

UN'ALTERNATIVA ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE:
STAZIONE CENTRALE

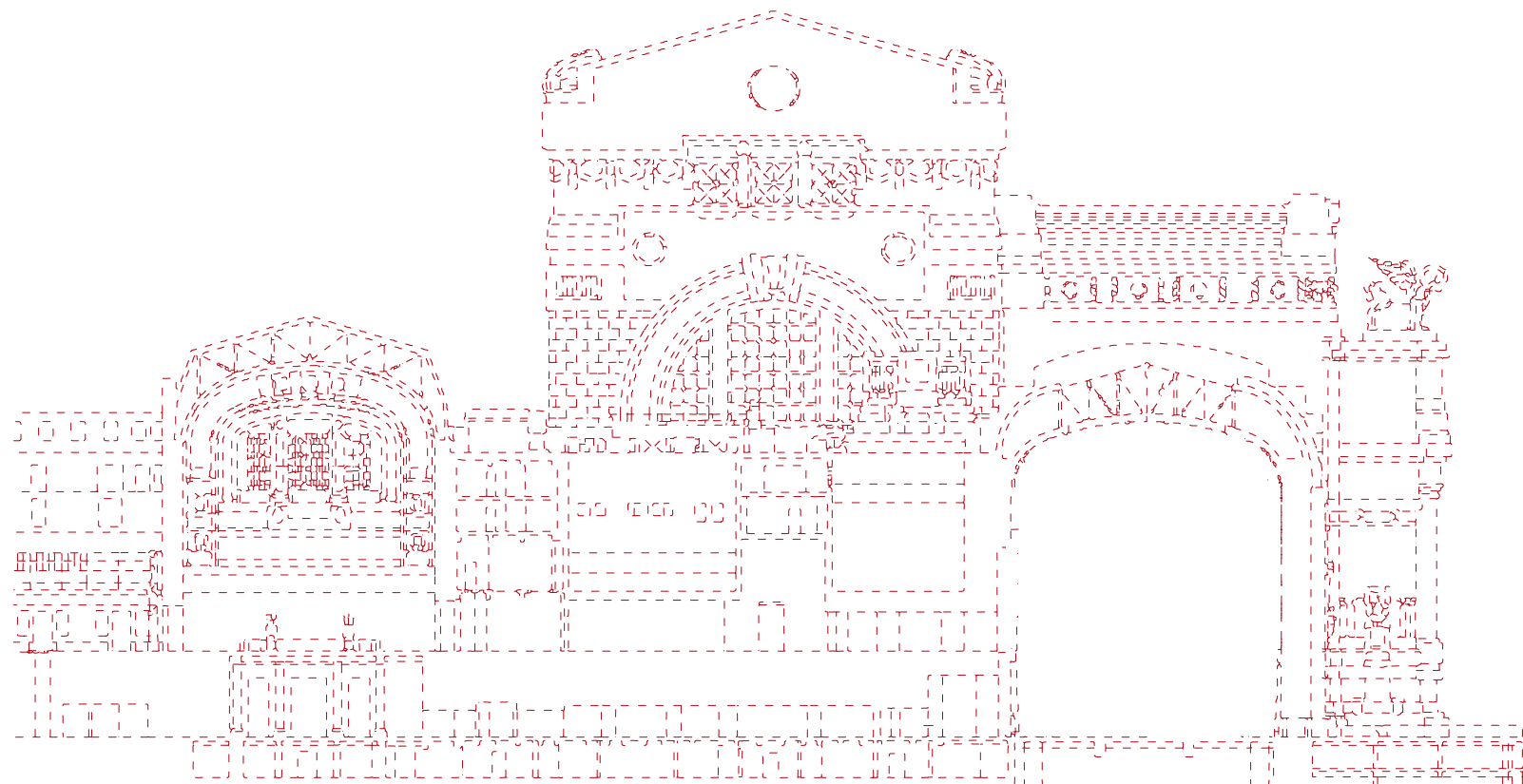




Foto: Lavori in corso di Stazione Centrale, 1930



Foto: Stazione Centrale, navata centrale dei binari



Foto: Stazione Centrale, Atrio delle Carrozze 2010

Le vicende che portarono al progetto ed alla realizzazione della Stazione Centrale di Milano, furono piuttosto lunghe, e complesse quanto questo edificio imponente e variegato, nel quale la monumentalità si doveva e si deve tutt'oggi coniugare con la funzione a cui esso è destinato. Queste vicende vengono qui descritte in modo necessariamente molto sommario, ma il lettore curioso di conoscerle in maggior dettaglio può rivolgersi agli ottimi riferimenti, ai quali sono principalmente debitore. La decisione di costruire la stazione scaturì, come si è visto, dalla necessità tecnica di un complesso riordino delle ferrovie milanesi, ma l'importanza simbolica dell'opera non sfuggì a chi ne aveva progettato la funzione, così che fin dagli inizi fu chiaro lo sforzo di trovare, tramite un concorso pubblico, una soluzione anche esteticamente degna dell'opera stessa.

Nel dicembre del 1906[1], fu pertanto lanciato il primo "Concorso per la facciata della nuova stazione viaggiatori". Al programma del concorso erano allegati dei dettagliati progetti dimensionali e funzionali della nuova stazione,

predisposti dai tecnici delle FF.SS., che già definivano gli spazi per gli arrivi e le partenze, l'atrio centrale della biglietteria, ecc., ed anche la presenza di un grande albergo: questi piani non lasciavano quindi ai concorrenti molti spazi, salvo per la parte architettonica/decorativa.

Dopo sette mesi si riunì la commissione designata a giudicare i progetti, presieduta dall'architetto milanese Camillo Boito, preside della locale Accademia di Belle Arti; la commissione scartò ben dieci dei diciassette progetti presentati perché "non soddisfano alle condizioni del programma... o non rispondono nel loro insieme alle esigenze dell'arte applicata allo speciale soggetto", e non aggiudicò né il primo né il secondo premio, pur segnalandone due progetti come i più meritevoli.

320.000

viaggiatori che vi transitano al giorno

Fonte: Grandi Stazioni

DESTINAZIONE SPOSTAMENTI PER STUDIO/LAVORO PER CLUSTER URBANI



4000 2000 1000 500 0m
SCALE

Intervalli (valori assoluti)

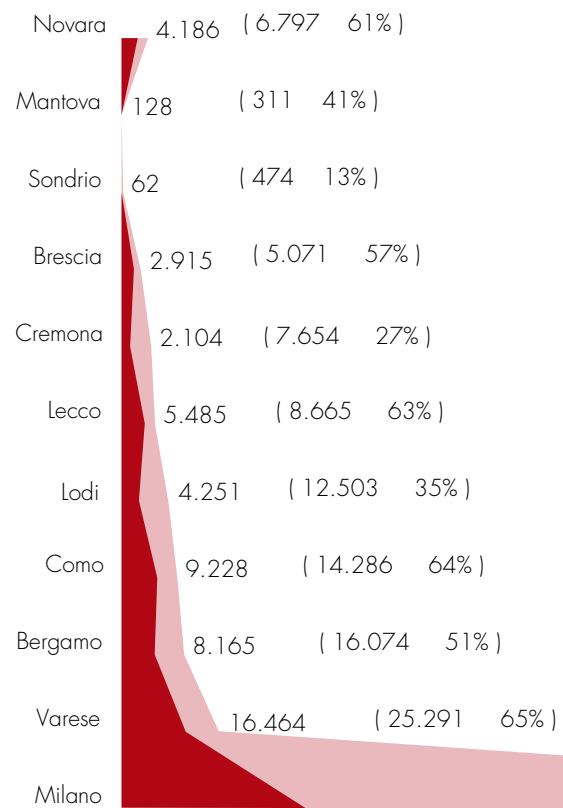
- 200 e oltre
- 50 - 199
- 20 - 49
- 0 - 19

