



# LA CUCINA COLLABORATIVA

Co-progettare la circolarità nel sistema del dono alimentare

Martina Carraro, Francesco Leoni, Erin McAuliffe, Stefano Maffei, Andrea Gollini

**LIBRACCIO**EDITORE



Coordinamento editoriale CTR Comunicazione  
Copertina a cura di Francesco Leoni

Contatti e informazioni:  
[stefano.maffei@polimi.it](mailto:stefano.maffei@polimi.it)  
[designpolicy.eu/cucina-collaborativa](http://designpolicy.eu/cucina-collaborativa)



#### DICHIARAZIONE DI ORIGINALITÀ

Questa pubblicazione contiene del lavoro originale non precedentemente pubblicato, tranne quando chiaramente indicato. Il riconoscimento del materiale precedentemente pubblicato e del lavoro di altri è stato fatto attraverso una citazione appropriata, una reference o entrambe. La Cucina Collaborativa è stato finanziato da EIT Food nel 2021 nell'ambito della Cross-KIC Call for Citizen Engagement. Le informazioni contenute in questo documento sono fornite "as is" e non ne è garantita l'appropriatezza per altri scopi. I membri del progetto non hanno alcuna responsabilità per danni di qualsiasi tipo, compresi - e senza limitazioni - i danni diretti, speciali, indiretti o consequenziali che possono derivare dall'uso di questi materiali, fatta salva la responsabilità obbligatoria in base alla legge applicabile.

#### PROCESSO DI REVISIONE

La pubblicazione è stata preparata e curata dagli autori che hanno controllato gli aspetti etici dei processi editoriali per evitare qualsiasi negligenza durante il processo di pubblicazione. I capitoli sono stati sottoposti a single blind peer-review grazie un comitato scientifico che ha revisionato e corretto i contenuti prima dell'accettazione e pubblicazione. Tutti i capitoli sono pubblicati con Licenza Creative Commons CC BY-NC-ND 4.0 (non commerciale - non opere derivate 4.0 Internazionale).

ISBN 9788885619760  
copyright © 2023 LIBRACCIO EDITORE  
[infoctr@libraccio.it](mailto:infoctr@libraccio.it)  
[www.libraccio.it](http://www.libraccio.it)

**LIBRACCIO**EDITORE

## La Cucina Collaborativa. Co-progettare la circolarità nel sistema del dono alimentare

La Cucina Collaborativa. Co-designing circularity in the food donation system

Un progetto promosso da



Con il coordinamento scientifico di



La partecipazione di



Con il supporto di



## **RINGRAZIAMENTI/ ACKNOWLEDGEMENTS**

**ITA** *La Cucina Collaborativa* nasce come una breve, seppur significativa, esperienza di ricerca del Design Policy Lab - Dipartimento di Design, Politecnico di Milano, finanziata da EIT Food nell'ambito della *Cross-KIC Call for Proposal for Citizen Engagement*.

Il progetto rappresenta una pratica sperimentale di successo sul territorio di Reggio Emilia, ricevendo diversi riconoscimenti a livello territoriale, nazionale ed internazionale come pratica esemplare nell'ambito della donazione alimentare e del design. Lavorando in un territorio che è la culla del mondo cooperativo e del volontariato, il successo del progetto è in larga parte da ricondurre alla rete di collaborazione e di supporto che, come gruppo di ricerca, siamo riusciti a costruire.

In primo luogo un grazie va a Caritas, partner principale del progetto, ed in particolare ad Andrea Gollini, Marco Colombo, Dario Rossi, Serena Masiero, Giorgio Ghirelli, e a tutto lo staff e i volontari che hanno contribuito con la propria conoscenza ed esperienza a tutte le attività del progetto. Un grazie particolare va poi a coloro che vivono in prima persona i servizi offerti da Caritas attraverso le mense, i centri di distribuzione dei pacchi alimentari e gli empori solidali, senza i quali la realizzazione del progetto non sarebbe stata possibile.

È poi doveroso ricordare coloro che ci hanno fornito supporto durante i workshop e gli eventi di disseminazione, Reggio Children, Fondazione Reggio Children, Pause - Atelier dei Sapori e Laboratorio Aperto dei Chiostri di S. Pietro. A loro si aggiungono il Comune di Reggio Emilia, Fondazione E35 e la Regione Emilia Romagna, con cui abbiamo ragionato sull'impatto territoriale del progetto e sulla sua possibile scalabilità.

**ENG** *La Cucina Collaborativa* is born as a short, yet meaningful, research experience of the Design Policy Lab - Department of Design, Politecnico di Milano, funded by EIT Food within the *Cross-KIC Call for Proposal for Citizen Engagement*.

The project represents a successful experimental practice in Reggio Emilia, receiving awards at the regional, national and international levels as an exemplar in the field of food donation and design. Working within a region that is the cradle of the cooperative world and volunteering, the success of the project is largely due to the collaboration and support network that we, as a research team, were able to draw upon.

First of all, thanks go to Caritas, as the main partner of the project, in particular to Andrea Gollini, Marco Colombo, Dario Rossi, Serena Masiero, Giorgio Ghirelli, and all the staff and volunteers that have contributed with their knowledge and experience to all the project activities. Special thanks go to those who experience first-hand the services offered by Caritas through the canteens, the food packs distribution centres and solidarity emporiums, without whom the realisation of the project would not have been possible.

It is also worth mentioning those who supplied us with support during workshops and dissemination events: Reggio Children, Fondazione Reggio Children, Pause – Atelier dei Sapori and Laboratorio Aperto dei Chiostrini di S. Pietro. In addition, the Comune di Reggio Emilia, Fondazione E35 and Regione Emilia Romagna, with whom we considered the territorial impact of the project and its potential scalability.

## INDICE/ INDEX

- 1** Design, cibo e giustizia sociale  
*Design, food and social justice*  
*Stefano Maffei, p. 7/p. 10*
  
- 2** I sistemi alimentari come dimostratori di politiche sperimentali  
*Food systems as experimental policy demonstrators*  
*Stefano Maffei, p. 15/p. 17*
  
- 3** Il contesto del progetto  
*The context of the project*  
*p. 20/p. 22*
  
- 4** Il dono come alternativa alla *cultura dello scarto*  
*Donation as an alternative to the culture of waste*  
*Andrea Gollini, p. 25/p. 29*
  
- 5** Cos'è *La Cucina Collaborativa*?  
*What is La Cucina Collaborativa?*  
*Erin McAuliffe, Martina Carraro, p. 35/p. 41*
  
- 6** (Re)formulare lo spreco, la povertà e la donazione alimentari  
*(Re)framing food waste, food poverty and food donation*  
*Erin McAuliffe, p. 47/p. 53*
  
- 7** Transizione digitale e co-produzione di valore nel sistema del dono alimentare  
*Digital transition and value co-production in the food donation system*  
*Martina Carraro, p. 59/p. 64*

- 8** Prototipando un sistema del dono alimentare *data-driven*: quali dati contano davvero?

*Prototyping a data-driven food donation system: what data really matters?*

*Francesco Leoni, p. 69/p. 75*

- 9** Quali sono prossimi passi de *La Cucina Collaborativa*?

*Where to next for La Cucina Collaborativa?*

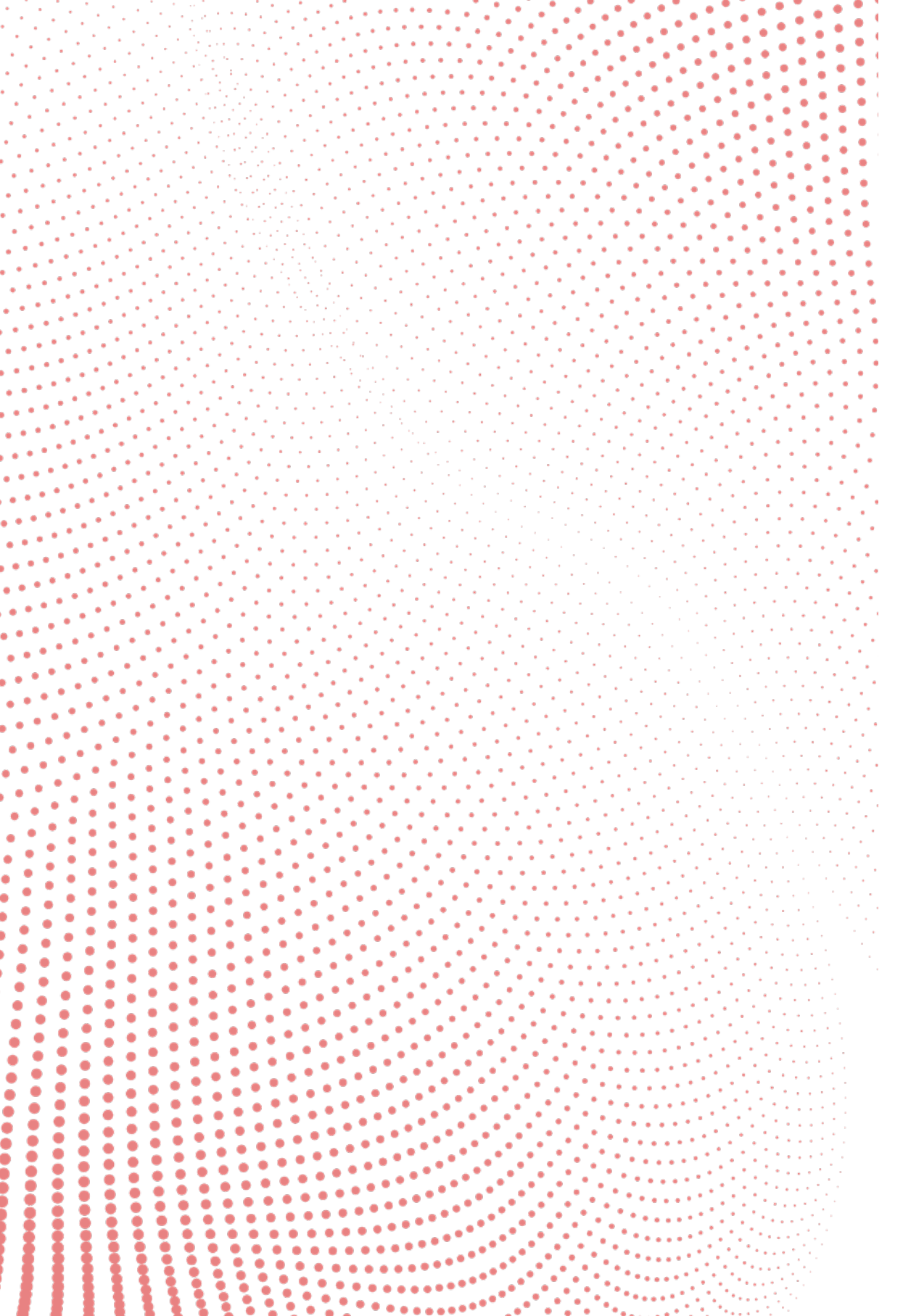
*Erin McAuliffe, p. 83/p. 85*

Bibliografia

*References*

*p. 88*





# 1

## Design, cibo e giustizia sociale

**Stefano Maffei**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** Perché parlare di cibo e di sistemi alimentari è diventato sinonimo di una discussione sulla giustizia sociale? E cosa c'entra questo con il tema del dono alimentare?

Il *dono alimentare* arriva come un processo virtuoso che tenta di correggere o arginare molti processi e fenomeni che generano diseguaglianza. Diseguaglianza nelle sue forme complesse (di cultura, reddito, di educazione...) che producono anche un differente approccio e accesso ai sistemi alimentari (e ai sistemi di aiuto alimentare). Se la società funzionasse, il dono alimentare come forma di aiuto alle persone svantaggiate scomparirebbe e rimarrebbe solo la forma di dono più pura legata alle relazioni, allo scambio emozionale e affettivo, alla relazione sociale e culturale.

Il *dono come sostegno* che riequilibra l'ingiustizia sociale è un fenomeno che riguarda la complessità articolata e peculiare degli aspetti della vita individuale e collettiva all'interno del capitalismo ultraliberista ed estrattivo della nostra condizione attuale. Paradossalmente, il successo di un sistema, politica, soluzione, o iniziativa per combattere il bisogno alimentare si potrebbe misurare direttamente con la scomparsa del sistema stesso *perché la società e le sue dinamiche non lo necessitano*.

Possiamo infatti affermare che il bisogno alimentare è connesso ai sistemi

alimentari ma anche alle innumerevoli strutture ecosistemiche locali e globali con le loro interconnessioni multiple e stratificate.

Per cambiare il punto di vista sul bisogno alimentare bisogna discutere *un'idea dominante di mondo* che non può più essere solamente legata al mercato... per quanto solidale esso sia.

Il cibo quotidiano è forse infatti una delle chiavi di accesso più importanti dell'identità personale e comunitaria ed è attraverso la sua dimensione di espressione sociale che può diventare la chiave per definire la questione della cittadinanza e del modo con cui essa interagisce con il modello di sviluppo economico e sociale corrente.

La presenza dell'esperienza alimentare nel quotidiano intergenerazionale e interclassista costruisce una relazione profonda tra i sistemi alimentari e gli elementi che ne connotano la struttura valoriale, materiale, relazionale, organizzativa. I sistemi alimentari compenetrano i nostri sistemi di vita e la influenzano profondamente. Le differenze che esistono nella possibilità di accesso, conoscenza e uso di questi sistemi sono le stesse che ci impongono di considerare il diritto ad un accesso a sistemi alimentari sani e sostenibili come un diritto fondamentale per costituire *individui e società migliori*.

Possiamo usare come primo riferimento per spiegare la trasversalità delle relazioni tra i sistemi alimentari e la questione della giustizia sociale gli *Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile* delle Nazioni Unite (Fig. 1). Partendo infatti dagli Obiettivi 1 e 2 che esplicitano l'idea di una lotta radicale alla povertà e alla fame, noteremo che tutti gli altri Obiettivi dal 3 al 16 si



Fig. 1 | Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite.

possono tranquillamente e integralmente applicare ad un'idea inclusiva, tollerante della diversità e sicuramente giusta della relazione con i sistemi alimentari.

Non dobbiamo forse immaginare che l'alimentazione sia in relazione profonda con «Salute e Benessere»? Immaginiamo che il piacere della nutrizione nei suoi aspetti di apprendimento, interscambio personale, conoscenza del proprio corpo e delle sue esigenze nutrizionali sia la base per una azione di prevenzione sanitaria e sicuramente uno dei veicoli del benessere individuale e collettivo. I modelli di apprendimento della «Istruzione di Qualità» non sono solo quelli, pur importanti, del sistema educativo *tout court*, ma sono gli altri contesti rilevanti in cui avviene il processo di socializzazione primario: la famiglia, la comunità territoriale e le comunità elettive, ovvero i luoghi dell'offerta individuale e collettiva, e della sua memoria, che ne influenzano comportamenti e *legacy* culturale e valoriale.

Il discorso sul cibo promuove anche una riflessione più giusta del potere nelle dinamiche di «Parità di Genere»: attraverso i processi di conoscenza e scambio sociale attorno al cibo si incoraggiano il rispetto e la parità di genere attraverso non solo la dinamica della vita personale ma anche quella della vita pubblica: la relazione con i sistemi alimentari incoraggia l'uguaglianza dei ruoli. Se poi prendiamo gli Obiettivi di «Acqua Pulita e Servizi Igienico-Sanitari», «Energia Pulita e Accessibile», «Città e Comunità Sostenibili», comprenderemo come essi delineano la relazione tra sistemi alimentari e i contesti di vita (specialmente quelli urbani), immaginando che dove esistono sistemi alimentari sani e circolari anche la sostenibilità sociale e ambientale e la circolarità dei processi di trasformazione delle risorse sono sicuramente pensati in maniera non estrattiva.

Tutto questo ha a che fare anche con l'Obiettivo del «Lavoro Dignitoso e Crescita Economica», di una giusta e inclusiva visione di «Impresa, Innovazione e Infrastrutture», e dell'Obiettivo possibile di «Ridurre le disuguaglianze», che completano l'idea di una vita pubblica equilibrata e sostenibile.

Attraverso quindi il nostro comportamento come membri della società capitalista e il nostro sistema di scelte e attivismo per spingere «Consumo e Produzione Responsabili» possiamo di nuovo influenzare sia la dimensione di relazione individuale con il cibo ma anche la «Lotta Contro il Cambiamento Climatico», «La Vita Sott'Acqua», e «La Vita sulla Terra», ovvero la trasformazione da un punto di vista esclusivamente *human-centered* a uno *more-than-human*.

La somma di tutto questo è rappresentata dall'Obiettivo 16: «Pace, Giustizia

e Istituzioni Solide». Lavorare sui sistemi alimentari è allo stesso tempo una struttura importante per il raggiungimento di questo Obiettivo ma anche il risultato del cambiamento necessario che riguarda tutti gli altri Obiettivi.

Per sconfiggere il bisogno alimentare non dobbiamo solamente risolvere i problemi di questo dominio dell'esperienza e della conoscenza... ma dobbiamo costruire una società con una idea di civiltà migliore di quella attuale.

Questa sfida è già iniziata e noi vogliamo parteciparvi.

## Design, food and social justice

**ENG** Why has talking about food and food systems become synonymous with a discussion of social justice? Moreover, what does this have to do with the topic of food donation?

*Food donation* is a virtuous process that attempts to correct or curb many processes and phenomena that produce inequality. Inequality in its complex forms (of culture, income, education... ) also produces a different approach and access to food systems (and food aid systems). If society functioned, food donation as an aid to the disadvantaged would disappear, and only the purest form of *gifting* – linked to relationships, emotional and affective exchange, and social and cultural bondage – would remain.

*Giving as support* that rebalances social injustice is a phenomenon that concerns the articulated and peculiar complexity of aspects of individual and collective life within the ultraliberal and extractive capitalism of our current condition.

Paradoxically, the success of a system, policy, solution or initiative to meet food needs could be directly measured by their disappearance *because society and its dynamics do not require them*.

We can argue that food needs are equally connected to food systems and the countless local and global ecosystem structures with multiple and layered interconnections.

To change the point of view on food needs, we need to discuss a *dominant idea of the world* that can no longer be solely tied to the market... however supportive it may be.

Indeed, everyday food is perhaps one of the most important keys to personal and community identity. Through its dimension of social expression, it can

become the key to defining the question of citizenship and how it interacts with the current economic and social development model.

The presence of the food experience in intergenerational and interclass everyday life builds a profound relationship between food systems and the elements that connote their value, material, relational and organisational structure.

Food systems interpenetrate our life systems and profoundly influence them. The differences in the possibility of access to, knowledge of and use of these systems are the same ones that require us to consider the right to access healthy and sustainable food systems as a *fundamental right to constitute better individuals and societies*.

We can use the United Nations *Sustainable Development Goals* (Fig. 2) as a first reference to explain the cross-cutting nature of the relationship between food systems and the issue of social justice. Indeed, starting with Goals 1 and 2, which make explicit the idea of a radical fight against poverty and hunger, we note that all other goals – Goals 3 through 16 – can be safely and integrally applied to an inclusive, diversity-tolerant and indeed just idea of the relationship to food systems.



Fig. 2 | Sustainable Development Goals by United Nations.

Are we not to imagine that nutrition has a deep relationship with «Good Health and Well-being»? We imagine that the enjoyment of nutrition in learning, personal interchange, and knowledge of one's body and its

nutritional needs is the basis for preventive health action and certainly one of the vehicles of individual and collective well-being. The learning models of «Quality Education» are not only those (albeit important) ones of the educational system, but also those of the other relevant contexts in which the primary socialisation process takes place: the family, the territorial community and the elective communities – that is, the places of individual and collective supply and its memory that influences behaviour and cultural and value legacy.

Food discourse also encourages a more just reflection of power in «Gender Equality» dynamics. Through knowledge and social exchange around food, respect and gender equality are encouraged in the dynamics of personal life and public life; the relationship with food systems encourages equality of roles. If we then take the goals of «Clean Water and Sanitation», «Affordable and Clean Energy», «Sustainable Cities and Communities», we will understand how they delineate the relationship between food systems and living contexts (especially urban ones), imagining that, where healthy and circular food systems exist, social and environmental sustainability and circularity of resource transformation processes are also surely thought of in a non-extractive way.

All this also has to do with the goals of «Decent Work and Economic Growth», «Fair and Inclusive Industry, Innovation and Infrastructure», and an idea of «Reduced Inequalities», which complement balanced and sustainable public life.

Thus, through our behaviour as members of a capitalist society and our system of choices and activism to push «Responsible consumption and production», we can again influence the dimension of individual relationships with food and «Climate Action», «Life Below Water» and «Life on Land» – that is, the transformation from an exclusively *human-centred* to a *more-than-human* point of view.

The sum of all this is represented by Goal 16: «Peace, Justice and Strong Institutions».

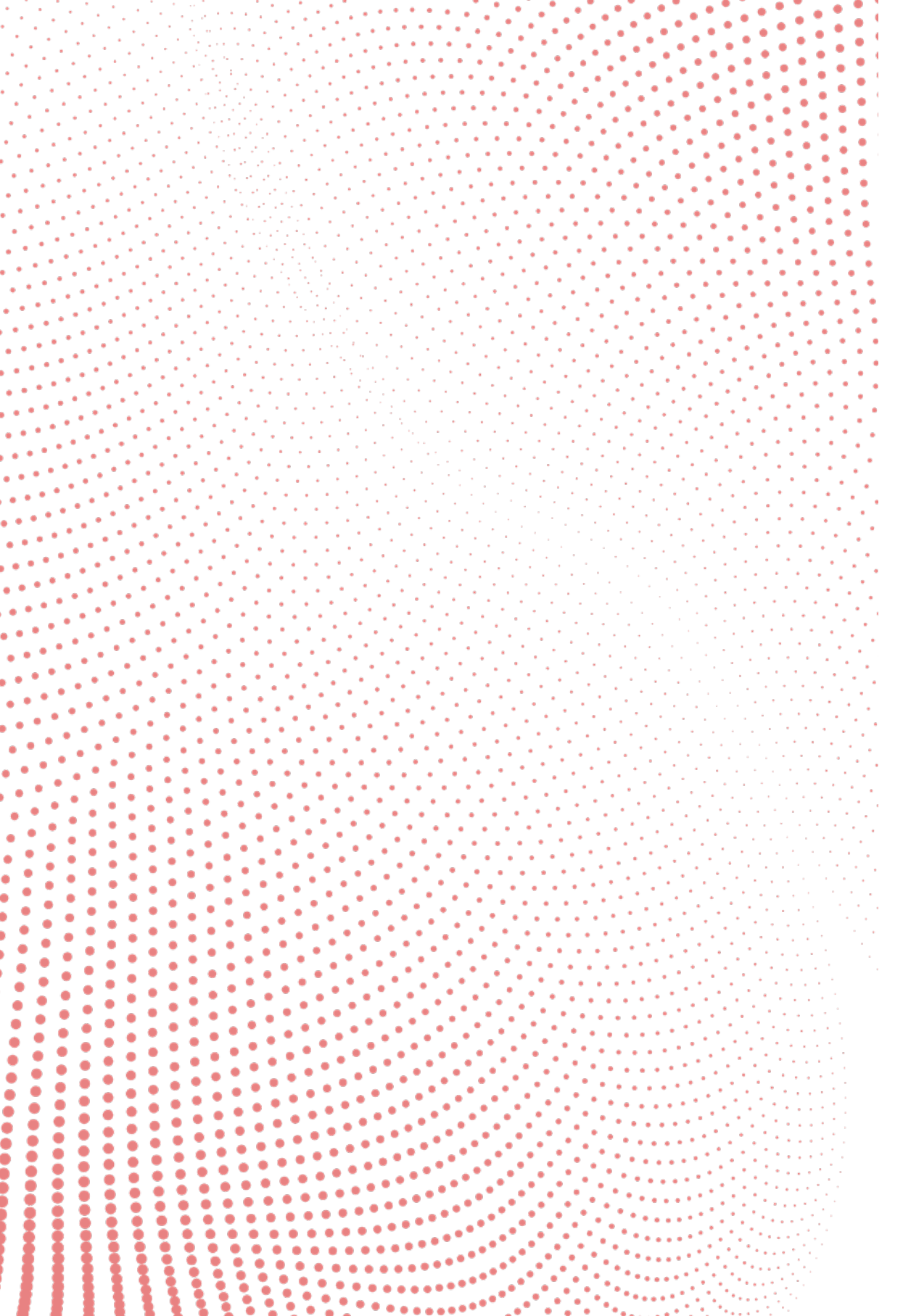
Working on food systems is an essential structure for achieving this Goal and the result of the necessary change affecting all the other Goals.

