

C **ib** **che** **vale**

Il Reddito Alimentare a Firenze

Evento Pubblico biblioteca delle Oblate - 13 Giugno 2025
REPORT a cura di Sociolab

Cibo che vale

Il Reddito Alimentare a Firenze

13 giugno 2025

ore 9.30-13.00

presso la Sala Conferenze
Sibilla Aleramo della Biblioteca
delle Oblate
via dell'Oriuolo, 24 - Firenze

**INCONTRO PUBBLICO
DI PRESENTAZIONE
DEL PROGETTO
Cibo che vale - il reddito
alimentare a Firenze**

PROGRAMMA

- 9.30** Registrazione partecipanti
- 10.00** Saluti istituzionali
- **Nicola Paulesu**, *Assessore al Welfare, integrazione e accoglienza, casa*
 - **Onorevole Marco Furfaro**, *promotore dell'emendamento sul Reddito Alimentare alla Legge di Bilancio n. 197/2022*
 - **Raffaele Uccello**, *Dirigente del Servizio Sociale Amministrativo*
- 10.30** Presentazione del progetto e delle attività di comunicazione e coinvolgimento
- 11.00** Presentazione dei partner
- 11.30** Le esperienze del territorio
- **Irene Cappella**, *Banco Alimentare*
 - **Mattia Marinai**, *Fondazione Solidarietà Caritas ETS*
- 12.00** Oltre la filiera commerciale: recupero e redistribuzione degli alimenti per migliorare la qualità della vita delle persone
- **Caterina Dinnella**, *Presidente corso di laurea in Tecnologia Alimentari, DAGRI Università di Firenze*
- 12.30** Tavola rotonda



Finanziato a valere sull'Avviso 1/2023
- Legge 29 dicembre 2022, n.197



Saluti istituzionali

L'evento di lancio del progetto "*Cibo che Vale*" si è aperto con i saluti istituzionali da parte di: **Nicola Paulesu**, Assessore al Welfare, integrazione e accoglienza, casa; **On. Marco Furfaro**, promotore dell'emendamento sul Reddito Alimentare nella Legge di Bilancio n. 197/2022; **Raffaele Uccello**, Dirigente del Servizio Sociale Amministrativo.

I relatori istituzionali hanno salutato evidenziando l'importanza del progetto e il valore come sperimentazione di rilievo nazionale. In questo contesto, è stato sottolineato come il Comune di Firenze rappresenti l'esperienza più avanzata tra le città italiane coinvolte — Palermo, Napoli e Genova — distinguendosi per il livello di attuazione e di coordinamento. È stata inoltre rimarcata la necessità di rafforzare il coordinamento tra gli attori della rete del terzo settore, che da tempo operano su questi temi. A prescindere dai partner che hanno aderito a questa prima fase della sperimentazione, tali soggetti saranno fondamentali per il successo del progetto.



Particolare enfasi è stata posta sull'importanza di fare rete e condividere informazioni, affinché — con il supporto e il coordinamento dell'Ente Pubblico — sia possibile monitorare efficacemente l'impatto della sperimentazione.

E' stato infine sottolineato quanto questo approccio non rappresenti solo un intervento assistenziale, ma un vero e proprio passo verso il riconoscimento del diritto all'emancipazione delle persone, garantendo l'accesso a bisogni essenziali come il cibo e la salute.

Il successo di questa sperimentazione a Firenze, dunque, potrebbe aprire la strada a una sua estensione su scala nazionale, dimostrando concretamente come le politiche pubbliche possano operare per non lasciare indietro nessuno.

Presentazione del progetto e delle attività di comunicazione e coinvolgimento

Nella seconda parte della mattinata, Emiliano Batignani — Responsabile del Coordinamento Progetti e del Sistema Informativo del Comune di Firenze — ha illustrato gli aspetti tecnici del progetto, annunciando anche la prossima riapertura dell'avviso pubblico per ampliare la partecipazione a nuovi partner, tra operatori economici e realtà del terzo settore.

A seguire, Lorenza Soldani, della cooperativa Sociolab, incaricata dal Comune di curare il percorso di comunicazione e coinvolgimento, ha presentato le diverse fasi e attività previste. In particolare, è stato anticipato che nei prossimi mesi si avvierà un'attività di monitoraggio della sperimentazione, mentre nel corso del 2026 saranno promosse due iniziative rivolte ai giovani, coinvolgendo scuole e realtà under 30.

