine annuale. Il grado di soddisfazione del personale è cresciuto da 6,8 a 7,7 decimi, in particolare nelle aree risultate critiche nel 2016. Il questionario predisposto dall'ANAC misura 14 aree tematiche con 72 diversi parametri (Fig. 3).

SODDISFAZIONE DEL PERSONALE (scala di valutazione da 1 a 10)

UTILIZZO	2017	2016	2015	Var.17/16
La sicurezza e la salute su luogo di lavoro e lo stress	8,2	7,7	8,2	6%
Le discriminazioni	9,2	9,4	8,5	-2%
L'equità nella mia amministrazione	6,7	6,2	5,9	8%
La carriera e lo sviluppo professionale	7,4	6,3	5,7	17%
Il mio lavoro	7,7	6,9	6,8	12%
I miei colleghi	7,3	6,7	6,5	9%
Il contesto del mio lavoro	7,1	6,6	6,9	8%
Il senso di appartenenza	8,5	6,8	7,4	25%
L'immagine della mia amministrazione	7,8	6,9	6,5	13%
La mia organizzazione	8,3	6,4	6,6	30%
Le mie performance	7,5	6,2	6,6	21%
Funzionamento del sistema	7,1	5,6	5,7	27%
Il mio capo e la mia crescita	8,1	6,7	7	21%
Il mio capo e l'equità	7,4	6,5	6,7	14%
TOT	7,7	6,8	6,8	13%

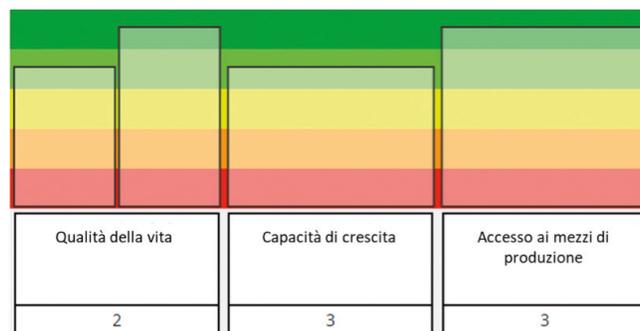
Figura 3: Risultati del questionario relativo alla valutazione della soddisfazione del personale dal 2015 al 2017.

Tale pilastro della sostenibilità include:

- "Condizioni di vita decenti": include le capacità, le risorse e le attività necessarie per uno stile di vita che soddisfi i bisogni primari e garantisca uno standard di vita decente all'interno della comunità e abbia la capacità di risparmiare per bisogni e obiettivi futuri. Include il diritto alla qualità della vita, la possibilità di sviluppo e i diritti all'accesso alla terra e ai mezzi di produzione.



CONDIZIONI DI VITA DECENTI



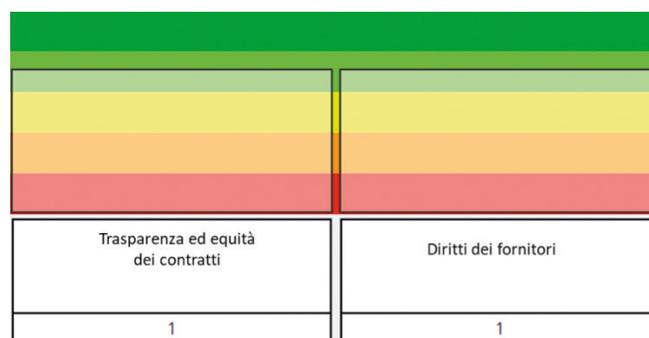
I valori relativi a questo indicatori rispecchiano i risultati del questionario sottoposto ai dipendenti. Inoltre, la Fondazione adotta una politica di smartworking che permette ai dipendenti di lavorare da casa un giorno a settimana (L. 81/2017). In aggiunta, al di fuori dell'orario lavorativo, sono organizzate proposte di visite guidate presso musei, mostre e monumenti. Per quanto riguarda il carico di lavoro dei dipendenti rispetto allo stipendio, a detta del Dott. Lanzarini i dipendenti guadagnano uno stipendio adeguato al carico di lavoro.

Inoltre, è importante mettere in evidenza che il processo di Job Evaluation del 2017 per la valutazione della formazione dei dipendenti ha rilevato la necessità di incrementare la formazione specialistica. Per questo, dall'inizio del 2018, sono stati avviati programmi personalizzati, come il corso di interfunzionalità, con un budget di 1.435 € a dipendente.

Tutto ciò rende i valori di questo indicatore relativamente alti.

- "Pratiche fair trade": includono sia i diritti legali che umani che permettono ai produttori di avere accesso ad un mercato equo, basato su un prezzo giusto, stabile e su contratti a lungo termine, concordato in modo pacifico.

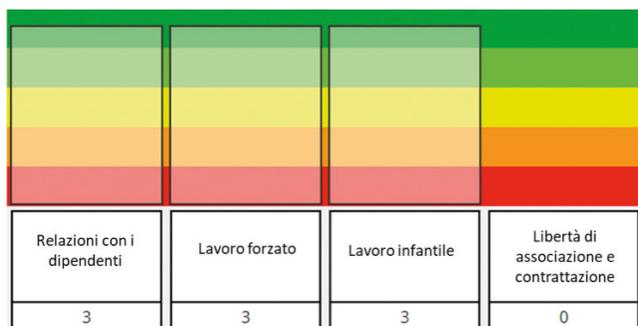
PRATICHE FAIR TRADE



Abbiamo deciso di riferire questo indicatore al latte Ca' Granda, come prodotto su cui valutare l'equità e trasparenza del prezzo riconosciuto ai produttori. Ai produttori di latte biologico viene riconosciuto un prezzo giusto anche grazie al fatto che il latte viene commercializzato ad un prezzo giusto nel mercato sia valorizzando la qualità, sia il suo valore etico, dal momento che i ricavi vengono devoluti alla ricerca dell'ospedale Politecnico (da cui la definizione di "latte della ricerca").

- "Diritti dei lavoratori": sono l'insieme dei diritti legali e dichiarano i diritti umani che hanno a che fare con i rapporti tra lavoratori e datori di lavoro. Include quindi i rapporti di impegno, la forza lavoro, il lavoro dei bambini e la libertà di formare associazioni e consorzi.

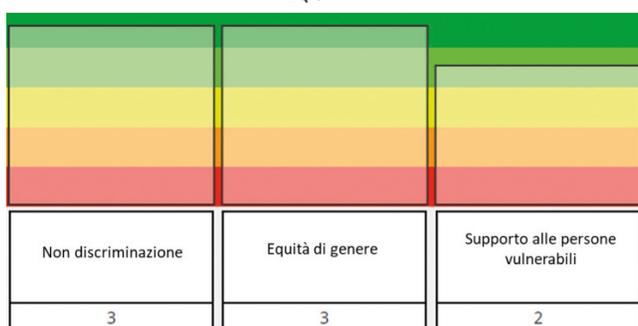
DIRITTI DEI LAVORATORI



L'analisi riporta valori mediamente buoni per questo indicatore.

- "Equità": include il grado di giustizia ed equità con il quale le risorse vengono distribuite, le opportunità vengono sfruttate e le decisioni vengono prese.

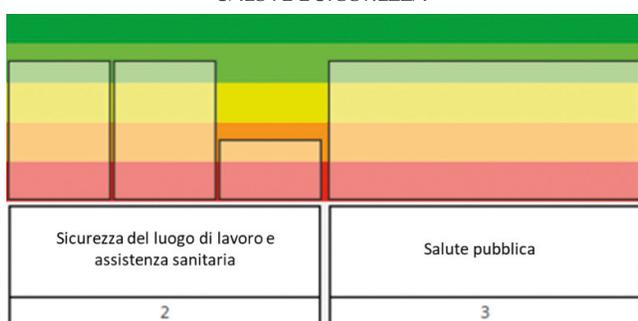
EQUITÀ



Il fabbisogno di personale è il risultato della misurazione dei carichi di lavoro in relazione agli obiettivi. La Fondazione applica il metodo MBO (in inglese Management By Objectives) per la valutazione del personale che si basa sui risultati raggiunti a fronte di obiettivi prefissati. La prima fase di reclutamento, come riportato nel bilancio sociale, è stata realizzata mediante rigorosi processi di selezione, che si è completata con un organico di 16 persone. Di questi, la metà sono donne, quasi il 90% sono tra i 30 e i 40 anni e più dell'80% sono laureati. Perciò i valori relativi a questo indicatore sono relativamente elevati. Tuttavia, nel bilancio sociale non viene riportata la filosofia della Fondazione rispetto al supporto ai disabili o alle persone vulnerabili in generale. Questo potrebbe essere uno spunto per una riflessione futura.

- "Salute e sicurezza": include la promozione e il mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori in tutte le attività. Include la sicurezza nel lavoro, l'assicurazione sanitaria ai lavoratori e la loro salute.

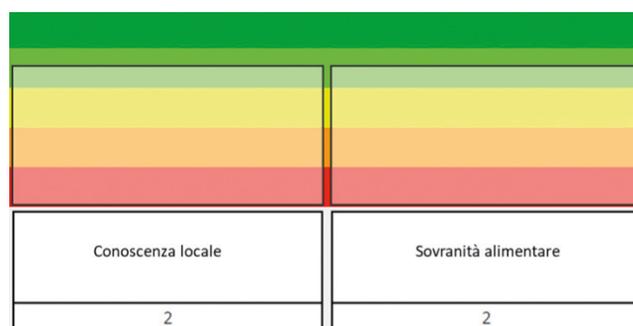
SALUTE E SICUREZZA



La fondazione non garantisce cure mediche o assistenza sanitaria ai suoi dipendenti. Per questo il valore relativo a questo indicatore è molto basso. Questo potrebbe essere un aspetto da migliorare visto lo stretto rapporto con l'ospedale Policlinico.

- "Diversità culturale": è intesa come la qualità delle diverse culture. L'identità culturale è composta dall'etnicità, lingua, religione e la diversità culturale si riferisce a innumerevoli forme (i.e. età, sesso, religione, stato sociale, e affiliazione politica). Include la conoscenza locale e la sovranità alimentare locale.

DIVERSITÀ CULTURALE



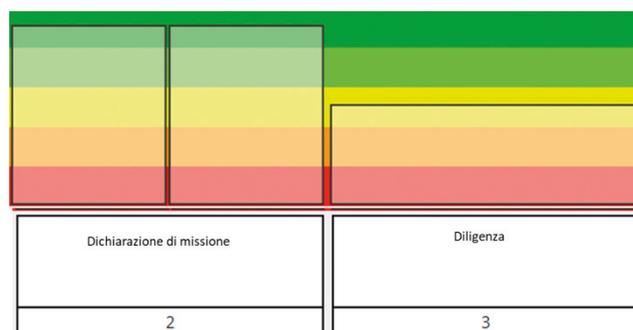
Inoltre, dal momento che l'azienda gestisce il 6% della SAU (Superficie Agricola Utilizzata) della provincia di Milano e Lodi, ha il potenziale e la responsabilità di contribuire alla sovranità alimentare della società. Allo stesso tempo, però, la Fondazione potrebbe contribuire maggiormente in futuro a preservare varietà locali, conoscenze locali e tradizionali e incentivare gli affittuari delle proprie terre ad adottare pratiche agricole più sostenibili. Per questo motivo, il valore relativo all'indicatore S 6.2.1 "Food sovereignty" riporta un valore medio.

Sostenibilità Istituzionale:

Tale pilastro della sostenibilità include:

- L'etica dell'azienda: si fa riferimento ai principi alla base del tessuto aziendale. Essa valuta sia se la mission aziendale sia resa chiara al pubblico, agli stakeholders e al personale, sia se l'azienda tiene in considerazione la sostenibilità aziendale nei processi decisionali e se informa e include gli stakeholders.