To meet food needs, we must not only solve the problems of this domain of experience and knowledge... but also build a society with a better idea of civilisation than we have today.

This challenge has already begun, and we want to participate in it.







## 2

### I sistemi alimentari come dimostratori di *policy* sperimentali

**Stefano Maffei**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** Come direbbe Victor Papanek (Papanek, 1971) *ogni atto di design è un atto intrinsecamente politico*. Politico perché influenza non solo la produzione materiale o di artefatti intangibili ma costruisce un sistema multiscalare che parte dagli elementi concreti che la sua azione materializza. Un progetto di design non è solo il progetto della *cosa in sé* ma ne coinvolge anche i processi, le azioni, le tecnologie, le risorse, l'energia, i comportamenti necessari perché quella cosa esista nel mondo.

L'azione del design quando si muove all'interno dei sistemi alimentari racchiude nella struttura degli obiettivi, ma anche dei processi.

Come sostengono Kugelberg et al. (2021):

«...The point with a holistic and integrated food system approach is precisely to ensure that responsibility for prevention of environmental degradation and harm to public health is not left to individuals and producers, but is pro-actively embedded in food system activities (Lang and Mason, 2017). The key challenge for governments is to address sustainability concerns — which include environmental sustainability, human health, economic and social — through a food system approach (Caron et al., 2018; Recanati et al., 2019; Rockstrom et al., 2020). A food system approach presupposes a holistic and comprehensive understanding of how the interlinkages between food production, processing, distribution and consumption contributes to a sustainable and healthy diet

(Willett et al., 2019)...” (p.2)

Quello che noi abbiamo cercato di fare attraverso *La Cucina Collaborativa* è stato appunto sviluppare un progetto che potesse da subito immaginare il *sistema del dono reggiano* come un’azione che, a partire da un obiettivo di ri-costruzione e costruzione di nuove relazioni con i beneficiari del sistema (gli utenti), potesse creare un nuovo sistema organizzato per la struttura di servizio esistente di Caritas. E abbiamo immaginato come, attraverso questo progetto, questo insieme di soggetti e azioni potesse *diventare ecosistema*. Un ecosistema che immagini e realizzi obiettivi di sostenibilità individuale e collettiva, sociale ed economica per Caritas e i suoi volontari, le diverse categorie di donatori, i diversi gruppi di beneficiari, altri stakeholder locali come le autorità municipali e regionali, e/o appartenenti alle organizzazioni del volontariato o del terzo settore, agendo allo stesso tempo sulla costruzione di infrastrutture e soluzioni materiali e sul processo di apprendimento e innovazione di tutti gli attori del sistema stesso. Per fare ciò *La Cucina Collaborativa* ha compiuto un lavoro partecipato, di ascolto e co-design con tutti gli stakeholder territoriali potenzialmente parte di questo ecosistema, che è partito dalla costruzione di un immaginario di una soluzione: una piattaforma digitale accoppiata a un sistema di identificazione e tracciamento fisico delle donazioni. Questa soluzione serve a costruire una *repository* digitale e fisica per transare/ regolare il sistema delle donazioni e permettere da una parte di negoziare le condizioni dei donatori e dall’altra di poter usare questa conoscenza per regolare, definire, organizzare le azioni di Caritas stessa tra cui: la trasformazione/preparazione/gestione del cibo donato da parte degli stessi volontari nelle mense collettive e centri di distribuzione, la definizione della logica di distribuzione di questi sistemi pasto, la relazione interattiva coi beneficiari rispetto alle scelte alimentari (gusto, dimensione culturale, appropriatezza nutrizionale), l’impatto sui comportamenti in termini di apprendimento di stili alimentari sani come elemento importante per una strategia di uscita dalla condizione di bisogno.

Quello che il Politecnico con il progetto finanziato da EIT Food ha cercato in sostanza di fare, nel limite delle risorse e dei tempi, è stato di costruire sperimentalmente un embrione di *processo di agenda-setting* che possa poi essere la traccia per un processo di *policymaking* tematico-territoriale ma non solo (la dimensione di azione di Caritas potrebbe essere considerata come federale). Il tentativo di costruire un *nuovo sistema del dono* enfatizza:

“... the need to go beyond the food system as linear and “single-minded” to comprehend the food system as complex and dynamic, which involves social, economic and ecological outcomes and feedbacks of the system (Ericksen, 2008; Gillespie and van den Bold, 2017; Ingram et al., 2020). As such, it should be accompanied by a strategic, collaborative, transparent, inclusive, and above all reflexive, agenda-setting process. Or, a shift to a sustainable food system will certainly require more innovative governance approaches to enable new food policy narratives and ways of conceptualizing problems and solutions (Galli et al., 2020; Recanati et al., 2019; Termeer et al., 2017)...” (Kugelberg et al., 2021, p.2)

Per questo abbiamo immaginato la nostra azione come un tentativo di costruzione di un processo di *polycymaking sperimentale* che parta dalla ricerca e dalla costruzione di progetto, con i suoi aspetti di sviluppo materiale, per poi ricostruire riflessivamente un processo di agenda-setting strategica e operativa (USDA, 2022).

Abbiamo cercato di realizzare un *dimostratore*, in sostanza, che possa aiutarci a visualizzare e materializzare lo sforzo collettivo di definizione di quel *boundary object* che è il *sistema del dono* stesso, sperando che questo sia il primo passo per la definizione di una strategia articolata e complessa di sviluppo di questo importantissimo ecosistema.

## Food systems as experimental policy demonstrators

**ENG** As Victor Papanek (Papanek, 1971) would say, *every act of design is an inherently political act*. Political because it impacts not only material production or intangible artefacts but builds a multiscalar system that starts from the concrete elements that its action materialises. A design project is not only the design of the *thing itself* but also involves its processes, actions, technologies, resources, energy and behaviours necessary for that thing to exist in the world.

The action of design, when it moves within food systems, encompasses the structure of goals but also the structure of processes.

As Kugelberg et al. (2021) argue:

«...The point with a holistic and integrated food system approach is precisely to ensure that responsibility for prevention of environmental degradation and harm to public health is not left to individuals and producers, but is pro-actively embedded in food system activities (Lang and Mason, 2017). The key challenge for

governments is to address sustainability concerns - which include environmental sustainability, human health, economic and social - through a food system approach (Caron et al., 2018; Recanati et al., 2019; Rockstrom et al., 2020). A food systems approach presupposes a holistic and comprehensive understanding of how the interlinkages between food production, processing, distribution and consumption contribute to a sustainable and healthy diet (Willett et al., 2019)... »  
(p.2)

What we tried to do with the *La Cucina Collaborativa* project was precisely to develop a project that could immediately envision the *Reggio Emilia donation system* as an action that, starting from a goal of rebuilding and building new relationships with the beneficiaries of the system (the users), could design a newly organised system for Caritas's existing service structure. We imagined how, precisely, this set of subjects and actions could *become an ecosystem* that imagines and realises individual and collective social and economic sustainability goals for Caritas and its volunteers, the different categories of donors, the different groups of beneficiaries, other local stakeholders such as municipal and regional authorities, other stakeholders belonging to voluntary or third sector organisations, acting at the same time on the construction of infrastructure and material solutions and on the learning and innovation process of all the actors of the system itself.

To do this, *La Cucina Collaborativa* has carried out participatory, listening and co-design work with all territorial stakeholders potentially part of this ecosystem, which started from the construction of an imaginary of a solution: a digital platform coupled with a physical donation tracking identification system that serves to build a digital-physical repository to imagine transacting/regulating the donation system, allowing on the one hand to negotiate the conditions of the donors and on the other hand to be able to use this knowledge to regulate, define, organise the actions of Caritas itself including: the processing, preparation and management of the donated food by the volunteers themselves in its collective canteens/solidarity meal systems; the definition of the distribution logic of these meal systems; the interactive relationship with the beneficiaries with respect to food choices (taste, cultural dimension, dietary appropriateness); and the impact on behaviours in terms of learning healthy eating styles as an essential element for an exit strategy from the condition of need.

What Politecnico di Milano with the EIT Food-funded project tried to do, within the limits of possible resources and time, was to experimentally build an embryo of an *initial agenda-setting process* that could then be the starting

outline of a thematic-territorial (but not only; Caritas's dimension of action could be considered as federal) policymaking process. The attempt to build a new donation system emphasises the following:

«... need to go beyond the food system as linear and “single-minded” to comprehend the food system as complex and dynamic, which involves social, economic and ecological outcomes and feedbacks of the system (Ericksen, 2008; Gillespie and van den Bold, 2017; Ingram et al., 2020). As such, it should be accompanied by a strategic, collaborative, transparent, inclusive, and above all reflexive, agenda-setting process. Or, a shift to a sustainable food system will certainly require more innovative governance approaches to enable new food policy narratives and ways of conceptualizing problems and solutions (Galli et al., 2020; Recanati et al., 2019; Termeer et al., 2017)... »  
(Kugelberg et al., 2021, p.2)

Therefore, we imagined the action as an attempt to build an *experimental policymaking process* that starts from research and project construction, with its material development aspects, and then reflexively reconstructs a strategic and operational agenda-setting process (USDA, 2022).

We sought to build a *demonstrator*, in essence, that can help us visualise and materialise the collective effort of defining the *boundary object*, that is, the donation system itself. We hope this will be the first step in defining an articulated and complex strategy for developing this vital ecosystem.

### 3 IL CONTESTO DEL PROGETTO

**ITA** Reggio Emilia è una città del nord Italia di circa 170.000 persone. All'interno della *food belt* italiana, fa parte della regione Emilia Romagna, rinomata per l'alta qualità dei suoi prodotti e la sua cultura culinaria.

In questo contesto opera Caritas Diocesana di Reggio Emilia – Guastalla (Caritas Reggiana), che è allo stesso tempo parte di una organizzazione cattolica attiva a livello internazionale, offrendo un'ampia gamma di servizi relativi al cibo, alla salute, alla casa, al lavoro, alla formazione e al supporto sociale. Tra questi, sono i servizi legati alle donazioni alimentari il focus del progetto *La Cucina Collaborativa*.

I servizi alimentari di Caritas Reggiana vengono infatti erogati principalmente attraverso due modalità: i pasti cotti, preparati presso la cucina centrale e serviti nelle cinque mense diffuse all'interno della città, e i pacchi alimentari, confezionati presso uno dei magazzini alimentari o centri di distribuzione sul territorio e distribuiti alle famiglie attraverso 47 punti nella città. Entrambe i servizi si servono di prodotti acquistati da Caritas (il 64%), di donazioni alimentari provenienti da soggetti privati, cooperative e dal Banco Alimentare (il 36%), e sono in parte supportati a livello regionale dall'iniziativa *Logistica Solidale* (Fig. 3), attraverso cui frutta e verdura possono essere acquistate a prezzi calmierati da grandi produttori.

Delle 1.100 persone raggiunte dai servizi di Caritas nel 2020, all'incirca la metà ha frequentato le mense. Le persone che usufruiscono di questa tipologia di servizio sono prevalentemente uomini – sia giovani che anziani – e la maggior parte di loro non è italiana. Inoltre, un grande numero di questi è senza fissa dimora. Le mense servono approssimativamente 120 pasti al giorno, dei quali circa la metà è preparata senza prodotti di origine suina. Il contesto dei pacchi alimentari è invece diverso, avendo una percentuale più alta di donne e famiglie che usufruisce del servizio.

La questione logistica per Caritas Reggiana non deve essere sottostimata; nel 2021, sono stati ricevuti 100.000 prodotti – equivalenti a 76 tonnellate di cibo –, che sono stati raccolti all'interno del magazzino alimentare. Di questi, la maggior parte era cibo a lunga conservazione, mentre 33 tonnellate erano di frutta e verdura e 2,5 tonnellate di cibo fresco. Il fatto che la maggior parte delle donazioni fossero di cibo fresco ha aggiunto un

ulteriore livello di complessità logistica, dal momento che in questo caso le donazioni potrebbero non essere prevedibili e difficili da programmare. L'intera operazione infatti ha bisogno di una gestione attenta e una comunicazione continua per garantire che gli alimenti siano ricevuti, trasportati e conservati all'interno di una finestra temporale che garantisce la freschezza e la sicurezza del cibo.

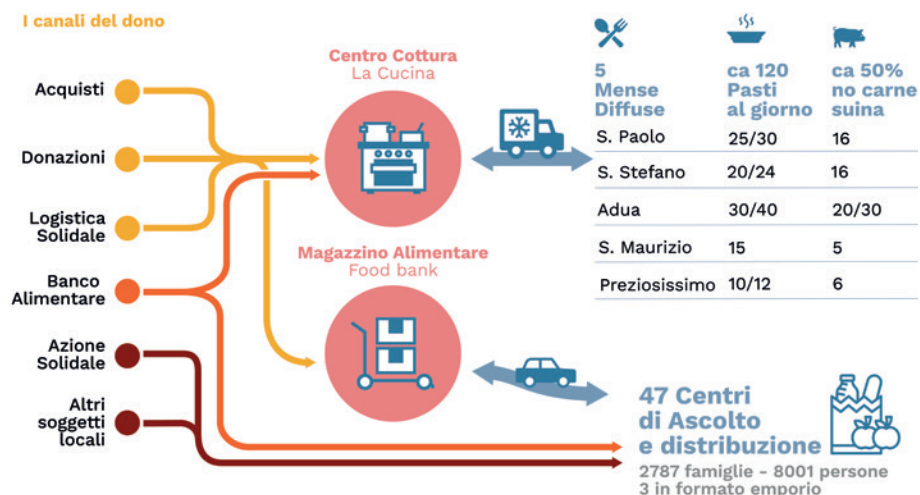


Fig. 3 | La mappatura dei flussi nel sistema del dono alimentare di Caritas a Reggio Emilia.



## THE CONTEXT OF THE PROJECT

**ENG** Reggio Emilia is a city in the north of Italy, home to approximately 170,000 people. Part of Italy’s food belt, the region of Emilia Romagna is known for its high-quality produce and its food culture.

It is against this backdrop that Caritas Diocesana di Reggio Emilia – Guastalla (Caritas Reggiana) works. Part of the international Catholic organisation, it operates a range of services for those in need, including food, health, housing, work and training, and social support services. Its food services were the focus of the *La Cucina Collaborativa* project.

The Caritas Reggiana food services take two main forms: cooked meals, prepared at a central kitchen and served at one of five canteens throughout the city; and food packages, assembled at a food bank and distributed to families at 47 points throughout the city. Both services rely on food sourced from Caritas’s purchases (64%) and donations from companies, agricultural cooperatives and food banks (36%), and are partly supported in logistics by regional partners through the *Logistica Solidale* initiative (Fig. 4), through which fruit and vegetables can be purchased at reduced prices from large producers.

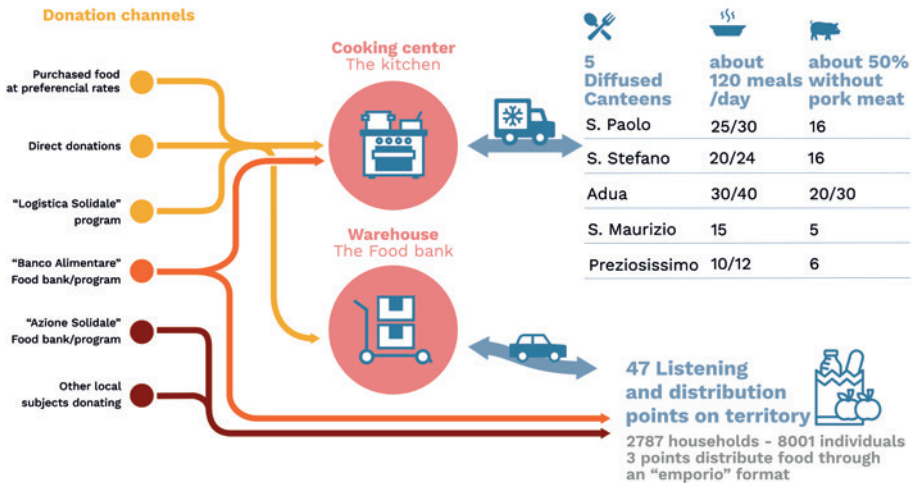
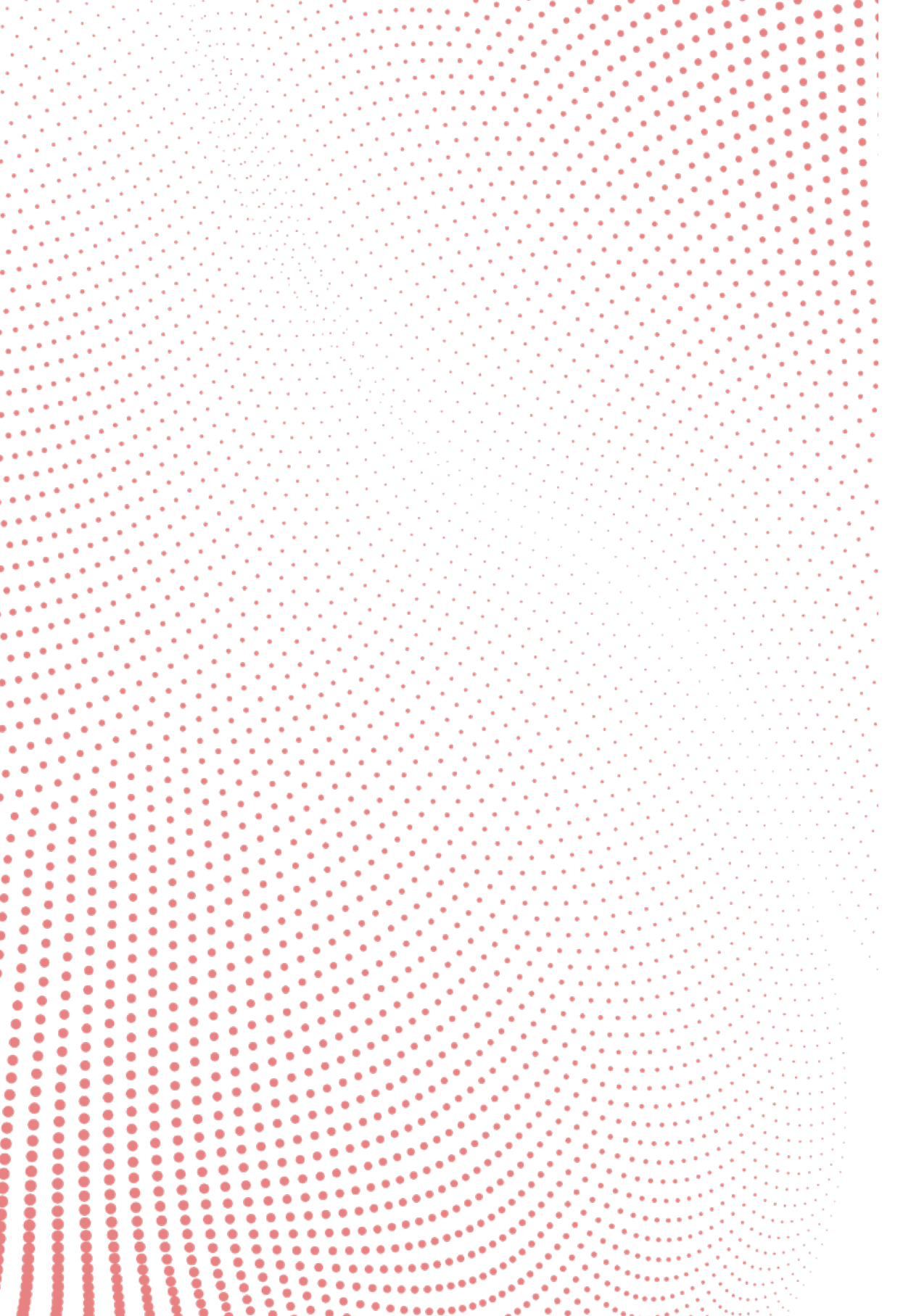


Fig. 4 | Mapping the Caritas food donation flows in Reggio Emilia.

Of the 1,100 people that Caritas met in 2020, around half attended the canteen. The people who use Caritas's canteen services are overwhelmingly men – both young and old – and most are not from Italy. A substantial number of the canteen diners are without a fixed address. The canteens serve approximately 120 meals a day, of which about half are prepared without pork products. The profile for the food packages was different, with mostly women and families using this service.

The logistical challenge of the Caritas Reggiana is not to be underestimated; in 2021, they received 100,000 items – 76 tons – of food, which it stores in its warehouse. While much of this is shelf-stable food with a long shelf life, 33 tons was fruit and vegetables, and 2.5 tons fresh food. That most of the donations were of fresh food adds an extra layer of complexity, as donations can be unpredictable and harder to plan. The entire operation requires careful management and ongoing communication to ensure that food is received, transported and stored appropriately, and used within the window for freshness and safety.



# 4

## Il dono come alternativa alla *cultura dello scarto*

**Andrea Gollini**

Caritas Diocesana Reggio Emilia – Guastalla

**ITA** *La Cucina Collaborativa* è stata per la Caritas Diocesana di Reggio Emilia un laboratorio sul dono, sul suo senso e sulle sue modalità di funzionamento.

Per comprendere questa esperienza occorre sapere che il progetto rappresenta per questa Caritas una tappa importante in un cammino, non un punto di arrivo e nemmeno un punto di partenza, piuttosto l'occasione per mettere a sistema, per verificare una serie di riflessioni nate dall'analisi del contesto in cui è chiamata ad operare.

In Italia, da 14 anni a questa parte, osserviamo una crescita costante della povertà solo in parte attenuata dall'introduzione di politiche di reddito minimo; questa dinamica ha riportato l'attenzione anche sulla dimensione materiale della povertà e quindi sul tema della povertà alimentare.

Se allarghiamo lo sguardo a livello globale la situazione si complica ulteriormente caratterizzandosi per la presenza di tre *paradossi del cibo* (BCFN, 2016):

- compresenza di fame e spreco alimentare,
- compresenza di fame e obesità,
- compresenza di fame e utilizzo di alimenti a scopo di produzione di bio-carburanti.

Volendo fare una sintesi ci troviamo immersi in un sistema dove da un lato, come abbiamo visto, aumentano le povertà e continuano a esserci

persone che soffrono la fame (828 milioni secondo i dati FAO 2021) o che specularmente soffrono di obesità (secondo l'OMS sono 800 milioni), mentre dall'altro lo spreco alimentare, ovvero l'insieme del cibo prodotto e non consumato o gettato, rappresenta circa il 14% del totale.