Eventi

Kick-off meeting 10 aprile 2025

Evento pubblico di lancio 13 giugno 2025

Evento con scuole aprile 2026

Evento per target giovanile ottobre 2026

Evento conclusivo ottobre 2027

Attività trasversali

Cabina di regia

faciliterà il dialogo tra i soggetti coinvolti e monitorerà l'andamento del progetto

Monitoraggio sperimentazione

monitoraggio sul campo per raccogliere feedback e documentare il processo di raccolta e distribuzione

Comunicazione

identità visiva coordinata, creazione di materiali grafici per gli eventi e campagna digitale strutturata



Presentazione dei partner

Le realtà economiche e del Terzo Settore che hanno aderito fin da subito all'avviso pubblico promosso dal Comune di Firenze si erano già incontrate in occasione del Kick-off del progetto, tenutosi il 10 aprile 2025. In questa nuova occasione, sono state invitate a condividere le motivazioni che le hanno spinte a partecipare e le sfide che intendono affrontare nell'ambito della sperimentazione.

I rappresentanti di **Conad, Pane Quotidiano, Fratellanza Militare e Croce Rossa** hanno sottolineato il valore della collaborazione tra soggetti diversi del territorio, come strumento per rispondere in modo più efficace al crescente numero di persone in condizioni di fragilità, che necessitano di supporto e che hanno il diritto fondamentale di accedere al cibo e alla salute.



Le esperienze del territorio

Irene Cappella, Banco Alimentare

Il Banco Alimentare è un soggetto centrale nell'ambito dei progetti di accesso e spreco alimentare, recupera e distribuisce cibo ancora commestibile ma non più vendibile, collaborando con 538 enti come Croce Rossa, Caritas e Pane Quotidiano. Nel 2024 sono state distribuite oltre 6.000 tonnellate di alimenti.

Tra i progetti principali è stato menzionato "Si Ti Cibo", per il recupero di cibi deperibili dalla GDO e dalla ristorazione. Grazie alla Legge Gadda e al supporto della Regione Toscana, è stato avviato anche il recupero di surgelati, con trasporti a temperatura controllata.

L'organizzazione cura la formazione dei volontari (in collaborazione con l'Università di Firenze), valorizza il cibo anche nel suo aspetto culturale, e funge da polo logistico presso la Mercafir di Novoli. Collabora inoltre con l'Università di Pisa per la ricerca agroalimentare.

In arrivo un progetto per fornire sacche termiche alle famiglie e promuovere educazione alimentare e dignità, anche tramite il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Le esperienze del territorio

Mattia Marinai, Fondazione Solidarietà Caritas ETS

La Fondazione Solidarietà Caritas ETS di Firenze coordina i principali servizi alimentari rivolti a persone in difficoltà, gestendo direttamente la mensa cittadina di via Baracca — che nel 2024 ha erogato oltre 82.000 pasti a 2.100 ospiti — e otto mense di quartiere attivate in collaborazione con il Comune, per un totale di oltre 70.000 pasti distribuiti. Attraverso il progetto *“Perché niente vada perduto”*, recupera alimenti — anche grazie alla collaborazione con il Banco Alimentare — destinati sia alla mensa che alla distribuzione di pacchi alimentari alle 50 Caritas parrocchiali del territorio, raggiungendo circa 4.600 famiglie, pari a oltre 12.000 persone. Tuttavia, è stato evidenziato come le quantità recuperate non siano sufficienti a coprire il fabbisogno e che esistono crescenti difficoltà nel rispondere a esigenze specifiche legate a allergie o intolleranze alimentari. Si registra inoltre un calo delle donazioni, mentre rimangono alti i costi e la complessità della logistica — trasporti, celle frigorifere, personale — necessari anche per garantire il rispetto degli standard igienico-sanitari, fondamentali per tutelare la dignità del cibo distribuito.

In questo contesto, viene ribadita l'importanza della rete territoriale, fatta di risorse umane e relazioni: volontari e operatori che ogni giorno rendono possibile questo sistema di solidarietà diffusa.



Oltre la filiera commerciale: recupero e redistribuzione degli alimenti per migliorare la qualità della vita delle persone

Caterina Dinnella, Presidente corso di laurea in Tecnologia Alimentari, DAGRI Università di Firenze

La Prof.ssa Dinella ha offerto una riflessione sul paradosso dello spreco alimentare in un contesto segnato da una crescente povertà alimentare, anche nei territori economicamente più sviluppati. Ha evidenziato come gran parte dello scarto alimentare sia in realtà costituito da cibo ancora perfettamente commestibile, ma escluso dal mercato per motivi estetici o commerciali.

