

## Incontro dell'Osservatorio sul Dialogo nell'Agroalimentare

Roma, Sala co-working, Progetto Saperi&Co.

Palazzina Tumminelli, Università degli Studi "La Sapienza".

18/12/2018

L'incontro si è svolto nell'ambito delle attività organizzate dall'Osservatorio sul Dialogo nell'Agroalimentare, promosso da FIDAF, Associazione Passinsieme, rete del Festival Cerealia e da un gruppo di ricercatori, docenti e operatori provenienti da diverse organizzazioni, interessati alle dinamiche nel settore agroalimentare e, in generale, alla tematica del dialogo all'interno della società.

L'incontro è il **primo dei cinque appuntamenti** scaturiti dal Workshop che si è tenuto l'08/06/2018 all'Orto Botanico di Roma. Questi 5 incontri vogliono essere l'approfondimento dei singoli temi trattati a giugno, in vista di un workshop conclusivo che si terrà, ad un anno esatto dal primo, il 7 giugno 2019 sempre all'Orto Botanico di Roma, workshop che permetterà di tirare le fila di un'attività lunga un anno e mezzo.

All'incontro del 18 dicembre hanno partecipato 28 persone per 19 diverse tipologie di stakeholder (in allegato la lista delle organizzazioni partecipanti). Il tema dell'incontro, condotto con l'ausilio di un facilitatore, è stato "**Il patrimonio comune di conoscenze**", ed ha avuto l'obiettivo di individuare possibili percorsi o soluzioni condivise per la valorizzazione delle conoscenze (accademiche e tradizionali) al fine di sostenere lo sviluppo del comparto agroalimentare, ma anche, più in generale, il dialogo tra comparti diversi della società, in vista di uno sviluppo più sostenibile.

L'incontro ha permesso anche di testare una metodologia di lavoro per il coinvolgimento di gruppi di persone finalizzata al conseguimento di un risultato condiviso.

In un breve discorso introduttivo ci si è confrontati sulla necessità di mettere in evidenza e valorizzare i saperi dei diversi mondi che girano intorno al cibo, in quanto il patrimonio di conoscenza cambia nei valori e nei contenuti a seconda del punto di vista considerato (produttori, trasformatori, consumatori). La necessità di valorizzare i diversi saperi nasce anche dal fatto che ormai la conoscenza non proviene più da un'unica fonte autorevole, ma ha acquisito una molteplicità e una variegazione che, se da una parte può costituire una ricchezza, dall'altra rischia di confondere e creare sfiducia.

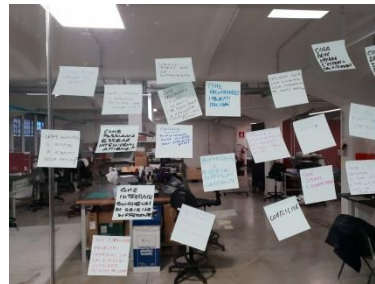
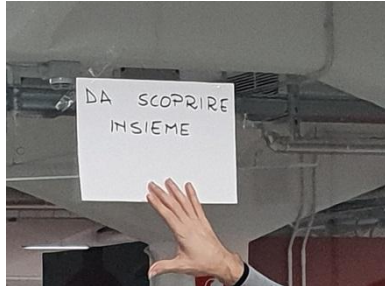
Il facilitatore ha dato il via alle attività dettando le tre regole del gioco:

1. Importanza del dialogo per risolvere problemi complessi,
2. Non dobbiamo per forza essere d'accordo, tranne che sulla necessità di esplorare insieme,
3. Ammettiamo l'incertezza/la non-conoscenza.

L'attività è stata quindi svolta in tre fasi.