Nei paesi sviluppati, per far fronte a queste problematiche, si è diffusa la pratica della redistribuzione delle eccedenze alimentari alle persone in difficoltà (Garrone et al., 2012); in Italia questa attività è stata ulteriormente stimolata dall'emanazione della *Legge 166/2016* (meglio conosciuta come *Legge Gadda*) che ha creato un quadro di riferimento legislativo per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze e introdotto incentivi fiscali. Questa pratica, positiva perché riduce lo spreco e sostiene le famiglie in povertà, è anch'essa connessa ad una dinamica paradossale: rispondere a un fallimento sociale con un fallimento del mercato. Vi è fallimento della società perché una porzione di essa versa in difficoltà economiche, e non solo, che le impediscono di vivere una vita dignitosa, godere dei propri diritti e contribuire allo sviluppo dell'intera società. Si riscontra invece un fallimento di mercato perché le eccedenze rappresentano una esternalità negativa: una incapacità del mercato di organizzare la produzione, e di allocare efficientemente risorse, beni e servizi. La distribuzione delle eccedenze può quindi rappresentare una strategia di contrasto alle conseguenze della povertà, ma non per la sua eradicazione, e soprattutto non è uno strumento di lungo periodo (Winnie, 2008). Per definire questo insieme di dinamiche Papa Francesco ha efficacemente coniato l'espressione *cultura dello scarto* intendendo sottolineare che la medesima società che scarta le persone inutili al consumo e alla produzione (poveri, anziani, malati...) scarta anche le cose, consuma risorse; questi due aspetti sono e devono essere collegati e affrontati insieme.

In questo contesto è maturata negli anni presso la Caritas Diocesana di Reggio Emilia la consapevolezza che occorra cambiare paradigma e modalità di intervento, che le risposte del passato siano diventate inefficaci e a volte addirittura controproducenti; tuttavia, è solo con il Covid-19 che si configurano le condizioni per sperimentare quel cambiamento che *La Cucina Collaborativa* ha poi permesso di verificare e approfondire. Tra febbraio e maggio 2020, durante il primo lockdown, tanti volontari delle Caritas parrocchiali della Diocesi di Reggio Emilia hanno vissuto l'assenza forzata di relazioni e ne hanno così riscoperto l'importanza. Questo ha confermato una direzione già intrapresa: mettere al centro dell'azione di aiuto non le prestazioni ma le relazioni (Folgheraiter, 2007). A partire da questa consapevolezza, l'organizzazione ha colto l'opportunità per

rinnovare il proprio metodo di intervento: prima ripensando i propri servizi di accoglienza, poi mettendo la relazione anche al centro dei servizi di distribuzione alimentare.

In questa sede vorrei soffermarmi sulle mense diffuse e sul Centro di Solidarietà Alimentare Reggiano (Ce.S.A.Re); entrambe le progettualità sono state oggetto dell'approfondimento svolto attraverso *La Cucina Collaborativa*. Prima del lockdown Caritas offriva un servizio mensa standardizzato distribuendo 240 pasti in un'unica struttura, presso il centro polifunzionale Querce di Mamre di via Adua a Reggio Emilia; quando, con le restrizioni sanitarie, questo non è più stato possibile, si è passati progressivamente da una a sei mense diffuse – l'ultima aperta nel 2022 – delocalizzate in spazi parrocchiali inutilizzati messi a disposizione dalle comunità, dove accogliere al massimo trenta persone. Ogni mensa è sostenuta dalla Caritas diocesana da un punto di vista logistico e gestita da volontari della comunità di riferimento. Non si tratta solo di una variazione logistica nella distribuzione dei pasti ma di un nuovo approccio: nelle mense si crea un ambiente domestico, una comunità nella comunità, in cui focalizzarsi sull'ascolto e sulla relazione *con e fra* le persone.

Se le mense cambiano l'approccio con le singole persone in difficoltà e la relazione fra queste e il territorio di riferimento, il progetto Ce.SA.Re invece si pone come un intervento di sistema incentrato sulla logica della rete. Durante le prime fasi della pandemia, Caritas si è attivata, insieme al Centro Servizi Volontariato e al Comune di Reggio Emilia, per trasformare una palestra in un *hub* alimentare cittadino dove raccogliere e distribuire gli aiuti alimentari donati dalle aziende reggiane. Conclusa la prima fase dell'emergenza sanitaria, nell'estate 2020, l'*hub* è stato chiuso ma Caritas ha continuato a lavorare in rete con le altre associazioni del territorio con l'intento di migliorare la qualità del paniere alimentare donato alle persone e supportare l'azione dei centri di distribuzione alimentare dislocati nel territorio diocesano: avendo centralizzato le donazioni, i contatti e la logistica i volontari Caritas sul territorio possono dedicare più tempo all'incontro con le persone.

Questi cambiamenti nascono dall'aver assunto come metro di misura di ogni azione di aiuto le relazioni e non più le erogazioni di determinati servizi; la distribuzione alimentare diventa allora un dono in quanto essa non è solo un modo per rispondere ad un bisogno, ma un'occasione per iniziare a conoscersi, l'innesco di un processo che genera reciprocità e crea legami (Mauss; 2002) perché "obbliga" il ricevente a ridonare a sua volta, un'obbligazione libera e morale ma capace di creare fiducia e generare nuove relazioni. Il percorso di accompagnamento delle persone non si

esaurisce nella risposta ad un bisogno, ma richiede tempo e un investimento relazionale.

Il pacco alimentare si inserisce così in un delicato *equilibrio tra distribuzione di aiuti e progetto di accompagnamento* (Folgheraiter, 2013) e diventa un dono e non il fine del processo di aiuto.

A questo punto della storia si inserisce *La Cucina Collaborativa*: il desiderio di Caritas era condividere e strutturare le proprie riflessioni per trasformarle in progettualità sostenibili, più *smart*. In realtà, *La Cucina Collaborativa* ci ha permesso di fare molto di più: ha confermato che, per uscire dai paradossi del cibo e dell'aiuto, bisogna rimettere al centro le persone in difficoltà (Pasini & Raineri, 2016) come soggetti di relazioni. La relazione risulta essere il luogo dove sviluppare una dinamica di aiuto *non assistenzialista* e *non paternalista* perché fondata sul riconoscimento e sull'attivazione delle competenze delle persone in difficoltà, sull'ascolto reciproco e sul comune desiderio di fare fronte alle difficoltà. Le persone incontrate ci hanno raccontato che desiderano essere riconosciute come persone e non solo come "fruitori" di un servizio e che a fronte di questo riconoscimento ci sono competenze da mettere in azione, da donare a loro volta. Il lavoro svolto ha inoltre confermato che l'aiuto materiale se *fatto bene* non è una forma di aiuto subalterna ma *già una forma di aiuto psico-sociale* (Krumer-Nevo, 2019) e con il quale assolviamo pienamente (Folgheraiter, 2013) al mandato Caritas.

Se la relazione ci permette di rimettere al centro le persone, il dono ci permette di scardinare la logica economica della nostra società sostituendo lo scambio fra eguali, tipico del sistema di mercato tradizionale, con la reciprocità. Questa modalità di intervento porta in sé una logica generativa, che crea legami di fiducia e favorisce un intervento multilivello: personale, comunitario e istituzionale, contemporaneamente attento alla dimensione sociale e ambientale. *La Cucina Collaborativa* ci ha permesso di scoprire che i donatori sono disponibili a porsi in questa prospettiva, sono disponibili a fare di più, a mettere in circolo risorse, a donare tempo e competenze oltre che prodotti; ci hanno anche restituito la responsabilità di coinvolgerli in modo nuovo.

Infine *La Cucina Collaborativa* ha alzato per noi di Caritas l'asticella, restituendoci la possibilità, e quindi la responsabilità, di rafforzare un *sistema del dono*, un network di relazioni capace di mettere in circolo doni, creare reciprocità fra persone, aziende e istituzioni, rafforzando così le comunità in cui viviamo e *sostituendo la cultura dello scarto con una nuova e più bella cultura del dono*.

## Donation as an alternative to the culture of waste

**ENG** For Caritas Diocesana of Reggio Emilia, *La Cucina Collaborativa* has been a laboratory on the donation, its meaning and how it works. To understand this experience, it is necessary to know that this project represents for this organisation an important stage in a journey, not a point of arrival or even a point of departure. Rather, it is an opportunity to systematise and to verify a series of reflections born from the analysis of the context in which it operates. In Italy, for the past 14 years, there has been a steady growth in poverty only partly mitigated by the introduction of minimum income policies; this dynamic has also brought attention back to the material dimension of poverty and thus to the issue of food poverty. If we broaden our gaze to the global level, the situation is further complicated by the presence of three *food paradoxes* (BCFN, 2016):

- co-presence of hunger and food waste
- co-presence of hunger and obesity
- co-presence of hunger and food utilisation for the purpose of bio-fuel production.

Wanting to summarise we are immersed in a system where, on the one hand, as we have seen, poverty is increasing and there still are people who suffer from hunger (828 million according to FAO 2021 data) or who, conversely, suffer from obesity (according to OMS they are 800 million), while on the other hand food waste – that is, the total amount of food produced and not consumed or thrown away – accounts for about 14% of the total.

In developed countries, the practice of redistributing surplus food to people in need has become widespread to cope with these problems (Garrone et al., 2012); in Italy, this activity has been further stimulated by the enactment of *Law 166/2016* (better known as the *Gadda Law*), which created a legislative framework for the recovery and redistribution of surpluses and introduced tax incentives.

This practice, which is positive because it reduces waste and supports families in poverty, is also connected to a paradoxical dynamic: responding to a social failure with a market failure. There is a social failure, because a portion of society is experiencing economic and other difficulties that prevent it from living a decent life, enjoying its rights and contributing to the development of society as a whole. Instead, a market failure is found because surpluses represent a negative externality: an inability of the market to organise production to efficiently allocate resources, goods and services. Therefore, the distribution of surpluses may be a strategy for combating the consequences of poverty but not for its eradication and, above all, it is not a



long-term tool (Winnie, 2008). To define this set of dynamics, Pope Francis coined the expression *culture of waste*, intending to emphasise that the same society that discards people useless to consumption and production (the poor, elderly, sick... ) also discards things and consumes resources; these two aspects are and must be linked and addressed together.

In this context, an awareness has matured over the years in Caritas Reggiana that the paradigm and mode of intervention needs to be changed, that the responses of the past have become ineffective and sometimes even counterproductive. However, it is only with COVID-19 that the conditions are set up to experience that change, which *La Cucina Collaborativa* has since allowed us to verify and deepen.

Between February and May 2020, during the first lockdown, many parish Caritas volunteers belonging to the Reggio Emilia diocese experienced the enforced absence of relationships and thus rediscovered their importance. This confirmed the direction already taken: putting not performance but relationships at the centre of aid action (Folgheraiter, 2007). From this awareness, the organisation seized the opportunity to renew its method of intervention: first by rethinking its shelter services, then by putting relationships also at the centre of its food distribution services. Here I would like to focus on the widespread canteens and the Reggio Emilia Food Solidarity Center (Ce.S.A.Re); both projects were the subject of the in-depth study carried out with *La Cucina Collaborativa*. Prior to the lockdown, Caritas offered a standardised canteen service, distributing 240 meals in a single facility. When, due to health restrictions, this was no longer possible, there was a gradual shift from one canteen to six diffuse canteens located in unused parish spaces – the last one opened in 2022 – made available by communities where they could accommodate a maximum of 30 people. Each canteen is supported by Caritas Reggiana from a logistical point of view, and operated by volunteers from the relevant community. This is not just a logistical variation in the distribution of meals but a new approach: in the canteens, a home environment is created, a community within the community in which to focus on listening and *relating to* and *among* people.

If canteens change the approach with individuals in need and between them and the local area of reference, the Ce.S.A.Re. project instead stands as a systemic intervention centred on the logic of the network. During the early stages of the pandemic Caritas took action, together with the Volunteer Service Centre and the Municipality of Reggio Emilia, to transform a gymnasium into a city food hub where food aid donated by Reggio Emilia

businesses could be collected and distributed. The hub was closed in the summer of 2020, once the first phase of the health emergency was over, but Caritas continued to work in a network with other associations in the area with the intention of improving the quality of the food parcels donated to people and supporting the action of the food distribution centres located in the diocese; having centralised donations, contacts and logistics is intended to ensure that Caritas volunteers in the area can spend more time meeting with people.

These changes arise from having taken relationships as the yardstick for measuring every aid action, and no longer the provision of certain services. Food distribution then becomes a *gift* insofar as it is not only a way of responding to a need but also an opportunity to begin to get to know each other, the triggering of a process that generates reciprocity and creates bonds (Mauss, 2002) because it “obliges” the recipient to give back in turn – a free and moral obligation, but one that is capable of creating trust and generating new relationships. The accompaniment path is not exhausted by responding to a need; it requires time and relational investment. The food parcel thus fits into a *delicate balance between aid distribution and an accompaniment project* (Folgheraiter, 2013) and becomes a gift and not the end of the aid process.

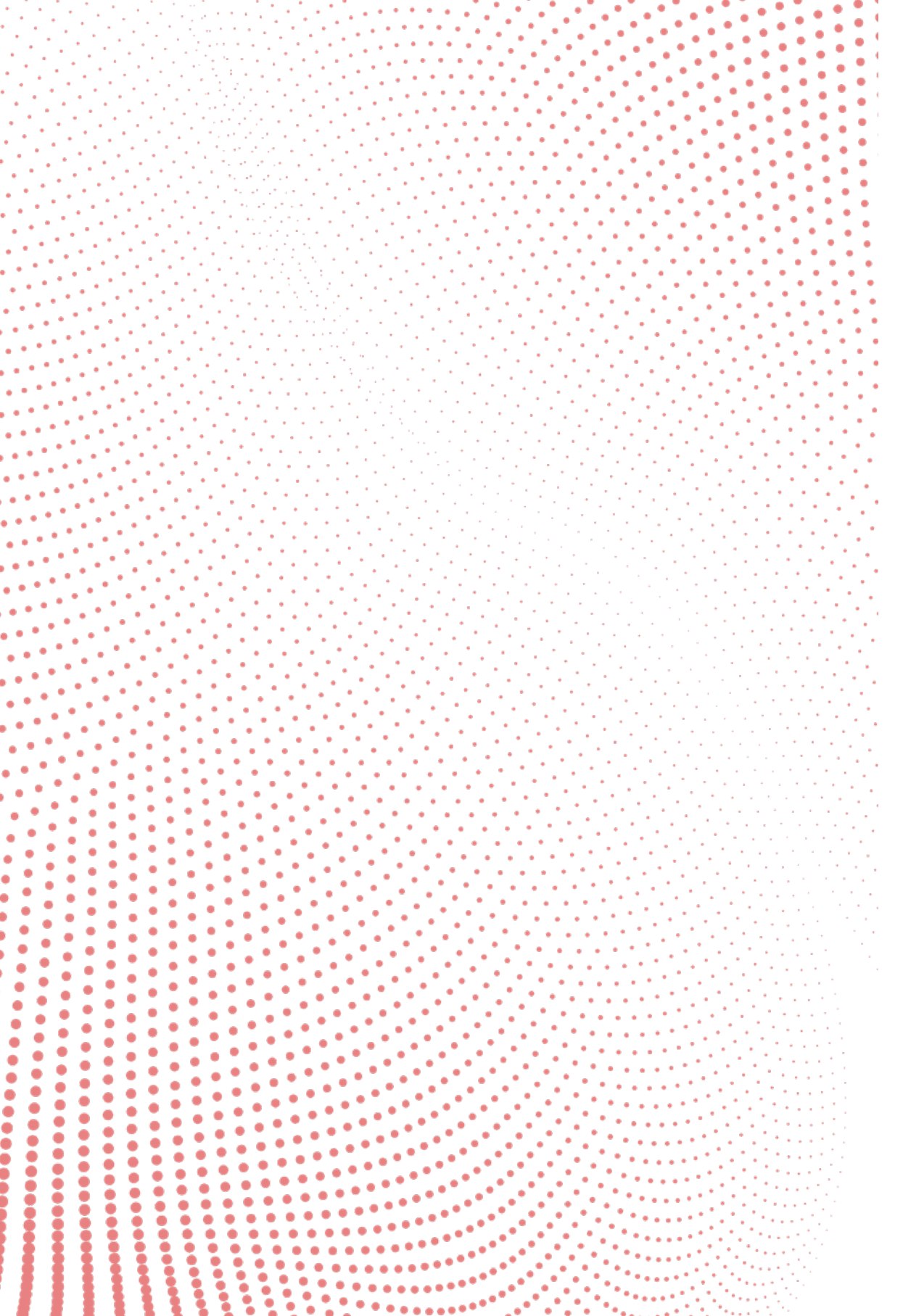
*La Cucina Collaborativa* fits in at this point in the story. The desire of Caritas was to share and structure its own reflections to turn them into sustainable projects, *smarter*. In reality, *La Cucina Collaborativa* allowed to do much more: it confirmed to us that, in order to break out of the paradoxes of food and aid, we have to put people in need back at the centre (Pasini & Raineri, 2016) as subjects of relationships. The relationship turns out to be the place to develop a *non-welfarist* and *non-paternalistic* dynamic of help because it is based on the recognition and activation of the skills of people in difficulty, mutual listening and a common desire to cope with difficulties. The people we met told us that they wish to be recognised as people and not only as “users,” and that against this recognition there are skills to be put into action, to be donated in turn. It also confirmed to us that material help if “done well” is not a subordinate form of help but already *a form of psycho-social help* (Krumer-Nevo, 2019) and with which we fully fulfil (Folgheraiter, 2013) the Caritas mandate.

If the relationship allows us to put people back at the centre, the gift allows us to undermine the economic logic of our society by replacing the exchange between equals, typical of the traditional market system, with reciprocity. This mode of intervention carries within it a generative logic, creating bonds of trust and fostering multi-level intervention: personal, community and

institutional, simultaneously attentive to the social and environmental dimensions. *La Cucina Collaborativa* has allowed us to discover that donors are willing to put themselves in this perspective, are willing to do more – to put resources into circulation, to donate time and skills as well as products; they have also given back the responsibility to engage them in a new way. Finally, *La Cucina Collaborativa* has raised the bar for us by returning the possibility, and thus the responsibility, to strengthen a donation system, a network of relationships capable of circulating donations, creating reciprocity among people, companies and institutions, thus strengthening the communities in which we live and replacing the *culture of waste* with a new and more beautiful *culture of giving*.







# 5

## Cos'è *La Cucina Collaborativa*?

**Erin McAuliffe, Martina Carraro**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** *La Cucina Collaborativa* è un progetto di 10 settimane sviluppato dal Design Policy Lab del Dipartimento di Design, Politecnico di Milano, in collaborazione con la Caritas Diocesana di Reggio Emilia - Guastalla, ed ha rappresentato una delle prime azioni finanziate nell'ambito dell'iniziativa *New European Bauhaus* (NEB) lanciata nel 2021, attraverso la *Cross-KIC Call for Proposal for Citizen Engagement*. Il progetto ha esplorato il sistema di donazione alimentare della città italiana di Reggio Emilia e coinvolto i suoi protagonisti, richiamando esplicitamente i principi di sostenibilità, inclusione, estetica e qualità dell'esperienza promossi dal NEB (European Commission, 2021). Attraverso un approccio di co-creazione, sono state identificate opportunità progettuali e sviluppate idee per migliorare la circolarità del sistema alimentare della città e della regione Emilia Romagna. Il progetto è stato selezionato come *best practice* nell'edizione 2022 di *ADI Design Index*, e concorrerà al *Compasso d'Oro ADI*, il più prestigioso premio italiano di design. L'esperienza è stata inoltre presentata al *New European Bauhaus Festival 2022*, organizzato dalla Commissione Europea, in quanto pratica esemplare nell'implementazione dei valori del NEB.

*La Cucina Collaborativa* ha coinvolto un'ampia gamma di stakeholder del sistema di donazione alimentare di Reggio Emilia e regionale, tra cui i beneficiari, ovvero le persone che utilizzano i servizi alimentari di Caritas,

i donatori, cioè le organizzazioni che donano o stanno pensando di donare beni alimentari, il personale e i volontari di Caritas, i rappresentanti locali del terzo settore e i funzionari pubblici a livello cittadino e regionale, attraverso una serie di attività di co-creazione (Fig. 5). L'esperienza ha permesso di sperimentare la definizione di un processo progettuale replicabile e scalabile che partisse da una questione umana e complessa a livello locale, ma allo stesso tempo si connettesse ad una sfida su scala globale (p. es., lo spreco di cibo e la povertà alimentare), in modo da immaginare una trasformazione a diversi livelli del sistema. Questo obiettivo ambizioso si riflette nella strategia di coinvolgimento usata. L'insieme di stakeholder coinvolto è stato diverso in ogni fase del processo, per far sì che i temi relativi alla povertà alimentare e alla donazione alimentare potessero essere interpretati attraverso diverse prospettive e a diverse scale, dal livello delle esperienze individuali e coinvolgendo poi il più ampio sistema alimentare e di assistenza sociale di Reggio Emilia. Dalle prime fasi di ricerca fino alla prototipazione dell'idea di progetto, il processo è stato concepito in modo che gli *insight* progettuali, le conversazioni ed altri risultati di ogni fase venissero utilizzati come stimolo per quelle successive, assicurando che le voci e le idee dei partecipanti fossero tenute in considerazione per tutta la durata del progetto.



Fig. 5 | Il processo di co-design de *La Cucina Collaborativa* .

Il percorso de *La Cucina Collaborativa* è cominciato con una fase di ricerca – che ha compreso attività *desk* e sul campo, come interviste e osservazioni presso le mense di Caritas, e attività di co-design dedicate all'ascolto – al fine di costruire una conoscenza collettiva sul sistema del dono a livello territoriale e identificare poi le aree da indagare ulteriormente attraverso la lente della sostenibilità e dell'inclusione sociale (Fig. 6). In questa prima fase sono stati descritti i canali della donazione alimentare, ricostruendo

e visualizzando per la prima volta la complessità di risorse e infrastrutture che caratterizza il sistema di Caritas Reggiana (v. Fig. 3, p. 21), e sono stati identificati bisogni e necessità delle persone che di questo sistema fanno parte.

A questo primo momento di indagine è seguita una serie di tre workshop attraverso cui sono state realizzate le attività di co-creazione.

Il primo workshop ha visto coinvolte le persone che accedono alle mense e ai centri di distribuzione alimentare e i volontari. Ai partecipanti è stato chiesto di immaginare un menù della settimana ideale, con l'obiettivo di capire quali fossero le esigenze nutrizionali delle persone e le loro preferenze alimentari (p. es. che interessano connessioni culturali o emozionali con il cibo). Inoltre i partecipanti hanno discusso della propria esperienza legata alle diverse dimensioni del cibo (come le funzioni del cibo connesse alla salute, al sostentamento fisico e al benessere, alla cultura).

Durante il secondo workshop, dopo aver analizzato i dati raccolti durante la fase di ricerca e i bisogni espressi dai partecipanti al primo workshop, i donatori, insieme allo staff di Caritas, hanno identificato quattro aree di opportunità per le quali sono state poi proposte idee per un sistema alimentare inclusivo e sostenibile. La mappa qui di seguito riassume queste aree di opportunità e mostra i principali elementi che ne determinano l'effettiva realizzazione attraverso soluzioni concrete (Fig. 6).