Fonte: Comune di Milano

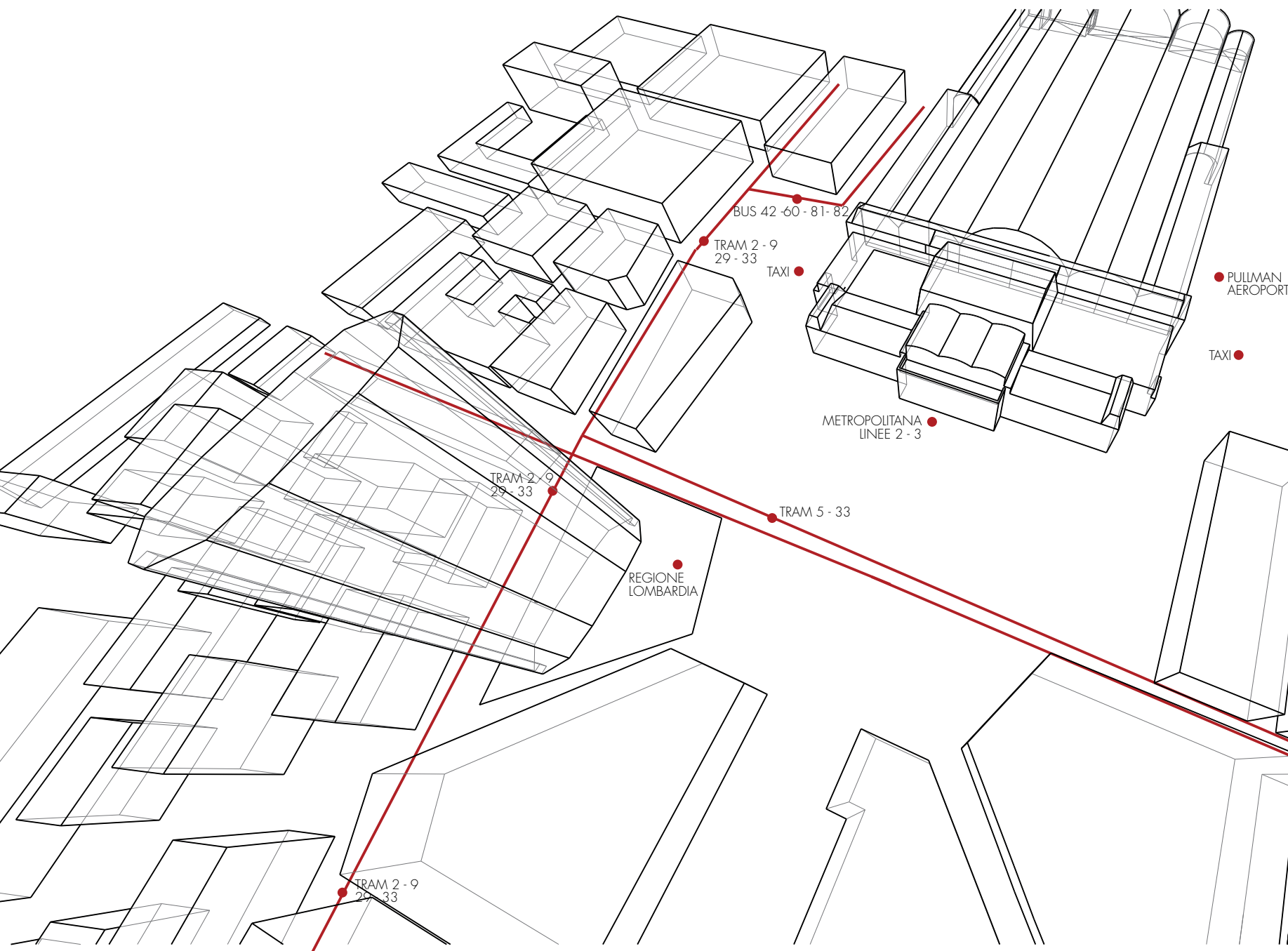
ORIGINE E DIMENSIONE DEL PEDOLARISMO VERSO MILANO VIA TRENO

99.790

pendolari entrano a Milano via treno al giorno

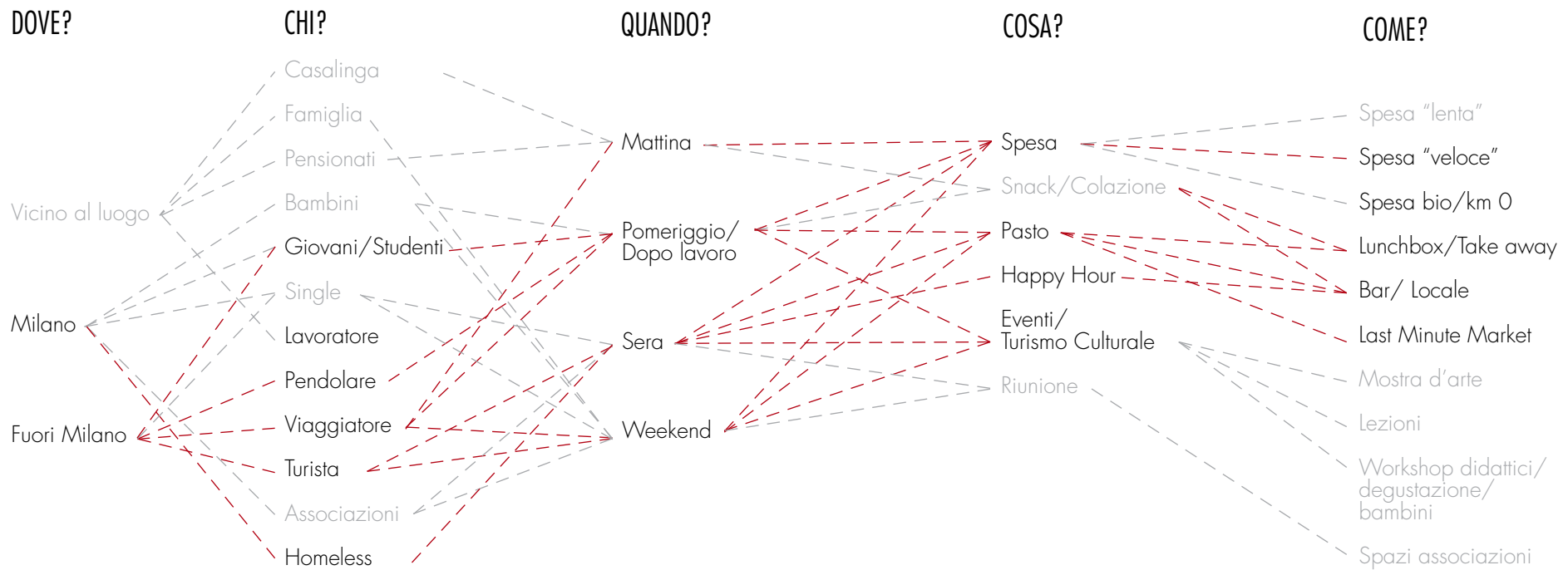
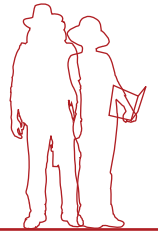
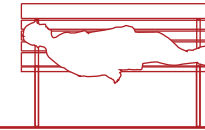
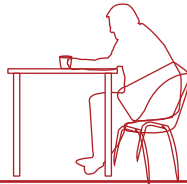
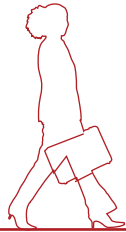
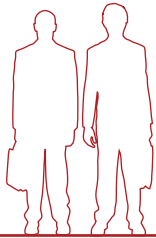


Fonte: Comune di Milano



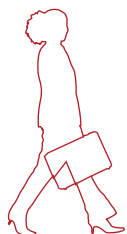
PUNTI DI FORZA: Stazione Centrale è stato un polo fortissimo nello sviluppo della città, attorno ad essa sono cresciuti un enorme settore terziario, gli uffici sono in gran lunga più numerosi delle abitazioni. Durante il giorno è densamente popolato da lavoratori. Essendo la maggiore stazione milanese e la seconda in Italia, Stazione Centrale è al centro del sistema di trasporti milanesi e non solo. Essa è infatti una tappa obbligata per molti spostamenti via treno che necessitano cambi treno durante i quali il viaggiatore si trova proprio nella stazione.

PUNTI DI DEBOLEZZA: Stazione Centrale è poco vissuta dai cittadini ma molto maggiormente dai senzatetto e immigrati. La recente riqualificazione offre una vasta gamma di negozi, perlopiù dedicati alla moda. Pochi luoghi di ristorazione e quasi nessun luogo per la spesa quotidiana.





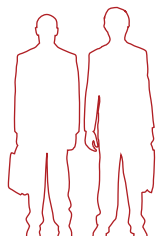
Il viaggiatore rappresenta l'utente di passaggio in Stazione Centrale, scende dal treno e aspetta il giusto tempo per prendere la coincidenza, ad ora di pranzo, invece del solito panino, viene attratto da alcune insegne curiose ed entra nel supermercato "Non solo cibo", qui ci sono delle lunchbox pronte per un pasto veloce.



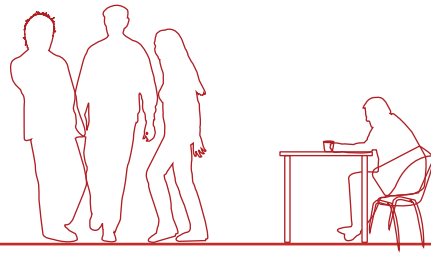
Il pendolare passa ogni giorno per Stazione Centrale, di solito va di fretta e non sosta. Quando esce tardi dal lavoro e non ha tempo di fare la solita spesa passa da "Non solo cibo" per far la spesa per la settimana, è comodo perchè non è un luogo dove ci si deve recare appositamente, è sulla strada verso casa. Finita la spesa il pendolare prende il sacchetto e si dirige verso il treno che lo porterà a casa.



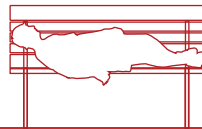
Il turista si ferma a Milano per più giorni e Stazione Centrale è lo snodo infrastrutturale anche per chi arriva in aereo, la stazione diventa quindi punto di partenza per visitare la città. Il turista cerca un luogo nuovo per mangiare, in stazione trova una cartina che gli spiega i vari posti in cui è stato creato il servizio di lunchbox con alimenti a filiera ridotta, un modo salutare e innovativo per degustare i prodotti tipici del luogo. Anche in vista di Expo 2015 "Non solo cibo" può diventare un buon punto per i percorsi del gusto che si possono creare collegati per il fuori Expo.



Le zone limitrofe a Stazione Centrale sono per la maggior parte occupate da uffici, i lavoratori che escono dall'ufficio a ora di pranzo sono quindi in numero considerevole. Essi cercano un pasto sano, poichè ogni giorno sono costretti a mangiare fuori casa, entrare in "Non solo cibo" è conveniente perchè si possono comprare le verdure e tagliarle direttamente lì grazie a una piccola postazione cucina, oppure ci sono i piatti pronti che possono essere portati via. Infine l'ambiente è carino e si può imparare qualcosa sugli aspetti spesso non considerati del cibo: qualità, provenienza, metodi di coltivazione.

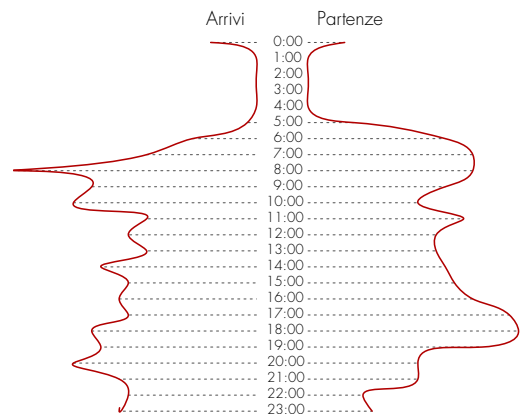


Nel pomeriggio, dopo le lezioni, i giovani studenti, cercano un posto tranquillo dove poter sostare, "Non solo cibo" offre un posto dove si può bere una bevanda e rimanere lì seduti anche tutto il pomeriggio. Offrendo un servizio wi-fi e un orario di apertura dalle 7 alle 23 il supermercato diventa anche un luogo di aggregazione, soprattutto nei giorni festivi in cui le biblioteche sono chiuse.

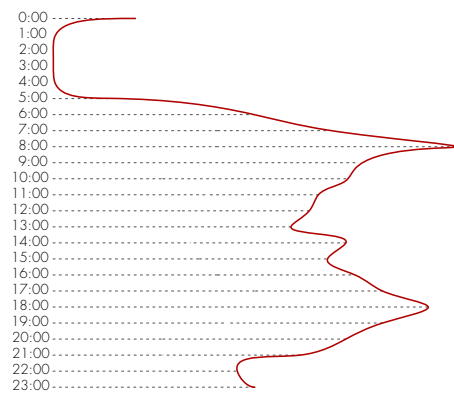


Il senza tetto sono molti in Stazione Centrale e gli sprechi di un supermercato sono solitamente molto alti, quindi a fine giornata, durante l'orario di chiusura, quando riforniscono gli scaffali la parte invenduta, ma non rovinata, della merce la si mette da parte per quel che viene chiamato Last Minute Market, ovvero le mense dei poveri. Ne è presente una, il centro Exodus, in una delle gallerie che attraversano stazione centrale.

