



# A RIVEDER LE STELLE

## ripensando RAVENNA città sostenibile

Questo documento segnala la necessità di integrare le politiche alimentari per una progettazione che a livello quanto meno comunale abbia un referente adeguato (un assessorato alla gastronomia? Una dirigenza che unifichi le varie competenze assessorili? Un assessore punto di riferimento degli altri assessorati?).

Questo obiettivo è necessario per raccordare le diverse energie che provengano dalle imprese come dal volontariato per organizzare interventi concreti in una direzione strategica ormai all'ordine del giorno anche rispetto alle politiche nazionali ed europee. Imprese attente all'ambiente e alla dimensione sociale, un terzo settore meglio coordinato a livello comunale sono le realtà che possono raccordarsi con politiche comunali integrate. La nostra realtà di ripensando Ravenna, che accomuna diverse professionalità nell'ambito delle associazioni culturali locali, sono disponibili ad aprire una nuova fase di collaborazione.

Una lettera aperta questa a tutte le istanze ravennati organizzate, dalle associazioni di categoria alle associazioni di volontariato, dalle istituzioni locali alle realtà politiche, dalle associazioni professionali alle realtà di giovani che vogliono reagire a questa situazione di crisi.

## PER UN PIANO RAVENNATE DELL'ALIMENTAZIONE

Ravenna 2021

### 1. IL CIBO IN COSTITUZIONE:

ogni realtà locale, in primis il Comune, il primo 'anello' della sussidiarietà verticale indicato dalla Costituzione, dovrebbe avere un piano generale sull'alimentazione (vedi citazione delle materie concorrenti del Titolo V).

Un'alimentazione come diritto (alla pari della salute, dell'istruzione...) che ricomprenda tutte le filiere dei 'Mestieri del Cibo' in attesa di una legislazione di supporto anche della parte gastronomica nell'ambito di concetti acquisiti come il diritto al cibo buono pulito, giusto e sano per tutti.

Un piano quindi trasversale fra diversi assessorati e la struttura di un Comune che riesca a far partecipare tutte le categorie interessate nelle diverse articolazioni (imprese, cultura, volontariato, giovani)

### 2. ALIMENTAZIONE, AMBIENTE, ECONOMIA:

Il cibo inteso come produzione in ambiente salubre e privo di sostanze nocive all'uomo e alla 'Terra Madre' e di basso impatto ambientale nella produzione e nel consumo orientato al riutilizzo di tutte le parti del prodotto per evitare sprechi.

È ormai acquisito che i limiti ambientali e di scarsità di risorse vanno affrontati anche in sede imprenditoriale laddove la dimensione della sostenibilità, che ricomprende la dimensione sociale di un nuovo welfare più che un costo diventa la condizione per lo sviluppo. Le imprese benefit, le imprese attente all'ambiente, al green, sono sempre più le imprese che crescono e creano ricchezza evitando di ricadere in forme di ecologismo o ambientalismo di facciata - ultimamente noto come "green-washing".

Ravenna necessita di un osservatorio permanente di ricerca che riprenda un'analisi della realtà locale (sociologica, economica, urbanistica) insieme con altri enti pubblici, enti ad autonomia funzionale, istituti di ricerca e che ricomprenda la dimensione ambientale.

Come esempi di analisi per una valorizzazione ambientale:

- le pinete ravennati, vere opere d'arte da rimettere al centro della nostra comunità. Sono le nostre grandi alleate nel mantenere gli equilibri climatici e costituiscono la nostra ricchezza in biodiversità. Vanno riqualificate, non lasciate a sé stesse, curate con una buona e lungimirante gestione anche per la riscoperta del 'selvatico di pregio'.

