

Alimentare la cultura del benessere equo e sostenibile: un premio per misurare gli effetti sul territorio



Si sono svolti **Lunedì 4 giugno**, nel Castello di Casale Monferrato l'assemblea pubblica e il laboratorio di co-creazione dedicati al **Benessere Equo e Sostenibile (BES) del territorio**, organizzati dall'Associazione **AREGAI**, dalla Fondazione **PLEF** (Planet Life Economy Foundation) e dall'Associazione **AQUAV** (Associazione Italiana per gli studi sulla Qualità della Vita) all'interno del Festival dello Sviluppo Sostenibile, promosso da **ASVIS** (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile) per far crescere nella società italiana la consapevolezza dell'importanza dell'Agenda per lo sviluppo sostenibile.

Al mattino sono stati presentati i risultati della prima edizione del **Premio Bezzo** sulla ristorazione collettiva e il Comune vincitore di Casale Monferrato ha informato la comunità locale della **ricerca sul BES** attivata grazie al premio. Nel pomeriggio esperti di sostenibilità e attori della ristorazione hanno elaborato un documento per guidare la selezione dei candidati al premio Bezzo 2018, scelti tra i ristoratori delle 10 città finaliste per [Capitale Italiana della Cultura 2020](#), per incidere su un cambiamento culturale che generi benessere condiviso.

Ha aperto i lavori la Sindaca **Titti Palazzetti** testimoniando la straordinaria capacità di resilienza di Casale che ha saputo reagire alle drammatiche vicende dell'Eternit attivando un percorso di dialogo tra istituzioni, cittadini e giornalismo d'inchiesta al servizio delle comunità, e attuando una fervida programmazione in ambito culturale (spazi museali, iniziative di solidarietà, progetti di integrazione di giovani migranti, etc.) che ha coinvolto tutta la cittadinanza, portando il Comune non solo ad essere tra le dieci città finaliste al titolo di Capitale Italiana della Cultura 2020, ma anche a farsi promotore della costruzione di una rete tra le 10 città stesse. Proprio in linea con questa volontà di fare rete si inserisce la nuova edizione del Premio Bezzo dedicato alla ristorazione commerciale dei 10 territori finalisti: la co-creazione di un "menù consapevole" rappresenta infatti un'opportunità per la ristorazione e le filiere di questi territori di svolgere un ruolo sociale di riferimento per la produzione culturale, poiché richiede conoscenze storico-culturali, capacità creative, di collaborazione in rete e di gestione di tutte le risorse economiche e ambientali, e focalizza l'attenzione sulla tutela della sicurezza, della salute e sulla soddisfazione dei commensali.



Il presidente della Fondazione **PLEF**, **Emanuele Plata**, ha raccontato le origini del premio dedicato al Cav. Giuseppe Bezzo, storico presidente della cooperativa Codé CRAI Ovest, che, memore della scuola estiva organizzata da PLEF in Monferrato, testimoniò la propria esperienza come paziente dell'Ospedale di Asti sottolineando la rilevanza delle scelte sul menù che la struttura aveva intrapreso rispettando e valorizzando le filiere locali con effetti benefici sulla degenza. Da qui l'importanza di estendere questo concetto a tutti gli ambiti della ristorazione, come riscontrato anche nelle parole della nipote Erica Bezzo, che ha voluto ringraziare organizzatori e partner per aver tradotto il messaggio in un'iniziativa nazionale di così grande rilievo.

Giorgio Borgiattino, presidente di **AREGAI**, ha illustrato il percorso della prima edizione del premio vinto da Casale, soffermandosi sull'importanza della metodologia utilizzata, che integra il modello di sviluppo sostenibile partecipato LICET, con i domini dell'indice BES, predisposto a livello nazionale da ISTAT e CNEL per misurare la qualità della vita, e che è recentemente entrato nella programmazione di governo attraverso l'introduzione nel Documento di Economia e Finanza (DEF).