Nella prima fase, sempre ragionando sul patrimonio comune di conoscenze, si è chiesto ai partecipanti di scrivere su dei post-it ed attaccare ad una parete:

1. Le **“cose che sappiamo di sapere”** (ovvero i “Problemi semplici”, cioè **Lo sanno tutti!**);
2. Le **“cose che sappiamo di non sapere”** (ovvero i “Problemi complicati”, cioè **Chiedi all’esperto!**);
3. Le **“cose che non sappiamo di non sapere”** (ovvero i “Problemi complessi”, cioè **Da scoprire insieme!**, per cercare di intravedere e descrivere la frontiera della valorizzazione delle conoscenze)



In particolare, i post-it scaturiti dal lavoro al punto 1 (**Lo sanno tutti!**) sono stati:

- L’Italia e l’Europa sono territori da secoli trasformati dagli agricoltori
- Una dieta variata è più salutare
- In Italia si mangia meglio
- Senza acqua non c’è vita
- Nella amatriciana non va messo l’aglio
- Esiste la forza gravitazionale
- Fossili maggior elemento di cambiamento climatico
- Molta informazione non conduce alla conoscenza
- I contadini sono quelli che conoscono meglio la loro terra
- La conoscenza proviene da tante fonti diverse
- Qualsiasi organismo ha un inizio ed una fine
- L’educazione si fa a scuola
- Bisogna studiare per conoscere bene qualcosa
- Il cibo prodotto dalle grandi aziende fa male
- Abbiamo troppo inquinamento
- C’è molta confusione
- La vita ha una fine
- Si mangia tre volte al dì
- Lo sanno tutti che il grano deve essere coltivato
- Molta conoscenza on line
- Wikipedia
- I vaccini non sono pericolosi

I post-it scaturiti dal lavoro al punto 2 (**Chiedi all’esperto!**) sono stati:

- Esiste un sistema standard di indicatori per la Biodiversità?
- Se gli OGM fanno male alla salute
- Se mangiare la carne rossa tutti i giorni fa venire il cancro
- Quale dieta devo fare?
- Problemi di salute non individuabili da soli (serve esperto)
- Gene editing CRISPR
- Che opportunità è il BITCOIN

- Consenso scientifico
- Metastudi
- Se esiste una soluzione al problema della desertificazione
- Benefici nutrizionali della dieta mediterranea
- Come si trasmettono le malattie infettive/parassitosi
- Organizzazione della informazione
- Come produrre in agricoltura inquinando di meno
- Quale pericolo dagli OGM?
- Problemi complessi richiedono approcci complessi e conoscenze approfondite
- Se l'olio di palma fa male alla salute
- Conoscenza su temi molto precisi e circoscritti
- Quello che non so
- Per il vino non occorre l'esperto, per l'acqua si
- Ciò che non sai
- Perché il bambino è biondo e con gli occhi azzurri

I post-it scaturiti dal lavoro al punto 3 (**Da scoprire insieme!**) sono stati:

- Cosa deve imparare l'esperto dal cittadino?
- Come sapere se mi posso fidare?
- Fiducia
- Quando bisogna chiedere agli esperti?
- Come impatterà l'intelligenza artificiale sulla nostra vita?
- Quale dieta per la sostenibilità
- Come preparare i giovani in modo che siano pronti a risolvere i problemi del futuro
- Come valorizzare i prodotti italiani
- Come possiamo essere intelligenti assieme?
- Come aumentare il potere di acquisto delle famiglie?
- L'autentico funzionamento delle filiere nell'agroalimentare
- Influenza della dieta alimentare sulla funzionalità del nostro intestino
- Imparare a dialogare ascoltando, lasciando il giusto spazio a tutti
- Se nocivi
- Che cosa significa "cibo buono"
- Rendere sostenibile la vita in città
- Come si può convincere la classe dirigente a fare qualcosa subito per il clima mondiale?
- Come tutelare il pianeta terra
- Complicità
- Igiene pubblica e produzioni diffuse: compatibilità
- Come integrare conoscenze di origine differente
- Le priorità della collettività
- Come affrontare problemi complessi sia dal punto di vista delle tecniche che sociale

A questo punto ci si è divisi in tre gruppi. Ogni gruppo ha avuto il compito di analizzare e dividere in categorie/ambiti (**cluster**) i post-it di uno dei tre punti dati (**Lo sanno tutti! Chiedi all'esperto! Da scoprire insieme!**). Il risultato del lavoro di realizzazione dei cluster è illustrato di seguito.