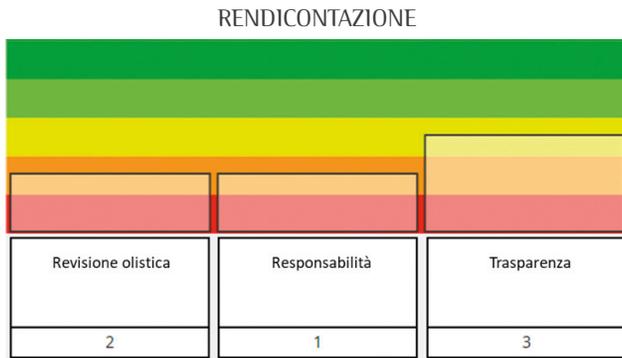
ETICA DELL'AZIENDA



La mission è resa esplicita e comunicata a tutti gli stakeholders nel bilancio sociale e in molte presentazioni che la Fondazione tiene agli eventi pubblici e privati. Particolare enfasi viene data al fatto che i terreni della Fondazione derivano da lasciti e donazioni fin dal 1456. Il motto inciso in un antico orologio della Ca' Granda recita "Abbiate cura di ciò che vi è stato donato". Questa esortazione rappresenta bene la mission della Fondazione che vuole essere quella di produrre nuove risorse finanziarie da destinare alla ricerca del Policlinico, attraverso la ge-

stione e la valorizzazione del patrimonio conferito. Nel bilancio sono rese pubbliche anche le azioni che la Fondazione ha intrapreso per perseguire all'obiettivo della propria mission. Tali azioni comprendono: l'innovazione agricola, la valorizzazione ambientale, lo sviluppo turistico, la partnership con l'università e il fund raising.

- Rendicontazione: include la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni.



Attraverso il bilancio sociale tutte le informazioni circa la rendicontazione e la trasparenza, così come gli obiettivi e le performance aziendali sono chiaramente esplicitate e rese pubbliche. La sostenibilità è uno degli aspetti più rilevanti per la Fondazione e la sua amministrazione. Infatti, nel bilancio sociale viene riportato che uno dei principi del codice etico della Fondazione è la sostenibilità, con l'esplicito obiettivo di "coniugare valore economico, ambientale e sociale con l'obiettivo di soddisfare nel tempo le aspettative di tutti coloro che entrano in relazione con la Fondazione" (11). Tuttavia, ad oggi, non esiste uno strumento ufficiale per la valutazione della sostenibilità e perciò non è reso esplicito agli stakeholders il "livello di sostenibilità" del patrimonio né viene usato come base per le decisioni politico-amministrative della Fondazione.

Nei prossimi anni, un possibile sviluppo potrebbe essere quello di includere la valutazione della sostenibilità della Fondazione come potenziale strumento per prendere decisioni politiche e nei processi decisionali. Per quanto riguarda l'indicatore che valuta la trasparenza della Fondazione (G 2.3.1) ha un valore relativamente alto in quanto ogni anno viene reso pubblico un bilancio sociale per misurare l'impatto del valore economico delle attività della Fondazione nell'ambito sociale e nella comunità civile, e con lo scopo di:

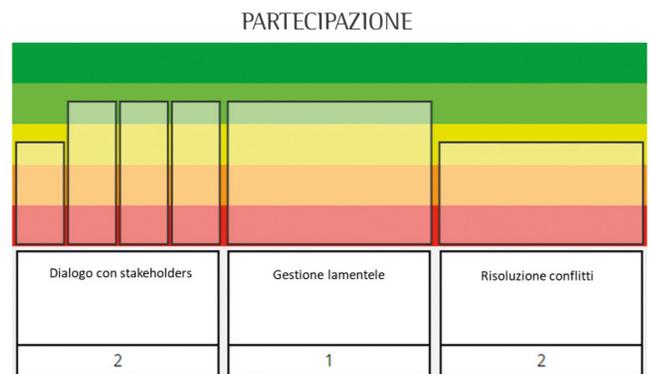
1. Rendere possibile la verifica di coerenza tra attività, risultati e missione;
2. Rendere visibili gli impatti generati;
3. Intensificare il dialogo con gli stakeholder;

La Fondazione ha coinvolto gli stakeholders principali (Fondazione IRCCS Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico, in quanto Fondatore; Coldiretti di Milano, Lodi e Monza Brianza, in rappresentanza delle organizzazioni professionali agricole; il Comune di Morimondo, in rappresentanza degli enti locali; il Parco del Ticino, in rappresentanza dei parchi regionali) nel processo di rendicontazione annuale, creando un bilancio sociale "partecipato". L'obiettivo di tale bilancio partecipato è quello di (11):

- ✓ Presentare Le Aree Di Intervento Considerate Strategiche Dalla Fondazione;
- ✓ Conoscere La Loro Opinione Su Obiettivi E Operato Della Fondazione;
- ✓ Individuare Le Loro Esigenze Informative Rispetto Alle Attività Svolte;
- ✓ Ascoltare Eventuali Proposte Per Ulteriori Aree Di Intervento.

Perciò il valore relativo all'indicatore di trasparenza (G 2.3.1) è relativamente alto.

- Partecipazione: si riferisce al bisogno di allargare il coinvolgimento e assicurare l'inclusione delle parti interessate. Questo include la capacità di coinvolgere tali attori attivamente alle decisioni e la capacità di dialogare e risolvere i conflitti con gli stakeholders.



Sono considerati come stakeholders della Fondazione il Fondatore, il personale, i ricercatori, gli affittuari, i fornitori, le organizzazioni professionali, le autorità civili, le comunità e le associazioni territoriali.

Nel bilancio sociale viene riportato che gli stakeholder sono stati identificati a seguito di una mappatura delle relazioni esistenti e vengono rappresentati con il seguente grafico (Figura 4):

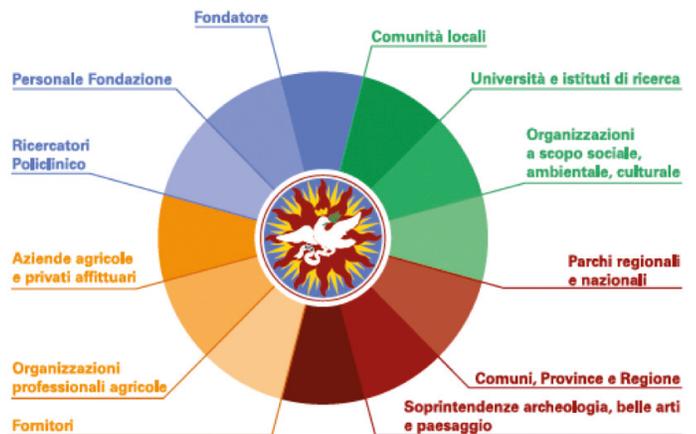
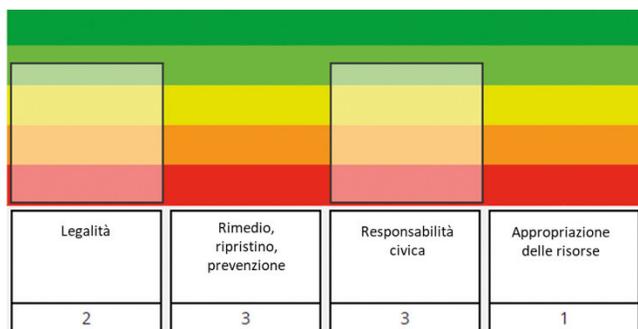


Figura 4: Rappresentazione grafica degli stakeholders delle Fondazione Sviluppo Ca' Granda.

I processi che determinano l'inclusione degli stakeholders fanno sì che tutti i valori relativi a questo indicatore siano relativamente elevati, come si evince dal grafico "Partecipazione" sopra.

- Stato di diritto: vengono considerate le leggi che regolano la protezione dell'individuo e dei gruppi di persone.

STATO DI DIRITTO



Per questo indicatore è stato considerato solo il sotto-indicatore di "legalità" (G4.1.1). Tale valore è relativamente elevato dal momento che attraverso il bilancio sociale del 2017 viene reso esplicito agli stakeholders la congruenza tra gli obiettivi e le valutazioni della Fondazione e le attese degli Stakeholders. Di seguito vengono riportati i risultati di tale valutazione.

Gestione "separata" del patrimonio

Valutazione della Fondazione	Esaminando i risultati e l'attività della Fondazione, gli stakeholder riconoscono la validità della scelta di separare la gestione patrimoniale da quelle assistenziale. La Fondazione rappresenta un "meccanismo virtuoso" in grado di migliorare il risultato complessivo, sotto la garanzia di una governance unitaria , in cui i membri del Consiglio di Amministrazione dell'ente sanitario sono gli stessi del CdA dell'ente patrimoniale. Ciò permette il raggiungimento della missione della Fondazione, ovvero la gestione del patrimonio per finanziare la ricerca del Policlinico.
Attese degli stakeholder	Continuare l'attività di valorizzazione del patrimonio, attraverso l'ottimizzazione della redditività, così da produrre la massima realizzazione della missione della Fondazione.

Trasparenza ed equità gestionale

Valutazione della Fondazione	Gli stakeholder riconoscono che la Fondazione è riuscita a modificare le condizioni di gestione preesistenti, a partire dal superamento del trattamento differenziato e parcellizzato nella gestione contrattuale . Le regole chiare fissate nei nuovi contratti - a partire da un regolamento generale e dagli accordi quadro con le OO.PP. - hanno prodotto parità di trattamento tra i conduttori e una gestione più equa ed efficiente .
Attese degli stakeholder	1. Contemperare le condizioni contrattuali con aspetti di "sostenibilità economica della gestione", in particolare per ciò che attiene le manutenzioni degli immobili . 2. Definire modalità che garantiscano gli adempimenti contrattuali a carico dei conduttori, tutelando la vitalità economica delle aziende agricole .

Valorizzazione del patrimonio

Valutazione della Fondazione	Gli stakeholder riconoscono che l'azione della Fondazione contribuisce ad accrescere : 1) "la cura" dei suoi territori - attraverso l'impegno per lo sviluppo delle attività agricole e della fruizione turistica - e, di conseguenza, il senso di appartenenza delle comunità locali. 2) Le tradizioni legate alla storia della Ca' Granda , riscoprendone il valore di patrimonio collettivo. 3) La capacità di valorizzare la vocazione turistica dei territori , attraverso azioni di marketing territoriale, di miglioramento ambientale, di promozione culturale e di valorizzazione dei prodotti tipici locali, con potenziali effetti positivi sull'economia locale.
Attese degli stakeholder	1. Incentivare le coltivazioni biologiche , anche mediante un supporto concreto alle aziende agricole, in considerazione del periodo necessario alla conversione dei terreni dalla coltivazione convenzionale 2. Proseguire nell'azione di valorizzazione del patrimonio artistico-culturale e naturalistico , a vantaggio di tutta la comunità territoriale..

- Gestione olistica: si riferisce alla gestione integrata del sistema nel suo insieme. Valuta se l'azienda consideri impatti diretti e indiretti sull'economia, sulla società e sull'ambiente, mirando ad un continuo miglioramento dello sviluppo sostenibile della società.

Per quanto riguarda la gestione olistica dell'azienda, l'azienda valuta e riporta nel sito gli impatti delle proprie azioni sull'economia e sulla società. L'impatto sull'ambiente può ancora essere sviluppato (i.e. maggior numero di aziende biologiche, politiche di riduzione di emissioni atmosferiche, agevolazioni per prodotti biologici nei capitolati delle mense dell'ospedale ecc.), così come la valutazione sulla sostenibilità generale dell'azienda. Infatti, nel bilancio sociale viene definito l'obiettivo di sostenibilità della Fondazione, come detto precedentemente, ma non viene detto se e con che strumento viene valutata nelle diverse azioni volte a raggiungere quell'obiettivo. Per questo l'indicatore riporta un valore medio, che può essere uno spunto di riflessione per sviluppi futuri.

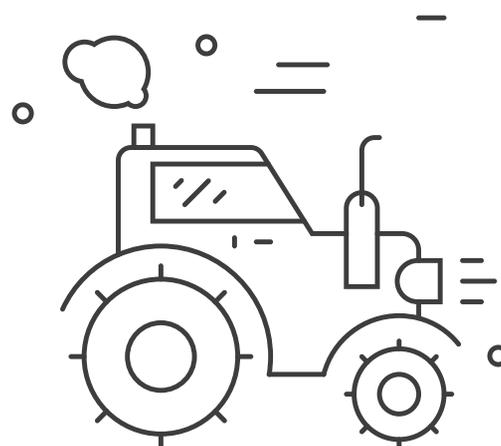


Figura 5: Risultati emersi dal bilancio sociale partecipato effettuato con gli Stakeholders principali della Fondazione. La valutazione della Fondazione è messa a confronto con i risultati attesi degli stakeholders.