AFFLUENZA ORARIA PASSEGGERI

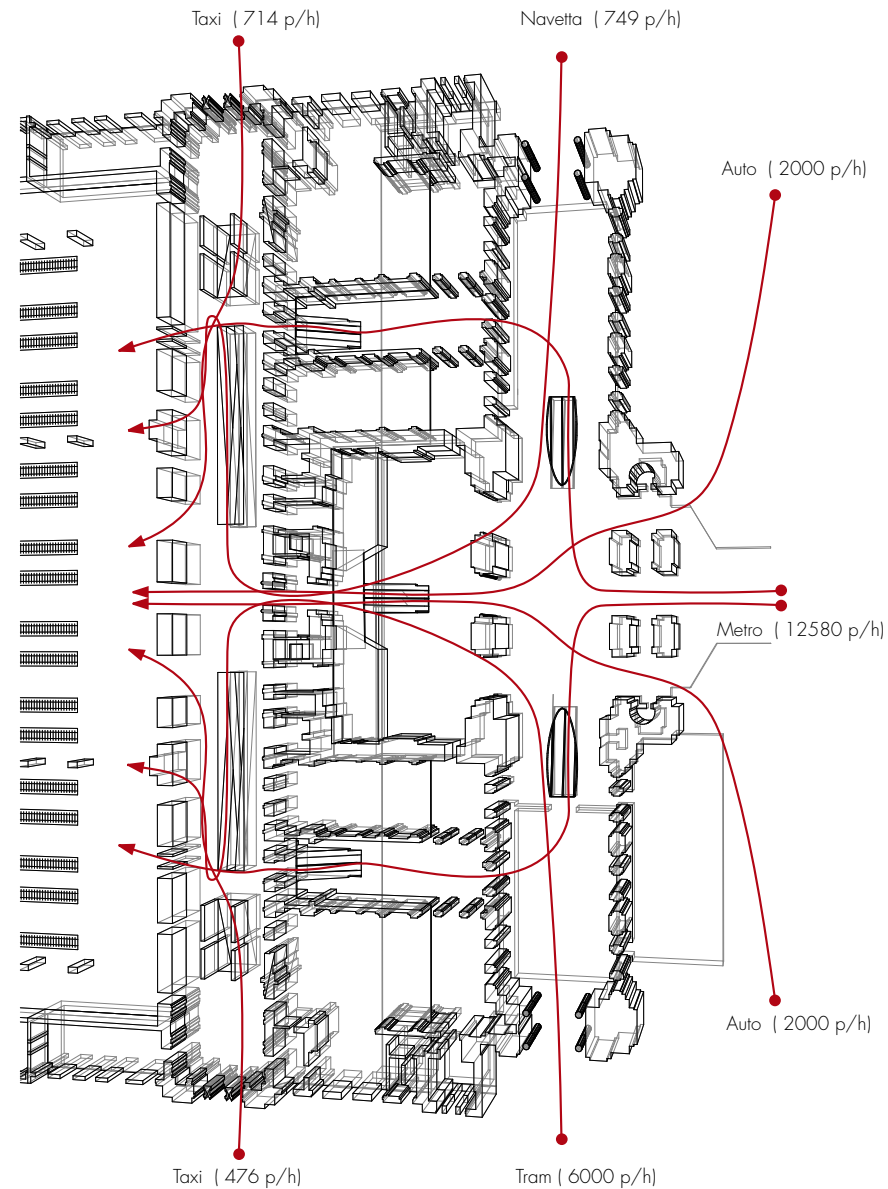


Affluenza viaggiatori

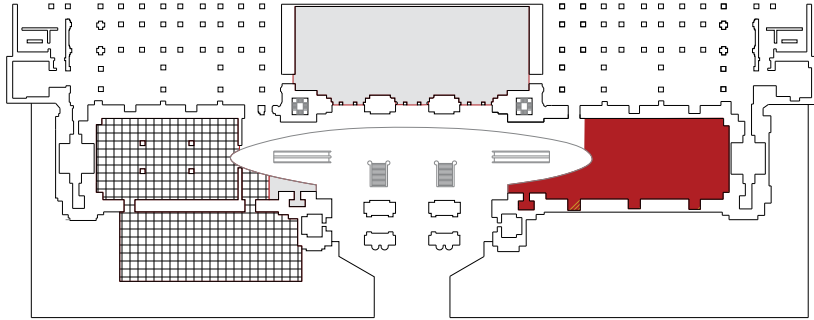


Tra il 2005 e il 2010 Stazione Centrale è stata sottoposta a profondi lavori che hanno stravolto l'organizzazione funzionale originaria. I flussi dei viaggiatori sono stati ripensati: se prima i flussi erano pensati per essere più rapidi possibili, ora i percorsi sono diventati più intricati. Questo perchè Stazione Centrale è stata riconfigurata con una forte impronta commerciale; boutique di moda, spazi ristoro e centri benessere dominano gli spazi della stazione. Il flusso principale, passante per lo scalone principale al centro del salone delle biglietterie, è stato sostituito da una serie di rampe poste sul retro. Sia i flussi provenienti dalla metropolitana che i flussi laterali dei taxi e tram vengono fatti confluire nelle ali laterali. In questa maniera i viaggiatori sono indotti a passare di fronte alle vetrine dei negozi in maniera da stimolare gli acquisti. Lo stesso discorso vale per le attività poste esattamente di fronte ai binari dei treni che si trovano in una collocazione particolarmente favorevole. In questa nuova configurazione restano però degli spazi ancora privi di funzione, tre per la precisione. Due posti nell'ala di sinistra, posti uno sopra l'altro al piano terra e primo, e un terzo nel seminterrato, questi due ambienti dell'ala sinistra. Attualmente Stazione Centrale è un ibrido tra un luogo di viaggio e un centro commerciale.

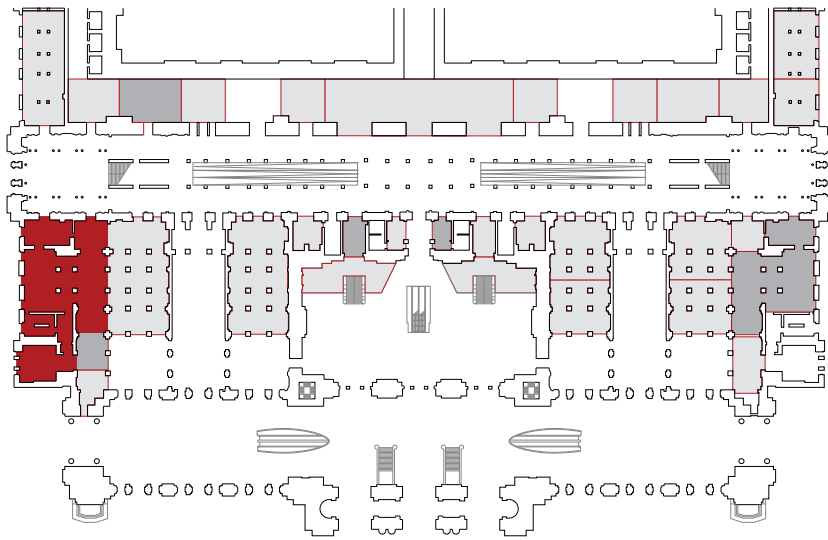
PRINCIPALI FLUSSI PASSEGGERI



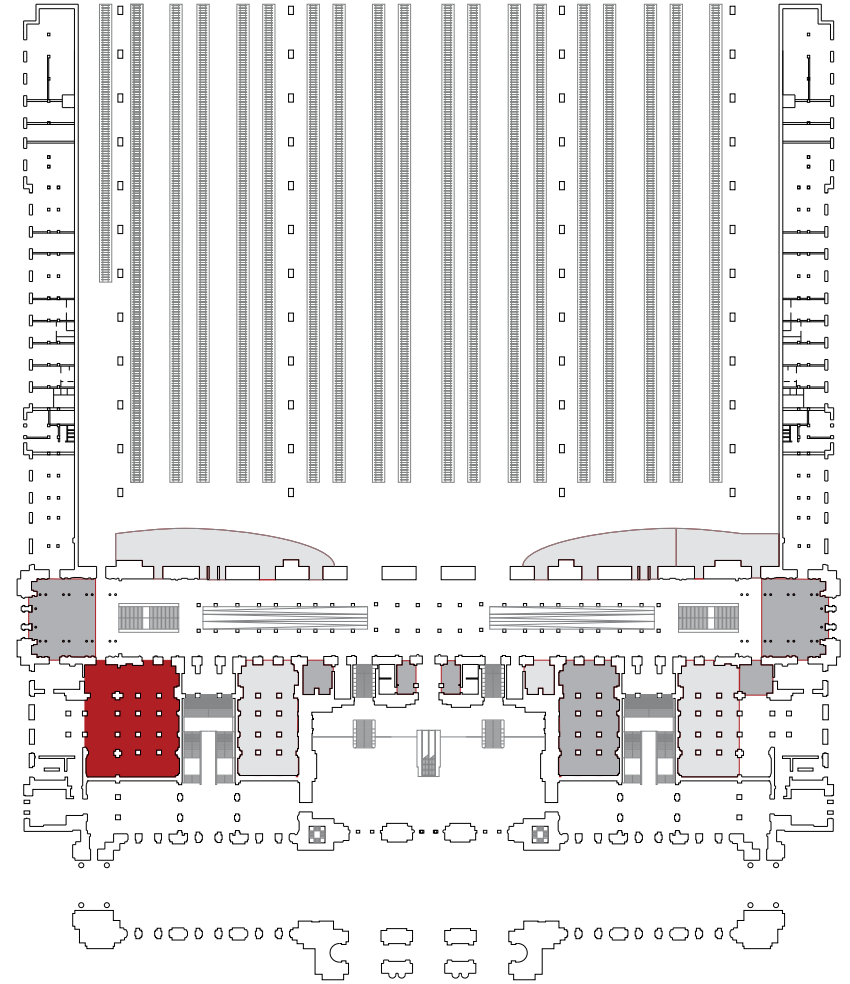
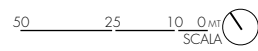
ANALISI SPAZI COMMERCIALI ATTUALI



