



*Smart
food*

PIANO DEL CIBO DELLA CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI



Smart Food

Il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari

Sindaco Metropolitano
Paolo Truzzu

Consigliere Delegato
Umberto Ticca

Direttore Generale
Stefano Mameli

Responsabile del Piano
Isabella Ligia

Gruppo di lavoro
Maria Federica Cicalò
Nicoletta Guarini
Claudia Piredda
Fosca Vargiu

Consulenza esterna

CibuSalus S.r.l.
Sinloc - Sistema Iniziative Locali S.p.a.

Project Manager
Luca Lanini

Expert
Roberto Vettor
Mara Thiene
Andrea Martinez
Giulia Santi
Cristina Boaretto
Beatrice Giacomuzzo



CIBUSALUS®



Si ringraziano i 17 comuni della Città Metropolitana di Cagliari e tutti gli enti e gli *stakeholder* che hanno attivamente partecipato alla scrittura del Piano del Cibo, finanziato dal Fondo per lo Sviluppo e Coesione.



Sommario

	Prefazione	6
1	LE POLITICHE DEL CIBO	9
1.1	Il cibo e le contraddizioni del nostro tempo	9
1.2	Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	12
1.3	Il Green Deal europeo e la strategia Farm to Fork, verso la lotta allo spreco alimentare	14
1.4	Le politiche urbane del cibo	15
1.4.1	Il Milan Urban Food Policy Pact	16
1.4.2	Il programma City Region Food Systems	16
1.4.3	Le politiche urbane di riferimento per il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari	17
1.5	Il coinvolgimento della Città Metropolitana di Cagliari nei network internazionali	19
1.5.1	La piattaforma SDG Localisation and Intermediary Cities del G20	19
1.5.2	L'Agenda Urbana dell'Unione Europea	20
1.5.3	La rete Food Trails	20
1.5.4	Food Action Cities	20
1.5.5	C40 Cities	21
1.5.6	City Food Network	21
2	IL CONTESTO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI	22
2.1	Aspetti sociodemografici e istruzione	22
2.1.1	Indicatori demografici principali	22
2.1.2	Livello di istruzione e sfide sociali	24
2.1.3	I giovani e le opportunità formative nell'ambito agroalimentare	25
2.2	Patrimonio naturalistico e biodiversità: le sfide ambientali per la salute alimentare sana e consapevole	27
2.2.1	Salute, ambiente, alimentazione: una relazione stretta	27
2.2.2	Conservazione del territorio e biodiversità: specificità locali	27
2.2.3	La gestione dei rifiuti a livello locale	28
2.3	Alimentazione fra "Blue Zone", crescente rischio obesità, nuova povertà e spreco	29
2.3.1	Longevità sarda della Blue Zone	29
2.3.2	Abitudini alimentari e crescente rischio obesità	31
2.3.3	Povertà alimentare	32
2.3.4	Lo spreco alimentare	32
2.4	La fotografia economica della Città Metropolitana di Cagliari	33
2.4.1	Settore agricolo	34
2.4.2	L'agrifood in Sardegna e nel territorio metropolitano	35

2.5	I marchi di qualità: un sistema di classificazione dei prodotti agroalimentari locali	38
2.5.1	Prodotti agroalimentari tradizionali della Città Metropolitana di Cagliari	38
2.5.2	I prodotti DOP, IGP e STG della Sardegna	39
2.5.3	Il settore vitivinicolo locale	40
2.5.4	I Presidi Slow Food in Sardegna	41
2.6	Principali attori e strumenti di sviluppo della filiera agroalimentare	41
2.6.1	Le Organizzazioni dei Produttori	41
2.6.2	I Distretti del Cibo	42
2.6.3	Gruppi Di Azione Locale (GAL)	44
2.6.4	Le Comunità del Cibo	45
2.6.5	Sistema di offerta al consumatore	45
2.7	Il turismo nella Città Metropolitana di Cagliari	48
2.7.1	L'agriturismo nel territorio metropolitano	50
2.7.2	Multifunzionalità e agricoltura sociale	52
2.8	L'innovazione nei sistemi produttivi in Sardegna	53
2.8.1	L'innovazione tecnologica nel settore agroalimentare della Sardegna	54
2.8.2	Le startup innovative della Sardegna nel settore agrifood	55
2.8.3	I centri innovativi del settore <i>foodtech</i> in Sardegna	58

3 METODOLOGIA DI SVILUPPO DEL PIANO DEL CIBO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI 59

3.1	Il Piano Strategico Metropolitano e l'Azione di Sistema SmartFood	59
3.2	Il percorso partecipativo	61
3.2.1	La consultazione pubblica tramite LABMET	61
3.2.2	I laboratori partecipativi	62
3.2.3	LAB 1. Antispreco e logistica solidale	62
3.2.4	LAB 2. Educazione alimentare verso il sistema mense scolastiche metropolitane	64
3.2.5	LAB 3. Valorizzazione delle filiere corte per un'alimentazione sana	66

4 OBIETTIVI E AZIONI DEL PIANO DEL CIBO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI 67

4.1	L'analisi di contesto come elemento chiave per la promozione della sostenibilità del sistema alimentare locale	67
4.1.1	Priorità di azione emerse	68
4.1.2	Descrizione e classificazione dei progetti	71

5 PROPOSTE DI GOVERNANCE DELLA FOOD POLICY A LIVELLO METROPOLITANO 145

5.1	Governance interna del Piano del Cibo	145
5.1.1	La Conferenza Metropolitana	146
5.1.2	Cabina di regia per la <i>food policy</i> della Città Metropolitana di Cagliari	146
5.2	Governance esterna del Piano del Cibo	147
5.2.1	Forum del cibo	147
5.2.2	Tavoli di lavoro tematici	148

6 MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL PIANO DEL CIBO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI 149

6.1	Sviluppo di un sistema di monitoraggio e valutazione del Piano del Cibo	149
6.2	Schema di monitoraggio dei progetti	150



Prefazione

La volontà di redigere il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari deriva dall'attuazione del Piano Strategico della Città Metropolitana di Cagliari e, in particolare, dell'Azione di Sistema SmartFood, che il territorio ha chiesto come prioritaria per la messa a sistema delle politiche e dei progetti relativi al settore dell'agroalimentare.

Il Piano del Cibo intende fornire da un lato un quadro conoscitivo del sistema, e dall'altro essere lo strumento a supporto delle linee di sviluppo del territorio verso un modello sostenibile, innovativo ed inclusivo.

In accordo con la strategia comunitaria Farm to Fork, il Piano intende disegnare la città e il territorio "del cibo", quale elemento comune a tutti, per promuovere le produzioni locali di qualità, la diffusione di una cultura condivisa sui prodotti del territorio, la promozione di una alimentazione sana e sostenibile, la lotta allo spreco alimentare e l'attivazione di processi innovativi di economia circolare.

Partendo dalla analisi conoscitiva, si è ritenuto opportuno focalizzare l'attenzione su alcuni temi centrali quali l'antispreco, l'educazione alimentare e la valorizzazione di produzioni a filiera corta per incentivare un'alimentazione sana e un consumo consapevole.

Lo spreco alimentare lungo la filiera agroalimentare, oltre a rappresentare un problema economico per imprese e produttori, rappresenta un problema etico, dato l'aumento a livello locale delle famiglie bisognose. Ma la chiave di successo di iniziative solidali non dipende solo dalla buona volontà e dalla capacità organizzativa delle imprese, da un lato, di cedere la produzione in surplus, e delle associazioni caritatevoli, dall'altro, di distribuirle alle famiglie che ne abbiano necessità: il successo è decretato piuttosto dalla capacità o meno di gestire in modo efficiente ed efficace la gestione logistica dei flussi. La Città Metropolitana di Cagliari, in collaborazione con enti ed istituzioni del territorio, intende dunque svolgere un ruolo di supporto e di coordinamento di tutti i progetti e le policy, su un tema così delicato e capillare, che, ad oggi, non ha un'unica istituzione come referente.

Dalle analisi del territorio è emerso inoltre che la filiera agroalimentare dell'area conta un alto numero di imprese, spesso poco strutturate e con difficoltà di proiezione verso il futuro. È per questo motivo che risulta necessario sostenere processi di innovazione nella filiera agro-alimentare attivando collaborazioni con enti pubblici di ricerca che si occupano del settore. Priorità è quindi il trasferimento di conoscenza, innovazione e ricerca nel settore agricolo ed enogastronomico, per fornire alle aziende sarde il supporto nell'ottimizzazione dei processi, fondamentale per una crescita del comparto in termini di qualità, sicurezza dei prodotti e sostenibilità ambientale.

Una corretta educazione alimentare, quale "processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari scorretti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficiente utilizzo delle risorse alimentari" come definita da OMS e FAO, e di conseguenza una corretta alimentazione, giocano un ruolo fondamentale per ridurre il peso e gli effetti delle cosiddette malattie croniche non trasmissibili, che incidono in maniera non trascurabile sui costi sanitari della comunità.

La cultura del cibo può condurre ad un consumo consapevole, che predilige i prodotti del territorio e le produzioni agroalimentari tipiche in un contesto di dieta sana, salutare e sostenibile. Si ritiene che sia possibile perseguire questo obiettivo lavorando sulla qualità delle materie prime, sulla riduzione delle fasi di processazione, sulla valorizzazione degli ecosistemi e della sostenibilità dei processi produttivi.

Il Piano si inserisce quale attuazione di un disegno più ampio di sviluppo di un territorio sostenibile e sano: dà infatti attuazione a progetti coerenti con il rifacimento dei mercati civici recentemente finanziato, con fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, nell'ambito del Piano Urbano Integrato "Anello

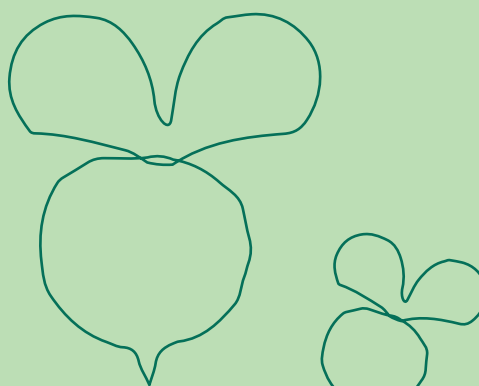
Sostenibile" della Città Metropolitana di Cagliari. La volontà è di determinare e creare i luoghi, quali cittadelle del cibo, in cui le food policy prenderanno corpo e saranno tradotte concretamente in azioni che vedranno coinvolti i soggetti della filiera e i cittadini: si prevede infatti la riorganizzazione in chiave multifunzionale dei mercati, con la creazione di spazi non solo orientati alla vendita, ma anche all'aggregazione e all'inclusione.

Il cibo è un potente fattore di cambiamento, sia a livello ambientale che sociale, e giocherà un ruolo crescente nelle politiche pubbliche sia a livello locale che globale. Raggiungere un sistema alimentare globale sostenibile è una delle principali sfide da affrontare nel tentativo di mitigare e adattarci al cambiamento climatico in corso e costruire un mondo in cui siano garantiti a tutti i giusti mezzi di sostentamento.

Il tema del cibo si presenta come una tematica trasversale capace di connettere in maniera sinergica temi differenti quali la salute e la nutrizione, la pianificazione delle aree verdi, la socialità, la crescita e lo sviluppo del tessuto imprenditoriale sul territorio, le produzioni tradizionali e l'innovazione.

L'attivazione di politiche dedicate al cibo ha portato già la Città Metropolitana di Cagliari ad essere selezionata come partner al tavolo tematico sul cibo nell'ambito dell'Agenda Urbana dell'Unione Europea: si tratta di un nuovo metodo di lavoro a più livelli, per la politica e la pratica urbana, e su più tematiche, che promuove la cooperazione tra gli Stati membri, le città, la Commissione europea e altri stakeholder.

Paolo Truzzu
Umberto Ticca





1.

LE POLITICHE DEL CIBO

“La sicurezza alimentare esiste quando tutti, in ogni momento, hanno possibilità di accesso fisico, sociale ed economico a un cibo in quantità sufficiente, sano e nutriente che incontra le diete e le preferenze alimentari di tutti, per svolgere una vita sana e attiva”
(Amartya Sen, premio Nobel per l'economia)

1.1 Il cibo e le contraddizioni del nostro tempo

Il cibo è un potente fattore di cambiamento, sia a livello ambientale sia sociale, e giocherà un ruolo crescente nelle politiche pubbliche locali e su scala globale.

Raggiungere un sistema alimentare globale sostenibile è una delle principali sfide da affrontare nel tentativo di mitigare e adattarci al cambiamento climatico in corso, costruendo un mondo in cui i giusti mezzi di sostentamento siano garantiti a tutti.

I cambiamenti climatici e ambientali stanno influenzando e continueranno a influenzare in modo significativo la salute umana. Se non verranno prese urgentemente misure di mitigazione, le condizioni ambientali necessarie per una salute umana ottimale verranno minacciate, compresa l'aria pulita, l'acqua potabile, la ridotta esposizione ai patogeni e la capacità di produrre, allevare, raccogliere col-

ture, animali, frutti di mare e cibi selvatici in quantità e/o qualità sufficienti e sicure. Inoltre, i cambiamenti climatici introducono instabilità nell'approvvigionamento alimentare, aumentano i prezzi dei cibi e, alla fine, riducono l'accesso a cibi nutrienti e salutari per alcune popolazioni.

Come è noto, le attività umane, come l'industrializzazione, l'urbanizzazione e l'agricoltura intensiva, contribuiscono all'aumento delle emissioni di gas serra, causando il riscaldamento globale e innescando i cambiamenti climatici. La deforestazione e la perdita di biodiversità sono anch'esse risultati diretti delle attività umane, con effetti negativi sulla stabilità degli ecosistemi. Utile da ricordare è che l'attuale sistema alimentare mondiale è responsabile di un terzo delle emissioni di gas climalteranti in atmosfera e del 70% del consumo di acqua dolce.

La crescente produzione di rifiuti, in particolare plastica, sta generando problemi ambientali diffusi, dall'inquinamento degli oceani alla contaminazione del suolo.

In quest'ottica, il tema della **sicurezza alimentare**, intesa come la condizione in cui tutti gli individui possono soddisfare le proprie esigenze nutrizionali e preferenze alimentari per una vita attiva e sana, è ormai una questione strategica che riguarda la salute delle nostre società e dei territori e che deve essere messo al centro delle politiche pubbliche a qualsiasi livello di rappresentanza, dal livello comunale a quello internazionale.

Il problema della malnutrizione, infatti, è generatore di gravi conseguenze sulla salute umana e sulla spesa pubblica.

Globalmente, oltre 735 milioni di persone continuano ogni giorno a **soffrire la fame** (ossia 122 milioni in più rispetto al 2019) ¹, mentre l'IPCC (Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico) prevede che entro il 2050, a causa dei cambiamenti climatici, altri 183 milioni di persone si troveranno a rischio fame.

Tra questi, ci sono 150 milioni di bambini affetti da una denutrizione cronica, con conseguente ostacolo alla loro crescita e sviluppo e 50 milioni di bambini gravemente malnutriti a causa di un insufficiente accesso al cibo ². In Italia, secondo l'osservatorio sullo spreco alimentare Waste Watcher, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente ed il 9,4% della popolazione versa in condizione di povertà ³.

In parallelo, **oltre 2 miliardi di adulti sono obesi o in sovrappeso** e le malattie non trasmissibili legate all'alimentazione, tra cui diabete, cancro e malattie cardiocircolatorie, sono tra le principali cause di morte nel mondo. È di fatto provata scientificamente la connessione diretta tra alimentazione e salute, tanto che circa un terzo delle malattie cardiovascolari e dei tumori possono essere evitati grazie a una equilibrata e sana alimentazione ⁴.

In Italia il problema della **cattiva alimentazione**, intesa come sovralimentazione, è sempre

più pressante ed il costo economico pubblico della cattiva alimentazione è altissimo. Dati del Ministero della Salute mostrano che 4 adulti su 10 (43%) sono in "eccesso ponderale" ⁵. Addirittura, oggi **il 27,2% dei ragazzi italiani** dai 3 ai 17 anni è in eccesso di peso, percentuale che arriva al 33% nella fascia dei bambini fra i 3 e 5 anni ⁶.

La sola spesa sostenuta ogni anno in Italia in terapie e cure per patologie cardiovascolari, diabete e tumori è di 40 miliardi di euro (fonte CNR), a cui bisogna aggiungere i costi indiretti e i disagi e costi dovuti ad altre patologie.

A questi due estremi così dirompenti per la società, è necessario infine aggiungere il paradosso eticamente inaccettabile dello **spreco alimentare**, che ha raggiunto livelli altissimi: il 20% della produzione alimentare totale europea viene sprecata (sono 59 milioni di tonnellate di cui 7 milioni in Italia), con una perdita economica complessiva di oltre 140 miliardi di euro (11 miliardi di euro per l'Italia). In termini procapite, ogni cittadino europeo spreca in media **131 kg di cibo all'anno** ⁷.

Il tema dello spreco alimentare è una questione etica ancorché economica e i dati confermano questa enorme piaga, che colpisce sia il modello produttivo e commerciale delle imprese sia le abitudini dei cittadini consumatori. Secondo la FAO, delle 3,9 miliardi di tonnellate



di cibo prodotte nel Mondo, ogni anno lungo tutta la filiera alimentare se ne sprecano 1,3 miliardi di tonnellate (un terzo), pari a quattro volte la quantità di cibo necessaria a sfamare 795 milioni di persone denutrite nel mondo.

Dall'azienda agricola alla tavola, nessun punto della catena si salva dagli sprechi. È per questo che già dal 2015 l'ONU ha inserito tra gli obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030 quello di dimezzare gli sprechi alimentari pro capite, a livello di vendita al dettaglio e di consumatore, e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di approvvigionamento e di produzione.

La riduzione di questi sprechi può e deve avvenire quindi sia a livello di produzione e raccolta

ma anche a livello di vendita, sia al dettaglio (supermercati ad esempio) che all'ingrosso.

Le inefficienze lungo la filiera alimentare e nei consumi, in termini di perdite e sprechi alimentari, accrescono il rischio di insicurezza alimentare ed hanno ripercussioni considerevoli sull'ambiente. Limitare le perdite e gli sprechi alimentari può dunque contribuire a combattere sia la **fame** sia i **cambiamenti climatici**.

Aumentare inoltre la **consapevolezza e conoscenza** del ruolo che le attività umane e le scelte alimentari hanno sulla salute globale, può contribuire a innescare il cambiamento necessario per un futuro sostenibile delle nostre società.



1.2 Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

L'Agenda 2030 rappresenta il quadro di riferimento per definire **parametri di sviluppo sostenibile condivisi dalla comunità globale**. Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 fornisce agli stati un quadro comune per la definizione di politiche e azioni che contribuiscano al raggiungimento degli obiettivi prefissati. È composta da 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS) e 169 target. Gli OSS sono obiettivi di ampio respiro che riguardano le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile: economica, sociale ed ecologica.

Tra gli OSS principali riguardanti l'alimentazione vi sono l'OSS 2 e l'OSS 3.



2. SCONFIGGERE LA FAME

Porre fine alla fame significa raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile. Ciò significa garantire che tutti gli esseri umani abbiano accesso a cibo sufficiente, sicuro e nutriente, e che le pratiche agricole siano sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale.



3. SALUTE E BENESSERE

Assicurare la salute e il benessere per tutti: ciò significa garantire che tutti gli esseri umani abbiano accesso a un'alimentazione sana e nutriente, che è essenziale per prevenire malattie e migliorare la qualità della vita.

La tematica del cibo, intesa nella sua dimensione di produzione, commercio e consumo si interseca però con molti altri obiettivi. In particolare:



1. SCONFIGGERE LA POVERTÀ

In tutte le sue dimensioni, inclusa la povertà alimentare.



4. ISTRUZIONE DI QUALITÀ

Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti, contribuendo a diffondere conoscenze e competenze sulla sostenibilità e su una corretta alimentazione.



5. PARITÀ DI GENERE

Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze, contribuendo a sconfiggere le disuguaglianze, soprattutto nel mercato del lavoro agro-alimentare.



8. LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva, un lavoro dignitoso per tutti, promuovendo occasioni di sviluppo nel campo alimentare incentrati su modelli economici sostenibili.



9. IMPRESE, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE

Costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile, sostenendo i processi di innovazione nel settore.



11. CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili, valorizzando le città come spazi di promozione di rapporti economici, sociali e ambientali sostenibili, dove il cibo è sia espressione di socialità, sia promotore di rigenerazione urbana e di modelli di consumo sostenibili.



12. CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione, consumo e gestione delle risorse naturali. Ciò significa ridurre l'impatto ambientale del settore alimentare, che è una delle principali cause di deforestazione, emissioni di gas serra e perdita di biodiversità.



13. LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze, integrando le misure di cambiamento climatico nelle politiche e strategie alimentari.



15. LA VITA SULLA TERRA

Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, fermare e invertire il degrado del terreno e fermare la perdita di biodiversità, proteggendo gli ecosistemi naturali che sono fondamentali per la produzione alimentare.

1.3 Il Green Deal europeo e la strategia Farm to Fork, verso la lotta allo spreco alimentare

Se gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile sono il riferimento internazionale, a livello europeo, il documento programmatico più importante è sicuramente il **Green Deal**, approvato nel dicembre 2019, con il quale l'Unione Europea ribadisce il proprio impegno a rendere l'Europa un'economia climaticamente neutra entro il 2050. Il piano affronta una serie di sfide, tra cui la lotta ai cambiamenti climatici, la tutela dell'ambiente e la promozione della crescita economica sostenibile.

Il cibo è un tema trasversale al Green Deal, in quanto è strettamente legato a questi obiettivi e prevede una serie di misure per rendere il sistema alimentare europeo più sostenibile. Queste misure includono la promozione di un'agricoltura sostenibile che riduca l'uso di pesticidi, fertilizzanti e acqua, il sostegno alla produzione e al consumo di alimenti locali e stagionali e la riduzione degli sprechi alimentari.

Elementi chiave del Green Deal europeo sono il piano d'azione per l'economia circolare e **la strategia "Farm to Fork"**.

Quest'ultima ha cinque obiettivi principali:

- raggiungere l'obiettivo di zero emissioni nette di gas serra nel settore alimentare entro il 2050;
- promuovere una produzione alimentare più sostenibile, riducendo l'uso di pesticidi, fertilizzanti e antimicrobici;
- incoraggiare la produzione e il consumo di alimenti sani e nutrienti, migliorando la dieta europea;
- ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2030;
- migliorare la salute degli ecosistemi legati al cibo, ripristinando la biodiversità e proteggendo l'acqua e il suolo.

La strategia propone una serie di azioni chiave per raggiungere i suoi obiettivi, tra cui:

- sostegno alla transizione verso l'agricoltura biologica e l'agricoltura rigenerativa;
- introduzione di un sistema di etichettatura nutrizionale obbligatoria per aiutare i consumatori a fare scelte alimentari più sane;
- miglioramento della trasparenza della catena alimentare per garantire che i consumatori siano informati sull'origine e la produzione dei loro alimenti;
- sostegno allo sviluppo di sistemi di distribuzione locali e sostenibili;
- investimenti in ricerca e innovazione per sviluppare nuove tecnologie e pratiche agricole sostenibili.

Il cibo è affrontato in Europa anche sul piano della lotta allo spreco alimentare e viene legato in modo sinergico con il Green Deal. Nel 2020 la Commissione Europea ha definito una serie di politiche e strumenti volti a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari nel quadro sia del piano d'azione per l'economia circolare, sia della strategia "Dal produttore al consumatore", entrambi elementi fondamentali della strategia Green Deal.

Coerentemente a ciò, nel luglio 2023 la Commissione Europea ha presentato una proposta di revisione della propria direttiva quadro dell'UE sui rifiuti, che comprende tra l'altro nuovi obiettivi in termini di riduzione degli sprechi alimentari, impegnandosi così a rispettare l'obiettivo di sviluppo sostenibile dell'Organizzazione delle Nazioni Unite di dimezzare gli sprechi alimentari pro capite entro il 2030. Per combattere le perdite e gli sprechi alimentari l'UE e i suoi Stati membri hanno adottato misure specifiche e solo nei casi in cui la prevenzione non sia possibile, essi si attivano per riutilizzare, riciclare o utilizzare per altri scopi gli alimenti.

I principi guida in materia sono contenuti nella nuova direttiva quadro sui rifiuti (2008/98/CE), che impone agli Stati membri di:

- ridurre la quantità di perdite alimentari durante la produzione e la distribuzione;
- ridurre gli sprechi alimentari nelle famiglie;
- incoraggiare le donazioni alimentari;
- monitorare e valutare l'attuazione delle misure dell'Unione Europea in termini di prevenzione degli sprechi alimentari.

Le *food policy* e la pianificazione strategica sul tema del cibo tengono conto di questo nuovo scenario globale sui temi della sostenibilità, nutrizione, spreco alimentare e mantengono sempre una forte coerenza con i relativi obiettivi di sviluppo e le priorità dettate dall'agenda europea.

1.4 Le politiche urbane del cibo

“La politica alimentare è un nuovo punto di vista che prevede un diverso ruolo per i cittadini, attori e protagonisti delle politiche di sviluppo economico sostenibile e territoriale”
(Food Policy Milano)

Mentre sono più recenti le preoccupazioni pubbliche sui temi della sostenibilità, della nutrizione e dello spreco, risale ad inizio degli anni 2000 la crescita del dibattito scientifico e politico che ha riconosciuto l'importanza del rapporto tra le politiche alimentari e la scala urbana. Questo rapporto è importante sia perché le città sono il luogo in cui si concentra il consumo di cibo, sia perché sono i luoghi in cui si possono trovare le soluzioni ai problemi del sistema alimentare. L'urbanizzazione globale, che ha portato la maggior parte della popolazione mondiale a vivere oggi in aree urbane, ha contribuito a rendere ancora più evidente questo rapporto. Nelle città, il consumo di cibo è caratterizzato da diseguaglianze socioeconomiche, da fenomeni di malnutrizione, obesità e malattie non trasmissibili. È quindi nelle città che è necessario trovare soluzioni per garantire la sicurezza alimentare, la qualità dell'alimentazione e una catena di approvvigionamento alimentare sostenibile.

Il rapporto tra la scala locale/urbana e lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili si è pro-

gressivamente consolidato nel corso degli anni. Inizialmente, questo rapporto è stato promosso da attivisti del cibo e da circuiti di distribuzione alternativi. Successivamente, è entrato nelle agende di *policy* degli attori istituzionali e delle organizzazioni internazionali. Sono così nate le politiche alimentari urbane.

Oggi una politica alimentare urbana, o più comunemente detta **food policy**⁸ è un insieme di politiche che delineano una visione condivisa sul futuro rapporto della città con il cibo e definiscono le azioni chiave per attuare questa visione, armonizzando i vari progetti che l'amministrazione porta avanti sul tema dell'alimentazione. La prima tappa della definizione di *Food Policy* è stata l'Esposizione Universale EXPO-2015, che si è tenuta a Milano e ha avuto come tema il cibo. A seguito di quella esperienza la città di Milano si è dotata del primo innovativo strumento di politica alimentare, diventando un punto di riferimento internazionale e un motore di sviluppo e diffusione di buone pratiche.

1.4.1 Il Milan Urban Food Policy Pact

Come eredità dell'EXPO-2015 è stato firmato il **Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)**, un accordo internazionale di fatto fatto da più di cento sindaci. Si tratta di uno strumento di lavoro concreto per le città per lo sviluppo di strategie alimentari di salute urbana definendo orientamenti e azioni concrete da mettere in atto a livello urbano e metropolitano per garantire a tutti i cittadini l'accesso ad un'alimentazione sostenibile. A primavera 2022 il MUFPP è arrivato a coinvolgere oltre 250 città internazionali, tra cui 27 italiane.

Nella mappa sono indicate le città italiane firmatarie del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), specificando la data di adesione al patto. Tra le Città metropolitane firmatarie vi sono Torino, Milano, Genova, Venezia, Bologna, Bari, Palermo e Cagliari. **La Città Metropolitana di Cagliari ha aderito al MUFPP fin dalla sua costituzione nel 2015.**



Figura 1 Mappa delle Politiche Locali del Cibo italiane. (Fonte: Reti politiche italiane del cibo, 2022).

La mappa evidenzia le altre città che hanno fatto dei passi formali nei loro percorsi di *food policy* attraverso delibere o altri atti formali e quelle città coinvolte in progetti europei espressamente orientati alla costruzione di *food policy* urbane.

1.4.2 Il programma *City Region Food Systems*

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) è un altro attore fondamentale nel processo di transizione alla sostenibilità del settore alimentare. La sua importanza risiede nella capacità di costruire un consenso internazionale su questo tema, che è fondamentale per la sua attuazione. In collaborazione con RUAF *Global Partnership on Sustainable Urban Agriculture and Food Systems*, un consorzio di istituti ed individui esperti che include città, istituti di ricerca e ONG, ha sviluppato un piano d'azione per costruire sistemi alimentari sostenibili nelle regioni urbane. Il programma ***City Region Food Systems (CRFS)*** è un'iniziativa globale che mira a sostenere i governi nazionali e locali e gli attori locali del cibo nella costruzione di sistemi alimentari resilienti a livello regionale rafforzando i legami tra aree rurali e urbane e migliorando la resilienza ai rischi legati al clima e alle pandemie.

All'interno del programma ha sviluppato un manuale rivolto al personale tecnico di istituzioni locali e nazionali e ai professionisti nelle città/aree metropolitane per sostenere il processo di valutazione e pianificazione del sistema alimentare urbano.

Gli strumenti per il monitoraggio e la valutazione delle iniziative sul tema del cibo proposti da MUFPP e da RUAF sono stati considerati come base per il monitoraggio e la valutazione delle azioni del Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari.

1.4.3 Le politiche urbane di riferimento per il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari

Le principali esperienze italiane e internazionali di **food policy** sono state studiate per comprendere quale fosse il percorso più adatto alla Città Metropolitana di Cagliari. In Italia citiamo Milano come esempio virtuoso di politiche alimentari più avanzate, ma anche Roma, Torino e altre esperienze recenti, come Bergamo, Livorno, la Piana di Lucca e Trento. A livello internazionale abbiamo analizzato le *best practice* di Liverpool, Toronto, Lisbona, Bristol.

Tra le esperienze italiane più coerenti con il percorso della Città Metropolitana di Cagliari, vi sono le politiche del cibo di Livorno e della Piana di Lucca.

La Strategia Alimentare di Livorno

Livorno, che ha aderito alla rete MUFPP nel 2019, ha iniziato a costruire la sua politica locale/urbana del cibo nell'ambito del processo partecipativo "SALUTE - Strategia Alimentare di Livorno" (SAL), che si è svolto nel periodo 2017-2018. Il percorso ha portato alla definizione della Strategia Alimentare di Livorno, adottata dal Comune di Livorno nel 2018. La SAL ha incluso la redazione di un **Piano del Cibo**, che ha definito **la visione e gli obiettivi** della Strategia e l'impegno dell'amministrazione comunale di adottare **una politica alimentare integrata**. Una politica alimentare integrata è un documento formale dell'amministrazione comunale in cui **ogni assessore identifica le azioni concrete** da attuare nelle politiche comunali per realizzare quanto proposto nel Piano del Cibo.

Ai tre strumenti sopra citati si è aggiunta la formazione del Consiglio del Cibo, che riunisce soggetti rappresentativi del sistema del

cibo locale eletti al termine del processo partecipativo. La Strategia Alimentare di Livorno è completata dal Patto di Cittadinanza Alimentare, sottoscritto dal Comune e dai partecipanti al processo.

Le priorità identificate da Livorno sono le seguenti:

- favorire l'accesso a una dieta sostenibile per l'intera popolazione di Livorno, promuovendo pratiche alimentari che siano benefiche sia per la salute individuale che per l'ambiente;
- ridurre lo spreco alimentare e potenziare la sostenibilità ambientale lungo l'intera filiera agroalimentare. Ciò implica un impegno concreto nella gestione responsabile delle risorse, dalla produzione al consumo;
- promuovere l'educazione alimentare come strumento fondamentale per migliorare le scelte alimentari della comunità di Livorno. Questo include sensibilizzare sulle implicazioni nutrizionali, etiche ed ambientali legate alle abitudini alimentari;
- sostenere lo sviluppo economico locale attraverso un approccio basato sul benessere dei cittadini e sul rafforzamento del sistema agroalimentare locale. Ciò può incentivare la creazione di opportunità occupazionali e contribuire a una maggiore resilienza economica della comunità.

Il percorso di Livorno è in parte simile a quello della Città Metropolitana di Cagliari, che, come spiegato più in dettaglio nel capitolo 3, vede la genesi del Piano del Cibo nell'Azione di Sistema SmartFood del Piano Strategico Metropolitan, approvato dal Consiglio Metropolitan con deliberazione n. 15 del 5 luglio 2021.

Il Piano di Livorno, e in particolare i suoi obiettivi specifici sono stati presi in considerazione per la scelta delle tematiche su cui organizzare il processo partecipativo dei living lab, laboratori tematici per elaborare proposte con la cittadinanza su temi specifici: spreco, educazione alimentare e sviluppo economico locale.

Il Piano Intercomunale del Cibo della Piana di Lucca

Il progetto della Piana di Lucca costituisce un caso senza precedenti in Italia per la creazione di un sistema di governo di un'Unione dei Comuni a livello intercomunale. Avviato nel 2019 dai Comuni di Capannori, Lucca, Altopascio, Porcari e Villa Basilica, il progetto ha incorporato la realizzazione di vari strumenti partecipativi destinati agli attori del sistema alimentare e della società civile, che hanno dato forma a una complessa struttura di governance, con l'obiettivo di equilibrare il coinvolgimento della società civile nel processo decisionale sulle politiche alimentari. La parte centrale del progetto è stata la formulazione del **Piano Intercomunale del Cibo (PIC)**, un atto che ha coinvolto le cinque amministrazioni comunali e che stabilisce che le politiche alimentari debbano essere attuate nel territorio identificato come Piana del Cibo, anche attraverso la creazione di organi partecipativi e di co-progettazione con gli attori locali. Questo approccio mira a garantire un ruolo centrale per i cittadini, le associazioni e il terzo settore.

Il sistema di governance collaborativa è organizzato attraverso diversi organismi:

- Agorà del Cibo, uno spazio aperto a tutti i cittadini per la discussione, confronto e proposta. La partecipazione è volontaria, richiede l'adesione ai valori e impegni del piano intercomunale del cibo;
- Consiglio del Cibo, un organismo strategico composto da esperti nominati dai Comuni aderenti alla Piana del Cibo e dai coordinatori dei tavoli tematici. Ha il ruolo di sostenere e promuovere le politiche del cibo, rappresentando i territori della piana e gli interessi diffusi;
- tavoli tematici dedicati a specifici aspetti come produzione locale, scuola e alimentazione, accesso al cibo e spreco alimentare, orti urbani, stili di vita;
- Assemblea dei sindaci del cibo, un organo che riunisce i sindaci dei Comuni coinvolti per discutere e prendere decisioni relative alle questioni alimentari.

Questo sistema è stato studiato per comprendere come coinvolgere in modo strutturato i cittadini nelle politiche alimentari locali, ed è stato preso come ispirazione per l'istituzione di tavoli tematici di lavoro sul tema dello spreco e della scuola.

La Food Policy di Toronto

A livello internazionale, la strategia alimentare della città canadese rappresenta una buona pratica, essendo una delle prime strategie alimentari urbane elaborate ancora agli inizi degli anni '90. Pur avendo subito nel corso del tempo molteplici trasformazioni, ha mantenuto un forte focus sulla salute. Infatti, principale attore della strategia alimentare di Toronto è il Consiglio per la politica alimentare della città è il *Toronto Food Policy Council* (TFPC), che è un sottocomitato del Consiglio per la salute di Toronto. Il TFPC ha svolto un ruolo cruciale nel rafforzare il coordinamento del sistema alimentare a Toronto sostenendo con successo l'inclusione del cibo nelle scelte di sviluppo strategiche della città e portando all'adozione della Strategia Alimentare nel 2011.

Fondato nel 1991, il TFPC ha quattro obiettivi:

- consigliare e supportare la strategia di Toronto nello sviluppo di politiche e programmi per la sicurezza alimentare;
- promuovere programmi innovativi di politica alimentare;
- dialogare con un'ampia gamma di attori della città sulla ricerca, la promozione, la progettazione, l'attuazione e la valutazione delle idee;
- servire come gruppo di riferimento per la Strategia alimentare di Toronto.

Pur essendo molto diversa l'esperienza, il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari vuole dare rilievo, analogamente alla politica alimentare di Toronto, alla dimensione salutare del cibo, proponendo azioni concrete per promuovere scelte alimentari salutari, come evidenziato nell'obiettivo 2 del Piano: il cibo come salute.

1.5 Il coinvolgimento della Città Metropolitana di Cagliari nei network internazionali

Parallelamente all'elaborazione del Piano del Cibo, la Città Metropolitana di Cagliari ha avviato un percorso di collaborazione con altre città nell'ambito della creazione di alcune reti europee e internazionali.

Di seguito le reti, progetti e occasioni di scambio in cui Città Metropolitana è coinvolta e le possibilità di collaborazioni future.

1.5.1 La piattaforma SDG Localisation and Intermediary Cities del G20

A partire dal 2021, il ruolo delle città intermedie nella realizzazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile è stato valorizzato. Le città svolgono un ruolo fondamentale nella risposta alla pandemia e sono attori cruciali per una ripresa inclusiva, resiliente e sostenibile in quanto forniscono servizi ai propri cittadini e alle aree circostanti, offrono mercati alle imprese e hanno un ruolo importante nella protezione della natura, nell'adattamento e nella mitigazione dei cambiamenti climatici. A questo proposito la piattaforma SDG *Localisation and Intermediary Cities* (G20 PLIC), lanciata dal G20 di Matera nel 2021, offre uno spazio aperto e collaborativo che riunisce i paesi del G20 e altre parti interessate per il dialogo tra pari, la condivisione delle conoscenze, lo sviluppo delle capacità e la costruzione del consenso su approcci efficaci alla localizzazione degli SDG e al rafforzamento delle città intermedie e dei collegamenti rurali-urbani nei paesi in via di sviluppo. A tal fine, promuove dialoghi politici regolari tra vari stakeholder dei paesi del G20 e dei paesi in via di sviluppo, organizzazioni internazionali, nonché governi regionali, locali, sindaci e le loro reti.



Il G20 di Nuova Dehli (9-10 settembre 2023) dal tema *"One Earth, One Family, One Future"* ha segnato ulteriormente la strada per un percorso multisetoriale e multilaterale per affrontare le grandi sfide globali. Tra le priorità evidenziate dal G20 vi è *"LiFe" (Lifestyle and Environment)*, un movimento basato sul comportamento che attinge alle antiche tradizioni sostenibili del paese per spingere i mercati verso pratiche ambientali consapevoli con rinnovata attenzione all'ambiente, alla trasformazione tecnologica in settori che vanno dall'agricoltura all'educazione, alla creazione di sistemi alimentari inclusivi e sostenibili.

In questo contesto, **la Città Metropolitana di Cagliari è stata invitata a presentare la propria esperienza di costruzione del Piano del Cibo**, declinando le grandi sfide globali emerse, prima dal G7 di Hiroshima di maggio '23, poi dal G20 di Nuova Dehli, a livello locale e traducendole in azioni concrete che contribuiscono al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.



1.5.2 L'Agenda Urbana dell'Unione Europea

L'Agenda Urbana per l'UE riunisce la Commissione, i ministeri nazionali, le amministrazioni locali e le altre parti interessate per promuovere una migliore legislazione, un accesso più agevole ai finanziamenti e una più ampia condivisione delle conoscenze sulle questioni pertinenti per le città. I partenariati tematici sono il principale meccanismo di attuazione dell'Agenda Urbana per l'UE. Includono come partner diverse amministrazioni pubbliche e *stakeholder* chiave.

Di recente è stato lanciato il partenariato tematico sull'alimentazione che riunisce le parti interessate di tutti i settori della catena alimentare al fine di costruire una visione condivisa insieme ai mezzi necessari per la sua attuazione sostenibile. **La Città Metropolitana di Cagliari è stata selezionata per partecipare a questo partenariato.**

Si tratta di un importante progetto di scambio. Il suo ruolo sarà quello di fornire input alla regolamentazione e ai finanziamenti europei e agli attori della governance multilivello, in modo da affrontare meglio le sfide locali; collegare e costruire la capacità delle città di sostenere una trasformazione positiva del sistema alimentare.

1.5.3 La rete *Food Trails*

Food Trails è un progetto Horizon 2020 finanziato dall'UE della durata di quattro anni che riunisce un consorzio di 19 partner europei, tra cui 11 città, 3 università e 5 organizzazioni.

Lo scopo del progetto è di consentire alle città di ripensare, sviluppare e implementare politiche alimentari sostenibili, sane ed inclusive.

Ogni città partner gestisce un progetto pilota, un "*Living Lab*", uno spazio di lavoro, dialogo e collaborazione per promuovere l'innovazione, connettere i principali *stakeholder* locali e raccogliere prove per sostenere il cambiamento

La Città Metropolitana di Cagliari, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 e le politiche europee sulla filiera agroalimentare è risultata vincitrice al bando ***Food Trails Call for Cascade Cities***¹⁰. Il progetto Cascade learning programme è un'opportunità per scambiare e apprendere dalle attività dei *Living Lab* e dalle politiche alimentari sviluppate dalle 11 città partner del progetto *Food Trails*, al fine di ottenere sistemi alimentari più sostenibili, inclusivi e salutari.

La Città Metropolitana di Cagliari, insieme alla Città di Livorno, ha avviato un processo di *peer-learning* con la città di Varsavia, sul tema della riduzione dello spreco alimentare, dell'economia circolare e del sostegno alla povertà alimentare. Tale processo, che avrà luogo nei primi mesi del 2024, prevede scambi tra funzionari e esperti del settore e visite di studio. Il progetto è incentrato sulla riduzione dello spreco alimentare.

1.5.4 *Food Action Cities*

Food Action Cities è una piattaforma web, promossa da MUPFF, RUAFF e *The Global Alliance for Improved Nutrition* (GAIN), che facilita la condivisione "da città a città" delle esperienze acquisite nel campo della trasformazione dei sistemi alimentari urbani. La Città Metropolitana di Cagliari è presente nella piattaforma condividendo il percorso partecipativo di elaborazione del Piano del Cibo.

1.5.5 C40 Cities

C40 è una rete globale di quasi 100 sindaci delle principali città del mondo, uniti nell'azione per affrontare la crisi climatica.

I sindaci delle città C40 si impegnano a utilizzare un approccio inclusivo, scientifico e collaborativo per dimezzare la loro quota di emissioni entro il 2030, aiutare il mondo a limitare il riscaldamento globale a 1,5°C e costruire comunità sane, eque e resilienti. Attraverso la collaborazione tra C40, la Fondazione EAT, il *Milan Urban Food Policy Pact* e l'Impegno "Cool Food" del WRI (*World Resources Institute*), i leader delle città stanno anche promuovendo la trasformazione dei sistemi alimentari urbani. Quattordici città, tra cui Barcellona, Copenaghen, Guadalajara, Lima, Londra, Los Angeles, Milano, Oslo, Parigi, Quezon City, Seoul, Stoccolma, Tokyo e Toronto, si impegnano a adottare politiche alimentari sostenibili per affrontare la crisi climatica globale.

La Città Metropolitana di Cagliari, attraverso l'obiettivo il Cibo come strumento di sostenibilità intende promuovere azioni concrete per contribuire ad affrontare la crisi climatica, in linea con le priorità tematiche di Cities 40. Pertanto, potrebbe candidarsi per entrare a far parte del *network*.

1.5.6 City Food Network

City Food Network è una rete aperta ad amministrazioni locali e regionali impegnate nel promuovere sistemi alimentari resilienti e sostenibili. Il *network* ha lo scopo di facilitare lo scambio di conoscenze tra paesi ad alto reddito e paesi a basso reddito, aumentare la consapevolezza sulle pratiche alimentari nelle città e aree circostanti, ottenere supporto politico e finanziario, condividere esperienze e strumenti utili, fornire formazione e assistenza tecnica alle città per migliorare la resilienza dei loro sistemi alimentari, e facilitare la cooperazione tra città e tra organizzazioni governative e civili ¹¹.