- la 'strada verde', progetto per la realizzazione di un bosco di arbusti e alberi autoctoni di 10 chilometri, parallelo al tratto di strada che porta a Marina di Ravenna, nato per creare una barriera vegetale per combattere le emissioni di CO2 e rendere più gradevole il percorso verso il mare. Lo stesso progetto è ripetibile e si può applicare in altre realtà simili - ad esempio riconvertire la ciclabile verso Punta Marina o completare le vie romagnole sugli argini. Esempio di 'turismo dolce' complemento moderno del 'cibo del viandante' inteso come cibo della memoria da gustare a passeggio, ma anche a ricreazione a scuola, in pausa pranzo tra i monumenti UNESCO o anche a merenda sulle dighe, sui rivali dei fiumi o in bici nelle pialasse.

### 3. IL BUON CIBO FA BENE

L'incontro fra cuochi e scienziati consente oggi quella evoluzione tecnica e tecnologica che può finalmente realizzare una cucina buona e salutare.

Anche per questo un'alleanza fra cuochi e medici è la condizione per proseguire verso una sana alimentazione in tutti i contesti (ad esempio il



# A RIVEDER LE STELLE

## ripensando RAVENNA città sostenibile

cibo nelle strutture scolastiche e ospedaliere) anche con la piena considerazione del design e dell'estetica.

Una campagna di massa di informazione e di formazione - diretto in particolare ai giovani oltre che alle categorie interessate - sul concetto di nuove frontiere del cibo come fonte di benessere legate anche alla salute. Infatti, la 'cucina d'autore' alleata alla scienza (fisica, chimica, biochimica, nutraceutica, biotecnologie, sicurezza alimentare ed ambientale, ecc.) costituisce la nuova frontiera che coniuga definitivamente qualità gustative, quantità nutritive e dimensione salutistica.

I medici professionisti intercettano i bisogni ancora prima che si manifestino e ognuno possa prendersi cura del proprio star bene.

Un esempio di approccio potrebbe essere quello di ripartire con tre parole chiave: prevenzione, prossimità e tecnologie. Prevenzione che va messa in primo piano per non giocare di rimessa con la nostra salute e per trasmettere alle nuove generazioni nuovi approcci sul futuro del cibo. Prossimità: è cruciale portare le cure al domicilio del paziente e spostare gli investimenti dagli ospedali al territorio. Tecnologie che ci permettono di migliorare le cure e portare l'eccellenza a domicilio. Dove già presenti vanno migliorate, diffuse capillarmente e soprattutto utilizzate.

#### 4. PARI DIGNITA'

Il rispetto delle persone come quello per le materie prime di cui si nutrono. Il diritto al cibo per tutti (a partire da chi si trova nell'indigenza) con un approccio al cibo utile ma di qualità. Un coordinamento delle iniziative di 'contrasto alla povertà alimentare' (mense sociali/cucine popolari...) con un centro comunale sostenuto da istituzioni, imprese, volontariato dei giovani e non - per orientare tutta la cittadinanza verso una partecipazione attiva - sull'esempio di "Cittadinanza Attiva". Andrà dato spazio anche ad altre forme di aggregazione tra associazioni filantropiche e di servizio apparentemente lontane nelle proprie missioni ma accomunate dall'interesse di essere garanti di un piano organico di crowdfunding cittadino destinato a sostenere iniziative di supporto ed inclusione degli indigenti presso destinazioni Ravennati certe, garantite anche dall'Amministrazione Comunale e prive di sprechi organizzativi e gestionali.

Iniziative che favoriscano un rapporto diretto fra ristorazione, produzione, distribuzione e indigenti come ad es. il progetto 'Piatto Sospeso' o la disponibilità di accoglienza da parte degli esercizi aperti ad ogni forma di inclusione. Particolare attenzione andrà data alla riconversione di strutture inutilizzate o già vocate alla ristorazione per la realizzazione di realtà permanenti e inclusive per un moderno welfare di comunità nell'ambito di progetti di rigenerazione urbana.