## **Lo sanno tutti!:**

### Cibo e alimentazione

- Nella amatriciana non va messo l'aglio
- Il cibo prodotto dalle grandi aziende fa male
- In Italia si mangia meglio
- Si mangia tre volte al dì
- Lo sanno tutti che il grano deve essere coltivato

### Salute

- Una dieta variata è più salutare
- I vaccini non sono pericolosi
- Qualsiasi organismo ha un inizio ed una fine
- La vita ha una fine

### Ecologia

- Senza acqua non c'è vita
- Abbiamo troppo inquinamento
- Fossili maggior elemento di cambiamento climatico
- L'Italia e l'Europa sono territori da secoli trasformati dagli agricoltori
- I contadini sono quelli che conoscono meglio la loro terra

### Conoscenza

- C'è molta confusione
- Esiste la forza gravitazionale
- Molta informazione non conduce alla conoscenza
- Bisogna studiare per conoscere bene qualcosa
- La conoscenza proviene da tante fonti diverse
- L'educazione si fa a scuola
- Molta conoscenza on line
- Wikipedia

## **Chiedi all'esperto!:**

### Ambiente

- Esiste un sistema standard di indicatori per la Biodiversità?
- Se esiste una soluzione al problema della desertificazione
- Come produrre in agricoltura inquinando di meno

### Biotecnologie

- Se gli OGM fanno male alla salute
- Quale pericolo dagli OGM?
- Gene editing CRISPR

### Salute

- Problemi di salute non individuabili da soli (serve esperto)
- Come si trasmettono le malattie infettive/parassitose

## Dieta

- Se mangiare la carne rossa tutti i giorni fa venire il cancro
- Quale dieta devo fare?
- Benefici nutrizionali della dieta mediterranea
- Per il vino non occorre l'esperto, per l'acqua si
- Se l'olio di palma fa male alla salute

## Strumenti finanziari

- Che opportunità è il BITCOIN

## Epistemologia

- Conoscenza su temi molto precisi e circoscritti
- Consenso scientifico
- Organizzazione della informazione
- Problemi complessi richiedono approcci complessi e conoscenze approfondite
- Metastudi
- Quello che non so
- Ciò che non sai
- Perché il bambinello è biondo e con gli occhi azzurri

## **Da scoprire insieme!:**

### Complicità

- Come aumentare il potere di acquisto delle famiglie?
- Come preparare i giovani in modo che siano pronti a risolvere i problemi del futuro

### Metodo

- Come affrontare problemi complessi sia dal punto di vista delle tecniche che sociale
- Come possiamo essere intelligenti assieme?
- Le priorità della collettività
- Come integrare conoscenze di origine differente
- Imparare a dialogare ascoltando, lasciando il giusto spazio a tutti
- Quando bisogna chiedere agli esperti?

### Sostenibilità

- Come tutelare il pianeta Terra
- Rendere sostenibile la vita in città
- L'autentico funzionamento delle filiere nell'agroalimentare
- Come si può convincere la classe dirigente a fare qualcosa subito per il clima mondiale?
- Che cosa significa "cibo buono"
- Quale dieta per la sostenibilità
- Influenza della dieta alimentare sulla funzionalità del nostro intestino
- Se nocivi

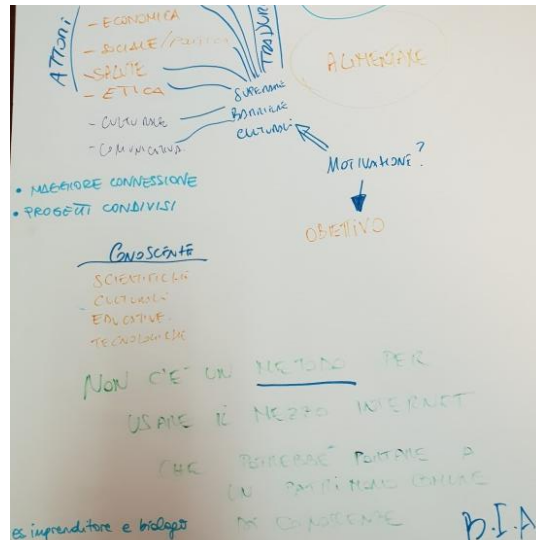
### Miscellanea

- Igiene pubblica e produzioni diffuse: compatibilità
- Come impatterà l'intelligenza artificiale sulla nostra vita?
- Come valorizzare i prodotti italiani



