

VERBALE INCONTRO 21/11/2023

“Parla come Mangi”



PRESENTI ALL'INCONTRO

Raffaella Francesca Gueze (responsabile CEAS)
Lucia Garaffoni (coordinatrice CEAS)
Federico Franchini (Coordinatore progettuale e Ass. ScartiAMO)
Maria Ferla (Coop. Equamente)
Andrea Mambelli (Ass. Stile Macrobiotico e Dolce Riso)
Giorgio Pollastri (APGXXIII)
Susanna Ricci e Werter Faedi (Ass. Emporio solidale “Il Barco”)
Enzo Capelletti e Oriana Casadei (Cucine Popolari odv)
Pamela Pompili (Coop. Sociale CILS)
Floriana Tappi (Caritas)
Alfredo Squeo (Ass. Testa e Croce)
Giada Fabiani (Progetto Giovani Comune di Cesena)
Roberta Basile (Well Done CILS Social Food)
Maurizio Pascucci (Consulta Ambiente)
Marika Lombardi (Nutrizionista libero professionista e content creator per “Profumo di buono”)
Valeria Verona (Dietista libero professionista)

La riunione inizia alle ore 18:05.

Benvenuto dell'Amministrazione e introduzione di **Lucia Garaffoni**, coordinatrice del CEAS e di **Raffaella Gueze** Responsabile del CEAS: il progetto che parte è promosso e finanziato da CTR-ARPAE, che coordina e promuove azioni della rete dei CEAS di cui il Comune di Cesena fa parte

Giro di presentazione delle realtà/persone partecipanti all'incontro.

Saluto dell'**Assessora alla sostenibilità ambientale e progetti europei Francesca Lucchi**, la quale sottolinea l'importanza del fare fronte comune su tematiche così importanti come la sostenibilità alimentare e rimanda all'impegno della stessa regione Emilia-Romagna nell'affrontare due specifiche criticità sulle altre quali la sostenibilità nel settore del tessile e del settore agro-alimentare.

Federico Franchini spiega le specificità del progetto “Parla come Mangi”, ne dipana i punti e gli obiettivi. Mostra ai partecipanti la proposta di coinvolgimento che viene fatta loro. Sottolinea che il coordinamento vuole essere tale nella misura in cui si fa carico di rendere fattibili le proposte che lo stesso tavolo elaborerà nel corso delle mensilità (Novembre 2023-Ottobre 2024), in particolare co-progettando un evento di metà percorso, indicativamente nel mese di Marzo 2024 e un festival nel mese di Maggio/Giugno 2024, più le azioni diffuse e trasversali che lo stesso tavolo avrà potere di attuare sul territorio. Presenta, poi, la volontà di convocare un tavolo parallelo nel mese di Gennaio i cui partecipanti saranno rappresentanti di realtà giovanili (consulte scolastiche, associazioni universitarie, AGESCI, FFF, In cibo civitas ecc.). Specifica, infine, che la volontà progettuale più alta è quella di tenere insieme tematiche che, per natura, possono e devono essere a stretto contatto, quali sostenibilità ambientale, economia circolare ed inclusione sociale, generando un vero tavolo di politiche locali.

Enzo Capelletti di Cucine popolari odv, interviene sottolineando l'importanza di fare rete attraverso azioni concrete che passino, in primis, attraverso la conoscenza reciproca delle realtà facenti parte del progetto. Vuole evitare impronte teoriche a basso profilo operativo e quindi incisivo per il territorio.

Marika Lombardi nutrizionista condivide la bellezza che un progetto come questo può rappresentare proprio in termini di conoscenza reciproca come punto di partenza.

Maria Ferla di Coop. Equamente avvalsa l'intervento precedente condividendo di vedere l'importanza del tavolo di politiche locali come primo luogo di incontro volto alla progettazione di azioni concrete ed attuabili.