L'accesso ad un vasto *network* di esperti, organizzazioni ed enti locali, potrebbe permettere alla Città Metropolitana di Cagliari di creare partenariati con altre città, soprattutto in un'ottica di partecipazione a progetti internazionali.

2.

IL CONTESTO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

La Città Metropolitana di Cagliari è un ente istituito dalla legge regionale n. 2 del 2016 e divenuto pienamente operativo il 1° gennaio 2017. Composto, oltre che dal capoluogo, da sedici comuni conta una popolazione di 419.339 abitanti e si estende su una superficie di 1 248 km² (ISTAT, 2023).

Città Metropolitana di Cagliari nasce, insieme alla Provincia del Sud Sardegna, dalla suddivisione della preesistente Provincia di Cagliari. L'area metropolitana si compone di 17 Comuni (Cagliari, Assemini, Capoterra, Decimomannu, Elmas, Maracalagonis, Monserrato, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Sarroch, Selargius, Sestu, Settimo San Pietro, Sinnai, Uta, Villa San Pietro), mentre la Provincia del Sud Sardegna ha inglobato i restanti Comuni della Provincia di Cagliari non inclusi nell'area metropolitana, oltre che le Province del Medio Campidano e di Carbonia-Iglesias per un totale di 107 Comuni.

2.1 Aspetti sociodemografici e istruzione

2.1.1 Indicatori demografici principali

Da un punto di vista demografico, nonostante un leggero calo del numero di residenti registrato negli ultimi tre anni, la popolazione del territorio della Città Metropolitana di Cagliari è cresciuta (circa il 4%) negli ultimi 20 anni mostrando un andamento centrifugo dal capoluogo verso i Comuni. La densità di popolazione in Città Metropolitana resta naturalmente molto più alta rispetto al resto della ex provincia: 336 abitanti per km² contro i 51 del Sud Sardegna.

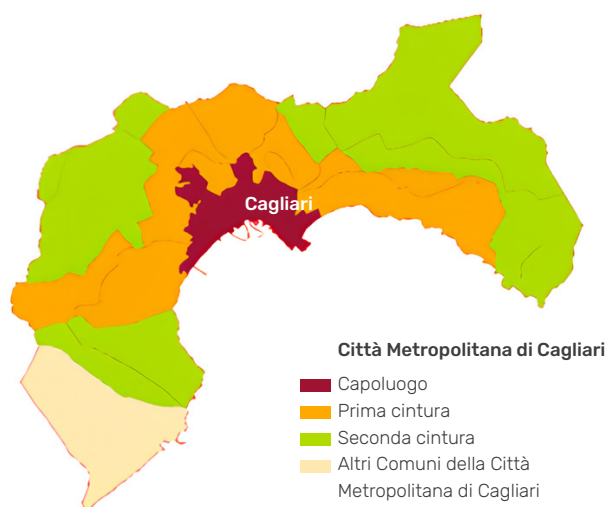


Figura 2 Città Metropolitana di Cagliari, Profili delle città metropolitane - Anni 2020-2022. (Fonte: ISTAT).

Tabella 1 Dati territoriali e anagrafici Cagliari Città Metropolitana e Sud Sardegna (ex prov. Cagliari). (Fonte: CCIAA Cagliari e Oristano, relazione previsionale e programmatica, 2023).

	N. Comuni	Superficie territoriale (km ²)	Residenti	Stranieri residenti (dato 2022)
Città Metropolitana di Cagliari	17	1.248,66	419 399 (2023) 431.038 (2020)	15.371
Provincia Sud Sardegna	107	6.530,67	333 621 (2023) 350.725 (2020)	5.493

Una popolazione più anziana e sola

Da notare è anche il deciso invecchiamento della popolazione: La Città Metropolitana di Cagliari presenta un **indice di vecchiaia (numero di anziani ogni cento giovani) più alto rispetto alla media nazionale**, con 226,72 rispetto a 187,9 (fonte ISTAT). Vi è inoltre una forte incidenza delle famiglie unipersonali, scarsa natalità e una popolazione straniera ridotta rispetto alla media nazionale.

Tabella 2 Indice di vecchiaia. (Fonte: ISTAT).

Città Metropolitana	Comuni di capoluogo		Comuni I cintura		Comuni II cintura		Totale Città Metropolitana	
	2011	2021	2011	2021	2011	2021	2011	2021
Torino	200,4	222,3	165,4	223,5	135,1	181,0	174,7	215,4
Milano	193,0	181,9	152,9	182,7	130,2	164,2	158,2	175,6
Venezia	226,8	254,2	148,4	203,9	148,9	201,6	169,1	215,3
Genova	238,9	264,7	217,0	273,7	229,7	286,8	237,8	268,7
Bologna	233,9	211,3	169,0	201,3	144,5	184,1	183,8	199,8
Firenze	217,2	229,4	180,3	212,7	155,6	201,3	184,3	214,6
Roma	161,1	183,0	103,5	139,4	108,5	149,5	143,2	172,0
Napoli	114,7	152,6	79,7	127,4	64,6	104,6	89,4	130,3
Bari	163,3	215,8	108,2	167,8	109,5	157,8	125,8	179,8
Reggio Calabria	135,6	182,1	161,1	202,4	141,1	201,8	129,5	168,3
Palermo	119,7	159,1	78,5	108,4	103,6	138,9	118,4	156,8
Messina	149,6	196,7	156,2	221,7	162,2	207,4	156,5	202,1
Catania	139,0	161,7	91,2	130,2	98,8	137,7	111,9	147,6
Cagliari	251,0	312,5	109,0	195,4	109,8	161,1	150,8	226,7
Totale	170,0	192,0	123,0	167,4	112,2	154,5	142,4	177,5

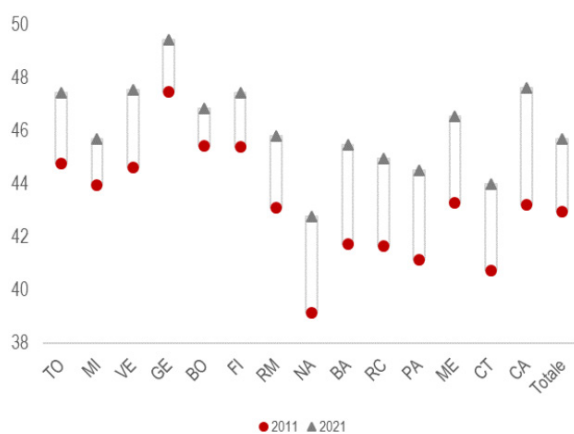


Grafico 1 Età media totale Città Metropolitane. (Fonte: ISTAT).

2.1.2 Livello di istruzione e sfide sociali

Dal punto di vista dell'istruzione, vi è un divario altissimo tra il capoluogo, Cagliari, e le città di cintura. Cagliari detiene il record di persone, di cui la maggior parte donne, con titolo di studio terziario di I o II livello (incluso dottorato di ricerca) con un 25,3%, un dato superiore alla media nazionale che si attesta al 14,3%. Allo stesso tempo rilevazioni ISTAT registrano però percentuali più basse di laureati della media nazionale nei comuni satellite. La Sardegna nonostante progressivi miglioramenti, detiene il primato di persone senza titolo di studio o con la sola licenza elementare in Italia, con forti variabili però all'interno della regione.

Povertà educativa e disponibilità di servizi e spazi educativi

In questo contesto si sviluppa il fenomeno della povertà educativa, dove i dati regionali sull'abbandono scolastico continuano ad essere al di sopra della media nazionale. Questo dato è significativo perché esiste una strettissima correlazione **fra un livello non sufficiente di scolarizzazione e una maggiore esposizione ai fenomeni di vulnerabilità sociale, tra cui la povertà alimentare**. Secondo evidenze scientifiche, il livello di istruzione dei genitori influenza lo stato ponderale dei figli: all'aumentare del grado di istruzione dei genitori diminuisce la quota di figli in eccesso ponderale. Anche la situazione economica familiare risulta associata con lo stato ponderale dei bambini: nelle famiglie che hanno difficoltà ad arrivare a fine mese con il reddito a loro disposizione la prevalenza di figli in eccesso ponderale è maggiore.

A Cagliari, è la zona di Mulino Becciu a conoscere percentuali particolarmente elevate di persone con sola licenza media, 52,7%¹².

A livello di disponibilità di servizi e spazi educativi per la cittadinanza, nella Città Metropolitana la percentuale delle classi della scuola primaria che offrono il tempo pieno (almeno 40 ore a settimana) è significativamente inferiore alla media nazionale: **33,5 % delle scuole primarie** contro la media nazionale del 38%.

Il dato invece è diverso per le scuole secondarie, dove Cagliari con il **24,2% si posiziona al di sopra della media nazionale, che è pari al 13%**.

Tabella 3 Disponibilità di servizi mense nelle città metropolitane. (Fonte: Save the Children, 2023).

Città Metropolitane	Scuola Primaria	Scuola Sec. I Grado
Bari	44,2	12,3
Bologna	65,1	32,3
Cagliari	35,4	11,9
Catania	8,9	8,2
Firenze	86,2	47,5
Genova	62,6	51,7
Messina	32,2	27,0
Milano	40,3	29,5
Napoli	7,3	4,4
Palermo	13,3	11,0
Reggio Calabria	16,0	12,3
Roma	41,8	24,0
Torino	80,7	67,1
Venezia	65,3	33,6
Media (Città Metropolitana)	39,6	25,7
ITALIA	42,0	26,8

La **carenza di mense** riduce la possibilità per le istituzioni di fornire un servizio di refezione sano e accessibile. Mentre a livello nazionale il 42% delle scuole primarie e il 26,8% delle scuole secondarie di I grado, sono fornite di mensa, nella Città Metropolitana di Cagliari il dato è più basso con rispettivamente il 35,4% e l'11,9%.

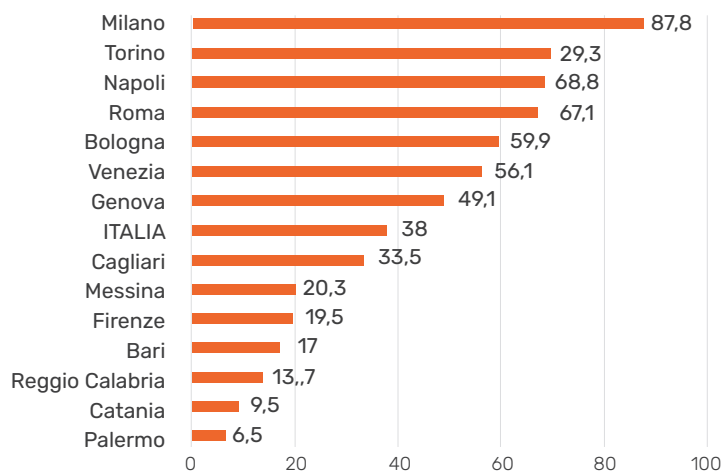


Grafico 2 Percentuale di classi a tempo pieno nelle Città Metropolitane (Scuola Primaria) elaborazione: Save the Children - Fonte: MIM (a.s. 2021-22)

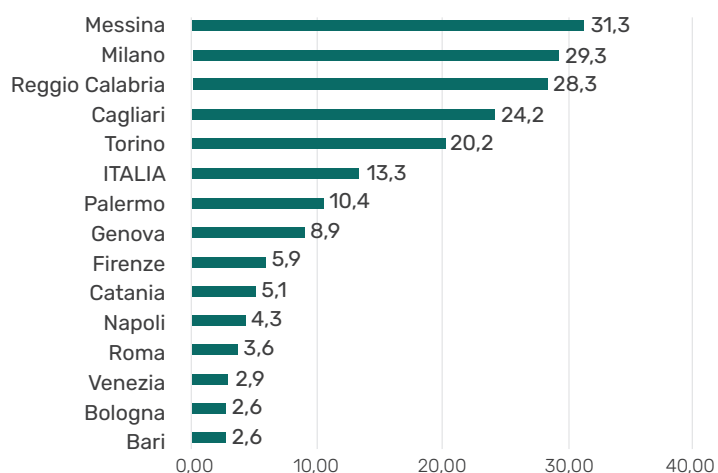


Grafico 3 Percentuale di classi a tempo pieno nelle Città Metropolitane (Secondaria di I grado) elaborazione: Save the Children - Fonte: MIM (a.s. 2021-22)

2.1.3 I giovani e le opportunità formative nell'ambito agroalimentare

Nel territorio metropolitano gli Istituti di istruzione secondaria superiore che offrono opportunità formative nel settore agroalimentare sono l'Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" con indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" (con sede a Cagliari e Pula) e l'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Antonio Gramsci" (con sede a Monserrato) che offrono specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Queste scuole hanno anche un percorso serale per gli adulti.

Per quanto riguarda specificatamente il settore agricolo vi sono l'Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi" (con sede a Elmas) che, nell'offerta formativa propone un biennio comune e dal terzo anno la possibilità di specializzarsi in ambito Produzioni e Trasformazioni, Gestione Ambientale e Territorio, Enologia e Viticoltura. L'istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente (sede Maracalagonis) con una media di 600 studenti iscritti, con il nuovo ordinamento prevede un indirizzo unico: "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale" con opzione "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio".

Gli Istituti Tecnici Superiori organizzano inoltre percorsi formativi post diploma, biennali di 1800 ore di cui 800 ore in stage e apprendistato duale.

In merito all'istruzione terziaria, l'Università di Cagliari offre un percorso di laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente. Non è invece previsto un corso di agraria.

Nel territorio della Città Metropolitana di Cagliari, la Fondazione ITS Tagss Filiera Agro Alimentare della Sardegna organizza 1800 ore di corso gratuito (formazione didattica, laboratorio e stage in azienda) per Tecnico Superiore – Mastro Casaro – Valorizzazione filiera Lattiero Casearia – presso la sede di Cagliari/Elmas.

Pur non essendo inseriti in un contesto di formazione scolastica, all'interno del territorio metropolitano vi sono opportunità di apprendimento e corsi professionalizzanti nel settore agroalimentare; tra queste è da annoverare l'Accademia del Buon Gusto, situata presso lo Spazio Polifunzionale del Lazzaretto di Cagliari, che si pone l'obiettivo di sostenere ragazzi che provengono da un contesto sociale difficile, insegnando loro i rudimenti della cucina, e puntando ad offrire opportunità professionali grazie al supporto della rete creata dallo Chef Pitzalis e dai partner.

Mancano invece nel contesto locale opportunità formative specifiche sul tema della **sostenibilità, tema sempre più importante nel settore agroalimentare.**



Figura 3 Mappatura opportunità formative in ambito agroalimentare nell'area metropolitana.

2.2 Patrimonio naturalistico e biodiversità: le sfide ambientali per la salute alimentare sana e consapevole

I cambiamenti climatici emergono come una delle sfide più rilevanti per i prossimi decenni nel dibattito scientifico e nell'opinione pubblica. I paesi mediterranei, particolarmente sensibili a questo problema, rischiano compromissioni nei loro sistemi agricoli, come difficoltà nell'approvvigionamento idrico, cali di produttività e qualità delle colture, perdita di biodiversità e desertificazione. Per affrontare tali sfide, l'Unione Europea sta sviluppando politiche per adattare i sistemi produttivi ai cambiamenti climatici, promuovendo un'agricoltura sostenibile che valorizzi efficacemente le risorse naturali disponibili. In questo contesto, il settore agro-energetico assume un ruolo chiave, in quanto può contribuire a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici attraverso la riduzione delle emissioni di gas serra e rappresentare un'alternativa economicamente conveniente in condizioni climatiche avverse.

2.2.1 Salute, ambiente, alimentazione: una relazione stretta

Il rapporto fra salute ambiente ed alimentazione sana e sostenibile è ormai diventata la nuova frontiera delle sfide economiche e sociali, così come cruciale e innovativa è la sfida di trasformazione del sistema alimentare. I fondamentali lavori della Commissione *Lancet* (EAT-Lancet Commission on Healthy Diets for Sustainable Food Systems), confermano il collegamento fra gli obiettivi nutrizionali e la sostenibilità ambientale, considerando la triplice sfida legata a obesità, malnutrizione e cambiamenti climatici come elementi interagenti che influenzano la salute umana e planetaria. Del resto, l'agricoltura e l'allevamento utilizzano circa il 40% delle terre coltivabili a livello mondiale e il 70% dell'acqua dolce prelevata per scopi umani. Dall'agricoltura proviene fra l'80% e l'86% delle emissioni di CO₂ del sistema alimentare, mentre il resto è legato alla lavorazione, al confezionamento, al trasporto o

alla vendita al dettaglio¹³. L'espansione dell'uso dei terreni agricoli è una delle principali cause dell'aumento delle concentrazioni di anidride carbonica nell'atmosfera, della deforestazione e della perdita di biodiversità.

Le questioni ambientali si incrociano quindi con la produzione alimentare ed incidono profondamente sulla salute e sull'alimentazione umana. Le politiche di sostenibilità ambientale sempre di più dovranno convergere verso politiche alimentari e di salute pubblica consapevoli.

2.2.2 Conservazione del territorio e biodiversità: specificità locali

L'analisi ambientale dell'area metropolitana di Cagliari evidenzia il vasto potenziale di sviluppo locale, compresi paesaggi marini, costieri, e zone umide. Queste aree, tra cui siti della Rete Natura 2000, offrono un terreno fertile per politiche di sviluppo sostenibile in risposta alla crescente domanda di fruizione responsabile delle risorse naturali.

Il territorio dell'area metropolitana di Cagliari è caratterizzato da un patrimonio naturale molto ricco costituito da un sistema di aree protette formato da diverse tipologie:

- istituti di Protezione Faunistica (Oasi Permanenti di Protezione Faunistica e di Cattura- OPFC e Zone temporanee di ripopolamento e cattura – ZTRC);
- parchi naturali regionali;
- Zone Umide e stagni (Laguna di Santa Gilla, Stagno di Molentargius, Laguna di Nora);
- Siti Rete Natura 2000 che sono l'insieme delle aree ZSC (Zone Speciali di Conservazione) e delle aree ZPS (Zone di Protezione Speciale) e che si estendono per circa 11 mila ettari.

Le principali problematiche relative al paesaggio naturale sono direttamente o indirettamente correlate alle crescenti attività antropiche. **La biodiversità del territorio è minacciata da diversi fattori, tra cui l'inquinamento, la frammentazione degli habitat e il cambiamento climatico.**

La Città Metropolitana di Cagliari ha approvato un Piano di Azione per la Biodiversità, che contiene una serie di misure per la conservazione della biodiversità all'interno del territorio di competenza.

Numerosi altri attori sono attivi nella conservazione della biodiversità nel territorio metropolitano. Tra questi si possono menzionare:

- **L'Agenzia Forestas**, che è l'ente regionale che si occupa della gestione delle foreste e delle aree naturali protette in Sardegna. In Città Metropolitana di Cagliari, l'Agenzia Forestas gestisce il Parco Naturale Regionale di Molentargius-Saline, il Parco Naturale Regionale di Gutturu Mannu e il Sito di Interesse Comunitario (SIC) di Capo Carbonara;
- **L'Università degli Studi di Cagliari** che svolge attività di ricerca e di formazione in campo ambientale. Per le attività di conservazione della biodiversità si cita il Centro di Conservazione della Biodiversità dell'Università di Cagliari, attivo sui temi di agrobiodiversità seed biology, ecology and management;
- le numerose associazioni ambientaliste per la tutela dell'ambiente e della biodiversità quali **Legambiente, WWF, Italia Nostra** e **LIPU**.

2.2.3 La gestione dei rifiuti a livello locale

Il Parlamento Europeo nel marzo del 2017 ha approvato la proposta di legge sull'Economia Circolare che impone di raggiungere il 70% di raccolta differenziata entro il 2030. La gestione dei rifiuti è una delle principali sfide ambientali che la Città Metropolitana di Cagliari deve affrontare. La gestione dei rifiuti sul territorio è nel complesso abbastanza virtuosa: nel 2018 l'area metropolitana di Cagliari ha raggiunto il 57,8% di raccolta differenziata, nel 2019 è arrivata al 71,4%, e nel 2022 al 74,4%¹⁴. Tuttavia, vi è una disomogeneità sul territorio, tutti i comuni dell'area metropolitana dovrebbero impegnarsi allo stesso modo ed aumentare la quota di raccolta differenziata. Inoltre, la quota di rifiuti agricoli non recuperati e non smaltiti, quindi immessi in un circuito virtuoso, è ancora molto bassa¹⁵.

I comuni della Città Metropolitana conferiscono la maggior parte dei loro rifiuti non differenziati all'impianto di Capoterra, con una percentuale del 79%, registrando un aumento rispetto al 2020. A Capoterra è presente un impianto di incenerimento per rifiuti urbani, un impianto di trattamento meccanico biologico e un impianto di compostaggio di rifiuti organici da RD (compost di qualità). La quota residua, che è diminuita, viene smaltita presso l'impianto di discarica di Villacidro (17%) e l'impianto di Iglesias (4%).

La gestione dei rifiuti in ambito agroalimentare è legata principalmente al concetto di spreco alimentare. Come già accennato nel *Paragrafo 1.1 Il cibo e le contraddizioni del nostro tempo* ogni anno, nel mondo si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile, un terzo di tutto il cibo prodotto a livello mondiale secondo le stime FAO. In Unione Europea ogni anno vengono prodotti circa 60 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, i cui relativi costi stimati corrispondono a 143 miliardi di euro. Questi rifiuti alimentari, oltre ad avere un rilevante impatto economico e sociale, esercitano una indebita pressione sull'ambiente, generando ogni anno circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra.

2.3 Alimentazione fra “Blue Zone”, crescente rischio obesità, nuova povertà e spreco

2.3.1 Longevità sarda della Blue Zone

Negli ultimi due decenni, la scoperta di aree geografiche, note come “*Longevity Blue Zones*” (LBZ), caratterizzate da una percentuale considerevole di abitanti che raggiungono vite insolitamente lunghe e che spesso riescono a sfuggire alla disabilità della vecchiaia, ha attirato l'interesse degli studiosi. Queste popolazioni alimentano le aspettative di individuare i fattori chiave associati al mantenimento della capacità funzionale durante l'invecchiamento. Tra queste comunità, **una si trova nell'area più interna dell'isola mediterranea della Sardegna, dove il numero di centenari, soprattutto maschi, è notevolmente elevato**¹⁶. Oltre ai fattori genetici, anche le caratteristiche antropologiche, ambientali e culturali di questa popolazione determinano la caratteristica longevità degli abitanti.

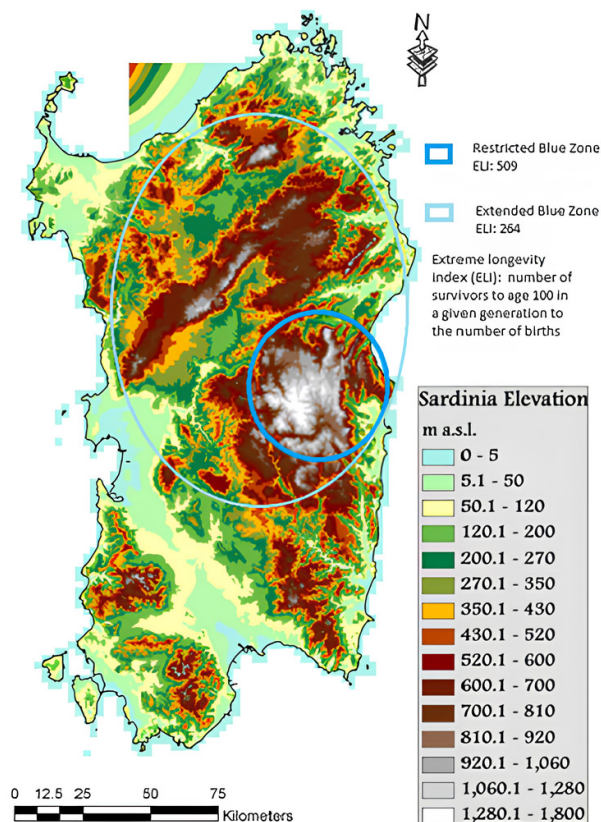


Figura 4 Mappa della distribuzione delle zone blu in Sardegna su una carta altimetrica della regione; le zone blu si trovano nelle regioni montuose. (Fonte: Wang, 2022).

Segreti della Longevità: fattori Genetici e Ambientali

La longevità è multifattoriale e deriva da una combinazione di fattori genetici e ambientali. È stato osservato che uno stile di vita sano può aiutare gli individui a sopravvivere fino ai 90 anni senza gravi malattie croniche. Tuttavia, la genetica gioca un ruolo importante nel passaggio all'età super centenaria^{17 18}.

La parte centro-orientale della Sardegna, corrispondente alle subregioni storiche dell'Ogliastra e della Barbagia, è stata tra le prime aree ad alta longevità ad essere identificate a livello mondiale¹⁹. L'area di estrema longevità (Fig. 4) è caratterizzata da abitanti che si dedicano principalmente alla pastorizia e alle attività agricole e seguono uno stile di vita relativamente tradizionale. Questa popolazione è rimasta isolata per secoli, il che ha contribuito a rendere più omogeneo il suo patrimonio genetico e a preservare le sue caratteristiche socioculturali e antropologiche nel corso della sua storia²⁰.

Tra le variabili ecologiche, l'altitudine può influire positivamente sullo stato di salute dell'uomo, infatti, vivere ad alta quota potrebbe ridurre il rischio di mortalità per malattie cardiovascolari. In effetti, la vita ad alta quota è associata a un insieme di variabili strettamente correlate che riguardano sia il comportamento individuale (dieta, attività fisica) sia, più in generale, il contesto sociale (attività economica, sostegno della comunità) e l'ambiente (habitat, qualità dell'aria e grado di inquinamento, qualità dei luoghi di vita, qualità dell'acqua potabile).

Tutti questi fattori sono considerati in grado di influenzare positivamente la salute. L'ambiente montano è associato a una maggiore pendenza del terreno che comporta uno stimolo costante all'attività fisica all'aperto anche per i soggetti in età avanzata. In passato, le popolazioni che vivevano in montagna hanno probabil-

mente sofferto di un grado di isolamento che ha portato a una crescita economica ritardata rispetto all'intero paese. Durante le prime fasi dell'industrializzazione nei Paesi occidentali, le aree montane erano spesso considerate come sacche arretrate in cui le attività agro-pastorali tradizionali persistevano nonostante l'ascesa dell'industrializzazione. Tuttavia, ciò ha avuto ricadute sociali positive tra cui una migliore conservazione dell'habitat tradizionale e una minore probabilità di entrare in contatto con sostanze inquinanti pericolose per la salute, per non parlare di una vita individuale e professionale più soddisfacente e meno alienata. Mantenere lo stile di vita tradizionale incentrato su strette relazioni sociali, su un significativo scambio emotivo tra le generazioni e su un notevole grado di sostegno agli individui

ne di questa zona ha mantenuto uno stile di vita tradizionale e pastorale a base di prodotti alimentari di produzione locale. Sebbene la modernizzazione abbia portato a un'erosione culturale e a una transizione nutrizionale, la maggior parte delle popolazioni sarde della Blue Zone ha mantenuto le proprie pratiche alimentari, consumando una combinazione di verdure e frutta dell'orto quando sono di stagione, ed essiccando o mettendo in salamoia le eccedenze per utilizzarle fuori stagione. **La dieta tradizionale della popolazione che vive nella Blue Zone sarda è stata spesso descritta come particolarmente "sana" e come uno dei principali fattori che determinano l'eccezionale longevità di questa comunità.** In particolare, in quest'area geografica caratterizzata da un'economia di

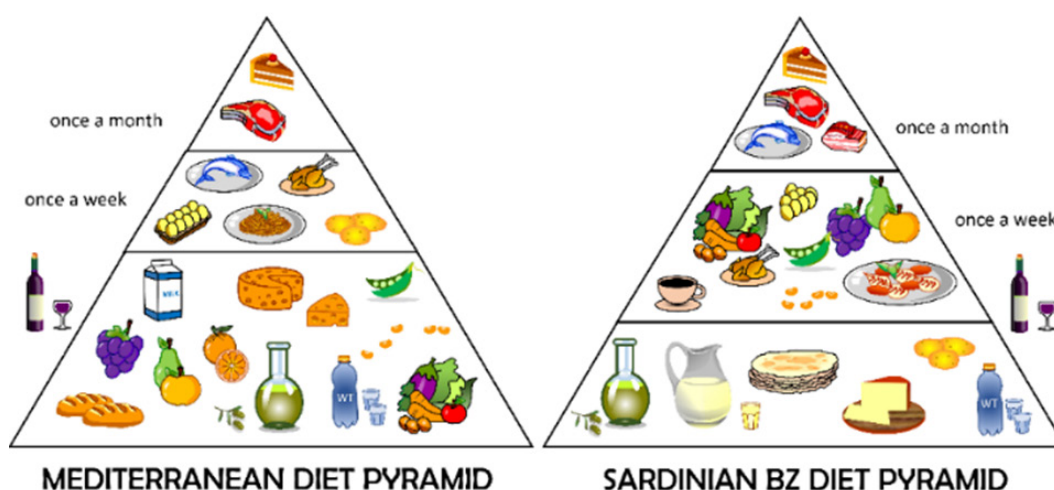


Figura 5 Piramide alimentare dieta mediterranea a confronto con piramide alimentare della Blue Zone. (Fonte: Pes, 2021).

più deboli da parte della comunità, nel suo complesso, avrebbe potuto essere a lungo termine vantaggioso per la sopravvivenza ²¹.

Tra i fattori non genetici che potrebbero spiegare l'eccezionale longevità registrata nella Sardegna centrale e il basso rapporto di genere tra le persone più anziane, sono stati indagati il ruolo dell'attività fisica, la life satisfaction, la religione e l'alimentazione; in particolare, è stato studiato il ruolo dei cibi tradizionali, tipici di una società incentrata sull'allevamento ²². Isolata dalle montagne, la popolazio-

allevamento ovino/caprino, l'assunzione di prodotti lattiero-caseari, in particolare di formaggio acido a pasta molle (casu ajedu) e di ricotta, è elevata, così come è significativa l'assunzione di frutta fresca e verdura.

La dieta sarda si caratterizza per una bassa presenza di proteine animali, costituendo solo il 5% della dieta totale, in contrasto con la media europea o americana che si attesta tra il 10% e il 16%. Il 47,3% dell'alimentazione è rappresentato da carboidrati, prevalentemente provenienti da cereali integrali, noti per i benefici sulla salute, tra cui il miglioramen-

to dei livelli di colesterolo totale, trigliceridi ed emoglobina, fattori chiave per la funzionalità dell'organismo.

Gli abitanti della Sardegna integrano la loro dieta quotidiana con frutta secca, soprattutto mandorle (ricche di vitamina E, e di magnesio), pistacchi e noci (ricche di acido alfa linolenico, un tipo di grasso omega-3).

La presenza limitata di zuccheri aggiunti contribuisce a ridurre il rischio di obesità e diabete. Infine, un maggiore consumo di verdure fornisce una quantità significativa di micronutrienti e antiossidanti, noti per ridurre l'incidenza di malattie come il cancro e il morbo di Alzheimer, oltre a rallentare il processo di invecchiamento cellulare. Questi fattori sono strettamente collegati a fattori di longevità ²³.

2.3.2 Abitudini alimentari e crescente rischio obesità

Nonostante la disponibilità di seguire una dieta tradizionale basata su un alto consumo di frutta e verdura di provenienza locale, **il 40% dei sardi ha problemi di sovrappeso (30%) e obesità (10%), dato solo leggermente inferiore rispetto alla media nazionale (46%).** Nella Città Metropolitana di Cagliari, i dati ISTAT (2022) riportano che il 33,4% (centro area metropolitana) e il 35,1% (periferia area metropolitana) degli adulti (18 anni in su) è in sovrappeso (indice di massa corporea - IMC - compreso fra 25 e 29,9) e il 9% e l'11,5%, rispettivamente, sono adulti che soffrono di obesità (IMC ≥ 30) ²⁴. La Sardegna è quindi in linea con i dati nazionali; la pandemia ha imposto un cambiamento radicale delle abitudini di vita e di consumo, che ha avuto effetto anche sulla bilancia, dove la tendenza a mangiare di più, spinta dal maggior tempo trascorso fra le mura di casa, non è stata compensata da una adeguata attività fisica.

Abitudini alimentari e stili di vita nei bambini sardi. L'indagine OKKIO ALLA SALUTE



OKkio alla SALUTE è un sistema di sorveglianza sul sovrappeso e l'obesità e i fattori di rischio correlati nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni). Nato nel 2007 nell'ambito del progetto "Sistema di indagini sui rischi comportamentali in età 6-17 anni", promosso e finanziato dal Ministero della Salute/CCM, ed è coordinato dal Centro Nazionale per la Prevenzione delle malattie e la Promozione della Salute (CNAPPS) dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) in collaborazione con le Regioni, il Ministero della Salute e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Il 24,6% dei bambini sardi è in sovrappeso (18,2%), soffre di obesità (4,5%) o obesità grave (1,9%). Dall'elaborazione dati OKkio alla SALUTE 2019 sulle abitudini alimentari e stile di vita dei bambini, emerge che l'8,7% dei bambini in Italia non consuma la colazione e il 35,6% consuma una colazione non adeguata. Il 55,2% consuma una merenda abbondante, il 24,3% non consuma quotidianamente frutta e/o verdura e il 25,4% consuma quotidianamente bevande zuccherate e/o gassate. Nella Regione Autonoma della Sardegna, in linea con la media nazionale, **l'8,7% dei bambini non consuma la colazione e il 21,9% non fa un consumo quotidiano di frutta e/o verdura.** In aggiunta, i dati mettono in evidenza che il 43,1% dei bambini sardi dedica più di 2 ore al dì a TV e videogiochi/tablet/cellulari. In aggiunta, solo il 17,8% dei bambini sardi percorre a piedi o in bicicletta il percorso casa scuola e viceversa ²⁵.

2.3.3 Povertà alimentare

La povertà alimentare è una condizione in cui le persone non hanno accesso a una dieta sana e nutriente. Può essere causata da diversi fattori, tra cui la mancanza di reddito, la mancanza di accesso al cibo, la mancanza di conoscenza sui benefici di una dieta sana e la mancanza di infrastrutture per la produzione e la distribuzione del cibo.

Le stime di povertà sono calcolate dall'ISTAT su tre macro-componenti: alimentare, abitativa e residuale. Rientrano pertanto nel paniere: un'alimentazione adeguata, la disponibilità di un'abitazione consona all'ampiezza del nucleo familiare, riscaldata e dotata dei principali servizi, la disponibilità del necessario per vestirsi, istruirsi, comunicare, informarsi e muoversi nel territorio. In Sardegna, secondo il report su povertà ed esclusione sociale di Caritas, 113 mila famiglie, il 15% del totale, si trovano in condizioni di povertà relativa, non sono cioè in grado di mantenere lo standard di vita medio ²⁶.

Nel 2022 sono state registrate in Sardegna oltre 47 mila richieste di aiuto e 71 mila interventi, di cui oltre il 48% è relativo alla Diocesi di Cagliari. Il tipo di intervento posto in essere più frequentemente dagli operatori dei centri di ascolto è la fornitura di beni e/o servizi materiali (86,5%), e il principale servizio è la "distribuzione di pacchi viveri", con una significativa incidenza percentuale sulla totalità degli interventi (54,0%) ²⁶. Le richieste di beni riguardano in particolare i pasti serviti tramite le mense, i viveri confezionati (oltre ai buoni pasto) e i prodotti alimentari conferiti tramite gli "Empori della Solidarietà" e a domicilio; i prodotti per i neonati, del materiale sanitario, i biglietti per il trasporto pubblico, i prodotti per l'igiene personale e domestica, attrezzatura e mobili per la casa. Secondo i dati riportati dalle associazioni attive nel settore sono circa 5 mila le persone che ricevono aiuti alimentari, ma l'ISTAT stima che il 6,6% della popolazione metropolitana sia a rischio di povertà ed esclusione sociale ²⁷, che si traduce in più di 27 mila persone.

Questi numeri confermano una **tendenza purtroppo in crescita: le famiglie in difficoltà sono sempre di più e tra le dimensioni maggiormente colpite vi è quella dell'accesso ad una quantità sufficiente di cibo sano, nutriente** e che rispetti le preferenze individuali.

2.3.4 Lo spreco alimentare

In Italia le eccedenze alimentari raggiungono 6 milioni di tonnellate all'anno, equivalenti a circa un sesto dei consumi. Il valore dello spreco del cibo nelle case degli italiani ha raggiunto i 6,5 miliardi di euro, mentre le stime parlano di oltre 9 miliardi di euro la perdita alimentare lungo la filiera, dai campi alle case. La perdita alimentare pesa al 26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione.

La **"perdita alimentare"** lungo la filiera è un concetto B2B (*business to business*), ossia rappresenta tutto ciò che si perde dal campo alla vendita al dettaglio ed è legato a problemi di raccolta, di catena del freddo o di cattiva gestione logistica, dai luoghi di produzione ai negozi al dettaglio, passando per la logistica dei trasporti e delle piattaforme di scorta e transito.

Lo **"spreco alimentare"** è invece un concetto BtoC (*business to consumer*), che riguarda, da un lato, i canali di vendita al dettaglio e la ristorazione collettiva Ho.Re.Ca. («l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti»). Ministero della Salute). Dall'altro lato, lo spreco alimentare riguarda il consumo privato in famiglia e le scelte dei cittadini di eliminare i prodotti già acquistati per le stesse ragioni.

Lo spreco alimentare riguarda anche la Città Metropolitana di Cagliari. Secondo il Rapporto sulla gestione dei rifiuti urbani in Sardegna **la quantità di rifiuti alimentari prodotti nella Città Metropolitana di Cagliari nel 2022 è stata di circa 100.000 tonnellate**. Questa quantità rappresenta circa il 38% dei rifiuti urbani prodotti nella Città Metropolitana di Cagliari ²⁸.

La Città Metropolitana di Cagliari ha già avviato azioni per la riduzione degli sprechi; oltre alle istituzioni ci sono altri attori attivi contro

lo spreco alimentare nel territorio. Questi attori includono le imprese alimentari, tra cui si distingue il Gruppo F.Ili Ibba per le sinergie attivate con le associazioni benefiche del territorio, diverse organizzazioni non profit, tra cui Banco Alimentare, Caritas e Domus de Luna, che operano per recuperare e distribuire alimenti invenduti o prossimi alla scadenza. A Cagliari è anche attiva la piattaforma "Too Good To Go", che permette agli utenti di acquistare a prezzi scontati cibo in eccesso dai ristoranti e dai negozi.

2.4 La fotografia economica della Città Metropolitana di Cagliari

Il valore aggiunto della Città Metropolitana di Cagliari, secondo i dati economici elaborati dalla CCIAA (relazione P.P. 2023 su dati 2022), ha raggiunto gli 11 miliardi di euro, per l'82% maturato nei servizi. Nel complesso il territorio cagliaritano vale il 35% dell'intero valore aggiunto della Regione Autonoma della Sardegna e registra un reddito procapite di 26.259 euro posizionandolo al 45° posto della classifica nazionale e a fronte di 19.762 euro di reddito procapite medio della Sardegna.

Tabella 4 Dati economici della Città Metropolitana di Cagliari e Sud Sardegna (ex prov. Cagliari). (Fonte: CCIAA Cagliari e Oristano, 2023).

	Commercio internazionale anno 2021, Mln euro		Valore aggiunto anno 2021, Mln euro	Tasso di disoccupazione medio	
	Import	export		Anno 2021	Anno 2020
Città Metropolitana di Cagliari	6.320,0	5.036,44	11.045,3	16,8 %	13,0 %
Provincia Sud Sardegna	495,3	149,4	4.896,2	13,2%	12,1%

Sono oltre 70 mila le imprese della ex provincia di Cagliari registrate alla CCIAA (dati 2022). Il settore di attività principale resta quello del commercio, che conta circa 19 mila imprese sulle 64 mila classificate dalla camera di commercio.

Tabella 5 Imprese registrate provincia di Cagliari (per settore economico al 31/12/2021 e variazione 2021/2020). (Fonte: CCIAA Cagliari e Oristano, 2023).

	Valori assoluti	Variazione 2021/20
Agricoltura a attività connesse	10.758	-0,9
Attività manifatturiere, energia, minerarie	4.816	-1,5
Costruzioni	8.936	1,3
Commercio	18.704	-0,6
Turismo	5.867	1,2
Trasporti e Spedizioni	1.874	-0,2
Assicurazioni e credito	1.188	2,6
Servizi alle imprese	7.444	1,7
Altri Settori	4.567	1,4
Totale imprese classificate	64.154	0,2
Totale imprese registrate	71.106	0,5



2.4.1 Settore agricolo

L'area metropolitana di Cagliari detiene un patrimonio agricolo ed enogastronomico ricco, e può vantare prodotti peculiari (in particolare pasta, orticoltura, itticultura, allevamento) e una buona varietà di piatti tipici e tradizionali.

Sul territorio dell'area metropolitana è presente un buon numero di aziende agricole operative. Più in generale, sono oltre 16 mila le aziende agricole della Sardegna, secondo i dati ISTAT del recente censimento 2020, impegnate su oltre 723 mila ettari di SAU (superficie agricola

utilizzata), metà dei quali sono dedicati a prati e pascoli, contro una media nazionale del 20%.

Il settore prevalente di attività è l'allevamento, con circa la metà delle aziende classificate, che insieme alle aziende impegnate nelle colture agricole ad esso collegate raggiunge i due terzi del totale regionale (oltre 11 mila su 16.584).

Tabella 6 Regione Autonoma della Sardegna, numero di aziende agricole per attività. (Fonte: ISTAT censimento 2020).

Coltivazione di colture agricole non permanenti	3.003	18,1%
Coltivazione di colture permanenti	1.692	10,2%
Riproduzione delle piante	74	0,4%
Allevamento di animali e caccia	7.901	47,6%
Coltivazioni agricole associate all'allevamento di animali: attività mista	3.232	19,5%
Attività di supporto all'agricoltura e attività successive alla raccolta	227	1,4%
Silvicoltura e altre attività forestali, servizi di supporto per la silvicoltura e raccolta di prodotti selvatici non legnosi	104	0,6%
Utilizzo di aree forestali	21	0,1%
Acquacoltura e pesca	330	2,0%
Totale	16.584	100,0%

2.4.2 L'agrifood in Sardegna e nel territorio metropolitano

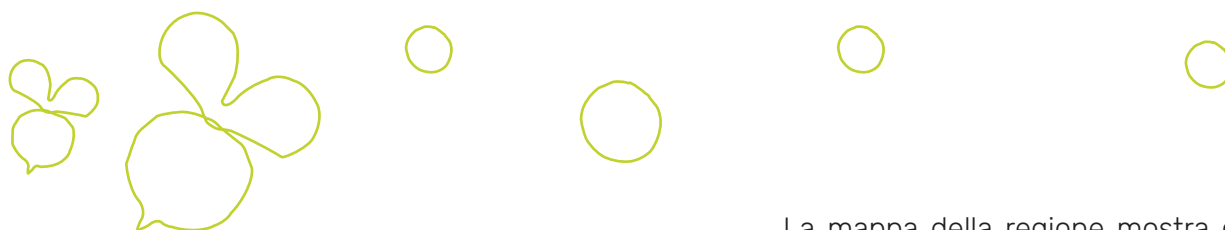
In Sardegna il comparto agroalimentare conta 45.891 imprese attive e 75 mila addetti (settembre 2020) ed è la prima filiera in Sardegna per incidenza del numero di imprese, 32% del totale regionale, molto superiore alla media nazionale, pari al 21%. Questo dato posiziona la Sardegna tra le prime cinque regioni italiane per incidenza sul sistema produttivo delle attività legate all'agrifood ²⁹.

All'interno della filiera il **settore primario si distingue per la forte concentrazione di iniziative imprenditoriali (il 75% dell'agrifood), ma con un peso minore sul piano occupazionale** (47%), le industrie alimentari e delle

bevande, ovviamente inferiori per numerosità di imprese, sono più rilevanti per numero medio di addetti (5,6 dipendenti medi per impresa). Le attività commerciali pesano il 20% dell'intera filiera in termini di numerosità, due terzi delle quali fanno riferimento agli esercizi di vendita al dettaglio.

