

FORUM BENESSERE SOSTENIBILE SUL TERRITORIO



Sabato 29 aprile ha preso avvio Il primo forum del **BENESSERE SOSTENIBILE SUL TERRITORIO** presso il teatro comunale di Moncalvo, nel Monferrato Casalese, organizzato dalla **fondazione PLEF** e dall'**associazione AREGAI**.

Il forum rappresenta l'avvio di un percorso ciclico della durata di un anno, che unisce gli attori pubblici e privati per dimostrare come è possibile trarre benefici positivi dalla creazione di **territori più sani, sicuri ed inclusivi**.

Il percorso si caratterizza per il **premio BEZZO** con cui si intende valorizzare chi elabora **capitolati di ristorazione collettiva** secondo criteri con cui è possibile generare benessere sostenibile per le singole persone e posizionare strategicamente il territorio.

Il percorso è favorito dal club **LIONS Aleramica di Moncalvo** che in occasione del centenario dell'associazione ha accettato la sfida di promuovere un benessere diffuso attraverso la propria rete nazionale come ci ha detto [Maria Rita Mottola](#), presidente del club LIONS Aleramica di Moncalvo insieme con [Franco Marandino](#) Presidente di Zona e [Marisa Garino](#).

Il teatro di Moncalvo è la cornice in cui si dà inizio al FORUM che come ricorda [Aldo Fava](#), Sindaco del comune si trova in Monferrato in un territorio riconosciuto da **UNESCO** patrimonio dell'umanità per il suo paesaggio vitivinicolo.

Qui, UNESCO ha riconosciuto il valore degli **infernot**, piccole camere sottoterra, scavate nella pietra da Cantoni, una roccia calcarea, simile al tufo, proveniente da sedimento marino, facilmente scavabile e lavorabile. Qui dove oggi ci sono le colline, tutti raccontano che oltre 2 milioni di anni fa tutta era coperto dal mare. Poi quando le terre emersero la prima terra a sbucare fu proprio il Monferrato.



In questo paesaggio dieci anni nasceva l'associazione Aregai che come dice il presidente [Giorgio Borgiattino](#), moderatore della giornata, ha riconosciuto nei valori UNESCO la forza rigeneratrice. Così quest'anno ha deciso insieme con [Emanuele Plata](#), presidente della **Fondazione Planet Life Economy Foundation**, di organizzare un percorso che unisce gli attori pubblici e privati per dimostrare come è possibile trarre benefici economici, ambientali e sociali dalla creazione di territori più sani.

AREGAI ha strutturato un sistema che facilita lo sviluppo dell'imprenditoria e l'occupazione giovanile in sintonia con il legame con il territorio, l'innovazione, la competitività, eco-sostenibilità e il benessere delle persone. In un acronimo si compone la parola **LICET®**, dal latino è possibile.

Il sistema è stato anche utilizzato per progettare e realizzare questo evento che ha ricevuto l'importante certificazione **ISO 20121** dall'ente di parte terza **RINA S.P.A.** per dimostrare che il modello LICET® si integra e si completa con lo schema riconosciuto a **livello internazionale**.

LICET® nel 2010 fu utilizzato dalle cucine dell'ospedale di Asti ed è qui che si origina la volontà di creare un evento che lancia il **premio dedicato al Cav. Giuseppe Bezzo**.

Costretto al ricovero all'Ospedale di Asti il **Cav. Bezzo** presidente di sempre di **CODE** cooperativa storica del **CRAI** ed esponente di primo piano dell'Associazione commercianti piemontese e nazionale, ha potuto apprezzare l'assistenza ricevuta riconoscendo nei piatti l'attenzione alla nutrizione, al gusto e al territorio. Il desiderio del **Cav. Bezzo** era rendere pubblica la soddisfazione ed il riconoscimento di cittadino monferrino dell'istituzione e capi che bisognava premiare chi è capace come CRAI di promuovere la cooperazione delle filiere locali con un effetto indotto di benessere e di valorizzazione del territorio.

Il **Cav. Bezzo** nella sua vita ha saputo promuovere la cooperazione nel commercio così come lo ha ricordato il **presidente CRAI - Piero Boccalatte** - che ha presentato la levatura del personaggio parlando della sua saggezza e la figlia - **Renata Bezzo** - che ne ha presentato i principi che gli permettevano di ispirare una forza d'animo per tutti.



Grazie a **CRAI COOPERATIVA** e **CODE CRAI OVEST** il primo premio, costituito da una borsa di studio di 7.200 euro, è destinato ad un ricercatore impegnabile presso

l'ente pubblico vincitore, per 12 mesi nella realizzazione della **valutazione del benessere equo sostenibile (secondo l'indicatore BES)** nel territorio di riferimento.