I ANALISI SWOT

L'analisi SWOT permette di avere un quadro chiaro e sintetico dei punti di forza, di debolezza, delle opportunità e delle minacce ad esempio di una struttura o di un processo o di una azienda (dall'inglese rispettivamente Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats).

Strengths (punti di forza)

- Dialogo e coinvolgimento con gli stakeholders;
- Bilancio sociale: trasparenza e informazione della mission, della gestione economica e delle azioni intraprese dalla Fondazione, includendo la gestione del patrimonio donato dai cittadini;
- Gestione del personale;
- Azioni volte alla valorizzazione del patrimonio e all'informazione;
- Latte Ca' Granda;
- Investimenti mirati ad aumentare la sostenibilità nel lungo periodo;
- Profitto economico positivo al netto delle spese e delle tasse;

Weaknesses (punti di debolezza)

- Non esiste uno strumento per la valutazione della sostenibilità aziendale che possa essere utilizzato come base per prendere decisioni politico-amministrative;
- Non viene utilizzata energia rinnovabile;
- Non esistono programmi per la riduzione degli impatti in aria, suolo, acqua e riduzione/gestione degli scarti;
- Percezione dei dipendenti sull'equità dell'amministrazione e

funzionamento del sistema. Sebbene sia migliorata rispetto agli ultimi due anni, i dipendenti riportano un valore rispettivamente di 6.7 e 7.1 su 10 per le due voci sopracitate;

- Non vengono fornite cure mediche o assistenza sanitaria ai dipendenti;
- Difficoltà nel prendere decisioni politiche e di investimento dovuta alla complessità e alla natura dell'ente (Fondazione).

Opportunities (opportunità)

- Creazione di un legame diretto tra territorio con le sue produzioni e i fruitori dell'ospedale. Da questo ne deriva sia un potenziale di cibo come strumento di educazione alimentare per i consumatori, sia di supporto per l'economia locale;
- Patrimonio fondiario molto vasto;
- Creare momenti per la diffusione delle buone pratiche e far conoscere l'applicazione di pratiche agricole sostenibili direttamente in campo, eventualmente replicabili anche in altre realtà, diretto ad agricoltori, ricercatori, consumatori, decisori politici;
- Fondazione come ente promozione di buone pratiche sostenibili (metodo di coltivazione biologica, educazione a stili di vita sani, economia locale, turismo sostenibile, produzione e valutazione di servizi ecosistemici ecc.).

Threats (minacce)

- Green washing: fenomeno per cui le aziende creano un'immagine di sé più sostenibile di quella reale, allo scopo di nascondere i reali effetti negativi per l'ambiente che la propria attività crea;
- Malcontento degli affittuari dei terreni;
- Burocrazia amministrativa;

I CONCLUSIONI

Gli attuali sforzi, precedentemente illustrati, riguardo gli obiettivi e le iniziative intraprese da Fondazione Sviluppo Ca' Granda rappresentano per OPERA un caso studio fondamentale per mettere in evidenza le buone pratiche di una realtà che combina il tema della salute, dell'agricoltura e dell'educazione. Attraverso l'analisi del presente caso studio con SAFA, sono state evidenziate le criticità rispetto alla transizione verso un modello agroecologico. Ovvero le criticità nel creare un collegamento diretto tra la produzione delle aziende affittuarie dei terreni della Fondazione e il consumo nelle mense dell'ospedale, utilizzando il cibo come strumento di educazione e cura. Attualmente le mense non si riforniscono dai produttori affittuari della Ca' Granda, sebbene questa opzione è stata valutata, dal momento che il costo del pasto sarebbe troppo costoso per il consumatore. Le criticità fondamentali che limitano tale processo di transizione potrebbero essere affrontate a livello politico-amministrativo della Fondazione. Una politica per creare la filiera diretta all'interno della Fondazione, se supportata da una adeguata formazione e sensibilizzazione dei consumatori sull'importanza della qualità, dell'origine della materia prima e dell'impatto ambientale con cui è stato prodotto, potrebbe aiutare una transizione verso un modello agroecologico importante.

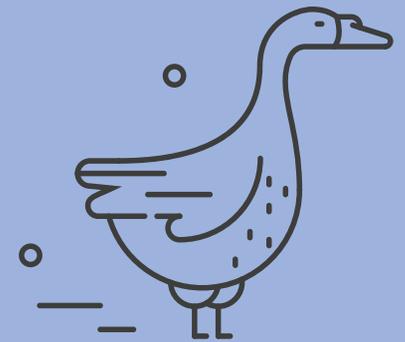
Certamente la complessità e la vastità dei territori sono elementi che rendono ancor più difficile l'applicazione di politiche volte alla sostenibilità delle aziende (ad oggi per lo più convenzionali) e a creare una filiera corta. I numerosi progetti di filiera

che sono in corso, attuati dalla Fondazione, non sempre sono replicabili in aziende a scala più ampia e non vengono considerate delle dinamiche che nella realtà sono invece presenti e vincolanti (politiche nazionali per la gestione degli appalti, concorrenza con il mercato ecc.). Il progetto "Latta Ca' Granda", che fornisce molti vantaggi sia economici che ambientali (essendo biologico) sia per la salute dei consumatori, come spiegato precedentemente, potrebbe essere replicato per altri prodotti dei territori della Fondazione come riso, legumi e altro.

Dai risultati dell'analisi di produzioni e consumi attuali, risulta evidente che gli attuali consumi di legumi, frumento e frutta delle mense, sono nettamente superiori alla produzione attuale. Allo stesso tempo però la produzione totale di vegetali è superiore al consumo. Questo significa che le produzioni sarebbero sufficienti a soddisfare la domanda e quindi gli agricoltori avrebbero un canale di vendita che valorizza i loro prodotti e che gli consentirebbe di adottare tecniche sostenibili (biologiche, di agricoltura integrata ecc.). In particolare, i legumi rappresentano una coltura interessante sia dal punto di vista nutrizionale in quanto ricchi di proteine, sia dal punto di vista agronomico in quanto in grado di apportare azoto al terreno in maniera naturale.

I FONTI

1. <https://www.barillacfn.com/m/publications/pp-malnutrizione.pdf>
2. <https://docplayer.it/4138477-Www-barillacfn-com-info-barillacfn-com.html>
3. <http://www.salute.gov.it/portale/rapportiInternazionali/dettaglioContenutiRapportiInternazionali.jsp?lingua=italiano&id=4867&area=rapporti&menu=programmi>
4. <https://www.fondazionedietamediterranea.it/ricerca-2/bibliografia-scientifica/>
5. www.fao.org/ag/humannutrition/25918-0f89629169d179b29a284d08802cf9e89.pdf
6. <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30830-obiettivo-3-assicurare-la-salute-e-il-benessere-per-tutti-e-per-tutte-le-eta>
7. <http://www.adocnazionale.it/agenda-2030-sviluppo-sostenibile-17-obiettivi/>
8. www.policlinico.mi.it/AMM/Patrimonio/IndexPatrimonioPoliclinico.html
9. http://www.fondazionesviluppocagrande.it/wp-content/uploads/2016/09/Art-_FMI_31.pdf
10. http://www.fondazionesviluppocagrande.it/latte_ca_granda/
11. <http://www.fondazionesviluppocagrande.it/bilancio/>
12. <https://www.nature.com/articles/ng.3527>
13. <http://www.epigen.it/categories/project>



I APPENDICE

Appendice 1

Materie prime con relative dosi utilizzate nelle mense dell'ospedale Policlinico per ciascuna porzione divise per colazione/merenda, primi, secondi/contorni e extra.

Composizione del pasto (es. primo, secondo, frutta)

MENU' DEGENTI

COLAZIONE costituita da: latte, caffè, orzo, the o camomilla con panino o fette biscottate e marmellata (mignon) o biscotti.

MERENDA

- per reparti pediatrici costituita: da latte, caffè, orzo, the o camomilla con panino o fette biscottate e marmellata (mignon) biscotti oppure yogurt o budino;
- per degenti ordinari: the o camomilla, zucchero o dolcificante

DUE PASTI costituiti da:

- un primo piatto (a scelta fra quattro alternative al giorno di cui una in bianco ed una in brodo);
- un secondo (a scelta fra quattro alternative al giorno a base di carni rosse, bianche, pesce, uova, un piatto a base di affettato e una a base di formaggio)
- un contorno (a scelta fra due crudi e due cotti);
- pane, pane integrale e grissini (a scelta in confezione singola);
- frutta di stagione cruda o cotta;
- acqua minerale (gassata o naturale) 0,5 l a pasto, in bottiglie di plastica (PET);
- dolce (da fornire ad ogni pranzo domenicale).

Dovranno essere sempre presenti 4 bustine monodose contenenti:

- Olio extra vergine oliva 10 ml
- Aceto di vino 10 ml
- Formaggio grana padano/ parmigiano reggiano grattugiato 5g
- Sale 1 g.

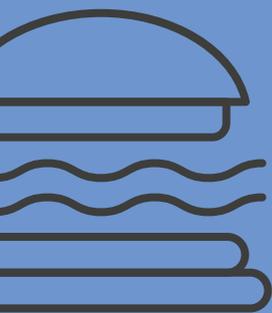
DOPO CENA costituito da: camomilla o tisana, zucchero o dolcificante

MENÙ PER DIPENDENTI:

- un primo piatto (a scelta tra quattro alternative di cui una in bianco e una in brodo);
- un secondo (almeno quattro scelte, di cui due piatti del giorno a base di carni rosse o bianche, pesce, uova, formaggi, affettati);
- un contorno (almeno quattro scelte, di cui due cotti e due crudi);
- pane comune o integrale o grissini (tutti in confezione singola);
- frutta di stagione (cruda o cotta nel periodo invernale), o yogurt (interi o alla frutta), o budini confezionati;
- bevande (a scelta tra 0,5 l di acqua minerale (frizzante o naturale) e 0,2 l di bevande (gazzosa, coca cola, aranciata, ecc.)).

Provenienza materie prime

ITALIA – UNIONE EUROPEA



Colazione/Merenda

	Dose
Latte	200 ml
Caffè d'orzo	q.b.
Tè	q.b.
Camomilla	q.b.
Biscotti	50 g
Fette biscottate	30 g
Pane comune	50 - 60 g
Pane integrale	50 - 60 g
Succo di frutta/mousse di frutta	1 dose
Miele/marmellata confezione monodose	1 dose
Yogurt intero, magro, alla frutta	1 dose
Budino	1 dose
Gelato	1 dose

Primi

	Dose (g)
Pasta/riso asciutti	80 - 100
Pastina/riso in brodo	40
Ravioli/tortellini/gnocchi asciutti	150
Ravioli/tortellini in brodo	100
Semolino	40
Polenta cotta	200
Pizza margherita	250

Secondi/contorni

	Dose (g)
Carne fresca	130
Pesce fresco	150
Tonno in scatola sottolio/al naturale	80
Carne in scatola	80
Uova	n° 2
Affettato	80
Formaggio fresco	100
Ricotta	200
Patate	200
Verdure per brodo/passato	80
Verdura cotta	200
Verdura cruda	70
Piselli surgelati	100
Legumi secchi	50

Extra

	dose
Grissini	3 dosi
Frutta fresca	200 g
Parmigiano per pietanza	70 g
Parmigiano per condimento (bustine)	1 dose
Olio extravergine di oliva	2 bustine
Acqua minerale naturale (contenitore PET)	500 ml
Acqua minerale gassata (contenitore PET)	500 ml
Zuccheri bustine	n°2



CASA CHIARAVALLE: lavoro degno in agricoltura

IL CONTESTO

I migranti nel mondo e in Italia

Negli ultimi anni l'Europa ha fatto fronte ad un'importante crisi umanitaria. Secondo il rapporto annuale Global Trends l'Agenzia delle Nazioni Unite per i Rifugiati, riporta che a fine 2017 erano 68,5 milioni le persone costrette alla fuga.

Nel 2017 il numero di persone costrette a fuggire nel mondo a causa di guerre, violenze e persecuzioni ha raggiunto un nuovo record per il quinto anno consecutivo. A determinare tale situazione sono state in particolare la crisi nella Repubblica Democratica del Congo, la guerra in Sud Sudan e la fuga in Bangladesh di centinaia di migliaia di rifugiati rohingya provenienti dal Myanmar (UNHCR, 2017).

