

Cibo e comunità: Ecco cosa si può fare per l'innovazione sociale

Maggio 23, 2018 · admin



Oggi vi raccontiamo di come alcuni movimenti popolari stanno facendo del cibo la bandiera e l'elemento principale di unione tra le persone. I casi di cui vi parliamo, con le parole di esperti di social innovation, fanno riferimento ad [un articolo di Shareable](#) e sono tratti dal libro "[Sharing Cities: Activating the Urban Commons](#)".



Se una città riesce a fornire a tutti i suoi abitanti cibo fresco, locale e sano, allora quella città può dirsi avanti e lanciata verso una società inclusiva ed equa: questa è l'importanza che dovrebbe darsi al cibo in una città. Il cibo non è solo una parte integrante dell'attività umana, ma anche dell'economia. Qual è il ruolo delle città e dei cittadini nella creazione di un sistema alimentare resiliente?

Oggi vi è un maggiore interesse nel creare città più resilienti in cui i residenti producano ciò di cui hanno bisogno, questo per ridurre al minimo gli sprechi e la dipendenza dalla produzione alimentare e dalla vendita al dettaglio su scala industriale. Questo, combinato con l'interesse individuale nell'imparare e nel riconnettersi con il sistema alimentare, ha dato origine a una serie di giardini urbani e comunitari. Questo movimento ascendente dell'agricoltura urbana sta anche cercando un sostegno strutturale da parte dei rappresentanti politici. Diverse comunità popolari in tutto il mondo stanno trovando modi innovativi per distribuire il cibo in eccesso coltivato o cotto che altrimenti andrebbe sprecato.

-Khushboo Balwani

1. League of Urban Canners: Gestire i Frutteti Urbani

Piantare un albero da frutto urbano è più di un impegno nella propria vita – è una responsabilità civile intergenerazionale. Ogni estate, a Greater Boston, una grande quantità di frutta da giardino cade a terra e sul marciapiede, dove marcisce e crea disordine. I proprietari e i comuni sono spesso messi sotto pressione per rimuovere questi “fastidi”, mentre molti cittadini lottano per accedere alle fonti alimentari locali e biologiche. La League of Urban Cannors ha sviluppato una rete di individui per mappare, raccogliere, conservare e condividere questa frutta altrimenti sprecata. Fanno accordi con i proprietari degli immobili per condividere il lavoro di raccolta e conservazione della frutta, così come la potatura di alberi e pergole. I frutti raccolti sono condivisi tra i proprietari (10%), quanti li conservano (70%) e i raccoglitori (20%). Ogni stagione l’impresa completamente volontaria raccoglie e conserva circa 5.000 libbre di frutta da un database di oltre 300 alberi e pergole. Una miriade di atti di cooperazione sostengono questo bene comune urbano, in cui raccoglitori, proprietari, custodi e consumatori imparano a condividere responsabilità, risorse e ad avere cura l’uno dell’altro e del loro ambiente urbano. –*Oona Morrow*

2. Restaurant Day (‘Ravintolapäivä’): Promuovere incontri interculturali attraverso pasti condivisi

Nelle grandi città, persone di tante culture diverse vivono a stretto contatto. Tuttavia, spesso non ci sono abbastanza possibilità di mescolarsi e sperimentare le diverse tradizioni all’interno della loro città. Nel tentativo di avvicinare le persone e favorire l’interazione culturale, alcuni organizzatori locali a Helsinki, in Finlandia, hanno creato “Ravintolapäivä” o il Restaurant Day. Iniziato nel 2011, è iniziato come un carnevale del cibo dove chiunque fosse appassionato di food era incoraggiato a gestire un “ristorante” nella propria casa o negli spazi pubblici per un solo giorno. Anche se questi ristoranti “pop-up” fanno pagare per i pasti, l’attenzione non è sul profitto, ma sul lavoro di squadra per la comunità e sullo scambio culturale. Durante l’evento, Helsinki è completamente trasformata da centinaia di questi ristoranti informali che servono una vasta gamma di cucine in questo street-festival cittadino. L’evento viene organizzato attraverso un’organizzazione distribuita: i singoli ristoratori volontari sono responsabili della ricerca di una postazione, della gestione del menu e degli inviti e dell’impostazione dei prezzi dei pasti. Ora, il Restaurant Day è diventato un movimento globale, con oltre 27.000 ristoranti “pop-up” che hanno servito oltre 3 milioni di membri della comunità di 75 Paesi. – *Khushboo Balwani*

3. Kitchen Share: Una risorsa comunitaria sostenibile per i cuochi casalinghi

Gli elettrodomestici da cucina possono rappresentare un utilizzo superfluo del denaro e degli spazi per le credenze, soprattutto per i cittadini con budget limitati e piccole case. Eppure sta crescendo l'interesse per un'alimentazione sana. Più persone stanno sperimentando tecniche di preparazione del cibo inusuali, che possono richiedere apparecchi unici. Kitchen Share, lanciata nel 2012, è una library per la concessione di attrezzi da cucina per cuochi casalinghi a Portland, Oregon. Consente ai membri della comunità di prendere in prestito una vasta gamma di elettrodomestici da cucina come disidratatori, miscelatori e spremiagrumi. I membri possono controllare oltre 400 articoli online utilizzando il software della library a prezzi accessibili da myTurn. Con due sedi a Portland, Kitchen Share aiuta i residenti a risparmiare denaro, a imparare nuove competenze dai vicini e a ridurre il loro impatto ambientale. In quanto risorsa per la comunità senza scopo di lucro per i cuochi casalinghi, Kitchen Share richiede solo una donazione una tantum al momento dell'adesione, fornendo un accesso economico a strumenti altrimenti costosi e ingombranti mentre si costruisce una città più efficiente in termini di risorse –*Marion Weymes*

Fonte: <https://www.ruralhack.org/cibo-e-comunita-ecco-cosa-si-puo-fare-per-linnovazione-sociale/>