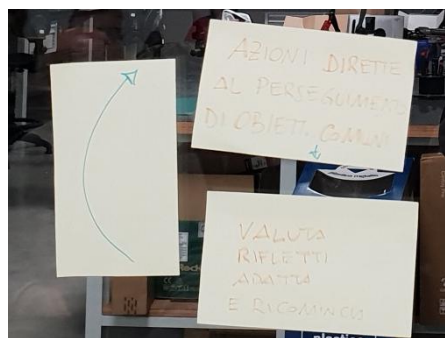
## Tavolo 2:

1. Identificare gli attori e creare un contesto condiviso,
2. E' il momento di agire! Fai azioni dirette al perseguimento di obiettivi comuni,
3. Valuta, rifletti, adatta e ricomincia (Processo iterativo).



(Figura 2)

Il commento del rappresentante del tavolo è stato: Noi abbiamo detto “identificare gli attori e creare un contesto condiviso”, che può essere messo in relazione con il “Definire la sostenibilità” del tavolo precedente. Poi ci siamo detti che questo è il momento di agire, quindi fare azioni dirette al perseguimento di obiettivi comuni e, quindi, è il momento di agire nella pratica. Alla fine del processo è poi necessario valutare come è andata, riflettere sull’esperienza, eventualmente cercare nuove soluzioni per cose che non sono andate (adattare) e poi ricominciare in un percorso iterativo.



(Figura 2.1)

## Tavolo 3:

1. Attenzione che i presupposti siano scientificamente confermati,
2. Attenzione alle radici e ai desideri,
3. Attenzione agli strumenti di mediazione tra gli interessi diversi.

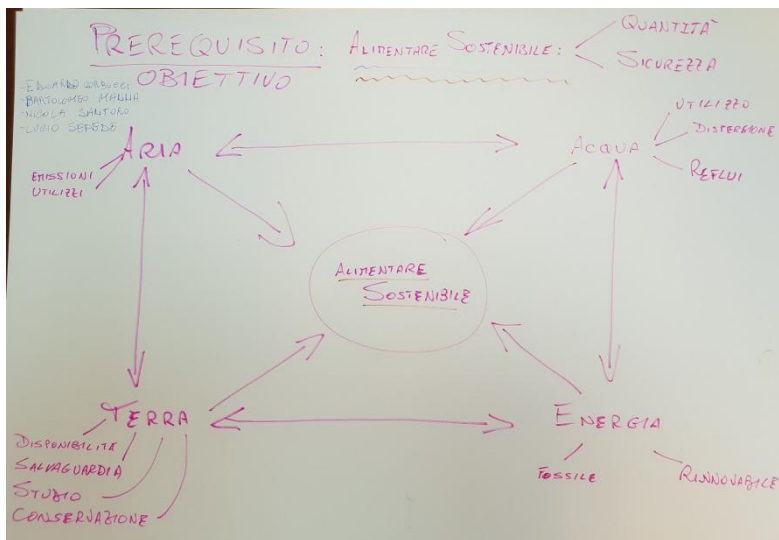




Queste affermazioni sono derivate dalla considerazione che è possibile coinvolgere le persone in percorsi di nutrizione più compatibili solo effettuando attività di coinvolgimento diretto. E' quindi necessario che ci sia un incontro reale con le persone. A questo scopo la comunicazione è fondamentale, ma non una semplice comunicazione di problematiche, bensì una comunicazione empatica che tocchi le corde dei bisogni "reali" delle persone, tralasciando quindi una definizione esclusivamente razionale delle necessità. Questo si può fare solo aumentando la comunicazione e la sinergia tra esperti e non esperti, attraverso l'attività di "mediatori della comunicazione".

**Tavolo 5:**

1. Definire un concetto di sostenibilità che sia condivisibile da tutti,
2. Tradurre i diversi concetti di sostenibilità in "cibi sostenibili" con cui creare un esperanto da mangiare per integrarsi,
3. Metodo comune condiviso: Una narrazione del cibo, parlando alla "pancia" (sola lingua universale).