Migranti da paesi afflitti da povertà e conflitti, si sono riversati in Europa in cerca di rifugio, più di un milione solo nel 2015, in gran parte attraversando il Mediterraneo.

Sebbene la maggior parte dei migranti tenti di attraversare legalmente i Paesi europei, una parte di essi approda in Europa illegalmente e la percentuale è sempre in crescita. Questa tendenza li rende più vulnerabili e più facilmente soggetti ad abusi. Riguardo al nostro Paese, Stato e regioni, hanno il compito di collaborare con le associazioni del settore e con le autorità dei Paesi di origine, favorendo l'integrazione dei cittadini stranieri che si trovano regolarmente in Italia. Le azioni previste riguardano rispettivamente: l'informazione sui diritti e opportunità di integrazione o il possibile reinserimento dei cittadini stranieri nei paesi di provenienza; si propongono di fornire corsi di lingua, educazione civica e professionale; promuovono l'inserimento dei migranti nel mondo del lavoro.

La presenza degli stranieri sul territorio e il loro livello di inserimento socio-lavorativo è monitorato da istituzioni presenti sul territorio italiano. Questi organismi rappresentano l'elemento di raccordo tra governo centrale e realtà locali per tutto ciò che riguarda l'immigrazione e le problematiche collegate, garantendo l'omogeneità delle politiche di gestione del fenomeno su tutto il territorio (Ministero dell'Interno, 2017).

Nonostante ciò, nell'ultimo rapporto di Medici Senza Frontiere, Fuori Campo, si evidenzia come il sistema di accoglienza italiano si basi nella maggior parte dei casi su strutture di accoglienza improvvisate, con scarsi servizi finalizzati all'inclusione sociale. Di conseguenza i migranti in uscita dai centri, vanno ad alimentare le sacche di marginalità sia nei centri urbani che nelle aree rurali, entrando nella rete del lavoro agricolo stagionale. L'emergenza dell'assenza di strutture abitative adibite ai migranti è soprattutto evidente nelle grandi città, dove vengono perpetuati sgomberi forzati. Il risultato è spingere i migranti a vivere in insediamenti informali sempre più frammentati, in luoghi sempre più nascosti, con un accesso sempre più limitato ai beni essenziali (Medici senza frontiere, 2018).

Lo sfruttamento dei migranti in campo agricolo

Come citato in precedenza, una delle conseguenze negative del sistema di accoglienza italiano, è lo sfruttamento dei migranti, più nello specifico il caporalato. "Caporalato si definisce quel sistema illecito di reclutamento e organizzazione della manodopera attraverso il quale gli intermediari, detti appunto 'caporali', assumono, per conto dell'imprenditore e per cen-

done una tangente, operai giornalieri, al di fuori dei normali canali di collocamento e senza rispettare i diritti dei lavoratori" (Oxfam, 2018).

In Italia, la mancata applicazione del diritto al lavoro ai migranti, è un fenomeno strutturale della produzione stagionale di frutta e verdura. Prodotti destinati agli scaffali della grande distribuzione di tutta Europa. L'alto tasso di irregolarità e lavoro sommerso nel settore rendono estremamente difficile la quantificazione del fenomeno. Recentemente alcune statistiche, hanno riportato che nel 2015 erano circa 405.000 i lavoratori stranieri regolarmente impiegati nell'agricoltura italiana, pari al 48% della forza lavoro totale nel settore (Oxfam International, 2018)

I migranti "irregolari", rappresentano senza dubbio la più ampia porzione di lavoratori a rischio di sfruttamento. Essendo illegale lavorare in Italia in assenza di un permesso di soggiorno, questo spinge inevitabilmente le persone ad accettare condizioni di vita e di lavoro disumane pur di sopravvivere.

A questo proposito sono molteplici gli esempi di buone pratiche in Italia che mirano all'inclusione. Tra gli aspetti più importanti c'è la volontà di formare i migranti, in questo modo, forti di un maggior potere contrattuale, saranno meno facilmente soggetti a sfruttamento. Inoltre, allontanando i migranti dalle grandi città, si riduce il rischio di tensioni e marginalizzazione. In questo modo aree rurali soggette all'abbandono saranno ripopolate, garantendo un beneficio sia per i migranti che per la comunità locale.

SDG 2030 n. 10 e n. 11

Nel settembre 2015 più di 150 leader internazionali si sono incontrati alle Nazioni Unite per contribuire allo sviluppo globale, promuovere il benessere umano e proteggere l'ambiente.

L'Agenda 2030 è stata approvata dagli stati membri per promuovere uno sviluppo sostenibile, questa è costituita da 17 obiettivi di sviluppo sostenibile i quali mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza e allo sviluppo sociale ed economico, tenendo conto della minaccia del cambiamento climatico (AICS, 2018). In particolare gli obiettivi 10 e 11 mirano rispettivamente a ridurre le disuguaglianze a rendere più sostenibili le città, riportati letteralmente di seguito.

SDG n. 10: Ridurre Le Disuguaglianze

La comunità internazionale ha fatto progressi significativi per sottrarre le persone alla povertà. Le nazioni più vulnerabili continuano a farsi strada per ridurre la povertà. Tuttavia, l'ineguaglianza persiste e rimangono grandi disparità di accesso alla sanità, all'educazione e ad altri servizi. Inoltre, mentre la disparità di reddito tra i diversi paesi sembrerebbe essersi ridotta, la disparità all'interno di un medesimo paese è aumentata. Cresce il consenso sul fatto che la crescita economica non è sufficiente per ridurre la povertà se non si tratta di una crescita inclusiva e se non coinvolge le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile - economica, sociale e ambientale. Per ridurre la disparità, le politiche dovrebbero essere universali e prestare attenzione ai bisogni delle popolazioni svantaggiate e emarginate (UNric, 2018). In particolare, l'obiettivo numero 10 si propone di potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, stato economico o altro. Rendere più disciplinate, sicure, regolari e responsabili la migrazione e la mobilità delle persone, anche con l'attuazione di politiche migratorie pianificate e ben gestite.

SDG n. 11: città e comunità sostenibili

Le città sono centri per nuove idee, per il commercio, la cultura, la scienza, la produttività, lo sviluppo sociale e molto altro. Nel migliore dei casi le città hanno permesso alle persone di migliorare la loro condizione sociale ed economica.

Tuttavia, persistono molte sfide per mantenere i centri urbani come luoghi di lavoro e prosperità, e che allo stesso tempo non danneggino il territorio e le risorse. Le sfide poste dall'ambiente urbano includono il traffico, la mancanza di fondi per fornire i servizi di base, la scarsità di alloggi adeguati, il degrado delle infrastrutture.

Le sfide che le città affrontano possono essere vinte in modo da permettere loro di continuare a prosperare e crescere, migliorando l'utilizzo delle risorse e riducendo l'inquinamento e la povertà. Il futuro che vogliamo include città che offrano opportunità per tutti, con accesso ai servizi di base, all'energia, all'alloggio, ai trasporti e molto altro.

In particolare potenziare un'urbanizzazione inclusiva e sostenibile e la capacità di pianificare e gestire in tutti i paesi un insediamento umano che sia partecipativo, integrato e sostenibile. Entro il 2020, aumentare considerevolmente il numero di città e insediamenti umani che adottano e attuano politiche integrate e piani tesi all'inclusione, all'efficienza delle risorse, alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici, alla resistenza ai disastri, e che promuovono e attuano una gestione olistica del rischio di disastri su tutti i livelli, in linea con il Quadro di Sendai per la Riduzione del Rischio di Disastri 2015-2030 (Unric, 2018).

Il caso studio selezionato, si propone di prendere in analisi i sopracitati obiettivi, in quanto soluzioni possibili all'emergenza migranti nelle grandi città, la loro inclusione nella società, in un contesto di formazione e legalità in campo agricolo e di uno sviluppo verde delle realtà urbane.

Casa Chiaravalle: un esempio di inclusione sostenibile

Casa Chiaravalle, struttura a sud di Milano, è il bene confiscato alla mafia più grande in Lombardia. Sequestrata nel 2009 e confiscata nel 2012, dal 2016 è gestita da Passepartout, rete di cooperative sociali milanesi che ha implementato un progetto di accoglienza diffusa, per un totale di 70 posti letto. Gli ospiti sono principalmente donne, straniere e italiane, vittime di violenze o abusi, inserite in un percorso di integrazione e sviluppo delle competenze, accompagnato da un supporto medico e psicologico, in collaborazione con il Comune di Milano e la clinica Mangiagalli del Policlinico.

All'interno della comunità gli ospiti svolgono le normali attività quotidiane, seguiti dagli operatori che lavorano all'interno di questo progetto. Casa Chiaravalle fornisce molteplici occasioni di incontro e attività sia per gli ospiti che per gli abitanti del quartiere, in un'ottica di inclusione e integrazione, piuttosto che di ghettizzazione e isolamento. Ulteriore obiettivo del progetto, è mettere a frutto le competenze di tutti gli ospiti, italiani e stranieri, favorendo, tra l'altro, percorsi di sostegno alla nascita di micro-imprese o la frequenza di corsi di sartoria e italiano al fine di creare occasioni di lavoro. Tra queste, la gestione di una food forest (orto nel bosco), attività svolta in collaborazione con Cascinet (<https://cascinet.it/>) per imparare, coadiuvati dagli operatori di Passepartout e delle altre imprese sociali coinvolte, a gestire un orto o a curare il verde.

Il progetto Food Forest Casa Chiaravalle si profila come centro di incontro e osservazione e come esperienza pilota di rigenerazione agrisociale rivolta ai cittadini e agli ospiti di Casa Chiaravalle. Attraverso la valorizzazione di un modello agroecologico rigenerativo a bassa manutenzione, si generano esperienze di incontro, di scambio, di cura e che liberano il potenziale immaginativo dei suoi fruitori/fautori.

I processi che hanno portato alla struttura del progetto della Food Forest, sono così suddivisi: Creazione del materiale didat-

tico; Creazione della comunità sulla base dei principi ed etiche della permacultura; Formazione specifica in collaborazione con esperti del settore; Progettazione partecipata della food forest; Realizzazione pratica (attualmente in corso).



Figura 1: tre ospiti di Casa Chiaravalle operative nella Food Forest di Casa Chiaravalle.

Un'ulteriore attività connessa alla Food Forest, sono i workshop di cucina tenuti presso Casa Chiaravalle, dove italiani e migranti condividono le proprie conoscenze e tradizioni culinarie, offrendo così un'occasione di scambio e condivisione. Le capacità degli ospiti vengono valorizzate il più possibile e proprio attraverso queste capacità si cerca di dar loro responsabilità e fiducia. Ad esempio, ad uno degli ospiti di Casa Chiaravalle, è stato dato l'incarico di tenere il corso di sartoria per altri ospiti valorizzando le sue capacità e talenti.

Le attività di Casa Chiaravalle: il cibo come strumento di integrazione sociale

L'Osservatorio per l'agroecologia, ha selezionato questo caso studio in quanto caratterizzato da un approccio interdisciplinare alle necessità di una realtà come Milano. È infatti ormai noto, come l'agroecologia sia in grado di leggere ed analizzare realtà diverse, tenendo in considerazione e valorizzando tutti i pilastri che caratterizzano il concetto di sostenibilità.

Casa Chiaravalle soddisfa i requisiti imposti da un approccio agroecologico, in quanto si impegna a garantire un impatto ambientale positivo attraverso pratiche di coltivazione a basso input; garantisce accessibilità al cibo ed inclusione sociale dei migranti, valorizzando i temi della sovranità alimentare; permette ad individui che sarebbero altrimenti ai margini della società, di esprimere il proprio potenziale, di interagire con la società e infine di integrarsi nel mondo esterno alla comunità. Casa Chiaravalle organizza le seguenti attività, in cui il cibo ha un ruolo fondamentale nell'inclusione dei migranti e nel loro inserimento nella società.