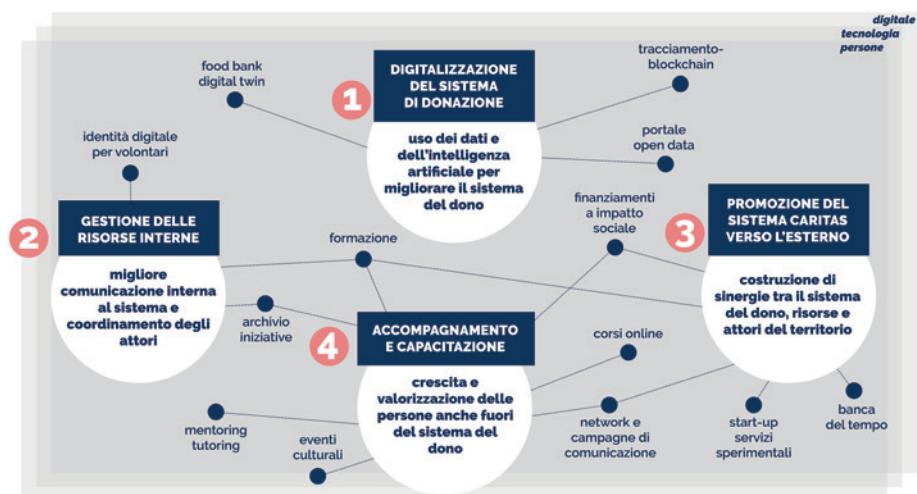


Fig. 6 | La mappatura delle aree di opportunità progettuali per trasformare il sistema del dono alimentare.



La prima area di opportunità discussa riguarda la necessità di trovare un equilibrio tra l'ottimizzazione dell'uso degli alimenti donati e la soddisfazione delle esigenze nutrizionali, delle preferenze e dei gusti di coloro che li ricevono. Questa ha spinto i partecipanti a considerare come migliorare l'efficienza del sistema di donazione alimentare attraverso una logistica *smart*, includendo la tracciabilità dei prodotti e processi decisionali automatizzati per la generazione di menù nutrizionalmente bilanciati. Per quanto riguarda gli aspetti comunicativi relativi al sistema di Caritas, si sono discusse due aree di intervento diverse, ma complementari. Innanzi tutto è emersa la necessità di migliorare l'esperienza delle persone che gestiscono e partecipano alla donazione alimentare, sia garantendo una gestione efficiente delle attività a cui prendono parte, sia migliorando il coinvolgimento, la partecipazione e l'inserimento dei donatori e dei volontari all'interno del sistema, attraverso l'implementazione di un insieme di valori condivisi e di *partnership* a lungo termine. Di conseguenza, i partecipanti hanno approfondito l'opportunità di migliorare l'esperienza della donazione attraverso una comunicazione e un'organizzazione più agili tra Caritas, volontari e donatori, e hanno esplorato come migliorare la capacità di Caritas di attrarre più donatori e volontari attraverso una piattaforma comunicativa che possa mostrare l'impatto che le donazioni alimentari hanno sulla comunità, sia attraverso la riduzione dello spreco di cibo, sia affrontando il tema della povertà alimentare a Reggio Emilia con un approccio rivolto al sistema.

Oltre a dedicarsi al tema dell'accesso al cibo di qualità e sostenibile, *La Cucina Collaborativa* ha rappresentato l'occasione per riflettere su una visione più olistica dei bisogni delle persone che utilizzano i servizi Caritas. Come ultima area di intervento, ci si è focalizzati sul cibo come fulcro per entrare in contatto con l'altro e con la comunità, attraverso lo sviluppo dei talenti e delle competenze delle persone che entrano a far parte di questo sistema e la condivisione di informazioni sulla salute e sull'alimentazione.

Partendo da queste quattro aree di opportunità, durante il terzo workshop, lo staff di Caritas insieme a diversi stakeholder attivi sul territorio di Reggio Emilia (p. es. i rappresentanti della pubblica amministrazione e delle associazioni del terzo settore) ha generato quattro idee progettuali, che sono state poi integrate in un'unica idea per la prototipazione: lo *Smart Food Hub*. Lo *Smart Food Hub* quindi unifica gli elementi innovativi delle diverse idee emerse e identifica le componenti critiche di un possibile sistema futuro di donazione alimentare. L'idea di progetto consiste in un sistema digitalizzato che utilizza i dati sulla disponibilità di magazzino, sulle esigenze

nutrizionali e sulle preferenze alimentari delle persone per generare i pacchi alimentari che i volontari consegnano poi alle famiglie. Inoltre, include un codice QR univoco da apporre su ogni pacco, attraverso il quale le persone possono accedere facilmente alle informazioni sui prodotti contenuti, sulla loro provenienza e conservazione, sui donatori e sugli eventi organizzati da Caritas. Il sistema permette anche di interagire tramite un servizio di messaggistica con i donatori.

Lo *Smart Food Hub* è stato prototipato rendendo visibili e tangibili alcuni elementi dell'idea finale, come il packaging e il sito web, e coinvolgendo i partecipanti in una discussione collettiva sulla qualità della loro esperienza e del servizio offerto, che ha evidenziato aspetti positivi e critici dell'idea (Fig. 7).



Fig. 7 | I volontari e lo staff di Caritas coinvolti nelle attività di prototipazione.

Il lavoro sull'idea progettuale dello *Smart Food Hub* ha dimostrato poi come le tecnologie e le infrastrutture digitali potrebbero essere impiegate sia a livello di sistema del dono sia individuale, per le persone che accedono ai servizi di donazione alimentare, i volontari, lo staff e i donatori e ci ha permesso di identificare gli *asset* di cui potrebbe beneficiare un sistema del dono sostenibile, inclusivo e che lavora sulla qualità della sua offerta. La

*logistica smart* può supportare Caritas e i donatori a gestire e tenere traccia del cibo disponibile e delle informazioni relative, per esempio, alla scadenza degli alimenti, per controllare l'efficienza del sistema e ridurre lo spreco di cibo. La *personalizzazione* avviene attraverso la profilazione delle famiglie, e permette a Caritas di registrare dati sulla loro composizione, i bisogni nutrizionali o le preferenze delle persone che accedono ai servizi alimentari. In aggiunta, attraverso la disponibilità di dati sul magazzino e i profili degli utenti, un sistema digitale che utilizza algoritmi di machine learning sarebbe utile ad *ottimizzare l'uso del cibo e suggerire una composizione più appropriata di alimenti da inserire nei pacchi e distribuire* a persone e famiglie, e potrebbe, allo stesso tempo, fornire alle mense delle alternative per comporre dei menù che rispettino i bisogni nutrizionali e le preferenze alimentari delle persone. Inoltre il sistema digitale permette una *connessione diretta alla filiera della donazione per i donatori*, che potrebbero essere in grado di tracciare le proprie donazioni attraverso il sistema stesso e accedere alla reportistica sull'impatto che le proprie donazioni hanno avuto. Su un altro livello, la capacità di sfruttare il *processo di distribuzione alimentare come canale di comunicazione* (p. es., fornendo informazioni sulla conservazione del cibo e la sicurezza alimentare, sulle ricette e la salute) abiliterebbe la connessione tra il sistema di Caritas e quello del territorio, per costruire un forte legame tra i donatori e coloro che ricevono il cibo donato. Questo potrebbe essere raggiunto attraverso una maggiore tracciabilità e condividendo informazioni sulla qualità e l'origine degli alimenti, riducendo così lo stigma sul cibo donato e la sua scarsa qualità, e aumentando il livello di comprensione sulle dinamiche del sistema del cibo locale. L'implementazione di un nuovo canale di comunicazione potrebbe poi anche includere la possibilità per le persone di interagire con i donatori, per esempio, fornendo un riscontro o valutando il cibo, e inviando brevi messaggi sulla propria esperienza.

#### *Quali saranno i prossimi passi?*

L'obiettivo del progetto era quello di lavorare ad idee progettuali di alto livello che sarebbero poi potute essere ulteriormente sviluppate da parte della rete di stakeholder locali. Pertanto, dettagliarne le funzionalità non rientrava tra gli intenti iniziali del progetto e diverse questioni legate alla loro fattibilità, non sono state prese in considerazione. Nelle fasi successive, visti i destinatari del progetto – famiglie e persone bisognose –, particolare attenzione dovrebbe essere dedicata a temi come la *data poverty*, cioè la difficoltà di accedere alla connessione dati e l'inclusione digitale, l'accessibilità, e la privacy.

## What is *La Cucina Collaborativa*?

**ENG** As one of the first actions funded under the *New European Bauhaus* (NEB) initiative launched in 2021 through the *Cross-KIC Call for Proposal for Citizen Engagement*, *La Cucina Collaborativa* was a 10-week project developed by the Design Policy Lab of the Department of Design at Politecnico di Milano, in partnership with Caritas Reggiana. Framed within the NEB's principles of sustainability, inclusion, and aesthetics and quality of experience (European Commission, 2021), it aimed to explore the food donation system of the Italian city of Reggio Emilia and engage its protagonists. By using a co-creation approach, the project framed opportunities and developed ideas to improve the circularity of the food system in the city, and of the the Emilia Romagna region.

The project was selected as best practice in the 2022 edition of *ADI Design Index* and will compete in Italy's most prestigious design competition, the *Compasso d'Oro*. It was also showcased in the 2022 *New European Bauhaus Festival*, organised by the European Commission as an exemplar of the values of the NEB.

Through a series of co-creation activities (Fig. 8), the project engaged a wide range of stakeholders from the Reggio Emilia food donation system and the broader region, including beneficiaries, namely people who use Caritas's food services; donors, namely organisations donating or considering donating food; Caritas staff and volunteers; local representatives from the third sector; and public officials from both the city and regional levels. It allowed us to experiment with designing a replicable and scalable process that could consider a complex and human issue at the local level that was connected to a global-scale challenge (e.g. food waste and food poverty), so as to envision a transformation across different levels of the system. This ambitious goal is reflected in the engagement strategy. The mix of stakeholders engaged at each point of the process differed, ensuring that the situation regarding food poverty and food donation could be understood from each of these perspectives as we zoomed in and out, from the level of individual experiences to the wider food and social care system of Reggio Emilia. From the early research stages till prototyping, the process was designed so that insights, conversations and other outputs of each phase were used as stimulus in subsequent ones, ensuring that stakeholders' voices and ideas remained strong through the project.

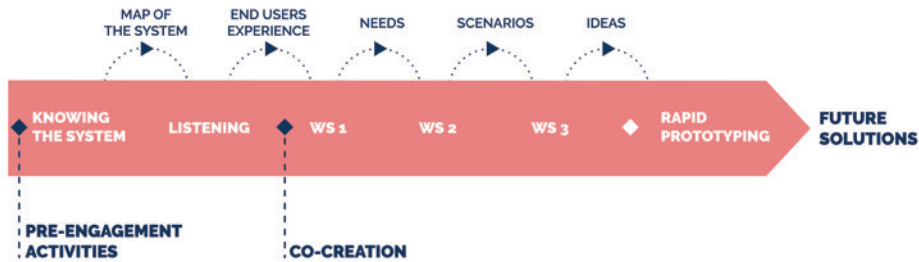


Fig. 8 | The co-design process of *La Cucina Collaborativa*.

The process of *La Cucina Collaborativa* began with a research phase – including desk and field activities, like interviews, observations at the canteens and co-design activities dedicated to listening – to build a collective knowledge of the donation system at the territorial level and to then identify areas for further investigation through the lenses of sustainability and social inclusion (see Fig. 4, pag. 22). During this first phase, the food donation channels were described, building and visualising for the first time the complexity of resources and infrastructures that make up the Caritas Reggiana system, and the needs of people involved in this system were identified.

This first phase of inquiry was followed by a series of three workshops dedicated to co-creation.

The first workshop involved people accessing canteens and food distribution points, and the volunteers supporting these services. Participants were asked to envision an ideal weekly menu, with the aim of understanding people’s nutritional needs and their food preferences (for example, cultural or emotional connections to food). Participants also used a card activity within small groups to discuss their connections to the different dimensions of food (for example, health, sustenance, comfort, cultural connection). During the second workshop, after analysing data collected during the research phase and the needs expressed by those participating in the first workshop, donors and Caritas staff identified four opportunity areas, for which they then proposed ideas for an inclusive and sustainable food system. The map below summarises these opportunity areas and shows the main elements for achieving them through concrete/real solutions (Fig.9).

The first opportunity area deals with the need to strike the balance between optimising the timely use of donated food and meeting the dietary needs, preferences and tastes of those receiving the food. It prompted participants

to consider how to improve the efficiency of the food donation system through smart logistics, including traceability of products and automated decision-making for generating nutritionally balanced menus.

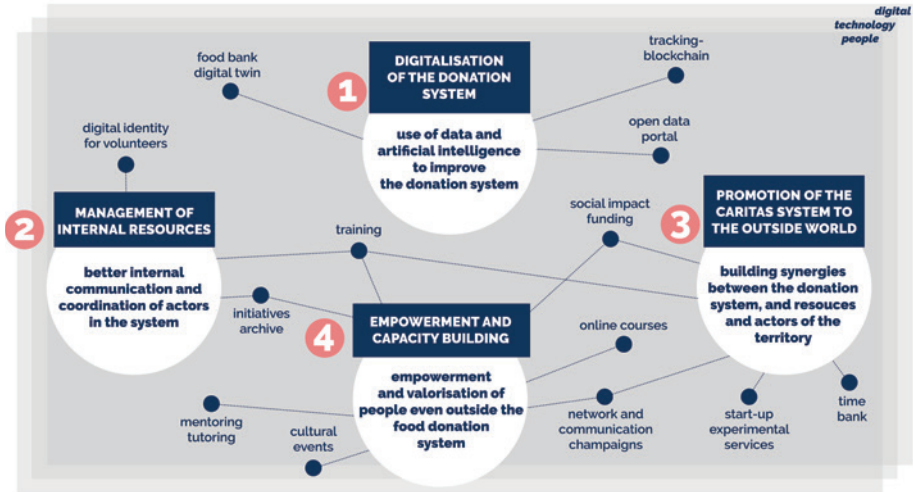


Fig. 9 | Mapping the design opportunity areas to transform the food donation system.

On communications within the Caritas system, two different but complementary opportunity areas were considered. Firstly, there was a need to improve the experience of the people managing and participating in food donation, and to ensure the efficient management of tasks; secondly, to improve the attracting, onboarding and retaining of food donors and volunteers in the system with a commitment to shared values and a long-term partnership. Accordingly, participants discussed the opportunity to enhance the experience in food donation through more seamless communication and organisation between Caritas, volunteers and donors and explored how to enhance Caritas’s ability to attract more donors and volunteers into the system by showcasing the impact of food donation on the community through both reducing food waste and addressing food poverty in Reggio Emilia through a systemic approach.

In addition to the necessity of access to quality and sustainable food, *La Cucina Collaborativa* represented an opportunity to reflect on a more holistic view of the needs of people using Caritas’s services. Linked to a fourth opportunity area, there was also a focus on food as a starting point for people to connect with others and the community, through developing

people's talents and skills of people that are part of this system, and sharing information on health and nutrition.

Starting from these four opportunity areas, during the third workshop, Caritas staff, together with other stakeholders from the Reggio Emilia territory (e.g., representatives from the public administration and the third sector), generated four design ideas, which were then integrated into a larger concept for prototyping: the *Smart Food Hub*.

The *Smart Food Hub* unifies the innovative elements of the ideas and showcases the critical components of the possible future food donation system. The idea consists of a digitalised system that uses data about warehouse availability, nutritional needs and food preferences to generate food packs for volunteers to deliver to families. A unique QR code would be affixed to each package, through which people could easily access information about products, including their provenance and preservation; about food donors; and about events organised by Caritas. The system also allows people to interact through messages with food donors.

The *Smart Food Hub* was prototyped by making visible and tangible some of the elements of the final idea, such as the packaging and website, and involving the participants in a collective discussion on the quality of their experience and the service offered through the *Smart Food Hub*, which highlighted both positive and critical aspects of the idea (see Fig. 7 | Volunteers and Caritas staff involved in prototyping activities).

Working on the idea of the *Smart Food Hub* demonstrated how digital technologies and infrastructure might work at both the food donation system and individual levels for people accessing food services, volunteers, staff and donors, and allowed us to identify the assets on which a sustainable, inclusive and quality food donation system could thrive. *Smart logistics* would enable Caritas and donors to better manage and record food on hand and information such as expiry dates in order to better manage the efficiency of the system and reduce food waste. *Personalisation* is achieved through household profiles, which allow Caritas to record data about household composition, dietary needs, and cultural or personal preferences of people accessing their food services. Through data availability on the warehouse and users' profiles, a digital system equipped with machine learning algorithms is able to both *optimise the food on hand and suggest a more appropriate mix of food to be packed* and distributed to the individual or household, and to potentially provide opportunities for meals compositions that can meet individual nutritional needs and food

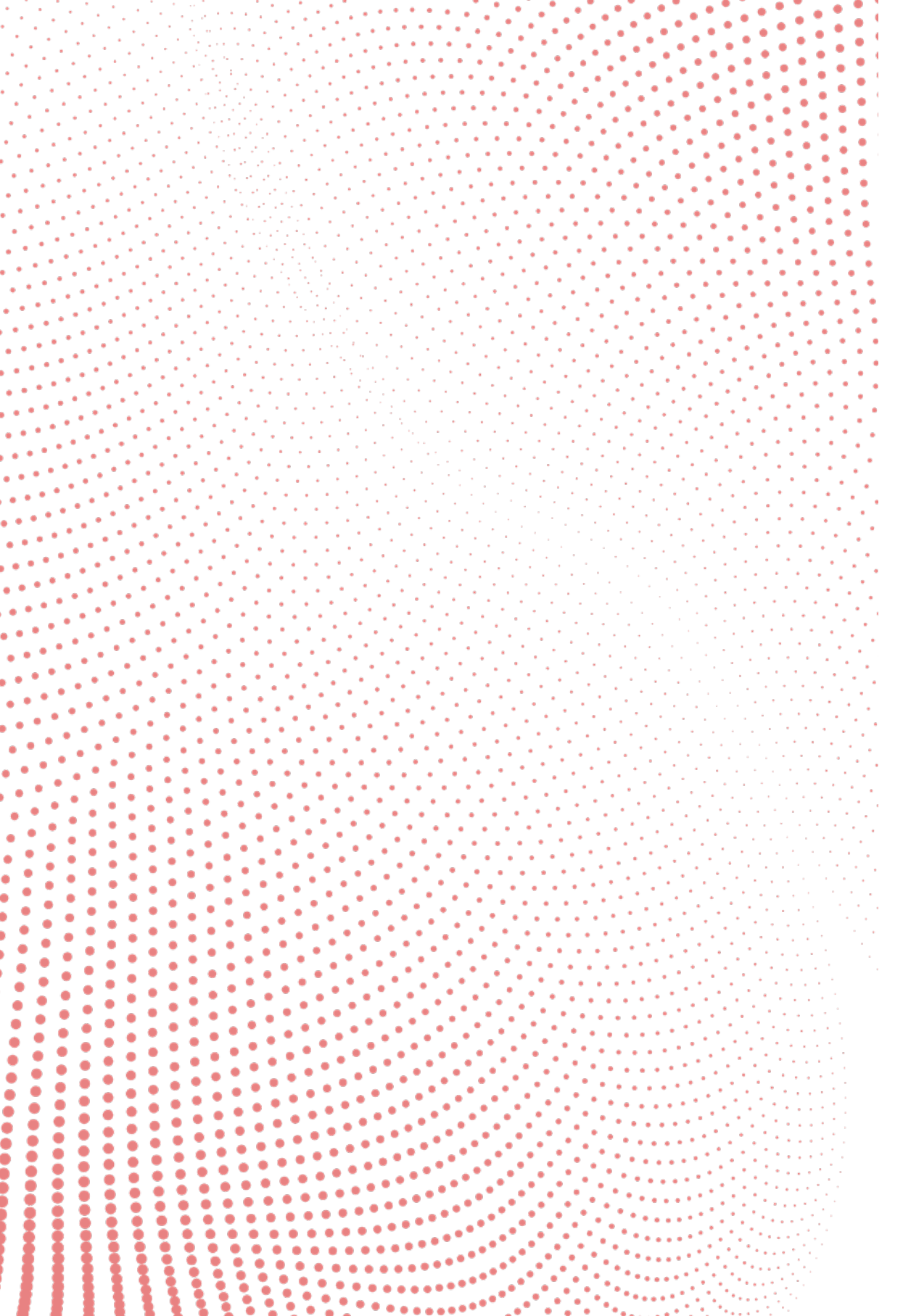
preferences in the canteen setting as well. Moreover, the digital system provides for a *stronger connection for donors to donating*, who might be able to more easily trace their donations through the system and access reporting on the impact that their donations have had.

On another level, the ability to leverage *the food distribution process as a channel of communication* (e.g. providing information on food storage and safety, recipes and health) enables connection between the Caritas system to that of the territory and to build a stronger connection between donors and those receiving the donated food. This is achieved through greater traceability and storytelling about the quality and origin of the products, reducing the stigma around donated food and its quality, and enhancing people's understanding of the local food system. It also includes allowing people receiving donated food to interact with donors, for instance, by providing a response, rating food and sending short messages about their experience.

#### *Where to from here?*

The goal of the project was to develop high-level design ideas that might be taken up and further developed by the local network of stakeholders. As such, detailed designs were not part of the scope, and many details, including viability, remain to be further explored. Given the target audience of the concept – low-income households and individuals – the project recognised that particular attention should be paid in its next phase to data poverty and digital inclusion; accessibility; and data privacy.





# 6

## (Ri)formulare lo spreco, la povertà e la donazione alimentari

**Erin McAuliffe**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** La donazione è spesso presentata come la soluzione ovvia e logica allo spreco alimentare, ma è davvero così?

Il modo in cui i problemi legati allo spreco e alla povertà alimentari vengono formulati potrebbe far apparire la donazione come la naturale soluzione per entrambe, ma diventa oggi necessario mettere in discussione la maniera in cui ci avviciniamo a questo tipo di problematiche.

Secondo diversi *policy studies* è infatti importante riflettere sul modo in cui comprendiamo e descriviamo una determinata situazione attribuendogli significato (*problem frame*), e come di conseguenza costruiamo i problemi proponendone delle soluzioni (*problem framing*). L'importanza di elaborare e costruire soluzioni per un dato problema è discussa nell'ambito delle ricerche sulle politiche pubbliche e sul design, dove la capacità di generare, esplorare e far evolvere il modo in cui comprendiamo determinate situazioni viene riconosciuto come potenziale contributo del design per il *policymaking* (Dorst, 2015; Schön & Rein, 1994; van der Bijl-Brouwer, 2019).

La transizione climatica non richiede solamente innovazione tecnologica, ma anche azioni di *policy* che siano trasformative. Aumentare la sostenibilità dei sistemi alimentari rientra tra queste sfide. In questo caso, da un punto di vista del *policymaking*, il problema di partenza può essere potenzialmente considerato e formulato come economico, legato all'agricoltura, sociale

o ambientale. Di conseguenza, il modo in cui i *policymaker* e i cittadini formulano questo problema determina poi quali sono le priorità che verranno prese in considerazione.

Nel contesto della sostenibilità dei sistemi alimentari, i *frame* neoliberali dominanti si focalizzano sulle donazioni di cibo che altrimenti sarebbe buttato; altri modi in cui la sostenibilità alimentare viene affrontata derivano dall'analisi della sovrapproduzione legata all'agricoltura o ai modelli di consumo, o dell'insufficienza delle politiche da cui dipende poi la povertà alimentare (Arcuri, 2019). Lo spreco alimentare, per esempio, è spesso definito non prendendo in considerazione la sovrapproduzione agricola, ma attribuendone la responsabilità ai singoli consumatori (Mesiranta et al., 2022). In alternativa possiamo partire da una prospettiva diversa: la sovrapproduzione di cibo e il suo commercio si inseriscono all'interno di un sistema alimentare industrializzato che non è in grado di fornire un'adeguata qualità alimentare a tutti.