Nella figura riportata in basso si evidenzia l'andamento del quinquennio 2015-2020 delle imprese sarde attive, mostrando un incremento nel settore primario (con un +2,7%) e nel settore industriale (+3,7%). In forte calo il numero delle attività della commercializzazione. Da fine 2015 a settembre 2020 mancano all'appello 380 imprese operanti nel «retail», una contrazione di circa 4 punti percentuali.

EVOLUZIONE IMPRESE ATTIVE PER SETTORE - gennaio 2015 - settembre 2020					
	PRIMARIO		INDUSTRIA		COMMERCIALE
	+ 902		+ 77		- 380
+ 2,7 %	+ 3,7 %	- 3,9 %			



In Sardegna, l'analisi della **composizione territoriale del sistema agroalimentare** ha evidenziato due principali aspetti. Da un lato, la partecipazione di ciascuna provincia nella creazione della filiera regionale, e, dall'altro, l'incidenza del settore sull'intero tessuto produttivo locale. Nonostante la presenza del maggior numero di imprese legate all'agroindustria nel nord della regione, il contributo più significativo proviene dalle province tradizionalmente caratterizzate da una maggiore vocazione rurale.

La mappa della regione mostra chiaramente che quasi la metà delle imprese agroalimentari si trova nelle province di Nuoro, Oristano e Sud Sardegna. Questa distribuzione è influenzata dalla struttura settoriale del comparto, con una forte concentrazione di attività agricole (75%), che rappresenta il settore cardine delle economie produttive di queste tre province del centro e del Sud Sardegna.

La Città Metropolitana di Cagliari incide nel settore agroalimentare solo per il 15% per motivi legati alla dimensione e alla conformazione del territorio.

Dal punto di vista della natura giuridica, la predominante scelta di **ditte individuali da parte di oltre l'80% delle imprese** delinea un settore caratterizzato da iniziative imprenditoriali di dimensioni ridotte e spesso poco strutturate.

Questa tendenza è principalmente attribuibile alla marcata presenza di **attività agricole**, che costituiscono il **75% del totale**. In questo contesto, l'86% delle attività agricole si configura come "imprese individuali", mentre solo il 13% adotta forme societarie.

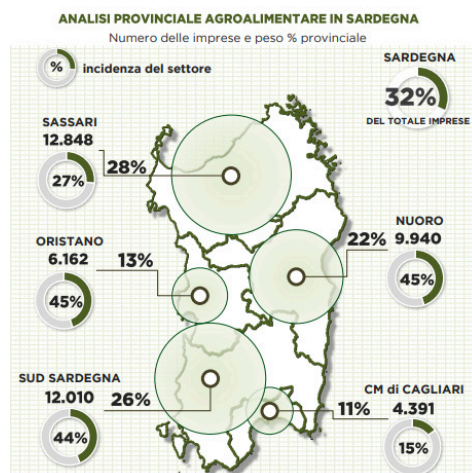


Figura 6 Analisi provinciale agroalimentare in Sardegna. (Fonte: SardegnaImpresa).



Grafico 4 Natura giuridica per settori economici. (Fonte: SardegnaImpresa).

Le industrie alimentari e delle bevande

Negli ultimi anni, a seguito dell'evoluzione dei bisogni dei consumatori, c'è stata una trasformazione significativa nella struttura produttiva dei sistemi agroalimentari in Sardegna. Questo cambiamento è stato guidato dall'attenzione crescente degli operatori verso i processi di lavorazione, focalizzandosi sia sull'efficienza che sulla tecnologia. In questo contesto, l'industria alimentare e delle bevande in Sardegna emerge come uno dei settori più influenti rispetto alla media nazionale, contribuendo per il 22% alla formazione della base imprenditoriale nel settore manifatturiero.

INCIDENZA % INDUSTRIE DI ALIMENTI E BEVANDE sul totale manifatturiero - settembre 2020

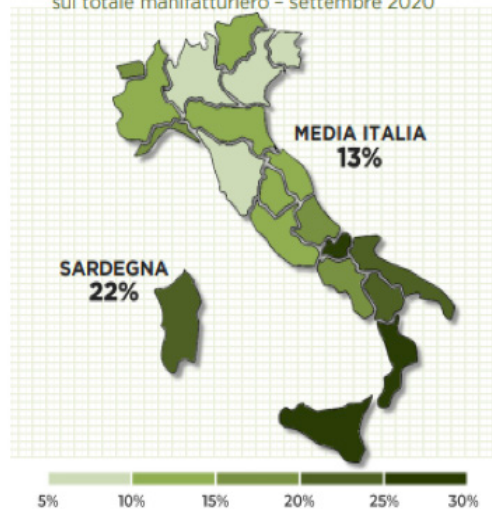


Figura 7 incidenza % industrie alimenti e bevande. (Fonte: SardegnaImpresa).



La Sardegna occupa la seconda posizione nella classifica delle regioni italiane per la partecipazione femminile nel settore delle industrie alimentari e delle bevande, con circa il **29% di donne coinvolte in quest'ambito**.



Gli amministratori under 35 di imprese agroalimentari sono il 7,5% ma solo l'**1,4%** delle iniziative imprenditoriali è **gestita da stranieri**.

Un significativo numero di imprese dedite alla trasformazione di prodotti alimentari e bevande in Sardegna operano nell'ambito dell'**artigianato**. La percentuale di industrie alimentari artigianali in Sardegna è del **70%**, decisamente superiore alla media nazionale che si attesta al 63%.

Di queste imprese, più del 75% si concentra sulla produzione di prodotti da forno e farinacei, con particolare attenzione alla panetteria fresca e alla pasticceria.

Il quadro economico

Nel 2018, il sistema agroalimentare della Sardegna ha generato un valore di 1,8 miliardi di euro, corrispondente al 6% del Valore Aggiunto regionale e al 30% di quello delle attività manifatturiere. Di questa cifra, circa due terzi (1,3 miliardi di euro) sono attribuibili alle attività agricole, con una variazione di oltre 3 punti percentuali rispetto all'anno precedente.

La maggioranza delle **esportazioni alimentari**, superando l'80%, è costituita dai prodotti del settore manifatturiero, con un'attenzione particolare alle **industrie lattiero-casearie** che rappresentano 106 milioni di euro, equivalenti al 60% delle esportazioni del settore. Seguono a notevole distanza le categorie di prodotti classificate come "bevande", che contribuiscono con 25 milioni di euro, costituendo il 14% del totale delle esportazioni alimentari.

Nel settore agricolo, escludendo la silvicoltura, le esportazioni di prodotti agricoli rappresentano **solo l'1% delle esportazioni alimentari; lo stesso vale per il settore della pesca e acquacoltura e per i prodotti ittici lavorati.**

Principali industrie alimentari artigianali		
Imprese attive e incidenza %		
Panetteria e dolci	Latte e formaggio	Carne e preparati
		
1.157	52	40
79%	4%	3%
Oli e grassi	Bevande	Pesce e frutta
		
1.157	52	40
79%	4%	3%

Tabella 7 Principali industrie alimentari artigianali. (Fonte: SardegnalImpresa).

2.5 I marchi di qualità: un sistema di classificazione dei prodotti agroalimentari locali

I marchi di qualità sono segni distintivi che vengono assegnati a prodotti agricoli e alimentari che soddisfano determinati requisiti di qualità e sicurezza alimentare.

Questi marchi sono un importante strumento per tutelare i consumatori, garantire la trasparenza del mercato e valorizzare le produzioni locali.

In Italia, i marchi di qualità sono regolamentati dal Regolamento (CE) n. 1151/2012, che prevede quattro tipologie di marchi.

- **Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT):** identifica prodotti che hanno una storia di produzione e consumo tradizionale, almeno di 25 anni. Il riconoscimento PAT è regolato dal Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 n. 130. I prodotti PAT non sono soggetti a vincoli produttivi specifici, ma devono rispettare i requisiti generali di qualità e sicurezza alimentare.
- **Indicazione Geografica Protetta (IGP):** identifica prodotti che hanno una stretta connessione con il territorio di produzione. Per la maggior parte dei prodotti IGP, almeno una delle fasi di produzione, lavorazione o preparazione deve avvenire in un preciso luogo, ma questo non implica necessariamente che la materia prima utilizzata per il prodotto sia totalmente o in parte della stessa origine geografica. I prodotti IGP devono rispettare un disciplinare di produzione che definisce i requisiti specifici di materia prima, lavorazione e stagionatura.
- **Denominazione di Origine Protetta (DOP):** identifica prodotti che hanno origine in un'area geografica delimitata e che devono rispettare un disciplinare di produzione molto rigoroso. I prodotti DOP devono essere ottenuti da materie pri-

me provenienti da una determinata zona geografica e devono essere sottoposti a un processo di produzione che avviene interamente in quella zona. I prodotti DOP devono rispettare un disciplinare di produzione che definisce i requisiti specifici di materia prima, lavorazione, stagionatura e commercializzazione.

- **Specialità Tradizionale Garantita (STG):** identifica prodotti che hanno una storia di produzione e consumo tradizionale e che sono caratterizzati da un metodo di produzione o preparazione tradizionale. I prodotti STG devono rispettare un disciplinare di produzione che definisce i requisiti specifici di materia prima, lavorazione e stagionatura.

2.5.1 Prodotti agroalimentari tradizionali della Città Metropolitana di Cagliari

In Sardegna sono stati identificati 243 PAT, appartenenti a 10 categorie di prodotto: bevande analcoliche, distillati e liquori; carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni; condimenti; formaggi; grassi (burro, margarina, olii), prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria; prodotti della gastronomia, preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi; prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

Nell'area della **Città Metropolitana di Cagliari** sono presenti **17 prodotti classificati come PAT** riconducibili a 6 delle 10 categorie individuate:

CATEGORIE	PRODOTTI
Cat. 2 Carni e frattaglie fresche e loro preparati	Sitzigorru
Cat. 4. Formaggi	Ircano
Cat. 6. Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Capperi E Capperoni Di Selargius Cicerchia Mandorlo Arrubia Mandorlo Olla Olive A Scabecciu Ravanello Lungo Pesca Di San Sperate
Cat. 7. Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria, della biscotteria e della confetteria	Michitus Nieddus Pani 'E Saba, Pani 'Sapa, Pani Saba Civràxiu De Seddori (Pani De Seddori) Dolci In Croce, Cappa In Croce, Druccis Descroccia Pizzetta Cagliariitana
Cat. 8. Prodotti della gastronomia	Zuppa Di Pane Al Pomodoro (Mazzamurru)
Cat. 9. Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento	Burrida Alla Casteddaia Riccio

2.5.2 I prodotti DOP, IGP e STG della Sardegna

La Sardegna è la decima regione in Italia per il numero di prodotti certificati DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), con un totale di 42. A questi si aggiungono 4 Specialità Tradizionali Garantite (STG) a livello nazionale e 3 Bevande Spiritose IG (Indicazione Geografica) regionali, portando il totale delle Indicazioni Geografiche a 49. Dal punto di vista economico, il settore dei prodotti DOP e IGP in Sardegna è valutato a 368 milioni di euro, con il comparto agroalimentare che contribuisce per il 59% e quello vitivinicolo per il 41%, secondo le stime dell'Osservatorio Ismea-Qualivita.

Nel territorio metropolitano sono 7 i prodotti che rientrano nell'elenco:

1. **Agnello di Sardegna** IGP | Carni fresche e frattaglie
2. **Carciofo Spinoso di Sardegna** DOP | Ortofrutticoli e cereali
3. **Culurgiones d'Ogliastra** IGP | Pasta alimentare
4. **Fiore Sardo** DOP | Formaggi
5. **Pecorino Romano** DOP | Formaggi
6. **Pecorino Sardo** DOP | Formaggi
7. **Olio extravergine di oliva Sardegna** DOP | Oli e grassi



2.5.3 Il settore vitivinicolo locale

La distribuzione dei vitigni in Sardegna è legata al contesto storico e alle civiltà che ne hanno introdotto la coltivazione, mostrando variazioni nelle diverse regioni dell'isola e nel tempo. Dal Rapporto di analisi 2021 redatto dall'Agencia Laore emerge, per la città di Cagliari, un dimezzamento evidente della superficie vitata tra gli anni 1984 e 1997 dovuto principalmente alle politiche comunitarie sulla incentivazione agli espianti. A partire dall'anno 2000, come evidenziato dalla tabella 8 è invece evidente un successivo assestamento verificatosi a seguito delle politiche comunitarie, nazionali e regionali stimolanti la riqualificazione del patrimonio viticolo regionale (Piani di ristrutturazione e riconversione viticola).

Serdiana, Ussana, Sestu, Selargius, Donori e Maracalagonis sono i comuni maggiormente vitati all'interno o a ridosso del territorio metropolitano, caratterizzati dalla presenza di vitigni autoctoni quali Cannonau, Nuragus, Nasco, Monica e Moscato.

Secondo la legge 164/92 i vini sono categorizzati tra: DOC, DOCG E IGT. Nel 2008 il Regolamento Europeo n. 479 introduce alcune novità e prevede esclusivamente tre categorie: vini DOP, vini IGP e vini generici (con o senza annata e vitigno) catalogazione che rimarca per caratteristiche relative a materie prime e produzione la catalogazione dei prodotti agroalimentari. Dal punto di vista commerciale i vini continuano ad essere identificati con i marchi DOC, DOCG e IGT. In Sardegna i vini categorizzati come tali sono 33. Tra questi, 17 sono DOC per un valore di 124 mln di euro di vino imbottigliato (Fonte: ISMEA su dati ODC).

Tabella 8 Evoluzione decennale superficie vitata: dettaglio provinciale (ha) - Rapporto di analisi 2021 - Scenario regionale. (Fonte: Agenzia Laore).

	1984	1997	2006	2020
Cagliari	28.053	11.610	9.306	9.532
Sassari	11.538	9.215	6.755	8.077
Nuoro	14.748	11.225	6.829	6.556
Oristano	8.130	4.103	3.293	3.015
Sardegna	62.469	36.183	26.183	27.180

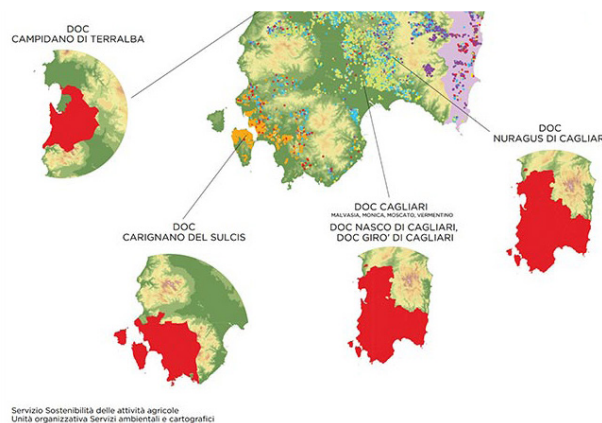


Figura 8 Mappa dei vini DOC nel Sud Sardegna. (Fonte: Laore).

Nell'area metropolitana di Cagliari sono presenti 8 vini DOC: Cagliari DOC (unica DOC commerciale del territorio da uve Malvasia, Monica, Moscato e Vermentino), Cannonau di Sardegna DOC, Girò di Cagliari DOC, Monica di Sardegna DOC, Moscato di Sardegna DOC, Nasco di Cagliari DOC, Nuragus di Cagliari DOC, Vermentino di Sardegna DOC.

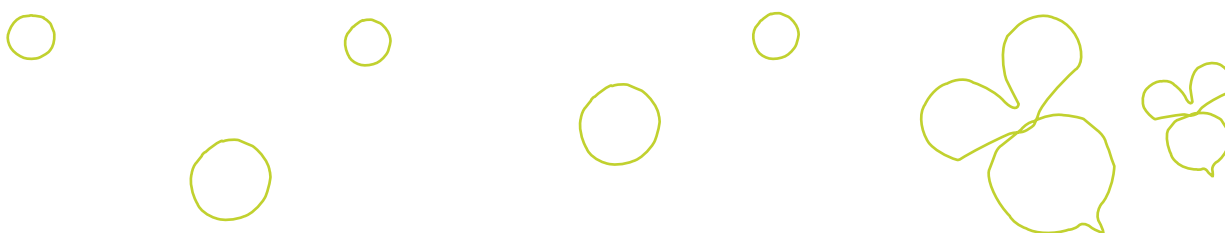
Il Sud Sardegna, per la presenza di clima e suoli favorevoli, offre un ambiente propizio alle produzioni vitivinicole biologiche, con una crescente domanda sul mercato e una qualità territoriale di rilievo. Le produzioni dell'Arcipelago del Sulcis, in particolare, si distinguono per un alto valore e qualità, rendendo paragonabili le rese tra produzione bio e convenzionale.

2.5.4 I Presidi *Slow Food* in Sardegna

Meritano una menzione speciale anche i Presidi *Slow Food*, un importante strumento per la tutela della biodiversità agroalimentare e per la promozione di un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente. I presidi *Slow Food* si basano su tre principi fondamentali: qualità, tipicità e sostenibilità.

I Presidi *Slow Food* più importanti che interessano l'area metropolitana e più in generale il Sud Sardegna sono:

1. Lo **zafferano** di San Gavino Monreale
2. L' **Axridda** di Escalaplano
3. Il **Suino sardo**, allevato anche nell'area del Sulcis Iglesiente



2.6 Principali attori e strumenti di sviluppo della filiera agroalimentare

2.6.1 Le Organizzazioni dei Produttori

In Sardegna sono presenti 27 Organizzazioni dei produttori, 9 nel settore ortofrutticolo e 18 in altri settori (dati ufficiali MASAF al giugno 2023).

Le Organizzazioni di Produttori (OP) sono organismi che aggregano le imprese agricole di un medesimo settore produttivo con la finalità di ridurre l'elevato grado di frammentazione produttiva e di facilitare l'accesso delle imprese al mercato garantendo, al contempo, un maggior potere contrattuale.

Le Organizzazioni di Produttori sono uno strumento strategico elaborato dalla Commissione Europea che si inserisce pienamente nel più

ampio obiettivo di riforma della Politica Agricola Comune. Introdotte con il Regolamento (CE) 2200/1996 art. 11 e confermate dal Regolamento (CE) 1234/2007, esse prevedono l'aggregazione di più produttori in un'unica organizzazione di settore, la cui finalità è quella di arrivare ad un riequilibrio economico della filiera agroalimentare, attraverso la riduzione dei prezzi della produzione.

Sono persone giuridiche volontariamente costituite dai produttori agroalimentari in forma di società per azioni, società cooperative agricole e loro consorzi e società consortili e devono operare nei settori elencati all'art. 1 paragrafo 2 del regolamento UE n. 1308/2013. In Italia la materia è regolata dal D.M. 9084/2014.

Tabella 9 Le Organizzazioni dei Produttori della Sardegna. (Fonte: MASAF 2023).

Settore OP	Nome	Data riconoscimento	Totale VPC 2021
ortofrutta	ORTOSESTU	11/12/2003	3.705.288,66 €
ortofrutta	AGRICOLTORI VILI ACIDRESI	15/12/2004	6.836.845,51 €
ortofrutta	L'ORTOLANO	15/12/2004	4.132.442,76€
ortofrutta	PRODUTTORI ARBOREA	11/12/2003	3.866.837,68 €
ortofrutta	SA MARIGOSA	15/12/2008	3.507.975,13 €
ortofrutta	AGRICOLA CAMPIDANESE	22/12/2010	13.067.176,08 €
ortofrutta	AGRIGEST - ARTE VERDE	09/12/2010	4.482.045,57 €
ortofrutta	S'ATRA SARDIGNA	18/01/2013	2.441.245,05 €
ortofrutta	LA COLLETTIVA	04/05/2016	7.037.068,40 €
	totali OP ortofrutta		49.076.924,84 €
Riso	Organizzazioni Produttori Riscicoli Sardi	07/12/2006	n.d.
Vitivinicolo	Cantina Santa Maria La Palma	09/12/2010	n.d.
Vitivinicolo	Cantina Sociale DORGALI	28/11/2013	n.d.
Carni bovine	Cooperativa Produttori ARBOREA	01/12/2008	n.d.
Latte e prodotti lattiero caseari - latte bovino	3A Assegnatari Associati Arborea	18/12/2001	n.d.
Latte e prodotti lattiero caseari - latte ovi-caprino	Associazione Interprovinciale Pastori Sardi	03/12/2003	n.d.
Latte e prodotti lattiero caseari - latte ovi-caprino	C.A. O. Cooperativa Allevatori Ovini	09/06/2005	n.d.
Carni ovine	UNIONE PASTORI SOC. COOP. AGRICOLA	17/12/2014	n.d.
Carni di pollame	COOPERATIVA CARNI BIANCHE DELLA SARDEGNA	22/11/2006	n.d.
Prodotti dell'apicoltura	OPAS TERRANTIGA	24/11/2010	n.d.
Altri prodotti Pataticolo	Cooperativa Produttori Arborea	30/07/2018	n.d.
Prodotti biologici	SARDEGNA ISOLA BIOLOGICA	27/11/2007	n.d.
Prodotti biologici	S'ATRA SARDIGNA	18/11/2010	n.d.
Olio di oliva e olive da tavola	ASSOLISA	30/01/2015	203.340,31 €
Olio di oliva e olive da tavola	APPOS	30/01/2015	552.660,00 €
Olio di oliva e olive da tavola	OLEIFICIO GALLURA	30/01/2015	241.308,26 €
Olio di oliva e olive da tavola	C.O.PAR	25/11/2020	745.565,00 €
Olio di oliva e olive da tavola	Sardolia	17/12/2021	99.093,35 €

2.6.2 I Distretti del Cibo

I Distretti del Cibo sono un modello di sviluppo per l'agroalimentare italiano, istituiti con la legge 205 del 27 dicembre 2017. Mirano a promuovere la crescita delle filiere e dei territori, favorendo lo sviluppo territoriale, la coesione sociale e la sicurezza alimentare. L'obiettivo è anche ridurre l'impatto ambientale, lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio. Il modello sostiene i distretti rurali esistenti e promuove nuove iniziative attraverso finanziamenti dedicati. Il Ministero delle politiche agricole gestisce il Registro nazionale dei Distretti del Cibo

indicati dalle Regioni e Province autonome ³⁰. Nella Regione Autonoma della Sardegna sono registrati 14 Distretti del Cibo.

La Città Metropolitana di Cagliari è coinvolta nel **Distretto rurale Sant'Isidoro Mario Fadda** (Maracalagonis, Quartucciu, Quartu Sant'Elena). In fase di costituzione, con il Supporto dell'Agenzia Laore, vi sono anche il **Biodistretto Sud Sardegna e Arcipelago del Sulcis** (Provincia storica di Cagliari), il **Distretto rurale Sud Sardegna** (Sestu, Pula, Assemmini, Capoterra, Decimoputzu, Decimomannu, Villaspeciosa, Uta e Città Metropolitana di Cagliari).

Distretto rurale Sant'Isidoro Mario Fadda

Il Distretto, guidato da Coldiretti Cagliari, è focalizzato sulle produzioni vitivinicole, incluse varietà come Cannonau, Vermentino e Monica di Sardegna, sebbene siano poco valorizzate. Nel settore ortofrutticolo e agroalimentare, c'è una notevole biodiversità, ma le produzioni non sono sufficientemente remunerate. Il turismo, la cultura e il terzo settore sono rappresentati da numerose aziende multifunzionali e strutture ricettive. L'obiettivo del distretto è valorizzare l'ambiente rurale e promuovere i siti storico-archeologici presenti nel territorio ³¹.



Figura 10 Mappa territori comunali interessati

Biodistretto Sud Sardegna e Arcipelago del Sulcis

Il BioDistretto Sud Sardegna, in fase di costituzione con Copagri Sardegna come soggetto capofila e la partecipazione di CIA Sardegna, S'Atra Sardinia, ASAB Sardegna, e oltre 50 aziende interessate, si distingue per la presenza strutturata di cinque filiere: ortofrutta, cereali, formaggi ovin, vini e olio. Hanno manifestato interesse alla partecipazione anche Legambiente Sardegna, ANAB Sardegna, CRS4, Agris Sardegna e diverse aziende di trasformazione alimentare, associazioni e strutture turistiche e culturali. L'obiettivo del BioDistretto è rafforzare le filiere biologiche, collaborando con altri settori produttivi, con particolare attenzione al turismo e alla cultura. Si mira anche a valorizzare l'integrazione tra lingua e cultura sarda e lingua e cultura tabarchina nell'Arcipelago del Sulcis. L'Agenzia Laore Sardegna supporterà la fase di costituzione del BioDistretto Sud Sardegna ³².

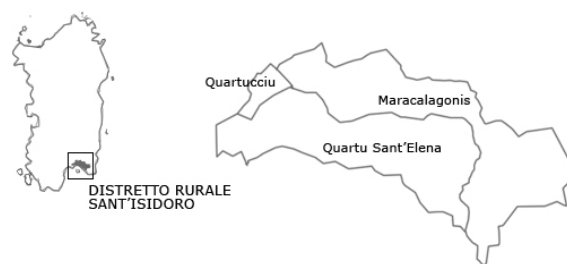


Figura 9 Mappa territori comunali interessati

Distretto rurale Sud Sardegna

Il distretto, attualmente in fase di costituzione e promosso da Coagri Sardegna, società cooperativa ed ente gestore del Mercato Agroalimentare della Sardegna, insieme ai Comuni di Sestu, Pula, Assemmini, Capoterra, Decimoputzu, Decimomannu, Villaspeciosa, Uta e alla Città Metropolitana di Cagliari, si propone di valorizzare le produzioni locali e affrontare le storiche debolezze del settore agroalimentare. L'obiettivo è creare un sistema strutturato per affrontare nuovi sbocchi commerciali, sfruttando le opportunità di mercato per favorire la crescita e il consolidamento delle aziende agricole locali. Le azioni proposte includono la creazione di un osservatorio delle produzioni agricole, la promozione dei prodotti del territorio con il marchio del distretto, l'organizzazione di servizi per gestire l'eccesso di mercato garantendo un equilibrio tra domanda e offerta, e la pianificazione di eventi presso il mercato per promuovere i prodotti locali, anche in collaborazione con la ristorazione ³³.



Figura 11 Mappa territori comunali interessati

2.6.3 Gruppi Di Azione Locale (GAL)

I Gruppi di Azione Locale nascono dall'evoluzione dei programmi LEADER³⁴ e sono costituiti da partenariati pubblico-privato che hanno il compito di elaborare e realizzare a livello locale una strategia di sviluppo innovativa, multisettoriale e integrata, in grado di generare occupazione e inclusione sociale.

I GAL hanno la funzione di accrescere le potenzialità dei territori rurali in una prospettiva di lungo termine, attraverso la sperimentazione di nuove forme di valorizzazione del patrimonio naturale e culturale presente nelle aree interne e tramite il rafforzamento del capitale sociale e imprenditoriale.

In **Sardegna** i territori dei **17 GAL** si estendono in tutta l'area della Regione e due soli di questi riguardano il territorio dell'area metropolitana di Cagliari: il GAL Sulcis ed il GAL Sole Grano Terra³⁵.

GAL SULCIS IGLESIENTE

Il Piano d'azione del GAL si concentra su tre temi principali: lo sviluppo rurale sostenibile, la formazione e la cooperazione. Per quanto riguarda lo sviluppo rurale, sono previste 11 operazioni orientate alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica, con un focus su filiere di qualità e distretto rurale sostenibile. Un esempio di operazione è AGRISOCIALE, che supporta le imprese agricole nella diversificazione attraverso servizi di agricoltura sociale rivolti alla comunità³⁶.

Nel campo della formazione, il GAL promuove percorsi di creazione d'impresa e formazione per lo sviluppo rurale sostenibile. La cooperazione è un elemento chiave, sia a livello interterritoriale che transnazionale. Un esempio di cooperazione è il progetto "Accorciamo le distanze: filiera corta tra terra e mare", che mira a promuovere l'identità dei territori valorizzando le produzioni tipiche e le eccellenze locali di terra e mare, coinvolgendo sia Gruppi di azione locale sardi che altri paesi europei.

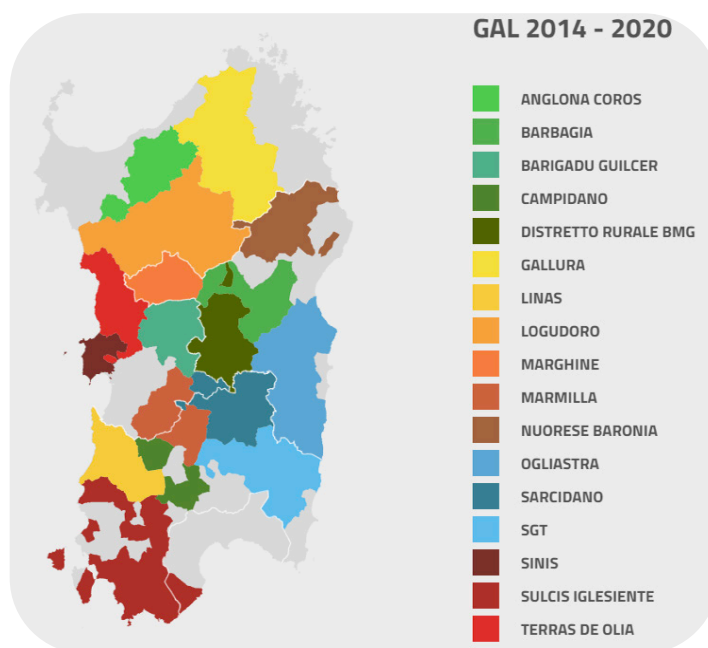


Figura 12 Elenco GAL Sardegna 2014-2020. (Fonte: Programma di sviluppo rurale - strategia LEADER).

GAL SOLE GRANO TERRA

Il GAL Sole Grano Terra opera nell'area della Città Metropolitana di Cagliari, con la partecipazione dell'Università di Cagliari - UNICA come socio pubblico. Le principali attività del Gruppo si concentrano sulla valorizzazione delle produzioni viti-vinicole, cerealicole, ovicaprine, di carne bovina, suinicole e prodotti apistici. Un punto forte è il sistema dell'accoglienza, considerato un elemento chiave per valorizzare le eccellenze territoriali³⁷.

L'azione chiave "Rete dell'Accoglienza - Cibo" è uno degli assi principali nella strategia di sviluppo del Piano di Azione GAL SGT. L'obiettivo specifico è sostenere e promuovere le produzioni agroalimentari come espressione autentica dei luoghi e della comunità. Le attività includono la creazione e l'adeguamento dei locali per la trasformazione e la commercializzazione, la realizzazione di strutture per stoccaggio

e confezionamento, attività di commercializzazione e promozione dei prodotti con un'ottica di chiusura di filiera. Inoltre, il GAL si occupa di sviluppare locande, agriturismi e attività di ristorazione finalizzate alla valorizzazione dei prodotti provenienti dal territorio GAL SGT.

GAL CAMPIDANO

Il GAL Campidano, in veste di promotore e capofila, sta attivamente promuovendo la creazione di due distretti nel territorio della Sardegna: il Distretto Rurale CAMPIDANO e il Distretto BIODIVERSO della SARDEGNA (incentivazione dell'agricoltura biologica per una crescita sostenibile). L'obiettivo è creare sinergie che valorizzino le filiere agroalimentari, integrandole con il turismo, il tutto in una prospettiva di sostenibilità economica e ambientale. Inoltre, il GAL Campidano è coinvolto in due Progetti di Cooperazione interterritoriali e transnazionali:

- **Global eco-Inno eco:** un progetto focalizzato sull'eco-innovazione nel settore agroalimentare, con l'obiettivo di promuovere la green economy, mirando a sensibilizzare il comparto agroalimentare sull'economia circolare e a definire una rete operativa per l'autosufficienza energetica dalle fonti rinnovabili;
- **MEDIGI:** un'iniziativa che mira a preservare, innovare e promuovere il patrimonio degli "antichi saperi" dell'area del Campidano attraverso l'adozione di nuove tecnologie digitali.

Infine, il progetto "Sardegna, un'isola sostenibile" è promosso dalla Città Metropolitana di Cagliari e mira a implementare un modello di governance territoriale sovralocale. L'obiettivo è creare una *Destination Management Organization (DMO)* del Sud Sardegna, promuovendo una visione strategica condivisa per lo sviluppo turistico del territorio.

2.6.4 Le Comunità del Cibo

Le **Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare** sono strumenti di tutela della biodiversità, valorizzazione e progettazione delle identità rurali, che mettono in rete agricoltori, enti, istituzioni, associazioni, scuole, e altri soggetti coinvolti nella filiera dell'agro biodiversità e del cibo con funzioni di animazione territoriale.

Al momento in Sardegna e nel cagliaritano non sono presenti Comunità del Cibo. Per quanto riguarda il Sud Sardegna sono attualmente in corso i lavori per creare una Comunità di Tutela dell'agrobiodiversità e del Cibo della Sardegna sudoccidentale avviati dall'Agenzia Laore e dall' Agenzia Agris Sardegna, che sono però ancora in fase embrionale ³⁸.

2.6.5 Sistema di offerta al consumatore

Riferimento importante per la promozione del cibo locale e di qualità, oltre che per la lotta allo spreco alimentare, è il sistema di offerta al consumatore, che comprende le imprese della ristorazione e la Grande Distribuzione Organizzata.

Secondo i dati della Camera di Commercio di Cagliari, nella Città Metropolitana vi sono 2.263 ristoranti attivi e 1.420 tra bar, pub, birrerie, caffetterie e enoteche.

Tabella 10 Numero di esercizi impegnati nella ristorazione della Città Metropolitana di Cagliari.

Classe ATECO	Sottocategoria	Imprese Attive
56.1	Ristoranti e attività di ristorazione mobile	2.263
56.3	Bar e altri esercizi simili senza cucina	1.429
Totale esercizi		3.692



I mercati civici

In riferimento al commercio al dettaglio di beni alimentari, i mercati civici sono importanti spazi da valorizzare, perché rappresentano un'opportunità unica di accesso a prodotti freschi e locali, e possono svolgere un ruolo da polo attrattore superando la semplice funzione di compravendita e includendo forme di aggregazione di comunità, di educazione alimentare e di promozione della sostenibilità nella catena del valore alimentare.

I mercati civici della città di Cagliari comprendono i mercati di San Benedetto, via Quirra, Is Biangias, Sant'Elia e Santa Chiara, a cui va aggiunto il mercato stagionale dei ricci, istituito ogni anno tradizionalmente da novembre a maggio (secondo il calendario per la commercializzazione del riccio di mare) e i mercati di Campagna Amica di Coldiretti.

Di queste, 1.124 imprese si trovano a Cagliari città (quasi 450 nel centro storico, 686 nel resto della città) secondo il rapporto "Pubblici esercizi e turismo. La città e il ruolo turistico delle imprese nel 2023" che conferma la crescita del settore e la sua importanza nel contesto economico ³⁹.

Dai dati si evince che in città il 50% degli imprenditori del settore sono donne, che il 64% ha meno di 40 anni e il 3% sono stranieri. Il fatturato complessivo ammonta a 265 milioni di euro, il valore aggiunto, invece, a 130 milioni.

Per quanto riguarda la Grande Distribuzione Organizzata nella Città Metropolitana di Cagliari vi sono più di 800 imprese registrate di cui 791 risultano attive.

Tabella 11 Numero di esercizi relativi alla GDO attivi nella Città Metropolitana di Cagliari.

Classe ATECO	Sottocategoria	Imprese Attive
4711	Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande	91
	Ipermercati	6
	Supermercati	165
	Discount di alimentari	34
	Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari	466
	Commercio al dettaglio di prodotti surgelati	29
Totale		791

Mercato Civico di San Benedetto

Inaugurato nel 1957, il Mercato Civico di San Benedetto, con i suoi 8000 metri quadrati distribuiti su due piani, è il più grande d'Europa e mercato di riferimento per i residenti di Cagliari. Al piano terra si sviluppa il reparto ittico con varie friggitorie dove gustare il meglio del pescato, mentre al piano superiore ci sono i reparti dell'ortofrutta, di prodotti da forno e tradizionali, le carni e i servizi. Il mercato nei prossimi anni sarà oggetto di riqualificazione e ammodernamento.

Oltre ad essere un luogo quotidiano di acquisti per i residenti di Cagliari, il mercato attrae numerosi turisti grazie alla varietà di merci offerte e alla possibilità di acquistare prodotti enogastronomici tradizionali e seguire percorsi di degustazione offerti da operatori turistici del territorio. Gli uffici della direzione dei mercati civici, responsabili del funzionamento e del controllo amministrativo e disciplinare dei mercati civici della città, sono ubicati all'interno della struttura.



Altri mercati civici del territorio

Nell'omonimo quartiere residenziale di Pirri, si trova il Mercato Civico di Is Biangias ha una superficie di 400 metri quadri.

Ed infine, è da annoverare il Mercato Civico di Sant'Elia, aperto nel 1997, che consta di tre piani fuori terra di circa 3000 metri quadrati che hanno rilevato i concessionari dei vecchi mercati, oggi chiusi, di Santa Teresa, La Palma e Via Pola.

Mercato Civico di Santa Chiara

Nel cuore di Cagliari, nello storico quartiere di Stampace, il Mercato Civico di Santa Chiara è il più antico della città. Tipico mercato di vicinato per i prodotti alimentari, copre 300 m² e di recente ha assunto il ruolo di "Mercato turistico", polo di degustazione dei prodotti enogastronomici cittadini con personale che può assistere i clienti in lingua francese, inglese e spagnola.

Questa trasformazione lo ha reso un punto centrale nell'offerta turistica, fungendo da polo per la degustazione di prodotti enogastronomici di alta qualità. Con una superficie coperta di circa 380 metri quadrati e articolato su due livelli, di cui solo il primo è aperto al pubblico per le attività di mercato, il secondo è attualmente oggetto di scavi archeologici.

La sua posizione strategica offre una vista panoramica su uno degli scorci più belli di Cagliari, rendendolo uno dei mercati più caratteristici d'Italia.

Negli altri comuni della Città Metropolitana i mercati Civici presenti sono il Mercato coperto di via del Pino Solitario a Elmas, il Mercato di Maracalagonis, il Mercato di Monserrato attualmente in via di riqualificazione con fondi PNRR, il Mercato di piazza Dessì di Quartu Sant'Elena. Vi sono inoltre mercati settimanali nei Comuni di Assemmini, Capoterra, Decimomannu, Sarroch, Settimo San Pietro, Sinnai, Pula, Uta e Villa San Pietro, che vanno ad ampliare l'offerta di prodotti freschi e di qualità e la vendita diretta ai cittadini.

il Mercato Civico di Via Quirra

Secondo mercato più grande di Cagliari dopo quello di San Benedetto, il Mercato Civico di Via Quirra è situato nel quartiere di Is Mirrionis. Attivo dal 1986, si sviluppa su due piani: al piano terra trovano posto il reparto ittico e l'area destinata alle carni bovine e suine mentre al piano superiore sono disponibili alimentari, pollame, carni equine, reparto ortofrutta e servizi vari.

COAGRI, il Mercato Agroalimentare della Sardegna

Il Mercato Agroalimentare della Sardegna è il principale mercato agroalimentare dell'isola e rifornisce dettaglianti in tutto il territorio regionale. Si sviluppa su 120 mila metri quadri di cui 40 mila coperti, 12 mila dei quali dedicati alla galleria di contrattazione, operazioni di carico e scarico e 28 mila pertinenti ai box di vendita ed agli uffici.

Il mercato tratta esclusivamente prodotti ortofruttilicoli freschi. Il volume di affari relativo all'anno 2022 ha raggiunto i 900 mila euro, a fronte di 150 milioni di volume d'affari complessivamente



prodotti dalle 75 imprese commerciali concessionarie che vi operano. La gestione del mercato è privata ed è svolta da Coagri Sardegna, una società cooperativa promossa e partecipata dagli stessi operatori del mercato.

2.7 Il turismo nella Città Metropolitana di Cagliari

Il tema agroalimentare si interseca sempre più con lo sviluppo del turismo verso forme esperienziali. I turisti sono sempre più interessati a vivere esperienze autentiche e coinvolgenti, che permettano loro di conoscere meglio la cultura e le tradizioni locali. Tra queste rientrano anche le tradizioni culinarie mediante visite guidate e degustazioni.

Questa tendenza si riflette nella crescente domanda di agriturismi, B&B e altre forme di ricettività rurale. I turisti vogliono immergersi nella natura e nelle tradizioni del territorio, e le strutture ricettive devono adeguarsi a questa esigenza proponendo soluzioni integrate e intersettoriali.

I flussi turistici sono in forte ripresa rispetto al periodo pre-Covid ma si confermano anche nel cagliaritano le caratteristiche nazionali di un sostanziale calo della permanenza media, statisticamente riconducibile al rapporto fra presenze (numero di notti) e arrivi.

Nel corso del 2022 nella Città Metropolitana di Cagliari la permanenza media è pari a 2,9 notti, più alta per gli stranieri (3,3) rispetto agli italiani (2,7). Nel comune di Cagliari invece il numero medio di notti trascorse negli esercizi ricettivi è più basso della media metropolitana (2,1 notti), con gli italiani che hanno soggiornato solo 1,9 notti contro gli stranieri che sono rimasti per 2,5 notti.

Le statistiche confermano come la permanenza presso gli alberghi (che comprendono esercizi complementari quali campeggi, villaggi turistici, alloggi in affitto, agriturismi, etc.) sia generalmente sempre superiore a quella presso gli esercizi extra-alberghieri, almeno stando alle dichiarazioni degli esercizi ricettivi.

Tabella 12 Arrivi e presenze negli esercizi ricettivi per tipologia ricettiva, provenienza dei clienti e comune di destinazione Anno 2022 (valori assoluti). (Fonte: ISTAT - Rilevazione sul Movimento dei clienti negli esercizi ricettivi).

Codice ISTAT	Territorio	ARRIVI								
		Totale Esercizi ricettivi			Esercizi Alberghieri			Esercizi Extra-Alberghieri		
		Italiani	Stranieri	Totale	Italiani	Stranieri	Totale	Italiani	Stranieri	Totale
CAGLIARI										
92003	Assemini	7.669	1.545	9.214	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92009	Cagliari	167.504	109-570	277.074	121.577	61.005	182.582	45.927	48.565	94.492
92011	Capoterra	5.300	6 472	11.772	3.192	4.238	7430	2.108	2.234	4.342
92037	Maracalagonis	11.409	1.420	12.829	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92050	Pula	43.850	42.446	86.296	30 274	35.575	65.849	13.576	6.871	20447
92051	Quartu Sant'Elena	22.682	18.487	41.169	18.958	14.002	32.960	3.724	4.485	8.209
92066	Sarroch	1.019	331	1.350	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92068	Selargius	10.190	2.868	13.058	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92074	Sestu	972	358	1.331	-	-	-	972	359	1331
92080	Sinnai	2099	1.328	3 427	1219	883	2102	880	445	1325
92090	Uta	298	114	412	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92099	Villa San Pietro	221	292	513	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92105	Quartucciu	1.963	764	2.727	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92108	Elmas	3.564	1.788	5.352	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92109	Mon serrato	872	448	1.320	-	-	-	872	448	1320
Totale Città Metropolitana		279.801	188.279	468.080	207 557	122.684	330.205	72.244	65.631	137.875

Codice ISTAT	Territorio	PRESENZE								
		Totale Esercizi ricettivi			Esercizi Alberghieri			Esercizi Extra-Alberghieri		
		Italiani	Stranieri	Totale	Italiani	Stranieri	Totale	Italiani	Stranieri	Totale
CAGLIARI										
92003	Assemini	18.956	4.951	23.907	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92009	Cagliari	318.960	274 237	593.197	229.843	154.040	383.883	89.117	120.197	209.314
92011	Capoterra	15.960	23808	39.788	10.157	16.215	26.372	5.823	7.593	13.416
92037	Maracalagonis	88.129	9.535	97.664	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92050	Pula	182865	211.689	394.554	128.522	190.672	320.194	53.343	21.017	74.360
92051	Quartu Sant'Elena	65.868	75.306	141.174	52.769	57.912	110.681	13.099	17.394	30.493
92066	Sarroch	7.532	1.139	8.671	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92068	Selargius	18.693	4.926	23.619	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92074	Sestu	2696	566	3.262	-	-	-	2696	566	3262
92080	Sinnai	8.598	4.157	12.755	4.690	2.722	7.412	3.908	1.435	5343
92090	Uta	734	277	1.011	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92099	Villa San Pietro	1.133	1.448	2.581	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92105	Quartucciu	4.104	2511	6.615	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92108	Elmas	8.330	2977	11.307	= =	= =	= =	= =	= =	= =
92109	Mon serrato	1.432	1.030	2.460	-	-	-	1.432	1.030	2.462
Totale Città Metropolitana		744.476	618.656	1.363.132	559.079	442.702	1.001.781	185.397	175.954	361.351

2.7.1 L'agriturismo nel territorio metropolitano

Gli agriturismi presenti nella Città Metropolitana sono limitati, solo 35 nel 2021, in calo rispetto al periodo pre-Covid (-15% sul 2019. Fonte ISTAT). In generale in Sardegna sono presenti 792 agriturismi autorizzati, con un calo intorno al 9% rispetto al pre-pandemia. Qui di seguito la tabella di riferimento con i dati della Sardegna.