Non solo! Come hanno spiegato, in collegamento da Roma, la presidente **AQUAV Filomena Maggino** e **Matteo Mazziotta**, tutor scientifico della ricerca attivata grazie al Premio, l'innovatività dell'esercizio in corso consiste nella possibilità da parte del ricercatore di utilizzare le banche dati predisposte da ISTAT per le analisi territoriali (per la prima volta a disposizione), che aprono alla possibilità futura che siano le stesse amministrazioni, debitamente formate, a poter usufruire di tali dati per meglio programmare le proprie politiche, avvicinando la cittadinanza ai policy makers e viceversa. Sarà così possibile orientarsi verso il benessere equo e sostenibile in modo sempre più consapevole!

L'esempio pratico è stato fornito da **Demetrio Bova**, il ricercatore selezionato da AQUAV, che grazie ad un continuo confronto con gli amministratori locali di Casale, ha potuto unire l'analisi statistica ai commenti valutativi di assessori e dirigenti, e quindi impostare il lavoro di ricerca per misurare il benessere della comunità, rispetto al quale ha illustrato alcuni esempi, come la misurazione del benessere soggettivo attraverso il tasso di attrattività relativa, o l'indicatore di salute, che descrive la quantità di tempo di cui di tale benessere si può godere e l'effettiva capacità di usufruirne, l'accesso alla cultura, il benessere economico, l'intensità di aggregazione sociale, la qualità dei servizi pubblici, e tanti altri dati e informazioni misurabili, confrontabili e maggiormente comprensibili agli amministratori così come alla cittadinanza.



L'importanza dell'esercizio attivato è stata testimoniata anche dall'Assessore al bilancio **Marco Rossi**, che ha colto l'occasione per sottolineare come l'estendibilità dello strumento permetta agli amministratori di intervenire sulla "città diffusa", ovvero sul sistema di servizi che uniscono, nel caso di Casale Monferrato, la città agli altri 41 comuni del territorio per impostare una qualità di vita omogenea.

La seconda parte della mattinata è stata dedicata al lancio del **Premio Bezzo 2018 (anno del cibo italiano)**, incentrato sulla ristorazione commerciale. Il Comune di Casale Monferrato ha assunto un ruolo da protagonista, invitando le dieci città finaliste al titolo di Capitale Italiana della Cultura 2020, a coinvolgere i ristoratori commerciali locali nella partecipazione della competizione virtuosa. La sindaca **Titti Palazzetti** ne ha ribadito la valenza culturale (intraprendere un percorso di crescita e scambio di esperienze), sottolineando l'importanza che certe visibilità non siano riferibili solo alle metropoli o ai grandi centri urbani, ma che siano perseguite anche da realtà locali più piccole, conformazioni tipiche del nostro paese e dense di storia, come testimoniato dalla stessa sede dell'incontro, il Castello dei Paleologi di Casale risalente al Secolo XIV.

Successivamente sono intervenuti i principali partner tecnici della nuova edizione, tra cui **ACT** (Associazione Cuochi di Torino) attraverso le parole di **Daniele Spada**, che ha riportato il crescente interesse verso la ristorazione micro-territoriale e ha sottolineato la valenza culturale della ristorazione non solo nella ricettazione, che unisce alla tutela della tradizione la creatività imposta dai nuovi bisogni di una società sempre più multietnica, ma anche nell'organizzazione della proposta, essendo le cucine stesse dei laboratori sempre più multietnici. Per l'Associazione **AIFOS** (Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul lavoro), è intervenuto **Rocco Vitale** che, dopo aver rilevato come il problema della sicurezza riguardi soprattutto le micro piccole e medie imprese, ha voluto sottolineare come l'attenzione al tema non debba concentrarsi solo sulla sicurezza alimentare nei confronti del consumatore, ma debba riguardare anche a quella del lavoratore. Ha chiuso questa analisi del contesto sulla ristorazione commerciale attuale, **Giovanna Ceccherini**, ambasciatrice della Dieta Mediterranea di riferimento a Nicotera, ricordando come la dieta mediterranea si riferisca ad uno stile di vita completamente coerente ai criteri dell'Agenda globale per lo sviluppo sostenibile e che non riguardi solo i paesi della costa mediterranea, ma anche l'entroterra, per ovvie ragioni di contaminazione culturale, sottolineandone il ruolo centrale per la tutela della biodiversità.