Il BES come ci spiega Filomena Maggino presidente dell'associazione **AIQUAV** e ricercatrice che ha collaborato per il suo sviluppo, è un set di 134 indicatori per rappresentare le 12 dimensioni del benessere equo e sostenibile come elaborato dal **CNEL** e **dall'ISTAT**, in condivisione con la comunità scientifica e la società civile. Un modo per narrare i risultati delle politiche pubbliche recentemente inserito nella legge di bilancio. L'indicatore serve per capire se il **benessere generato** è equo, cioè distribuito nel territorio, tra i gruppi diversi di cittadini; ed è sostenibile dal punto di vista economico, ambientale e sociale.

Questo strumento si integra con gli obiettivi dell'**ONU dell'Agenda per lo sviluppo sostenibile 2030**.

Il prof. Paolo Ricotti ci spiega che in Italia chi si occupa di far crescere nella società, nei soggetti economici e nelle istituzioni la consapevolezza dell'importanza di realizzare questi obiettivi è l'**Alleanza ASVIS**. E ci fa riflettere su come la cultura sia la leva strategica che aiuta pubblico e privato a garantire lo sviluppo sostenibile. La cultura è un elemento di cui l'Italia è ricca, univoco e identitario, e che permette di differenziarsi e competere sul panorama locale ed internazionale anche ai fini dello sviluppo turistico.

Mentre il presidente dell'associazione AREGAI, Giorgio Borgiattino ci mette in



allerta che per un concreto sviluppo sostenibile è fondamentale la collaborazione con la società civile, aziende e Pubblica amministrazione. Il vantaggio di utilizzare LICET® nella **progettazione**

partecipata applicabile in tutti i settori come l'esempio di una linea ferroviaria, ci permette di risparmiare tempo e denaro perché facilita l'adozione dei criteri di sostenibilità con un approccio a 360°. Permette di ascoltare e rispondere ai bisogni di tutti gli attori coinvolti nel ciclo di vita del servizio, prevenire gli errori, gestire i conflitti, valutare come fare efficienza e contare sulla collaborazione di tutti per una produzione ed un consumo responsabile.

Su come valorizzare il territorio e sostenere il suo sviluppo a partire dai valori UNESCO ci hanno aiutato a riflettere i rappresentanti territoriali:

- **Giangiaco** **IBBA - Presidente nazionale CRAI** – che sottolinea il valore del territorio come elemento distintivo e la correttezza come elemento di competitività.
- **Simone TRIVELLATO - coordinatore del gruppo ESCI E VIVI** risultato del progetto Giovani e Territorio finanziato dal San Paolo e dalla fondazione CRT che ci fa capire che i giovani hanno bisogno di essere guidati per contribuire a rispettare i valori di chi ha vissuto sul territorio e per poterlo rinnovare sui principi e i concetti di chi ci sarà.
- **Claudio GALLETTO** del **consorzio MONDO Monferrato** domanda offerta – che opera per la messa in rete dell'offerta di accoglienza ci da una immagine del territorio nella sua globalità attraverso le peculiarità di ogni singolo angolo e identità come elemento di richiamo
- **Silvio GARLASCO** – porta i saluti del presidente dell'**Associazione paesaggi vitivinicoli** e presenta il progetto «Porta sul Monferrato degli Infernot» sottolineando l'importanza di darsi un metodo come LICET® per collaborare, conoscersi e per fare progetti utili a generare ricchezza e benessere sostenibile.

Anche le relazioni dei professionisti e delle aziende ci hanno fatto riflettere su aspetti rilevanti:

- **Laura SEVERINO** – Responsabile sostenibilità di **Rina Services** presenta il ruolo di ente di parte terza per migliorare la credibilità delle aziende impegnate a rispettare i requisiti volontari definiti nelle normative di livello europeo e internazionale come la tracciabilità, l'efficienza energetica, la responsabilità sociale di impresa e così via
- **Amina CIAMPELLA** – ci aiuta a vedere la ristorazione pubblica e privata come parte di più ampie **strategie di sviluppo sostenibile** che integrano produzione, consumo, salute ed educazione. Illustrando le normative più

aggiornate ci indica alcune opportunità come il nuovo codice degli appalti e del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, oltre alle normative per gli acquisti verdi e quelle dell'ente normatore nazionale UNI sui requisiti minimi per la stesura dei capitolati di appalto e della progettazione dei menu.

