

Mangiare sano e consapevole. Nasce il Consiglio del cibo di Cisanello

Author : Redazione

Date : 14 aprile 2014



Nasce il Consiglio del cibo di Cisanello: un forum aperto sui temi del cibo che riguardano i quartieri Cisanello, S. Biagio, Porta a Piagge, Don Bosco, Pratale.

Il Consiglio è stato fondato su iniziativa di ricercatori, medici, educatori, tecnici impegnati a vario titolo sulla tematica ed è aperto a tutti i cittadini interessati. Variegati i gruppi di lavoro in cui si articola: orti urbani, tematiche alimentari e Parco di Cisanello, rapporto tra cibo e salute, assistenza alimentare alle famiglie in difficoltà, consumo sostenibile.

Il Consiglio nasce nell'ambito del [Piano del Cibo](#), pensato per coordinare alcune politiche pubbliche, iniziative della società civile e attività delle imprese. L'obiettivo è l'accesso a un'alimentazione sana e sostenibile per tutti. Per farlo è nata una rete di ricerca tra docenti e ricercatori appartenenti a diverse facoltà dell'ateneo pisano, per far sì che "buoni alimenti", di produzione locale, possano raggiungere le tavole delle famiglie dei paesi aderenti al Piano del Cibo.

Al Piano del Cibo partecipano i comuni di Calci, di Montecatini-Val di Cecina, di Pisa, di S. Giuliano Terme, i comuni dell'unione di Valdera (Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciano Terme, Chianni, Crespina, Lajatico, Lari, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, Santa Maria a Monte e Terricciola), oltre alla Provincia di Pisa.

A coordinare questa rete dei soggetti il laboratorio di studi rurali "Sismondi" che vuole stabilire uno spazio di confronto, collaborazione e progettazione multidisciplinare, e promuovere una conoscenza collettiva sul tema del cibo e sulle implicazioni che questo ha dal punto di vista sociale, della salute, dell'ambiente, e del sistema economico-produttivo.

Fra le prime iniziative che la rete prevede di mettere in campo la circolazione e lo scambio di attività di ricerca, la creazione di un database di tesi di laurea (per rendere operativa la collaborazione con gli studenti), la costruzione di un'agenda di ricerca sul cibo, e la collaborazione nella realizzazione di iniziative e azioni di formazione e divulgazione.

La pianificazione del cibo dunque vuole aiutare a comprendere meglio e orientare le modalità di produzione, distribuzione e consumo di cibo in modo da ottenere migliori standard di accessibilità, qualità, equità, salubrità dei

cibi e di ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale.

Lo scopo è quello di creare le condizioni affinché si allarghino gli spazi di libertà individuale attraverso l'educazione e l'informazione, la dotazione di infrastrutture materiali e la coerenza tra tutti gli interventi che riguardano il cibo.

Per realizzare questi obiettivi tre le principali tappe: la creazione di una "carta del cibo", la precisazione di una "strategia alimentare", la costruzione del "piano del cibo".

Come ha spiegato l'assessore Giacomo Sanavio, "il Piano del Cibo della Provincia di Pisa si pone l'obiettivo ambizioso di mettere a disposizione di Amministratori e cittadini informazioni utili dalle quali partire per riequilibrare il rapporto tra produttore e consumatore, ma anche i nostri stili di vita rispetto al cibo".

Mentre l'altro grande obiettivo che si pone è quello di riacquistare consapevolezza rispetto al cibo, non solo per quanto riguarda la produzione degli alimenti, ma anche rispetto ai problemi di accesso che hanno milioni di persone del mondo; un problema che oggi coinvolge sempre di più? coloro che vivono nelle nostre città? e che si lega a quello dello spreco continuo di cibo "buono".

Il Consiglio del Cibo di Cisanello ha trovato una sua sponda istituzionale nel Consiglio di Partecipazione 5 del Comune di Pisa, che ha approvato all'unanimità il "progetto cibo" come gruppo tematico annesso alla Commissione Affari sociali Tutela e Sicurezza dell'ambiente. È stato inoltre presentato a Roma in occasione del convegno Eating City e a Pisa in occasione del convegno "Diritto alla salute e regole della produzione di alimenti sicuri".