In cosa consiste il premio per il ristoratore vincitore lo ha spiegato **Lucia Chirico** dello Studio **STILLAB**, specializzato nei controlli analitici e strumentali in ambito sicurezza e ambiente, che ha deciso di supportare il progetto utilizzando gli strumenti di misura e comunicazione trasparente della **SMART LABEL LICET®**, sviluppata da AREGAI, per valorizzare le capacità di acquisto e di progettazione del servizio come importante risorsa del territorio capace di generare ricchezza e benessere per i consumatori e per tutta la filiera. Operazione che permetterà all'ente di certificazione **RINA**, da sempre impegnato su vari schemi di responsabilità d'impresa e qui rappresentato da **Alessio Gollo**, di rilasciare sulla stessa filiera un'attestazione da ente terzo, in accordo alla nuova norma internazionale ISO 20400 "acquisti sostenibili".



L'assemblea del mattino è terminata con l'intervento di **Enza Laretto**, coordinatrice del Premio, che ha definito le tempistiche, secondo l'iter di candidatura indicato nella pagina web <https://www.aregai.it/sito/index.php/premio-cav-bezzo> e le 3 modalità di sviluppo (autovalutazione del ristoratore, valutazione partecipata e giudizio tecnico della giuria) che determineranno la classificazione finale.

Nel pomeriggio, dopo un pranzo ispirato alla tradizione locale offerto da **Elior Ristorazione**, 25 tra esperti e professionisti coinvolti nel ciclo di vita di un pasto hanno partecipato ad un **laboratorio di co-creazione** in cui sono stati definiti i criteri prioritari utili alla selezione dei ristoratori da parte delle 10 amministrazioni coinvolte, per il premio Bezzo 2018, che premierà il ristoratore in grado di distinguersi per menu di eccellenza, frutto di filiere sostenibili, in sinergia con il territorio.

Alcuni criteri hanno visto l'accettazione all'unanimità, altri invece sono stati oggetto di forte dibattito; i criteri selezionati e che saranno resi disponibili alle amministrazioni coinvolte, suddivisi secondo i 5 valori LICET, sono:

BENESSERE SOSTENIBILE =



PRESENTAZIONE DEI 5 VALORI LICET IN TERMINI GENERALI

Offerta enogastronomica con prodotti locali, tradizionali, a filiera corta e a valenza culturale	Menu variegato con piatti per tutti i gusti e flessibilità per personalizzare l'offerta anche sulle modalità di consegna.	Staff preparato e attento agli sprechi, materie prime di qualità ad un prezzo per ogni tasca e modalità di pagamento	Prodotti stagionali e attenti alla biodiversità. Processi non inquinanti e ottimizzazione di tutte le risorse.	Pasto etico e nutrizionalmente bilanciato e attento ai bisogni speciali da consumare in un clima conviviale.
10 CRITERI SELEZIONATI (TRA I 38 CRITERI LICET) DAL TEAM MULTIDISCIPLINARE RIUNITOSI IL 4/06/2018				
1. Legame con la Storia e cultura locale 2. Utilizzo di Filiere locali	3. Valutazione della Soddisfazione 4. Innovazione	5. Comunicazione trasparente delle informazioni 6. Catena del valore	7. Ottimizzazione delle risorse 8. Biodiversità e benessere degli animali	9. Salute, sicurezza e benessere dei consumatori 10. Non discriminazione e inclusione sociale



Sono questi i 10 criteri prioritari che un ristoratore dovrebbe considerare nella progettazione del proprio menù, e gli stessi che un consumatore deve essere in grado di chiedere, affinché la ristorazione e le sue filiere riescano a produrre valore per il benessere equo e sostenibile della comunità locale e del territorio.

Oltre al servizio personalizzato per aiutare il ristoratore vincitore a fare **scelte di acquisto migliori per valorizzare la sostenibilità e la trasparenza**

lungo tutta una filiera da lui indicata, il Premio prevede ricadute positive per il suo territorio: grazie alla donazione del gruppo CRAI e CRAI CODÈ e all'impegno congiunto di AREGAI, PLEF e AIQUAV, verrà infatti svolta un'indagine qualitativa per **misurare il benessere soggettivo percepito dalla cittadinanza sull'alimentazione locale.**