Tabella 13 Aziende agrituristiche per tipo di attività. Anni 2017-2021 (Fonte: ISTAT).

Territorio	Totale Agriturismi autorizzati				
	2017	2018	2019	2020	2021
Sardegna	807	801	868	792	792
Sassari	305	313	333	314	314
Nuoro	174	179	186	183	183
Oristano	116	107	116	100	100
Sud Sardegna	174	165	192	160	160
Città Metropolitana di Cagliari	38	37	41	35	35

La potenzialità di crescita degli agriturismi in Sardegna è molto grande, se è vero che la regione detiene il valore più basso in Italia rispetto alla loro diffusione sul territorio: solo 3,3 aziende ogni 100 km², rispetto alla media italiana di 8,3, con le regioni dell'Italia centrale che registrano una numerosità addirittura 5 volte maggiore.

In Sardegna oltre il 90% degli alloggi agrituristiche sono posti in abitazioni non indipendenti, contro il 50% della media italiana e valori ancora più bassi per l'Italia Centrale.

Tabella 14 Aziende agrituristiche per tipo di attività. Anni 2017-2021 (fonte: ISTAT).

Sardegna	3,3
Italia nord-occidentale	6,6
Italia nord-orientale	11,5
Italia centrale	15,8
Mezzogiorno	3,9
Italia	8,3



Tabella 15 Fotografia delle aziende agrituristiche in Sardegna negli ultimi cinque anni. (Fonte: ISTAT – Le aziende agrituristiche in Italia. Rapporto BES “Il benessere equo e sostenibile in Sardegna”).

	2017	2018	2019	2020	2021
Totale agriturismi autorizzati	807	801	868	792	792
Agriturismi per tipo di attività					
Alloggio	624	615	702	640	640
Ristorazione	595	585	633	571	571
Degustazione	55	64	101	102	102
Altre attività (a).	102	131	238	223	223
Agriturismi per genere del conduttore					
Maschi	534	533	567	523	523
Femmine	273	268	301	269	269
Agriturismi per zona altimetrica					
Montagna	76	78	85	79	79
Collina	529	526	564	523	523
Pianura	202	197	219	190	190
Agriturismi autorizzati alla ristorazione per tipo di servizio					
Sola ristorazione	160	153	110	97	97
Ristorazione e alloggio	430	417	487	440	440
Ristorazione e altre attività (a)	55	68	157	143	143
Ristorazione e degustazione	42	47	82	78	78
Totale agriturismi autorizzati alla ristorazione	595	585	633	571	571
Agriturismi autorizzati all'alloggio per tipo di servizio					
Solo alloggio	155	143	154	138	138
Alloggio e ristorazione	430	417	487	440	440
Alloggio e altre attività (a)	79	98	182	172	172
Alloggio e degustazione	53	58	78	74	74
Agriturismi autorizzati all'alloggio per tipo di ospitalità					
Solo pernottamento	89	86	82	83	83
Pernottamento e prima colazione	533	527	619	555	555
Mezza pensione	276	260	267	247	247
Pensione completa	170	157	165	149	149
Totale agriturismi autorizzati all'alloggio	624	615	702	640	640
Per 100 Km ²					
Diffusione delle aziende agrituristiche sul territorio	3,3	3,3	3,6	3,3	-

2.7.2 Multifunzionalità e agricoltura sociale

Il sistema agricolo italiano negli ultimi anni rafforzato il suo ruolo multifunzionale (Rapporto Agriturismo e multifunzionalità, edizione 2022) ⁴⁰. Le funzioni dell'agricoltura in chiave ambientale, territoriale, paesaggistica e alimentare, trovano espressione in pratiche e attività ormai diffuse su tutto il territorio nazionale. Le attività di diversificazione come l'agriturismo, le fattorie didattiche e l'agricoltura sociale, la produzione di energie rinnovabili, le forme di integrazione verticale dei processi – quali la trasformazione dei prodotti agricoli e la vendita diretta – e le attività a tutela delle risorse naturali e paesaggistiche possono essere raggruppate sotto il concetto di multifunzionalità e rappresentano, nell'insieme, una componente fondamentale dell'agricoltura italiana, anche in chiave economica, con un valore di oltre 12,5 miliardi di euro nel 2021, in crescita di circa il 50% negli ultimi dieci.

Le aziende multifunzionali sono più digitalizzate e sono condotte più frequentemente da imprenditori giovani rispetto al complesso delle aziende agricole. Le attività connesse nel 2021 hanno avviato la fase di ripresa, segnando crescite importanti in valore e quantità. Le attività secondarie e di supporto continuano a rappresentare una quota significativa del valore complessivo della produzione in tutte le regioni italiane. Le energie rinnovabili rappresentano la fetta più grossa del valore delle attività secondarie; mentre tra le attività di supporto il contoterzismo si conferma la voce più importante, seguito dalla prima lavorazione dei prodotti.

AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale rappresenta un'interessante opportunità per le imprese agricole per diversificare le attività e offrire alle comunità locali servizi e luoghi di inclusione. Imprese agricole, cooperative sociali (tipo A e B), associazioni, scuole e altri attori realizzano attività per l'inserimento sociale e lavorativo di persone svantaggiate, servizi per la popolazione e

BUONE PRATICHE LOCALI

Campidarte, un'azienda multifunzionale alle porte di Città Metropolitana di Cagliari

Un hub artistico e produttivo, attorno al quale gravitano designer, artisti, artigiani. Campidarte propone attività come residenze d'artista, attività laboratoriali, workshop e dibattiti, manifestazioni enogastronomiche ed eventi culturali legati al mondo dell'arte, della musica e dell'artigianato con lo scopo di incentivare il consumo dei prodotti locali, promuovere i valori dell'eco-sostenibilità e sensibilizzare i fruitori alla conoscenza e al rispetto dell'arte, in ogni sua forma, e della natura.

altre attività che concorrono al miglioramento della qualità della vita delle persone ⁴¹.

L'inclusione sociale, che rappresenta uno degli obiettivi UE2020 e PAC 2014-2023, è una delle 6 priorità della politica di sviluppo rurale 2014-2020. L'analisi condotta dalla Rete Rurale Nazionale nel 2016 sui Programmi di Sviluppo Rurale (PSR) italiani per il periodo 2014-2020 e aggiornata negli anni successivi nella sua implementazione ha evidenziato come gli interventi che interessano l'agricoltura sociale siano inseriti in diverse misure e con una notevole variabilità tra i PSR.

Gli interventi sono stati implementati per rispondere ad alcuni fabbisogni individuati dai PSR ovvero il **diffuso bisogno di aumentare la diversificazione e la multifunzionalità delle aziende, migliorare i servizi alla popolazione nei territori rurali, sostenere la diversificazione delle attività delle aziende agricole verso l'offerta di servizi a carattere sociale e la creazione di sinergie tra il comparto agricolo e il mondo sociale**, anche come strumento di welfare in ambito rurale.

Nonostante i limiti della normativa regionale in ambito di trasformabilità dei territori agricoli, dovuti principalmente alla vetustà delle norme e al mancato aggiornamento rispetto a nuovi trend d'offerta e domanda, la multifunzionalità

e l'agricoltura sociale in Sardegna sono settori in crescita, unendo attività agricole a finalità di inclusione sociale e riabilitazione. Questa pratica coinvolge persone svantaggiate, come disabili, persone con disturbi mentali o in situazioni di svantaggio sociale, offrendo loro opportunità di lavoro, formazione e partecipazione attiva nella gestione di attività agricole.

BUONE PRATICHE LOCALI

II GAL SULCIS IGLESIENTE a supporto dell'agricoltura sociale

Tra gli obiettivi del GAL Sulcis Iglesiente c'è la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura sociale, delle attività didattiche in azienda, del turismo sostenibile e accessibile, e la creazione di agrinidi. Ciò avviene attraverso la creazione di reti tra le imprese e altri attori, favorendo la

multifunzionalità aziendale e aprendo il settore a nuove attività complementari. Inoltre, si mira a favorire il cambiamento e l'innovazione per l'occupazione, l'inclusione sociale e l'aggregazione. Infine, si intende creare un sistema tra le imprese per promuovere attività di turismo esperienziale e ambientale, valorizzando il patrimonio ambientale attraverso percorsi di educazione ambientale e alimentare.

Nel 2021, due significativi progetti sono stati promossi e realizzati dal GAL Sulcis Iglesiente. "AGRINASCERE, RINASCERE IN AGRICOLTURA" mira a favorire l'inclusione sociale mediante attività nelle aziende agricole e lo sviluppo di buone pratiche comunitarie. Nel progetto "ORTI STORTI", giovani e agricoltori hanno trasformato un terreno incolto in un orto sociale, coltivando ortaggi in modo sostenibile e senza l'uso di pesticidi, promuovendo così una pratica agricola rispettosa dell'ambiente e legata alla comunità.

2.8 L'innovazione nei sistemi produttivi in Sardegna

La Sardegna, ricca di tradizioni culturali e paesaggistiche, sta mostrando sempre più un crescente interesse e impegno verso l'innovazione. In risposta alle sfide socioeconomiche della regione, diverse iniziative stanno emergendo per promuovere la ricerca, lo sviluppo e l'adozione di nuove tecnologie. Settori chiave come il turismo sostenibile, l'agricoltura intelligente (di precisione) e la valorizzazione delle risorse locali stanno beneficiando di progetti innovativi che puntano non solo a migliorare l'efficienza e la competitività, ma anche a preservare l'ambiente unico della Sardegna. Inoltre, programmi educativi e collaborazioni tra istituzioni accademiche, imprese e enti governativi stanno contribuendo a coltivare una cultura dell'innovazione, offrendo opportunità per lo sviluppo di competenze avanzate e incoraggiando l'imprenditorialità.

L'innovazione in Sardegna sta dunque diventando un catalizzatore per il progresso economico e sociale, offrendo soluzioni creative per affrontare le sfide e sfruttare le potenzialità uniche dell'isola. Il tasso di innovazione del sistema produttivo è infatti cresciuto significativamente negli ultimi anni.

Tuttavia, il trend calcolato rispetto agli anni 2016-2020 (ultimo disponibile da fonte CCIAA), mette in evidenza alcune criticità importanti: cala il tasso di natalità di imprese innovative e non crescono gli addetti del settore, migliora però il tasso di sopravvivenza (sebbene ancora sotto il 50%).

Tabella 16 L'Innovazione in Sardegna Indicatori territoriali per le politiche di sviluppo.
(Fonte: ISTAT. Fonte: elaborazioni dell'Ufficio di Statistica della Regione su dati del Registro imprese della Camera di Commercio).

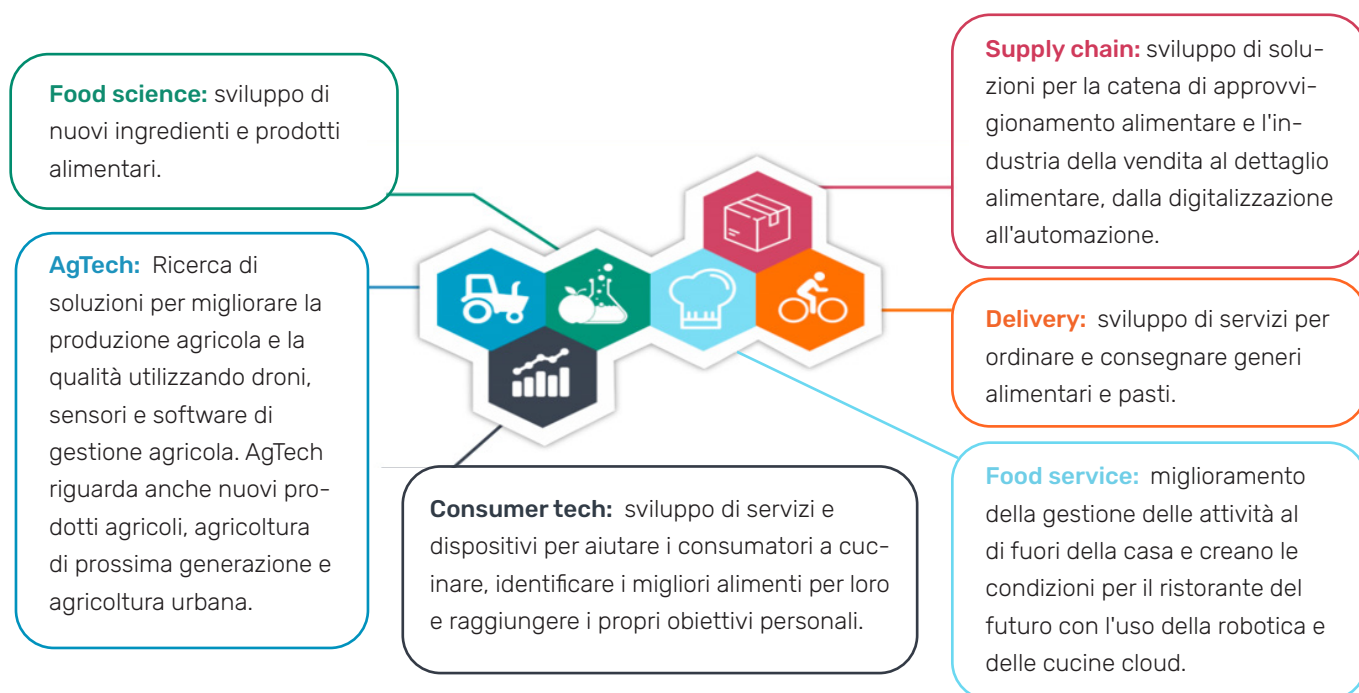
Indicatore	2016	2017	2018	2019	2020
Valori percentuali					
Tasso di innovazione del sistema produttivo	22,3	-	39,5	-	37,8
Tasso di natalità delle imprese nei settori ad alta intensità di conoscenza	10,0	9,0	9,6	9,8	8,9
Tasso di sopravvivenza a tre anni delle imprese nei settori ad alta intensità di conoscenza	45,6	53,0	52,6	51,2	49,9
Quota degli addetti nei settori ad alta intensità di conoscenza nelle imprese dell'industria e dei servizi	14,1	14,1	14,1	13,7	14,2
Valori assoluti					
Imprese iscritte nel Registro delle startup innovative al 10 ottobre 2022	238				

2.8.1 L'innovazione tecnologica nel settore agroalimentare della Sardegna

Le innovazioni in agricoltura e nel settore agroalimentare (*foodtech*) sono un fenomeno diffuso, come dimostrato dalla significativa percentuale di aziende agricole (quasi il 75%) che affermano di avere introdotto sistemi innovativi negli ultimi cinque anni. Questo avviene nonostante molte imprese abbiano dovuto ridurre il budget di investimento per le innovazioni, in un contesto sicuramente difficile ⁴².

L'orientamento all'innovazione è più pronunciato nelle aziende gestite da giovani (81% nelle aziende con un conducente sotto i 40 anni rispetto al 70% nelle aziende con un conducente sopra i 40 anni). Per le aziende che non hanno investito negli ultimi cinque anni, le dimensioni ridotte (47%) sono state identificate come il principale ostacolo all'attivazione di processi innovativi. Altre sfide includono le difficoltà nell'accesso ai finanziamenti pubblici (locali, nazionali e comunitari), i piani di ammortamento eccessivamente onerosi e dubbi sulla reale efficacia degli investimenti, nonché sull'andamento del settore merceologico di riferimento.

Per *foodtech*, si intende l'ecosistema composto da tutti gli imprenditori e le startup nel sistema agroalimentare (dalla produzione alla distribuzione) che innovano in termini di prodotti, distribuzione, marketing o modello di business ⁴³.



2.8.2 Le startup innovative della Sardegna nel settore agrifood

I benefici chiave dell'intelligenza artificiale (AI)⁴⁴ nell'agrifood includono maggiore efficienza nei flussi di lavoro e nell'allocazione delle risorse, miglior controllo qualità attraverso l'analisi di grandi quantità di dati, maggiore sicurezza alimentare tramite il monitoraggio delle condizioni delle attrezzature, riduzione degli sprechi ottimizzando la gestione dell'inventario, miglioramento della sostenibilità attraverso l'ottimizzazione delle risorse e la logistica della *supply chain*, sviluppo di nuovi prodotti tramite l'apprendimento delle preferenze di gusto e tendenze, e miglioramento dell'esperienza del cliente prevedendo gusti e comportamenti.

Analizzando i registri delle Imprese iscritte fra le startup innovative (dati a fine 2022), si evince che in Città Metropolitana di Cagliari sono attive la metà di tutte le realtà imprenditoriali della Sardegna (113 su 238) ben sapendo che questo comparto è dominato, in generale, dal settore terziario dei servizi informatici e digitali. Nel settore dell'agricoltura, infatti, sono soltanto 7 le imprese iscritte all'elenco delle startup innovative, di cui solo una nella Città Metropolitana di Cagliari (Fonte: Sardegna Ricerche, dati al 10 ottobre 2022). Attualmente (fine 2023) le startup innovative della Sardegna nel settore agricolo sono salite ad otto ⁴⁵.

Tabella 17 Imprese iscritte nel Registro delle startup innovative per settore economico, provincia, regione e ripartizione geografica. Anno 2022 al 10 ottobre (valori assoluti). (Fonte: Sardegna Ricerche).

(a) Le startup innovative sono state introdotte dall'art. 25 del DL 179/12 e hanno quale oggetto sociale esclusivo o prevalente lo sviluppo, la produzione e la commercializzazione di prodotti o servizi innovativi ad alto valore tecnologico. Si tratta di società di capitali, costituite anche in forma cooperativa, non quotate e residenti in Italia o comunque con sede o filiale nazionale, nuove o attive da meno di cinque anni e con un regime speciale per quelle costituite da meno di quattro anni dall'entrata in vigore del DL 179/12.

1(b) Dati elaborati il 10 ottobre 2022.

Codice Istat	Territorio	Agricoltura Silvicoltura Pesca	Manifattura	Energia, Gas, Acqua, Gestione Rifiuti	Costruzioni	Commercio	Altri Servizi	Non Classificate	Totale
20	Sardegna	7	27	3	1	9	191	0	238
90	Sassari	0	13	0	0	4	55	0	72
91	Nuoro	0	2	2	0	0	12	0	16
95	Oristano	6	2	0	1	2	10	0	21
111	Sud Sardegna	0	2	0	0	0	14	0	16
292	Città Metropolitana di Cagliari	1	8	1	0	3	100	0	113
	Italia nord-occidentale	41	549	65	31	156	4.127	14	4.983
	Italia nord-orientale	16	679	12	22	59	1.912	3	2.703
	Italia centrale	25	394	12	24	89	2.514	13	3.071
	Mezzogiorno	33	475	54	59	141	3.031	21	3.814
	Italia	115	2.097	143	136	445	11.584	51	14.571

Le otto startup innovative della Sardegna nel settore agroalimentare

Agreetech è una startup fondata nel 2021 e specializzata nell'esecuzione di servizi innovativi di *Internet of Things* (IoT) e analisi dei big data fruibili per l'agricoltura di precisione. Agreetech mira a offrire soluzioni di intelligenza artificiale finalizzate a potenziare automaticamente l'accuratezza dei modelli previsionali nel contesto della difesa fitosanitaria, con una particolare attenzione rivolta al settore vitivinicolo.

Unblended rappresenta una piattaforma software innovativa basata su tecnologia blockchain, progettata su misura per soddisfare le specifiche esigenze delle filiere agro-

alimentari. Il software permette al consumatore di vedere l'origine e la trasformazione del prodotto che sta acquistando, attraverso la lettura di un semplice QRcode da smartphone. Si rivolge in particolare alle filiere con prodotti a denominazione protetta (DOP, IGP), dove la tracciabilità diventa un plus fondamentale per comunicare qualità e valorizzare il territorio. La prima applicazione di Unblended è orientata al mercato lattiero-caseario ovino, in particolare la produzione del Pecorino Romano DOP.

Agrenta, con sede a Pula, si distingue per essere una startup innovativa impegnata nello sviluppo e nell'implementazione di avanzati sistemi di monitoraggio e controllo per la produzione agricola, avvalendosi delle tecnologie emergenti come l'*Internet of Things* (IoT),

il *Cloud Computing* e la *Blockchain*. Il cuore della proposta di Agrenta denominato *Smart Contract Farming*, è un sistema sofisticato che permette la gestione, il tracciamento e il monitoraggio in tempo reale delle variabili di campo e dei parametri agronomici.

Lebiu, un termine che in sardo significa “leggero”, rappresenta una startup all’avanguardia la cui missione principale è portare a compimento il progetto “*Leather for vegetarians*”. Ideato nel 2012, il progetto si occupava di riutilizzare gli scarti dell’industria del sughero per creare una nuova pelle vegana che sostituisse il cuoio animale e allo stesso tempo proponesse al mercato un nuovo materiale ecologico e sostenibile. L’obiettivo di Lebiu è quindi presentare materiali eco-sostenibili a base di sughero, i cui valori si rispecchiano nella sostenibilità medio ambientale, nello sviluppo dell’economia rurale e nel mantenimento del patrimonio culturale sardo.

La missione di **TypicalOf** è di unire gli acquirenti in un unico luogo, collegando i settori produttivi delle eccellenze italiane e del ristorativo internazionale. La proposta di valore di TypicalOf si distingue per la creazione di valore attraverso la connessione diretta tra le parti commerciali, l’innovazione dei processi e la crescita in termini di produttività, efficienza, competitività, marginalità e visibilità per l’intero sistema degli affiliati.

Soonapse Srl è una startup innovativa fondata nel 2015 con sede operativa a Cagliari. La società ha sviluppato un avanzato *Decision Support System (DSS)* basato sull’*Internet of Things (IoT)* e tecnologie di Intelligenza Artificiale (AI). Il loro prodotto principale, Ploovium è una soluzione IoT dedicata all’AgriTech e alla *Smart Irrigation*. Ploovium utilizza una suite di Intelli-

genza Artificiale per prevedere con una precisione superiore al 99% il comportamento idrico di ogni terreno e coltura nei successivi 5 giorni. Il metodo originale di Ploovium è attualmente in fase di registrazione brevettuale in Italia e ha ottenuto il *Patent Cooperation Treaty (PCT)* per la protezione a livello mondiale.

Botteega si presenta come un marketplace robusto, offrendo servizi completi di marketing, e-commerce e logistica dedicati a fornitori nel settore alimentare, negozi, produttori artigianali e aziende agricole. La piattaforma facilita la gestione dell’e-commerce, anche da dispositivi mobili, consentendo un accesso agevole. Il servizio di spedizione, integrato a livello locale e nazionale, è parte integrante dell’offerta. Con questa soluzione integrata, è possibile promuovere attività, vendere online e gestire la consegna dei prodotti, tutto tramite un’unica piattaforma, eliminando la necessità di utilizzare strumenti separati.

Fondata nel 2015, **Lifely** si distingue come un’azienda pioniera nel settore del Social Internet of Things, focalizzandosi su oggetti connessi capaci di interagire con il contesto attraverso le reti sociali. Il loro progetto di punta, Agrumino, attualmente in fase di industrializzazione, è un dispositivo progettato per monitorare i principali parametri rilevanti per lo stato di salute di piante e ortaggi. Questo prodotto, sviluppato in collaborazione con i maker e perfezionato attraverso interazioni continue, si inserisce nel mercato degli “*Open Source Hardware*”, rappresentando una categoria all’interno dell’*Internet of Things (IoT)* che promuove la divulgazione aperta di informazioni riguardanti l’hardware, compresi schemi, materiali, layout dei dati del circuito stampato e il software necessario.

2.8.3 I centri innovativi del settore *foodtech* in Sardegna

In Sardegna gli attori pubblici principali che sostengono l'innovazione sono:

Porto Conte Ricerche, motore del Parco Scientifico e Tecnologico della Sardegna, si focalizza su *biomarker discovery*, sistemi diagnostici e biotecnologie per l'alimentazione e la salute. Nel settore *foodtech*, assiste i settori produttivi con attività di ricerca e sperimentazione. Progetti come Bi.Ar. caratterizzano e valorizzano materie prime locali per la produzione di birra, includendo il recupero degli scarti per l'energia. Il progetto PAFASEF innova la pasta con l'aggiunta di semola fermentata, con l'obiettivo di arricchire l'offerta, soddisfare le esigenze dei consumatori e introdurre piatti territoriali nei menù dei ristoranti. Porto Conte Ricerche sviluppa anche tecnologie per migliorare la qualità delle produzioni agroalimentari, coinvolgendo cluster di imprese chiave dell'economia sarda⁴⁶.

Sardegna Ricerche che si occupa di promozione della ricerca e del trasferimento tecnologico, anche in uno specifico cluster dell'agrifood attraverso la gestione di programmi di finanziamento volti alla creazione di startup innovative e l'erogazione di servizi di consulenza specialistica alle imprese.

Laore, l'Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale. Promuove lo sviluppo integrato dei territori rurali e la compatibilità ambientale delle attività agricole favorendo la multifunzionalità delle imprese, le specificità territoriali, le produzioni di qualità e la competitività sui mercati.

Da sottolineare un interessante progetto portato avanti da Laore insieme a Cagliari, il progetto SWITCH.

Cagliari e la Regione Autonoma della Sardegna partecipano al **progetto SWITCH**, volto a trasformare i sistemi alimentari europei per una transizione giusta, sana e sostenibile attraverso la conoscenza e l'innovazione. Il progetto ambisce a promuovere cambiamenti comportamentali verso modelli alimentari più sostenibili e salutari attraverso la ricerca e l'innovazione. SWITCH mira a creare un ecosistema digitale di innovazioni e strumenti tecnologici per supportare una transizione sistemica verso diete più sostenibili e sane, coinvolgendo tutti gli attori del sistema alimentare⁴⁷.

L'**Università di Cagliari**, e in particolare CREA UniCa – Centro Servizi di Ateneo per l'Innovazione e l'Imprenditorialità e il Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione sono attivi in numerosi progetti di sviluppo dell'innovazione nel settore.

Tra i progetti sviluppati dall'Università vi è il progetto di Ricerca "*HALO Protection*", promosso dalla *startup* Flosslab in collaborazione con aziende locali per rivoluzionare l'industria Agrifood con tecnologie Blockchain e IoT.

Un altro progetto sviluppato da CREA UniCa è "*Spirulina NOA*", incentrato sulle potenzialità della spirulina e dei suoi derivati, in particolare sulla coltivazione e sull'applicazione in settori come la cosmetica e la nutraceutica⁴⁸.

3.

METODOLOGIA DI SVILUPPO DEL PIANO DEL CIBO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

3.1 Il Piano Strategico Metropolitano e l'Azione di Sistema SmartFood

A partire dal 2019 è stato avviato un percorso partecipativo per la definizione e l'attuazione del Piano Strategico Metropolitano di Cagliari, il documento programmatico obbligatorio in cui sono raccolte le linee guida per lo sviluppo strategico del territorio e la gestione delle risorse nel medio periodo.

Il Piano Strategico della Città Metropolitana di Cagliari, approvato con Deliberazione del Consiglio Metropolitano n. 15 del 05/07/2021, è frutto di un percorso di partecipazione che ha visto l'interazione e la collaborazione attiva di istituzioni, imprese, cittadini e portatori di interesse a vario titolo a partire dal 2019 attraverso l'attivazione di living lab, tavoli tematici e indagini sul territorio. Il documento definisce gli indirizzi di programmazione, gli obiettivi generali, le indicazioni di sviluppo settoriali e trasversali per il territorio, individuando 13 Azioni di Sistema. Le finalità del Piano Strategico sono quelle di definire gli indirizzi di programmazione, gli obiettivi generali, settoriali e trasversali di sviluppo nel medio e lungo periodo per la Città Metropolitana. I sindaci dei comuni della Città Metropolitana hanno votato in conferenza dei Sindaci la priorità di attuazione e importanza delle azioni di sistema, definendo come principali quelle dell'Anello Sostenibile e di *SmartFood*. Anello Sostenibile è in via di concretizzazione attraverso un Piano Urbano Integrato di 33 progetti in fase di realizzazione sul territorio d'area vasta da parte di 18 soggetti attuatori, con un investimento di

oltre 100 milioni di risorse a valere sul PNRR. Il piano ha l'obiettivo di sviluppare una serie di infrastrutture di carattere sociale, ambientale e di trasporto interconnesse tra loro mettendo in relazione i parchi urbani e le vie navigabili del territorio per una rigenerazione urbana in chiave sostenibile.

La Città Metropolitana di Cagliari ha inoltre aderito ai principi di *opengov* in attuazione all'Azione di Sistema LABMET – Laboratorio Metropolitano di Innovazione: agenzia urbana, luogo fisico e virtuale di incontro tra amministrazioni e cittadini. LABMET consente di raccogliere e condividere informazioni e dati sul territorio attraverso lo strumento Osservatorio, attivare processi di partecipazione e consultazione mediante la piattaforma partecipa.cittametropolitanacagliari.it, innovare e fare ricerca. Il progetto è risultato vincitore a livello nazionale del premio PA Sostenibile 2023 nell'ambito del Forum PA 2023 come esempio innovativo di *open government*.

Tra le Azioni prioritarie per il territorio vi è anche *SmartFood*, che riguarda l'elaborazione di una food policy per la Città Metropolitana di Cagliari in accordo con la strategia comunitaria *Farm to Fork*. L'azione si propone di sviluppare un sistema alimentare che tocchi le diverse parti della sua filiera, dalla produzione fino al consumo passando naturalmente dalla distribuzione.

La *food policy* della Città Metropolitana di Cagliari si attua in via prioritaria attraverso l'elaborazione del Piano del Cibo, la cui redazione è stata avviata a Marzo 2023 attraverso una analisi del territorio e delle abitudini alimentari dei cittadini e intende promuovere le produzioni locali di qualità, la diffusione di una cultura condivisa sui prodotti del territorio, la promozione di una alimentazione sana e sostenibile, la lotta allo spreco alimentare e l'attivazione di processi innovativi di economia circolare.

Nell'ottica di coinvolgere in maniera sinergica tutti gli attori del territorio l'amministrazione ha promosso un percorso di partecipazione pubblica aperto a *stakeholder* e cittadini, sviluppato attraverso l'organizzazione di living lab tematici, con l'obiettivo di valutare lo status quo rispetto ad alcuni temi ritenuti centrali: lo spreco alimentare, l'educazione alimentare e la valorizzazione delle filiere corte. L'esigenza di indagare il tema dello spreco alimentare nasce da una analisi del territorio in cui emerge in maniera preponderante, in linea con la tendenza nazionale, la difficoltà di accesso a cibo sano e salutare per tutti e da problematiche legate alla sicurezza alimentare sul territorio. Il tema viene affrontato sia in un'ottica di economia circolare, sia in un'ottica di redistribuzione di prodotti a rischio di diventare scarti alimentari per le famiglie del territorio che ne abbiano necessità.

Un secondo tema da affrontare in via prioritaria attraverso progetti e azioni di governace all'interno del Piano del Cibo e della *food policy* della Città Metropolitana di Cagliari è l'educazione alimentare e la cultura diffusa del cibo che porti ad una scelta consapevole delle materie prime, di attuare diete e stili di vita sostenibili e salutarisostenendo le produzioni locali di qualità.

L'Azione di Sistema SmartFood e il Piano del Cibo si propongono la valorizzazione delle produzioni locali di qualità sia attraverso la promozione che attraverso un supporto alla formazione degli operatori agricoli, all'innovazione di prodotti e processi di produzione e alla multifunzionalità delle aziende agricole. L'idea è quella di "tornare alla terra" con stru-

menti e metodologie nuovi, facendo rete anche con i terminali distributivi e promuovendo e incentivando attività di *cross-fertilization* fra realtà agricole e realtà aziendali nei settori complementari come quelli della ristorazione, anche collettiva, e dei servizi-turistico ricettivi. Lo sviluppo di prodotti locali di qualità, grazie alla promozione di distretti agricoli e bio, di sagre enogastronomiche e contest culinari sono elementi chiave per supportare la filiera, creando elementi distintivi, come ad esempio lo sviluppo di un marchio d'area, per promuovere i prodotti del territorio. In questa visione, i mercati civici assumono un ruolo chiave non solo per la diffusione dei prodotti locali, ma anche per promuovere la conoscenza sul cibo. L'Azione inoltre include progettualità per la mitigazione dell'impatto ambientale del sistema agroalimentare e dell'allevamento sull'ambiente, e di forestazione in aree urbane e periurbane per la lotta al cambiamento climatico.

Il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari si propone di fare un passo ulteriore approfondire le tematiche emerse durante la strutturazione del Piano Strategico e dell'Azione di Sistema *SmartFood*, e partendo dall'analisi del contesto specifico e dall'ascolto degli *stakeholder*, di declinare in modo più approfondito e dare attuazione alle tematiche emerse.

L'intento del Piano è di approfondire e armonizzare le progettualità esistenti, di proporre nuove progettualità complementari e promuovere iniziative ad alto impatto sul territorio delineando una visione condivisa del rapporto che la Città Metropolitana ha con il cibo.

3.2 Il percorso partecipativo

La co-progettazione territoriale riveste un'importanza cruciale nel fronteggiare le sfide attuali che le città devono affrontare oggi, come la sostenibilità ambientale, la povertà e l'esclusione sociale. Coinvolgendo i diversi attori interessati, è possibile elaborare soluzioni innovative e inclusive che possano migliorare la qualità della vita nelle città.

Per questa ragione la Città Metropolitana di Cagliari, per la raccolta di feedback per la redazione del proprio Piano del Cibo, oltre che un percorso di partecipazione pubblica attraverso l'organizzazione di living lab tematici, ha attivato una consultazione pubblica online sulla piattaforma di LABMET | Laboratorio Metropolitan di Innovazione, sulle progettualità emerse e da attuare nell'ambito della *food policy* all'interno del territorio metropolitano.

3.2.1 La consultazione pubblica tramite LABMET

La piattaforma di partecipazione pubblica di LABMET | Laboratorio Metropolitan di Innovazione della Città Metropolitana di Cagliari (partecipa.cittametropolitanacagliari.it) è basata sul modello *open source Decidim* messo a punto dal Comune di Barcellona per la promozione della democrazia partecipativa.

La piattaforma è uno strumento molto utile per il coinvolgimento attivo della comunità e consente di condividere con i cittadini, dati, informazioni, feedback su progetti e politiche di enti e istituzioni in atto sul territorio.

Per la redazione del Piano del Cibo, la piattaforma di partecipazione pubblica di LABMET è stata utilizzata per attivare una consultazione pubblica su azioni progettuali e di governance nati a partire dallo studio e dall'analisi del territorio ed emersi dai bisogni di stakeholder e cittadini intervenuti nei *living lab* tematici organizzati tra settembre e dicembre 2023.

La consultazione pubblica è stata aperta dal 19 dicembre 2023 al 23 gennaio 2024 e ha offerto la possibilità a tutti i cittadini di leggere le schede progettuali suddivise per aree tematiche e di interesse, lasciare il proprio feedback sotto forma di commento all'interno di ogni sezione e relativamente a ciascun progetto e leggere i commenti degli altri utenti.



Figura 13 Sito web dedicato alla consultazione pubblica del Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari.

3.2.2 I laboratori partecipativi

A luglio 2023, la Città ha lanciato un processo di ascolto della cittadinanza organizzato su tre temi prioritari individuati a monte e che racchiudevano i temi principali delineati dall'Azione *SmartFood*:

- antispreco e logistica solidale;
- educazione alimentare e sistema mense scolastiche;
- valorizzazione delle filiere corte per un'alimentazione sana.

I laboratori, che hanno avuto luogo tra settembre e dicembre, hanno visto la partecipazione di più di 50 stakeholder pubblici e privati.

3.2.3 LAB 1. Antispreco e logistica solidale

Il primo laboratorio è stato dedicato all'inquadramento del tema dello spreco alimentare nel contesto italiano e sardo, e alla spiegazione della misura di ritiro di mercato di ortofrutta, una misura prevista in applicazione del Reg UE 2021/2115 e del Reg UE 2022/126 (OCM ortofrutta e nuova PAC) a scopo di redistribuire le eccedenze del mercato ortofrutticolo ai più bisognosi.

La discussione ha affrontato quindi due temi. Il primo riguarda il tema della effettiva applicabilità della misura del ritiro di mercato per l'ortofrutta nel contesto sardo, facendo emergere, dal lato delle associazioni caritatevoli l'elevata richiesta di frutta e verdura fresca da parte delle famiglie indigenti. Allo stesso modo è stato tema di discussione la necessità di fare un'indagine del territorio sardo, per conoscere al meglio e per poter quantificare l'effettivo ammontare di eccedenze di mercato (es: carciofo spinoso) segnalato dalle Organizzazioni dei Produttori del settore ortofrutta, uniche beneficiarie di questa misura europea.

Il secondo tema affrontato ha riguardato le esperienze del territorio sul tema della lotta allo spreco alimentare.

In entrambe le discussioni è emerso come rilevante il ruolo della logistica. Le esperienze applicative in atto mettono in evidenza che la chiave di successo delle iniziative di redistribuzione alimentare non dipendono solo dalla buona volontà e dalla capacità organizzativa delle imprese produttive e commerciali, da un lato, e delle associazioni caritatevoli, dall'altro; il successo è decretato piuttosto dalla capacità o meno di gestire in modo efficiente ed efficace la gestione logistica dei flussi. Spesso l'offerta di eccedenze di prodotti (da parte delle imprese non può essere accettata dalle associazioni caritatevoli per loro impossibilità tecniche oppure organizzative (non hanno spazio, né volontari, né mezzi per i giorni stabiliti per la raccolta, ad esempio).

Ecco che la creazione di un hub logistico per il ricevimento merci, lo stoccaggio breve e il successivo delivery verso le sedi periferiche delle associazioni o direttamente verso le famiglie bisognose rappresenta un sicuro miglioramento operativo e gestionale dell'intera catena di fornitura solidale, da cui il titolo dato al laboratorio "logistica solidale". Il vantaggio che ne deriva è evidente: sempre più prodotti potranno essere consegnati all'hub logistico solidale per una crescente redistribuzione alle associazioni caritatevoli e da qui alle famiglie bisognose, il cui numero è tristemente in crescita con una tendenza costante sia in Italia che in Sardegna e nell'area metropolitana di Cagliari.

Dalle attività di laboratorio è emersa la volontà di introdurre un'azione innovativa, complementare e non sovrapposta alla più generale e conosciuta azione di recupero dello spreco e delle eccedenze alimentari, già applicata in diversi ambiti e contesti, avviando un progetto volto a migliorare la logistica della redistribuzione delle eccedenze. Tale progetto, se il contesto sarà favorevole, potrà integrare anche la misura prevista in applicazione del Reg UE 2021/2115 e del Reg UE 2022/126.

Questa iniziativa rappresenta un'innovazione anche da un punto di vista della salute, consentendo la distribuzione alle famiglie di prodotti ortofrutticoli freschi ad alto contenuto

salutistico (che normalmente non fanno parte del paniere alimentare delle famiglie bisognose). Accanto a questi, vengono inclusi i prodotti alimentari in scatola o a lunga conservazione che più frequentemente caratterizzano i pacchi alimentari consegnati dalle reti di volontariato sociale.

Le OP ortofrutticole della Sardegna che possono essere beneficiarie dei contributi per i ritiri di mercato sono nove, ognuna delle quali può essere beneficiaria di una quota pari al 5% del Valore della Produzione Commercializzata. Per queste Organizzazioni dei Produttori, la VPC vale 49 milioni di euro complessivi, ciò che produce una quota beneficiabile per misure di crisi di mercato pari a 2,4 milioni annui.

Scheda tecnica: i ritiri di mercato secondo l'Unione Europea

Il Laboratorio ha sviluppato l'idea di un'azione pilota contro lo spreco alimentare a vantaggio delle famiglie bisognose del territorio attraverso un servizio di recupero e redistribuzione ai bisognosi dei cosiddetti "ritiri di mercato" di ortofrutta, cioè di quella quota di produzioni ortofrutticole fresche che i produttori non mandano sul mercato con l'obiettivo di ridurre l'offerta e quindi di mantenere i prezzi di vendita ai livelli necessari per la corretta remunerazione dei costi di produzione e raccolta. L'Unione Europea ha introdotto un Regolamento che concede una remunerazione (che copre i costi di produzione ed il trasporto) a quelle Organizzazioni dei Produttori che sono in grado di redistribuire queste eccedenze alle associazioni caritatevoli. Le ultime revisioni attuative nella nuova PAC della OCM Ortofrutta legata ai "ritiri per crisi di mercato" sono contenute nei recenti Reg UE 2021/2115 e Reg UE 2022/126).

Tabella 18 Valori economici delle OP ortofrutticole della Sardegna (Fonte: MIPAAFT).

OP (Organizzazioni di Produttori)	Data riconoscimento	Totale VPC 2020	5% per misure crisi (potenziali ritiri dal mercato)	Totale VPC 2021	5% per misure crisi (potenziali ritiri dal mercato)	Vari- 2021 su 2020
ORTOSESTU	11/12/2003	3.104.769,67 €	155.238,48 €	3.705.288,66	185.264,43 €	19,3%
AGRICOLTORI VILLACIDRESI	15/12/2004	4.322.016,34 €	216.100,82 €	6.836.845,51	341.842,28 €	58,2%
L'ORTOLANO	15/12/2004	4.182.465,85 €	209.123,29 €	4.132.442,76	206.622,14 €	-1,2%
PRODUTTORI ARBOREA	11/12/2003	4.387.350,00 €	219.367,50 €	3.866.837,68	193.341,88 €	-11,9%
SA MARIGOSA	15/12/2008	3.398.783,78 €	169.939,19 €	3.507.975,13	175.398,76 €	3,2%
AGRICOLA CAMPIDANESE	22/12/2010	13.926.253,56 €	696.312,68 €	13.067.176,08	653.358,80 €	-6,2%
AGRIGEST - ARTE VERDE	09/12/2010	7.146.068,24 €	357.303,41 €	4.482.045,57	224.102,28 €	-37,3%
S'ATRA SARDIGNA	18/01/2013	2.387.634,54 €	119.381,73 €	2.441.245,05	122.062,25 €	2,2%
LA COLLETTIVA	04/05/2016	5.960.381,04 €	298.019,05 €	7.037.068,40	351.853,42 €	18,1%
totali		48.815.723,02 €	2.440.786,15 €	49.076.924,84 €	2.453.846,24 €	0,5%

3.2.4 LAB 2. Educazione alimentare verso il sistema mense scolastiche metropolitane

Il secondo laboratorio è stato dedicato all'educazione alimentare e all'approfondimento della situazione delle mense scolastiche dell'area metropolitana, con la presentazione dell'analisi del sistema mense scolastiche dei vari Comuni e l'identificazione di possibili percorsi di miglioramento/riorganizzazione, individuazione di attività di comunicazione e formazione.

L'educazione alimentare è un processo informativo ed educativo che promuove adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari scorretti, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.

L'educazione alimentare ai cittadini è importante per promuovere la consapevolezza dell'importanza di una dieta sana e sostenibile. Può essere effettuata attraverso campagne di informazione e sensibilizzazione, corsi di formazione, eventi e altre iniziative.

Allo stesso modo introdurre l'educazione alimentare in maniera strutturale nelle scuole è fondamentale per insegnare ai bambini e ai giovani le basi di una sana alimentazione. L'educazione può avvenire attraverso il programma scolastico, le attività extracurricolari e l'esempio degli insegnanti e dei genitori.