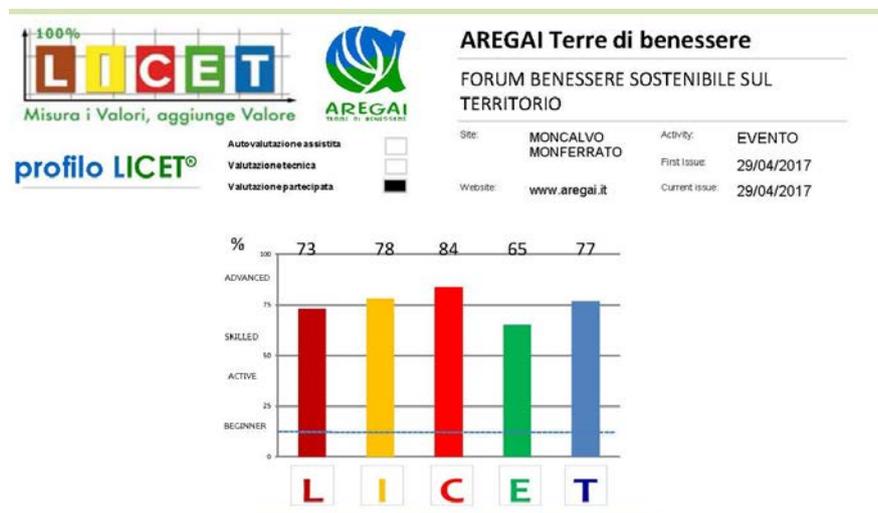
- **Barbara VALENTINI** - Responsabile Nutrizione e Igiene degli Alimenti di **Markas** che da più di 30 anni opera con oltre 8.000 collaboratori per la ristorazione collettiva in Italia, Austria e Romania. Nella relazione ci ha fatto riflettere su come ancora pochi capitolati diano valore alla capacità di progettazione dei menu. Un approccio errato che fa perdere di qualità, efficienza e sostenibilità già in partenza. Mentre chi è capace di progettare un menu secondo la norma UNI 11584, come Markas, che è certificata dal 2016, ha la capacità contestualizzare la ricetta al territorio e soddisfare i bisogni degli utenti.

- **Giampiero ROSSETTO** e **Tiziana PACOTTO** - dell'ufficio qualità e marketing della **TOP FOOD** che offre il proprio servizio di ristorazione presso lo stadio della **JUVENTUS**. Ci fanno capire l'importanza della progettazione alla base di un servizio di qualità e del contenimento dei costi. Cucinando nel momento delle partite (in ogni evento ci sono dai 4500 ai 4800 ospiti) occorre affidabilità e professionalità. Tutto reso possibile dalla visione secondo i valori LICET® che insieme alla tecnologia aiuta ad innalzare il valore aggiunto del servizio e a far sì che sprechi e i consumi non vadano a carico del cliente.

- Dopo il pranzo preparato dalla Proloco in stile **LICET®** attento ai produttori locali con un menu equilibrato anche per celiaci e intolleranti grazie al formaggio di capra, all'identità culturale con un barbera d'asti della cantina sociale, all'ambiente per le stoviglie in materiale riciclato e.

Importanti risultati si sono ottenuti dei lavori del pomeriggio, quando suddivisi in tre tavoli, i partecipanti hanno realizzato un gioco di ruolo impersonando la pubblica amministrazione che elabora i capitolati, le aziende della filiera e gli utenti del servizio che percepiscono il valore di quanto prodotto e contribuiscono a generarlo con il passaparola per una richiesta di cibo con caratteristiche di qualità e sostenibilità. Grazie al sistema partecipato **promosso da Aregai**, i presenti hanno utilizzato il linguaggio comune dei **38 criteri LICET®** ed identificato i 10 criteri per loro più importanti. Questo ha permesso di attivare un dialogo chiaro tra gli attori e di confrontarsi per analizzare i punti di vista differenti e le similitudini. I partecipanti hanno concordato che con il metodo LICET® la pubblica amministrazione può essere un

potente facilitatore e acceleratore del cambiamento generando un positivo impatto sul benessere dei cittadini e delle imprese per lo sviluppo sostenibile del territorio.



La valutazione partecipata della giornata di lancio del premio BEZZO si è classificata «Skilled» secondo il metodo di misura LICET® a testimoniare che ci siamo formati, siamo pronti e preparati ad

affrontare la crescita del benessere sostenibile.

Importante sottolineare che molti dei partecipanti hanno segnalato la necessità di organizzare altri eventi come questo per diffondere la cultura del benessere sostenibile sul territorio.