Livello Metropolitana



Livello Terreno



Livello Binari



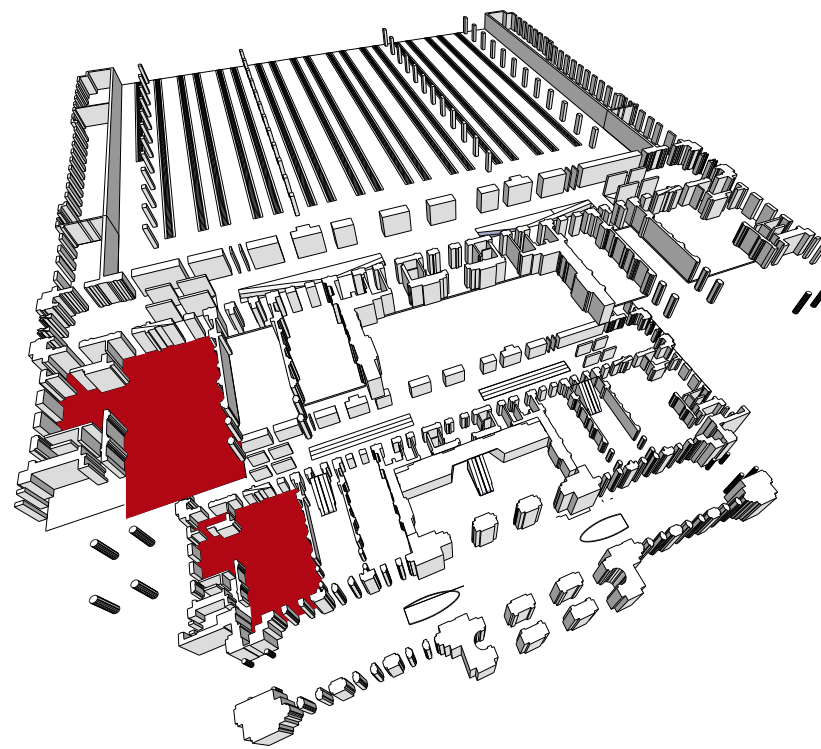
Stazione Centrale è senza dubbio un contesto anomalo per un supermercato inteso in senso tradizionale. Pur essendo un luogo frequentato da una quantità enorme di persone, resta essenzialmente un luogo di transito, relativamente privo di residenze nei dintorni ma al tempo stesso posto al centro di uno delle aree più dense di uffici della città. La sua popolazione quotidiana è composta in gran parte da lavoratori, dei quali una buona parte che si sposta in treno o metro e che la sera lasciano la città per far ritorno a casa. Milano, nei pressi di Stazione Centrale, è dunque molto popolata di giorno e quasi vuota la notte. La sua anomalia, ovvero la mancanza di residenti, offre però lo spunto per progettare un supermercato in maniera innovativa, dando un nuovo senso al comprare e consumare il cibo. Tradizionalmente il "fare la spesa" viene visto come una attività praticata nel tempo libero o, più frequentemente, nei giorni non lavorativi. Questa idea al giorno d'oggi è sempre più in conflitto con i ritmi di lavoro odierni più intensi. Per chi lavora fino orario a sera ed oltre, trovare il tempo per fare la spesa

o anche preparare un pasto può diventare problematico. La logica soluzione a questa problematica è appunto pensare un supermercato, posto in un nodo fondamentale del pendolarismo e degli spostamenti interni a Milano. In tal maniera si punta a ridurre la necessità di recarsi al centro commerciale, e dunque ridurre i traffici auto, offrendo al contempo degli standard qualitativi dei prodotti e del luogo architettonico elevati, elementi su cui il supermarket viene a mancare. I prodotti venduti saranno di origine locale, viste le dimensioni del bacino d'utenza sarà necessario estendere la reperibilità all'Italia intera. Il km 0 in questo caso diventerà sarà riferito agli spostamenti in automobile per fare la spesa. L'obiettivo è quello di accostare ai classici supermarket un nuovo modello di grande distribuzione che associ alla qualità la consapevolezza verso le tematiche agro-alimentari. In questa ottica gli utenti saranno accompagnati durante l'acquisto da immagini e grafici informativi divulgativi. Al tema della vendita viene poi accostato quello del consumo del cibo per offrire un servizio completo. Il supermercato così diventa al piano superiore un locale bar

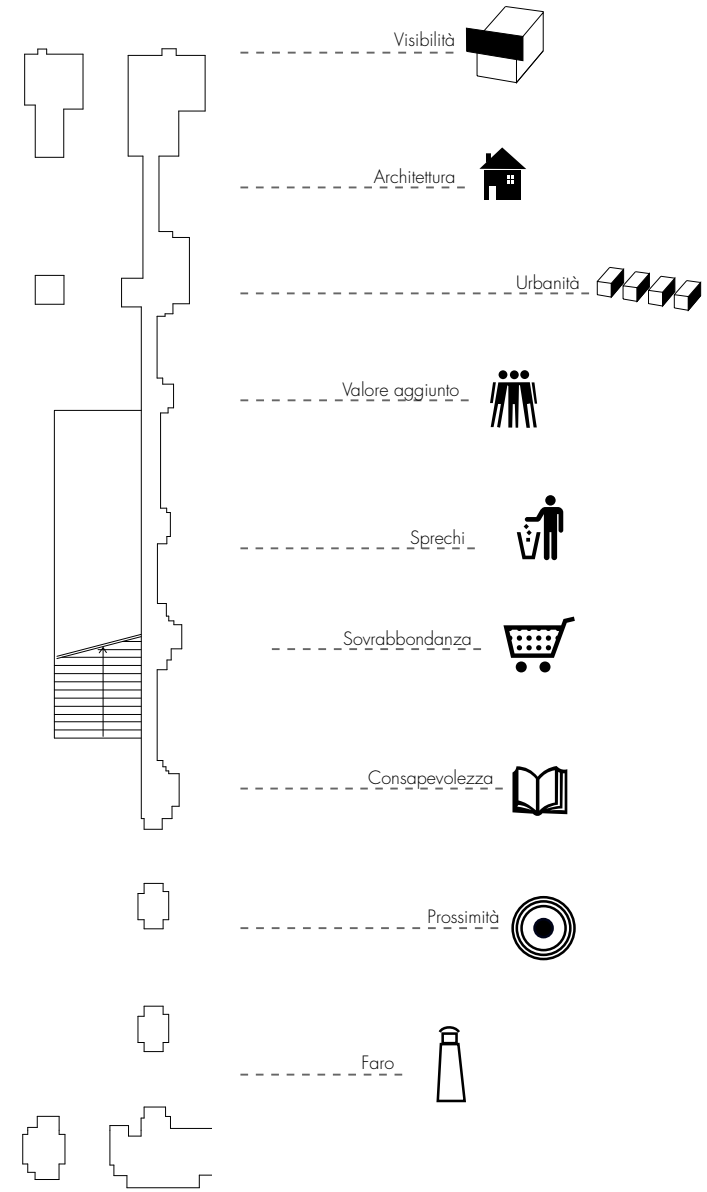
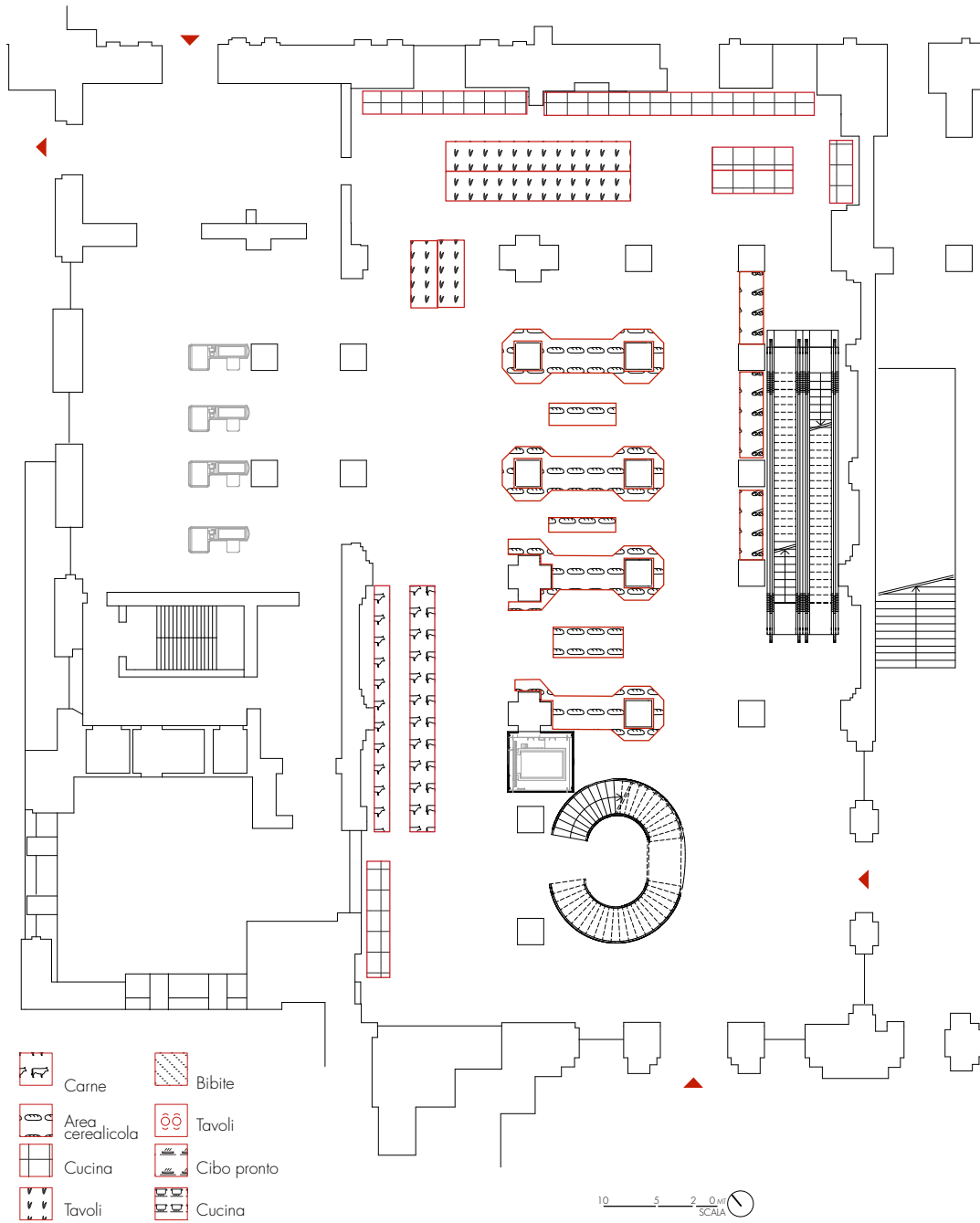
dove i lavoratori possono pranzare con cibi a km 0. Per i pendolari poi viene data la possibilità di acquistare lunchbox con cibi caldi attraverso percorsi veloci uscendo direttamente sul piano dei binari. Infine i viaggiatori che si trovano a Stazione Centrale possono acquistare la stessa lunchbox da consumare eventualmente in treno riempiendo così i tempi morti tra i cambi.