L'analisi del Sistema delle Mense Scolastiche della Città Metropolitana di Cagliari

I 17 Comuni dell'area metropolitana hanno ricevuto un questionario da compilare sulle mense scolastiche. Il questionario prevedeva domande sul tipo di modello di ristorazione selezionato, sui costi dei pasti, il tipo di dieta, sulla tipologia di cotture utilizzate, sui capitolati e la gestione di qualità, sulle attività di formazione e informazione sui temi del cibo e della salute per operatori e avventori.

I risultati del questionario sono stati presen-

tati durante il laboratorio, come spunto di riflessione per migliorare il sistema delle mense scolastiche.

Il servizio di ristorazione scolastica nella Città Metropolitana di Cagliari è gestito principalmente con il modello di outsourcing. Questo significa che la responsabilità della gestione del servizio è affidata a una società privata, che si occupa di tutti gli aspetti, dalla preparazione dei pasti alla consegna nelle scuole.

I Comuni intervistati sono soddisfatti della qualità del servizio, degli eventuali tempi di consegna dei pasti e delle modalità di somministrazione. La qualità dei pasti è ritenuta idonea dal 92% dei Comuni che si avvalgono di cucine satellite per le proprie mense scolastiche e di un sistema logistico di distribuzione e dal 93% dei Comuni che gestiscono centri di cottura interni. La consegna dei pasti è gestita dal Concessionario del servizio e viene valutata positivamente dal 100% dei Comuni. I controlli di qualità vengono effettuati dagli Uffici del Comune, dal Concessionario di ristorazione collettiva e da altri enti terzi indipendenti.

Tuttavia, ci sono alcuni aspetti su cui si potrebbe migliorare, come il grado di copertura del servizio e le campagne di educazione alimentare. Il grado di copertura del servizio è del 73%, il che significa che circa un quarto degli studenti non usufruisce del servizio mensa. Questo dato è in linea con la media nazionale, ma si potrebbe migliorare promuovendo il servizio e rendendolo più accessibile a tutti gli studenti.

Le campagne di educazione alimentare sono condotte direttamente dal corpo docente in 7 Comuni su 11 e da parte del Comune in 10 Comuni su 14. Si tratta di un'iniziativa importante per promuovere la conoscenza di una sana alimentazione tra i giovani. Tuttavia, si potrebbe migliorare la diffusione di queste campagne, rendendole più capillari e coinvolgendo anche le famiglie.

In conclusione, il servizio di ristorazione sco-

Attività di analisi e monitoraggio dei modelli organizzativi e gestionali del sistema mense scolastiche nell'ambito dell'Azione di Sistema "Smartfood" del Piano Strategico della Città Metropolitana di Cagliari
QUESTIONARIO per i Comuni dell'Area Metropolitana

Istruzione per la compilazione

Campi verdi: inserire dati numerici o testo libero
 Campi blu: selezionare un'opzione da menu a tendina

Uffici del servizio mensa del Comune di:

Nome
Cognome
Assessorato
Servizio
Ufficio
Ruolo
Telefono
Mail

Modello di gestione della ristorazione collettiva

Asili e scuola infanzia Ciclo scolastico primario e secondario

1 Qual è il modello Gestione del servizio mense?

Se gestione in-house

- 2 Qual è il modello di governo?
 3 Qual' è il numero di addetti impiegati dal Comune per il servizio mensa?
 4 Qual è il costo annuo del servizio per il Comune
 5 Qual è il costo medio pasto diete ordinarie?
 6 Qual è il costo medio pasto diete speciali?

n°		
€ mln		
€ pasto		
€ pasto		

Se gestione in insourcing

7 Quali sono le società incaricate della gestione del servizio?

Ragione sociale 1
 Ragione sociale 2
 Ragione sociale 3
 Ragione sociale 4

- 8 Qual' è il numero di addetti impiegati dalle società di gestione del servizio?
 9 Qual è il valore annuo del contratto servizio?
 10 Se Partenariato Pubblico Privato, qual è il valore dell'investimento effettuato dall'operatore privato?
 11 Qual è la data di aggiudicazione del contratto di servizio?
 12 Qual è Durata del contratto di servizio?
 13 Qual è la data di fine del contratto di servizio?
 14 Qual è il costo medio pasto diete ordinarie?
 15 Qual è il costo medio pasto diete speciali?
 16 Qual è la quota di costo medio pasto pagata dall'utenza finale?

€ mln		
€ mln		
Mesi		
€ pasto		
€ pasto		
€ pasto		

In relazione alla quota costo pasto pagata dall'utenza finale

- 17 Il comune dispone di un sistema di controllo dei pagamenti?
 18 Qual è il costo annuo complessivo per la quota pasto a carico dell'utenza finale?
 19 Qual è il tasso di morosità sulla quota costo pasto a carico dell'utenza finale?
 20 Il Comune come autovaluta il costo del servizio per l'utenza finale in termini di coerenza con capacità le capacità spesa della stessa?
 21 Il Comune come autovaluta il costo del servizio per l'utenza finale in termini di rapporto qualità/prezzo qualità?
 22 Il Comune in futuro è disponibile ad avviare con il supporto di, Area Metropolitana Cagliari, indagini campionarie per una migliore comprensione sulla valutazione del servizio di ristorazione collettiva, la profilazione socioeconomica e dei comportamenti alimentari salutistici dell'utenza finale

	No	No
€ mln		
%		

lastica nella Città Metropolitana di Cagliari è gestito in modo efficace, ma ci sono alcuni aspetti su cui si potrebbe migliorare. Il grado di copertura del servizio potrebbe essere aumentato promuovendo il servizio e rendendolo più accessibile a tutti gli studenti. Le campagne di educazione alimentare potrebbero essere diffuse in modo più capillare e coinvolgendo anche le famiglie.

Alcuni suggerimenti emersi durante le attività del laboratorio riguardano il miglioramento del servizio di ristorazione scolastica nella Città Metropolitana di Cagliari sono i seguenti:

- aumentare il grado di copertura del servizio, promuovendolo attivamente nelle scuole e nelle famiglie, rendendolo più accessibile, ad esempio, offrendo sconti o agevolazioni per le famiglie con difficoltà economiche;
- migliorare le campagne di educazione alimentare sviluppando campagne più innovative e coinvolgenti, così da promuovere la collaborazione tra il Comune, le scuole e le famiglie;
- incentivare l'utilizzo di metodi di cottura innovativi: i metodi di cottura innovativi, come la cottura a bassa temperatura, la cottura a vapore e l'abbattimento e rigenerazione, consentono di conservare meglio i nutrienti degli alimenti.

L'attuazione di questi suggerimenti potrebbe contribuire a migliorare la qualità del servizio di ristorazione scolastica nella Città Metropolitana di Cagliari e a garantire a tutti gli studenti un pasto sano e nutriente.

3.2.5 LAB 3. Valorizzazione delle filiere corte per un'alimentazione sana

In ambito locale, il cibo deve difendere la sua identificazione con il territorio, sia in nome della sostenibilità ambientale sia per sostenere il valore aggiunto delle attività economiche e produttive locali.

Il 1° dicembre 2023, presso la Sala Polifunzionale del Parco di Monte Claro, si è tenuto il terzo laboratorio sulla valorizzazione delle filiere corte nell'ambito del Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari. Durante l'incontro, sono emerse priorità legate alla sostenibilità sociale, economica e ambientale.

La promozione delle filiere corte è intrinsecamente legata alla cultura alimentare e alla necessità di educare bambini, adulti e giovani imprenditori. L'obiettivo è fornire un'istruzione sull'alimentazione salutare, promuovere la conoscenza delle produzioni agroalimentari locali e incoraggiare l'innovazione nella filiera agroalimentare.

Durante la discussione, sono emerse proposte come la creazione di un Parco Agroalimentare, una Scuola Popolare del Gusto, una Cittadella del cibo e la creazione di un *Agri-Food hub* per promuovere l'innovazione nella filiera agroalimentare. Esempi che racchiudono la necessità di promuovere e valorizzare la filiera corta dei locali e di creare una rete tra produttori.

4.

OBIETTIVI E AZIONI DEL PIANO DEL CIBO DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

4.1 L'analisi di contesto come elemento chiave per la promozione della sostenibilità del sistema alimentare locale

Il Piano del Cibo intende promuovere la sostenibilità del sistema alimentare locale per contribuire, a partire dal contesto metropolitano, al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

Il concetto di sostenibilità viene inteso generalmente come la capacità di un sistema di soddisfare i propri bisogni nel presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni. In altre parole, la sostenibilità è uno sviluppo che garantisce il benessere dell'uomo e dell'ambiente nel lungo periodo.

Per lo sviluppo dei Progetti del Piano del Cibo sono state valutate quattro dimensioni di sostenibilità: ambientale, economica, sociale e di governance.

La dimensione ambientale della sostenibilità riguarda la capacità di preservare e proteggere l'ambiente naturale, includendo la conservazione delle risorse naturali, la riduzione dell'inquinamento, la mitigazione dei cambiamenti climatici e la biodiversità. La dimensione economica si concentra sulla capacità dell'azione di costituire un utilizzo efficiente del-

le risorse e di creare sviluppo locale e lavoro decente. Ciò implica una gestione finanziaria responsabile, la creazione di occupazione sostenibile, l'equità economica e la promozione dell'innovazione in economia. La dimensione sociale riguarda invece la capacità dell'azione di promuovere inclusività e benessere delle persone. Include aspetti come l'uguaglianza di genere, l'accesso all'istruzione e alla sanità, la coesione sociale e la giustizia sociale. Queste dimensioni, se non sostenute da un sistema di governance dedicato e impegnato sul tema, rischiano di non essere sufficienti. Pertanto, un'ulteriore dimensione chiave è quella dedicata alla governance sostenibile: il sistema attraverso il quale un'organizzazione prende e attua decisioni per perseguire i suoi obiettivi rendendo conto dei propri impatti sulla società, sull'economia e sull'ambiente (*accountability*), ascoltando gli *stakeholder*, e rispettando i principi di legalità e i diritti umani universali.

L'applicazione di questi concetti su scala locale non può prescindere dall'analisi del contesto, qui presentata nel Capitolo 2.

4.1.1 Priorità di azione emerse

La comprensione delle esigenze territoriali emerse dal quadro conoscitivo e dall'ascolto degli *stakeholder* sono alla base della definizione dei Progetti.

È stata condotta un'analisi *SWOT* per illustrare la relazione tra le caratteristiche e bisogni del territorio e la definizione delle Azioni. Questa analisi ha evidenziato una serie di priorità da affrontare nell'ambito urbano, con importanti implicazioni per la Città Metropolitana di Cagliari, che hanno poi dato origine ai Progetti inclusi nel Piano del Cibo.

Fattori interni

Punti di forza

- Presenza di opportunità formative per i giovani nel settore agroalimentare.
- Patrimonio naturale e biodiversità ricco da proteggere e valorizzare.
- Numerose associazioni presenti che si occupano di tutela dell'ambiente.
- Presenza di un patrimonio agricolo importante con una vasta varietà di materie prime, piatti tipici e tradizionali.
- Buon sviluppo dell'artigianato nell'agroalimentare, in particolare nel settore della panificazione e dei dolci: da valorizzare.
- Numero significativo di imprese nella filiera agroalimentare.
- Buona partecipazione dell'imprenditoria femminile nel settore agroalimentare.
- Numerosi istituti e attori attivi nella promozione delle filiere locali, della biodiversità, dell'agricoltura sociale.
- Mercati civici: numerosi e di qualità che si prestano ad attivare azioni di educazione al consumo di cibi di qualità e salutari.

Debolezze

- Carenza di spazi e di attività educative sul tema del cibo.
- L'educazione alimentare nelle scuole è poco diffusa.
- Le opportunità formative presenti non sono sufficientemente focalizzate sulla sostenibilità e l'innovazione.
- Obesità e sovrappeso in aumento.
- Povertà alimentare in crescita.
- Recupero dei rifiuti agricoli ancora basso.
- Imprese poco strutturate: le imprese della filiera agroalimentare hanno difficoltà nell'innovazione e richiedono sostegno pubblico per promuovere processi innovativi.
- Bassa partecipazione dell'imprenditoria straniera e dei giovani.

Fattori esterni

Opportunità

- Buona sensibilità dei cittadini sui temi della tutela dell'ambiente e del riciclo.
- Consapevolezza diffusa dei benefici della dieta sarda e dell'appartenenza alle *Blue Zone*: la dieta sarda è un elemento distintivo e salutare, offrendo opportunità per la promozione di uno stile di vita sano.
- L'attivismo delle associazioni e dei comuni nel contrastare la povertà alimentare offre opportunità di collaborazione per sostenere azioni di contrasto e inclusione sociale.
- La presenza diffusa di buone opportunità formative nel settore alimentare rappresenta un contesto favorevole per sviluppare un percorso formativo sulla sostenibilità, attualmente assente.
- Sensibilità importante delle imprese e dei cittadini all'adozione di principi di economia circolare lungo la filiera alimentare per ridurre gli sprechi e promuovere pratiche sostenibili.

Minacce

- Inverno demografico: la popolazione più anziana e solitaria rappresenta una sfida, ma può essere affrontata attraverso iniziative di inclusione sociale basate sul cibo.
- Concorrenza prodotti e filiere alimentari provenienti da altre regioni o aree geografiche.
- Sprechi alimentari: gli sprechi lungo la filiera alimentare rappresentano una minaccia ambientale e economica, ma possono essere ridotti attraverso azioni di economia circolare.
- Instabilità geopolitica: le tensioni geopolitiche possono avere un impatto negativo sui mercati alimentari e sulla disponibilità di cibo.
- Cambiamento climatico: il cambiamento climatico può avere un impatto negativo sulla produzione alimentare e sulla disponibilità di cibo.
- L'emergenza sanitaria del Covid ha acuito la povertà alimentare delle famiglie.
- Innovazione limitata nelle imprese: la mancanza di innovazione e strutturazione nelle imprese agroalimentari può ostacolare lo sviluppo del settore.

Le priorità che emergono dall'analisi del territorio possono essere raggruppate in quattro dimensioni attraverso le quali il cibo viene percepito ed è su queste quattro dimensioni che sono stati elaborati i quattro obiettivi generali a cui rispondono le azioni del Piano.

- **IL CIBO COME RISORSA FORMATIVA E SOCIALE**
OG 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio
- **IL CIBO COME SALUTE**
OG 2 Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana
- **IL CIBO COME STRUMENTO DI SOSTENIBILITÀ**
OG 3 Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo
- **IL CIBO COME CHIAVE DELLA POLITICA URBANA**
OG 4 Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione.

PRIORITÀ EMERSE	DIMENSIONE DEL CIBO	IMPLICAZIONI PER LA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI	OBIETTIVI GENERALI
Inclusione sociale Partecipazione attiva Nuove competenze	IL CIBO COME RISORSA FORMATIVA E SOCIALE	Favorire opportunità di inclusione sociale attraverso il cibo Creare forme di cittadinanza attiva intorno al cibo Creare un percorso di formazione sui temi della sostenibilità legati al cibo	Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio
Educazione alimentare Alimentazione salutare	IL CIBO COME SALUTE	Sostenere azioni di educazione alimentare e a stili di vita sani agendo sui contesti più impattanti: scuola e famiglia Monitorare lo stato di salute della popolazione locale	Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana
Foodtech Economia circolare Supply chain di qualità Tutela ambiente Governance	IL CIBO COME STRUMENTO DI SOSTENIBILITÀ	Sostenere processi di innovazione nella filiera agro-alimentare attivando collaborazioni con enti pubblici di ricerca che si occupano del settore Sostenere azioni di economia circolare in campo alimentare Attuare nel contesto metropolitano un meccanismo di redistribuzione delle eccedenze a fini solidali, con il coinvolgimento degli attori chiave Promuovere azioni specifiche per valorizzare la biodiversità e misurare l'impatto delle produzioni sull'ambiente Sostenere le attività del territorio esistenti con azioni di governance e specifiche azioni di promozione delle realtà esistenti	Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo
Valorizzazione prodotti locali Multifunzionalità Promozione del territorio	IL CIBO COME CHIAVE DELLA POLITICA URBANA	Valorizzare i prodotti e le aziende Sostenere le attività di promozione dei prodotti del territorio in chiave esperienziale Approfittare della riqualificazione in corso di alcuni mercati per attivare azioni di promozione ed educazione alimentare	Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione.

4.1.2 Descrizione e classificazione dei progetti

I progetti previsti dal Piano del Cibo vengono classificati come azioni di governance o azioni progettuali.

Le azioni di governance si riferiscono a un insieme di attività e decisioni volte a gestire, dirigere e controllare un sistema, spesso coinvolgendo la definizione di politiche, norme, e procedure.

Le azioni progettuali sono legate alla pianificazione, alla creazione e all'attuazione di progetti specifici all'interno di un'organizzazione e mirano a ottenere risultati concreti e misurabili.

Ogni azione è stata ricondotta ad uno dei quattro obiettivi generali e prevede un obiettivo specifico da perseguire, oltre che la metodologia di attuazione, le attività necessarie per implementare il progetto e gli stakeholder principali.

Viene inoltre valutata la dimensione economica, l'impatto sociale e la sostenibilità e gli indicatori di monitoraggio.

Ogni Scheda Progettuale analizza inoltre la **coerenza dei progetti con le politiche e i piani più rilevanti per la Città Metropolitana e per le tematiche inerenti al cibo**, partendo da una dimensione locale, fino alla dimensione globale. I documenti strategici di riferimento sono il Piano Strategico a livello metropolitano, il documento strategico regionale "Sardegna 2030" e, a livello europeo, gli obiettivi della Politica Agricola Comune e, a livello globale, gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

Ciascun progetto è:

- Coerente con le linee di policy e chiaramente perseguito dal progetto
- Coerente con le linee di policy ma non chiaramente perseguito dal progetto
- Non coerente con le linee di policy

Infine, sono state valutate le opportunità di finanziamento dei progetti in base alla programmazione europea 2021-2027 e suddivise in base alla tipologia di finanziamento (diretto o indiretto).

IL CIBO COME RISORSA FORMATIVA E SOCIALE

1 **OBIETTIVO
GENERALE** Promuovere una cultura del cibo e fenomeni
di innovazione sociale sul territorio.

AZIONI

- 1** ORTIAMO
- 2** STREET FRUIT: LA FRUTTA CHE FA BENE
ALLA SALUTE E ALL'AMBIENTE
- 3** SEMINARI SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E
GASTRONOMICA E SULLA SOSTENIBILITÀ
- 4** PERCORSI DI FORMAZIONE IN AGRICOLTURA
SOSTENIBILE E MULTIFUNZIONALE
- 5** PERCORSI DI FORMAZIONE IN
CUCINA SOSTENIBILE
- 6** SOCIAL EATING: IL NETWORK DEL
MANGIARE INSIEME
- 7** NONNI IN PASTA: LABORATORI DI CUCINA
TRADIZIONALE SARDA NELLE SCUOLE PRIMARIE
- 8** FOOD SUMMER CAMP

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE



POLITICA AGRICOLA COMUNE



STRATEGIA SARDEGNA 2030

+ SOCIALE
SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA

+ VERDE
SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

+ VICINA
SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

PIANO STRATEGICO METROPOLITANO

- 1 Creazione di un marchio d'area
- 2 Sviluppo di competenze delle aziende agricole multifunzionali
- 4 Realizzazione di una campagna di promozione di prodotti e eventi locali
- 13 App metropolitana su eventi e luoghi del territorio
- 21 Rafforzamento della relazione tra agricoltura e ambito urbano attraverso la creazione di orti urbani e distretti agricoli
- 22 Promozione dei centri di educazione ambientale e sociale
- 23 Nature Based Solutions per l'aumento del verde urbano e la mitigazione delle ondate di calore
- 32 Identificazione di nuovi spazi per la socialità
- 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute

PROGRAMMI DI RIFERIMENTO PROGRAMMAZIONE EUROPEA 2021- 2027

- Single Market Programme
- FESR 2021-2017
- LIFE
- URBACT
- HORIZON Europe
- EURO-MED
- Eu4Health
- AGRIP MULTI
- FSC

INDICATORI DI MONITORAGGIO

- iOG 1.4 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21)
- iOG 1.5 Numero di (tipi di) opportunità per l'apprendimento legato all'alimentazione e lo sviluppo delle competenze nel campo di i) alfabetizzazione alimentare e nutrizionale, ii) formazione e occupazione; iii) leadership (indicatore 24 MUFPP)
- iOG 1.6 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit)
- iOG 2.3 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP)
- iOG 2.11 Percentuale di bambini e giovani (sotto i 18 anni) che beneficiano di programmi di alimentazione scolastica (indicatore MUFPP 20)
- iOG 2.12 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP)
- iOG 3.1 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128)
- iOG 3.7 Numero di residenti all'interno del confine metropolitano con accesso ad un orto urbano (indicatore MUFPP 25)

IL CIBO COME SALUTE

2 **OBIETTIVO GENERALE**

Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana

AZIONI

- 1** BE BIRDI: CAMPAGNA PERMANENTE PER IL CONSUMO DI CIBO SANO E SOSTENIBILE
- 2** OSSERVATORIO ALIMENTARE
- 3** TAVOLO TECNICO DI LAVORO SUL SISTEMA DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- 4** MOVING VEG CORNER
- 5** LA FRUTTA NON SI BUTTA
- 6** PERCORSI INTEGRATI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE



POLITICA AGRICOLA COMUNE



STRATEGIA SARDEGNA 2030

+ VERDE
SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

+ VICINA
SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

+ SOCIALE
SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA

PIANO STRATEGICO METROPOLITANO

- 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute
- 43 Creazione di un osservatorio in campo socioeconomico
- 44 Istituzione di tavoli di coordinamento intercomunali e intersettoriali

PROGRAMMI DI RIFERIMENTO PROGRAMMAZIONE EUROPEA 2021- 2027

- Citizens, Equality, Rights and Values (CERV)
- ESPON
- Horizon Europeo
- FSE+2021-2027
- URBACT
- Single Market Programme
- Circular Cities and Regions Initiative (CCRI)
- Promotion of Agricultural Products (AGRIP MULTI)
- Eu4Health
- FSC

INDICATORI DI MONITORAGGIO

- iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21)
- iOG 2.2 Esistenza di politiche/programmi che riguardano il consumo di zuccheri, sale e grassi in relazione a specifici gruppi target
- iOG 2.3 Percentuale di bambini e giovani (sotto i 18 anni) che beneficiano di programmi di alimentazione scolastica (indicatore MUFPP 20)
- iOG 2.4 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP)
- iOG 2.5 Prevalenza di sovrappeso o obesità tra gli adulti, giovani e bambini (indicatore 13 MUFPP)
- iOG 2.6 Numero di adulti con il diabete di tipo 2 (indicatore 11 MUFPP)
- iOG 2.7 Consumo medio di carne individuale (indicatore 9 MUFPP)
- iOG 2.8 Costo di un paniere di cibo nutriente nella città/comunità (indicatore 9 MUFPP)
- iOG 2.9 Diversità dietetica minima per le donne in età riproduttiva (indicatore 7 MUFPP)
- iOG 2.10 Percentuale di famiglie a rischio di insicurezza alimentare secondo la scala FIES (Food Insecurity Experience Scale) (indicatore MUFPP 18)
- iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP)
- iOG 4.1 Numero annuale di eventi e campagne volte a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari (indicatore MUFPP 42)
- iOG 4.2 Presenza di una piattaforma multi-stakeholder per la pianificazione e gestione delle politiche alimentari (ad esempio consiglio per la politica alimentare, partenariati alimentari, coalizioni) (indicatore 2 MUFPP)
- iOG 4.3 Presenza di un meccanismo di monitoraggio/valutazione per la raccolta e l'analisi dei dati dei sistemi alimentari urbani per informare le politiche municipali sulle politiche alimentari urbane (indicatore 3 MUFPP)

IL CIBO COME STRUMENTO DI SOSTENIBILITÀ

3 OBIETTIVO GENERALE

Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo.

AZIONI

- 1 HUB LOGISTICO SOLIDALE
- 2 TAVOLO TECNICO DI LAVORO SUL TEMA DELL' ANTISPRECO
- 3 REALIZZAZIONE DI UN AGRIFOOD HUB
- 4 SUPPORTO TECNICO ALL'INNOVAZIONE DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI
- 5 CONTEST DI IDEE E FINANZIAMENTO DI STARTUP PER PROMUOVERE L'INNOVAZIONE E L'USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE IDRICHE
- 6 BRUTTI MA BUONI: PROGETTO DI RECUPERO DEGLI SCARTI DELL'ORTOFRUTTA
- 7 SUSTAINABLE SHEEP: PROGETTO PER LA RIDUZIONE DELL'IMPRONTA CARBONICA NELLA FILIERA OVINA
- 8 PROGETTO DI PRODUZIONE DI AMMENDANTI PER FERTILIZZARE TERRENI AGRICOLI

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE



POLITICA AGRICOLA COMUNE



STRATEGIA SARDEGNA 2030

+ INTELLIGENTE

SARDEGNA PIÙ INTELLIGENTE, INNOVATIVA, DIGITALIZZATA

+ VERDE

SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

PIANO STRATEGICO METROPOLITANO

- 18 Definizione delle invarianti (componenti base) del territorio
- 25 Realizzazione di opere multifunzionali di mitigazione del rischio idraulico
- 43 Creazione di un osservatorio sul sistema socioeconomico del territorio
- 63 Innovation Academy: creazione di uno spazio di scambio
- 70 City Logistic Network
- 72 Promozione dell'economia circolare
- 75 Istituzione del tavolo di coordinamento per la gestione dei rifiuti
- 78 Recupero e rifunzionalizzazione del complesso denominato "ex schiuditoio" presso la località Sa Illetta per la creazione di un Agrifood Hub

PROGRAMMI DI RIFERIMENTO PROGRAMMAZIONE EUROPEA 2021- 2027

- Single Market Programme
- FESR 2021-2027
- LIFE
- URBACT
- ESPON
- FSE+
- FEASR

INDICATORI DI MONITORAGGIO

- iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21)
- iOG 1.2 Numero di produttori alimentari che hanno beneficiato di formazione o assistenza tecnica negli ultimi 12 mesi (indicatore MUFPP 30)
- iOG 1.4 Numero di residenti all'interno del confine metropolitano con accesso ad un orto urbano (indicatore MUFPP 25)
- iOG 2.2 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP)
- iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128)
- iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affronti in modo appropriato questioni pratiche di: i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43)
- iOG 3.5 Volume totale annuo di eccedenze alimentari recuperate e ridistribuite per il consumo umano diretto (indicatore MUFPP 44)
- iOG 3.6 Percentuale annuale di rifiuti organici urbani raccolti che vengono riutilizzati nella produzione agricola che si svolge all'interno dei confini comunali (indicatore MUFPP 33)
- iOG 3.7 Esistenza di politiche/programmi che si occupano della riduzione delle emissioni di gas serra in diverse parti della filiera alimentare (indicatore 34 MUFPP)
- iOG 3.8 Percentuale di persone sostenute da programmi di assistenza alimentare (indicatore MUFPP 19)
- iOG 4.2 Presenza di una piattaforma multi-stakeholder per la pianificazione e gestione delle politiche alimentari (e.g. consiglio per la politica alimentare, partenariati alimentari, coalizioni) (indicatore 2 MUFPP)

IL CIBO COME CHIAVE DELLA POLITICA URBANA

4 OBIETTIVO GENERALE

Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione.

AZIONI

- 1 LA CITTADELLA DEL CIBO
- 2 EXPO DEL CIBO METROPOLITANO
- 3 CREAZIONE DI UN MARCHIO D'AREA E MARKETPLACE
- 4 DISTRETTI RURALI DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI
- 5 PROMOZIONE DEI PRODOTTI LOCALI NEL TURISMO CROCIERISTICO
- 6 CONTEST CULINARIO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI
- 7 PROMOZIONE E SOSTEGNO ALLE SAGRE LOCALI
- 8 PERCORSI ESPERIENZIALI: PASSEGGIATA TRA LE CANTINE

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE



POLITICA AGRICOLA COMUNE



STRATEGIA SARDEGNA 2030

+ SOCIALE
SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA

+ VERDE
SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

+ VICINA
SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI,
IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

PIANO STRATEGICO METROPOLITANO

- 1 Progetto N1 Creazione di un marchio d'area
- 3 Progetto N. 3 Riqualificazione dei mercati civici in chiave multifunzionale e promozionale
- 4 Progetto N. 4 Realizzazione di una campagna di promozione di prodotti e eventi locali
- 5 Progetto N.5 Contest culinario per valorizzare le eccellenze agro-alimentari locali
- 6 Progetto N. 6 Mappatura vocazionale e costruzione di un'Agenda Metropolitana dei servizi e dei prodotti
- 9 Progetto N. 9 Rafforzamento del Turismo crocieristico anche attraverso la creazione di partnership con compagnie di crociera
- 12 Progetto N. 12 Promozione e sostegno alle sagre locali
- 21 Progetto N.21 Rafforzamento della relazione tra agricoltura e ambito urbano attraverso la creazione di orti urbani e distretti agricoli

PROGRAMMI DI RIFERIMENTO PROGRAMMAZIONE EUROPEA 2021- 2027

- Single Market Programme
- FESR 2021-2027
- LIFE
- URBACT
- ESPON
- FSE+
- FEASR

INDICATORI DI MONITORAGGIO

- iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21)
- iOG 2.4 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP)
- iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128)
- iOG 4.3 Numero/percentuale di aziende agricole nella regione metropolitana che vendono direttamente ai consumatori (indicatore 66 CRFS toolkit)
- iOG 4.4 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit)
- iOG 4.5 Proporzioni di terreni agricoli nell'area comunale destinati ad agricoltura sostenibile (indicatore MUFPP 29)

1.1 ORTIAMO

Il progetto prevede la realizzazione di orti urbani in aree della Città Metropolitana di Cagliari da riqualificare, incentivando l'utilizzo di questi spazi non solo come luoghi di rigenerazione ambientale, ma anche come centri di produzione e di aggregazione sociale positiva e di informazione-educazione sulla sostenibilità ambientale e sulla salute.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: Migliorare l'accesso a prodotti sani e sostenibili nella Città Metropolitana di Cagliari</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>I comuni della Città Metropolitana di Cagliari nell'ultimo decennio hanno avviato varie sperimentazioni di orticoltura urbana, che rappresentano un patrimonio prezioso di conoscenze e competenze da mettere a valore. Numerose le esperienze di agricoltura urbana: recupero di aree da destinare al verde urbano, apicoltura, agricoltura sociale a Cagliari, Sestu, Decimomannu, Assemini, Capoterra.</p> <p>La Città Metropolitana di Cagliari può fungere da collettore di queste esperienze rilanciando un progetto che coinvolga tutti i comuni dell'area, le associazioni di promozione sociale, scuole, associazioni di quartiere e altri enti.</p> <p>Inoltre, attraverso la piattaforma partecipativa LABMET, la Città Metropolitana ha effettuato una mappatura delle aree verdi di Città Metropolitana, mettendo a sistema le mappature di ogni singolo ente e coinvolgendo i cittadini in un progetto di mappatura di alberi da frutta nel territorio.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Co-progettazione di interventi insieme ad associazioni e altri enti interessati che possono contemplare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prodotti e servizi che migliorano le soluzioni basate sulla natura, promuovono gli spazi verdi e sostengono il greening urbano; • co-progettazione e co-tutela degli spazi verdi e delle soluzioni basate sulla natura attraverso partnership pubblico-privato e la partecipazione sociale, ad esempio attraverso accordi con piccoli proprietari terrieri che vogliono recintare l'area verde con degli alberi da frutto (chiudende di frutta); • attivazione sociale e attività educative su soluzioni basate sulla natura, accesso e allargamento degli spazi verdi, così come la loro gestione collettiva. <p>Tale azione, terrà conto delle linee guida prodotte all'interno dell'Azione di Sistema del Piano Strategico della Città Metropolitana di Cagliari "Anello Sostenibile".</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Studiare o raccogliere degli studi di fattibilità per individuazione di aree verdi 2. Coinvolgimento delle istituzioni e di piccoli proprietari terrieri 3. Preparare un kit contenente materiali didattici e linee guida per l'implementazione dell'iniziativa 4. Presentare il progetto alla comunità 5. Lanciare le Call per la partecipazione alla co-progettazione 6. Valutare le proposte ricevute 7. Avviare le iniziative selezionate 8. Monitorare il progetto
COSTO	Costi di progettazione, costi strumentazione e materiali, promozione, comunicazione: 150.000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Gli impatti delle azioni di rigenerazione urbana sono numerosi: concorrono alla lotta contro la speculazione edilizia, promuovono la riqualificazione delle aree abbandonate, migliorano la salute della comunità e la sostenibilità ambientale.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) • iOG 1.4 Numero di residenti all'interno del confine metropolitano con accesso ad un orto urbano (indicatore MUFPP 25) • iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP) • iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Cittadini	Coinvolgere nel progetto Associazioni Comuni Società sportive Scuole	
	Basso	Tenere monitorati USL, enti di ricerca	Informare Fondazioni, associazioni di categoria	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	<p>Progetto N.21 Rafforzamento della relazione tra agricoltura e ambito urbano attraverso la creazione di orti urbani e distretti agricoli</p> <p>Progetto N 32 Identificazione di nuovi spazi per la socialità</p>
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 <p>PAESAGGI ALIMENTAZIONE E SALUTE</p>
	Sardegna 2030	●	<p>+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE</p>

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; URBACT; HORIZON Europe
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	L'azione si presta ad essere finanziata da fondazioni (bancarie, religiose, corporate)




I

1.2 STREET FRUIT: LA FRUTTA CHE FA BENE ALLA SALUTE E ALL'AMBIENTE

Il progetto prevede la piantumazione di alberi da frutto coinvolgendo le associazioni che si occupano di emarginazione sociale.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: Aumentare la disponibilità di verde urbano e di beni alimentari gratuiti nella Città Metropolitana</p>															
CATEGORIA	Azione progettuale															
CONTESTO	La Città Metropolitana di Cagliari ha recentemente avviato un progetto che prevede la possibilità di mappare alberi da frutto esistenti (utilizzando lo strumento osservatorio LABMET) per organizzare campagne di raccolta collaborativa. Il progetto potrebbe dunque estendersi contemplando anche la parte di identificazione di nuovi spazi atti alla crescita delle piante altamente fruibili e/o di interesse sociale (parchi esistenti, parchi delle RSA o ospedali).															
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	L'attività prevede da un lato il coinvolgimento di istituzioni e attori che si occupano del verde urbano e dall'altro associazioni ed enti che si occupano di emarginazione sociale, con l'intenzione di offrire un'opportunità alle fasce più emarginate di visibilità, di socialità e di servizio al territorio.															
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trovare accordi con istituzioni e attori che si occupano del verde urbano nella Città Metropolitana di Cagliari, e dalle altre associazioni ed enti che si occupano di emarginazione sociale per avvio progetto 2. Definire dei luoghi di piantumazione e del numero e tipo di piante da frutta attraverso un processo partecipato e validato da esperti del verde urbano 3. Acquistare e piantumare alberi 4. Organizzare eventi di visibilità per aggregare la cittadinanza 															
COSTO	Costi di consulenza, spazi, acquisto e piantumazione alberi, eventi, formazione, promozione, comunicazione: 150.000 €															
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Gli alberi offrono una vasta gamma di benefici che influenzano positivamente l'ambiente, la salute umana e l'ecosistema in generale: producono ossigeno, assorbendo anidride carbonica, contribuiscono alla regolazione del clima e alla conservazione del suolo. Inoltre, gli alberi da frutto possono essere una fonte di vitamine e favorire il benessere.															
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128) 															
STAKEHOLDER	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2"></th> <th colspan="2">INFLUENZA</th> </tr> <tr> <th>Bassa</th> <th>Alta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="2">INTERESSE</th> <th>Alto</th> <td> Rendere soddisfatti Associazioni </td> <td> Coinvolgere nel progetto Enti locali, uffici preposti al verde urbano Esperti del verde (ricercatori, personale orto botanico) </td> </tr> <tr> <th>Basso</th> <td> Tenere monitorati n.a. </td> <td> Informare Cittadini </td> </tr> </tbody> </table>					INFLUENZA		Bassa	Alta	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Associazioni	Coinvolgere nel progetto Enti locali, uffici preposti al verde urbano Esperti del verde (ricercatori, personale orto botanico)	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini
		INFLUENZA														
		Bassa	Alta													
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Associazioni	Coinvolgere nel progetto Enti locali, uffici preposti al verde urbano Esperti del verde (ricercatori, personale orto botanico)													
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini													

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	<p>Progetto N.21 Rafforzamento della relazione tra agricoltura e ambito urbano attraverso la creazione di orti urbani e distretti agricoli</p> <p>Progetto N. 23. Nature Based Solutions per l'aumento del verde urbano e la mitigazione delle ondate di calore</p>
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 <p>PAESAGGI ALIMENTAZIONE E SALUTE</p>
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; URBACT; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027

I

1.3 SEMINARI SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E GASTRONOMICA E SULLA SOSTENIBILITA'

Il progetto prevede l'organizzazione di un ciclo di seminari sull'educazione alimentare e gastronomica presso l'Università di Cagliari.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: organizzare un ciclo di incontri seminariale sul tema del cibo, della salute e delle tradizioni enogastronomiche locali</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>L'offerta di alta formazione nella Città metropolitana di Cagliari include corsi focalizzati su tematiche ambientali (ingegneria per l'ambiente e il territorio, scienze ambientali e naturali, ingegneria ambientale per lo sviluppo sostenibile, management e monitoraggio del turismo sostenibile, conservazione e gestione dell'ambiente), nutrizionali (scienze degli alimenti e della nutrizione), e di salute (medicina, scienze delle professioni sanitarie della prevenzione). Tuttavia, attualmente, manca un'integrazione tra queste dimensioni.</p> <p>Il progetto prevede quindi l'organizzazione di incontri formativi sul tema del cibo che possano includere le dimensioni di sostenibilità, di educazione alimentare e di educazione gastronomica alle specificità locali.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Ideazione di un ciclo di incontri coordinati da esperti locali, incentrati sul tema del cibo e le proprietà salutistiche, dell'importanza dei prodotti enogastronomici locali e dell'impatto del sistema produttivo sull'ambiente. Questa iniziativa mira ad accrescere la consapevolezza sull'importanza del cibo e sulle interconnessioni tra settori.</p> <p>Nel caso di una positiva accoglienza del ciclo di seminari si potrebbe prospettare la possibilità di sviluppare in futuro un corso di studi interdisciplinare dedicato a tali tematiche per l'Università.</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valutazione della proposta da parte dell'Università e avvio di accordo di collaborazione 2. Identificazione relatori, modalità e tempistiche 3. Promozione del progetto 4. Monitoraggio e feedback
COSTO	Costi per organizzazione di seminari, docenti, attrezzature e spazi: 100.000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Aumento delle conoscenze legate al cibo che si traducono, da un lato in una maggiore consapevolezza di quello che si acquista e si mangia, e dall'altro in opportunità di lavoro sul tema della sostenibilità e dell'alimentazione.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 4.4 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit) • iOG 1.3 Numero di (tipi di) opportunità per l'apprendimento legato all'alimentazione e lo sviluppo delle competenze nel campo di i) alfabetizzazione alimentare e nutrizionale, ii) formazione e occupazione; iii) leadership (indicatore 24 MUFPP)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Studenti Cittadini	Coinvolgere nel progetto Università di Cagliari Associazioni
Basso		Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 22 Promozione dei centri di educazione ambientale e sociale
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSE+ 2021-2027

I

1.4 PERCORSI DI FORMAZIONE IN AGRICOLTURA SOSTENIBILE E MULTIFUNZIONALE

Il progetto prevede l'organizzazione di più incontri formativi professionalizzanti gratuiti aperti a giovani under 35, cittadini stranieri e donne, volti a promuovere competenze specifiche sul tema dell'agricoltura sostenibile e sul tema della multifunzionalità in agricoltura.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1</p> <p>Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: Sviluppare competenze su pratiche colturali eco-sostenibili</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>L'agricoltura sostenibile va oltre una semplice opzione; rappresenta un requisito imprescindibile per tutelare una delle fondamentali attività umane e per assicurare alimenti a una popolazione in costante aumento. L'innovazione tecnologica svolge un ruolo fondamentale quando si parla di modelli di agricoltura sostenibile.</p> <p>Sul tema della transizione verso un'agricoltura sostenibile e produzioni agricole con impatti ambientali ridotti, la Sardegna ha elevate prestazioni sul piano della riduzione dei fertilizzanti distribuiti in agricoltura, dove la quantità utilizzata è inferiore del 67% rispetto alla media nazionale, così come dei prodotti fitosanitari impiegati, che risultano inferiori di oltre l'80%. Migliorabile invece la produzione per unità di lavoro delle aziende agricole, così come la superficie agricola interessata da coltivazioni biologiche, che risulta più bassa della media italiana di oltre il 50% (fonte Sardegna Strategia 2030). Confrontando le prestazioni regionali con quelle degli altri territori, la regione si colloca però tra le ultime posizioni per tasso di crescita delle coltivazioni biologiche rispetto alla superficie agricola complessiva utilizzata (fonte Sardegna Strategia 2030).</p> <p>La Città Metropolitana di Cagliari vuole aumentare le competenze professionali degli operatori del settore agroalimentare per contribuire ad aumentare la porzione di territorio coltivata in modo sostenibile e innovativo e che protegga la biodiversità.</p> <p>La scelta di favorire giovani, stranieri e donne è dettata dalle seguenti considerazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in Sardegna la percentuale di donne che lavorano è del 46,5% distanziandosi di 4,3 punti percentuali dalla media nazionale (50,8%) Dunque, nella regione meno della metà delle donne svolge un lavoro retribuito (fonte ANPAL, 2022); • il tasso di occupazione medio tra i giovani uomini e donne di età tra 18 e 29 anni, nelle regioni del sud è solo del 29,0%. La media nazionale è del 41,9% con punte fino al 53,4% nelle regioni del nord-est. In questo contesto la Sardegna si distingue tra le regioni del Mezzogiorno con un tasso di occupazione tra i giovani di 32,9% nel 2022 (fonte ISTAT, 2022); • la Città Metropolitana di Cagliari vede acuirsi (rispetto alla media nazionale) lo schiacciamento della manodopera non comunitaria verso mansioni non qualificate (il 50% svolge un lavoro manuale non qualificato, a fronte del 36,1% registrato in Italia) e scarsamente retribuite (fonte ISTAT, 2022).
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Percorsi teorici e pratici. Pianificazione e organizzazione di una squadra dedicata al progetto, con esperti formati e aggiornati sulle tecniche di agricoltura sostenibile: agricoltura biologica, biodinamica, permacultura, agricoltura idroponica, soluzioni innovative di miglioramento in relazione all'adattamento al cambiamento climatico, creando collaborazione con enti universitari, centri di ricerca ed esperti del settore.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare il team di professionisti dedicato 2. Preparare e firmare un accordo con enti di formazione professionale per la certificazione del corso 3. Identificare degli spazi e delle attrezzature necessarie per l'organizzazione dei corsi 4. Organizzare lezioni teoriche, pratiche e dimostrative sulle diverse tecniche agricole 5. Creare risorse didattiche 6. Promuovere il corso
COSTO	Costi di consulenza, spazi, risorse didattiche, formazione, promozione, comunicazione: 100.000 €

IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'attiva partecipazione all'apprendimento consentirà agli individui di interiorizzare i meccanismi e le tecniche per abbracciare un modello alimentare più salutare e sostenibile. In aggiunta, la possibilità di conseguire una certificazione professionale potrebbe aprire nuove prospettive occupazionali nel settore			
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) iOG 1.2 Numero di produttori alimentari che hanno beneficiato di formazione o assistenza tecnica negli ultimi 12 mesi (indicatore MUFPP 30) iOG 4.5 Proporzioni di terreni agricoli nell'area comunale destinati ad agricoltura sostenibile (indicatore MUFPP 29) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Studenti e iscritti a istituti agro-alimentari Persone interessate ad un reinserimento professionale Agricoltori	Coinvolgere nel progetto Enti di formazione Esperti del settore Enti locali
		Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Scuole di grado secondario

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 2 Sviluppo di competenze delle aziende agricole multifunzionali
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 TUTELA DELL'AMBIENTE, PAESAGGI, RICAMBIO GENERAZIONALE, ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE + SOCIALE SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSE+ 2021-2027

1.5 PERCORSI DI FORMAZIONE IN CUCINA SOSTENIBILE

Il progetto prevede l'organizzazione di più incontri formativi professionalizzanti gratuiti, destinati in particolare ai giovani under 35, a stranieri e a donne, volti a promuovere competenze specifiche sul tema della sostenibilità in cucina. In particolare, verranno affrontate esperienze pratiche sulle diverse modalità di cottura e preparazione dei pasti, riutilizzo degli scarti e riduzione degli sprechi, senza compromettere qualità, sicurezza e appetibilità del cibo.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: Creare consapevolezza su temi riguardanti: alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare, riciclo, e stili di vita salutari</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Nel contesto sardo, noto per la sua cucina tradizionale ricca e saporita, l'obiettivo è preservare le tradizioni gastronomiche locali, valorizzando al contempo pratiche culinarie più sostenibili. Si metterà l'accento sulla riduzione degli sprechi alimentari, considerando l'importanza di riutilizzare al meglio gli scarti alimentari prodotti in cucina. Nel complesso, questo progetto sarà un'opportunità per consumatori, addetti alla ristorazione, studenti, persone in cerca di uno sbocco professionale, di imparare come gustare e far gustare la cucina sarda in modo sostenibile.</p> <p>La scelta di favorire giovani, stranieri e donne è dettata dalle seguenti considerazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in Sardegna la percentuale di donne che lavorano è del 46,5% distanziandosi di 4,3 punti percentuali dalla media nazionale (50,8%) Dunque, nella regione meno della metà delle donne svolge un lavoro retribuito (fonte ANPAL, 2022); • il tasso di occupazione medio tra i giovani uomini e donne di età tra 18 e 29 anni, nelle regioni del sud è solo del 29,0%. La media nazionale è del 41,9% con punte fino al 53,4% nelle regioni del nord-est. In questo contesto la Sardegna si distingue tra le regioni del Mezzogiorno con un tasso di occupazione tra i giovani di 32,9% nel 2022 (fonte ISTAT, 2022); • La Città Metropolitana di Cagliari vede acuirsi (rispetto alla media nazionale) lo schiacciamento della manodopera non comunitaria verso mansioni non qualificate (il 50% svolge un lavoro manuale non qualificato, a fronte del 36,1% registrato in Italia) e scarsamente retribuite (fonte ISTAT, 2022).
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Percorsi teorici e pratici. Pianificazione e organizzazione di una squadra dedicata al progetto, con esperti chef formati e aggiornati sulle tecniche di cottura sostenibili da implementare in un contesto di ristorazione collettiva o nelle cucine in un contesto familiare. Collaborazione con agricoltori e nutrizionisti per moderare gli incontri di formazione sui benefici legati ad un'alimentazione sana e sostenibile. Raccogliere risorse tra cui attrezzature da cucina e materiale didattici.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare il team di professionisti dedicato 2. Preparare e firmare un accordo con enti di formazione professionale per la certificazione del corso 3. Identificare degli spazi e delle attrezzature necessarie per l'organizzazione dei corsi 4. Organizzare delle lezioni teoriche, pratiche e dimostrative sulle diverse tecniche di cottura sostenibili, sul riutilizzo creativo degli scarti, utilizzando ingredienti locali e di stagione 5. Creare risorse didattiche come ricettari, guide sul riutilizzo degli scarti e materiali informativi per i partecipanti attraverso laboratori 6. Promuovere il corso
COSTO	Costi di consulenza, spazi, attrezzature, formazione, promozione, comunicazione: 300.000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'attiva partecipazione all'apprendimento consentirà agli individui di interiorizzare i meccanismi e le tecniche per abbracciare un modello alimentare più salutare e sostenibile. In aggiunta, la possibilità di conseguire una certificazione professionale potrebbe aprire nuove prospettive occupazionali nel settore.