Lo spreco, ha sottolineato, è una responsabilità di sistema, che non può essere imputata unicamente al comportamento del consumatore.

Un punto centrale dell'intervento è stato il rischio di stigmatizzare le persone in condizione di fragilità offrendo loro alimenti "subottimali", non solo in termini nutrizionali ma anche simbolici.





Caterina Dinnella, Presidente corso di laurea in Tecnologia Alimentari, DAGRI Università di Firenze

Da qui la necessità di adottare un approccio basato sul diritto a un'alimentazione dignitosa, sicura e culturalmente adeguata, in linea con i principi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Come strumenti per sviluppare soluzioni realmente efficaci, la Prof.ssa Dinella ha proposto metodologie partecipative come la *co-creation* e la *citizen science*, capaci di coinvolgere attivamente le comunità nei processi di innovazione.

Tra gli esempi citati, il progetto *“Il gusto per la sostenibilità”*, in cui i bambini sono stati protagonisti nella creazione di ricette a base di legumi, con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nelle mense scolastiche.

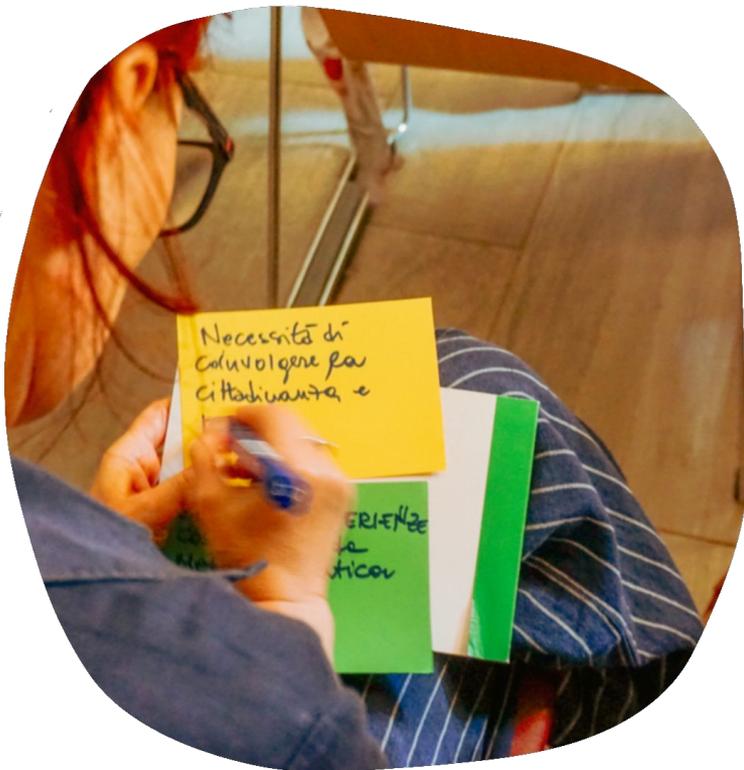


Tavola rotonda

“Cosa ci portiamo a casa”

Nella parte finale della mattina è stato proposto un momento di confronto e condivisione tra i partecipanti in cui è emersa con forza l'importanza della **cooperazione tra tutti gli attori coinvolti**: istituzioni, terzo settore, imprese e cittadini. Solo unendo le forze è possibile generare un impatto concreto.

Lo **scambio di esperienze positive** ha offerto spunti pratici da replicare, rafforzando il senso di appartenenza a una **rete di comunità** attiva e sensibile.

È emersa inoltre la necessità di **valorizzare le risorse già presenti sul territorio**, adattando le azioni in modo mirato e personalizzato ai bisogni locali.

C'è una **forte convinzione condivisa**: *Cibo che Vale* può davvero fare la differenza nella lotta allo spreco alimentare.



Proposte emerse

- Promuovere **educazione al consumo consapevole**, anche nella scelta dei prodotti meno “attraenti”, per dare dignità a ogni alimento.
- Coltivare una **responsabilità condivisa** lungo tutta la filiera, dal produttore al consumatore.
- Coinvolgere attivamente la **cittadinanza e i piccoli attori locali**, ampliando la rete.
- Avviare sistemi per **monitorare i bisogni dei nuclei familiari**, così da intervenire in modo più efficace.
- Sensibilizzare sul fatto che **sprecare cibo di origine animale** ha un impatto etico e ambientale ancora più grave.
- Sostenere la **transizione verso proteine vegetali**, più sostenibili dal punto di vista ambientale.