2.772

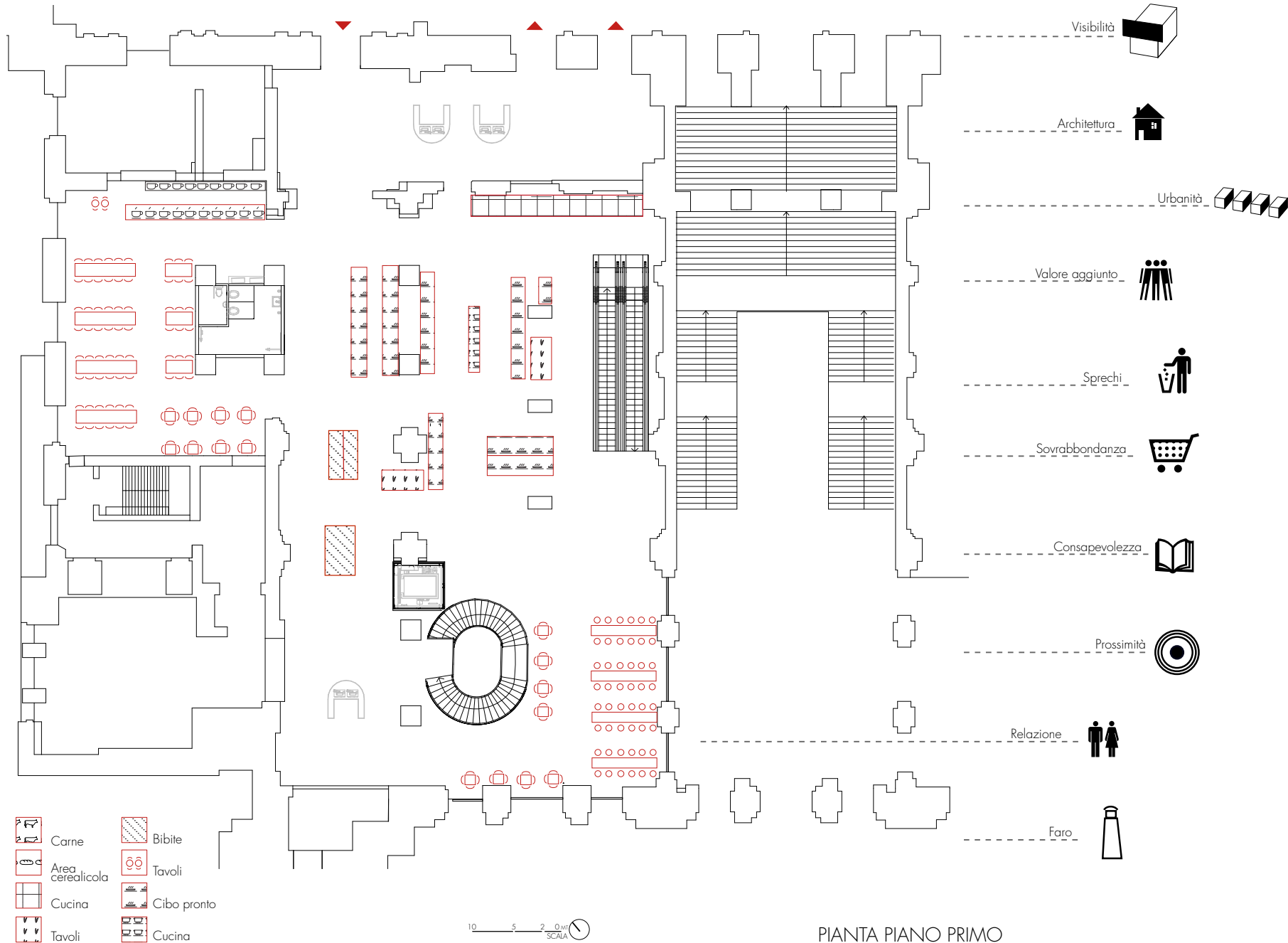
mq inutilizzati



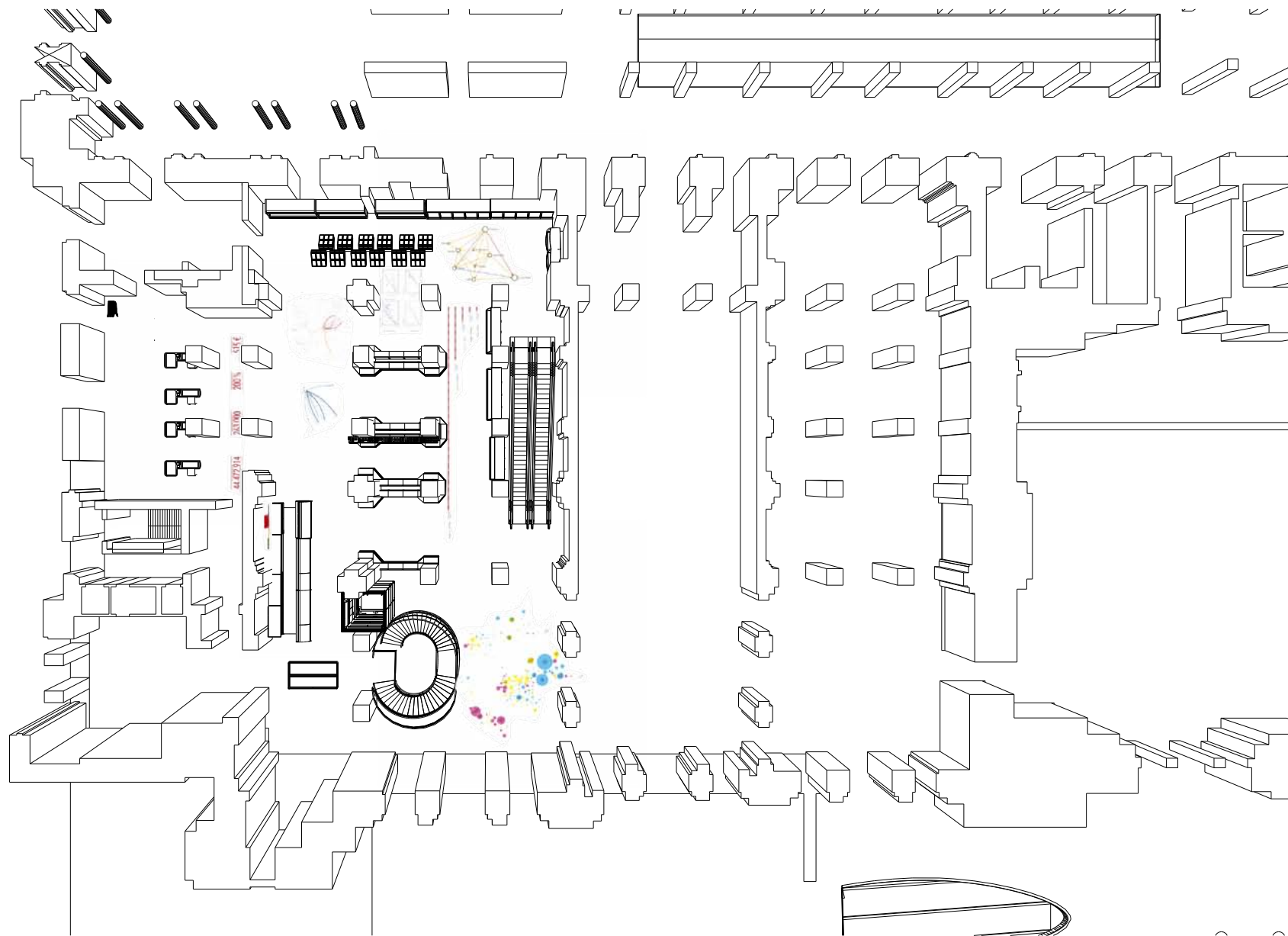
LOCALIZZAZIONE SUPERMERCATO



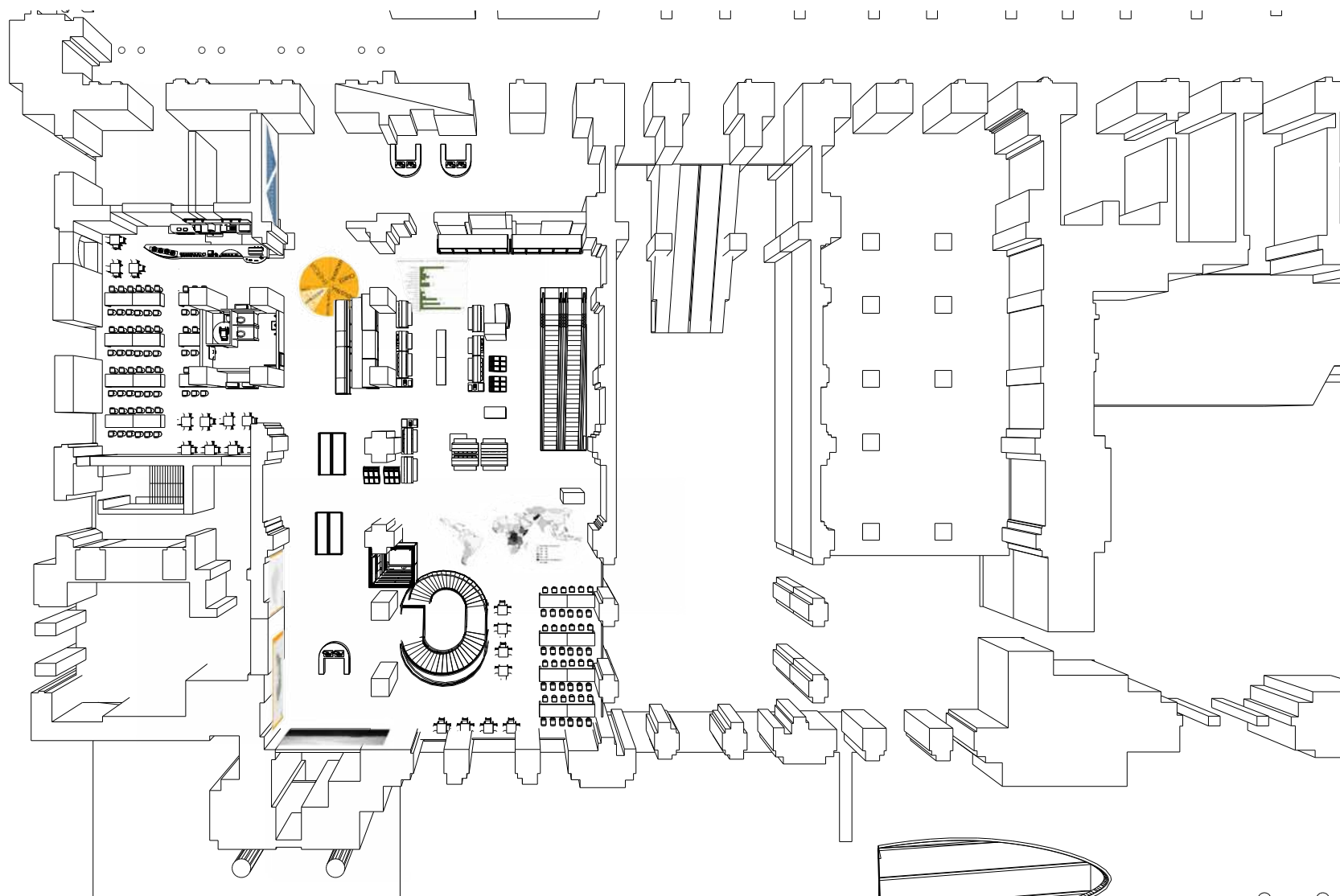
PIANTA PIANO TERRA



PIANTA PIANO PRIMO



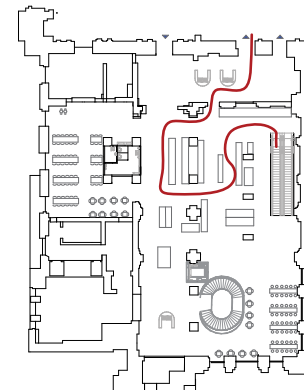
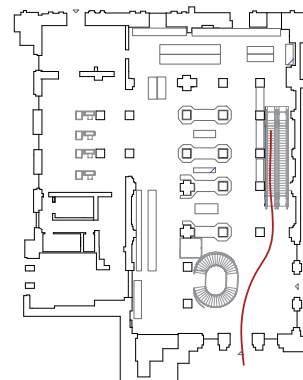
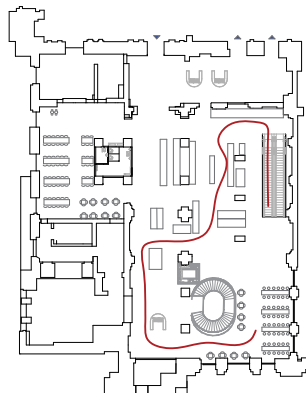
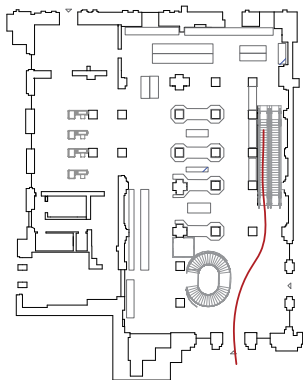
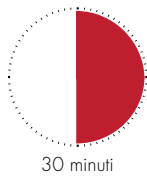
PIANTA PROSPETTICA PIANO TERRA



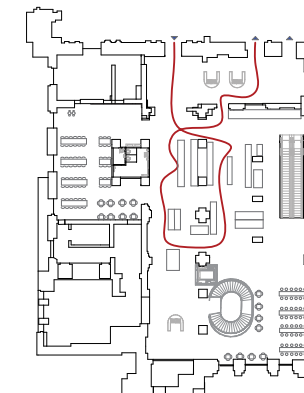
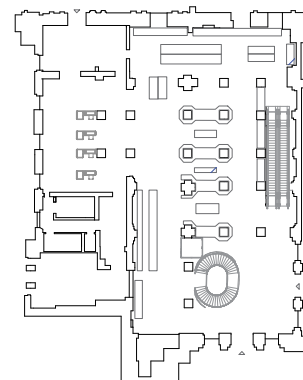
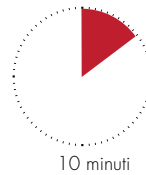
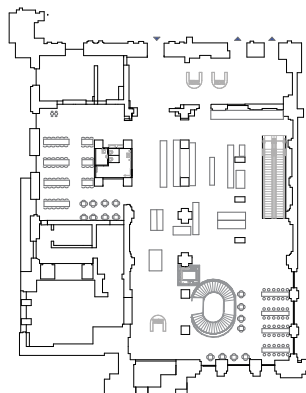
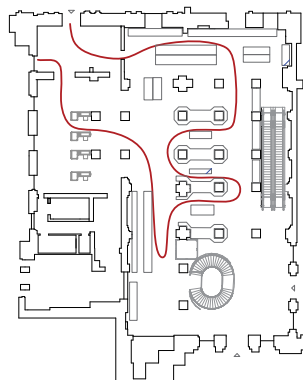
PIANTA PROSPETTICA PIANO PRIMO

Non Solo Cibo è il nome del supermercato di Stazione Centrale perchè il cibo, oltre ad essere il fine, è anche un mezzo per uno scambio più profondo. Esiste infatti un valore aggiunto che trasforma la merce in un fortissimo elemento di connessione