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) iOG 1.3 Numero di (tipi di) opportunità per l'apprendimento legato all'alimentazione e lo sviluppo delle competenze nel campo di i) alfabetizzazione alimentare e nutrizionale, ii) formazione e occupazione; iii) leadership (indicatore 24 MUFPP) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Cittadini	Coinvolgere nel progetto Enti di formazione Esperti del settore Enti locali
		Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Ristoratori Scuole alberghiere

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 2 Sviluppo di competenze delle aziende agricole multifunzionali
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE + SOCIALE SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSE+ 2021-2027

I 1.6 SOCIAL EATING: IL NETWORK DEL MANGIARE INSIEME

Il progetto prevede la creazione e promozione di un'applicazione mobile (APP) per gestire un servizio di social eating, inteso come la pratica di riunire diversi individui per condividere un pasto in un contesto sociale. Il fine è di stimolare il consumo di cibi sani e ricette tipiche del territorio della Città Metropolitana di Cagliari da parte di tutta la popolazione e al contempo promuovere l'aggregazione sociale, la condivisione di prodotti e le pratiche culinarie, incluse quelle antispreco.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: promuovere l'aggregazione sociale e la condivisione attraverso il cibo</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Il contesto della Città Metropolitana di Cagliari è caratterizzato dalla presenza di diversi prodotti, tradizioni e preparazioni culinarie tipiche, specialmente custodite e realizzate da persone delle più avanzate fasce di età. Inoltre, il tessuto locale vede un crescente numero di anziani e famiglie monocomponenti a rischio di isolamento sociale. La socializzazione però è anche un problema crescente tra i giovani adulti, in particolare dopo la pandemia (fonte ISTAT Rapporto sul Benessere equo e sostenibile, 2021). Il cibo e le tradizioni possono rappresentare uno strumento di unione e condivisione, favorite anche dalla diffusione delle nuove tecnologie che accorciano le distanze. Il progetto si articola in due componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lo sviluppo di una app mobile in grado di offrire spunti di discussione e condivisione di ricette tipiche e casalinghe, la localizzazione di punti di incontro in cui condividere preparazioni culinarie casalinghe; • i punti di incontro si possono ritrovare in abitazioni private, così come spazi di aggregazione esistenti come i Centri di quartiere o Centri per anziani, da coinvolgere nella piattaforma.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Pianificazione e organizzazione di un gruppo dedicato al progetto, con esperti informatici e programmatori per lo sviluppo dell'app. Collaborazione con gestori di spazi di aggregazione locali come i Centri di quartiere o Centri per anziani, di ristorazione privata della Città Metropolitana di Cagliari come bar e ristoranti che offrono cucina tipica e salutare.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ricercare e coinvolgere esperti informatici e programmatori per lo sviluppo dell'app 2. Ricercare, coinvolgere e promuovere l'iniziativa a spazi di aggregazione esistenti come i Centri di quartiere o Centri per anziani, a pubblici esercizi come bar, ristoranti, trattorie, parchi all'aperto 3. Promuovere il progetto alla popolazione 4. Effettuare il monitoraggio del progetto
COSTO	Costi di sviluppo: 300,000€
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Il progetto può sostenere il confronto e l'aggregazione intergenerazionale e intragenerazionale valorizzando le tipicità territoriali, le tradizioni e la socializzazione grazie al cibo, includendo il recupero di antiche pratiche popolari antispreco.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Cittadini, in particolare: Giovani Anziani Famiglie, comprese quelle monocomponenti	Coinvolgere nel progetto Gestori di centri di aggregazione Pubblici servizi (bar, ristoranti e trattorie)	
	Basso	Tenere monitorati Centri di aggregazione	Informare Cittadini	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N 4 Realizzazione di una campagna di promozione di prodotti e eventi locali Progetto 13 App metropolitana su eventi e luoghi del territorio
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	 
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Horizon Europe; URBACT
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	Fondazioni



1.7 NONNI IN PASTA: LABORATORI DI CUCINA TRADIZIONALE NELLE SCUOLE PRIMARIE

"Nonni in Pasta" è un progetto che propone laboratori di cucina tradizionale sarda nelle scuole primarie. L'iniziativa coinvolge i nonni, trasmettendo alle nuove generazioni le ricette e le tecniche culinarie tipiche della Sardegna. L'obiettivo è preservare e valorizzare la tradizione gastronomica locale, oltre a favorire un legame intergenerazionale unico. I bambini hanno l'opportunità di imparare direttamente dagli anziani le arti culinarie tradizionali, contribuendo così alla conservazione del patrimonio culturale e al mantenimento delle radici della cucina sarda.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1</p> <p>Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: perseguire azioni di promozione della consumazione di cibi e/o ricette locali nel territorio metropolitano come stimolatori di aggregazione sociale e condivisione</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>L' evidente aumento dell'età della popolazione nella Città Metropolitana di Cagliari è indicato dall'indice di vecchiaia (numero di anziani ogni cento giovani), significativamente superiore alla media nazionale, registrando un valore di 226,72 rispetto a 187,9 secondo i dati dell'ISTAT.</p> <p>In un contesto in cui si osserva un significativo processo di invecchiamento della popolazione, emerge l'importanza di un coinvolgimento degli anziani come protagonisti attivi della vita cittadina. Quest'iniziativa non solo valorizza le tradizioni culinarie della Sardegna nelle scuole primarie, ma rappresenta anche un efficace mezzo per promuovere l'inclusione degli anziani nel processo educativo, creando un ponte intergenerazionale che contribuisce al benessere della comunità.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Pianificazione e organizzazione di un percorso formativo attraverso laboratori di cucina per i bambini delle scuole primarie della Città Metropolitana di Cagliari. Identificazione e coinvolgimento attivo degli anziani interessati a condividere le loro conoscenze culinarie tradizionali. Promozione delle attività e dei risultati del progetto attraverso canali locali e sociali per aumentare la consapevolezza e l'interesse nella comunità. Collaborazione con enti del territorio per il rifornimento delle materie prime.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coinvolgimento attivo della comunità anziana, individuando coloro che desiderano condividere le loro competenze culinarie 2. Definizione di un programma dettagliato per i laboratori, specificando le ricette tradizionali da insegnare e le modalità di coinvolgimento dei bambini 3. Stipula di accordi con le scuole primarie per l'integrazione del progetto nel curriculum e la programmazione degli incontri 4. Registrazione e documentazione delle esperienze, delle ricette e dei momenti significativi, condivisi successivamente attraverso canali locali e online 5. Sensibilizzazione della comunità locale sull'importanza del progetto e sulla valorizzazione delle tradizioni culinarie
COSTO	Costi di pianificazione, gestione operativa laboratori, promozione e comunicazione, formazione: 100,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'attivazione di percorsi di educazione e sensibilizzazione in giovane età permette di contribuire a creare abitudini alimentari sane e consapevoli, con ricadute positive per l'intera società. Agire inoltre sugli alunni permette a sua volta di influenzare anche le famiglie, aumentando i beneficiari dell'azione
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Alunni Comuni della Città Metropolitana di Cagliari	Coinvolgere nel progetto Ambito Territoriale Scolastico Scuole selezionate Associazioni del territorio Anziani
Basso		Tenere monitorati n.a.	Informare Famiglie e comunità	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Eu4Health, AGRIP MULTI
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSC
ALTRO	Fondazioni, MIUR

1.8 FOOD SUMMER CAMP

Il progetto prevede l'offerta da parte della Città Metropolitana di Cagliari di un campo estivo per bambini sul tema del cibo e dell'attività fisica.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo Generale 1 Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio</p> <p>Obiettivo specifico: Creare consapevolezza su temi riguardanti: alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare, riciclo, e stili di vita salutari tra i bambini della Città Metropolitana di Cagliari</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	La povertà educativa è un concreto problema in alcune aree della Città Metropolitana che sconta la mancanza di spazi e opportunità di aggregazione sociale e di istruzione (fonte Save the Children, 2023). Istruire i ragazzi sulla scelta di cibi sani e coinvolgerli nella preparazione di prodotti tipici della cucina sarda e incoraggiarli all'attività fisica sono azioni che la Città Metropolitana di Cagliari intende promuovere, con l'obiettivo di favorire il benessere dei bambini e delle bambine grazie alla promozione di conoscenze e abitudini che porteranno a uno stile di vita più sano e sostenibile, riducendo così i rischi legati all'obesità e alle malattie non trasmissibili che incidono sulla popolazione giovanile sarda in misura rilevante. Attraverso il gioco inoltre, è possibile insegnare anche alle generazioni più giovani la cucina, salutare e sostenibile, come è quella della tradizione sarda.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Pianificazione e organizzazione di un campo estivo, con educatori esperti in scienze alimentari e chef. Creazione di un curriculum formativo per diverse fasce d'età, che racchiuda attività e giochi di diverso livello e interazione. Collaborazione con agricoltori e nutrizionisti per moderare incontri di formazione sui benefici legati ad un'alimentazione sana e sostenibile. Raccogliere risorse tra cui attrezzature da cucina e materiale didattico.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizzare e sviluppare l'offerta formativa e il percorso educativo 2. Individuare luoghi (spiagge, agriturismi, ecc) dove tenere il centro estivo 3. Promuovere il progetto nelle scuole 4. Organizzare giochi e attività di intrattenimento pratiche e dimostrative sull'importanza di una sana alimentazione coinvolgendo i partecipanti nella preparazione di piatti sani 5. Inserire il progetto tra le attività di welfare aziendale per i genitori 6. Creare risorse didattiche come ricettari, vlog, guide sulla corretta e sana alimentazione con materiali informativi per i partecipanti 7. Creare opportunità di lavoro per adulti e ragazzi nell'ottica di insegnare divertendo un'alimentazione sana e sostenibile
COSTO	Costi di consulenza, spazi, modelli formativi risorse didattiche per attività di cucina, formazione, promozione, comunicazione: 250.000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'apprendimento attraverso il gioco è un approccio educativo che coinvolge gli individui in un contesto informale, rendendo il processo di apprendimento più coinvolgente, divertente e motivante. I bambini avranno la possibilità di interiorizzare così stili di vita sani e imparare l'arte della cucina giocando.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 2.3 Percentuale di bambini e giovani (sotto i 18 anni) che beneficiano di programmi di alimentazione scolastica (indicatore MUFPP 20) • iOG 2.4 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Famiglie Ragazzi	Coinvolgere nel progetto Enti locali Associazioni Esperti nutrizionisti e di attività fisica	
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Scuole	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano strategico Metropolitan	●	Progetto N. 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	+ SOCIALE SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA + VICINA SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSE+
ALTRO	Fondazioni; MIUR; Dipartimento per le politiche della famiglia

2

2.1 BE BIRDI: CAMPAGNA PERMANENTE PER IL CONSUMO DI CIBO SANO E SOSTENIBILE

Il progetto prevede l'avvio di una campagna di comunicazione permanente promossa dalla Città Metropolitana di Cagliari per aumentare il consumo di cibo sano e sostenibile, che funge anche da volano per lo sviluppo di una serie di azioni specifiche da realizzare nel contesto metropolitano.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 2</p> <p>Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana</p> <p>Obiettivo specifico: aumentare le conoscenze della popolazione dell'area metropolitana sull'impatto delle abitudini alimentari e diffondere strategie e consigli per migliorare la salute</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Vivere in modo sano significa avere l'opportunità, la capacità e la motivazione di agire in modo da influire positivamente sul proprio benessere fisico e mentale. Prestare attenzione a ciò che si mangia, essere fisicamente attivi e imparare di più sul cibo e su sé stessi può aiutare a raggiungere i propri obiettivi di salute e allo stesso tempo contribuire alla salute pubblica e del pianeta. Le azioni di <i>awareness</i> possono contribuire ad accrescere la consapevolezza dei consumatori sull'impatto ambientale degli attuali sistemi alimentari e stili di vita e può contribuire a diffondere la conoscenza su azioni concrete da attuare per salvaguardare la propria salute.</p> <p>L'obiettivo di questa campagna di comunicazione, innovativa per la Regione Autonoma della Sardegna, è di contribuire a creare un sistema alimentare benefico sia per le persone che per il pianeta nel lungo periodo.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>La sensibilizzazione richiede strategie di comunicazione efficaci per raggiungere l'obiettivo desiderato. La campagna può essere condotta attraverso diversi canali con modalità digitali e/o tradizionali. I canali digitali includono i social network, siti web, blog, l'individuazione di personalità influenti che possano fungere da testimonials. Canali tradizionali possono essere poster, cartellonistica, gadgets, organizzazione di eventi specifici, eventuale pubblicità alla radio, e/o televisione.</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire gli obiettivi della campagna di comunicazione, target e messaggi 2. Acquisire servizi di consulenza per la gestione della campagna e definizione della strategia e del piano di implementazione 3. Coinvolgere gli stakeholder 4. Lanciare la campagna di comunicazione ed effettuare il monitoraggio 5. Organizzare un evento di chiusura della campagna
COSTO	Costi di attività di pianificazione, comunicazione, campagne di monitoraggio: 80,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	La campagna ha come fine ultimo quello di promuovere il cambiamento dei comportamenti alimentari dannosi per la salute dei cittadini. L'effetto spillover delle campagne di comunicazione permette il raggiungimento di un numero elevato di persone.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 4.1 Numero annuale di eventi e campagne volte a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari (indicatore MUFPP 42) • iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP)

STAKEHOLDER	INFLUENZA		
			Bassa
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Produttori e associazioni di produttori Consumatori adulti/adolescenti/bambini	Coinvolgere nel progetto Istituti scolastici GDO Ristoratori
	Basso	Tenere monitorati Centri di ricerca ASL	Informare Associazioni Società sportive

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute.
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Citizens, Equality, Rights and Values (CERV); LIFE; URBACT
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	L'azione si presta ad essere finanziata da fondazioni (bancarie, religiose, corporate)

2.2 OSSERVATORIO ALIMENTARE

Il progetto prevede l'istituzione di un progetto di ricerca multidisciplinare, finalizzato a comprendere abitudini alimentari e stili di vita nella Città Metropolitana di Cagliari e a comprendere l'impatto e le conseguenze economiche, sanitarie e sociali che essi hanno sul territorio.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 2</p> <p>Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana</p> <p>Obiettivo specifico: Mappare le abitudini alimentari e di consumo delle famiglie della Città Metropolitana di Cagliari per realizzare politiche e strategie sul tema del cibo basate sulle evidenze</p>
CATEGORIA	Azione progettuale e azione di governance
CONTESTO	I dati esistenti sulle abitudini alimentari della popolazione sarda sono pochi e su base regionale. Non vi sono studi specifici su consumi, preferenze alimentari e tendenze nutrizionali della popolazione della Città Metropolitana di Cagliari. Un osservatorio metropolitano potrebbe identificare problemi di salute pubblica, come l'aumento delle malattie non trasmissibili e correlate come l'obesità, valutare l'impatto delle politiche alimentari e promuovere un'educazione alimentare basata su scelte sane e sostenibili. L'osservatorio è inoltre uno strumento utile a divulgare e diffondere un'informazione trasparente attraverso la pubblicazione dei dati ottenuti, creando interazione e confronto tra gli attori coinvolti.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Definizione di parametri scientifici per la valutazione dello status nutrizionale della popolazione e degli impatti dei diversi stili alimentari sulla salute. Campionamento della popolazione e analisi dei dati, tramite lo strumento osservatorio di LABMET (che si occupa di raccogliere e divulgare informazioni sul territorio urbano). Creazione di un'app predisposta dalla Città Metropolitana di Cagliari, collaborando con enti pubblici, istituti di ricerca, università, ONG e organizzazioni sanitarie per condividere risorse e competenze.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare ricerche e studi per definire parametri per la valutazione dello stato nutrizionale della popolazione 2. Sviluppare il software 3. Svolgere raccolta e analisi dati 4. Gestire la restituzione dei dati e promozione di attività specifiche 5. Monitorare i risultati 6. Redigere rapporti periodici 7. Prestare un supporto alla legislazione alimentare
COSTO	Costi di studi e analisi sul campo, pianificazione attività: 300,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Comprendere le dinamiche di consumo, degli stili di vita della popolazione nella Città metropolitana di Cagliari può permettere agli enti locali coinvolti di adottare politiche e strategie basate sulle evidenze.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 4.3 Presenza di un meccanismo di monitoraggio/valutazione per la raccolta e l'analisi dei dati dei sistemi alimentari urbani per informare le politiche municipali sulle politiche alimentari urbane (indicatore 3 MUFPP) • iOG 2.5 Prevalenza di sovrappeso o obesità tra gli adulti, giovani e bambini (indicatore 13 MUFPP) • iOG 2.6 Numero di adulti con il diabete di tipo 2 (indicatore 11 MUFPP) • iOG 2.7 Consumo medio di carne individuale (indicatore 9 MUFPP) • iOG 2.8 Costo di un paniere di cibo nutriente nella città/comunità (indicatore 9 MUFPP) • iOG 2.9 Diversità dietetica minima per le donne in età riproduttiva (indicatore 7 MUFPP) • iOG 2.10 Percentuale di famiglie a rischio di insicurezza alimentare secondo la scala FIES (Food Insecurity Experience Scale) (indicatore MUFPP 18)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
			INTERESSE	Alto
Basso	Tenere monitorati GDO Associazioni benefiche	Informare Studenti Famiglie		

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 43 Creazione di un osservatorio in campo socioeconomico
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	+ VICINA SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	ESPON; Horizon Europeo
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSE+2021-2027
ALTRO	L'azione si presta ad essere finanziata da fondazioni (bancarie, religiose, corporate)

2.3 TAVOLO TECNICO DI LAVORO SUL SISTEMA DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Il progetto prevede l'organizzazione di un tavolo di dialogo e formazione sul tema delle mense nella Città Metropolitana di Cagliari con l'obiettivo di incrementare la conoscenza e la collaborazione reciproca, la messa in comune dei dati e delle informazioni, diffondere linee guida su come organizzare i servizi e offrire formazione per tutti gli operatori del settore.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 2</p> <p>Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana</p> <p>Obiettivo specifico: Sostenere l'applicazione dei principi di una sana alimentazione con prodotti di qualità, locali e sostenibili</p>
CATEGORIA	Azione di governance
CONTESTO	<p>L'analisi delle mense scolastiche ha evidenziato un bisogno di condivisione di expertise tra i diversi enti locali coinvolti ed è emersa la necessità di creare un tavolo tecnico per le mense scolastiche fra uffici comunali e la Città Metropolitana di Cagliari sulle gare e capitolati, da diffondere anche alle alte aree metropolitane. Si tratta di un Tavolo che metta insieme gli uffici dei servizi scolastici con i produttori e i gestori delle mense, e che coordini azioni di educazione alimentare. Inoltre, è emersa la necessità di formare gli operatori su questioni tecniche (applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), codice degli appalti, scrittura di capitolati e contratti di appalto), metodi di cottura, utilizzo delle strumentazioni, presentazione del piatto e food design.</p> <p>Il tavolo di lavoro tecnico dopo un primo anno di attività specifico sul tema della ristorazione scolastica potrebbe essere esteso alla ristorazione collettiva in generale.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Il tavolo tecnico dovrà coinvolgere funzionari pubblici dei comuni, le scuole e gli insegnanti, le istituzioni pubbliche impegnate nell'educazione alimentare, le associazioni legate al cibo a vario titolo. La predisposizione del piano di azione permetterà di raggiungere gli obiettivi definiti, con il supporto di strumenti operativi individuati. Il tavolo dovrà riunirsi una volta al mese e creare strumenti operativi di coordinamento e comunicazione, sia all'interno che verso l'esterno.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire dei criteri di appartenenza al tavolo tecnico 2. Formalizzare il tavolo 3. Definire degli obiettivi e predisporre il piano delle azioni (con focus su diffusione delle conoscenze, formazione, comunicazione) 4. Valorizzare i prodotti del territorio, i prodotti bio e a basso impatto ambientale 5. Individuare gli strumenti operativi a supporto e di circolazione delle informazioni 6. Definire il soggetto coordinatore e del perimetro delle azioni e delle analisi
COSTO	Costi di pianificazione, gestione operativa del tavolo, promozione e comunicazione, formazione: 500,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'introduzione nei menù di prodotti del territorio, di prodotti non processati, biologici, salutistici ed a bassa impronta di carbonio avrà un forte effetto sulla sostenibilità ambientale e sulla salute dei bambini e dei cittadini.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 4.2 Presenza di una piattaforma multi-stakeholder per la pianificazione e gestione delle politiche alimentari (ad esempio consiglio per la politica alimentare, partenariati alimentari, coalizioni) (indicatore 2 MUFPP)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Scuole Ospedali Altri luoghi che ospitano mense pubbliche	Coinvolgere nel progetto Enti locali Società di ristorazione collettiva Laore e altri esperti tecnici	
	Basso	Tenere monitorati n.d.	Informare Famiglie	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 44 Istituzione di tavoli di coordinamento intercomunali e intersettoriali
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VICINA SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
----------------------------	----------------

2.4 MOVING VEG CORNER

Il progetto prevede l'offerta da parte della Città Metropolitana di Cagliari di un *corner* di frutta e verdura fresca nelle spiagge o nei parchi del territorio di area vasta, rivolto principalmente ad atleti agonisti e non agonisti, per incentivare il consumo di cibi salutari nei diversi momenti dell'attività sportiva individuale.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 2</p> <p>Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana</p> <p>Obiettivo specifico: Creare consapevolezza su temi di alimentazione sana e sostenibile nei soggetti che praticano attività sportiva all'aperto di diversa intensità, valorizzando spazi e luoghi dedicati alla cura della mente e del corpo.</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	La Città Metropolitana presenta un'ampia gamma di opportunità per l'attività sportiva in ambiente acquatico, tra cui il windsurf, la vela, la subacquea, il kayak e il surf, La spiaggia del Poetto, ad esempio, costituisce una destinazione di notevole popolarità tra residenti e visitatori. Non solo, esistono nell'area diverse aree verdi e parchi attrezzati che offrono luoghi ideali per praticare l'attività sportiva all'aperto. È scientificamente provato che il consumo di frutta e verdura pre, durante e post attività fisica individuale contribuisce sia al benessere complessivo, sia a prestazioni sportive ottimali. Offrire prodotti alimentari salutari per l'attività sportiva diversificati per fasce d'età e per grado di intensità sportiva, in luoghi altamente fruiti dalla cittadinanza, può contribuire positivamente all'adozione di stili di vita più sani e consapevoli da parte della cittadinanza.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Si prevede una fase di pianificazione e studio di fattibilità economica del progetto, valutando gli attori da coinvolgere, pianificando l'approvvigionamento di frutta e verdura fresca e comprendendo le migliori strategie di marketing. Le ricette dovranno essere redatte da esperti nutrizionisti.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Condurre un'approfondita analisi del contesto e delle caratteristiche delle spiagge e dei parchi o altri spazi adatti nell'area metropolitana di Cagliari, identificando le località più adatte per l'insediamento del corner 2. Intraprendere negoziazioni con le autorità locali, le associazioni sportive e altri stakeholders per stabilire collaborazioni e partnership finalizzate a facilitare l'implementazione del progetto 3. Coordinare l'approvvigionamento di frutta e verdura fresca attraverso accordi con fornitori locali, eccedenze di mercato da grande distribuzione organizzata (GDO), garantendo un flusso regolare di prodotti di alta qualità 4. Progettare e allestire gli spazi destinati al corner, prevedendo infrastrutture mobili o temporanee, nonché l'installazione di attrezzature idonee per la conservazione e la presentazione dei prodotti 5. Definizione dei profili salutistici e modelli alimentari salutistici, differenziati per tipologie di sportivi e cluster di cittadini, in funzione di stili di vita, età sesso e valori biomedici. 6. Implementare strategie di promozione e marketing per informare e coinvolgere il pubblico target attraverso canali appropriati come social media, cartellonistica, e collaborazioni con eventi sportivi locali.
COSTO	Costi di consulenza di pianificazione, acquisto/locazione corner, definizione profili salutistici e modelli alimentari sostenibili, approvvigionamento prodotti, gestione operativa: 200.000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Il posizionamento del <i>corner</i> in luoghi altamente fruiti può contribuire positivamente all'adozione di stili di vita più sani e consapevoli da parte della cittadinanza. Il corner potrebbe assumere personale con un'ottica di reinserimento sociale di persone svantaggiate. In particolare il progetto potrebbe essere dedicato all'inserimento di giovani donne NEET in un percorso di reinserimento lavorativo e sociale, avendo quindi un impatto positivo sul tessuto economico metropolitano.

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP) iOG 2.2 Esistenza di politiche / programmi che riguardano il consumo di zucchero, sale e grassi in relazione a specifici gruppi target iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Atleti agonisti e non Utenti degli spazi pubblici	Coinvolgere nel progetto Autorità locali ed enti governativi Associazioni sportive e club atletici Fornitori locali di frutta e verdura Associazioni dedite alla promozione della salute Imprese e sponsor commerciali
		Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Associazioni sportive e club atletici Enti pubblici Fornitori locali Scuole Famiglie Lavoratori

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Horizon Europe; URBACT
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	Fondazioni

2.5 LA FRUTTA NON SI BUTTA

Il progetto prevede che nelle scuole dell'area metropolitana venga offerta attivamente a tutti gli alunni una merenda salutare. La Città Metropolitana di Cagliari svolge un ruolo di consulenza e supporto alle agenzie coinvolte per facilitare l'individuazione di strategie sostenibili, mirate ad aumentare l'offerta di alimenti salutarissimi durante la ricreazione, cercando in particolare di attivare collaborazioni con le società di ristorazione.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 2</p> <p>Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutarissimi nella popolazione dell'area metropolitana</p> <p>Obiettivo specifico: Favorire la distribuzione e il consumo di frutta alle scuole primarie della Città Metropolitana di Cagliari</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Secondo gli ultimi dati disponibili (report OKkio alla Salute, ISS, 2019), solo il 28% delle scuole sarde distribuiscono alimenti sani nelle scuole primarie e implementano iniziative di educazione alimentare.</p> <p>Nella Città Metropolitana di Cagliari, nel corso degli anni, vari attori, tra cui Laore, Slow Food, singoli comuni, hanno proposto attività laboratoriali e di sensibilizzazione sull'importanza di una merenda sana, in particolare di frutta in opposizione alle merendine confezionate.</p> <p>Nel percorso avviato nella definizione dell'Agenda Metropolitana, cinque Scuole Secondarie di Secondo Grado del territorio sono state coinvolte in percorsi laboratoriali in relazione ai principi dello Sviluppo Sostenibile, con particolare riferimento all'obiettivo della transizione verso un modello di Economia Circolare e con un focus sul tema del rapporto tra sostenibilità ambientale, economica e sociale e cibo. In tale contesto gli studenti sono stati invitati a riflettere sul concetto di merenda sana e sostenibile.</p> <p>Un'azione capillare sulle scuole, primarie innanzitutto, ma anche secondarie di primo e secondo grado è però necessaria per raggiungere il maggior numero di bambini e adolescenti.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Coinvolgimento diretto di società di ristorazione collettiva per promuovere il consumo di frutta.</p> <p>La ristorazione collettiva verrà coinvolta in quelle scuole che hanno un servizio mensa, per anticipare il consumo della frutta, attualmente prevista nel dopo pasto, nella fase della merenda, migliorando così l'equilibrio alimentare dei bambini.</p> <p>Nelle scuole dove non vi è un servizio mensa, si può coinvolgere ugualmente la ristorazione collettiva, o trovare altri attori interessati a collaborare all'iniziativa, come la grande distribuzione organizzata (GDO o produttori).</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Redigere un accordo di partenariato tra Città Metropolitana di Cagliari, Ambito Territoriale della Città Metropolitana di Cagliari, società di ristorazione scolastica interessate e catene di grande distribuzione interessate 2. Promuovere l'azione nelle scuole primarie e secondarie della Città Metropolitana di Cagliari attraverso l'organizzazione di un Info Day destinato a insegnanti e genitori per raccogliere le adesioni delle scuole 3. Creare le condizioni logistiche per la consegna della frutta nelle scuole dove non è presente un servizio di ristorazione attraverso il coinvolgimento di volontari e l'utilizzo di piattaforme logistiche 4. Avviare di un'iniziativa pilota con il monitoraggio dell'adesione scolastica e dell'effettivo consumo attraverso la somministrazione di questionari di indagine di baseline sul consumo di frutta e questionari di end-line per valutare il cambiamento, 5. Valutare l'iniziativa
COSTO	Costi di pianificazione attività, promozione e comunicazione: 50,000 € annui.
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'azione aiuta a rinforzare i comportamenti positivi di salute e a adottare un corretto stile di vita, con ricadute positive non solo sul singolo studente, ma anche in famiglia. Inoltre, aiuta a favorire il consumo di frutta a merenda, riducendo lo spreco alimentare nella ristorazione scolastica.

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 2.3 Percentuale di bambini e giovani (sotto i 18 anni) che beneficiano di programmi di alimentazione scolastica (indicatore MUFPP 20) iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Comuni area metropolitana	Coinvolgere nel progetto Plessi scolastici Grande distribuzione organizzata (GDO) Società di ristorazione
		Basso	Tenere monitorati Associazioni del territorio	Informare Famiglie Studenti

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 33 Strategie di comunicazione e di promozione per la salute
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Programme; Circular Cities and Regions Initiative (CCRI); Promotion of Agricultural Products (AGRIP MULTI)
ALTRO	L'azione si presta ad essere finanziata da fondazioni (bancarie, religiose, corporate)

2

2.6 PERCORSI INTEGRATI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE

Il progetto prevede l'organizzazione di laboratori, workshop e spettacoli destinati alle scuole primarie dell'area metropolitana con il coinvolgimento di bambini e famiglie delle scuole primarie in un percorso pluriennale di educazione e sensibilizzazione su temi riguardanti: alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare, riciclo e stili di vita salutari.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 2</p> <p>Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area metropolitana</p> <p>Obiettivo specifico: Creare consapevolezza su temi riguardanti: alimentazione sana e sostenibile, riduzione dello spreco alimentare, riciclo, e stili di vita salutari</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	Questo percorso educativo mira a trasmettere ai bambini e alle loro famiglie conoscenze e competenze che rispecchiano le tradizioni e le esigenze specifiche della Sardegna, promuovendo al contempo uno stile di vita più sano e sostenibile. La partecipazione delle scuole primarie e delle famiglie rappresenta un approccio olistico per educare le future generazioni a pratiche e valori che rispecchiano il contesto e le sfide locali. Attività come spettacoli e concorsi in un contesto educativo coinvolgono e stimolano curiosità su temi di alimentazione sana e sostenibile.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Si prevede la pianificazione e l'organizzazione di un percorso formativo in collaborazione con gli esperti del settore, garantendo lezioni propedeutiche interattive e di gioco per i più piccoli, e più partecipative e sperimentali per i più grandi.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare un curriculum educativo completo che copra gli argomenti chiave del progetto, tenendo conto delle specificità della Sardegna e delle esigenze dei bambini delle scuole primarie 2. Organizzare laboratori pratici, workshop e spettacoli educativi mirati a coinvolgere attivamente gli studenti 3. Collaborare con esperti locali, come nutrizionisti, chef, educatori ambientali e professionisti della salute, per formare gli insegnanti o per condurre seminari/attività educative 4. Pianificare una campagna di promozione del progetto nelle scuole, coinvolgendo gli insegnanti, i genitori e gli studenti utilizzando canali di comunicazione (sito web scolastico, giornali, social media, volantini)
COSTO	Costi di pianificazione, gestione operativa laboratori, promozione e comunicazione, formazione: 500,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'attivazione di percorsi di educazione e sensibilizzazione in giovane età permette di contribuire a creare abitudini alimentari sane e consapevoli, con ricadute positive per l'intera società. Agire inoltre sugli alunni permette a sua volta di influenzare anche le famiglie, aumentando i beneficiari dell'azione.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Alunni Comuni della Città Metropolitana di Cagliari	Coinvolgere nel progetto Ambito Territoriale Scolastico Scuole selezionate Associazioni del territorio Università/Centri studio/Società di consulenza
Basso		Tenere monitorati Altre associazioni Enti socio-sanitari	Informare Famiglie	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 33 Strategie di promozione e comunicazione sul tema della salute
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	 
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VICINA SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Eu4Health; AGRIP MULTI
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSC
ALTRO	Fondazioni; MIUR

3

3.1 HUB LOGISTICO SOLIDALE

Il progetto prevede la costituzione di un *hub* logistico nel territorio metropolitano che funga da collettore della domanda e offerta di prodotti alimentari in eccedenza, dove produttori, GDO, commercianti possano far confluire i beni a disposizione e le associazioni caritatevoli possano ritirare la merce.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: Ridurre lo spreco di cibo e di prodotti destinati all'alimentazione umana e favorire abitudini alimentari salutari</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Lo spreco alimentare. In Italia le eccedenze alimentari raggiungono 6 milioni di tonnellate all'anno, equivalenti a circa un sesto dei consumi. Il valore dello spreco del cibo nelle case degli italiani ha raggiunto i 6,5 miliardi di euro, mentre le stime parlano di oltre 9 miliardi di euro la perdita alimentare lungo la filiera, dai campi alle case.</p> <p>La povertà alimentare. I dati per il 2023 della Caritas Sardegna informano che la maggior parte delle persone che si rivolge all'associazione è per una richiesta di beni o servizi materiali (80,4%), in particolare si tratta di pasti serviti tramite le mense, viveri confezionati (oltre ai buoni pasto) e i prodotti alimentari conferiti tramite gli "Empori della Solidarietà" e a domicilio. Inoltre, più di un quarto dei bisognosi chiede sussidi alimentari (16,6%). Nell'area della Città Metropolitana di Cagliari si stima che vi siano almeno 5 mila famiglie che si trovano in situazione di povertà alimentare. Alcune di queste famiglie beneficiano già di programmi di aiuto alimentare, attraverso una distribuzione di alimenti durevoli, il cosiddetto "pacco alimentare", che si presta più facilmente ad essere donato. Nel territorio metropolitano non esiste invece una distribuzione costante e organizzata di alimenti come frutta e verdura fresche agli indigenti.</p> <p>Città Metropolitana ha avviato un progetto di collaborazione e di scambio di esperienze con la Città di Varsavia proprio sul tema della distribuzione di surplus di cibo ai più svantaggiati, nell'ambito del Progetto Food Trails.</p> <p>Il ruolo ottimizzatore della logistica. Le esperienze applicative in atto mettono in evidenza che la chiave di successo di queste iniziative non dipende solo dalla buona volontà e dalla capacità organizzativa delle imprese produttive e commerciali, da un lato, e delle associazioni caritatevoli, dall'altro; il successo è decretato piuttosto dalla capacità o meno di gestire in modo efficiente ed efficace la gestione logistica dei flussi.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Creazione nel territorio della Città Metropolitana di Cagliari di uno o più <i>hub</i> logistici solidali per il ricevimento merci, lo stoccaggio breve e la successiva consegna verso le sedi periferiche delle associazioni caritatevoli o direttamente verso le famiglie bisognose. I passaggi: valutazione delle necessità, individuazione luogo, definizione modello organizzativo, del modello di gestione, della struttura costi (business plan). Valutazione dell'applicazione della misura "ritiri di mercato" (nuova PAC e Reg.2022/126 e prec.) per favorire volumi maggiori di distribuzione di prodotti ortofrutticoli e per evitare il fenomeno della distruzione in campo degli alimenti. L'Unione Europa con la misura in applicazione del Reg UE 2021/2115 e del Reg UE 2022/126 (Organizzazioni Comuni dei Mercati Agricoli (OCM) ortofrutta e nuova Politica Agricola Comune (PAC)) sovvenziona le Organizzazioni di Produttori per ridistribuire le eccedenze del mercato ortofrutticolo ai più bisognosi.</p>

ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sensibilizzare produttori e imprese commerciali all'utilizzo del nuovo <i>hub</i> logistico solidale come strumento efficace di lotta allo spreco alimentare 2. Sensibilizzare cittadini e <i>stakeholders</i> sulla necessità di diminuire lo spreco di prodotti ad alto contenuto salutistico (ad esempio prodotti freschi e prodotti poco processati) e promuovere il loro recupero per migliorare i regimi alimentari delle famiglie indigenti, contribuendo così a diminuire il rischio di insorgenza di malattie non trasmissibili con un conseguente risparmio sulla spesa pubblica sanitaria 3. Effettuare analisi dei fabbisogni e stima degli spazi necessari (volumi e funzioni), individuarne la corretta localizzazione 4. Avviare un accordo di collaborazione tra enti caritatevoli impegnati nella distribuzione di derrate alimentari agli indigenti volto ad ottimizzare le risorse: a) elaborazione di criteri condivisi per individuare i beneficiari del progetto, b) suddivisione della distribuzione in aree di competenza, c) ottimizzazione del personale volontario per la preparazione e distribuzione dei pacchi alimentari 5. Dotare l'<i>hub</i> logistico solidale di mezzi green atti a garantire la distribuzione alimentare in aree urbane favorendo al contempo una mobilità sostenibile 6. Creare un portale per l'incrocio della domanda e offerta di beni alimentari in eccedenza, coinvolgendo startup locali, attraverso l'organizzazione di specifica attività come gli <i>hackathon</i> 7. Garantire il funzionamento dell'<i>hub</i> logistico solidale attraverso la copertura di costi correnti e del personale impegnato nelle attività di carico e scarico merci 8. Implementare le funzioni di controllo e garanzia 9. Misurare gli impatti del progetto in termini di salute pubblica 10. Sviluppo di un <i>packaging</i> innovativo che possa garantire la conservazione degli alimenti e ridurre l'impatto ambientale attraverso una riduzione dello spreco.. 													
COSTO	Costi di piattaforma logistica, portale e mezzi per logistica urbana: 180.000 €													
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'ottimizzazione della distribuzione permette da un lato di raggiungere un maggior numero di persone che potrebbe aver bisogno di aiuto e di offrire una più ampia gamma di prodotti, in particolare la distribuzione di prodotti freschi e prodotti poco processati ha il duplice effetto di introdurre cibi ad alto contenuto salutistico nelle diete delle famiglie indigenti e di diminuire il rischio di insorgenza di malattie non trasmissibili con un conseguente risparmio sulla spesa pubblica sanitaria.													
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 2.4 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP) • iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affrontino in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43) • iOG 3.5 Volume totale annuo di eccedenze alimentari recuperate e ridistribuite per il consumo umano diretto (indicatore MUFPP 44) • iOG 3.8 Percentuale di persone sostenute da programmi di assistenza alimentare (indicatore MUFPP 19) 													
STAKEHOLDER	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2"></th> <th colspan="2">INFLUENZA</th> </tr> <tr> <th>Bassa</th> <th>Alta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="2">INTERESSE</th> <th>Alto</th> <td> Rendere soddisfatti Consumatori </td> <td> Coinvolgere nel progetto Organizzazione dei produttori (tutti prodotti) Imprese commerciali del retail (GDO) e Horeca Regione Autonoma della Sardegna Mercato Agroalimentare della Sardegna Associazioni caritatevoli </td> </tr> <tr> <th>Basso</th> <td> Tenere monitorati Altri attori della filiera Associazioni di categoria </td> <td> Informare Altre Regioni </td> </tr> </tbody> </table>			INFLUENZA		Bassa	Alta	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Consumatori	Coinvolgere nel progetto Organizzazione dei produttori (tutti prodotti) Imprese commerciali del retail (GDO) e Horeca Regione Autonoma della Sardegna Mercato Agroalimentare della Sardegna Associazioni caritatevoli	Basso	Tenere monitorati Altri attori della filiera Associazioni di categoria	Informare Altre Regioni
				INFLUENZA										
		Bassa	Alta											
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Consumatori	Coinvolgere nel progetto Organizzazione dei produttori (tutti prodotti) Imprese commerciali del retail (GDO) e Horeca Regione Autonoma della Sardegna Mercato Agroalimentare della Sardegna Associazioni caritatevoli											
	Basso	Tenere monitorati Altri attori della filiera Associazioni di categoria	Informare Altre Regioni											

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 70: City Logistic Network
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 <p>CATENA DEL VALORE ALIMENTARE</p>
	Sardegna 2030	●	<p>+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE</p>

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Program; Horizon Europe; InvestEU
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027; CSR 2021-2027 FSE+