Allo stesso modo esistono diversi modi possibili di intendere la povertà alimentare (Arcuri, 2019). Il primo, che si interessa alla sua riduzione, si focalizza sui principi di *solidarietà* e *condivisione*, ed è spesso associato alla semplice redistribuzione alimentare utilizzando quello che potrebbe invece diventare uno scarto. Un altro connette la povertà alimentare alla *giustizia alimentare* e a una idea più ampia sulla riduzione della povertà. Questo *framing* riconosce che la povertà alimentare è solo una delle possibili forme di povertà che le persone possono trovarsi ad affrontare, che richiede un intervento esteso per contrastare le ingiustizie attraverso approcci che considerino i diritti delle persone.

Associare lo *scarto alimentare* alla *povertà alimentare*, e conseguentemente alla *donazione*, costituisce una prospettiva prevalente, soprattutto in Italia. Per esempio, la *Legge Gadda* (No 166/2016) propone una semplificazione del processo di donazione, che comporta una riduzione dei rischi per i donatori e l'incentivazione della donazione attraverso la riduzione delle tasse municipali sui rifiuti (European Commission, n.d.).

A partire da questo, uno degli obiettivi del progetto *La Cucina Collaborativa* è stato quello di coinvolgere cittadini e stakeholder in un processo di co-creazione per formulare visioni e generare idee rispetto al tema della circolarità nel sistema del cibo.

In questo senso, van der Bijl-Brouwer propone quattro diversi *driver* che abilitano una evoluzione del *problem frame* nell'ambito dell'innovazione pubblica e sociale: *la ricerca, le soluzioni, gli strumenti che stimolano il pensiero*

e la riflessione, e i principi guida (van der Bijl–Brouwer, 2019). Tre di questi driver sono emersi in maniera evidente nel caso de *La Cucina Collaborativa*; il quarto, relativo alle soluzioni, con buona probabilità interesserà maggiormente le seguenti fasi del progetto.

*Ricerca fa riferimento all'uso di tecniche prevalentemente esplorative e qualitative per costruire una conoscenza approfondita della situazione partendo da diverse prospettive.*

Questa fase, nonostante la sua breve durata, ha avuto un ruolo importante nel far evolvere la formulazione della donazione alimentare rispetto al tema della circolarità. Nel progetto (v. cap. 5) la ricerca si è dedicata inizialmente alla comprensione delle attività di Caritas e dei suoi partner (attraverso l'analisi dei dati di Caritas relativi alle richieste pervenute per accedere ai loro servizi, le dinamiche legate ai flussi del cibo e il ruolo dei volontari); ha esplorato poi l'esperienza dei diversi attori coinvolti nel sistema di Caritas (attraverso l'osservazione delle attività svolte nel magazzino, nella cucina e nelle mense di Caritas; le interviste semi-strutturate con le persone che accedono ai servizi alimentari di Caritas, lo staff e i volontari); e ha infine definito gli obiettivi e compreso i bisogni di coloro che sono coinvolti nel sistema (durante il primo e il secondo workshop con gli utenti del servizio, i volontari, lo staff e i donatori; Fig. 10).

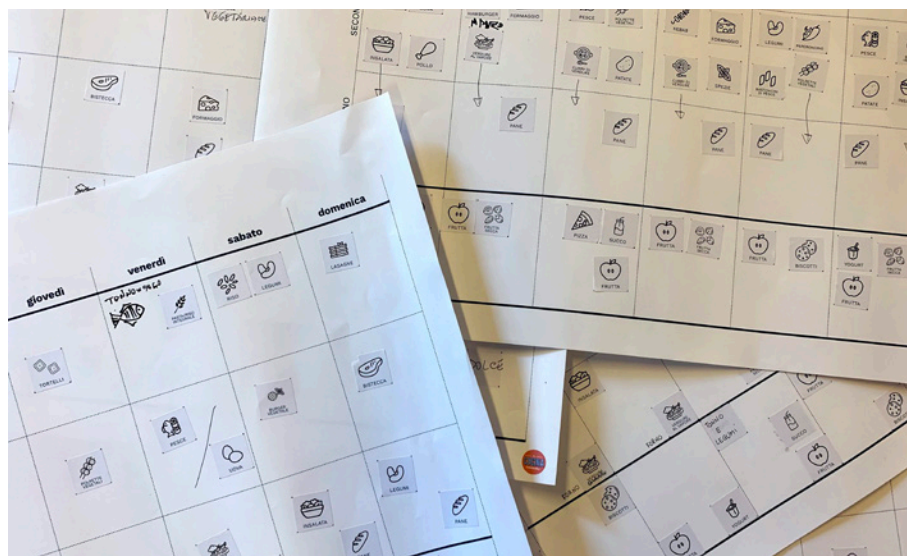


Fig. 10 | I menù settimanali creati da coloro che utilizzano i servizi alimentari di Caritas. Uno strumento per capire le preferenze alimentari e le ragioni legate a quelle preferenze.

A queste attività si è aggiunta la ricerca *desk*, che si è anche focalizzata sul panorama delle *policy* sulla donazione alimentare in Italia e in Unione Europea. Questo ha permesso al gruppo di lavoro di mettere in discussione il pensiero dominante sulla donazione alimentare – che si focalizza sulla distribuzione efficiente delle eccedenze di cibo per rispondere alla povertà alimentare – che non riconosce l'importanza dell'esperienza estetica e culturale legata al cibo, e la volontà degli utenti del servizio, dello staff e dei volontari di stabilire connessioni umane attraverso ciò che mangiano.

Anche gli *strumenti che stimolano il pensiero e la riflessione* con cui si identificano gli *strumenti di design a supporto di processi di riflessione*, sono stati d'aiuto per mettere in discussione il *framing* dominante sulla donazione alimentare, soprattutto coinvolgendo chi ha partecipato durante i workshop alla definizione delle aree di opportunità e all'ideazione di possibili soluzioni. Per esempio, durante il primo workshop con gli utenti dei servizi di Caritas, i partecipanti hanno immaginato un menu settimanale preferito e condiviso la ragione dietro alle loro scelte. In questo modo è stato possibile capire preferenze alimentari, ma anche stimolare una riflessione sulla natura delle dinamiche di potere e il sistema di relazioni nel sistema di donazione. Durante il secondo workshop il team di progetto ha elaborato alcuni scenari provocativi, al fine di stimolare l'esplorazione di futuri possibili, discuterne le implicazioni e i valori connessi. Tra questi, alcuni riflettevano su come le relazioni di potere potessero essere ribaltate, o su come la tecnologia e i processi decisionali automatizzati potessero sostituire gli elementi umani che fanno parte del sistema attuale (Fig. 11).

### Scenario 3

## La mia Caritas

**SCELTA:** accogliere i gusti delle persone

#### In questo scenario...

Quello che guida il sistema Caritas è la soddisfazione degli utenti. Potendo prevedere i flussi di prodotti, i menù e i pacchi alimentari possono essere facilmente personalizzati.

Come conseguenza, la logica del dono parte da gusti, cultura alimentare e necessità di salute degli utenti.

Se il cibo donato non asseconda questi criteri, non può essere accettato come donazione.



Fig. 11 | Uno dei quattro scenari usati come strumento per stimolare il pensiero e la riflessione; lo scenario spinge i partecipanti a considerare una situazione in cui le relazioni di potere vengono invertite: cosa succederebbe se le donazioni venissero fatte sulla base di specifiche richieste, invece di preparare il cibo secondo ciò che è al momento disponibile nel magazzino?

I *principi guida*, secondo l'approccio di van der Bijl-Brouwer, si riferiscono a *credenze, valori e attitudini* dei progettisti stessi, che vengono poi trasferiti all'interno del contesto progettuale. Nel caso de *La Cucina Collaborativa*, sono da considerare anche i principi guida attribuibili ai membri del team di progetto provenienti da Caritas, che hanno integrato una importante prospettiva legata alla giustizia sociale. In questo caso, il contributo per l'evoluzione del pensiero dominante sui temi del progetto è molto più evidente nella formulazione della proposta di ricerca. In qualità di uno dei primi progetti finanziati all'interno del programma del *New European Bauhaus*, la stessa proposta ha messo in discussione il *framing* dominante legato allo spreco alimentare/donazione alimentare concentrandosi sulla dimensione estetica e culturale del cibo e sul ruolo e sulla dignità delle persone che accedono ai servizi alimentari di Caritas. Essendo poi il progetto parte di un programma legato prevalentemente al tema della sostenibilità, ci si è focalizzati soprattutto sui principi del *New European Bauhaus* legati all'estetica e all'inclusione, intendendo la sostenibilità più come un esito positivo e secondario, che come il principale obiettivo di progetto (European Commission, 2021).

Le *soluzioni*, cioè l'ultimo dei *driver* che van der Bijl–Brouwer identifica, sono state meno esplorate nel corso del progetto, dal momento che questo è terminato ad uno stato di massima. Nonostante ciò, nel momento in cui il progetto avrà superato la fase di prototipazione rapida, andando verso la realizzazione di un prototipo con maggiore fedeltà, ci aspettiamo di veder emergere questo *driver* e di lavorare ulteriormente sulla riformulazione del problema progettuale di partenza.

L'evoluzione del pensiero dominante sulla donazione alimentare può quindi essere riassunto come nella tabella qui di seguito (Tab. 1):

DA		A
Le persone ricevono il cibo donato in maniera passiva	▶	Le persone che ricevono cibo donato hanno e meritano di avere possibilità di scelta, di azione e dignità
Il cibo come fonte di energia; l'accesso al cibo si basa sulle disponibilità dei donatori	▶	Cibo come piacere Cibo come cura Cibo come cultura Cibo come connessione Cibo come educazione Cibo come porta di accesso alla comunità
Chi riceve donazioni alimentari non è informato; i destinatari delle donazioni devono accettare quello che viene loro dato	▶	Ognuno ha diritto di accedere a prodotti di alta qualità, e di conoscere la loro provenienza
La donazione alimentare è una transazione unilaterale	▶	Il cibo come una fonte di interazione e relazione

Tab. 1 | La trasposizione dei *problem frame* partendo dal pensiero dominante (Da) verso nuove interpretazioni (A).

Come nel caso di Bergamo, in Italia, e Cork, in Irlanda<sup>1</sup>, che hanno sperimentato approcci partecipativi di governance urbana dei sistemi alimentari, *La Cucina Collaborativa* riconosce la capacità di diversi attori di prendere parte nella *policy entrepreneurship*<sup>2</sup> e avviare e gestire processi per generare, esplorare e far evolvere i *frame* delle politiche, in particolare rispetto a quelle sul cibo a livello urbano (Gianbartolomei et al., 2021). Attraverso il progetto, l'utilizzo di metodi di design ha permesso ai partecipanti di mettere in discussione come il tema della donazione alimentare viene affrontato in Italia, ovvero il pensiero dominante con

cui questo tema viene affrontato. Questo ha supportato lo sviluppo e l'esplorazione di nuovi *problem frame*, che hanno portato lo *Smart Food Hub* a dar forma a nuove prospettive che vanno oltre la semplice associazione dello spreco alla povertà alimentare attraverso la donazione.

## (Re)framing food waste, food poverty and food donation

**ENG** Food donation is often presented as the obvious and logical solution to food waste, but is it?

The way that the problems of food waste and food poverty are framed may make food donation seem to be the natural solution to both, but this framing deserves interrogation. Within policy studies it is important the way we describe situations and ascribe meaning to them (*problem frames*), and construct problems and propose solutions to those problems (*problem framing*). The importance of problem frames is well accepted in public policy and design research, and the ability to generate, explore and evolve these frames is recognised as a potential contribution of design to policymaking (Dorst, 2015; Schön & Rein, 1994; van der Bijl-Brouwer, 2019).

Climate transition requires not only technological innovation but also transformative policy responses. Increasing the sustainability of food systems is one such challenge, where, from a policymaking perspective, the problem could potentially be framed as economic, agricultural, social or environmental. How policymakers and citizens frame problems shapes what will be prioritised and attended to.

When considering the sustainability of food systems, dominant neoliberal frames focus on donating food waste; other (non-dominant) frames relate to agricultural overproduction and consumption patterns, or insufficient social policies causing food poverty (Arcuri, 2019). Food waste, for example, is often defined so as to exclude agricultural overproduction, making everyday consumers responsible (Mesiranta et al., 2022). This framing focuses on *food waste reduction* through recovering or transforming food waste from retailers and consumers, often through food donation (Arcuri, 2019). Consider, instead, an alternative framing: *food overproduction and commoditisation* in an unsustainable industrial food system that nevertheless fails to provide an appropriate food to everyone.

Similarly, there are different possible problem frames for *food poverty* (Arcuri, 2019). The first, food poverty alleviation, focuses on *solidarity and*



*sharing*, and is often coupled with the simple reallocation of would-be food waste to those who lack food. An alternative problem frame, though, is *food justice* and broader poverty alleviation. This framing recognises that food poverty is only one of the many connected forms of poverty people face, and seeks broader change to address inequality, including through rights-based approaches.

This coupling of *food waste* and *food poverty*, and the subsequent focus on food donation, can be described as the consensus problem frame – the description of the problem that is most accepted – particularly in Italy. The *Gadda Law* (No 166/2016), for instance, streamlines the process of donation, reduces the risk to food donors, and incentivises donation by reducing municipal waste taxes (European Commission, n.d.).

Starting from these assumptions, one of the objectives of the *La Cucina Collaborativa* project was to engage citizens and stakeholders in a co-creation process to frame visions and generate ideas to address issues of *circularity* in the food system. Van der Bijl-Brouwer proposes four drivers of problem framing evolution in public and social innovation: research, solutions, thinking tools and reflection, and guiding principles (van der Bijl-Brouwer, 2019). Three of these drivers were evident in the case of *La Cucina Collaborativa*; the fourth, related to solutions, will likely emerge more strongly in subsequent phases of the project.

*Research* refers to the use of primarily exploratory and qualitative research to build a richer understanding of the situation from a range of perspectives. Despite the short timeframe of the project, this phase played an important role in evolving the problem frame. In the project, as detailed in Chapter 5, research took place initially to understand the operations of Caritas and their partners (including analysis of Caritas’s data on demand for their services, food flows and the role of volunteers); the experience of different stakeholders in the Caritas food donation system (including observation of operations at the Caritas warehouse, kitchen and canteen; semi-structured interviews with people accessing Caritas’s food services, staff and volunteers); and the goals and needs of those involved at the system (including through the first and second workshops with service users, volunteers, staff and donors; see Fig. 10 | Desired weekly menus were developed by people using Caritas’s food services as a way to understand food preferences and drivers of those preferences). These activities were also complemented by desk research, including into the policy landscape and policy framing of food donation in Italy and the European Union. Together,

this research allowed the team to challenge the consensus framing of food donation – maximising the efficient allocation of food waste to address food poverty – and recognise the importance of the aesthetic and cultural experience of food, and the desire on the part of service users, staff and volunteers for human connection through food.

*Thinking tools and reflection*, which refers to *the use of designerly tools to support reflection*, were also used in the project to support challenging the consensus framing of food donation, particularly with workshop participants in defining opportunity areas and ideating possible solutions. For example, in the first workshop with Caritas service users, participants were asked to develop their own preferred weekly menu, and to share the rationale for their choices, as a way for the team to understand preferences but also to prompt a reflection on the nature of the power dynamics and relationships at play in the food donation system. In the second workshop, the project team developed a series of provocative scenarios designed to stimulate workshop participants to explore possible futures, discuss their implications, and surface the values underlying these. These included scenarios where power relationships were inverted, or where technology and automated decision making replaced human elements of the current system (Fig. 12).

### Scenario 3

## My Caritas

CHOICE: meeting people's tastes

#### In this scenario...

What drives the Caritas system is to satisfy users.

Products flows can be predicted, thus personalisation of menus and food packs is possible.

As a consequence, the logic of donation starts from the tastes, food culture and health needs of users. If donated food does not meet these criteria, it cannot be accepted.



Fig. 12 | One of the four scenarios used as a thinking tool; the scenario provokes participants to consider a situation where the power relations of the status quo are inverted: what if donations are provided to meet specific food requests, rather than food being prepared based on what was available in the warehouse?

*Guiding principles*, in van der Bijl-Brouwer's approach, refers to the *beliefs, values and attitudes* of the designers themselves, which they bring to the project context. In the case of *La Cucina Collaborativa*, it should be recognised that this also included the guiding principles of the project team members from Caritas, who also brought a strong social justice perspective to the project. The contribution to evolving the problem frame here is most evident in the design of the project itself. As one of the first projects to be funded under the New European Bauhaus programme, the proposal for *La Cucina Collaborativa* itself challenged the consensus frame of food waste/food donation by attending to the aesthetic and cultural dimensions of food, and to the agency and dignity of people accessing Caritas's food services. While the project is part of a primarily sustainability programme, it focused strongly on the two New European Bauhaus principles of *aesthetics* and *inclusion*, treating *sustainability* more as a positive secondary outcome than as a primary design objective (European Commission, 2021).

The final driver that van der Bijl-Brouwer identifies – *solutions* – was less evident in the project, given that it ended at a largely conceptual point. However, as the project proceeds beyond rapid prototyping to more detailed design and higher fidelity prototyping, we would expect to see this driver emerge and for additional problem reframing to occur.

The evolution of the problem frame away from the consensus frame around food donation can be summarised in the table below (Tab. 2).

As has happened in similar projects in Bergamo, Italy and Cork, Ireland<sup>1</sup>, who have piloted participatory urban food governance approaches, the *La Cucina Collaborativa* project demonstrates the ability of different actors to engage in emergent policy entrepreneurship<sup>2</sup>, and convene and manage processes to generate, explore and evolve policy frames, specifically in urban food policy (Giambartolomei et al., 2021). Through the project, the use of design methods allowed the consensus frame on food donation in Italy to be challenged by the participants. This supported the development and exploration of new problem frames, which resulted in the proposed *Smart Food Hub* concept embodying a framing that moves beyond the simplistic coupling of food waste and food poverty through food donation.

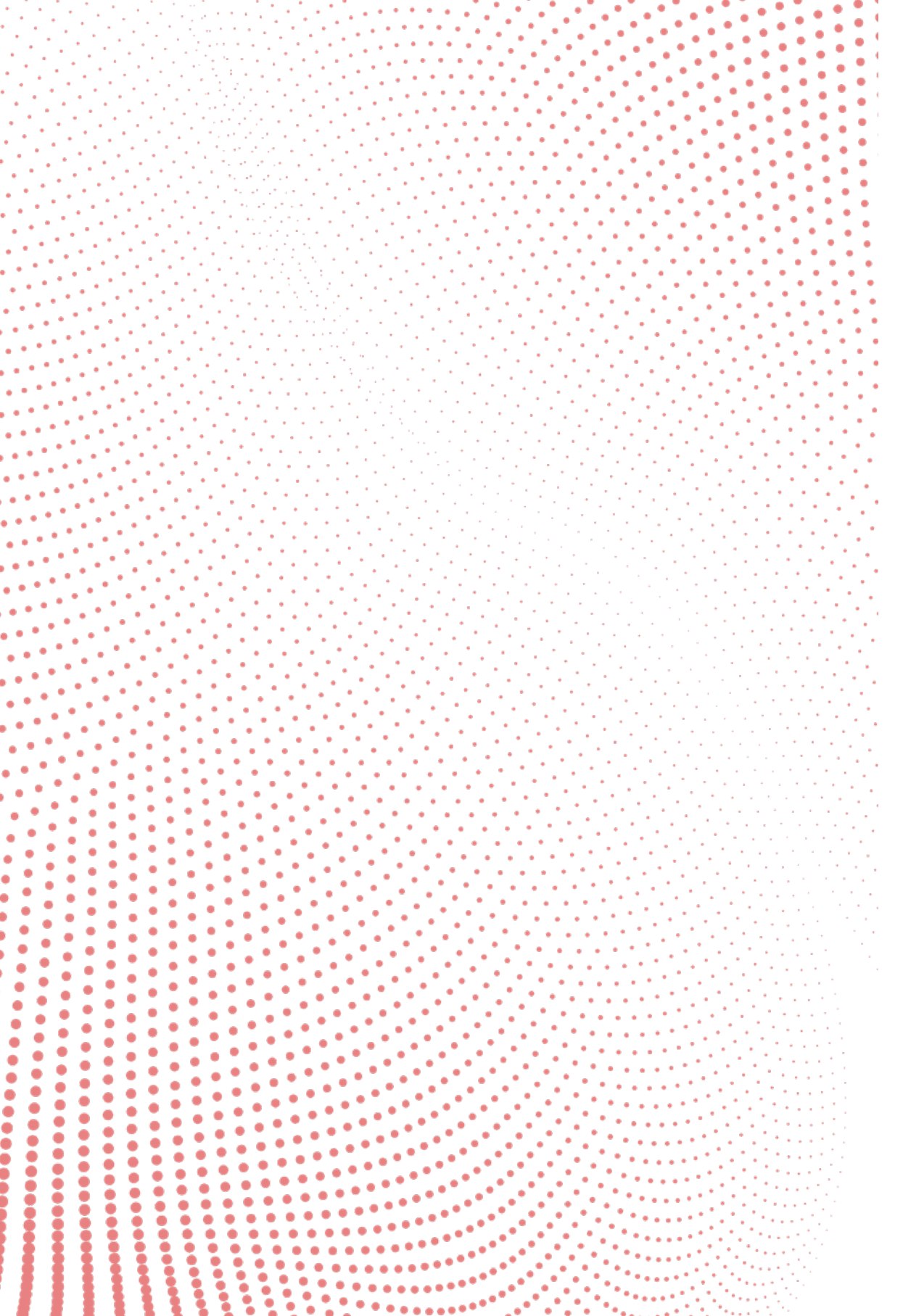
FROM		TO
People receiving donated food are passive	▶	People receiving donated food have and deserve to have choice, agency and dignity
Food as energy; access is based on what is available from donors	▶	Food as pleasure Food as medicine Food as culture Food as connection Food as education Food as a doorway to community
Recipients of food are not informed; recipients should take what they are given	▶	Everyone deserves high-quality food products, and to know where their food comes from
Food donation is a one-way transaction	▶	Food as a source of interaction and relation

Tab. 2 | The shift in frames between the consensus frame (From) and the proposed concepts (To).

#### NOTE/ ENDNOTES

[1] Per i casi di Bergamo e Cork, si vedano Giambartolomei et al., 2021.  
For the cases of Bergamo and Cork, see Giambartolomei et al., 2021.

[2] *Policy entrepreneurship* si riferisce al lavoro svolto da diversi attori per promuovere le innovazioni di *policy*, per esempio, attraverso attività di *problem framing*, la proposta di soluzioni, il supporto dell'innovazione da parte di altri stakeholder, e la ricerca di luoghi ed interlocutori per le proprie idee di *policy* (Capano & Galanti, 2020)  
*Policy entrepreneurship is the work undertaken by different actors to promote policy innovation, including through activities like problem framing, proposing solutions, building support for the innovation from other stakeholders, and finding venues and audiences for their policy ideas (Capano & Galanti, 2020).*



# 7

## Transizione digitale e co-produzione di valore nel sistema del dono alimentare

**Martina Carraro**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** *Chiamati alla relazione*. Così Caritas Reggiana presenta la sua missione di servizio, aiuto e accoglienza per i bisognosi.