#### 5. UNA CITTA' APERTA

Una città aperta, inclusiva, che corregge le disfunzioni e la crescente disuguaglianza sociale. Una città, con i suoi borghi, le periferie, i litorali, le valli e le pinete e le campagne integrate in una nuova vivibilità. Percorsi dolci, offerta gastronomica identitaria e di qualità, trasparenze e ricca di ricordi e di cultura. Per noi cittadini e per un turismo moderno, evoluto. Il mangiare come l'abitare (habitat), una cucina consapevole, una cucina Mediterranea di cui Ravenna fa parte come suo lembo estremo e di cui fa parte a pieno titolo il nostro mare. Ricercare e favorire le filiere per un'identità rinnovata dei nostri prodotti e della nostra gastronomia. Prodotti buoni, sani e belli... Ravenna al servizio della Romagna per la definitiva affermazione di eccellenze ancora quantitativamente marginali come ad es. la mora e il bovino romagnolo, il selvatico di pregio, il pesce dell'Alto Adriatico, lo scalogno e le altre liliacee, le vongole veraci delle nostre pialasse come simbolo di recupero delle biodiversità delle nostre ineguagliabili 'zone umide' in aggiunta ed oltre alle pionieristiche iniziative legate agli storici Presidi Slow Food (Presidio del Sale di Cervia ed in futuro della Vongola Verace) per costruire filiere di terra e di mare con una più ampia partecipazione di tutte le categorie culturali e produttive in presenza di una ormai diffusa consapevolezza gastronomica e ambientale.

#### 6. UN LAB ROMAGNOLO

Un luogo altamente tecnologico per innovazione di prodotto al servizio della produzione e della distribuzione di qualità alimentare. Un luogo in cui il rapporto produttore/cuoco, essenziale per allargare la gamma dei prodotti di qualità sia integrato da altre professionalità (i Mestieri del Cibo) quali medici nutraceutici, fisici, chimici, biotecnologi dell'alimentazione, designers, architetti del paesaggio, botanici, ecc. Un laboratorio permanente, al di là delle 'storiche' iniziative dei Laboratori del Gusto di Slow Food, che possa costituire centro di filiere anche formative ed esperienziali per le nuove generazioni interagendo anche con il sistema formativo esistente.

#### 7. UN CENTRO DI CULTURA GASTRONOMICA

Un locale dove ritrovarci in libertà, preferibilmente con cucina attrezzata, come luogo di dibattito gastronomico aperto a tutte le tendenze e a tutte le professionalità attinenti, ma aperto anche a chi si avvicina a questa tematica con un approccio finalmente critico e aperto al futuro e all'innovazione. Un luogo che recuperi il passato identitario, ma abbia le antenne su quanto si muove nel mondo attrezzato con la documentazione storica necessaria e organizzando incontri e dibattiti, un luogo piacevole ma ricco di stimoli e confronti culturali, per professionisti del settore, giovani, gastronomi ed estimatori del cibo a tutto tondo.



# A RIVEDER LE STELLE

## ripensando RAVENNA città sostenibile

Un luogo di elaborazione e sperimentazione di concetti nuovi quali ad esempio quello del 'cibo del viandante' complementare alle riscoperte del territorio e del paesaggio come pure fruizioni informali di materie prime (dalla merenda scolastica o pomeridiana al panino di mezzogiorno)

### 8. EDUCAZIONE ALIMENTARE

La formazione è futuro: puntare sulla formazione oggi significa guardare al futuro, al di là delle difficoltà che stiamo vivendo e per quanto possibile in una concezione di alternanza scuola-lavoro. Un sistema formativo fondato sulla tradizione e l'innovazione che offre alle nuove generazioni di studenti ed imprenditori del cibo percorsi di crescita progettati in funzione dell'evoluzione del mercato del lavoro, formare professionisti in grado di comprendere e gestire processi complessi, un aggiornamento costante e rinnovato sia rispetto alle professioni consolidate che quelle emergenti. Dopo il diploma gli studenti debbono continuare nel percorso di crescita, perché usciti dalle aule, le competenze e le esperienze si incrocino e si trasformino in azioni concrete che si auspica si sviluppino all'interno del nostro territorio .