tra persone. Se nel caso del mercato comunale di Piazzale Lagosta il fare la spesa era una attività sociale, di incontro, dove si conoscevano persone e tradizioni, nel caso di Stazione Centrale la spesa lenta diventa veloce. Cambia il registro comunicativo, ma il tema della Conoscere rimane. Il fare la spesa è dunque l'occasione per gettare lo sguardo sulle tematiche agro-alimentari del nostro pianeta. Da qui la volontà di accompagnare l'acquirente con dei pannelli grafici che lo introducano a tematiche solitamente sconosciute ai più. In questa maniera si cerca di stimolare un consumo consapevole, perchè se è vero che la grande distribuzione asseconda le richieste del pubblico, allora è giusto che lo stesso pubblico acquisti con consapevolezza.

GLI UTENTI E I PERCORSI

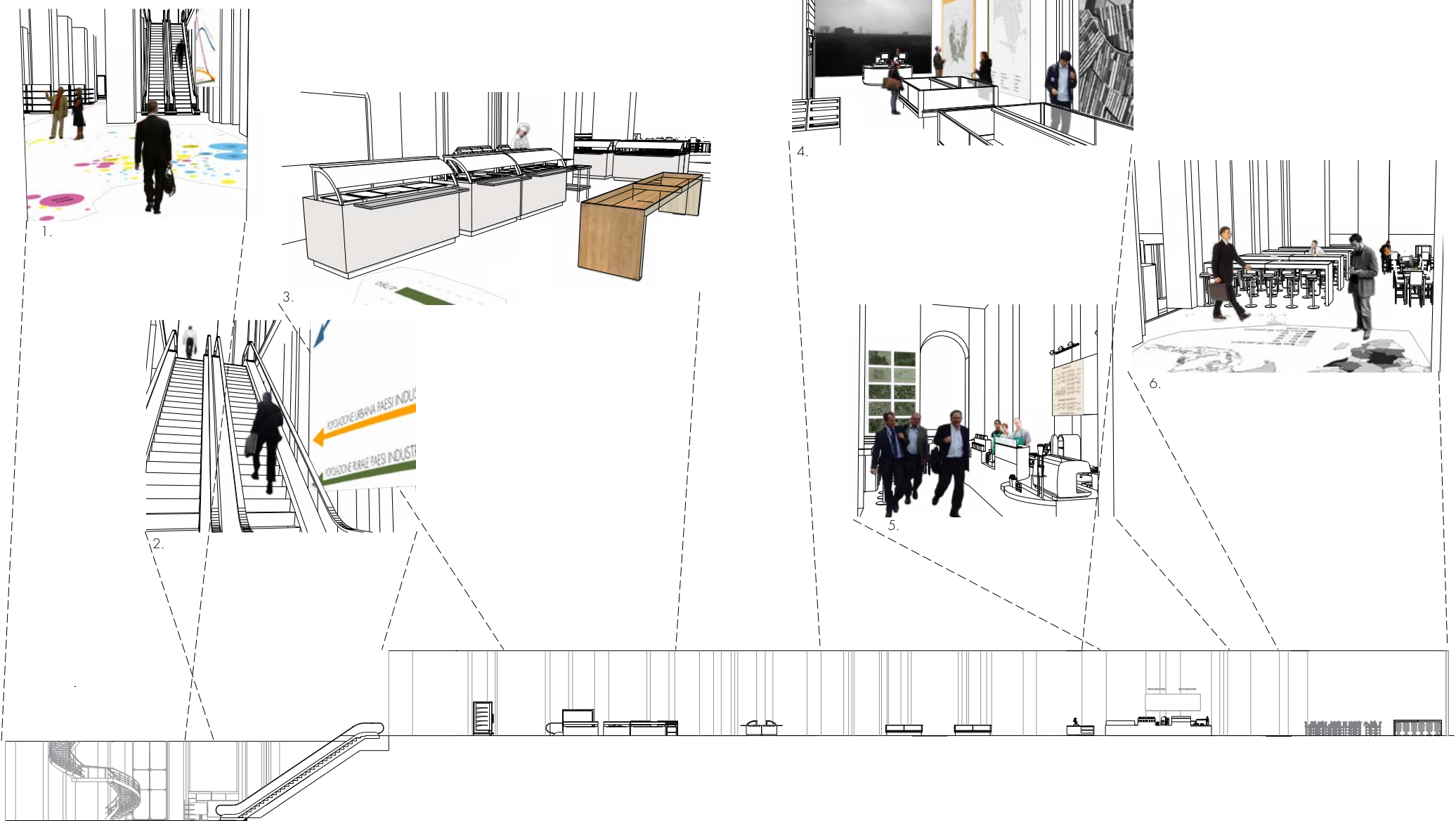


IL PRANZO



LA SPESA

IL VIAGGIATORE



1. INGRESSO

2. SCALE

3. LUNCH - BOX

4. CASSE

5. BAR

6. TAVOLI

IL PRANZO



2.