- Corso cucina: viene organizzato un corso di cucina per gli ospiti in cui si insegna a cucinare ricette spendibili anche nel mondo professionale. Inoltre attraverso questo corso si cerca di valorizzare le capacità degli ospiti, valorizzando i loro piatti tipici.
- Eventi con enti esterni (borgo di Chiaravalle): esiste un buon rapporto tra il Borgo di Chiaravalle e Casa Chiaravalle. Le attività organizzate insieme mirano ad uno scambio culturale tra cittadini e ospiti, per l'inclusione di questi ultimi nella società.
- Progetto Kamba: progetto di inclusione sociale per giovani richiedenti asilo e migranti, che punta alla valorizzazione delle loro identità gastronomiche d'origine attraverso la chiave dell'alta cucina internazionale. Gli allievi del progetto, guidati da chef stellati africani, imparano a rielaborare i piatti della loro

cucina tradizionale creando raffinate composizioni gastronomiche, che vengono proposte al pubblico in vari contesti, dalla cena privata al catering.

- Food forest: progetto portato avanti dalla associazione Cascinet descritto precedentemente.

In futuro c'è il progetto di sviluppare anche una filiera del miele prodotto a Casa Chiaravalle e di avviare attività agricole nei campi limitrofi ad oggi incolti (7 ettari). Quest'ultima attività ha il limite di non avere accesso all'acqua, che richiederebbe un investimento importante per la creazione di un pozzo.

ANALISI DEL CASO STUDIO ATTRAVERSO SAFA

Il caso studio di Casa Chiaravalle è stato valutato con lo strumento di SAFA (FAO, 2014) per ottenere una panoramica del livello di sostenibilità dell'azienda in tutti i suoi aspetti. Per ottenere i risultati dell'analisi, sono stati intervistati i conduttori dell'azienda, le cui risposte sono poi state tradotte in valori per gli indicatori proposti da SAFA.

Come si evince dai grafici riportati (Figura 2 e 3) il livello di sostenibilità è relativamente buono (indicato in verde chiaro) per la maggior parte degli indicatori considerati. Solo un indicatore riporta un valore di sostenibilità moderato (in giallo, relativo alle azioni di prevenzione e miglioramento della qualità dell'atmosfera) e altri un valore eccellente (verde scuro, soprattutto per le dinamiche e il dialogo con gli stakeholders, la trasparenza e la comunicazione della mission e le pratiche agricole relative alla gestione del suolo e i diritti dei lavoratori dipendenti e degli ospiti).

L'analisi del caso studio in oggetto ha lo scopo di sottolineare quali sono gli aspetti critici da migliorare e mettere in evidenza gli aspetti positivi da replicare in altre realtà. Al fine di evidenziare le criticità maggiori sono stati intervistati sia il rappresentante dell'organismo politico-decisionale di Casa Chiaravalle, la Dott.ssa Bartellini, sia, per un numero limitato di domande precedentemente selezionate, gli operatori che lavorano con gli ospiti. Tra le domande fatte sia agli operatori che alla dott.ssa Bartellini, quelle relative alla mission di Casa Chiaravalle, alla loro partecipazione alle attività, alle loro condizioni di lavoro e alle opportunità di crescita. Chiedendo di rispondere alle domande suggerite da SAFA per l'analisi sia a chi gestisce e prende decisioni all'interno di Casa Chiaravalle, sia agli operatori stessi, sono emerse alcune questioni critiche su cui poter basare un ragionamento di sviluppo sostenibile di questa realtà che è iniziata da soli pochi mesi.

Di seguito i nominativi delle persone che sono state intervistate e la relativa funzione all'interno del progetto di Casa Chiaravalle:

- Dott.ssa Bartellini:
- Luca Ranieri: operatore, responsabile Casa Chiaravalle
- Fabio Viola: operatore, responsabile cucina di Casa Chiaravalle + attività di accoglienza ospiti
- Gaia Patenzi: sportello psicologico per gli ospiti
- Fode Balde: operatore, traduttore e mediatore per gli ospiti

Di seguito vengono riportati i grafici riassuntivi in forma di grafico a ragnatela (Figura 2) e di grafico a barre (Figura 3) in cui sono riportati gli indicatori considerati per l'analisi del caso studio e il relativo valore di accuratezza risultanti dall'intervista alla dottoressa Bartellini e dall'operatore Luca Ranieri. Ciascun indicatore è prodotto da dei sotto-indicatori che concorrono al relativo valore di sostenibilità.

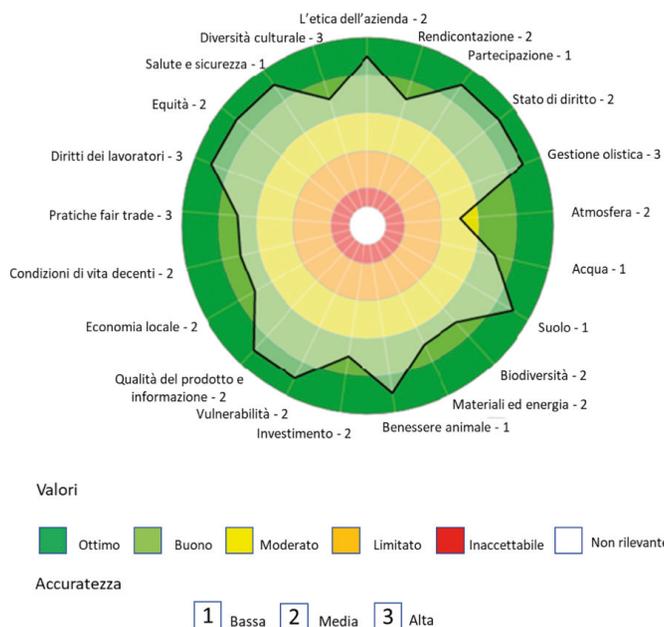


Figura 2: Diagramma a ragnatela che mostra tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Inoltre, è indicato il livello di accuratezza del dato (1=basso, 2= moderato e 3=alto).

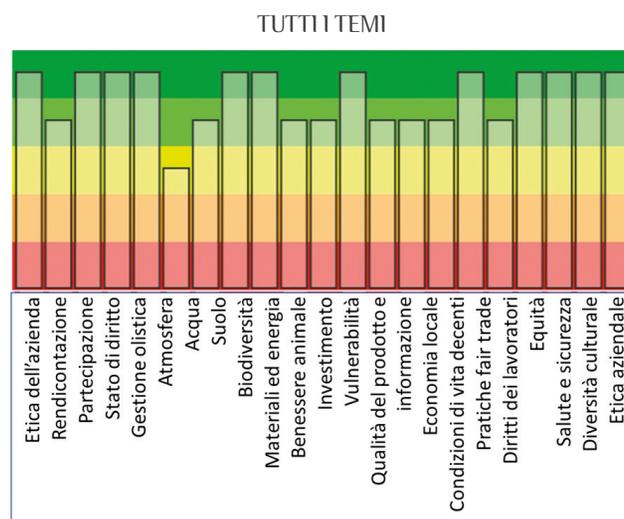


Figura 3: Diagramma a barre che visualizza tutti gli indicatori considerati nell'analisi. Le barre che ricadono nella zona rosse indicano un livello inaccettabile, quelle nella zona arancione limitato, gialla moderato, verde chiara buono e verde scura ottimo.

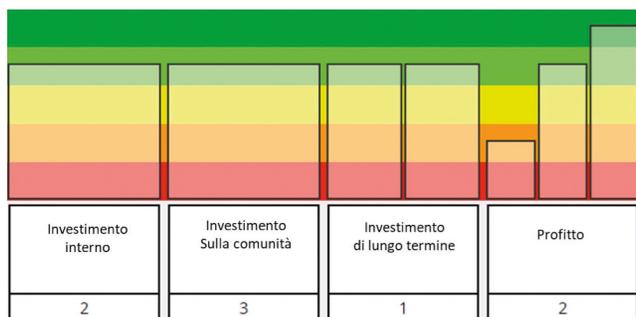
Tutti gli indicatori sono spiegati di seguito e per ciascuno sono riportati i relativi sotto-indicatori, evidenziando eventuali criticità, potenzialità e aspetti positivi emersi dall'analisi con SAFA.

Sostenibilità Economica:

- "Investimento": include investimenti dell'azienda in risorse umane o negli ecosistemi, con l'obiettivo di guadagnare. Sono considerati gli investimenti dell'azienda per lo sviluppo della comunità e della filiera. Sono considerati investimenti interni sulla comunità (es. strutture, corsi di formazione, benefici per i dipendenti ecc.) e gli investimenti ad ampio raggio (investimenti a lungo termine).



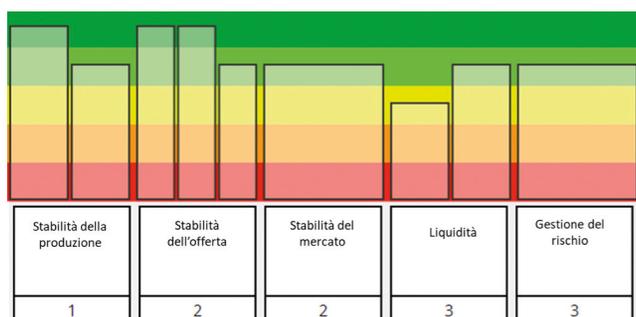
INVESTIMENTO



Le attività di Casa Chiaravalle mirano ad investire sia sullo sviluppo della comunità "interna a Casa Chiaravalle", degli ospiti, sia "esterna" contribuendo all'integrazione degli ospiti nella comunità del quartiere di Chiaravalle e non solo. L'investimento volto a sviluppare la comunità interna di Casa Chiaravalle, mira alla valorizzazione e allo sviluppo delle competenze di ciascun ospite e allo stesso tempo fornire loro competenze utili al loro inserimento nella comunità e al mondo del lavoro (i.e. corsi linguistici, corsi di avviamento professionali ecc.). L'investimento per lo sviluppo della comunità avviene attraverso l'organizzazione di eventi nel quartiere e volge all'inclusione e al coinvolgimento attivo degli ospiti e dei cittadini del borgo di Casa Chiaravalle. In questo modo si vuole facilitare l'integrazione degli ospiti nella comunità e allo stesso tempo sensibilizzare i cittadini verso il tema dell'accettazione dello straniero nella propria comunità. È anche un modo per mettere in evidenza la diversità come opportunità per venire a contatto, ad esempio, con una diversa cultura e diverse capacità. Tutti questi investimenti mirano ad un investimento sicuramente di lungo termine e anche difficile da quantificare dal momento che genera benefici per lo più immateriali. Per questo motivo i valori relativi agli investimenti sia interni, sia sulla comunità e sia sul lungo termine sono relativamente elevati. Risulta, invece, più basso il valore relativo al profitto netto. Infatti, ad oggi Casa Chiaravalle non produce un reddito positivo dalle attività che organizza e le entrate economiche derivano completamente da finanziatori esterni (i.e. fondi ministeriali, donazioni private).

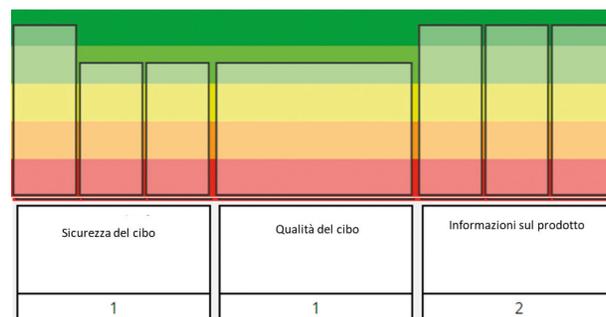
- "Vulnerabilità": si riferisce all'esposizione e capacità di adattamento ai sistemi naturali e umani. Include il grado di esposizione al rischio e incertezza e la capacità di prevenire e mitigare il rischio.

VULNERABILITÀ



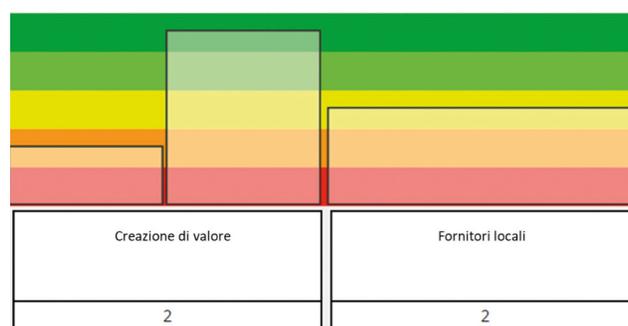
- "Qualità del prodotto e informazione": si riferisce alla sicurezza che il prodotto non sia causa di malessere nel consumatore quando viene preparato e consumato. Comprende la qualità del prodotto definita come l'insieme delle caratteristiche che soddisfano le necessità della persona".