Come esempio, le nuove generazioni sono da sempre oggetto di attenzione da parte di Slow Food che a Ravenna lavora da tempo con le realtà scolastiche Ravennati (Scuola Primaria Ricci, Ist. Agrario Perdisa e Scuola Alberghiera Tonino Guerra di Cervia) espandendo localmente l'esperienza dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e degli School Garden negli USA. Ogni anno i prodotti coltivati dall'Orto in Condotta Slow Food di Ravenna sono proposti in offerta libera dai bambini della scuola all'interno dell'edizione primaverile di Madra. Inoltre, tutti i tipi di biodiversità sono oggetto di incontri programmati annualmente sia presso le scuole che presso aziende del territorio. Altro esempio di ciclo virtuoso è quello del lavoro con gli allievi della scuola Ricci per il recupero delle ricette di famiglia dalle memorie dei loro nonni allo scopo di raccogliere in una pubblicazione la cui vendita finanzia le attività didattiche dell'Orto in Condotta curato da nonni ed allievi.

### 9. AREE FOOD

A Ravenna è matura la realizzazione di aree food che compendino la qualità/identità del cibo con la dimensione dell'accoglienza, di un'urbanistica, un design, un arredo urbano di qualità, che integrino politiche del ri-utilizzo di materiali di spiccate caratteristiche eco-compatibili o "green".

Un'area già avviata e da potenziare attorno al mercato coperto o borghi rilevanti dal punto di vista storico come San Rocco, San Biagio, Darsena o che hanno da sempre il merito di integrare culture e cibi diversi o il sistema delle piazze centrali e quello delle porte e delle mura della città.

La gastronomia come "starter" per ripristinare convivialità per i ravennati e per i turisti.

Dobbiamo ri-svegliare la nostra bella e dormiente città di Ravenna, come?

Magari con l'architettura, se diventa rigenerazione urbana, promuovendo concorsi di quartiere, coinvolgendo i cittadini per indicare i bisogni del proprio quartiere in termini di edifici con funzioni specifiche: un teatro, abitazioni e uffici condivisi (co-housing e co-working), un punto di assistenza sanitaria, un'opera pubblica mancante da costruire ex novo, oppure ridando vita e funzione sociale ad un edificio abbandonato. Una nuova sinergia tra pubblico e privato, che metta al primo posto la qualità dei luoghi da progettare secondo le necessità di chi li vive. Coinvolgere tutti, dal basso, per dare una nuova forma e per nutrire l'anima della nostra città.

Altri esempi potrebbero ispirarsi all'esperienza di Madra - di cui Slow Food è uno degli organizzatori - attraverso la realizzazione di un mercato settimanale nel pieno centro di Ravenna per valorizzarlo e ripopolarlo. Oppure ancora promuovendo una maggiore diffusione di locali che propongano cibo e prodotti tipici del territorio per allineare la qualità dell'offerta gastronomica al carattere di una città sede di ben otto monumenti Unesco.

Dobbiamo e vogliamo vivere in città sempre più salubri, anche la pandemia lo indica chiaramente. Quindi potremmo per esempio continuare ad incrementare la natura in città attraverso più orti, giardini, terrazzi ed aree verdi, o anche spingere la città a vivere appieno la natura circostante. O anche sviluppando tante piccole aree verdi fruibili, integrando nella città i produttori, sviluppando tante piccole aziende moderne in grado di produrre localmente, non solo cibo di prossimità ma anche scienza ed energia.

Ripensare i luoghi pubblici e privati, magari destinando risorse per infrastrutture culturali che possano essere utilizzate per molte altre iniziative: mercati, eventi, concerti, rassegne estive, attività sociali - luoghi dove ritrovare la socialità in presenza e offrire occasioni di formazione per i giovani.