Alfredo Squeo di Testa e Croce racconta la loro esperienza educativa e quotidiana con i ragazzi in periodo di sospensione con i quali svolgono attività nelle ore scolastiche. Si chiede come arrivare a loro con temi così alti e chiede al coordinamento come pensa di arrivare ai giovani delle scuole incontrando solo i rappresentanti di consulta.

Federico Franchini ringrazia per l'importante domanda e risponde dicendo che al tavolo giovani di Gennaio saranno invitati i rappresentanti delle consulte delle scuole superiori in quanto ambasciatori di un messaggio da ri-portare alle proprie scuole sotto forma di assemblee, ore di educazione civica ecc. Mantenendo l'obiettivo del coinvolgimento dei giovani tutti agli eventi territoriali che verranno organizzati, non solo come partecipanti ma anche e specialmente come organizzatori.

Roberta Basile di Well Done CILS Social Food racconta la loro esperienza in ambito ristorativo sul recupero di scarti alimentari attraverso progetti e corsi svolti insieme alla dietista **Valeria Verona**. Sottolinea la possibilità che questo progetto può rappresentare per il territorio e per le sue realtà ristorativo ma non solo.

Valeria Verona, dietista, condivide idee che le vengono in mente pensando alle possibilità progettuali e riportando l'attenzione a progetti già avvenuti sul territorio Cesenate che avevano come obiettivo proprio quello di sensibilizzare le realtà ristorative alla sostenibilità alimentare attraverso azioni di conversione concrete.

Oriana Casadei di cucine popolari odv racconta la propria esperienza con le diverse classi che entrano alle cucine per condividere l'esperienza del mangiare insieme per fare relazione. Sottolinea l'importanza di una buona comunicazione.

Giorgio Pollastri di APGXXIII evidenzia la relazione che, in particolare nella propria vita, vede tra cibo e povertà. Riporta all'importanza del "fare rete" andandosi reciprocamente a trovare e coinvolgendo tutti a partire dagli ultimi, che sul tema cibo hanno minor possibilità di scelta. Condivide poi la bellezza che può rappresentare affrontare la tematica della sostenibilità alimentare per conoscere le altre culture e tradizioni che popolano il territorio cesenate oramai da tempo.

Andrea Mambelli di Stile Macrobiotico rimanda alla tematica della qualità del cibo, in particolare al tema della stagionalità e del biologico. Condivide la propria esperienza di attivista e commerciante in ambito alimentare e ristorativo ricordando le esperienze di laboratori fatti a centinaia di bambini e ragazzi delle scuole, possibilità di incontro e di formazione.

Dice, poi, di essere contento che si parli in maniera seria e strutturata di sostenibilità alimentare.

Susanna Ricci di Ass. emporio solidale "Il Barco" prende parola condividendo la propria esperienza di approvvigionamento di ortofrutta. Racconta la sorpresa di trovare frutta e verdura di grande qualità non

idonea alla vendita e dunque considerata scarto. Vede, in questa piaga, una grande possibilità di approfondimento anche all'interno del progetto "Parla come mangi".

Maurizio Pascucci della Consulta ambiente del Comune di Cesena porta l'attenzione al tema del consumo di alimenti biologici come atto di responsabilità verso il nostro pianeta. Come oceanografo riscontra ogni giorno quanto le coltivazioni che fanno uso di fertilizzanti e pesticidi contaminino le nostre falde acquifere ed i nostri mari. Dice che portare maggiore coscienza sul territorio è fondamentale.

Federico Franchini e **Lucia Garaffoni** ringraziano i partecipanti per la presenza e gli interventi fondamentali ad instaurare, fin da subito, un approccio costruttivo e condiviso.

Comunicano che ogni realtà ha tempo fino a Lunedì 18 Dicembre per dare risposta sul proprio coinvolgimento al progetto e, quindi, al prossimo incontro di Gennaio 2024.

La riunione si chiude alle ore 19:40.