QUALITÀ DEL PRODOTTO E INFORMAZIONE



- "Economia locale": è considerata dal punto di vista dell'azienda e dei contributi che l'azienda fornisce allo sviluppo dell'economia locale.

ECONOMIA LOCALE



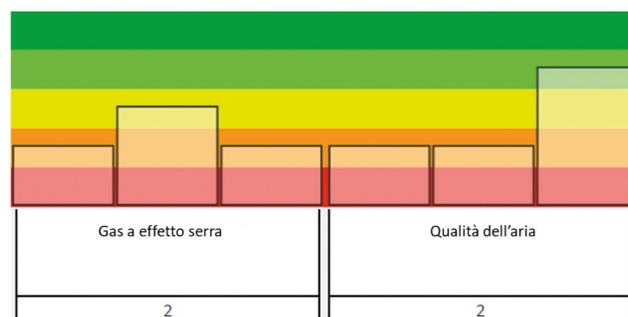
Sostenibilità Ambientale:

L'azienda, in generale, presenta buoni valori di sostenibilità ambientale, sotto tutti i punti di vista. Questo è dovuto soprattutto al fatto che si attenga al regolamento del biologico, che prevede di per sé dei metodi e delle pratiche che mirano alla conservazione e tutela delle acque, del suolo, della biodiversità e del benessere animale, tutti parametri considerati in questo ambito di sostenibilità.

Vengono inclusi in questo pilastro l'integrità:

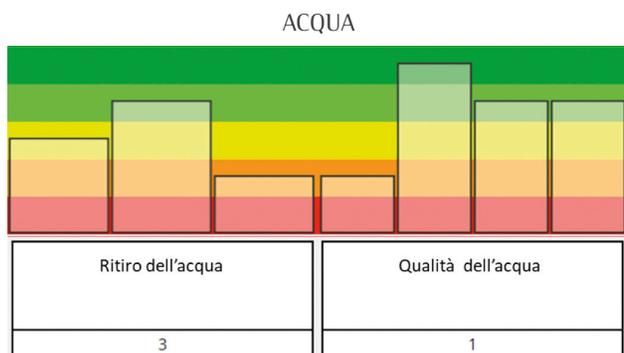
- Dell'atmosfera: valuta le misure per garantire un'aria pulita e integra. Vengono incluse le misure di compensazione di gas a effetto serra e di qualità dell'aria.

ATMOSFERA



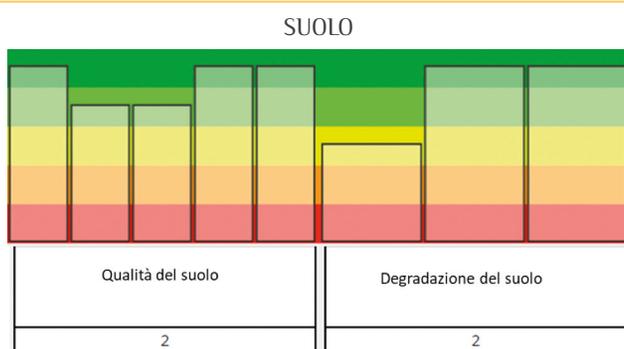
Ad oggi non esiste un programma/un piano per la riduzione o la prevenzione dell'inquinamento atmosferico, né pratiche specifiche volte alla mitigazione di quest'ultimo. Questo rende i valori dei relativi indicatori relativamente bassi. Allo stesso tempo, però, si stima che la qualità dell'aria nei dintorni di Casa Chiaravalle non superi i livelli di inquinamento.

- Dell'acqua: questo tema include sia l'utilizzo sostenibile di acque dolci che salate, di prevenzione della contaminazione e gestione delle acque reflue in uscita.



Ad oggi non ci sono programmi o pratiche specifici volti alla riduzione del consumo di acqua a Casa Chiaravalle, né programmi o pratiche per il recupero e il riciclo dell'acqua utilizzata. Questo rende i valori relativi a questi indicatori relativamente bassi. Contrariamente, esistono pratiche per il miglioramento della qualità dell'acqua utilizzata in Casa Chiaravalle, attraverso l'impianto di un addolcitore di acqua e un depuratore. Inoltre, i valori relativi alla qualità dell'acqua utilizzata non superano il livello di inquinamento dal momento che viene utilizzata l'acqua pubblica che viene controllata addirittura più frequentemente rispetto a quella di aziende private lungo tutto il suo corso dalla fonte al rubinetto. Inoltre, gli ospiti e gli operatori vengono sensibilizzati al consumo consapevole di acqua per ridurre lo spreco. Perciò, sia il valore relativo all'indicatore di prevenzione dell'inquinamento delle acque sia quelli relativi alla qualità e consumo delle acque risultano alti. Inoltre una delle criticità maggiori per sviluppare progetti agricoli nell'area limitrofa a Casa Chiaravalle è proprio l'accesso all'acqua. La costituzione di un pozzo avrebbe un costo elevato, e la gestione dell'acqua pubblica è resa difficoltosa dalla presenza di un depuratore nella zona.

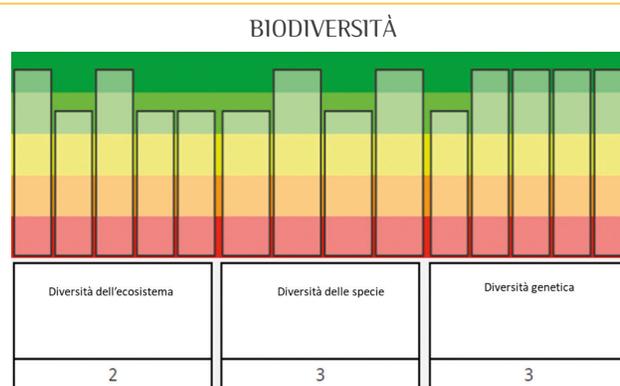
- Del suolo: gestione delle risorse del suolo, della qualità dei terreni e della sua conservazione.



Come anticipato precedentemente, gli indicatori relativi al suolo e alla biodiversità si riferiscono alla gestione dell'orto e della Food Forest portata avanti dagli operatori di Cascinet. Anche se la gestione dei terreni di Casa Chiaravalle è iniziata da solo pochi mesi, si può chiaramente notare un miglioramento della condizione fisica, chimica e biologica dei terreni di Casa Chiaravalle. Infatti, laddove esistevano strade sterrate dove il terreno era esposto a schiacciamento e compattamento, ora i terreni risultano rigenerati e fertili. Il processo che ha portato a tale

risultato ha comportato una lavorazione del terreno con una motozappa e il successivo apporto di cippato e compost che ha generato un importante aumento della sostanza organica del terreno, della fertilità e miglioramento della struttura. Le radici delle piante orticole che sono state poi piantate, hanno trovato un substrato adatto al loro sviluppo e questo ha portato ad una ottima crescita anche nelle fasi successive. Ad oggi, infatti, tutto il terreno si trova in buone condizioni fisiche, chimiche e biologiche grazie alle pratiche sostenibili volte ad aumentare la sua fertilità e struttura, come l'apporto di letame di asino e compostato. Per questo tutti i valori degli indicatori relativi a questi aspetti sono molto elevati, ad eccezione di quello relativo al piano per la conservazione e riabilitazione dei terreni, dal momento che non esiste un programma formale per questo scopo.

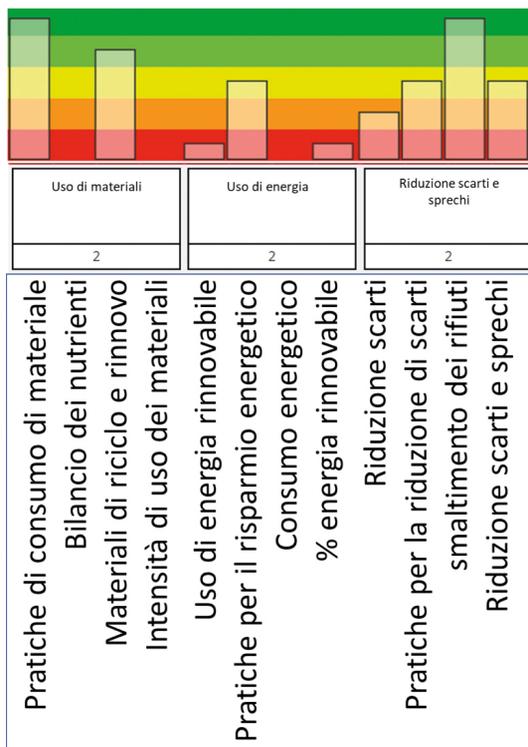
- Della biodiversità: include la diversità degli ecosistemi (la loro funzione, la loro connettività e conservazione), la diversità delle specie e la diversità genetica.



Gli operatori di Cascinet hanno iniziato un processo per la creazione della Food Forest presso Casa Chiaravalle. L'habitat creato dalla Food Forest contribuisce in maniera importante al mantenimento della biodiversità, della conservazione delle specie, al mantenimento dell'agrobiodiversità e all'apporto di servizi ecosistemici. Questo spiega i valori relativamente elevati di tutti gli indicatori relativi alla biodiversità. Attraverso l'accumulo di materiale organico come foglie e lettiera, è stato attivato un processo di degradazione della sostanza organica e lo sviluppo di microrganismi. Il materiale degradato dai microrganismi viene poi sparso nei campi della Food Forest per apportare sostanza organica. Inoltre, il fatto di ricreare l'habitat del bosco rende la Food Forest un sistema con elevato valore di biodiversità su diversi livelli (specie erbacee, arbustive e arboree) e vengono adoperate sia varietà poco comuni come il mirtillo siberiano, la feijoa, il banano di montagna, sia si cerca di utilizzare antiche varietà arboree o erbacee (indicatore E 4.3.1. e E 4.3.2.). L'introduzione di queste varietà, tra le altre cose, ha portato alla diminuzione delle specie invasive (indicatore E 4.2.3.). Infine, il modello di Food Forest permette di coltivare contemporaneamente più specie e diversificare quindi la produzione (indicatore E 4.2.4.). In futuro, si pianifica di riutilizzare il seme delle varietà tradizionali e poco comuni per assicurare la loro conservazione.

- Dei materiali e dell'energia: considera se ci siano risorse in ingresso fornite da un ambiente naturale o che ritornino all'ambiente naturale come residui o scarti. Include l'uso dei materiali, dell'energia e la riduzione e lo smaltimento degli scarti.

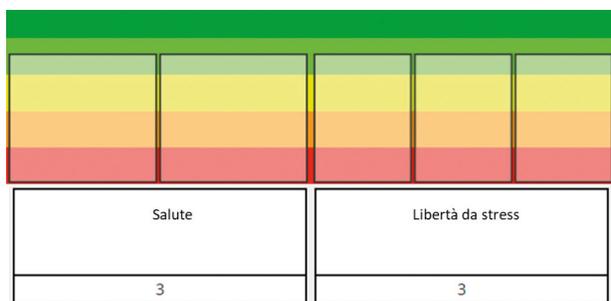
MATERIALI ED ENERGIA



Come si evince dal grafico qui sopra, alcuni valori relativi agli indicatori di questa categoria presentano valori relativamente elevati (E 5.1.1, E 5.1.3 e E 5.3.3) altri bassi (E 5.2.1 e E 5.2.3) e di altri ancora non si conosce il valore perché non sono mai stati valutati (E 5.1.2, E 5.1.4, E 5.2.3).

- Benessere animale: valuta se gli animali allevati siano in condizioni di benessere, liberi da stress e in buona salute.

BENESSERE ANIMALE



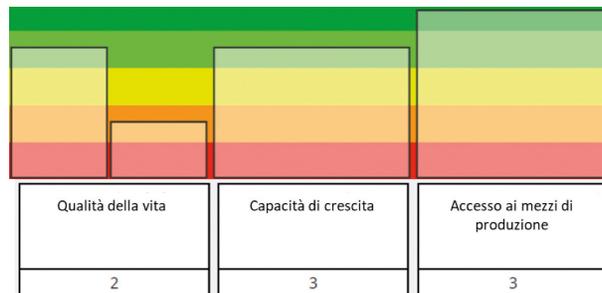
Casa Chiaravalle alleva api il cui miele viene consumato internamente. Sono presenti anche alcune oche che sono lasciate libere di razzolare. Sia le api che le oche sono allevate in maniera sostenibile e sono libere da paura, stress, fame e sane.
Sostenibilità Sociale:

Tutti i valori relativi alla sostenibilità sociale sono relativamente elevati, dal momento che la filosofia dell'azienda ha come priorità il rispetto dei lavoratori, alla loro formazione e ai loro diritti. Tale pilastro della sostenibilità include:

- "Condizioni di vita decenti": include le capacità, le risorse e le attività necessarie per uno stile di vita che soddisfi i bisogni primari e garantisca uno standard di vita decente all'interno della comunità e abbia la capacità di risparmiare per bisogni e

obiettivi futuri. Include il diritto alla qualità della vita, la possibilità di sviluppo e i diritti all'accesso alla terra e ai mezzi di produzione.