Questa forte dimensione relazionale è stata vissuta, studiata e progettata durante le diverse fasi del progetto *La Cucina Collaborativa*. I legami – molto spesso affettivi – tra i volontari, gli operatori e le persone che accedono ai servizi di Caritas, hanno avuto un ruolo fondamentale nel costruire e sviluppare la dimensione collaborativa del progetto (Fig. 13). In questo senso la presenza dei volontari è stata di raccordo sia per l'ascolto e la comprensione dei bisogni, delle necessità e delle aspettative delle persone che accedono ai servizi delle mense e dei centri di distribuzione, sia per garantire che la voce dei più bisognosi fosse ascoltata fino alle ultime fasi di ideazione e prototipazione dell'idea (v. cap. 5).

Durante le attività di progetto proprio questa dimensione di comunità si è confrontata con la necessità di introdurre una infrastruttura tecnologica all'interno di dinamiche relazionali così forti e consolidate. Infatti, nel momento in cui immaginiamo una transizione verso la circolarità, la comprensione di questo insieme di reti, relazioni e risorse passa necessariamente attraverso la loro digitalizzazione, soprattutto se la solidarietà deve essere ripensata attraverso un'azione di sostenibilità e la gestione efficiente delle risorse. Nel caso de *La Cucina Collaborativa*, l'uso di

piattaforme digitali e algoritmi predittivi e l'automatizzazione dei processi possono innegabilmente supportare da un punto di vista gestionale le attività del magazzino e della cucina di Caritas. Tuttavia, i volontari coinvolti nelle attività di co-design hanno ampiamente discusso di come l'eventuale adozione delle tecnologie dell'automazione a supporto di alcune attività di routine - soprattutto nella composizione dei pacchi alimentari - avrebbe potuto compromettere la qualità del servizio e del tempo offerti alle persone. Nella fase di ideazione de *La Cucina Collaborativa* si è spesso ragionato infatti su come l'uso dei dati e di sistemi automatizzati potesse allinearsi alla missione di volontariato a cui Caritas si dedica, senza compromettere la qualità delle relazioni tra le persone.

Questo tema di riflessione critico per il progetto parte da una discussione sull'evoluzione delle azioni di innovazione che interessano contesti pubblici e sociali e sono abilitati dalle tecnologie. Infatti, è possibile immaginare uno scenario digitale per i servizi di Caritas in cui l'uso di piattaforme digitali non abilita solamente meccanismi di collaborazione e partecipazione, ma attraverso l'uso dei dati, queste diventano attori protagonisti nei sistemi relazionali e di erogazione di servizio.

Quali sono i valori che veicola questo nuovo modello di co-produzione di servizio che coinvolge dimensioni umane e tecnologiche?



Fig. 13 | I partecipanti ad una delle fasi di co-creazione del progetto.

La dimensione relazionale su cui si basa il sistema di servizi di Caritas si manifesta attraverso un modello di co-produzione di valore che coinvolge un grande insieme di attori attivi sul territorio, a partire da coloro che usufruiscono dei servizi alimentari e di assistenza dedicati a persone e famiglie, inclusi coloro che mettono poi in campo le proprie risorse al fine di implementare questi servizi (come volontari, donatori, aziende del territorio, istituzioni pubbliche... ). Questi meccanismi di collaborazione non interessano solamente dinamiche proprie del terzo settore, ma sono diventati, nel corso del tempo, una strategia centrale per le azioni di innovazione di servizio.

Infatti, già con l'avanzare di una importante recessione economica a seguito di decenni di crescita ininterrotta, i paesi occidentali si sono interessati alla collaborazione come approccio strategico nell'erogazione dei servizi e nei meccanismi di costruzione del *welfare*. All'inizio la collaborazione si è modellata sul paradigma neoliberalista del *new public management*, attraverso meccanismi contrattuali tra pubblico e privato che rispondevano a chiare logiche di mercato; più recentemente, modelli di governance orizzontali e partecipativi hanno cominciato a delineare dinamiche di erogazione di servizio in cui i cittadini stessi ed una più ampia gamma di soggetti – come nel caso del terzo settore – assumono un ruolo rilevante. In questo contesto, nell'ambito dell'innovazione sociale, si fa spesso riferimento a *modelli di servizio relazionali e collaborativi* (Cipolla & Manzini, 2009; Jégou & Manzini, 2003), azionati investendo sulle qualità delle relazioni interpersonali, e molto spesso attraverso un coinvolgimento dal basso, incentivato e patrocinato a livello istituzionale. Come nel caso di Caritas, la qualificazione di queste relazioni avviene attraverso forme di co-produzione e la configurazione di *comunità creative* che agiscono collettivamente, sia nell'ambito del progetto di servizio, sia nel suo accesso e consumo, come nelle iniziative più recenti di transizione energetica delle *comunità energetiche*, ovvero gruppi di autoconsumo e co-produzione di energia rinnovabile. Questa tipologia di innovazione relazionale, in cui si inserisce anche il modello Caritas, interessa i meccanismi di formulazione, accesso ed erogazione dei servizi e ne veicola una radicale trasformazione che passa anche attraverso *forme di cura e aiuto reciproci* (Cottam, 2018), come testimoniano i forti legami che spesso instaurano i volontari con le persone che incontrano nelle mense, nei centri di distribuzione o negli empori solidali. Una trasformazione che, con sempre più urgenza, si inserisce all'interno di un processo di transizione digitale.



Nell'ambito de *La Cucina Collaborativa* sono state esplorate diverse opportunità progettuali legate all'uso della tecnologia, tra cui l'utilizzo di piattaforme digitali per facilitare la comunicazione tra lo staff di Caritas e i volontari o altri attori esterni al sistema, o l'uso di automatismi per generare menù e pacchi alimentari che rispettano principi di sostenibilità e le necessità nutrizionali delle persone.

Le tecnologie digitali emergenti sono in effetti impiegate per interventi connessi all'economia circolare e alla sostenibilità, dove l'uso di infrastrutture *smart* abilita la raccolta e l'analisi di dati complessi utili a monitorare e a riprogettare i flussi all'interno degli ecosistemi del dono alimentare. Infatti, accanto a sfide progettuali di portata globale, le tecnologie avanzate come l'intelligenza artificiale (IA) e le tecniche di machine learning offrono oggi la promessa, attraverso l'uso di dati e un grande potere computazionale, di trasformare il panorama tecnologico, economico, organizzativo e di *policy* per il bene delle persone e del pianeta (OECD, 2019), abilitando processi di conoscenza e azione all'interno di una complessità altrimenti non percepibile attraverso le sole capacità umane. Questi sistemi algoritmici, in una nuova forma di collaborazione con l'umano, divengono quindi agenti politici e non neutrali, che supportano la costruzione di visioni del mondo, attraverso funzioni computazionali di elaborazione dati, ranking, classificazione, predizione (Bucher, 2018). Le tecnologie digitali trasformano cioè i modelli relazionali e di co-produzione di valore: dall'azionamento di nuove piattaforme di collaborazione, come i *living lab* o le arene di democrazia partecipativa, fino ad arrivare a sostituire l'azione umana, per esempio, tramite modelli decisionali automatizzati (Lember et al., 2019). Con lo scopo, per esempio, di fornire un'alimentazione più nutriente, sostenibile ed equilibrata, lo *Smart Food Hub* introduce dei processi automatizzati per la costruzione dei pacchi alimentari, ridefinendo il ruolo dei volontari nel processo di distribuzione e nella relazione con le persone.

In questo scenario ampiamente digitalizzato, che caratterizza sempre più i modelli di erogazione di servizio come quelli di Caritas i rischi anche inattesi connessi all'uso dei dati e tecniche di IA non devono essere sottostimati, poiché i principi democratici fondamentali come le dinamiche di potere, la libertà, la sicurezza, l'uguaglianza potrebbero essere compromessi. Se dal punto di vista empirico *La Cucina Collaborativa* ha affrontato queste tematiche attraverso la sperimentazione progettuale; dal punto di vista teorico, studiosi ed esperti discutono dell'importanza di mettere le persone al centro dei processi di transizione digitale. Questo significa,

per esempio, costruire città e servizi intelligenti che riflettano i bisogni, i desideri e le visioni delle persone (Concilio et al., 2016) e ne contemplino la sovranità tecnologica (Morozov & Bria, 2018). E significa, allo stesso tempo, progettare tecnologie affidabili, che rispondano a principi etici e di tipo regolamentativo, e siano sostenibili in termini tecnologici e sociali (European Commission, 2019) oltre che ambientali.

La necessità è quella di comprendere l'IA come un sistema tecnologico che interagisce, con diversi gradi di autonomia, con l'ambiente in cui è inserito, un ecosistema fatto di persone, risorse, infrastrutture, relazioni, con l'obiettivo di immaginare un percorso progettuale, che passa dalle attività di ricerca, a quelle di ideazione e prototipazione, fino all'implementazione della soluzione finale.

*La Cucina Collaborativa*, nelle sue attività di progetto, ha adottato un approccio di co-creazione per ripensare il dono alimentare in chiave sostenibile, includendo processi di automazione nei meccanismi di erogazione di servizio. Dal punto di vista progettuale, questa transizione porta con sé sfide concrete non solamente associate all'adozione tecnologica, ma a dei cambi di paradigma politici e culturali, funzionali a riconoscere il valore dell'IA nel facilitare e abilitare nuovi modelli di governance (Nishant et al., 2020).

Alcune riflessioni sul progetto offrono delle direzioni per ipotizzare quale possa essere una futura azione di design, riconoscendone il ruolo critico in questo campo. Come abbiamo visto, la co-creazione è utile ad attivare il pensiero collettivo attorno ai valori che codifichiamo attraverso le tecnologie, e a generare visioni condivise su come la relazione umano-tecnologica viene implementata attraverso i servizi, i loro modelli di governance e il tipo di transizione che abilitano. In questi termini, occorre progettare la strategia e i metodi di partecipazione di diversi attori nelle fasi del percorso progettuale, rispondendo ad alcuni obiettivi trasversali che riguardano, per esempio, la necessità di considerare i reali bisogni delle persone, di accrescere la consapevolezza rispetto alle tematiche legate all'uso delle tecnologie emergenti e dei dati, e di lavorare sulla percezione e sulla narrativa legata all'introduzione di innovazioni ad alto tasso tecnologico all'interno dei sistemi sociali.

Parafrasando una considerazione di Sasha Costanza-Chok (2020), dobbiamo veramente lavorare sulle tensioni che insistono tra la realizzazione di un processo di design che sia inclusivo e la prioritizzazione degli impatti del progetto stesso sulla comunità.

## Digital transition and value co-production in the food donation system

**ENG** *Called to relationship.* This is how Caritas Reggiana introduces its mission of service, help and hospitality for those in need.

This strong relational dimension was experienced, studied and designed during the different phases of the project *La Cucina Collaborativa*. The ties – very often affective – between volunteers, operators and people who access the services of Caritas have played a fundamental role in building and working collaboratively on the project (see Fig. 13 | Participants of one of the co-design phases of the project *La Cucina Collaborativa*). In this sense, the presence of the volunteers was a link both in listening to and understanding the needs and expectations of the people accessing the services of the canteens and distribution centres, and in ensuring that the voice of those most in need was heard right up to the final stages, which were dedicated to ideation and prototyping (see ch. 5).

During the project activities, this dimension of community has sometimes come into conflict with the need to introduce a technological infrastructure within such strong and consolidated relational dynamics. When envisioning a transition towards circularity, the understanding of this set of networks, relations and resources is necessary to imagine their digitization, especially if solidarity needs to be rethought through a sustainability action and efficient management of resources.

In the case of *La Cucina Collaborativa*, from a management perspective, the use of digital platforms and predictive algorithms and the automation of processes undeniably supports the operations of Caritas's warehouse and kitchen. However, volunteers involved in the co-design discussed in depth how the use of automation technologies in routine operations – such as for the composition of food parcels – might compromise the quality of the service and the time dedicated to people. In the design phase of *La Cucina Collaborativa*, it was often discussed how the use of data and automated systems could align with the volunteering mission to which Caritas is dedicated without compromising the quality of relationships between people.

This critical topic of investigation starts from a discussion about the evolution of public and social innovation actions that are enabled by technologies. Consider a digital scenario for Caritas services where the use of digital platforms not only enables mechanisms of collaboration and participation but also, through the use of data, allows these technologies to

become leading actors in relational and service delivery systems. What are the values that are conveyed by this new model of service co-production that involves human and technological dimensions?

The relational dimension on which the Caritas service system is based manifests through a value co-production model that involves a wide range of actors in the territory, including individuals and families who access food and support services, as well as those who use their resources to implement those services (like volunteers, food donors, local companies, public institutions... ). These collaboration mechanisms do not concern only third sector dynamics; rather, they have become a crucial strategy for service innovation actions.

As a result of a major economic downturn after decades of uninterrupted growth, Western countries became interested in *collaboration* as a strategic approach to service delivery and the construction of welfare mechanisms. Initially, driven by the neoliberal model of *New Public Management*, this meant adopting contractual mechanisms between public and private actors through clear market logic; more recently, horizontal and participatory governance models have become part of the dynamics of service delivery, in which citizens themselves and a wider range of actors – as in the case of the third sector – play an important role.

In the context of social and service innovation, this is often related to *relational and collaborative service models* (Cipolla & Manzini, 2009; Jégou & Manzini, 2003) that are activated by investing in the qualities of interpersonal relations, very often through bottom-up involvement, which is encouraged and supported at the institutional level. As in the case of Caritas, the qualification of these relationships takes place through forms of co-production and the configuration of *creative communities* acting collectively. This can be within the project of the service or in its access and consumption, as in the energy transition initiatives of the *energy communities*, self-consumption groups and renewable energy co-production. This type of relational innovation, to which also the Caritas model belongs, affects the mechanisms of formulation, access and provision of services and conveys a radical transformation that also involves forms of *mutual care* and help (Cottam, 2018). It is a transformation that, with increasing urgency, is part of a process of digital transition.

Also in the context of *La Cucina Collaborativa*, different opportunities linked to the use of technology were explored – for instance, the use of digital platforms to support communication between Caritas staff, volunteers and

other external actors, as well as the use of automation systems to generate menus or food parcels according to the principles of sustainability and nutritional needs of people.

Emerging digital technologies are used in circular economy and sustainability projects, where the use of smart infrastructures enables complex data collection and analysis in order to monitor and redesign flows within food donation ecosystems. Alongside global and complex design challenges, artificial intelligence (AI) and machine learning techniques today offer the promise, through the use of data and a great computational power, to transform the technological, economic, organisational and policy landscape for the good of people and the planet (OECD, 2019) by enabling processes of knowledge and action within complexity otherwise not perceptible using only human capabilities. In a new form of collaboration with humans, algorithmic systems thus become political agents and never neutral, which support us in building views of the world through the computational functions of data processing, ranking, classification and prediction (Bucher, 2018).

Accordingly, digital technologies transform relational and value co-production models – from enabling new collaborative platforms, such as the living labs or the arenas for participatory democracy, to replacing human action, for instance, through automated decision-making (Lember et al., 2019). With the aim, for example, of providing a more nutritious, sustainable and balanced diet, the *Smart Food Hub* introduces automated processes for the construction of food parcels, redefining the role of volunteers in the distribution process and in their relationships with people.

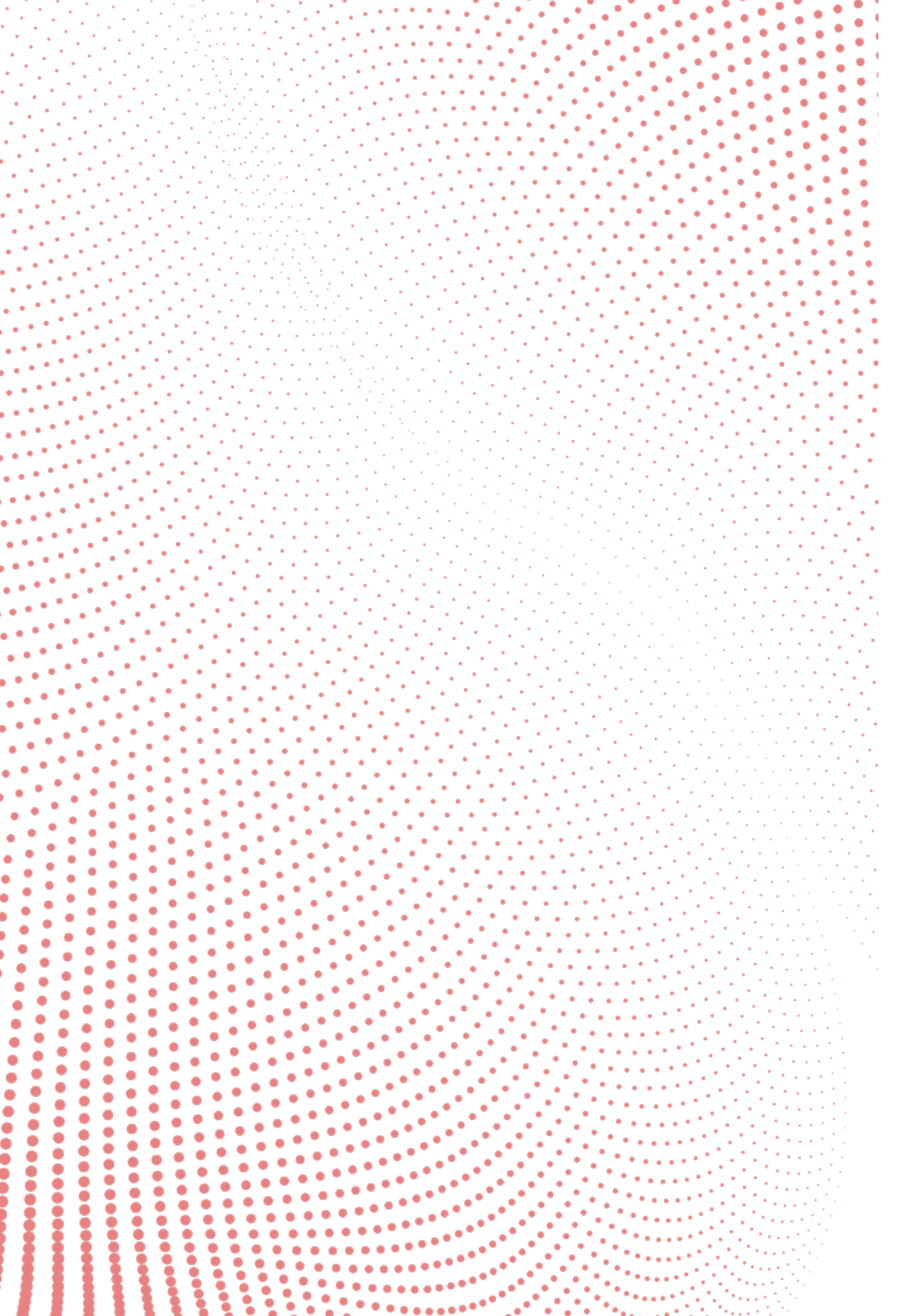
In this largely digitised scenario, which increasingly characterises service delivery models, such as those of Caritas the risks – even unexpected – connected to the use of data and AI techniques in services should not be underestimated, since they may affect fundamental democratic principles like power dynamics, freedom, security and equality. If, from an empirical point of view, *La Cucina Collaborativa* used design experimentation to deal with these topics, from a theoretical point of view, scholars and experts discuss the importance of putting people at the centre of digital transition processes. This means, for instance, building smart cities and services that address the needs, desires and visions of people (Concilio et al., 2016) and implies their technological sovereignty (Morozov & Bria, 2018). At the same time, it means designing reliable technologies that adhere to ethical and regulatory principles and are robust in technical and social terms (European Commission, 2019).

With the aim of envisioning a design process that includes research, ideation and prototyping activities, as well as the implementation of this design, the need is to understand AI as a technological system that interacts, with different degrees of autonomy, with the environment in which it is embedded, as an ecosystem made of people, resources and infrastructure.

Through its design activities, *La Cucina Collaborativa*, has adopted a co-creation approach to rethink food donation in a sustainable way, including the automation of processes in service delivery. From a design point of view, this transition implies real challenges not only associated with technological adoption but also with political and cultural paradigm changes, and a need to recognise the value of AI in facilitating and enabling new models of governance (Nishant et al., 2020).

Some reflections on the project offer directions to hypothesise what a future design action could be, recognising its critical role in this field. As experimented, co-creation is useful to activate collective thinking around the values that we embed through technologies, and to generate shared visions on how the human-technological relationship is implemented through services, their governance models and the type of transition they enable. In these terms, it is necessary to design the participatory strategy and methods to include different actors in the phases of the project, responding to some transversal objectives that concern, for instance, the need to consider the real needs of people, to increase awareness of issues related to the use of emerging technologies and data, and to work on the perception and narrative linked to the introduction of high-tech innovations within social systems.

To rephrase a consideration by Sasha Costanza-Chok (2020), we really need to work on the tensions that persist between the realisation of an inclusive design process and the prioritisation of the project's impacts on the community.



# 8

## Prototipando un sistema del dono alimentare *data-driven*: quali dati contano davvero?

**Francesco Leoni**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** Il progetto *La Cucina Collaborativa* si è distinto per la realizzazione di un percorso partecipativo estremamente variegato, ricco di metodi e strumenti per il *co-design* ed eventi di *public engagement* (v. cap. 5 per una sintesi della metodologia adottata).

Attraverso una progettazione contestualizzata di questi elementi e del loro senso complessivo, il Design Policy Lab e Caritas Reggiana, in qualità di realizzatori del progetto, hanno inteso lavorare controcorrente rispetto a quella pratica di co-progettazione che spesso ricorre a metodi e strumenti standardizzati.

Non volendo perpetuare forme di partecipazione fittizia, o *tokenismo* (su questo concetto v. Arnstein, 1969), si è tentato di attuare, nel pur breve tempo del progetto, un coinvolgimento incentrato sulle capacità degli attori coinvolti, e la loro specifica posizionalità nel sistema del dono alimentare considerato dalla ricerca<sup>1</sup>. In tal senso, l'orientamento del progetto si è allineato con una visione del design non come *progettazione di*, ma come *progettazione per* i sistemi socio-tecnologici complessi<sup>2</sup>, seguendo una distinzione concettuale a cui è possibile ricondurre il paradigma contemporaneo del design inteso come *pratica clinica* (Maffei, 2010)<sup>3</sup>.

La prospettiva emersa tramite questo approccio ci pare criticamente cogente per le pratiche progettuali con risvolto sociale — come *La Cucina*



*Collaborativa* — che hanno l'obiettivo di prefigurare innovazioni circolari per dei sistemi attivi e preesistenti spesso tanto fragili quanto essenziali per il benessere di intere comunità. Questo progetto ci ha permesso di fare luce sulla dimensione *sociale e pubblica* dei sistemi socio-tecnologici tramite cui il dono alimentare si realizza.

Questo capitolo analizza queste due dimensioni, così come sono state esplorate nell'esperienza de *La Cucina Collaborativa*, valutandole in relazione ad un tema di innovazione di scale globale, quello della *data-driven innovation* (OECD, 2015). La riflessione qui proposta si basa in particolare sugli *insight* emersi durante la sessione di prototipazione rapida<sup>4</sup>, ovvero quel momento del progetto in cui è stata prototipata una delle idee progettuali emerse nelle precedenti fasi di co-design<sup>5</sup>.

L'idea di progetto prototipata, chiamata *Smart Food Hub*, intervenendo nell'area di opportunità progettuale relativa alla *digitalizzazione*, ipotizza il ricorso a soluzioni basate su *data analytics* nel sistema di donazione alimentare Caritas.