(Figura 5)

Le idee espresse dal tavolo 5 sono partite dalla considerazione che il concetto di sostenibilità è in realtà molto complesso, non univoco, considerando come le necessità espresse dall'occidente ricco siano molto diverse da quelle di popolazioni arretrate o povere. Il primo passaggio, quindi, è quello di definire un concetto di sostenibilità che sia condivisibile da tutti. Per fare questo si potrebbe partire, ad esempio, dal provare a tradurre il concetto di sostenibilità in un "menù" sostenibile, attraverso un complesso di cibi che possano essere universalmente riconosciuti come una sorta di "esperanto" del cibo. Questo *esperanto* potrebbe essere più facilmente condiviso proprio in virtù del fatto che il cibo è l'unico linguaggio realmente universale. Al di là delle differenze di lingua e di cultura, la storia ci insegna che i cibi circolano e si contaminano tra loro. Noi mangiamo cibo indiano; gli indiani mangiano la pizza; gli americani mangiano la pasta, e così via.



Gli ultimi 10 minuti dell'incontro sono stati dedicati ad uno scambio di impressioni molto interessante. Di seguito sono riportati i principali spunti di riflessione:

- Si è proposto di **rendere disponibili da remoto i materiali scaturiti da questi incontri**, in modo da poter continuare a lavorarci anche tra un incontro e l'altro, accrescendo, così, l'efficacia del confronto.
- Come spunto pragmatico, è stato consigliato di applicare le idee che sono venute fuori, in modo sperimentale, ognuno nel proprio contesto di riferimento, in modo da poter portare, nei prossimi incontri, delle **esperienze concrete in materia di valorizzazione del patrimonio di conoscenze**.
- Si sente però la necessità di arrivare alla identificazione di un'azione comune, ad esempio un **"manifesto", che diventi eventualmente anche un video, da veicolare poi sui social e magari anche attraverso le TV locali**.
- Un suggerimento in vista dei prossimi incontri è stato quello di considerare, ognuno dal punto di vista della propria organizzazione di provenienza, l'interesse o il punto specifico che potrebbe essere affrontato e risolto insieme con l'ausilio dell'Osservatorio. Questo potrebbe aiutare le singole organizzazioni a considerare in modo positivo l'apporto dell'Osservatorio, favorendo l'eventuale stanziamento di budget o l'assegnazione di ore/uomo per il funzionamento dello stesso. Questo raggiungerebbe il doppio risultato di **rendere più stabile la presenza dell'Osservatorio e, contemporaneamente, favorire/garantire il raggiungimento di risultati desiderabili e/o concreti**.
- Il desiderio di individuare azioni concrete e percorrere vie per la promozione della necessità di una alimentazione sostenibile presso il largo pubblico non deve suggerire mosse troppo assertive. Il percorso fin qui fatto dall'Osservatorio ha evidenziato come in realtà nessuno ha il reale potere di imporre un mutamento sociale. L'unico risultato che si può auspicare di ottenere è quello di **avviare un processo complesso che contenga in se elementi di coerenza**. Noi non siamo i proprietari del processo. Quello che è certo è che il processo di sviluppo che porta alla sostenibilità (nell'agroalimentare, ma in tutti i settori) non si esaurisce qui ed ora, ma è qualcosa con il quale dovremo confrontarci per tutti gli anni a venire.

Il messaggio finale dell'incontro di oggi sembra quindi essere il seguente:

**“(Sulla strada verso la sostenibilità) facciamo quello che dobbiamo. Accadrà quello che sarà possibile!”**

**Allegato: Elenco dei portatori d'interesse che hanno partecipato all'incontro**

- FIDAF
- ENEA
- Agroalimentare in Rosa
- CREA
- Emporio Italia
- Università di Roma Tor Vergata
- INSOR/BAICR
- Centro Formazione Professionale Capodarco
- Apre
- Osservatorio Salute e Sicurezza
- Gustolab International Institute for food studies

- Associazione CESLAM – Rete Fattorie Sociali
- The American University of Rome
- CNR
- Università di Roma La Sapienza
- CEREALIA
- Passinsieme
- Studio Legale Associato
- INFORMAT Srl