CONDIZIONI DI VITA DECENTI



L'analisi riporta valori mediamente ottimi per questo indicatore, eccetto il valore relativo allo stipendio rispetto al carico di lavoro. A detta della Dott.ssa Bartellini e di tutti gli operatori, sebbene lavorare con le persone e in particolare questo tipo di relazioni umane richiedano molto sforzo, lavorare a Casa Chiaravalle permette agli operatori di avere tempo libero, tempo per la propria famiglia e mantenere bisogni di base (riposarsi, svagarsi, mangiare ecc.). Alcuni operatori dicono essere un'attività totalizzante che ti fa entrare come in una realtà parallela ma allo stesso tempo contribuisce a dare tanto valore alla propria vita (indicatore S 1.1.1). Quasi tutti gli operatori (4/5) e la Dott.ssa Bartellini credono che lo stipendio non si adegua al carico di lavoro (indicatore S 1.1.2). Tuttavia, Casa Chiaravalle si basa sulle leggi che regolano gli stipendi nazionali dei lavoratori in ambito sociale. Il contratto collettivo nazionale di lavoro (Casa ChiaravalleNL) è fermo all'anno 2012. La criticità è dunque a livello di politiche nazionali e non relative al caso specifico di Casa Chiaravalle. Tuttavia un operatore ritiene che lo stipendio sia basso ma il suo lavoro contribuisca molto alla qualità della sua vita. Un altro operatore aggiunge che sebbene lo stipendio sia basso, c'è molta attenzione alla qualità e ai benefit: viene fornito il cellulare, la macchina e si cura molto l'aspetto di assistenza psicologica. Rispetto all'indicatore relativo alle capacità di sviluppo (S 1.2.1), tutti gli operatori e la dott.ssa Bartellini, sono d'accordo nel dire che attraverso le attività che si svolgono a Casa Chiaravalle, si ha l'opportunità di migliorare le proprie conoscenze e capacità per crescere e costruire il proprio futuro. Infatti, poter lavorare in un ambiente poliedrico, ricco e stimolante come quello di Casa Chiaravalle permette di essere felici e crescere tanto al di là delle storie tristi dei migranti. Le attività e l'ambiente stimolano a fare meglio e a crescere molto dal punto di vista umano e manageriale. Un operatore ha aggiunto che sebbene lui cresca umanamente e la sua sensibilità accresca molto, non è detto che questo porti ad un accrescimento del proprio livello strettamente professionale.

Un aspetto interessante che potrebbe essere oggetto di riflessione ulteriore, è che quasi tutti gli operatori credono che i corsi di formazione, l'assistenza e il materiale che viene fornito sia adeguato a una buona realizzazione del proprio operato. Vengono organizzati, infatti, corsi di formazione sulla disciplina legale, sulle violenze sulle donne, sia "sta a te le informazioni e i mezzi per migliorarti" (dice uno degli operatori). Tuttavia, secondo la dott.ssa Bartellini i corsi di formazione e il materiale fornito agli operatori non è sufficiente per svolgere al meglio il proprio lavoro. In futuro, quindi, questo può essere un punto su cui ragionare per sviluppi futuri: gli operatori non si rendono conto che la loro formazione non è adeguata, a detta della direttrice.

- “Pratiche fair trade”: includono sia i diritti legali che umani che permettono ai produttori di avere accesso ad un mercato equo, basato su un prezzo giusto, stabile e su contratti a lungo termine, concordato in modo pacifico.

L'analisi riporta valori mediamente buoni per questo indicatore.

- “Diritti dei lavoratori”: sono l'insieme dei diritti legali e dichiarano i diritti umani che hanno a che fare con i rapporti tra lavoratori e datori di lavoro. Include quindi i rapporti di impegno, la forza lavoro, il lavoro dei bambini e la libertà di formare associazioni e consorzi.

L'analisi riporta valori eccellenti per questo indicatore. Infatti, i dipendenti possono lamentarsi e mettere in evidenza criticità senza che il loro rapporto con i proprietari dell'azienda cambi o sia in alcun modo influenzato. Specialmente in un contesto come quello di Casa Chiaravalle è fondamentale che ci sia coerenza con la mission e i valori di Casa Chiaravalle anche all'interno della struttura (i.e. condizioni di lavoro, diritti degli operatori ecc.).

- “Equità”: include il grado di giustizia ed equità con il quale le risorse vengono distribuite, le opportunità vengono sfruttate e le decisioni vengono prese.

L'azienda presenta ottimi valori per questo indicatore. Vale lo stesso discorso di coerenza con i valori e la mission di Casa Chiaravalle fatto nel paragrafo sopra.

- “Salute e sicurezza”: include la promozione e il mantenimento del più alto grado di benessere fisico, mentale e sociale dei lavoratori in tutte le attività. Include la sicurezza nel lavoro, l'assicurazione sanitaria ai lavoratori e la loro salute.

Tutti i dipendenti hanno un'assicurazione e gli vengono garantite cure mediche e assistenza sanitaria. Per garantire la salute pubblica l'acqua utilizzata all'interno della struttura di Casa Chiaravalle viene depurata. Perciò i valori relativi a questo indicatore sono tutti alti.

- “Diversità culturale”: è intesa come la qualità delle diverse culture. L'identità culturale è composta dall'etnicità, lingua, religione e la diversità culturale si riferisce a innumerevoli forme (i.e. età, sesso, religione, stato sociale, e affiliazione politica). Include la conoscenza locale e la sovranità alimentare.

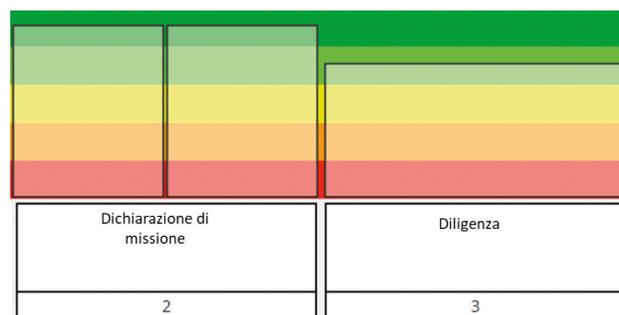
L'azienda favorisce attraverso le sue attività il coinvolgimento e l'inclusione degli ospiti, come detto fino ad ora e quindi la diversità culturale ed etica, sia all'interno della struttura sia con enti e organizzazioni esterne, attraverso iniziative, workshop ed eventi. Inoltre si cerca di valorizzare il più possibile le capacità degli ospiti per valorizzarli professionalmente e favorire quindi la loro inclusione nella società. Ad esempio, è stato avviato un progetto di sartoria in cui uno degli ospiti insegnerà agli altri come cucire.

Sostenibilità Istituzionale:

Tale pilastro della sostenibilità include:

- L'etica dell'azienda: si fa riferimento ai principi alla base del tessuto aziendale. Essa valuta sia se la mission aziendale sia resa chiara al pubblico, agli stakeholders e al personale, sia se l'azienda tiene in considerazione la sostenibilità aziendale nei processi decisionali e se informa e include gli stakeholders.

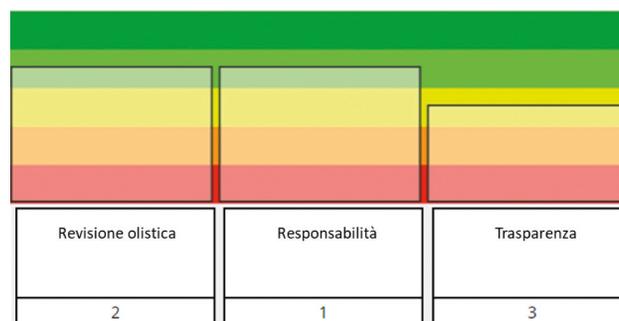
ETICA DELL'AZIENDA



Come si evince dal grafico la mission (indicatore G 1.1.1) è resa esplicita e chiara nei report o nel materiale di diffusione ed è compresa sia da tutti gli operatori sia da tutti i partner ed enti esterni che collaborano con Casa Chiaravalle. Le risposte del questionario sottoposto agli operatori confermano che la mission è compresa da tutti gli operatori e in particolare dicono essere “Fare accoglienza attraverso la restituzione di un bene confiscato alla mafia, alla cittadinanza. Creare uno scambio culturale e per osmosi favorire l'integrazione dei migranti” (Luca). Aggiungono che “Ogni attività è pensata per l'accoglienza, l'integrazione e ha una mentalità molto fresca che incoraggia a buttarsi in nuovi progetti” (Fabio). La mission risulta anche evidente nelle politiche di Casa Chiaravalle, e l'amministrazione può dimostrare un impatto positivo sulle pratiche e sulle politiche. Ad esempio, le attività culturali e di integrazione culturale che mirano a creare un rapporto forte con il territorio limitrofo. Infatti, oltre all'integrazione dei migranti all'interno di Casa Chiaravalle, molte attività mirano alla loro inclusione con la cittadinanza. Per citare solo alcune delle pratiche si vengono messe in atto per favorire l'integrazione all'esterno di Casa Chiaravalle, sono le attività organizzate con il Borgo di Chiaravalle, con cui Casa Chiaravalle ha instaurato un ottimo rapporto di cooperazione in questi mesi (i.e. progetto “Attraversamenti”, progetto “Chiamo”).

- Rendicontazione: include la trasparenza e la divulgazione delle informazioni che riguardano la strategia, gli obiettivi e le performance verso chi basa le proprie azioni e decisioni su queste informazioni.

RENDICONTAZIONE



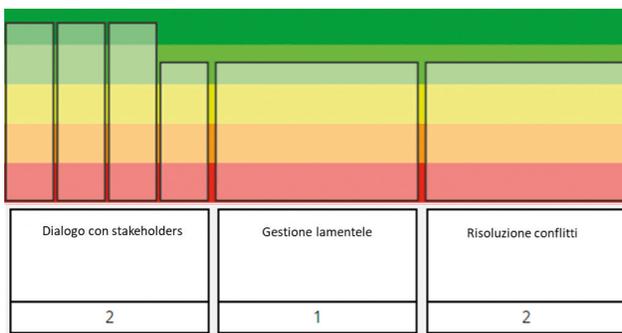
Grazie al bilancio sociale che verrà reso pubblico a tutti gli stakeholders, Casa Chiaravalle ha un modello per riferire gli obiettivi raggiunti e quantificare il livello di sostenibilità (G 2.1.1). Inoltre, Casa Chiaravalle può dimostrare alle persone coinvolte esterne (enti, finanziatori, comune, enti privati ecc.) attraverso il sito, documenti o il dialogo interno, che le attività svolte rispecchiano la mission, e quelle che non la rispecchiano sono regolarmente valutate (G 2.2.1). Questo è ulteriormente confer-

mato da tutti gli operatori intervistati. Uno di loro ha sottolineato, però, che dal momento che l'attività della cucina è iniziata da poco e per ora utilizza principalmente ingredienti tipici del luogo, per essere coerente con la mission di Casa Chiaravalle e in particolare con l'integrazione di culture diverse, potrebbero essere usati ingredienti e ricette tipici delle diverse culture.

Casa Chiaravalle ha una politica che prevede l'emanazione interna di report su come la gestione, le procedure e i processi decisionali siano resi accessibili agli stakeholders. Tuttavia, tali informazioni non vengono ancora condivise con l'esterno (stakeholders, partner ecc.). Per questo l'indicatore G2.3.1 ha un valore medio.

- **Partecipazione:** si riferisce al bisogno di allargare il coinvolgimento e assicurare l'inclusione delle parti interessate. Questo include la capacità di coinvolgere tali attori attivamente alle decisioni e la capacità di dialogare e risolvere i conflitti con gli stakeholders.