La principale innovazione proposta da quest'idea è la personalizzazione semi-automatizzata della selezione di beni alimentari donati attraverso i centri di distribuzione, ovvero di quello che nel gergo del volontario viene definito *pacco alimentare*. Questo elemento è stato identificato come centrale sia per la logistica del dono alimentare, sia per la sua percezione pubblica generale. L'idea propone la preparazione dei pacchi alimentari sulla base di dati che descrivono i profili nutrizionali dei beneficiari (p. es. basati su necessità specifiche).

Inoltre, seguendo un principio di *empowerment*, si ipotizza di incoraggiare un atteggiamento più consapevole dei beneficiari rispetto al sistema della donazione e il suo funzionamento. Con questo obiettivo, lo *Smart Food Hub* immagina che il pacco alimentare sia personalizzato a livello individuale o di nucleo familiare, tanto nel suo contenuto materiale (un software di gestione indica ai volontari quali alimenti includere o escludere in base ai dati sui beneficiari), quanto in un suo potenziale *contenuto digitale*.

Questa componente digitale può riguardare, per esempio, l'invio di informazioni sulla provenienza e composizione nutrizionale degli alimenti donati, ma anche messaggi personali da parte dei donatori, oppure avvisi generali su opportunità lavorative, di formazione ed eventi sociali (Fig. 14). Queste informazioni sono veicolate insieme al pacco stesso, tramite un codice QR generato automaticamente e stampato sul packaging.



Fig. 14 | Mock-up di schermata digitale che simula possibili messaggi inviati dai donatori tramite il pacco alimentare.

La prototipazione rapida dello *Smart Food Hub* è stata supportata dall'utilizzo di *mock-up* sia fisici che digitali. In particolare, è stata realizzata l'interfaccia di una dashboard logistica per i donatori e i volontari (Fig. 15) e la grafica del packaging contenente un codice QR (Fig. 16). Questi supporti fittizi hanno permesso di simulare l'esperienza di confezionamento e distribuzione dei pacchi alimentari e la raccolta di feedback da parte di

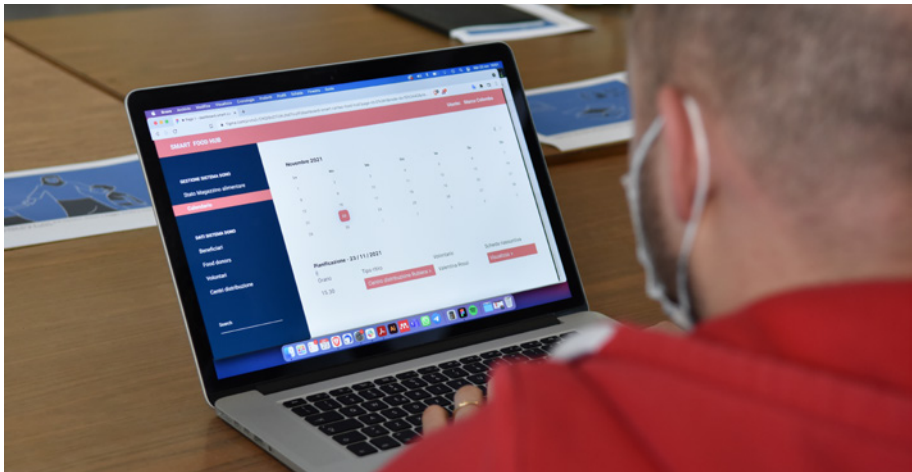


Fig. 15 | Mock-up di schermata digitale che simula la *dashboard* di gestione magazzino alimentare.



Fig. 16 | Mock-up di packaging con codice QR contenente informazioni e messaggi sul pacco alimentare.

volontari e staff di Caritas. L'attività ha così sollecitato la prospettiva dei partecipanti, generando una riflessione collettiva sulla dimensione sociale e pubblica dei sistemi del dono alimentare e sulle implicazioni progettuali di uno scenario d'innovazione digitale *data-driven* della donazione alimentare.

La prima considerazione sulla *dimensione sociale* è essenzialmente *descrittiva* del sistema attuale. Permette di constatare come un sistema di dono alimentare identifica una rete di relazioni in cui delle persone hanno imparato a riconoscersi e accettarsi nei reciproci ruoli. Se leggiamo questa relazione secondo la lente teorica della *service-dominant logic* (Vargo & Lusch, 2004), si può dire che il valore del sistema sia co-creato dai suoi attori (operatori sociali, volontari, beneficiari).

Partendo da questa logica ogni prospettiva d'innovazione dovrà avere come obiettivi la relazione e la co-creazione, prima ancora che il miglioramento dei singoli elementi del sistema. La relazione tuttavia sembra pienamente comprensibile solo all'intelligenza locale degli operatori sociali e dei volontari coinvolti in questo sistema relazionale. Introdurre nuove soluzioni tecnologiche senza possedere o coinvolgere questa intelligenza rischia di inficiare la relazione esistente e quindi la co-creazione di valore. Per esempio, come sottolineato da uno dei volontari, la *trasparenza* delle informazioni proposta come intrinsecamente positiva nell'idea *Smart Food Hub*, potrebbe non essere percepita come tale dai beneficiari per i quali ricorrere alla donazione rappresenta uno stigma sociale.

La seconda considerazione riguarda la *dimensione pubblica* della donazione alimentare ed è *prospettica*. Se riconosciamo che il valore di un sistema di donazione alimentare sia co-creato nella relazione tra gli individui che ne fanno parte, agire in senso prospettico ci obbliga a chiederci la natura — attuale e potenziale — di questo valore. Questa domanda è emersa come centrale non solo durante la prototipazione rapida, ma durante tutta la pratica progettuale de *La Cucina Collaborativa*, che vi ha risposto proponendo una visione della donazione alimentare non come forma di assistenzialismo sociale (v. cap. 4), ma come sistema per la creazione di valore pubblico (Moore, 1995). Questa visione normativa e valoriale parte da un *reframing*, ovvero una riformulazione della percezione collettiva dei problemi pubblici e delle soluzioni di *policy* connessi alla povertà e allo spreco alimentare (v. cap. 6).

Come parte di questa riformulazione, la donazione alimentare può essere intesa non solo come una reazione alle ineguaglianze sociali, ma come un *laboratorio di progetto collettivo*, in cui è possibile affrontare proattivamente temi ad essa apparentemente lontani, quali la sostenibilità ambientale o l'alimentazione come forma di giustizia sociale (v. cap. 2). Il *reframing* dei problemi pubblici, e la visione che ne deriva, costituiscono un atto pragmatico necessario per progettare un'innovazione con valore pubblico, che va intesa come intrinsecamente diversa dall'innovazione del settore privato (Fuglsang & Pedersen, 2011).

L'efficientismo che il mercato spesso intende raggiungere tramite innovazioni tecnologiche non è ugualmente auspicabile, o quantomeno non sufficiente, per un sistema dalla dimensione pubblica. In altre parole, consegnare più pasti o pasti migliori ai beneficiari è certamente un'importante innovazione incrementale, ovvero un efficientamento del sistema esistente. Tuttavia, innovare *radicalmente* il sistema implica una tensione verso la risoluzione del problema sociale a cui questo risponde. Progettare in questo senso richiede una definizione - per nulla scontata e necessariamente pluralistica - del problema pubblico a cui la donazione alimentare risponde, ed la prospettiva con cui lo si affronta. Una possibile risposta, nel caso qui trattato, è rendere coloro che oggi necessitano del dono alimentare progressivamente indipendenti da esso.

Quale valore potenziale possono dunque avere delle soluzioni basate sui dati, come quella proposta dallo *Smart Food Hub*, in un sistema che, in ultima istanza, non aspira all'efficienza, ma piuttosto a diventare obsoleto, insieme al bisogno a cui attualmente risponde?

La risposta, secondo chi scrive, può emergere prendendo le distanze dall'idea dominante di *data-driven innovation* e, conseguentemente, abbandonando una prospettiva tecnocratica ed estrattivista ad essa connessa, connessa alla narrazione semi-mitologica dei *big data*<sup>6</sup> (Kazansky et al., 2019). Al contrario, spunti rilevanti possono essere presi da una riflessione internazionale sui *data for social good* (Farmer et al., 2023; Kazansky et al., 2019), che si focalizza, piuttosto che sulla sola tecnologia, sul potenziale dei dati come fattore abilitante per la risoluzione collaborativa dei problemi sociali e pubblici. Le iniziative di *data for social good* formulano quindi presupposti interessanti per concepire nuove forme di innovazione basate sui dati. Per esempio, l'istituzione di nuovi ruoli e forme di collaborazione per riequilibrare l'asimmetria di *data capacity*<sup>7</sup> esistente tra settore privato, da un lato, e settore pubblico e il terzo settore, dall'altro. Secondo quest'ottica di innovazione, la digitalizzazione di un sistema di donazione alimentare e i dati da esso generati potrebbero non solo riguardare il potenziamento *data-driven* dei suoi attuali meccanismi interni, come suggerito dallo *Smart Food Hub*, ma piuttosto l'abilitazione di processi interorganizzativi, locali e innovativi, a partire da pratiche incentrate sui dati (*data-centric*). L'obiettivo di tali pratiche sarebbe fornire ai soggetti coinvolti una miglior comprensione dei problemi pubblici interessati da un sistema del dono alimentare. I dati della donazione alimentare possono *rappresentare* problemi e concetti ad essa facilmente associabili (p. es.: povertà), ma anche altri che appaiono meno vicini (p. es.: salute pubblica). Le autorità pubbliche (nazionali o locali), in quanto i primi che dovrebbero essere interessati a questa nuova conoscenza, potrebbero assumere il ruolo di promotori di pratiche *data-centric* nel terzo settore, realizzando così un'agenda digitale funzionale ai contesti locali e ai loro bisogni.

In questo scenario rimane centrale una sfida politica e democratica legata alla definizione dei problemi pubblici. Anche qualora i dati siano maggiormente accessibili e migliorino le *data capacity* nei sistemi del terzo settore come quelli del dono alimentare, la sola tecnologia non potrà definire i confini del problema a cui le politiche pubbliche devono rispondere. Questo dipende in primo luogo dal giudizio politico, in cui decidere cosa sia causa del problema e cosa sia parte della soluzione è anche il primo passo per decidere quali dati davvero contino per innovare i sistemi di donazione alimentare. L'auspicio è che all'interno di questi sistemi, caratterizzati da una dimensione sociale e pubblica, questa definizione possa essere sia partecipata nel processo che pluralista nella sua visione.

## Prototyping a data-driven food donation system: what data really matters?

**ENG** *La Cucina Collaborativa* stood out for having realised an extremely varied participatory process, rich in co-design methods and tools, as well as public engagement events (see ch. 5 for a summary of the methodology). Through the contextualised design of those elements and their broader sense, the Design Policy Lab and Caritas Reggiana, as the project developers, intended to work in opposition to that widespread practice that usually employs standardised methods and toolkits for co-designing. With the intention of not perpetuating unauthentic forms of participation or *tokenism* (about this concept, see Arnstein, 1969), during its short time, the project attempted to enact an engagement centred upon the capacities of the actors involved, and their specific positionality in the food donation system considered by this research<sup>1</sup>. In this sense, the overall project orientation aligned with a vision of *design for* — rather than *design of* — complex socio-technological systems<sup>2</sup>, thus following a conceptual distinction to which the contemporary paradigm of design as a *clinical practice* might be retraced (Maffei, 2010)<sup>3</sup>.

The perspective that emerged through this approach seemed critically compelling for design practices with social implications – such as *La Cucina Collaborativa* – aiming to prefigure circular innovations for *active and preexisting systems*, often fragile and essential to the well-being of entire communities. This project allowed us to shed light on the *social and public* dimensions characterising the socio-technological systems through which food donation is realised.

This chapter intends to analyse these two dimensions, as they have been explored in the experience of *La Cucina Collaborativa*, assessing their implications in relation to an innovation topic of global scale: *data-driven innovation* (OECD, 2015). The reflection here proposed is based, in particular, on those insights that emerged during the *rapid prototyping*<sup>4</sup> activity, that moment of the project when one of the design ideas from previous co-design phases was prototyped<sup>5</sup>.

The prototyped design idea, called the *Smart Food Hub*, addressed the design opportunity area connected with *digitalisation*, by hypothesising the use of data analytics solutions within Caritas food donation system.

The main innovation proposed by this idea is the semi-automated customisation of the parcel through which donated food is delivered through distribution points, often called the *food parcel* by volunteers. This element

was identified as central for both logistics and the general public perception of the food donation system. The idea proposes the preparation of food parcels based on data describing the beneficiaries nutritional profiles (e.g. based on specific food needs).

Further, following a principle of *empowerment*, it hypothesises to encourage more awareness by beneficiaries toward the donation system and its functioning. With this goal, the *Smart Food Hub* imagines that the food parcel could be *customised* to the individual or household level, both in its material content (for instance, management software would indicate to volunteers which food to include or exclude based on beneficiaries' data), and in terms of potential *digital content*.

Such digital content may regard, for instance, the sending of information about the origin and nutritional composition of the donated food, but also personal messages from *food donors*, or general advice on job opportunities, training and social events (Fig. 14 | Mock-up of digital screen simulating possible messages sent by food donors via the food parcel packaging). This information is sent together with the package itself, through a QR code automatically generated and printed on the packaging.

The rapid prototyping of the *Smart Food Hub* was supported by both physical and digital mock-ups to prototype the imagined service. In particular, a logistics dashboard interface for donors and volunteers (Fig. 15 | Mock-up of a digital screen simulating the food warehouse management dashboard) and the packaging graphics containing the QR code (Fig. 16 | Mock-up of packaging with QR code containing information and messages on the food parcels) were realised. These fictional supports allowed the simulation of the experience of packing and distributing food parcels and for feedback to be collected from volunteers and Caritas staff.

The activity stimulated the participants' perspectives, generating reflections on the social and public dimensions of food donation systems, and the implications for design in a digital and data-driven innovation scenario of food donation.

The first consideration of the *social dimension* is essentially *descriptive* of the current system. It allows us to see that a food donation system essentially identifies a relationships network in which some people learnt to recognise and accept reciprocal roles. If we read this relationship according to the theoretical perspective known as *service-dominant logic* (Vargo & Lusch, 2004), it can be said that the value of the system is co-created by its actors (social workers, volunteers, beneficiaries).

Starting from this logic, any perspective of innovation should have the

relationship and the co-creation as main goals, before even focusing on the individual elements of the system. The relationship, however, might be fully understood only to the local intelligence of social workers and volunteers involved in this relational system. Introducing new technological solutions without possessing or involving this intelligence risks undermining the existing relationship and thus the value co-creation. For example, as one of the volunteers pointed out, the *transparency* of information proposed as intrinsically positive in the *Smart Food Hub* idea might not be perceived as such by those beneficiaries for whom resorting to food donation represents a social stigma.

The second consideration concerns the *public dimension* of food donation and is *prospective*. If we recognise that the value of a food donation system is co-created in the relationship between the individuals who take part in it, acting prospectively obliges us to interrogate ourselves about the nature – current and potential – of this value. This question not only emerged as central during rapid prototyping, but also throughout the entire design practice of *La Cucina Collaborativa*, which answered by proposing a vision of food donation not as a form of social *assistencialism* (see ch. 4), but as a system for public value creation (Moore, 1995). This normative and value-laden vision starts from a reframing, i.e. a reformulation of the collective perception of public problems and policy solutions related to food poverty and waste (see ch. 6).

As part of this reframing, food donation can be understood not only as a reaction to social inequalities, but as a *laboratory of collective design*, wherein seemingly distant issues, such as environmental sustainability and food as a form of social justice, can be *proactively* addressed (see ch. 2). A reframing of public problems, and the resulting vision, represents a necessary pragmatic act to design any innovation with public value, which should be considered as inherently different from private sector innovation (Fuglsang & Pedersen, 2011).

The hyper-efficiency that the private sector often strives for through technological innovation is not equally desirable, or at least not sufficient, for a system having a public dimension. In other words, delivering more or better meals to beneficiaries is certainly an important incremental innovation, an amelioration of the existing system toward efficiency. However, to *radically* innovate such a system implies striving for the resolution of a social problem it answers to.

Designing in this way requires a definition – not given and necessarily



pluralistic – , of the public problem to which food donation responds to, and the underlying way it is addressed. A possible answer, in the case here considered, is making those who need donated food today progressively independent from it.

What potential might then have data-driven solutions, such as the one proposed by the *Smart Food Hub*, in a system that ultimately does not aspire to efficiency, but rather to become obsolete, along with the need it currently responds to?

The answer, in the writer's opinion, may emerge by taking distance from the dominant idea of *data-driven innovation* and, consequently, abandoning a technocratic and extractivist perspective related to it, connected to the semi-mythical big data narrative<sup>6</sup> (Kazansky et al., 2019). Relevant insights might instead be taken from the international reflection on data for social good (Farmer et al., 2023; Kazansky et al., 2019), which focuses, rather than solely on technology, on the potential of data for collaborative social and public problem-solving. *Data for social good* initiatives formulate interesting premises to conceive new forms of data-driven innovation – for example, the establishing of new roles and forms of collaboration to rebalance the data capacity<sup>7</sup> asymmetry currently existing between the private sector and the public/third sector.

According to this perspective on innovation, the digitalisation of a food donation system – and the data generated by it – might not only regard the data-driven improvements of its current internal mechanisms, as it was suggested by the *Smart Food Hub*, but rather the enabling of inter-organisational, local and innovative processes based on data-centric practices. The goal of such practices would be to provide stakeholders with a better understanding of the public issues touched by a food donation system. Food donation data may *represent* problems and concepts that are commonly associated with it (e.g. poverty), but also others that appear distant (e.g. public health). The public authorities (national or local), as the first that should be interested in this knowledge, could become promoters of data-centric practices in the third sector, thus realising a digital agenda relevant to local contexts and their needs.

In this scenario, the political and democratic challenge of defining public problems remains central. Even when data will be more accessible and data capacities improve in third-sector systems – such as food donation – technology alone will not be able to define the boundaries of the problem to which public policies must respond.

This definition depends, first and foremost, on political judgement, through

which to decide what is the cause of the problem and what is part of the solution is also the first step for deciding what data really matters when it comes to innovating food donation systems. The hope is that for those systems, characterised by social and public dimensions, this definition could be both participatory in its process and pluralistic in its resulting vision.

#### NOTE/ ENDNOTES

**[1]** *La Cucina Collaborativa* ha raggiunto, nell'arco di circa 10 settimane, circa 100 individui tra loro connessi attraverso quello che la ricerca ha chiamato il *sistema del dono alimentare*. Con questo termine si intende il sistema logistico e di servizio che la Caritas Reggiana realizza nel territorio della sua diocesi. In concreto, il sistema consta di diversi elementi formali ed informali (v. cap. 3 per una mappatura del sistema prodotta durante la ricerca).

*La Cucina Collaborativa reached, over a period of about 10 weeks, about 100 individuals connected through what has been labelled the food donation system. The term defines the logistical and service system that Caritas Reggiana has realised within the territory of the Reggio Emilia diocese. Concretely, the donation system encompasses several formal and informal elements (see ch. 3 for a mapping of the system produced during the research).*

**[2]** Questa distinzione rimanda ad una articolazione del design la disciplina non più solo come elemento nel paradigma del mercato, ma come risposta alla sfera dei bisogni sociali. Per cogliere i tratti salienti di questa evoluzione, si veda la raccolta di testi curata da Elizabeth Resnick (2019). *This distinction refers to a rearticulation of design no longer seen only as an element within the market paradigm, but as a response to the sphere of social needs. To grasp the salient traits of this evolution, see the collection of texts edited by Elizabeth Resnick (2019).*

**[3]** Concepire il progetto come una *pratica clinica* significa identificare il *design* come processo contestuale interattivo, negoziale e situato (Maffei, 2010). *Conceiving design as a clinical practice means identifying design as an interactive, negotiated and situated contextual process (Maffei, 2010).*

**[4]** Per *prototipazione rapida* si intende una tecnica di co-design il cui scopo è permettere di simulare e ricevere *feedback* su un'idea di prodotto o servizio prima che questa sia pienamente realizzata (Miettinen & Koivisto, 2009). Al contrario della prototipazione tradizionale, la prototipazione rapida non è orientata alla produzione di un prodotto, ma si focalizza sull'ideazione e generazione di idee insieme agli utenti (Sanders & Jan Stappers, 2016).

*Rapid prototyping refers to a co-design technique whose purpose is to allow simulation and feedback on a product or service idea before it is fully realised (Miettinen & Koivisto, 2009). In contrast to traditional prototyping, rapid prototyping is not production-oriented, but rather conception-oriented and idea-generating together with users (Sanders & Jan Stappers, 2016).*

**[5]** La sessione di prototipazione rapida de *La Cucina Collaborativa* è stata progettata e facilitata dal Design Policy Lab, ed ha avuto luogo il 23 Novembre 2021 nella sede di Caritas Reggio Emilia – Guastalla di via Adua a Reggio Emilia, coinvolgendo rappresentanti dello staff e volontari. *The rapid prototyping session of La Cucina Collaborativa was designed and facilitated by the Design Policy Lab, and took place on 23 November 2021 at the Caritas Reggiana headquarters in via Adua in Reggio Emilia, involving staff representatives and volunteers.*

**[6]** Seppur da anni sia stato fortemente criticato da parte una certa letteratura specialistica (Kazansky et al., 2019), il termine *big data*, e l'immaginario di innovazione tecnologica ad esso connesso, sono ancora presenti in larga parte del discorso scientifico e politico riguardante la *data-driven innovation* (Rieder, 2018).

*Although strongly criticised by certain critical literature for several years (Kazansky et al., 2019),*

the term *big data*, and the associated imaginary of technological innovation, remains present in much of the scientific and political discourse concerning data-driven innovation (Rieder, 2018).

**[7]** Con *data capacity* si intende qui la capacità di un'organizzazione di trarre valore dai dati, includendo quindi molti diversi aspetti (p. es.: disponibilità di tecnologia, accesso ai dati, competenze specifiche).

*Data capacity* here refers to the ability of an organisation to derive value from data, thus it includes many different aspects (e.g. availability of technology, access to data, presence of specific skills).