3.2 TAVOLO TECNICO DI LAVORO SUL TEMA DELL'ANTISPRECO

Il progetto prevede la costituzione di un tavolo di coordinamento permanente al fine di coordinare i numerosi attori attivi nel territorio della Città Metropolitana di Cagliari e implementare azioni ad ampia scala e condivise nel territorio metropolitano, relative allo spreco.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: Perseguire azioni coordinate di lotta allo spreco nel territorio metropolitano</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>La realtà metropolitana è ricca di iniziative sul tema dello spreco alimentare. Tali iniziative vengono organizzate da numerosi attori: produttori, imprese, comuni, associazioni di categoria. Tra i più significativi da citare vi è il ruolo della grande distribuzione organizzata (GDO), che collabora direttamente con associazioni del territorio consegnando prodotti al termine della scadenza. Attiva nella città di Cagliari è anche un'applicazione mobile che ha raggiunto numerosi utenti, tra esercizi pubblici, e singoli utenti per evitare lo spreco alimentare. I singoli produttori non sono organizzati in questo senso, ma potrebbero rivolgersi direttamente a enti benefici di loro conoscenza per redistribuire eventuali eccedenze produttive. Dai laboratori organizzati è emersa la necessità di lavorare in un'ottica di maggiore coordinamento.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Il Tavolo, mediante consultazioni periodiche, rappresenta uno spazio permanente di proposizione da parte delle rappresentanze civiche, delle imprese, dei cittadini, dei comuni e dei rappresentanti della Città Metropolitana di Cagliari su questioni relative allo spreco e all'economia circolare.</p> <p>Come metodologia di consultazione principale verrà adottata la piattaforma di partecipazione di LABMET (Laboratorio Metropolitano di Innovazione) che prevede il coinvolgimento della popolazione attraverso momenti di scambio e laboratori attivati sulla piattaforma open source di partecipazione, creata sul modello Decidim, che fornisce e raccoglie le informazioni per valutare e discutere durante le fasi progettuali e per la realizzazione degli interventi di trasformazione.</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare e invitare i partecipanti 2. Definire le modalità di consultazione, tempistiche e deadline 3. Selezionare i facilitatori del tavolo 4. Definire un'agenda di lavoro annuale 5. Animare il tavolo 6. Rendicontare le idee e progettualità emerse, ad esempio attraverso l'organizzazione di una giornata dell'Antispreco della Città Metropolitana di Cagliari
COSTO	Costi per attività di pianificazione, comunicazione, incontri e visite presso realtà nazionali e internazionali: 60,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Il coordinamento e la messa in rete di iniziative antispreco permette il raggiungimento di un maggior numero di beneficiari contribuendo all'efficacia e all'efficienza delle iniziative proposte.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affronti in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43)

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affronti in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43) 			
STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa Alta	
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Famiglie	Coinvolgere nel progetto Produttori Grande distribuzione organizzata (GDO) e altri esercizi economici e aziende del settore Associazioni Istituti scolastici Comuni Città Metropolitana di Cagliari
		Basso	Tenere monitorati Prefettura Regione ASL	Informare Camera di Commercio e altre associazioni di categoria

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 75 Istituzione del tavolo di coordinamento per la gestione dei rifiuti
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	 
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VICINA SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	ESPON
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2017

3

3.3 REALIZZAZIONE DI UN AGRIFOOD HUB

Il progetto prevede la realizzazione di un *Agrifood Hub*, un'idea ambiziosa che mira a creare un polo di riferimento per il settore agro-alimentare e ittico della Sardegna, proponendosi come punto di incontro tra Produttori, Università, Istituzioni, Aziende e Associazioni.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: Creare un centro di competenza "open source" come incubatore di innovazione, sperimentazione e formazione nel settore agrifood e delle produzioni ittiche</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	Questo progetto è orientato alla creazione di un " <i>competence center</i> " che favorisca il collegamento tra le imprese del comparto dell'Agrifood (filiera agroalimentare) incluse le produzioni acquatiche, con gli attori che si occupano di innovazione e di supporto al settore.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>La creazione di una piattaforma, definibile <i>Agrifood Hub</i>, intende sfruttare le conoscenze nel campo della scienza e tecnologia degli alimenti, le conoscenze nel campo del food tech, dell'innovazione sociale per il supporto nell'innovazione dei prodotti e dei sistemi, fondamentale per una crescita del comparto in termini di qualità e sicurezza dei prodotti e sostenibilità ambientale.</p> <p>Gli ambiti di lavoro dell'<i>hub</i> sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo sostenibile, innovazione sociale e sistema di conoscenze per l'agroalimentare • innovazione nelle tecnologie alimentari, come ad esempio: caratterizzazione qualitativa salutistiche degli alimenti anche in funzione dei processi industriali; studi di shelf life; tipizzazione degli alimenti; sicurezza alimentare; innovazione nella filiera dei residui di lavorazione dell'industria agroalimentare. Modelli di economia circolare (riciclo, riuso, ecc.) <i>packaging</i> sostenibile, gestione della catena del freddo; • Conservazione, tutela, valorizzazione della biodiversità e della flora autoctona sarda • Assistenza tecnica • Supporto alla commercializzazione dei prodotti • Supporto alle startup innovative esistenti
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificazione del luogo dove creare il Centro 2. Redazione di una Strategia di sviluppo dell'<i>Agrifood Hub</i> e di un business plan 3. Creazione di un centro di competenza "open source". Creazione ufficiale del partenariato tra Università, Imprese, enti di ricerca, associazioni di categoria 4. Avvio e Monitoraggio del progetto
COSTO	Costi di analisi e valutazione fattibilità, strategia di sviluppo, business plan industriale, accompagnamento alla creazione dell' <i>Hub</i> : 200,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'azione punta ad offrire un'opportunità di sperimentazione e di crescita per le imprese del settore ittico, catalizzando le competenze e le risorse a disposizione, con un efficientamento dell'offerta formativa e di sviluppo.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 1.2 Numero di produttori alimentari che hanno beneficiato di formazione o assistenza tecnica negli ultimi 12 mesi (indicatore MUFPP 30)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Imprese e lavoratori del settore ittico	Coinvolgere nel progetto Enti regionali di ricerca Associazioni di categoria Regione	
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 78 Recupero e rifunionalizzazione del complesso denominato "ex schiuditoio" presso la località Sa Illetta per la creazione di un Agrifood Hub
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE, URBACT, HORIZON Europe
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027

3

3.4 SUPPORTO TECNICO ALL'INNOVAZIONE DELLE AZIENDE AGROALIMENTARI

Il progetto prevede l'offerta di un'assistenza tecnica alle imprese del territorio della filiera agroalimentare nel comprendere quali sono i loro bisogni di innovazione, attraverso un supporto gratuito da parte della Città Metropolitana di Cagliari nella redazione di un piano di innovazione e nel reperimento di finanziamenti.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: Offrire alle aziende della filiera agroalimentare consulenza in ambito di innovazione tecnologica</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	Nel contesto della Città Metropolitana di Cagliari, le imprese della filiera agroalimentare sono spesso di piccole dimensioni. Sebbene l'intenzione di introdurre innovazioni nei processi produttivi per migliorarne l'efficienza e la sostenibilità sia presente, le aziende incontrano diversi ostacoli. Ad esempio, l'attivazione di processi innovativi include le difficoltà nell'accesso ai finanziamenti pubblici (locali, nazionali e comunitari) perché i piani di ammortamento sono eccessivamente onerosi. Tra gli ostacoli di accesso ai finanziamenti si ha poi l'eccessiva onerosità burocratica dei processi, la mancanza di competenze specifiche per redigere dei piani progettuati e dei business plan.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Lancio di una call per le imprese della filiera che offre un percorso di analisi e accompagnamento gratuito all'innovazione. Attuazione di un accordo quadro con enti regionale e istituzioni di ricerca per creare un pool di consulenti attivabili dalla Città Metropolitana di Cagliari.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creare un pool di consulenti 2. Preparare e lanciare una call 3. Selezionare delle aziende interessate 4. Avviare il percorso di accompagnamento 5. Effettuare monitoraggio e valutazione
COSTO	Costi per assistenza tecnica, diffusione dell'iniziativa, supporto all'istruzione del bando e al monitoraggio: 620,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'azione di supporto tecnico alle imprese del territorio potrebbe costituire un volano per le industrie agroalimentari locali, con ricadute positive sulla competitività del settore e sull'ambiente.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 1.2 Numero di produttori alimentari che hanno beneficiato di formazione o assistenza tecnica negli ultimi 12 mesi (indicatore MUFPP 30)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Attori filiera agroalimentare	Coinvolgere nel progetto Enti di ricerca Esperti del settore	
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Comuni, GAL Reti, Associazioni di categoria	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 63 Innovation Academy: creazione di uno spazio di scambio
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Horizon Europe; URBACT, EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	Fondazioni

3

3.5 CONTEST DI IDEE E FINANZIAMENTO DI STARTUP PER PROMUOVERE L'INNOVAZIONE E L'USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE IDRICHE

Il progetto prevede il supporto a idee innovative per promuovere l'uso sostenibile delle risorse idriche.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: Fornire un supporto all'avvio o allo sviluppo di idee imprenditoriali che propongano metodi innovativi per favorire l'uso sostenibile delle risorse idriche</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>La Strategia Regionale di Adattamento ai Cambiamenti Climatici, datata febbraio 2019 (disponibile al link http://delibere.regione.sardegna.it/protected/45523/0/def/ref/DBR45368/), prevede che la Sardegna sarà soggetta in futuro a un aumento generale delle temperature, sia nei valori medi che nei valori estremi. Ci sarà anche una riduzione complessiva della quantità di precipitazioni su scala annuale, con un'accentuata intensità e frequenza di eventi meteorologici estremi. Tra questi, si includono ondate di calore che causano fenomeni di siccità e eventi di precipitazioni intense.</p> <p>Le conseguenze previste di questi cambiamenti climatici includono la perdita di produttività e impatti sul benessere animale nel settore agricolo. Inoltre, si prevede un aumento del rischio di incendi e la perdita dei servizi ecosistemici nel settore forestale.</p> <p>Vi è dunque la necessità di adottare misure di adattamento per affrontare questi impatti climatici e proteggere i settori vulnerabili, come l'agricoltura e la gestione forestale.</p> <p>Il connubio tra agrifood tech e innovazione idrica rappresenta un ambito cruciale per affrontare le sfide globali legate alla produzione alimentare, alla gestione sostenibile delle risorse idriche e all'adattamento ai cambiamenti climatici</p> <p>L'innovazione nei sistemi di irrigazione e gestione delle acque è un campo in continua evoluzione e che va dall'irrigazione di precisione, alle colture idroponiche e aeroponiche, a impianti di salinizzazione. Fino ad arrivare a progetti ambiziosi, come lo sviluppo di colture sott'acqua, dove l'Italia è pioniera, grazie al progetto Nemo's Garden, in Liguria che prevede la coltivazione del basilico sott'acqua.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Creazione di un bando che vede coinvolti i principali enti di ricerca e di sviluppo dell'agricoltura in Sardegna volto a promuovere la sperimentazione di idee innovative da applicare sul territorio in materia di agricoltura e acqua.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creazione del partenariato con Università, e entri di ricerca e sviluppo regionali 2. Definizione del volume del bando, criteri di valutazione, definizione della commissione 3. Promozione del bando 4. Valutazione proposte 5. Accompagnamento del o dei progetti vincenti
COSTO	Costi di montaggio dell'iniziativa, diffusione, valutazione dei progetti e accompagnamento all'avvio: 500,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Il miglioramento della qualità dell'acqua in agricoltura ha un impatto benefico su vari aspetti, promuovendo la sostenibilità, la produttività e la sicurezza delle risorse alimentari.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128) • iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affronti in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Agricoltori	Coinvolgere nel progetto Università di Cagliari Agris Laore Sardegna Ricerche	
	Basso	Tenere monitorati Comuni della Città Metropolitana	Informare Cittadini	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto 25. Realizzazione di opere multifunzionali di mitigazione del rischio idraulico
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE, URBACT, HORIZON Europe
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027

3

3.6 BRUTTI MA BUONI: PROGETTO DI RECUPERO DEGLI SCARTI DELL'ORTOFRUTTA

Il progetto prevede il recupero degli scarti dei prodotti ortofrutticoli in fase di produzione e raccolta e in fase di commercializzazione all'ingrosso non più conformi agli standard di commercializzazione.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: recupero scarti di prodotti freschi ortofrutticoli nella fase di produzione e di vendita all'ingrosso</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>In fase di produzione e raccolta una quantità importante di prodotti ortofrutticoli freschi non sono considerati adatti al commercio per via delle loro caratteristiche di forma e aspetto e dunque non vengono nemmeno avviati al circuito solidale (le associazioni caritatevoli possono ritirare dal mercato e redistribuire ai poveri solo prodotti commercializzabili).</p> <p>In fase di commercializzazione, presso il Centro Agroalimentare della Sardegna, il mercato all'ingrosso di ortofrutta della Sardegna, si registrano scarti fisiologici di fine giornata di prodotti con le medesime caratteristiche ma ancora in grado di subire una prima trasformazione (lavaggio, selezione, cottura). La possibilità di creare una linea di prodotti trasformati e inscatolati (marmellate, composte, salse, condimenti) permette di creare valore aggiunto alla filiera in termini di sostenibilità e di convenienza economica.</p> <p>Verrà identificato il soggetto economico che gestirà la struttura e la fase successiva di trasformazione, ipotizzando una società mista pubblico-privata con l'apporto di soggetti privati appartenenti al settore agricolo produttivo e commerciale.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Il progetto pone al centro della strategia il Centro Agroalimentare della Sardegna per le sue caratteristiche strategico-logistiche. Il mercato di Sestu è infatti il luogo migliore per lo stoccaggio breve dei prodotti, potendo ospitare celle di conservazione, e per la lavorazione dei prodotti, avendo a disposizione lo spazio per installare le macchine di trasformazione, cottura e confezionamento. Il mercato svolgerà anche ruolo di coordinamento con produttori e grossisti di mercato. La metodologia proposta è lo sviluppo di un'attività socialmente utile, che possa essere sostenibile nel tempo, ma che abbia allo stesso tempo finalità di ridistribuzione parziale dei prodotti trasformati e che possa anche impiegare personale svantaggiato.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stipulare un accordo con i produttori per la definizione dei recuperi degli scarti 2. Stipulare un accordo con i grossisti di mercato per la definizione dei recuperi degli scarti 3. Identificare l'area di lavorazione presso il mercato di Sestu 4. Acquistare macchinari necessari e definire il <i>layout</i> 5. Predisporre business plan e piano di marketing (volumi, stimati, <i>packaging</i>, promozione, canali di vendita) 6. Stringere accordi con le associazioni caritatevoli per la cessione parziale dei prodotti 7. Creare una pagina web sul portale Città Metropolitana di Cagliari 8. Monitorare l'iniziativa
COSTO	Costi di macchinari, locazione spazi, stoccaggio: 100,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	L'azione contribuisce alla lotta allo spreco alimentare, valorizzando la second life dei prodotti freschi del territorio. Inoltre, si favorisce la creazione di posti di lavoro destinati a individui in posizione svantaggiata, contribuendo alla distribuzione di cibo alle famiglie bisognose.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affronti in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43) • iOG 3.6 Percentuale annuale di rifiuti organici urbani raccolti che vengono riutilizzati nella produzione agricola che si svolge all'interno dei confini comunali (indicatore MUFPP 33)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Famiglie destinatarie dei prodotti	Coinvolgere nel progetto Coldiretti Sardegna Produttori e grossisti Associazioni caritatevoli coinvolte	
	Basso	Tenere monitorati Cittadini Altre associazioni/enti attivi nella lotta contro gli sprechi alimentari	Informare Comuni della Città Metropolitana di Cagliari Associazioni di produttori Gruppi di Azione Locale (GAL)	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 72. Promozione dell'economia circolare
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CATENA DEL VALORE ALIMENTARE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Program; Horizon Europe; InvestEU; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027; CSR 2021-2027; FSC 2021-2027

3.7 SUSTAINABLE SHEEP: PROGETTO PER LA RIDUZIONE DELL'IMPRONTA CARBONICA NELLA FILIERA OVINA

Questo progetto pilota si pone l'obiettivo di condurre un'analisi approfondita degli impatti ambientali nel settore ovino dell'area della Città Metropolitana di Cagliari. Attuando buone pratiche di mitigazione del cambiamento climatico, l'obiettivo è di ridurre le emissioni di gas serra negli allevamenti ovini, promuovendo un approccio sostenibile lungo tutta la filiera.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: Implementare pratiche sostenibili negli allevamenti ovini dell'area della Città Metropolitana di Cagliari, riducendo le emissioni di gas serra del settore e promuovendo un approccio eco-sostenibile</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Le emissioni di gas serra (GHG) prodotte dall'allevamento dei piccoli ruminanti, in particolare pecore da latte e da carne, rappresentano il 7,4% delle emissioni globali di GHG (fonte FAO, 2017). Tuttavia, gli studi mostrano che gli allevatori hanno poche conoscenze sugli strumenti da utilizzare per ridurre le GHG.. D'altra parte, l'allevamento ovino può anche contribuire positivamente alla protezione dell'ambiente, per esempio può regolare il clima immagazzinando carbonio nei pascoli e nelle siepi. Questo conferisce all'allevamento ovino un ruolo importante nel mitigare il cambiamento climatico e nel mantenere le aziende agricole vitali. Di questo si sta occupando in Sardegna un progetto pilota finanziato dall'UE che si chiama Life Green Sheep, coordinato da AgrisRicerca. Il 10% del latte ovino raccolto in Europa è sardo (fonte ISTAT 2019) e in Sardegna viene raccolto il 68,92% del latte ovino prodotto in Italia, mentre la produzione regionale di formaggi ovini e caprini è stimata in 60 mila tonnellate, di cui circa 30 mila con Denominazione di Origine Protetta (DOP). Nell'area della Città Metropolitana di Cagliari, l'allevamento ovino (57.223 capi nel 2019) è in prevalenza rispetto a quello caprino e bovino (fonte Anagrafe Zootecnica del Ministero della Salute) dimostrando come il territorio sia adatto allo sviluppo di un progetto di ricerca e sviluppo dell'allevamento e della produzione ovina a basso impatto ambientale.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Valutazione delle sinergie e collaborazioni avviabili tra Città Metropolitana di Cagliari e il Progetto <i>Life Green Sheep</i> per valutare la fattibilità di avviare un percorso di valutazione dell'impatto sul clima degli allevamenti locali su basi scientifiche.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare il percorso di collaborazione con gli attori sardi del Progetto <i>Life Green Sheep</i> per creare sinergie e non sovrapposizioni (per esempio utilizzo del sistema di valutazione delle emissioni di gas serra e degli indicatori di sostenibilità convalidato a livello europeo) 2. Individuare la squadra di lavoro (partner, consulenti della Città Metropolitana di Cagliari) 3. Validare delle metodologie delle emissioni di gas serra e gli indicatori di sostenibilità previsti dal Progetto europeo <i>Life Green Sheep</i> nell'area Città Metropolitana di Cagliari 4. Selezionare delle Aziende Dimostrative dell'area Città Metropolitana di Cagliari interessate a partecipare ad un percorso di valutazione delle performance ambientali e di sostenibilità e di miglioramento 5. Valutare la performance, individuazione di azioni correttive 6. Effettuare il monitoraggio delle azioni correttive e la valutazione in un orizzonte di medio
COSTO	Costi di definizione del modello, costruzione delle misure di impatto e strumenti di valutazione e misurazione, investimenti per la riduzione della <i>Carbon Footprint</i> (energia, gestione acque, alimentazione animale sostenibile: 300.000 €)
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Contribuire a raggiungere una riduzione significativa dell'impronta di carbonio di latte e carne ovina. L'individuazione di una metodologia validata di misurazione dell'impronta agroalimentare può permettere di estendere questo processo di valutazione anche agli altri settori.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.7 Esistenza di politiche/programmi che si occupano della riduzione delle emissioni di gas serra in diverse parti della filiera alimentare (indicatore 34 MUFPP)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Consumatori Ristoratori	Coinvolgere nel progetto Allevatori Associazioni di categoria Partner di ricerca	
	Basso	Tenere monitorati Cittadini Altre associazioni/enti attivi nella lotta contro gli sprechi alimentari	Informare Cittadinanza Progetti simili in corso	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 43 Creazione di un osservatorio sul sistema socioeconomico del territorio Progetto N 18. Definizione delle invarianti (componenti base) del territorio
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 TUTELA DELL'AMBIENTE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; URBACT; Horizon Europe; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
	CSR 2023-2027

3

3.8 PROGETTO DI PRODUZIONE DI AMMENDANTI PER FERTILIZZARE TERRENI AGRICOLI

Il progetto prevede il supporto alla creazione/distribuzione di un ammendante prodotto da rifiuti organici per fertilizzare terreni agricoli.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 3</p> <p>Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo</p> <p>Obiettivo specifico: contrastare la desertificazione del suolo tramite azioni di promozione della bioeconomia</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>La desertificazione è un processo che coinvolge la trasformazione di terre precedentemente fertili in aree sempre più aride e degradate a causa di vari fattori, tra cui cambiamenti climatici, attività umane non sostenibili, deforestazione e sovrasfruttamento del suolo. In Sardegna, come in molte altre regioni del mondo, la desertificazione può rappresentare una minaccia per le risorse naturali, inclusi i terreni agricoli. Secondo i dati ISPRA, la Sardegna è tra le regioni in Italia dopo Sicilia, Molise e Basilicata, la regione più a rischio desertificazione.</p> <p>Per affrontare la desertificazione, sono necessarie pratiche agricole sostenibili, la gestione oculata delle risorse naturali e misure di adattamento ai cambiamenti climatici. Inoltre, è importante coinvolgere le comunità locali, promuovere la consapevolezza e adottare politiche che favoriscano la sostenibilità ambientale.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>La raccolta, il compostaggio e l'applicazione nell'ambiente del compost risultante dal trattamento di rifiuti organici portano a benefici ambientali quando effettivamente il compost ottenuto viene applicato ai suoli. In un'ottica di promozione della bioeconomia locale e di combattere la desertificazione, l'azione prevede l'avvio di un progetto per creare una rete di agricoltori che utilizzino il compost nei terreni.</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzazione di uno studio di fattibilità che preveda l'analisi delle capacità produttive attuali di ammendanti e i fabbisogni per avviare un progetto coinvolgendo le realtà territoriali 2. Sensibilizzazione degli agricoltori sull'utilizzo del prodotto 3. Creazione di una rete di agricoltori interessati al prodotto 4. Analisi dei terreni selezionati 5. Avvio del progetto 6. Monitoraggio
COSTO	Costi di analisi fattibilità, azioni di sensibilizzazione, analisi dei terreni, attrezzature : 500,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Miglioramento della qualità del suolo, con un conseguente aumento della produttività agricola, con benefici in termini di salute umana, occupazionali e economici.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affronti in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43) • iOG 3.6 Percentuale annuale di rifiuti organici urbani raccolti che vengono riutilizzati nella produzione agricola che si svolge all'interno dei confini comunali (indicatore MUFPP 33)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Coltivatori aderenti al progetto	Coinvolgere nel progetto Enti locali Associazioni di agricoltori Istituti di ricerca, Agronomi e Consulenti del suolo CACIP ed eventuali altri attori attivi nello smaltimento rifiuti urbani	
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto 72. Promozione dell'economia circolare attraverso un contest: io non inquina
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 TUTELA DELL'AMBIENTE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE; URBACT; EURO-MED
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027

4

4.1 LA CITTADELLA DEL CIBO

Il progetto prevede la riorganizzazione in chiave multifunzionale dei mercati civici, a partire dal mercato San Benedetto, con la creazione della Cittadella del Cibo, un luogo di vendita, fruizione, educazione al cibo e di inclusione.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: Riqualificare i mercati civici in chiave polifunzionale a partire da un progetto pilota</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Il rifacimento del Mercato di San Benedetto di Cagliari impone un'analisi importante in termini di riqualificazione urbana e di modello gestionale del mercato.</p> <p>Il cardine del ragionamento è che il grande patrimonio agroalimentare e la grande tradizione culinaria del cagliaritano necessitano di una ulteriore spinta comunicativa e una nuova dimensione "commerciale", governata dal soggetto pubblico e con un approccio "business oriented".</p> <p>Il Comune di Cagliari è in grado di lanciare un ambizioso progetto di costituzione, presso il mercato San Benedetto, di una "CITTADELLA DEL CIBO" che dovrà coinvolgere non solo le imprese ma anche i consumatori.</p> <p>La CITTADELLA del CIBO diventa un luogo dove i prodotti vengono venduti e consumati, dove viene fatta "cultura del cibo" e dell'enogastronomia, attraverso mostre, presentazioni dei prodotti del territorio in relazione alla loro stagionalità, di libri tematici, dove l'educazione alimentare dovrà trovare uno spazio nuovo in termini di luoghi e di contenuti.</p> <p>In questo contesto potrebbe essere sviluppata l'idea di una SCUOLA POPOLARE DEL GUSTO, un luogo permanente di educazione al cibo.</p> <p>La proposta progettuale è quindi quella di estendere l'idea del mercato multifunzionale di Santa Chiara, integrandola opportunamente a seconda delle specifiche situazioni, a tutti i principali mercati civici dei comuni della Città Metropolitana. Partendo dalla realizzazione di un progetto pilota, che potrebbe essere quello di San Benedetto a Cagliari, già destinatario di una proposta di finanziamento avanzata per il PNRR. Saranno quindi identificati gli elementi che ne consentiranno la rapida replicabilità.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Valutazione dell'integrazione del progetto con l'ampliamento infrastrutturale in corso del mercato San Benedetto e coinvolgimento delle realtà associative e economiche locali in un percorso di co-progettazione degli spazi.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi delle volontà e delle "sensibilità" degli operatori e degli stakeholders locali ai temi strategici e operativi della città del cibo (produzione, commercio, associazioni professionali, formazione, università e ricerca, enti pubblici) 2. Definizione delle attività da sviluppare, e dei soggetti da coinvolgere 3. Definizione degli spazi necessari: volumi e superfici complessive, suddivise per spazi vendita, degustazioni, aree culturali, didattica, ecc. 4. Definizione di un piano industriale / business plan strategico 5. Presentazione alla cittadinanza per la sua validazione 6. Piano di comunicazione
COSTO	Costi di piano di prefattibilità, misure di impatto, piano industriale, comunicazione: 400.000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Aumento della visibilità e dell'attrattività dei mercati sia in chiave cittadina, sia in chiave turistica, con un impatto positivo sull'economia locale e sull'adozione di abitudini alimentari e d'acquisto che prediligono il cibo locale, sano e sostenibile.

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) iOG 4.3 Numero/percentuale di aziende agricole nella regione metropolitana che vendono direttamente ai consumatori (indicatore 66 CRFS toolkit) iOG 4.4 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
		Bassa	Alta	
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Consumatori Turisti	Coinvolgere nel progetto Gli operatori dei mercati civici Associazioni di categoria (consorzi turistici, camera di commercio, confesercenti) Scuole e associazioni locali
		Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Comuni

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 3 Riqualificazione dei mercati civici in chiave multifunzionale e promozionale
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CATENA DEL VALORE ALIMENTARE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Programme
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	Sardegna Grandi Eventi, fondazioni

4

4.2 EXPO DEL CIBO METROPOLITANO

Il progetto prevede l'organizzazione di un'esposizione dedicata ai prodotti dell'area metropolitana, dedicata all'ecosistema agroalimentare della Città Metropolitana di Cagliari. L'esposizione è dedicata al cosiddetto *Business to Business* (B2B) ma può essere anche aperta al pubblico con stand enogastronomici e conferenze dedicate al cibo e alle peculiarità di Cagliari e del territorio di area vasta.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: Aumentare la conoscenza dei prodotti locali e la cooperazione sia orizzontale sia verticale tra produttori agricoli/agroalimentari e altri soggetti della filiera agroalimentare</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Il settore enogastronomico sardo vanta il riconoscimento di 42 prodotti di qualità: sei marchi di Denominazione di Origine Protetta (DOP) e due marchi di Indicazione Geografica Protetta (IGP) nel comparto agroalimentare e ben 33 di Denominazione di Origine Controllata (DOC) nel settore vitivinicolo. La Sardegna detiene il primato italiano per numero di operatori coinvolti nella 'Dop economy' nel comparto carni fresche e formaggi.</p> <p>Il progetto è in linea con le strategie di potenziamento del legame tra prodotto e territorio, avviato dalla Regione Autonoma della Sardegna con numerose attività, tra cui il Progetto MenSarda, finanziato dall'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna, gestito dall'Agenzia Laore Sardegna e dall'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani (ANCI Sardegna) che pone con forza la ristorazione collettiva sostenibile, al centro della valorizzazione delle produzioni agricole regionali, come primo passo verso una ritrovata Sovranità alimentare per la Sardegna.</p> <p>La Città Metropolitana di Cagliari può contribuire alla valorizzazione del settore e delle peculiarità enogastronomiche dell'area metropolitana, con azioni coordinate di promozione dei prodotti.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Organizzazione di un evento di promozione.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire l'obiettivo e la brand identity che possano guidare la selezione dei fornitori e attrarre il pubblico 2. Selezionare il luogo e la data 3. Selezionare/invitare i fornitori (ristoranti, chef, produttori alimentari locali e altri espositori) a partecipare, con la stipula di accordi di partecipazione 4. Implementare la strategia di promozione e di marketing dell'expo del cibo 5. Definire l'attività di intrattenimento nel luogo della fiera (conferenze, corsi di cucina, degustazioni, concerti) 6. Elaborare il piano di gestione dell'evento 7. Definire e gestire il follow up post evento
COSTO	Costi di ideazione, organizzazione e sponsorizzazione dell'evento: 1,000,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Le azioni di promozione della filiera corta riducono la distanza geografica percorsa dai prodotti agroalimentari, contribuendo alla sostenibilità ambientale. Inoltre, favoriscono il consumo di prodotti locali, distribuendo il beneficio economico nel territorio.

4

4.3 CREAZIONE DI UN MARCHIO D'AREA E MARKETPLACE

Il progetto prevede la creazione, implementazione e gestione di un brand (marchio d'area) per la promozione del paniere dei prodotti agroalimentari del territorio della Città Metropolitana di Cagliari, incluso l'accreditamento attraverso certificazione ai ristoratori che valorizzano, nella preparazione dei loro piatti, i prodotti del territorio. A seguire il progetto prevede l'implementazione di un *marketplace* per la vendita dei prodotti tipici dell'area.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: promozione e la vendita del paniere dei prodotti agroalimentari del territorio della Città Metropolitana di Cagliari</p>
CATEGORIA	<p>Azione progettuale</p>
CONTESTO	<p>Le imprese locali, specialmente le piccole realtà con prodotti locali e una struttura organizzativa meno sviluppata, devono affrontare sfide commerciali significative. È fondamentale potenziare le strategie di vendita, comunicazione e promozione. In particolare, le aziende del settore alimentare dovrebbero esplorare nuovi canali commerciali come l'e-commerce e la logistica dell'ultimo miglio (ossia le attività legate alla consegna del prodotto dal momento in cui lascia l'hub di distribuzione fino a quando raggiunge la destinazione finale). Questo approccio dovrebbe estendersi sia al settore alberghiero che alle dimensioni B2C (impresa-consumatore) e B2B (impresa-impresa), coinvolgendo sia le strategie di marketing che gli strumenti tecnologici digitali. La valorizzazione commerciale attraverso la comunicazione richiede un miglioramento qualitativo, sia in termini strategici che tecnologici.</p> <p>La creazione del brand ambisce a creare uno standard qualitativo comune che possa fungere da strumento di segnalazione al mercato per prodotti di comprovata alta qualità e fortemente legati al territorio ed alle sue tradizioni.</p> <p>Il brand potrebbe non solo certificare qualità e tradizione dei prodotti agroalimentari locali, ma potrebbe concentrarsi anche sulla sostenibilità dei prodotti, premiando quelle azioni di economia circolare virtuosa, ad esempio premiando quelle aziende che utilizzano imballaggi sostenibili.</p> <p>Inoltre, il marchio potrebbe estendersi anche a tutte le attività, eventi, progetti che rientrano nel Piano del Cibo.</p> <p>La creazione di uno spazio condiviso sul web permette di ricavare vantaggi importanti in termini di efficienza e di efficacia con indubbi risparmi economici, da un lato, e di crescita tecnologica. Il <i>marketplace</i> è oggi un valido strumento di comunicazione, forza commerciale, risparmio di costi, forza logistica, soprattutto sull'ultimo miglio.</p> <p>La piattaforma tecnologica consentirà la promo e commercializzazione, gestione e analisi degli acquisti e delle vendite, della logistica e dei pagamenti per rendere semplificate, ottimizzate e controllabili queste fasi delle attività. Ciò avverrà con la parte di <i>marketplace</i> in cui i produttori potranno creare il proprio negozio e vendere gli articoli della loro produzione agroalimentare ed enologica, mentre i clienti (in ottica B2B e B2C) potranno acquistare i prodotti. Relativamente ai contenuti come <i>storytelling</i> dedicato al territorio e alle tipicità locali, questi potranno includere schede sui prodotti agroalimentari ed enologici certificati, sui piatti tipici e su mappe che individuano i produttori e i prodotti del territorio.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Creazione di una rete di produttori interessati a sviluppare il concetto di marchio d'area e <i>marketplace</i>. Definizione di un logo che diventa un marchio di valorizzazione commerciale, legato al territorio metropolitano di Cagliari.</p>

ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creare tavoli partecipativi tra i Comuni della Città Metropolitana di Cagliari e gli <i>stakeholder</i> coinvolti in progetti di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici del territorio sui temi cibo e salute della Città Metropolitana di Cagliari 2. Definire standard di prodotto, elaborazione e creazione del disciplinare 3. Ricercare e coinvolgere esperti per lo sviluppo del logo 4. Costruire un <i>web marketplace</i> B2B e B2C con sito web, pagina sui social (attività digitalizzazione) 5. Creare una struttura commerciale di promozione, vendita, assistenza (attività trade) 6. Definire un modello logistico di supporto (attività logistica) 7. Definire la campagna di comunicazione e promozione 													
COSTO	<p>Costi di definizione logo, organizzazione tavoli di confronto: 100.000 €</p> <p>Costi di <i>marketplace</i>, campagne di comunicazione, hub logistico, consulenza strategica e commerciale, gestione commerciale, vendita, delivery ultimo miglio: 200.000 €</p>													
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	<p>Miglioramento della conoscenza della tradizione agricola sarda, delle sue peculiarità qualitative e organolettiche. Messa in rete di produttori del territorio piccoli e destrutturati sul piano commerciale e logistico. Creazione di massa critica importante per garantire la vendita e la consegna. Economie di scala sulla gestione logistica delle scorte e dei trasporti. Riduzione impronta di carbonio sui flussi commerciali.</p>													
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 4.3 Numero/percentuale di aziende agricole nella regione metropolitana che vendono direttamente ai consumatori (indicatore 66 CRFS toolkit) • iOG 4.4 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit) 													
STAKEHOLDER	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2"></th> <th colspan="2">INFLUENZA</th> </tr> <tr> <th>Bassa</th> <th>Alta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="2">INTERESSE</th> <th>Alto</th> <td> Rendere soddisfatti Consumatori Produttori locali Cittadini della Città Metropolitana di Cagliari </td> <td> Coinvolgere nel progetto Produttori locali Comuni della Città Metropolitana di Cagliari Enti certificatori </td> </tr> <tr> <th>Basso</th> <td> Tenere monitorati n.a. </td> <td> Informare Cittadini </td> </tr> </tbody> </table>			INFLUENZA		Bassa	Alta	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Consumatori Produttori locali Cittadini della Città Metropolitana di Cagliari	Coinvolgere nel progetto Produttori locali Comuni della Città Metropolitana di Cagliari Enti certificatori	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini
				INFLUENZA										
		Bassa	Alta											
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Consumatori Produttori locali Cittadini della Città Metropolitana di Cagliari	Coinvolgere nel progetto Produttori locali Comuni della Città Metropolitana di Cagliari Enti certificatori											
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini											

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N1 Creazione di un marchio d'area
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CATENA DEL VALORE ALIMENTARE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Programme
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	Sardegna Grandi Eventi



4.4 DISTRETTI RURALI DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

Il progetto prevede il supporto alle iniziative dei distretti rurali sviluppati nel territorio della Città Metropolitana di Cagliari per il riorientamento urbanistico e civile dei nuclei insediativi del territorio, con l'obiettivo di valorizzare le specializzazioni agricole locali.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: sostenere le azioni dei distretti rurali esistenti e della Città Metropolitana di Cagliari nel 2024</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Lo <i>sprawl</i> edificatorio ha certamente indebolito la componente rurale dell'economia e del territorio, con il conseguente smarrimento di molti dei valori legati al rapporto con la campagna, sebbene non si siano eclissati del tutto. Proprio perché è sempre stato intensamente, ma sapientemente, lavorato e trasformato dall'uomo, diverse parti dell'agrometropolitano conservano riserve importanti di spazialità e riconoscibilità rurale, alle quali si può attingere per interventi meditati di riequilibrio tra le masse di edificato e le aree ancora libere.</p> <p>Con la Legge n. 16/2014 la Regione Autonoma della Sardegna norma l'istituzione e la disciplina dei Distretti rurali, dei Distretti agroalimentari di qualità, dei Biodistretti e dei Distretti della pesca e dell'acquacoltura di qualità.</p> <p>Questo percorso ha visto il riconoscimento già di alcuni distretti; quelli di interesse per la Città Metropolitana di Cagliari per Comuni coinvolti e prossimità sono: il Distretto rurale Sant'Isidoro Mario Fadda, il Biodistretto Sardegna Bio, il Distretto rurale Campidano, il Distretto del Sud Sardegna e il Distretto rurale Sole Grano Terra (SGT).</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Percorso partecipativo da avviare dopo aver effettuato le necessarie analisi del territorio.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Studio o raccolta degli studi di fattibilità e dei piani urbanistici locali per l'individuazione di aree da valorizzare 2. Organizzazione di incontri con le comunità appartenenti a distretti esistenti per valutare modalità di supporto 3. Organizzazione di incontri con altri attori interessati a partecipare alla creazione di nuovi distretti 4. Pianificazione strategica di uno o più distretti pilota da avviare 5. Avvio e Monitoraggio del progetto
COSTO	Costi di studio di fattibilità, facilitazione incontri, progettazione, costi strumentazione e materiali, promozione, comunicazione: 500,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Gli impatti delle azioni di rigenerazione urbana sono numerosi: combattere la speculazione edilizia, creare opportunità di lavoro, migliorare la salute della comunità, e migliorare la sostenibilità ambientale

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128) iOG 4.5 Proporzione di terreni agricoli nell'area comunale destinati ad agricoltura sostenibile (indicatore MUFPP 29) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
		Bassa	Alta	
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Cittadini	Coinvolgere nel progetto Comuni Agricoltori e associazioni di agricoltori, GAL Enti regionali (Laore)
		Basso	Tenere monitorati n.a	Informare Associazioni di categoria

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano strategico Metropolitan	●	Progetto N.21 Rafforzamento della relazione tra agricoltura e ambito urbano attraverso la creazione di orti urbani e distretti agricoli
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile Politica Agricola Comune- Piano Strategico Nazionale	●	
		●	 PAESAGGI, ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	LIFE, URBACT, ESPON
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027

4.5 PROMOZIONE DEI PRODOTTI LOCALI NEL TURISMO CROCELISTICO

Attraverso la creazione di un punto di distribuzione presso il terminal croceristico del porto di Cagliari, parallelamente allo sviluppo di una piattaforma web, si mira ad agevolare la connessione tra la richiesta degli armatori e l'offerta dei piccoli produttori locali. L'obiettivo è fornire alle navi rifornimenti di prodotti locali freschi e selezionati dell'area della Città Metropolitana di Cagliari.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: Agevolare l'incontro tra la domanda espressa dagli armatori e l'offerta dei piccoli produttori locali dell'area della Città Metropolitana di Cagliari con l'obiettivo di promuovere contemporaneamente lo sviluppo economico locale e la sostenibilità della filiera agroalimentare.</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Il porto di Cagliari, situato in modo strategico a soli 11 miglia dalla linea ideale Gibilterra-Suez, rappresenta un punto cruciale per le attività di transhipment nel Mediterraneo occidentale. Il porto storico, che vanta una lunghezza totale di banchina di 5.800 metri, è dedicato al traffico commerciale, alle navi passeggeri e alle crociere, con un terminale specifico per quest'ultime. In particolare, è importante considerare l'ampia affluenza e il valore economico generato dal settore croceristico, come evidenziato dai dati di Cagliari Cruise Port. Nel 2022, il porto ha registrato circa 120 scali, accogliendo circa 170 mila passeggeri, con previsioni di ulteriore crescita nel 2023 secondo fonti aziendali. Grazie alla continua collaborazione tra territorio e istituzioni, è possibile assicurare ai turisti e alla comunità locale una pregevole esperienza nella Città Metropolitana di Cagliari, includendo la promozione di prodotti locali ed eccellenze del territorio. Data la multifunzionalità del Porto di Cagliari e nello specifico la rilevanza del settore croceristico, esso risulta essere luogo strategico per valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari locali dell'area della Città Metropolitana di Cagliari, incrementando la connessione tra realtà locale e turismo sardo.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	Studio di fattibilità per l'attuazione del progetto dal punto di vista economico e logistico, valutando l'idea di una piattaforma web per facilitare gli scambi tra armatori e produttori locali.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Collaborare con compagnie croceristiche per la stesura del progetto sul tema dell'approvvigionamento croceristico con prodotti locali dell'area Città Metropolitana di Cagliari 2. Elaborare un piano dettagliato che definisca le fasi di attuazione, le risorse necessarie e un budget accurato di economicità e logistico 3. Intraprendere lo sviluppo di una piattaforma web, garantendo l'usabilità ottimale per armatori e produttori 4. Organizzare incontri con armatori e produttori per presentare il progetto 5. Identificare e coinvolgere attivamente i produttori locali che vogliono collaborare attraverso la fornitura dei loro prodotti 6. Monitoraggio e controllo del sistema 7. Hub logistico di raccolta e delivery di prodotti food
COSTO	Costi di piano industriale, modello organizzativo, piattaforma web, monitoraggio e controllo, piattaforma logistica: 200,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Il progetto contribuirà alla diffusione dei prodotti locali e della cucina sarda, creando opportunità di lavoro e crescita economica per le imprese locali.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 4.4 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Produttori locali Turisti	Coinvolgere nel progetto Compagnie di crociere Produttori locali
Basso		Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini Società che gestiscono aree portuali Compagnie di crociere Organizzazioni di promozione prodotti agroalimentari locali	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 9 Rafforzamento del Turismo crocieristico anche attraverso la creazione di partnership con compagnie di crociera
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	 
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 CATENA DEL VALORE ALIMENTARE
	Sardegna 2030	●	

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Programme
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027

4.6 CONTEST CULINARIO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI

Il progetto ha lo scopo di valorizzare centri storici e percorsi storico-culturali e agro-gastronomici del territorio della Città Metropolitana, coinvolgendo gli osti delle storiche trattorie di cucina sarda del territorio, gli artigiani e i commercianti in un contest culinario.

La vetrina gastronomica diventa così attrattore turistico. Un'opportunità speciale per abbinare la cultura del cibo in Sardegna con la conoscenza sui borghi storici.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: Promuovere la conoscenza e la consumazione dei prodotti locali e delle attività eno-gastronomiche virtuose</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>L'iniziativa è concepita per capitalizzare la ricchezza enogastronomica della Città coinvolgendo gli osti delle storiche trattorie di cucina sarda, gli artigiani e i commercianti locali in un percorso di valorizzazione identitaria del cibo. Nel Quartiere Marina si è già svolto il Contest "Un piatto senza confini", esperienza che può essere presa da esempio ed eventualmente replicata in altri contesti.</p> <p>Nel Quartiere Marina si è già svolto il Contest "Un piatto senza confini", esperienza che può essere presa da esempio ed eventualmente replicata in altri contesti.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Prendendo spunto dai format enogastronomici televisivi di maggior successo, la proposta si sviluppa a livello di realtà locale dove gli chef dei ristoranti dei centri storici si sfideranno ai fornelli per valorizzare e presentare le eccellenze agroalimentari regionali e creare dei link di interesse storico, antropologico e artistico con i terroir isolani. Elemento centrale sarà la scelta della materia prima, che dovrà essere di qualità, garantita e dovrà prediligere i prodotti identificati come PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Un altro elemento chiave da valorizzare sarà la dieta sarda della longevità, la così detta dieta della Blue Zone. Questo si accompagnerà con la promozione delle aziende agricole produttrici. I piatti proposti dagli chef agli ospiti dei rispettivi ristoranti verranno infine serviti ad una giuria tecnica che esprimendo un voto per ogni caratteristica del piatto decreterà il vincitore della competizione; la giuria misura inoltre: visione e capacità gastronomica, cultura agroalimentare, capacità di accoglienza, servizio di sala (capacità di offrire informazioni sulle attività culturali offerte dal quartiere), competenze enogastronomiche.</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificazione dei ristoranti e delle associazioni disposte a collaborare nel progetto 2. Attivazione di un partenariato tra i ristoratori e gli artigiani locali per la condivisione del progetto, 3. Definizione delle modalità di partecipazione attiva per le votazioni sui social 4. Sviluppo progettuale 5. Calendario 6. Scelta della giuria (un rappresentante del Centro Commerciale Naturale coinvolto, un giornalista enogastronomico, un social-influencer, un sommelier professionista; un albergatore). 7. Marketing 8. Sviluppo del piano di promozione 9. Promozione dell'iniziativa sui media tradizionali e digitali
COSTO	Costi di sviluppo progettuale, azioni di marketing e promozione dell'iniziativa: 100,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Le azioni di promozione dei prodotti tipici avranno l'effetto di promuovere la conoscenza e dunque la consumazione di prodotti locali da parte della popolazione della Città Metropolitana, con effetti positivi sul piano dell'occupazione. I prodotti sponsorizzati saranno anche quelli che sono sostenibili con un impatto positivo sull'ambiente e salutari (Dieta della Blue Zone), con un impatto positivo sulla salute della popolazione.

INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 2.4 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP) 			
STAKEHOLDER	INFLUENZA			
		Bassa	Alta	
	INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Donne straniere	Coinvolgere nel progetto Ristoranti, enti pubblici locali Settore ittiturismo, scuole
		Basso	Tenere monitorati	Informare Associazioni

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N.5 Contest culinario per valorizzare le eccellenze agro-alimentari locali
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ALIMENTAZIONE E SALUTE
	Sardegna 2030	●	+ SOCIALE SARDEGNA PIÙ SOCIALE, ISTRUITA E PROSPERA

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO INDIRETTO	FSE+
ALTRO	Fondazioni

4

4.7 PROMOZIONE E SOSTEGNO ALLE SAGRE LOCALI

Il progetto ha l'obiettivo di potenziare e promuovere le sagre nell'area della Città Metropolitana di Cagliari per accrescere l'attrattività culturale e turistica. Attraverso iniziative mirate e una mappatura completa delle sagre presenti, si punta a migliorare l'esperienza turistica e culturale. La Città Metropolitana assumerà il ruolo di coordinatore, guidando alla definizione delle linee guida amministrative e logistiche delle sagre, della loro promozione e comunicazione.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: Migliorare e potenziare le sagre locali come poli di attrazione culturale e turistica nel territorio metropolitano, attraverso la valorizzazione delle risorse locali e l'incremento dell'attrattività mediante una sinergia rafforzata tra operatori pubblici e privati per una promozione efficace del patrimonio locale.</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	La Città Metropolitana di Cagliari è ricca di sagre locali che celebrano la cultura, la gastronomia e le tradizioni. Questi eventi offrono un'esperienza autentica, permettendo ai visitatori di immergersi nella cultura locale, assaporare le specialità culinarie tradizionali e partecipare a manifestazioni folkloristiche. Il progetto mira a potenziare queste sagre, migliorando l'esperienza turistica e culturale, promuovendo l'identità locale e attrarre visitatori attraverso una campagna informativa e una mappatura completa degli eventi presenti nell'area della Città Metropolitana di Cagliari.
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	La Città Metropolitana assume un ruolo centrale come coordinatore del progetto, collaborando con i comuni interessati per garantire un approccio sinergico e coordinato. Elaborazione di linee guida amministrative e logistiche per la gestione degli eventi. Promozione e comunicazione degli eventi per amplificarne la visibilità.
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizzazione di una mappatura dettagliata delle sagre presenti nel territorio, identificando luoghi, date e caratteristiche distintive di ciascun evento, attraverso il coinvolgimento attivo dei Comuni per acquisire informazioni accurate sulle sagre locali esistenti 2. Fornitura di supporto amministrativo ai Comuni per agevolare la gestione organizzativa delle sagre locali, semplificando procedure burocratiche e fornendo linee guida per migliorare la visibilità e la pubblicizzazione degli eventi 3. Creazione di strategie per integrare le sagre con altri eventi locali, potenziando l'attrattività complessiva del territorio 4. Sviluppo di iniziative per prolungare la stagione turistica, ad esempio attraverso sagre autunnali che possano attrarre visitatori anche dopo la stagione estiva. 5. Creazione di programmi partecipativi coinvolgendo le comunità locali per arricchire le sagre con elementi culturali ed esperienziali. 6. Creazione di una strategia di comunicazione integrata per promuovere le sagre locali, utilizzando canali digitali, social media per aumentare la visibilità
COSTO	Costi di analisi del territorio, creazione di una strategia di comunicazione integrata e programmazione: 200,000 €
IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Mappatura delle sagre e manifestazioni presenti nel territorio con l'obiettivo di incrementarne la promozione e il sostegno attraverso azioni di coordinamento e finanziamento. Arricchimento del turismo culturale, in particolare del settore enogastronomico.
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> • iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21)

STAKEHOLDER			INFLUENZA	
			Bassa	Alta
INTERESSE	Alto	Rendere soddisfatti Comuni dell'area	Coinvolgere nel progetto Comunità locali Associazioni ed enti promotori Organizzatori di eventi	
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Popolazione locale e turisti	

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 12 Promozione e sostegno alle sagre locali
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 PAESAGGI
	Sardegna 2030	●	+ VERDE SARDEGNA PIÙ VERDE, ECOLOGICA E RESILIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Programme
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027
ALTRO	Sardegna Grandi Eventi

4.8 PERCORSI ESPERENZIALI: PASSEGGIATE TRA LE CANTINE

Il progetto propone la creazione di Percorsi Esperenziali che coinvolgano la collaborazione tra le cantine e aziende vitivinicole nell'area della Città Metropolitana di Cagliari. L'obiettivo è promuovere, attraverso visite guidate, degustazioni ed esperienze autentiche, il turismo enogastronomico, valorizzando le eccellenze del territorio e offrendo esperienze immersive nella cultura vitivinicola locale.

OBIETTIVI	<p>Obiettivo generale: Obiettivo generale 4</p> <p>Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione</p> <p>Obiettivo specifico: Promuovere l'enoturismo (turismo del vino) dell'area di Città Metropolitana di Cagliari, valorizzando le peculiarità del territorio e offrendo un'esperienza autentica nella cultura del vino locale.</p>
CATEGORIA	Azione progettuale
CONTESTO	<p>Nel XIII Rapporto sul turismo del vino in Italia del 2013, l'indagine evidenzia che solo il 18% delle Strade del Vino italiane risultano attive. Le difficoltà nello sviluppo di tali percorsi possono essere attribuite alla complessità nel definire una strategia operativa e comunicativa efficace per i diversi operatori coinvolti. Inoltre, la mancanza di fondi pubblici ha causato una riduzione degli investimenti, portando spesso a una carenza di servizi e strutture necessari per lo sviluppo delle Strade del Vino.</p> <p>Il settore vinicolo in Sardegna vanta una storia antichissima, sviluppandosi grazie alle eccezionali caratteristiche ambientali e climatiche dell'isola. La vitivinicoltura gioca un ruolo centrale nella regione, rappresentando un elemento distintivo del paesaggio sia nelle zone costiere che nelle regioni interne. La qualità del vino sardo e aziende vinicole di eccellenza contribuiscono al successo del settore, esportando una significativa percentuale della loro produzione (fonte Classifica delle cento più importanti aziende vitivinicole italiane, stilata dall'inserito Economia del Corriere della Sera, 2018).</p> <p>Tuttavia, l'enoturismo in Sardegna presenta ancora margini di sviluppo. Le sette "Strade del vino" riconosciute in Sardegna includono itinerari dedicati a varietà come il Carignano del Sulcis, il Cannonau, il Vermentino, il Malvasia, il Vernaccia, e altri (fonte Sardegna Agricoltura). Tuttavia, il progetto ha incontrato difficoltà nelle prime fasi e la regione presenta ancora un livello di offerta enoturistica inferiore rispetto ad altre realtà nazionali. La "Strada del vino della provincia di Cagliari" istituita nel 2009, non è mai stata attuata e quindi non si è sviluppata nel territorio cagliaritano. Nonostante la provincia di Cagliari abbia una ricca produzione vinicola, l'enoturismo in questa regione presenta ancora margini di sviluppo.</p> <p>Il progetto delle Strade del vino, sebbene teoricamente valido, ha incontrato ostacoli nella sua implementazione in Sardegna, con la mancanza di una strategia di marketing territoriale e risorse adeguate. Le sfide includono la frammentazione delle realtà sul territorio, la mancanza di un coordinamento regionale e la necessità di servizi di accoglienza e centri informativi migliori. Nonostante le difficoltà, l'istituzione delle Strade del vino rappresenta un punto di partenza positivo per migliorare le interazioni tra attori pubblici e privati e promuovere lo sviluppo rurale legato al turismo nell'isola.</p>
MODALITÀ D'ATTUAZIONE	<p>Analisi e mappatura del contesto della filiera vitivinicola dell'area e co-progettazione di percorsi esperenziali con gli attori della filiera.</p> <p>Creazione di un centro informativo e di accoglienza che svolga azioni di informazione, promozione e monitoraggio del progetto.</p>
ATTIVITÀ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare e mappare le cantine, le aziende vitivinicole, gli agriturismi e altri attori nella Città Metropolitana di Cagliari interessate a partecipare al progetto 2. Pianificazione degli itinerari includendo diversi tipi di attività che rendano soddisfatti diversi tipi di visitatori 3. Coordinamento con le istituzioni regionali e locali per creare una rete tra le diverse realtà mappate nel territorio 4. Creazione di una campagna promozionale che evidenzia le peculiarità del territorio e che valorizzi la filiera vitivinicola dell'area, anche in abbinamento al cibo 5. Creazione di un sito web dedicato: informativo, divulgativo e promozionale 6. Creazione di un infopoint/accoglienza 7. Esplorare opportunità di partenariato con altri settori turistici o culturali per arricchire l'esperienza complessiva dei visitatori. Ad esempio, collaborazioni con ristoranti locali, alloggi e attrazioni turistiche.
COSTO	Costi di analisi e di formulazione percorsi esperenziali: 300,000 €

IMPATTO ATTESO E SOSTENIBILITÀ	Aumento della conoscenza dei prodotti locali e valorizzazione del turismo eno-gastronomico con impatti occupazionali sul settore.		
INDICATORI DI MONITORAGGIO	<ul style="list-style-type: none"> iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) 		
STAKEHOLDER		INFLUENZA	
		Bassa	Alta
	Alto	Rendere soddisfatti Produttori locali Turisti	Coinvolgere nel progetto Aziende vitivinicole, Cantine, Agriturismi, Alberghi, Ristoranti, B&B, Istituzioni regionali e comuni
	Basso	Tenere monitorati n.a.	Informare Cittadini Turisti

ANALISI DI COERENZA

COERENZA INTERNA	Piano Strategico Metropolitan	●	Progetto N. 6 Mappatura vocazionale e costruzione di un'Agenda Metropolitana dei servizi e dei prodotti
COERENZA ESTERNA	Obiettivi di Sviluppo Sostenibile	●	
	Politica Agricola Comune Piano Strategico Nazionale	●	 ZONE RURALI, CONOSCENZA E INNOVAZIONE
	Sardegna 2030	●	 + VICINA SARDEGNA PIÙ VICINA AI CITTADINI, IDENTITARIA E ACCOGLIENTE

LINEE DI FINANZIAMENTO POSSIBILI

FINANZIAMENTO DIRETTO	Single Market Programme
FINANZIAMENTO INDIRETTO	FESR 2021-2027





5.

PROPOSTE DI GOVERNANCE DELLA FOOD POLICY A LIVELLO METROPOLITANO

La governance di un sistema di politiche alimentari può essere definita come l'insieme di strumenti che permettono interazioni formali e informali tra istituzioni e persone per favorire l'ambiente in cui i sistemi alimentari operano ⁴⁹. La Città Metropolitana di Cagliari propone un'articolazione del suo modello di governance nelle forme e nei passaggi qui sotto descritti.

5.1 Governance interna del Piano del Cibo

Il Piano del Cibo verrà adottato dal Consiglio Metropolitan definendo non solo la visione e gli obiettivi che la Città Metropolitana di Cagliari si pone, ma anche le azioni concrete da attuare nel territorio.

In linea con il *Milan Urban Food Policy Pact*, il Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari incoraggia il coordinamento interdipartimentale e intersettoriale all'interno delle amministrazioni cittadine, lavorando per integrare le considerazioni sulla politica alimentare urbana nelle politiche, programmi e iniziative sociali, economiche ed ambientali, tra cui, tra le altre cose, l'approvvigionamento e la distribuzione alimentare, la protezione sociale,

la nutrizione, l'equità, la produzione alimentare, l'istruzione, la sicurezza alimentare e la riduzione degli sprechi.

Tali meccanismi o organi interdipartimentali e intersettoriali (organismi, unità o team per l'alimentazione) possono migliorare il dialogo e l'integrazione delle politiche, gli impatti e i guadagni di efficienza attraverso la "rottura dei silos istituzionali".

Per l'attuazione e il monitoraggio del Piano del Cibo, la Città Metropolitana di Cagliari sta valutando l'istituzione di organi predisposti all'attuazione di politiche alimentari e all'attivazione degli strumenti necessari al loro perseguimento.

5.1.1 La Conferenza Metropolitana

La Conferenza Metropolitana è composta dal/dalla Sindaco/a metropolitano/a e dai Sindaci di tutti i comuni ricompresi nel territorio della Città metropolitana di Cagliari. La Conferenza può prendere decisioni in modo valido solo con voti che rappresentino almeno 1/3 dei Comuni e la maggioranza dei residenti nel territorio metropolitano.

Per quanto riguarda la governance della *food policy* della Città Metropolitana, la Conferenza ha diversi compiti, di seguito elencati.

- **Definizione degli obiettivi strategici:** la Conferenza può stabilire, modificare, ampliare gli obiettivi strategici della politica alimentare della città.
- **Elaborazione di linee guida e politiche specifiche:** la Conferenza può adottare normative e linee guida per regolare la produzione, la distribuzione e il consumo di cibo nella città metropolitana.
- **Coordinamento delle risorse:** la Conferenza può coordinare le risorse finanziarie e umane necessarie per implementare la politica alimentare urbana.
- **Coordinamento istituzionale:** la Conferenza, tramite il Sindaco Metropolitano o un suo delegato, può rappresentare la città metropolitana in ambito nazionale e internazionale, partecipando a iniziative e reti che promuovono politiche alimentari sostenibili.

5.1.2 Cabina di regia per la *food policy* della Città Metropolitana di Cagliari

La Cabina di regia assicura il coordinamento operativo del Piano del Cibo metropolitano e verrà incorporata nel Settore Pianificazione e Sviluppo Locale della Città Metropolitana, Servizio Pianificazione Strategica e VAS.

I compiti della Cabina di regia sono i seguenti.

- **Direzione esecutiva:** con compiti di supervisione di tutte le attività legate alla *food policy*.

- **Implementazione delle decisioni:** si occupa di tradurre le decisioni e le linee guida stabilite dalla Conferenza Metropolitana in azioni concrete.
- **Gestione delle risorse:** ha la responsabilità di gestire le risorse finanziarie, umane e tecniche assegnate, garantendo un utilizzo efficiente e trasparente delle stesse.
- **Raccordo tra comuni e uffici comunali interessati:** gestisce una comunicazione e collaborazione efficace con i comuni dell'area e gli assessorati competenti.
- **Collaborazione con gli stakeholder:** collabora attivamente con le parti interessate, tra cui agricoltori, produttori alimentari, organizzazioni non governative, istituzioni accademiche e altri attori chiave, per promuovere una partecipazione inclusiva.
- **Sviluppo di iniziative specifiche:** può progettare e implementare iniziative specifiche legate alla *food policy*, come programmi di educazione alimentare, promozione dell'agricoltura sostenibile, o misure per ridurre gli sprechi alimentari.
- **Monitoraggio e reporting:** ha la responsabilità di monitorare costantemente l'andamento delle iniziative, raccogliendo dati e producendo report periodici da presentare all'assemblea dei sindaci. Questo consentirebbe di valutare l'efficacia delle politiche adottate e apportare eventuali miglioramenti.
- **Comunicazione e sensibilizzazione:** si occupa della comunicazione pubblica e della sensibilizzazione riguardo alle politiche alimentari, informando la comunità locale sulle iniziative in corso e coinvolgendo attivamente i cittadini nel processo decisionale.
- **Aggiornamento delle politiche:** collabora con la Conferenza Metropolitana nell'aggiornare e adattare le politiche alimentari in base ai cambiamenti delle condizioni locali, nazionali o globali.

Questo organo di coordinamento operativo svolge un ruolo chiave nell'assicurare l'attuazione pratica ed efficace del Piano del Cibo, garantendo che le decisioni strategiche siano tradotte in azioni concrete per migliorare la sicurezza alimentare, promuovere la sostenibilità e garantire una gestione equa e responsabile delle risorse alimentari nella Città Metropolitana.

5.2 Governance esterna del Piano del Cibo

Verranno istituiti il "Forum del cibo" e "Tavoli di lavoro tematici" per la promozione di modalità di dialogo strutturato con le diverse componenti della società in merito alle questioni che, direttamente o indirettamente, caratterizzano il sistema alimentare della Città Metropolitana.

5.2.1 Forum del cibo

Il Forum del cibo è l'organismo che facilita il dialogo e la collaborazione tra varie parti interessate, inclusi rappresentanti del governo locale, organizzazioni della società civile, settore privato, accademie e comunità locali e gioca un ruolo chiave nel promuovere una governance partecipativa e inclusiva.

Di seguito sono elencati alcuni compiti e funzioni tipici di un Forum del Cibo.

- **Promozione del dialogo multi-stakeholder:** promuovere un dialogo aperto e costruttivo tra le diverse parti interessate coinvolte nella catena alimentare, creando un contesto in cui le voci di cittadini, organizzazioni non governative, imprese e istituzioni possono essere ascoltate ed integrate nelle decisioni.
- **Identificazione delle priorità:** contribuire all'identificazione e alla definizione delle priorità locali in materia di politiche alimentari, considerando aspetti quali sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale, accessibilità economica e salute;

- **Sviluppo di politiche partecipative e promozione della trasparenza e accountability:** collaborare nella formulazione e nel monitoraggio di politiche alimentari locali, promuovendo meccanismi di accountability per garantire che gli impegni presi siano effettivamente rispettati.
- **Sensibilizzazione e educazione:** contribuire all'organizzazione di campagne di sensibilizzazione e programmi educativi, coinvolgendo la comunità locale.
- **Ricerca e monitoraggio:** collaborare nella raccolta e nell'analisi di dati relativi al sistema alimentare locale.
- **Creazione di reti e partenariati:** favorire la creazione di reti tra le diverse organizzazioni, istituzioni e imprese coinvolte nel settore, facilitando la collaborazione e lo scambio di risorse e conoscenze.
- **Pianificazione del territorio:** contribuire alla pianificazione territoriale legata all'agricoltura, all'alimentazione e alla distribuzione, integrando le esigenze alimentari con la pianificazione urbana e rurale.

Il forum include rappresentanti dei comuni di Città Metropolitana di Cagliari, esperti del settore alimentare, rappresentanti della società civile, produttori agricoli, scienziati alimentari, medici dietologi e nutrizionisti, e altri attori chiave nel settore alimentare.

5.2.2 Tavoli di lavoro tematici

L'istituzione di tavoli di lavoro tematici (ad esempio il tavolo sulla ristorazione scolastica e quello sull'antispreco) fa parte della lista di azioni concrete emerse dal processo partecipativo.

La collaborazione attraverso tavoli di lavoro tematici può facilitare la condivisione di conoscenze, l'implementazione di iniziative coordinate e la creazione di un approccio integrato per affrontare le sfide legate alla ristorazione collettiva e agli sprechi.

I tavoli sono composti da soggetti rappresentativi dei cittadini, delle Istituzioni pubbliche, delle Associazioni e degli attori del sistema agroalimentare locale e hanno l'obiettivo di garantire l'ascolto e di recepire proposte nelle fasi di pianificazione e di realizzazione di azioni collegate ai temi del cibo. Per ciascun tavolo una persona esperta, nominata dal Forum del cibo, svolgerà la funzione di coordinamento dei tavoli.

6.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL PIANO DEL CIBO DELLA CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI

6.1 Sviluppo di un sistema di monitoraggio e valutazione del Piano del Cibo

Nel 2016 il Segretariato del MUFPP e la FAO hanno iniziato un percorso condiviso per la messa a punto di un sistema di indicatori utili a valutare i progressi fatti dalle città aderenti al patto nel rendere più sostenibili i loro sistemi alimentari, coerentemente con le strategie e le azioni suggerite dal patto stesso.

I 44 indicatori diffusi da FAO a giugno 2018, rappresentano un sottoinsieme di uno schema ben più ampio, noto come *City Region Food System Indicator framework*, elaborato a partire dal 2015 da FAO e RUAF (una partnership globale su agricoltura urbana sostenibile e sistemi alimentari) con il fine di aiutare le città a valutare lo stato e l'efficienza del proprio sistema del cibo a livello di *city region*, ovvero "la complessa rete di attori, processi e relazioni che hanno a che fare con la produzione,

la trasformazione, la commercializzazione e il consumo di cibo in una determinata regione geografica che comprende un centro urbano più o meno concentrato e il territorio periurbano e rurale circostante; un territorio attraverso il quale vengono gestiti flussi di persone, beni e servizi ecosistemici".

Tuttavia, la selezione degli indicatori per il monitoraggio dipende dalla natura e dagli obiettivi specifici del progetto, dell'iniziativa o del processo che si intende seguire.

Sarà dunque essenziale, per ciascun progetto definire un piano di monitoraggio solido.

Di seguito si fornisce una lista di indicatori, divisi per aree tematiche, utili al monitoraggio del Piano del Cibo della Città Metropolitana di Cagliari e delle azioni specifiche.

6.2 Schema di monitoraggio dei progetti

Dimensioni	Obiettivi generali	Indicatori	Fonti di verifica	Metodologie di raccolta dati
IL CIBO COME RISORSA FORMATIVA E SOCIALE	1. Promuovere una cultura del cibo e fenomeni di innovazione sociale sul territorio	iOG 1.1 Numero di beni alimentari comunitari all'interno della città (indicatore MUFPP 21) <u>Bene comunitario</u> : luoghi in cui le persone possono conoscere, ricevere, preparare, coltivare il cibo: Scuole, Organizzazioni comunitarie, Negozi o mercati al dettaglio, Programmi di cucina o alimentari, Reti alimentari di quartiere, prodotti alimentari gratuiti o a basso costo, Pasti gratuiti o a basso costo	-Mappe o elenchi di risorse esistenti -Rapporti sul settore alimentare locale -Rapporti ONG, settore comunitario, reti alimentari locali	Realizzazione di mappe GIS delle risorse alimentari e di elenchi quale strumento utile per la pianificazione e per il coinvolgimento della comunità
		iOG 1.2 Numero di produttori alimentari che hanno beneficiato di formazione o assistenza tecnica negli ultimi 12 mesi (indicatore MUFPP 30)	-Documenti istituzionali -Programmi di formazione e assistenza tecnica del settore privato, pubblico o di associazioni	-Analisi documenti -Somministrazione di questionari ai produttori
		iOG 1.3 Numero di (tipi di) opportunità per l'apprendimento legato all'alimentazione e lo sviluppo delle competenze nei campi: alfabetizzazione alimentare e nutrizionale, ii, formazione e occupazione; iii, leadership (indicatore 24 MUFPP)	Centri di educazione per adulti; istituti di istruzione superiore sul tema alimentare/agricolo; scuole professionali; programmi di formazione per l'occupazione	-Revisione di tutti i rapporti esistenti -Colloqui con i principali stakeholder -Indagini
		iOG 1.4 Numero di residenti all'interno del confine metropolitano con accesso ad un orto urbano (indicatore MUFPP 25) (Numero totale di orti urbani /numero totale di abitanti della Città Metropolitana)	Ufficio pianificazione territoriale, catasto, ONG, istituzioni	Mappatura GIS degli orti urbani esistenti sul territorio e delle aree eventualmente disponibili

Dimensioni	Obiettivi generali	Indicatori	Fonti di verifica	Metodologie di raccolta dati
IL CIBO COME SALUTE	Promuovere un cambiamento attivo verso l'adozione di stili di vita salutari nella popolazione dell'area Metropolitana.	iOG 2.1 Presenza di programmi/politiche che promuovano la disponibilità di cibi nutrienti e diversificati in strutture pubbliche	-Rapporti uffici comunali e della Città Metropolitana -Regolamenti e altri documenti di policy	Analisi dei rapporti
		iOG 2.2 Esistenza di politiche / programmi che riguardano il consumo di zucchero, sale e grassi in relazione a specifici gruppi target (e.g., pubblico generico, negli ospedali e nelle scuole (indicatore 15 MUFPP)	-Rapporti uffici comunali e della Città Metropolitana -Analisi dei rapporti -Regolamenti e altri documenti di policy	Analisi dei rapporti
		iOG 2.3 Percentuale di bambini e giovani (sotto i 18 anni) che beneficiano di programmi di alimentazione scolastica (indicatore MUFPP 20)	-Statistiche nazionali e locali sulla popolazione -Organizzazioni e istituzioni che lavorano con i bambini -Società di ristorazione alimentare scolastica -Scuole e autorità educative	-Analisi delle statistiche sulla popolazione cittadina -Verifica del numero e del tipo di programmi di alimentazione scolastica -Indagini ad hoc in caso di dati insufficienti
		iOG 2.4 Presenza di politiche e obiettivi legati all'alimentazione con un'attenzione specifica ai gruppi socialmente vulnerabili (indicatore 23 MUFPP)	-Politiche, strategie e documenti di pianificazione dei Comuni e della Città Metropolitana di Cagliari	Interviste a personale chiave della Città Metropolitana di Cagliari e della società civile per la definizione condivisa della categoria di persone socialmente vulnerabili
		iOG 2.5 Prevalenza di sovrappeso o obesità tra gli adulti, giovani e bambini (indicatore 13 MUFPP)	-Ufficio Statistiche -Dati sanitari locali -Istituto Superiore di Sanità	Analisi dei dati
		iOG 2.6 Numero di adulti con il diabete di tipo 2 (indicatore 11 MUFPP)	-Ufficio Statistiche -Dati sanitari locali -Istituto Superiore di Sanità	Analisi dei dati
		iOG 2.7 Consumo medio di carne individuale (indicatore 9 MUFPP)	-Ufficio Statistiche -Dati sanitari locali -Analisi/ricerche dietetiche	Indagini sulla dieta o sui consumi delle famiglie
		iOG 2.8 Costo di un panierino di cibo nutriente nella città/comunità (indicatore 9 MUFPP)	-Ufficio Statistiche, Dipartimento della Salute -Monitoraggio dei prezzi degli alimenti -Sondaggi tra i diversi punti vendita del mercato	-Informazioni sul mercato e sui prezzi, dove esistono -Indagine di mercato
		iOG 2.9 Diversità dietetica minima per le donne in età riproduttiva (indicatore 7 MUFPP)	Indagini domestiche	Indagini attraverso l'uso degli strumenti messi a disposizione dalla FAO
		iOG 2.10 Percentuale di famiglie a rischio di insicurezza alimentare secondo la scala FIES (Food Insecurity Experience Scale) (indicatore MUFPP 18)	Questionari raccolti utilizzando la metodologia FIES	I dati sono raccolti utilizzando il modulo di indagine FIES, composto da 8 domande/risposte, disponibile sul sito della FAO

Dimensioni	Obiettivi generali	Indicatori	Fonti di verifica	Metodologie di raccolta dati
IL CIBO COME STRUMENTO DI SOSTENIBILITÀ	Promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo	iOG 3.1 Numero di attività guidate o sostenute dalla città per promuovere diete sostenibili (indicatore 14 MUFPP)	Rapporti uffici comunali e della Città Metropolitana	Analisi dei rapporti
		iOG 3.2 Numero di iniziative di conservazione degli ecosistemi nell'ambito del sistema alimentare della regione (CRFS Toolkit 128)	Politiche, strategie e documenti di pianificazione dei Comuni e della Città Metropolitana di Cagliari	-Desk review dei rapporti e dei documenti esistenti -Interviste con i principali <i>stakeholder</i>
		iOG 3.3 Numero di aziende agricole che partecipano a tali iniziative (CRFS Toolkit 141)	Rapporti dei progetti, programmi o iniziative	-Desk review dei rapporti e dei documenti esistenti -Interviste con i principali <i>stakeholder</i>
		iOG 3.4 Presenza di politiche o strategie che affrontino in modo appropriato questioni pratiche di i) perdita di cibo e prevenzione dei rifiuti, ii) riduzione e iii) riciclaggio (indicatore MUFPP 43)	-Proposte e relazioni di finanziamento comunali -Regolamenti comunali contro lo spreco -Relazioni società di gestione dei rifiuti	-Desk review dei rapporti e dei documenti esistenti -Interviste con i principali <i>stakeholder</i>
		iOG 3.5 Volume totale annuo di eccedenze alimentari recuperate e ridistribuite per il consumo umano diretto (indicatore MUFPP 44)	-Registri produttori su volume merce prodotta e destinata a iniziative di distribuzione solidale	-Analisi dei registri -Somministrazione di questionari
		iOG 3.6 Percentuale annuale di rifiuti organici urbani raccolti che vengono riutilizzati nella produzione agricola che si svolge all'interno dei confini comunali (indicatore MUFPP 33)	Registri dei produttori su volume merce prodotta e destinata a iniziative di trasformazione prodotti/ distribuzione solidale	-Analisi dei registri -Somministrazione di questionari
		iOG 3.7 Esistenza di politiche/programmi che si occupano della riduzione delle emissioni di gas serra in diverse parti della filiera alimentare (indicatore 34 MUFPP)	Politiche, strategie e documenti di pianificazione della Città Metropolitana di Cagliari	-Somministrazione di questionari e rilevazioni -Ricerche
		iOG 3.8 Percentuale di persone sostenute da programmi di assistenza alimentare (indicatore MUFPP 19)	-Statistiche locali -Dati assessorati al sociale -Dati/registri ONG e organizzazioni del settore comunitario	-Utilizzo dei dati nazionali sull'insicurezza alimentare per stimare i dati a livello cittadino, se non esistono -Audit dei programmi di assistenza alimentare/sociale. Valutazione dei rapporti esistenti e analisi dei dati -Interviste con i principali <i>stakeholder</i> per identificare i dati esistenti o le fonti di dati

Dimensioni	Obiettivi generali	Indicatori	Fonti di verifica	Metodologie di raccolta dati
IL CIBO COME CHIAVE DELLA POLITICA URBANA	Sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione.	iOG 4.1 Numero annuale di eventi e campagne volte a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari (indicatore MUFPP 42)	-Rapporti comunali -Rapporti organizzazioni sociali -Scuole	-Analisi dei rapporti -Somministrazione di questionari
		iOG 4.2 Proporzione di produttori alimentari locali/regionali che vendono i loro prodotti ai mercati pubblici della città (indicatore MUFPP 32)	Istituzioni pubbliche, uffici attività produttive, commercio, agricoltura	-Indagini di mercato -Indagine sui produttori alimentari
		iOG 4.3 Numero/ percentuale di aziende agricole nella regione metropolitana che vendono direttamente ai consumatori (indicatore 66 CRFS toolkit)	Rapporti associazioni di categoria	-Analisi dei rapporti -Indagine tramite la somministrazione di questionari
		iOG 4.4 Numero di politiche, programmi o strumenti che promuovono il cibo locale (indicatore 65 CRFS toolkit)	Rapporti uffici comunali e della Città Metropolitana	-Analisi dei rapporti -Interviste con <i>stakeholder</i> chiave
		iOG 4.5 Proporzione di terreni agricoli nell'area comunale destinati ad agricoltura sostenibile (indicatore MUFPP 29)	-I registri dei terreni agricoli (gestione) -Indagini sull'agricoltura, sulle aziende agricole o sulle famiglie con componenti agricole. -Uso del suolo e mappe GIS	Analisi di documenti o indagini esistenti o progettazione e realizzazione di nuove indagini
INDICATORE TRASVERSALE DI GOVERNANCE	Garantire una sistema di governance multi-livello delle politiche locali del cibo	iOG 4.1 Presenza di un organismo governativo municipale interdipartimentale attivo per la consulenza e il processo decisionale delle politiche e dei programmi alimentari (indicatore 1 MUFPP)	Politiche, strategie e documenti di pianificazione della Città Metropolitana di Cagliari	Interviste a personale chiave della Città Metropolitana di Cagliari
		iOG 4.2 Presenza di una piattaforma multi <i>stakeholder</i> per la pianificazione e gestione delle politiche alimentari (e.g. consiglio per la politica alimentare, partenariati alimentari, coalizioni) (indicatore 2 MUFPP)	Politiche, strategie e documenti di pianificazione dei Comuni e della Città Metropolitana di Cagliari	Interviste a personale chiave della Città Metropolitana di Cagliari e della società civile
		iOG 4.3 Presenza di un meccanismo di monitoraggio / valutazione per la raccolta e l'analisi dei dati dei sistemi alimentari urbani per informare le politiche municipali sulle politiche alimentari urbane. (indicatore 3 MUFPP)		



¹ FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, (2023). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural-urban continuum*. FAO, Rome

² Il gruppo IPCC – *Intergovernmental Panel on Climate Change* – è il maggiore organo scientifico a livello globale sul clima e sostiene con forza il cambiamento dei regimi alimentari per gestire la crisi climatica e per garantire un futuro al Pianeta. L'ultima revisione del Rapporto è del marzo 2023. https://www.ipcc.ch/report/ar6/syr/downloads/report/IPCC_AR6_SYR_FullVolume.pdf

³ *International Observatory on Food & Sustainability*, (2023). <https://www.sprecozero.it/waste-watcher/>

⁴ <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

⁵ Masocco M, Minardi V, Contoli B, Minelli G, Manno V, Cobellis L, Greco D. (2023). Sovrappeso e obesità nella popolazione adulta in Italia: trend temporali, differenze socio-anagrafiche e regionali con focus sulla Regione Campania. *Boll Epidemiol Naz*; 4(1):1-8. DOI: https://doi.org/10.53225/BEN_059

⁶ Rapporto SDGS 2023. Informazioni Statistiche per l'Agenda 2030 In Italia. ISTAT, 2023

⁷ Waste-Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, 2023

⁸ <https://foodpolicymilano.org/obiettivi/>

⁹ Sapienza Università Editrice, (2022). *Le politiche urbane del cibo tra sostenibilità e crisi. La governance dei percorsi italiani*. ISBN 978-88-9377-257-0. DOI 10.13133/9788893772570

¹⁰ <https://foodtrails.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2023/09/Food-Trails-Call-for-Cascade-cities-1.pdf>

¹¹ <https://ruaf.org/project/cityfood-network/>

¹² F Rapporto "Fare spazio alla crescita". *Save the Children Italia Onlus* - ETS Ottobre 2023

¹³ Ritchie, H. (2020). *You want to reduce the carbon footprint of your food? Focus on what you eat, not whether your food is local* pubblicata online su: OurWorldInData.org

¹⁴ *Economia della Sardegna. 29° Rapporto*. CRENoS, (2022)

Arkadia Editore. ISBN: 978-88-68514-05-1

¹⁵ https://www.sardegnaambiente.it/documenti/18_330_20130122105942.pdf

¹⁶ Wang, C., Murgia, M.A., Baptista, J. et al. (2022). *Sardinian dietary analysis for longevity: a review of the literature*. *J. Ethn. Food* 9, 33. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00152-5>
Rapporto SDGS 2023. Informazioni Statistiche per l'Agenda 2030 In Italia. ISTAT, 2023

¹⁷ Melis, M., Errigo, A., Crnjar, R. et al. (2019). *TAS2R38 bitter taste receptor and attainment of exceptional longevity*. *Sci Rep* 9, 18047. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-54604-1>

¹⁸ Kreouzi M, Theodorakis N, Constantinou C. (2022). *Lessons Learned From Blue Zones, Lifestyle Medicine Pillars and Beyond: An Update on the Contributions of Behavior and Genetics to Wellbeing and Longevity*. *American Journal of Lifestyle Medicine* ;0(0). doi:10.1177/15598276221118494

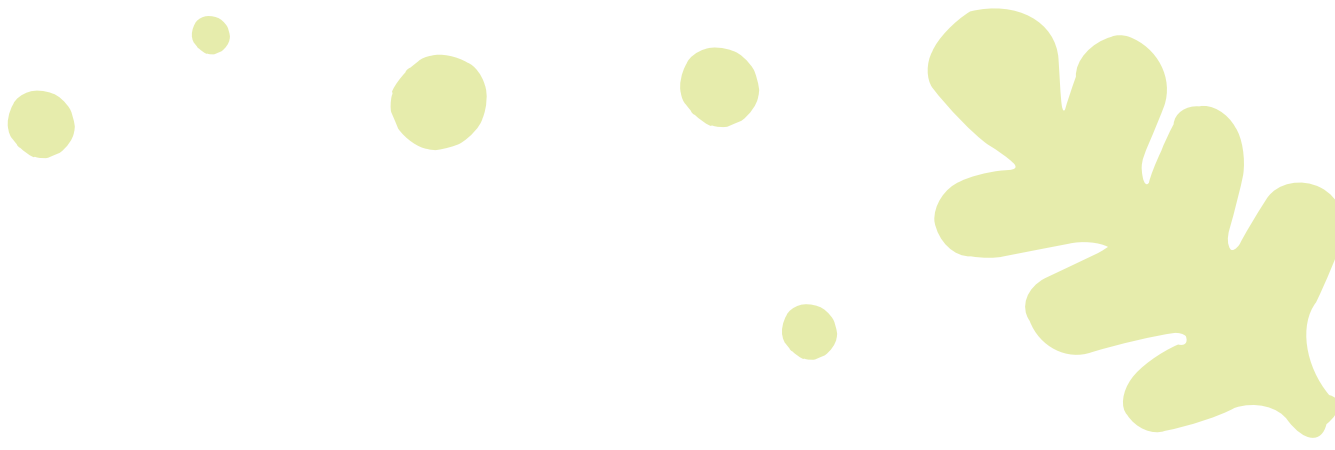
¹⁹ Pes, G. M. *The Sardinian Centenarian Study*. In *Research Workshop on "Genes, Genealogy and Longevity*

²⁰ Poulain, M., Herm, A., Errigo, A., Chrysohoou, C., Legrand, R., Passarino, G., Stazi, M.A., Voutekatis, K.G., Gonos, E.S., Franceschi, C., Pes, G.M. (2021). *Specific features of the oldest old from the Longevity Blue Zones in Ikaria and Sardinia, Mechanisms of Ageing and Development*, Volume 198, 111543, ISSN 0047-6374. <https://doi.org/10.1016/j.mad.2021.111543>

²¹ Poulain, M., Herm, A., & Pes, G. (2013). *The Blue Zones: areas of exceptional longevity around the world*. *Vienna Yearbook of Population Research*, 11, 87-100. <http://www.jstor.org/stable/43050798>

²² Poulain, M., Herm, A., Errigo, A., Chrysohoou, C., Legrand, R., Passarino, G., Stazi, M.A., Voutekatis, K.G., Gonos, E.S., Franceschi, C., Pes, G.M. (2021). *Specific features of the oldest old from the Longevity Blue Zones in Ikaria and Sardinia, Mechanisms of Ageing and Development*, Volume 198, 111543, ISSN 0047-6374. <https://doi.org/10.1016/j.mad.2021.111543>

²³ Pes GM, P. M. (2021). *Evolution of the Dietary Patterns Across Nutrition Transition in the Sardinian Longevity Blue Zone and Association with Health Indicators in the Oldest Old*. *Nutrients*.



²⁴ Statistiche Istat (2022). Indice di massa corporea – regioni e tipo di comune

²⁵ CARITAS. (2023). Report su povertà ed esclusione sociale dall'osservazione delle Caritas della Sardegna

²⁶ ISTAT (2022). Rapporto sulla povertà e l'esclusione sociale in Italia

²⁷ Economia della Sardegna. 29° Rapporto. CRENoS. 2022 Arkadia Editore. ISBN: 978-88-68514-05-1

²⁸ Fonte: Il settore dell'Agroindustria, Assessorato dell'industria, 2022. Scenari di mercato dei principali settori economici in Sardegna. Il comparto agrifood è considerato in senso stretto, con tutte le attività legate alla produzione, alla trasformazione e alla commercializzazione dei prodotti alimentari, ma senza la ristorazione e altri settori partner indirettamente connessi alla rete dell'agroalimentare (chimica, trasporti e packaging)

²⁹ Ministero dell'agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Elenco aggiornato al 10/11/2023. Registro nazionale dei Distretti del Cibo – Regione Autonoma della Sardegna

³⁰ www.cagliari.coldiretti.it

³¹ <https://www.copagrisardegna.it/biodistretto-sud-sardegna/>

³² <https://www.distrettoruralesudsardegna.it/>

³³ Nell'ambito dei PSR 2014-2022 l'agricoltura sociale è stata sostenuta anche attraverso le Strategie di Sviluppo Locale di tipo partecipativo (SSLTP) elaborate dai Gruppi di azione locale (GAL) nell'ambito della strategia LEADER, destinata ai territori rurali caratterizzati da rilevante calo demografico, carenza di servizi e fragilità del sistema produttivo. La programmazione dei fondi LEADER si basa sul coinvolgimento diretto delle popolazioni rurali, degli operatori economici e degli enti pubblici territoriali in tutto il processo decisionale, dalla fase di definizione delle strategie alla loro attuazione. Gli interventi finanziati tramite LEADER non riguardano solo le aziende agricole e della filiera agroalimentare, ma contemplano anche iniziative rivolte all'artigianato, al turismo rurale, al miglioramento dei servizi locali e alla creazione di reti per la valorizzazione dei territori rurali, riservando una particolare attenzione all'imprenditoria giovanile e femminile.

³⁴ <https://sardegnapsr.it/psr/leader/>

³⁵ <https://sardegnapsr.it/gal/sulcis-iglesiente/>

³⁶ <https://www.galsgt.it/soci/>

³⁷ https://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20231205105019.pdf

³⁸ Fipe Confcommercio Sud Sardegna, (2023). Pubblici esercizi e turismo. La città e il ruolo turistico delle imprese nel 2023. Cfr. anche: Fipe Confcommercio (2023). Osservatorio sul mercato del lavoro nel turismo xv rapporto 2023

³⁹ Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Programma Rete Rurale Nazionale 2014-22, Piano di azione 2021-23, come parte della Scheda Progetto Ismea 13.1 "Agriturismo e multifunzionalità"

⁴⁰ Centro Politiche e Bioeconomia del CREA (2023). L'agricoltura sociale in Italia e il contributo della politica di sviluppo rurale.

⁴¹ L'innovazione come motore della competitività e della sostenibilità ambientale, economica e sociale dell'agricoltura, MIPAAF 2022

⁴² <https://www.digitalfoodlab.com/foodtech-europe-2023/>.

⁴³ Nutrire il futuro: il ruolo dell'IA nelle soluzioni AgriFoodTech sostenibili. Cibo in avanti (forwardfooding.com)

⁴⁴ <https://www.sardegna ricerche.it/index.php?x-sl=2014&v=9&s=13&c=94547&tb=11340&st=3&na=1&vs=2&n=10&c2=94608>

⁴⁵ <https://www.portocontericerche.it/>

⁴⁶ <https://switchdiet.eu/cagliari-and-sardinia-region/>

⁴⁷ <https://crea.unica.it/progetti/spirulina/#:~:text=Il%20progetto%20E2%80%9CSPIRULINA%20NOA%E2%80%9D%20intende,la%20spirulina%20e%20i%20suoi%20derivati>

⁴⁸ <https://crea.unica.it/progetti/spirulina/#:~:text=Il%20progetto%20E2%80%9CSPIRULINA%20NOA%E2%80%9D%20intende,la%20spirulina%20e%20i%20suoi%20derivati>

⁴⁹ M. Del Valle et al. (2022). Food governance for better access to sustainable diets: A review. Sustain. Food Syst. Nutrition and Sustainable Diets. Volume 6. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.784264>