PARTECIPAZIONE

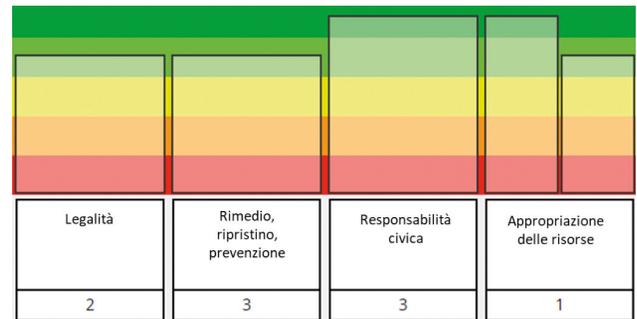


Casa Chiaravalle ha avviato un processo di identificazione e mappatura degli stakeholders e ha messo a punto un processo di sviluppo per l'anno prossimo (2019). Gli stakeholders di Casa Chiaravalle sono indispensabili per attuare il processo di inclusione e accoglienza degli ospiti e quindi hanno un ruolo fondamentale per adempiere alla mission di Casa Chiaravalle. Spesso, Casa Chiaravalle viene coinvolta da enti esterni ed è a sua volta uno stakeholder in attività relative all'integrazione e cooperazione per lo sviluppo delle comunità locali. Casa Chiaravalle è a conoscenza delle barriere che impediscono l'inclusione di alcuni stakeholders più deboli e spesso lavorando con i migranti tali barriere sono difficili da oltrepassare per via delle leggi nazionali che regolano le dinamiche della loro inclusione. Tuttavia, Casa Chiaravalle ha l'obiettivo di includere anche gli stakeholders più deboli con azione di advocacy politica. Inoltre, si ha in programma di includere sempre di più gli ospiti nelle decisioni delle attività e delle politiche. Per questi motivi, l'indicatore relativo al dialogo con gli stakeholders (G 3.1) ha un valore relativamente elevato. Gli stakeholders, gli ospiti e gli operatori hanno modo di lamentarsi a voce e questo ha anche un effetto educativo su questi ultimi dal momento che imparano ad esprimere un dissenso e farsi valere (Indicatore G 3.2.1). Infine, non vi sono mai stati conflitti con altri stakeholders (Indicatore G 3.3.1).



- **Stato di diritto:** vengono considerate le leggi che regolano la protezione dell'individuo e dei gruppi di persone.

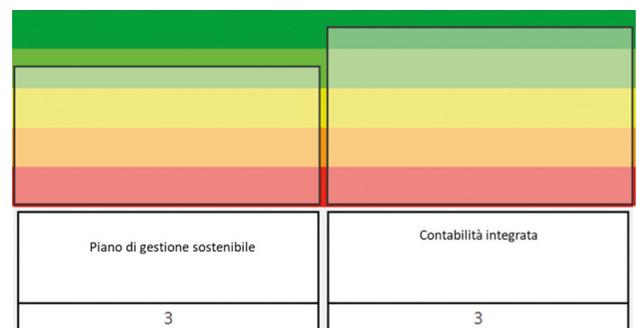
STATO DI DIRITTO



Anche il valore dell'indicatore "Stato di diritto" è relativamente alto in quanto l'azienda si assicura che le condizioni dei lavoratori e i loro diritti siano a norma. Particolare attenzione viene data a questo punto visto il contesto in cui si opera. Particolarmente alto è il valore dell'indicatore G 4.3.1 in quanto Casa Chiaravalle svolge la funzione di advocacy nel cercare di migliorare le leggi nelle 4 dimensioni della sostenibilità e il framework di regole per facilitare il processo delle attività e inclusione sociale collaborando con Passepartout, un contratto di rete tra imprese sociali (La Cordata, FuoriLuoghi, Tuttinsieme, Progetto Integrazione, e Genera) che nel corso di oltre 20 anni hanno maturato significative esperienze e competenze in materia di accoglienza e supporto socio-educativo di persone con differenti bisogni sociali, compresi migranti, richiedenti asilo e rifugiati. L'azione che Casa Chiaravalle svolge insieme a questa rete è quella di sviluppare una rete a livello nazionale con l'obiettivo di fare lobbying e avere un impatto nelle politiche nazionali.

- **Gestione olistica:** si riferisce alla gestione integrata del sistema nel suo insieme. Valuta se l'azienda consideri impatti diretti e indiretti sull'economia, sulla società e sull'ambiente, mirando ad un continuo miglioramento sviluppo sostenibile della società.

GESTIONE OLISTICA



Tra gli obiettivi futuri di Casa Chiaravalle c'è quello di creare un piano della sostenibilità che consideri tutti e quattro i pilastri (sociale, economico, ambientale ed economico, indicatore G 5.1.1). In particolare, sul piano della sostenibilità ambientale Casa Chiaravalle sta cercando di ampliare la superficie dedicata alla produzione agricola accorpando 7 ettari che si trovano accanto all'attuale terreno di Casa Chiaravalle. Il progetto prevede la coltivazione di orticole che sarebbero utilizzate poi nella mensa di Casa Chiaravalle e per le attività di cucina. Il limite maggiore è rappresentato dalla attuale carenza di acqua per irrigare le piante, che necessiterebbe la creazione di un pozzo. Questo richiederebbe un investimento di 25 mila euro. Per quanto riguarda il piano di gestione integrato e gli impatti

sull'ambiente, sull'economia e sulla società, c'è la volontà e l'attenzione a fornire benefici diretti e indiretti a vari livelli e sostenere un'economia territoriale creando legami con la comunità locale e favorendo l'integrazione nella comunità. I risultati ottenuti sono comunicati e condivisi con gli stakeholders attraverso il bilancio sociale e gli eventi di restituzione (G 5.2.1).

I ANALISI SWOT

L'analisi SWOT permette di avere un quadro chiaro e sintetico dei punti di forza, di debolezza, delle opportunità e delle minacce ad esempio di una struttura o di un processo o di una azienda (dall'inglese rispettivamente Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats).

Strengths (punti di forza)

- Mission chiara e compresa da tutti gli operatori
- Coinvolgimento degli operatori nelle decisioni e nella proposta di attività
- Ambiente stimolante e di crescita per gli operatori
- Coinvolgimento degli ospiti nelle attività con enti esterni (borgo di Chiaravalle)
- Valorizzare le capacità degli ospiti (es. corso di sartoria)
- Formazione degli ospiti (corsi di lingua, corsi di cucina ecc.)

Weaknesses (punti di debolezza)

- Misure volte a migliorare la qualità dell'aria e dell'acqua
- Piano ufficiale di valutazione e monitoraggio della sostenibilità integrata
- Stipendi dei dipendenti che dipendono dalle politiche nazionali
- Burocrazia e gestione amministrativa

Opportunities (opportunità)

- Creare un legame con la comunità esterna e i cittadini attraverso eventi
- Favorire l'inclusione degli ospiti nella società
- Attività portate avanti dagli ospiti (agricole e non) per favorire la loro inclusione nella società e dar loro un'occupazione
- Sfruttare le risorse di terreni e contatti di Casa Chiaravalle per valorizzare le conoscenze e competenze degli ospiti

Threats (minacce)

- Malcontento dei dipendenti per lo stipendio maggiore della soddisfazione personale e crescita formativa che le loro attività possono dare
- Politiche che non supportano la struttura con adeguati mezzi per permettere alla struttura di raggiungere gli obiettivi prefissati
- Impossibilità di svolgere attività volte all'inclusione degli ospiti per cause di forza maggiore o mancanza di mezzi (ad esempio la mancanza di acqua per l'attività agricola)

I CONCLUSIONI

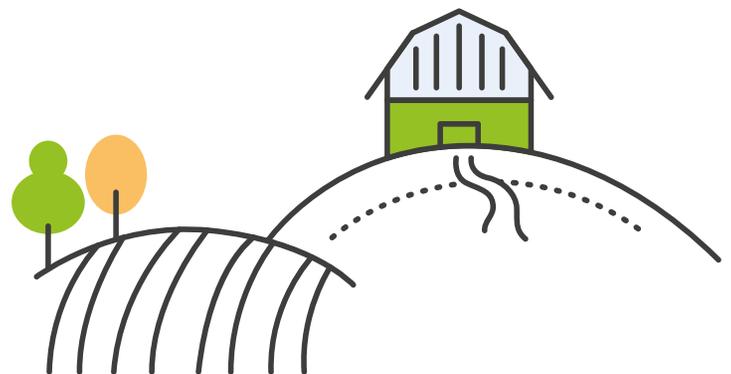
Nonostante sia positivo che in un documento delle Nazioni Unite, in particolare l'SDG 10, ponga l'attenzione sul tema delle migrazioni e la loro governance, rimane ancora incerto l'impatto che porsi questo obiettivo abbia causato. È infatti riportato sul sito (<http://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-10-reduced-inequalities.html>) che "una valutazione più specifica rispetto a queste tematiche verrà condotta nel 2019." Rimane una certa confusione sui prossimi passi a livello mondiale e sulla terminologia utilizzata. Citando l'obiettivo numero 10 dei SDG "Facilitare la migrazione ordinata, sicura, regolare e responsabile e la mobilità delle persone, anche attraverso l'attuazione di politiche migratorie programmate e ben gestite", non si parla di migrazioni in termini di sostenibilità, e non emerge esplicitamente la lotta alle migrazioni forzate. È, comunque, un passaggio importante che riguarda tutte le migrazioni e tutti i migranti, non solo chi fugge da persecuzioni e conflitti, da cambiamenti climatici e disastri. Casa Chiaravalle, attraverso le sue attività, utilizza il cibo come strumento di aggregazione dei migranti nella società e allo stesso tempo valorizzare le loro capacità (i.e. corso di cucito). In futuro, attività organizzate nei terreni di Casa Chiaravalle, come la coltivazione di ortaggi da vendere o utilizzare per il consumo interno potrebbero favorire ancor di più l'integrazione e l'emancipazione dei migranti, garantendogli delle condizioni di lavoro e di vita eque e giuste. Questo processo può essere attuato solo se supportato da politiche volte a migliorare la condizione di tali persone, e di chi contribuisce a questo processo (come ad esempio gli operatori di Casa Chiaravalle) che attualmente non ricevono un supporto adeguato al loro operato.

I FONTI

1. IED (2018). *The Migration Phenomenon in Europe*. <https://ied.eu/migration-phenomenon-europe/>
2. Ministero dell'Interno (2017). *Politiche migratorie*. <http://www.interno.gov.it/it/temi/immigrazione-e-asilo/politiche-migratorie>
3. Medici senza frontiere (2018). *Fuori campo*. <https://fuoricampo.medicisenzafrontiere.it/#rapporto>
4. Oxfam (2018). *Terra!* <https://www.osservatoriodiritti.it/wp-content/uploads/2018/07/caporalato-oxfam-italia.pdf>
5. AICS (2018). *Obiettivi di sviluppo sostenibile SDGs*. <https://www.aics.gov.it/home-ita/settori/obiettivi-di-sviluppo-sostenibile-sdgs/>
6. UNHCR (2017) *Oltre 68 milioni di persone costrette alla fuga nel 2017. Cruciale un nuovo patto globale sui rifugiati*.
7. UNric (2018). *Obiettivo 11: Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili*. <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30732-obiettivo-11-rendere-le-citta-e-gli-insediamenti-umani-inclusivi-sicuri-duraturi-e-sostenibili>
8. UNric (2018). *Obiettivo 10: Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni*. <https://www.unric.org/it/agenda-2030/30726-obiettivo-10-ridurre-lineguaglianza-allinterno-e-fra-le-nazioni>
9. <http://www.undp.org/content/undp/en/home/sustainable-development-goals/goal-10-reduced-inequalities.htm>

OPERA Osservatorio per l'Agroecologia

L'Osservatorio per l'agroecologia, OPERA, è un organismo di interfaccia diretto con enti pubblici e privati interessati a promuovere il cambiamento, in ottica agroecologica, dei sistemi socio-economici alla base del sistema agroalimentare.





*Publicazione realizzata all'interno del progetto "Opera 18"
L'Osservatorio per l'Agroecologia, promosso da Università di Milano,
dipartimento di scienze e politiche ambientali, e ACRA,
con il contributo di Fondazione Cariplo.*

www.osservatorioagroecologia.it