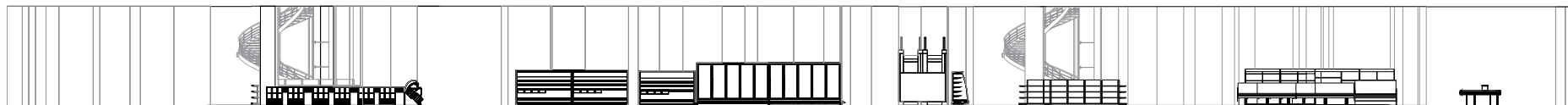
4.



5.



6.



1. INGRESSO

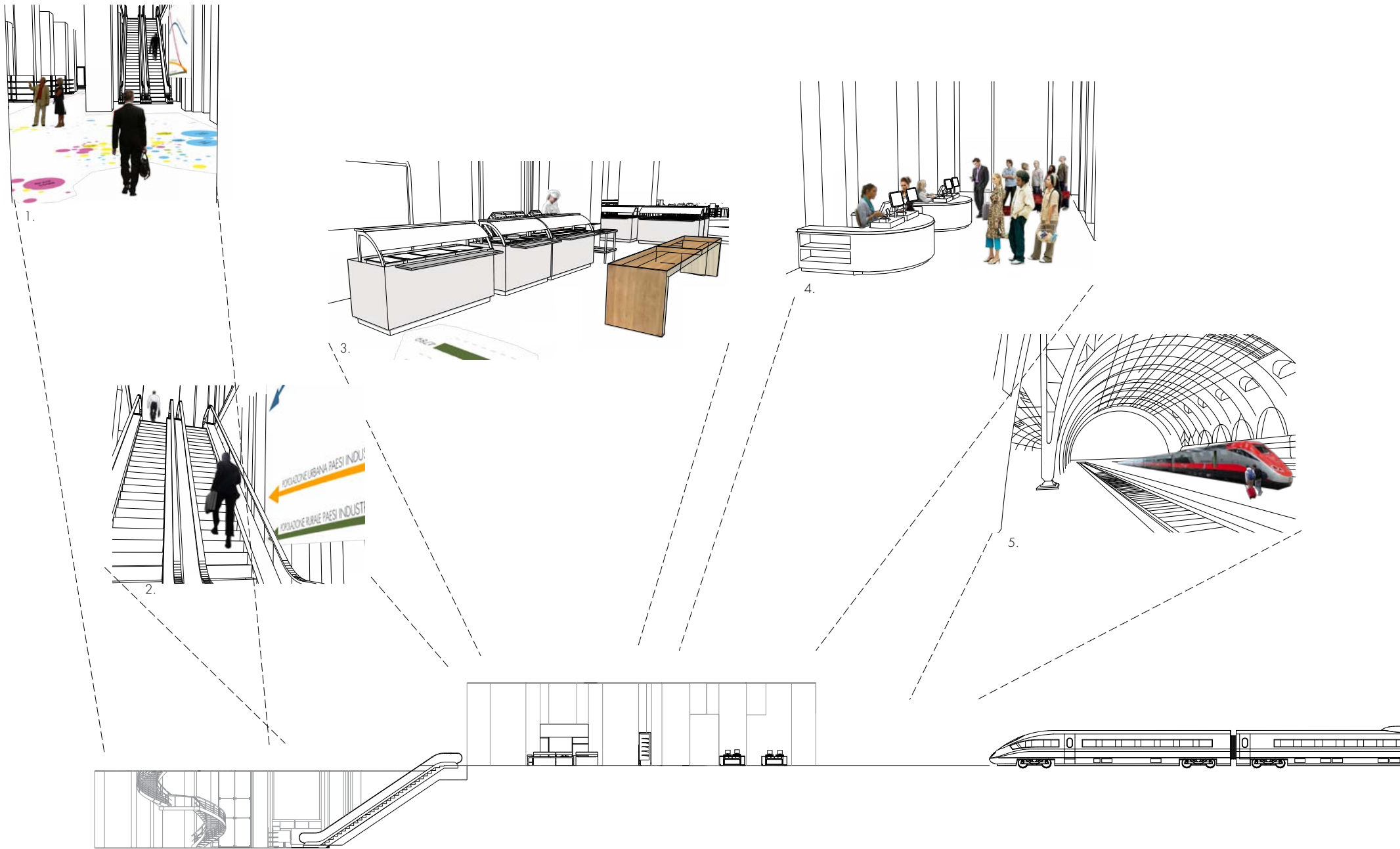
2. FRUTTA - VERDURA

3. ZONA FRIGORIFERI

4. CONFEZIONATI

5. SALUMERIA - MACELLERIA

6. CASSE



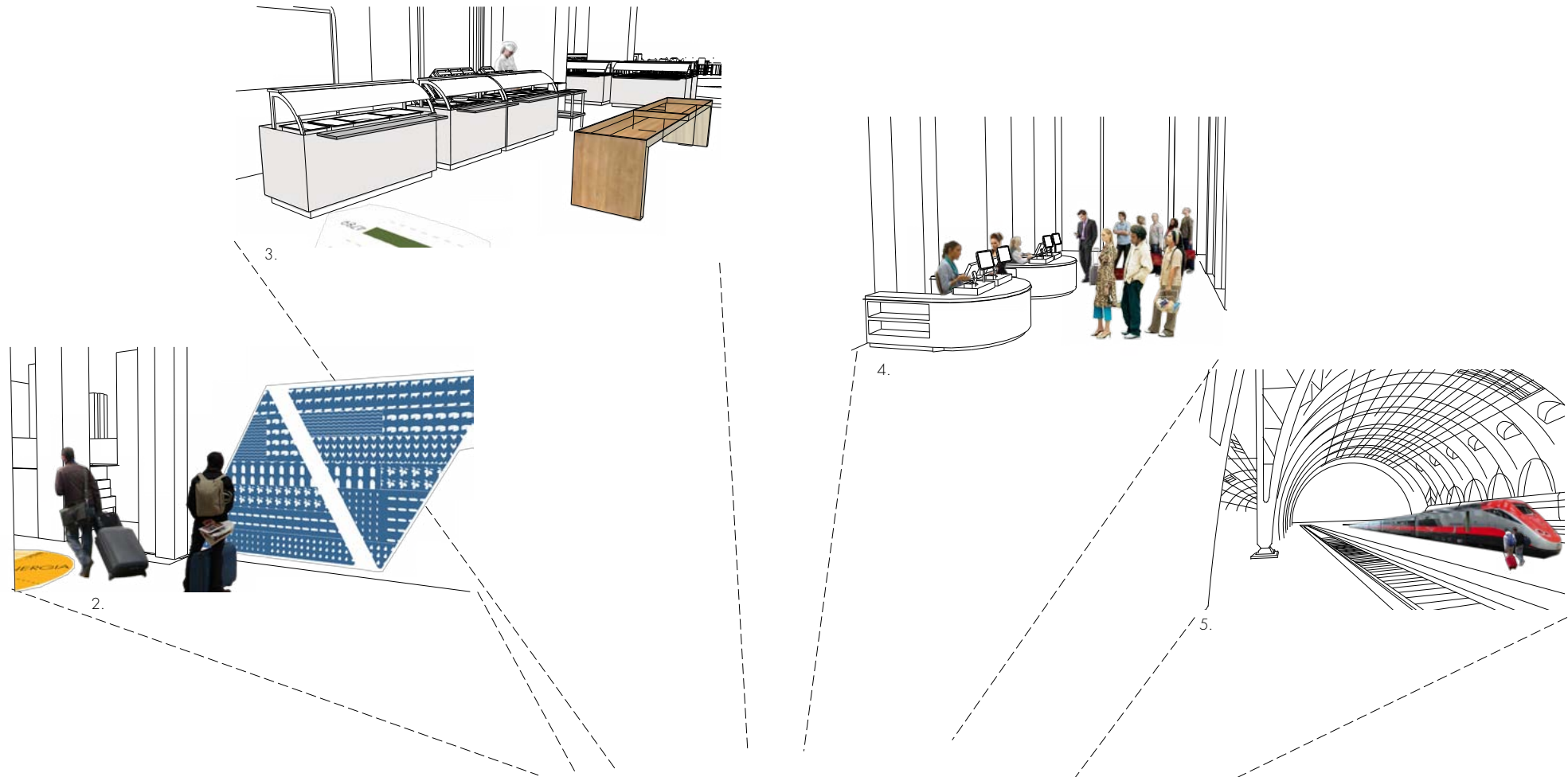
1. INGRESSO

2. SCALA

3. LUNCH - BOX

4. CASSE TRENI

5. TRENI



1. TRENI

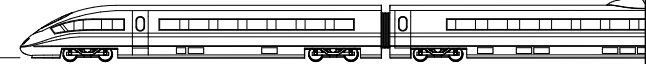
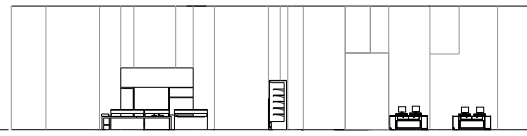
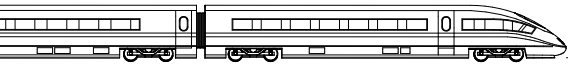
2. INGRESSO TRENI