Sarà necessario continuare a dare valore, economico e morale, a chi fa mestiere di quartiere in ristoranti, bar, botteghe e locali storici. Il nostro territorio è fatto di borghi, quartieri con eroiche trattorie e bar. Se si spopolano, è anche perché queste attività chiudono. La presenza della ristorazione non è estranea al mantenimento dell'ordine pubblico e le chiusure contribuiscono alla desertificazione delle strade e dei quartieri e ad un senso di abbandono. Ristoranti e bar intesi anche come dissuasori di violenza urbana potrebbe essere un obiettivo raggiungibile attraverso bandi per aprire locali rivolti ai giovani, permettendo di occupare, per farli rinascere, spazi e locali municipali. Il contrasto alla chiusura delle attività nei quartieri sarebbe poi funzionale anche al mantenimento del loro valore sia economico che culturale a difesa e vantaggio di chi vi ha investito in una casa per viverci o in un esercizio per aggiungere vita al quartiere.



# A RIVEDER LE STELLE

## ripensando RAVENNA città sostenibile

### 10. UN PIANO ANNUALE DI EVENTI

È imprescindibile una programmazione coordinata di eventi/manifestazioni quanto meno annuale in un nuovo rapporto fra associazioni culturali sorrette soprattutto dal volontariato, le istituzioni e le associazioni di categoria. Manifestazioni ben ritmate sia destinato ad attrarre turismo di qualità e sostenibile ma soprattutto per i Ravennati e per una loro maggiore consapevolezza dei temi che partendo dalla gastronomia abbracciano quanto meno temi ambientali e salutistici. Manifestazioni di assoluta qualità e inserite in progetti strategici, incardinati in una diversa vivibilità urbana e attenta a tutte le valenze sociali, in una nuova urbanistica che integri centro, borghi, periferie, campagne e lidi. Per queste manifestazioni che per quanto possibile vedano protagoniste le diverse associazioni culturali ravennati in modo integrato come quelle raccolte attorno il simbolo di 'ripensandoRavenna'.

Da anni abbiamo iniziato e stiamo continuando a lavorare per la sensibilizzazione dei consumatori ed i ristoratori all'utilizzo di prodotti del territorio e di stagione con eventi tradizionali che ruotano intorno al buon vino quali "Giovinbacco", al pesce come "La Festa della Cozza", al "selvatico di pregio" come 'Valli e Pinete', alla Ravenna del cappelletto o a "diPortainPorta" in un nuovo rapporto fra la città e la gastronomia. Il coordinamento non potrà non integrare importanti appuntamenti annuali legati sia alla tradizione che ad abitudini motorio-salutistiche quali le diverse iniziative di Trail Ravenna o la Maratona di Ravenna che hanno il merito di valorizzare sia percorsi cittadini che naturalistici nelle loro manifestazioni.

**Ravenna, marzo 2021**



**Dis-ORDINE**  
CAVALIERI DELLA MALTA E DI TUTTI I COLORI



**Quando soffia il vento del cambiamento, alcuni costruiscono muri, altri mulini a vento e a questo proposito concludiamo citando alcune frasi che ben si adattano alla nostra visione del futuro di Ravenna:**

***"Le periferie della nostra città sono fabbriche di speranze, idee, aspirazioni. E siccome io sono nato in periferia, la mia proposta si rivolge a questo spazio che non è più città ma non ancora campagna. Rammendiamo le nostre periferie"***

**Renzo Piano**

***"...trasferire potere ai giovani. Rimuovere gli ostacoli che impediscono ai giovani di avere potere..."***

**Fabrizio Barca**

***"Mai come in questo momento, in cui molte scelte fondamentali stanno per essere prese per rilanciare il Paese, una mobilitazione delle giovani generazioni è necessaria per avere voce in capitolo su decisioni che ricadranno su di loro"***

**Enrico Giovannini**