## Oltre La Cucina Collaborativa. Lavorare insieme con lo spreco alimentare

Partecipano:

**Andrea Gollini** Caritas Diocesana Reggio Emilia - Gu

**Daniele Marchi**, Comune di Reggio Emilia

**Federica Severini**, CSV Emilia

**Ivan Lusetti**, Fondazione Pietro Manodori

**Valentina Ammaturo**, Laboratorio Aperto Chiostrì di

Panel moderato

**Stefano Maffei**, Ico di Milano

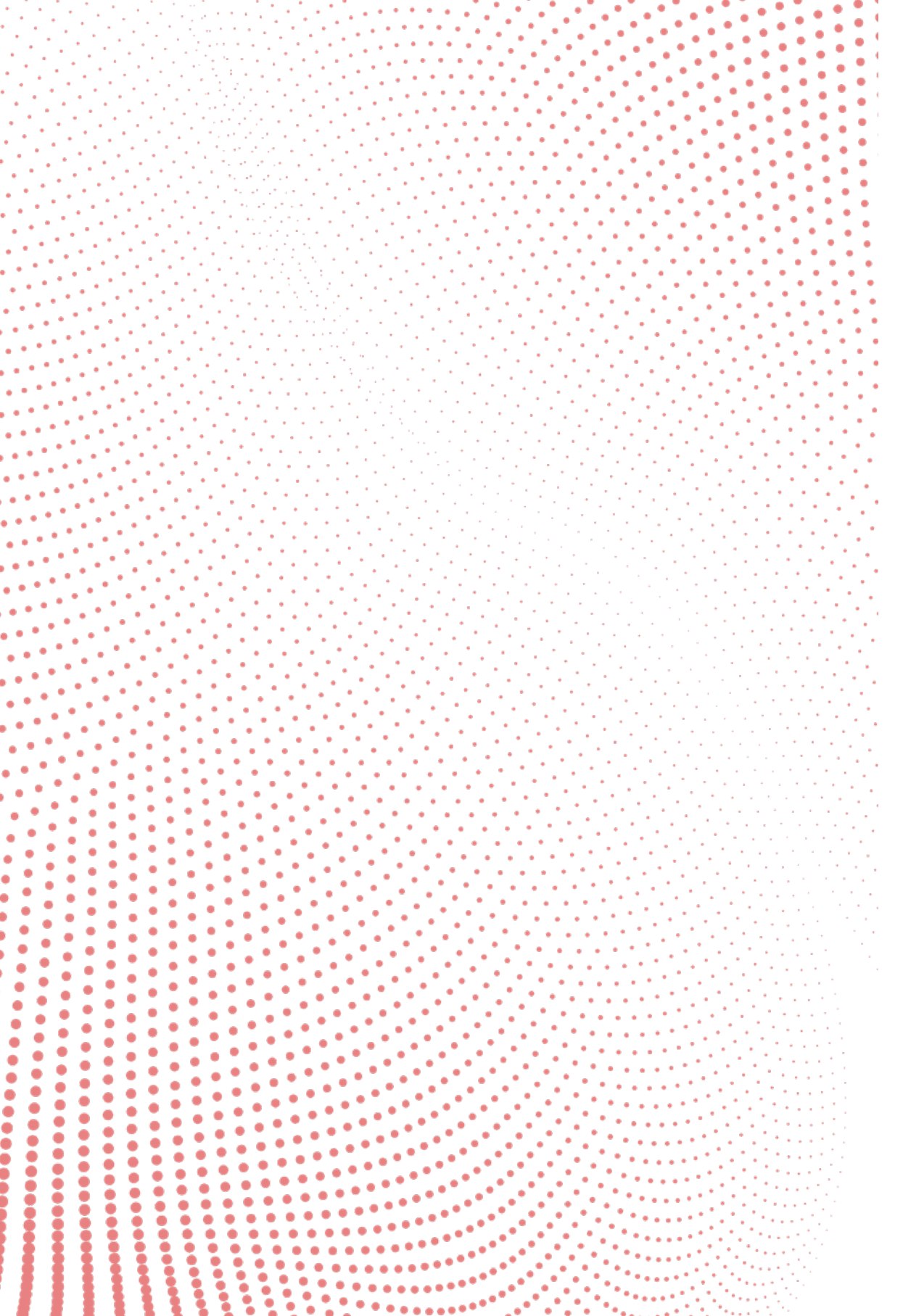


contro  
are

lia - Guastalla

ostri di San Pietro





# 9

## Quali sono i prossimi passi de *La Cucina Collaborativa?*

**Erin McAuliffe**

Dipartimento di Design, Politecnico di Milano

**ITA** *La Cucina Collaborativa* è una delle numerose sperimentazioni a livello locale e regionale che immaginano sistemi alimentari che sono – usando una terminologia propria del *New European Bauhaus* – sostenibili, belli ed inclusivi. Se i nostri sistemi alimentari tendono a sembrare complessi, distanti e poco comprensibili, un certo numero di iniziative, tra le quali questo progetto, hanno cercato più concretamente di coinvolgere le persone nell'apprendimento dei meccanismi dei sistemi del cibo e degli sprechi alimentari, re-immaginando questi sistemi e gestendo l'insieme di azioni locali, colmando in questo modo la distanza che sussiste tra quello accade nell'agricoltura industriale e nei sistemi logistici, e il cibo che mettiamo poi sui nostri piatti.

Uno tra questi esperimenti che ha vinto l'*Earthshot Prize 2021*, è il progetto sugli *Hub di Quartiere* realizzato a Milano, degli spazi urbani dedicati alla raccolta e distribuzione di cibo recuperato dai supermercati per le organizzazioni e i bisognosi. Anche l'approccio di Milano per la *Food Policy* prende in considerazione temi simili a quelli proposti dal *New European Bauhaus* come la sostenibilità e l'inclusione. Il *Consiglio Metropolitano del Cibo* di Milano opera invece in *co-responsabilità* con stakeholder e attori provenienti da ambiti diversi, e i cittadini, per trasformare il sistema alimentare locale. A Bergamo, in Italia, e a Cork, in Irlanda, troviamo anche

sperimentazioni che utilizzano modelli collettivi di governance urbana, che riconoscono l'interdipendenza tra le politiche sul cibo e i sistemi alimentari, in connessione a questioni più ampie legate alla salute, l'urbanistica, l'agricoltura e il turismo (Giambartolomei et al., 2021). Durante l'emergenza COVID-19, abbiamo assistito ad una maggiore consapevolezza rispetto ai temi legati alla povertà alimentare, soprattutto rispetto al loro impatto sui bambini, così come un più ampio dibattito pubblico, e a più consistenti risposte da parte dei governi e dei movimenti che agiscono dal basso.

A partire quindi dalla nostra sperimentazione de *La Cucina Collaborativa*, possiamo riflettere sulle sfide e sulle opportunità che genera questo tipo di esperienza nel trasformare i sistemi alimentari urbani.

*L'importanza delle connessioni e partnership locali.* *La Cucina Collaborativa* non sarebbe stata possibile senza Caritas come partner e senza la relazione che il gruppo di Caritas Reggiana ha con le persone che utilizzano i suoi servizi o si dedicano alle attività di volontariato. Questa relazione di fiducia è stata costruita con il tempo ed è stata la chiave per il successo del progetto. La forte connessione di Caritas con gli stakeholder locali del sistema alimentare, tra cui i funzionari locali e regionali, ha permesso al progetto di raggiungere e coinvolgere voci diverse, nonostante il breve periodo di tempo in cui la ricerca è stata realizzata.

*Trovare le giuste risorse per affrontare i passi successivi.* Se, da un lato, il progetto ha rappresentato una breve sperimentazione di 10 settimane attraverso cui coinvolgere i cittadini come auspicato dal *New European Bauhaus*, dall'altro, siamo ora pronti, con Caritas, a proseguire con uno sviluppo ulteriore, la prototipazione e la messa in opera dell'idea dello *Smart Food Hub*. In tal senso, stiamo al momento esplorando diverse opportunità di supporto e finanziamento, anche attraverso la connessione con altre nostre esperienze di progetto nell'ambito dei sistemi alimentari. È il caso, per esempio, del progetto *Horizon 2020 Reflow*, attraverso cui abbiamo realizzato un progetto pilota di una infrastruttura *smart* per i mercati comunali coperti a Milano. Nell'intraprendere questa sperimentazione, abbiamo realizzato quale fosse l'importanza di comprendere quali risultati fossero veramente raggiungibili rispetto agli obiettivi inizialmente fissati e quali le partnership e le opportunità che ci potranno supportare per lavorare ad uno sviluppo ulteriore.

*Un piano per innescare un meccanismo di scalabilità.* Fin dai primi momenti di discussione del progetto, la conversazione si è subito focalizzata sui possibili piani di scalabilità dei risultati del progetto. Mentre il progetto cercava di realizzare un processo ripetibile e localizzato, eravamo interessati

a svilupparlo tenendo conto della portata di una rete internazionale come Caritas. Ci auspichiamo, una volta che l'idea sarà ulteriormente sviluppata, di poter usufruire della rete di Caritas per portare l'esperienza de *La Cucina Collaborativa* – in termini di processo e di prototipo – in altri contesti.

### **Where next for *La Cucina Collaborativa*?**

**ENG** *La Cucina Collaborativa* is one of many experiments happening at local and regional levels to imagine food systems that are – to use the language of the *New European Bauhaus* – sustainable, beautiful and inclusive. While our food systems may seem complex, distant and opaque to many, a number of initiatives, including this project, have sought to more directly engage people in learning about food systems and food waste, reimagining these systems and governing local actions, and bridging the gap between industrial agricultural and logistics systems and the food on our plates.

One such experiment won the Italian city of Milan the 2021 *Earthshot Prize* for its *Neighbourhood Hubs*, which collect, store and distribute food recovered from supermarkets to organisations and people in need. Milan's approach to *Food Policy* operates on values similar to those of the *New European Bauhaus*, focusing on sustainability and inclusion, and its *Food Council* operates in *co-responsibility* with multidisciplinary stakeholders, actors and residents in transforming the local food system. In Bergamo, Italy and in Cork, Ireland, we also see experiments in collective local governance at the city level, which recognise the interconnection between food policy and food systems to broader issues of health, urbanism, agriculture and tourism (Giambartolomei et al., 2021). Throughout the COVID-19 emergency, we saw an increased awareness of and public debate about food poverty, particularly its impact on children, and both government and grassroots responses.

From the experience of our own experimentation in *La Cucina Collaborativa*, we can reflect on the challenges and opportunities for such experiments in transforming urban food systems.

*The importance of local connection and partnerships.* *La Cucina Collaborativa* would not have been possible without the partnership with Caritas Reggiana and the relationship the Caritas team has with the people who make use of and volunteer in its food services. This relationship of trust had been



built over time, and was key to the success of the project. Caritas's strong relationship with local food system stakeholders, including city and regional officials, meant that the project could engage with many voices, despite the short timeframe.

*Resourcing the next steps.* While the project was a short 10-week experiment under the auspices of citizen engagement for the *New European Bauhaus*, we are eager to further develop, prototype and pilot the idea of the *Smart Food Hub* with Caritas. We are exploring funding and support to do so, while also bringing the benefits of our experience with other projects on the food system, such as a smart infrastructure experiment involving Milan's covered markets as part of the Horizon 2020 project *Reflow*. In embarking on this experiment, we recognise the importance of understanding what was achievable within the scope, and the partnerships and opportunities that could help us develop it further.

*A plan for scale out success.* From the beginning of discussing the project, there were already conversations about the *scale out* plans for whatever might emerge from it. While the project looked to develop a repeatable, localised process, we were excited to develop this with the reach of an international network like Caritas in mind. We still hope to, once the idea is further developed, leverage the Caritas network to bring *La Cucina Collaborativa* – as both a process and a prototype – to other regions.

#### NOTE/ ENDNOTES

[1] Si veda: <https://foodpolicymilano.org/>.  
See: <https://foodpolicymilano.org/>.

[2] Si veda: <https://reflowproject.eu/pilots/milan/>.  
See: <https://reflowproject.eu/pilots/milan/>.



## BIBLIOGRAFIA/ REFERENCES

### CAPITULO 2/ CHAPTER 2

Caron, P., Ferrero y de Loma-Osorio, G., Nabarro, D., Hainzelin, E., Guillon, M., Andersen, I., Arnold, T., Astralaga, M., Beukeboom, M., Bickersteth, S., Bwalya, M., Caballero, P., Campbell, B., M., Divine, N., Fan, S., Frick, M., Friis, A., Gallagher, M., Halkin, J.-P., ... Verburg, G. (2018). Food systems for sustainable development: proposals for a profound four-part transformation. *Agronomy for Sustainable Development*, 38 (4), 41. <https://doi.org/10.1007/s13593-018-0519-1>

Eriksen, P.J. (2008). Conceptualizing food systems for global environmental change research. *Global Environmental Change*, 18 (1), 234–245. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002>

Galli, F., Proserpi, P., Favilli, E., D'Amico, S., Bartolini, F., Brunori, G. (2020). How can policy processes remove barriers to sustainable food systems in Europe? Contributing to a policy framework for agri-food transitions. *Food Policy*, 96, 1-15. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2020.101871>

Gillespie, S., van den Bold, M. (2017). Agriculture, food systems, and nutrition: meeting the challenge. *Global Challenges*, 1(3), 1600002. <https://doi.org/10.1002/gch2.201600002>

Hebinck A., Zurek, M., Achterbosch, T., Forkman, B., Kuijsten, A., Kuiper, M., Nørrung, B., van't Veer, P., Leip, A. (2021). A Sustainability Compass for policy navigation to sustainable food systems. *Global Food Security*, 29 (2021). <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2021.100546>

Ingram, J., Ajates, R., Arnall, A., Blake, L., Borrelli, R., Collier, R., de Frece, A., Häslar, B., Lang, T., Pope, H., Reed, K., Sykes, R., Wells, R., White, R. (2020). A future workforce of food-system analysts. *Nature Food* (1), 9–10. <https://doi.org/10.1038/s43016-019-0003-3>

Kugelberg, S., Bartolini, F., Kanter, D.R., Milford, A.B., Pira, K., Sanz-Cobena, A., Leip, A. (2021). Implications of a food system approach for policy agenda-setting design. *Global Food Security*, 28(2021), 100451. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100451>

Lang, T., Mason, P. (2017). Sustainable diet policy development: implications of multicriteria and other approaches. 2008–2017. *Proceedings of the Nutrition Society*. 77(3), 331–346. <https://doi.org/10.1017/S0029665117004074>

Papanek, V. (1971). *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change*. Pantheon Books.

Recanati, F., Maughan, C., Pedrotti, M., Dembska, K., Antonelli, M. (2019). Assessing the role of CAP for more sustainable and healthier food systems in Europe: a literature review. *Science of the Total Environment*, 653, 908–919. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.10.377>

Rockstrom, J., Edenhofer, O., Gaertner, J., DeClerck, F. (2020). Planet-proofing the global food system. *Nature Food* 1 (1), 3–5. <https://doi.org/10.1038/s43016-019-0010-4>

Termeer, C. J. A. M., Drimie, S., Ingram, J., Pereira, L., & Whittingham, M. J. (2018). A diagnostic framework for food system governance arrangements: The case of South Africa. *NJAS*:

Wageningen Journal of Life Sciences, 84(1), 85–93. <https://doi.org/10.1016/j.njas.2017.08.001>

USDA (2022, June 1). *USDA Announces Framework for Shoring Up the Food Supply Chain and Transforming the Food System to Be Fairer, More Competitive, More Resilient*. [Press release No. 0116.22]. <https://www.usda.gov/media/press-releases/2022/06/01/usda-announces-framework-shoring-food-supply-chain-and-transforming>

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., . . . Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492. [https://10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

#### **CAPITOLO 4 / CHAPTER 4**

Barilla Center for Food & Nutrition (2016). *Eating planet. Food and sustainability: building our future*. Edizioni Ambiente.

FAO, IFAD, UNICEF & WHO (2022). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0639en>

Folgheraiter, F. (2013). *Il delicato equilibrio tra distribuzione di aiuti alimentari e progetto di accompagnamento*. (Relazione preparata per il convegno “Emergenza alimentare o emergenza economica? La risposta della Caritas”, organizzato in occasione della presentazione del Dodicesimo rapporto sulle povertà nella Diocesi di Milano).

Pasini, A., & Raineri, M. L. (Eds) (2016). *Scritti scelti: Teoria e metodologia di social work*. Erickson.

Folgheraiter F. (2007). *La logica sociale dell’aiuto. Fondamenti per una teoria relazionale del welfare*. Erickson.

Garrone, P., Melancini, M., & Perego, A. (2012). *Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità*. Guerini e associati.

Krumer-Nevo, M. (2021). *Speranza radicale: Lavoro sociale e povertà*. Erickson.

Mauss, M., (2002). *Saggio sul dono: Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*. Einaudi.

Winne, M. (2008). *Closing the Food Gap: Resetting the Table in the Land of Plenty*. Beacon Press.

#### **CAPITOLO5 / CHAPTER 5**

European Commission. (2021). *New European Bauhaus: Beautiful, sustainable, together*. [https://new-european-bauhaus.europa.eu/index\\_en](https://new-european-bauhaus.europa.eu/index_en)

#### **CAPITOLO 6 / CHAPTER 6**

Arcuri, S. (2019). Food poverty, food waste and the consensus frame on charitable food redistribution in Italy. *Agriculture and Human Values*, 36(2), 263–275. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-09918-1>

Capano, G., & Galanti, M. T. (2020). From policy entrepreneurs to policy entrepreneurship: Actors and actions in public policy innovation. *Policy & Politics*, 49(3), 321–342. <https://doi.org/10.1332/030557320X15906842137162>

Dorst, K. (2015). *Frame innovation*. The MIT Press. <https://doi.org/10.7551/mitpress/10096.001.0001>

European Commission. (n.d.). *European Food Loss and Waste Prevention Hub*. Retrieved 27 October 2022, from [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/IT](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/eu-member-state-page/show/IT)

European Commission. (2021). *New European Bauhaus: Beautiful, sustainable, together*. [https://new-european-bauhaus.europa.eu/index\\_en](https://new-european-bauhaus.europa.eu/index_en)

Giambartolomei, G., Forno, F., & Sage, C. (2021). How food policies emerge: The pivotal role of policy entrepreneurs as brokers and bridges of people and ideas. *Food Policy*, 103, 102038. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102038>

Mesiranta, N., Närvänen, E., & Mattila, M. (2022). Framings of Food Waste: How Food System Stakeholders Are Responsibilized in Public Policy Debate. *Journal of Public Policy & Marketing*, 41(2), 144–161. <https://doi.org/10.1177/07439156211005722>

Schön, D. A., & Rein, M. (1994). *Frame reflection: Toward the resolution of intractable policy controversies*. Basic Books.

van der Bijl–Brouwer, M. (2019). Problem framing expertise in public and social innovation. *She Ji*, 5(1), 29–43. <https://doi.org/10.1016/j.sheji.2019.01.003>

## CAPITOLO 7/ CHAPTER 7

Bucher, T. (2018). *If...then: Algorithmic power and politics*. Oxford University Press.

Cipolla, C., & Manzini, E. (2009). Relational Services. *Knowledge, Technology & Policy*, 22(1), 45–50. <https://doi.org/10.1007/s12130-009-9066-z>

Concilio, G., Marsh, J., Molinari, F., & Rizzo, F. (2016). Human smart cities: A new vision for redesigning urban community and citizen's life. *Advances in Intelligent Systems and Computing*, 364, 269–278. [https://doi.org/10.1007/978-3-319-19090-7\\_21](https://doi.org/10.1007/978-3-319-19090-7_21)

Costanza–Chock, C. (2020). *Design Justice: Community–led practices to build the worlds we need*. The MIT Press.

Cottam, H. (2018). *Radical help: How we can remake the relationships between us and revolutionise the welfare state*. Hachette UK.

European Commission. (2019). *Ethics guidelines for trustworthy AI*. Publications Office.

Jégou, F., & Manzini, E. (2003). *Sustainable Everyday: Scenarios of Urban Life*. Edizioni Ambiente.

Lember, V., Brandsen, T., & Tönurist, P. (2019). The potential impacts of digital technologies on co–production and co–creation. *Public Management Review*, 21(11), 1665–1686. <https://doi.org/10.1080/14719037.2019.1619807>

Morozov, E., & Bria, F. (2018). *Rethinking the smart city: Democratizing urban technology*. The Rosa Luxemburg Foundation.

Nishant, R., Kennedy, M., & Corbett, J. (2020). Artificial intelligence for sustainability: Challenges, opportunities, and a research agenda. *International Journal of Information Management*, 53(April), 102104. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2020.102104>

OECD. (2019). *Artificial Intelligence in Society*. OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/eedfee77-en>

## CAPITOLO 8/ CHAPTER 8

Arnstein, S. R. (1969). A ladder of citizen participation. *Journal of the American Institute of planners*, 35(4), 216–224. <https://doi.org/10.1080/01944366908977225>

Brown, J. S., & Duguid, P. (2000). Balancing act: how to capture knowledge without killing it. *Harvard Business Review*, 78(3), 73–80, 212.

Farmer, J., McCosker, A., Albury, K., & Aryani, A. (2023). Introduction. In J. Farmer, A. McCosker, K. Albury, & A. Aryani (Eds.), *Data for Social Good: Non-Profit Sector Data Projects* (pp. 1–26). Springer Nature Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-19-5554-9\\_1](https://doi.org/10.1007/978-981-19-5554-9_1)

Kazansky, B., Torres, G., van der Velden, L., Wissenbach, K., & Milan, S. (2019). Data for the Social Good: Toward a Data-Activist Research Agenda. In A. Daly, S. K. Devitt, & M. Mann (Eds.), *Good data* (pp. 244–259). Institute of Network Cultures. [https://networkcultures.org/wp-content/uploads/2019/01/Good\\_Data.pdf](https://networkcultures.org/wp-content/uploads/2019/01/Good_Data.pdf)

Miettinen, S., & Koivisto, M. (2009). *Designing services with innovative methods*. Savonia University of Applied Sciences.

Moore, M. H. (1995). *Creating public value: Strategic management in government*. Harvard university press.

OECD. (2015). *Data-Driven Innovation: Big Data for Growth and Well-Being*. OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/9789264229358-en>

Resnick, E. (Ed.). (2019). *The social design reader*. Bloomsbury Publishing.

Rieder, G. (2018). Tracing Big Data imaginaries through public policies: the case of the European Commission. In Sætnan, A.R., Schneider, I., & Green, N. (Eds.), *The politics of big data: big data, big brother?* (pp. 89–109). Routledge.

Sanders, E. B.-N., & Jan Stappers, P. (2017). *Co-creation and the new landscapes of design*. *Design: Critical and Primary Sources*, March, 1–16. <https://doi.org/10.5040/9781474282932.0011>

Vargo, S. L., & Lusch, R. F. (2004). Evolving to a New Dominant Logic for Marketing. *Journal of Marketing*, 68(1), 1–17. <https://doi.org/10.1509/jmkg.68.1.1.24036>

## CAPITOLO 9/ CHAPTER 9

Giambartolomei, G., Forno, F., & Sage, C. (2021). How food policies emerge: The pivotal role of policy entrepreneurs as brokers and bridges of people and ideas. *Food Policy*, 103, 102038. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102038>

THE UNIVERSITY OF MICHIGAN  
700 TAPSCOTT DRIVE  
ANN ARBOR, MI 48106-1000

2. MORE MESSAGE

COMMUNITY  
PROVIDE

COMMUNITY

COMMUNITY

COMMUNITY  
PROVIDE

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

COMMUNITY  
PROVIDE  
ALL IN  
HARD & DRIVING  
PH. 311.1111

...a cui potrebbe dipendere la sua implementazione.



## LECOSISTEMA DI ATTORI

Chi eroga il servizio?

Chi sono gli altri attori partner e quali competenze mettono in gioco?

CAFF

Produttori

LOCALI





Finito di stampare nel mese di marzo 2023  
da La Serigrafica S.r.l. - Buccinasco - MI



Perché parlare di cibo e di sistemi alimentari è diventato sinonimo di una discussione sulla giustizia sociale? E cosa c'entra questo con il tema del dono alimentare?

I sistemi alimentari compenetrano i nostri sistemi di vita e li influenzano profondamente. Le differenze che esistono nella possibilità di accesso, conoscenza e uso di questi sistemi sono le stesse che ci impongono di considerare il diritto di accessibilità a sistemi alimentari sani e sostenibili come un diritto fondamentale per costituire individui e società migliori.

*Why talking about food and food systems has become synonymous with a discussion of social justice?*

*Food systems interpenetrate our life systems and profoundly influence them. The differences in the possibility of access to, knowledge of, and use of these systems are the same ones that require us to consider the right to access healthy and sustainable food systems as a fundamental right to constitute better individuals and societies.*

Questo libro è scritto in italiano e inglese.  
*This book is in Italian and English.*