3. LUNCH - BOX

4. CASSE TRENI

5. TRENI

IL VIAGGIATORE













Conclusioni

A molti indubbiamente, il connubio cibo e architettura può apparire un bizzarro accostamento. Effettivamente pensare ad una architettura legata al gusto porta facilmente a pensare che si tratti di una qualche trovata perlomeno divertente. Eppure la questione è più profonda di quel che si crede generalmente. Se infatti è vero, come sostiene Jeremy Rifkin, che la città si sia originata grazie ad un surplus delle produzioni agricole, allora la questione di manifesta in tutta la sua serietà. Vediamo dunque che più che di architettura di debba parlare di Urbanità, ovvero quella serie di fenomeni che genera la città. Che la generi, per così dire, dal basso, dal profondo delle cose, non l'urbanistica dei piani regolatori imposta dall'alto. Visti i recenti fenomeni di decentramento della produzione agricola la domanda spontanea che ci si pone è chiedersi come reagirà una città all'allontanarsi dei propri luoghi di approvvigionamento. Da qui l'interesse verso i processi della fi-

liera agro-alimentare. In realtà questa tesi era nata inizialmente con l'intento di studiare Milano e una possibile applicazione del biologico su larga scala. Fin dalle prime analisi però ci è parso ovvio come in la questione fosse più complicata del previsto. Molto probabilmente il biologico non sarebbe in grado di sfamare l'intera città, ne tantomeno il sistema attuale di vendita bio è pronto ad un tale passo. Di conseguenza abbiamo dovuto allargare lo sguardo verso l'intero sistema di commercializzazione dei prodotti agro-alimentari. L'interesse si è spontaneamente andato a focalizzare sulla enormi e sostanziali differenze tra i sistemi di vendita di vicinato e la grande distribuzione organizzata. Sulle grandi pregi dei mercati rionali nel favorire la socializzazione, ma anche sull'incontrovertibile potere di comunicazione e la possibilità di rivolgersi a grandi masse di utenti che hanno i supermercati e gli ipermercati. Così, in maniera pragmatica, si è optato per cercare di pensare un

supermercato e un mercato rionale che coniughino i pregi del "concorrente" al fine di garantire a differente scala la qualità agro-alimentare del milanese. Dove non è stato possibile applicare il km 0 nel senso tradizionale del termine, lo si è pensato dal punto di vista di che fa la spesa. Dove ci si è scontrati con le arretratezze comunicative e di servizi si è andati nella direzione di un moderno ripensamento degli spazi di vendita. Il senso delle azioni intraprese è stato direzionato dalla consapevolezza che il comprare, il commerciare sia prima di tutto una attività sociale, che esista un valore aggiunto che, superando il valore intrinseco della merce, sia in grado di produrre qualità del vivere, qualità degli spazi rurali e qualità degli spazi cittadini.

BIBLIOGRAFIA

LIBRI:

- S. Pérez-Vitoria, *La risposta dei contadini*, Jaca Book, Milano, 2011
- C. Petrini, *Terra Madre*, Giunti Editore, Milano, 2010
- AA.VV., *Il capitale delle relazioni*, Altreconomia Editore, Milano, 2010
- A. Calori a cura di, *Coltivare la città. Giro del mondo in dieci progetti di filiera corta*, Terre di Mezzo e Altreconomia Editore, Milano, 2009
- G.Ferraresi a cura di, *Produrre e scambiare valore territoriale. Dalla città diffusa allo scenario di urbis et agri*, Alinea Editore, Firenze, 2009
- Richard Reynolds, "On guerrilla gardening. A Handbook for gardening without boundaries", Bloomsbury Publishing, Londra, 2008
- P. Donadieu, *Campagne Urbane Una nuova proposta di paesaggio della città*, Donzelli Editore, Roma, 2006
- W. Mc Donough, M. Braungart, *Dalla Culla alla Culla*, Blu Edizioni, Torino, 2003
- G. Ritzer, *La religione dei consumi, Cattedrali, pellegrinaggi e riti dell'iperconsumismo*, Il mulino, Bologna, 2000
- M. Augé, *Non luoghi*, Eleuthera, Milano, 1993

PUBBLICAZIONI:

- AA.VV., *Bioreport 2011, L'agricoltura biologica in Italia*, Rete Rurale Nazionale, 2011
- AA.VV. *Biodomenica 2011, I valori del biologico: sociali, economici, ambientali*, AIAB, Coldiretti, Legambiente, 2011
- AA.VV., *External and Intra-EU Trade, A Statistical Yearbook*, Eurostat, 2011
- AA.VV., *La sicurezza alimentare nutrizionale: una sfida globale*, Realsan, 2011
- AA.VV. *Dati 6° Censimento Agricoltura 2010*, Istat, luglio 2011
- R.Pieri, R. Pretolani a cura di, *Rapporto Agroalimentare della Lombardia 2010*, Regione Lombardia, 2011
- AA.VV., *Metti il bio nella tua mensa*, Regione Lombardia, 2011
- G. Molina, *Parco Agricolo Sud Milano, Guida alle Aziende Agricole 2010*, Provincia di Milano, Maggio 2010
- AA.VV., *Grow NYC annual report*, Grow NYC, 2010
- B. Petrovich, P.Manzoni, *I Distretti agricoli nella regione Lombardia*, Rete Rurale Nazionale, novembre 2010
- AA.VV., *Osservatorio Economico per l'Innovazione del Parco Agricolo Sud Milano*, Provincia di Milano, maggio 2010

- Consiglio dei Ministri, Ddl "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta e di qualità", 1° marzo 2010
- AA.VV., *Le Interrelazioni del Settore Agricolo con l'Ambiente*, ISTAT, 2010
- AA.VV., *Osservatorio Economico per l'Innovazione del Parco Agricolo Sud, Relazione Finale*, Università Degli Studi di Milano, Dipartimento di Economia e Politica Agraria Agroalimentare e Ambientale, Provincia di Milano, 2010
- AA.VV., *Il Sistema Agro-Alimentare Lombardo*, Regione Lombardia, 2010
- AA.VV., *L'uso Del Suolo In Lombardia Negli Ultimi 50 Anni*, ERSAF, Regione Lombardia, 2010
- M. Dossena, "Whole Food Market, Buone pratiche e linee guida per un nuovo format enogastronomico: simulazioni progettuali nel contesto milanese", tesi di laurea specialistica, Facoltà di Architettura e Società, Politecnico di Milano, relatore: prof L. Tamini, A.A. 2009-2010
- AA.VV., *La vendita diretta*, Confederazione Italiana Agricoltori di Milano e Lodi, 2009
- AA.VV. *Food in the public interest, How New York City's Food Policy Holds the Key to Hunger, Health, Jobs and the Environment*, Manhattan Borough, Febbraio 2009
- M. Sassi, *I distretti agroalimentari di qualità e rurali nella letteratura economico agraria italiana*, Facoltà di Economia, Università degli Studi di Pavia, 2009
- AA.VV., *I distretti rurali e agroalimentari di qualità in Italia*, Unioncamere, 2009
- AA.VV., *Nutrire Milano, Energie per il cambiamento*, Slow Food Italia, 2009
- AA.VV., *Agriculture at a Crossroads, Global Report*, IAASTD, 2009
- AA.VV., *Agriculture at a Crossroads: Food For Survival*, Greenpeace, 2009
- AA.VV., *Statistics On Rural Development And Agriculture Household Income*, FAO, ISTAT, 2009
- AA.VV., "Il commercio nella provincia di Milano, Geografia e indirizzi strategici per un Piano di settore" in *Quaderni del Piano territoriale n°27*, Provincia di Milano, 2008
- AA.VV. *Food: From Farm To Fork*, Eurostat, 2008
- AA.VV., *Cool Farming: Climate Impacts Of Agriculture And Mitigation Potential*, Greenpeace, 2008
- L. Brazzoli, L. Lavezzo a cura di, *CompraMi, guida alla vendita diretta delle aziende agricole nella provincia di Milano*, Provincia di Milano, 2008
- AA.VV., *Guida per l'attivazione di forme collettive di vendita diretta. Esperienze, approcci, strumenti*, Arsia, Firenze, 2008
- AA.VV., *Environmental Impact Of Products (EIPRO), Analysis Of The Life Cycle Environmental Impacts Related To The Final Consumption Of The EU-25*, European Commission, 2006
- AA.VV., *Livestock's Long Shadow, Environmental Issues and Options*, FAO, 2006
- AA.VV., *L'evoluzione del mercato delle produzioni biologiche. L'andamento Bio agricoltura*, n°130, novembre/dicembre 2011
- F. Depieri, "Mercati coperti nell'Italia liberale", testo italiano di "Mercados cubiertos en la Italia liberal: una comparación entre cuatro ciudades" in Manuel Guàrdia, José Luis Oyón (eds), *Hacer ciudad a través de los mercados. Europa, siglos XIX y XX*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona / Institut de Cultura de Barcelona / Museu d'Història de Barcelona, 2010, pp. 197-232
- A. Gallione, "Etnico e km zero, via al piano-mercati" in *La Repubblica*, 21 agosto 2011, pp. 5
- J. M. Masucci, "Manifesto con fiori e rastrello" in *D*, anno XVI, n°775, 20 agosto 2011, pp.82-84
- L. Fugnoli, "L'agonia dei mercati comunali, noi dimenticati da tre anni" in *La Repubblica Milano*, 3 luglio 2011, pp. 5
- P. Massaia, "Orti a Milano" in *D*, anno XVI, n° 743, 21 maggio 2011, pp.134-142
- G.Zoppis, "Le tribù di domani" in *D*, anno XVI, n° 743, 21 maggio 2011, pp. 145-150
- J. Meletti, "Così gli italiani riscoprono la terra" in *La Repubblica*, 27 aprile 2011, pp. 32-33
- Bio agricoltura, n°125, gennaio/febbraio 2011
- Metrogramma, *Milano città densa* in "The Plan", n°47, dicembre 2010/gennaio 2011, pp. 38-93
- Bio agricoltura, n°120, marzo/aprile 2010
- Bio agricoltura, n°122, luglio/agosto 2010
- M.Casamonti, "Around food: ovvero tutto il design che ruota intorno al cibo" in *Area*, n°109+, anno, XXI, aprile 2010
- C. Ceci, "Dall'Orto" in *D*, anno XV, n°681, 13 febbraio 2010, pp.293-296
- A.Cianciullo, "Dall'agricoltura biodinamica la salvezza contro i gas serra" in *La Repubblica*, 20 novembre 2009, pp. 33
- F. Rampini, "Spesa Iper Verde" in *D*, anno XIV, n°669, 31 Ottobre 2009
- S. innocenti, "La filiera corta" in *Rivista di agraria*, n°83, 15 giugno 2009
- M.Calabresi, "Basta con il fast food, l'America mangia slow" in *La Repubblica*, 13 agosto 2008
- F.Finotto, *Il comprensorio agroambientale La Cassinazza: "Potenzialità e limiti dell'iniziativa privata nella trasformazione virtuosa del paesaggio agrario"* in *Quaderni della Rivista, Ricerche per la progettazione del paesaggio*, Università degli Studi di Firenze, n°4, maggio/agosto 2007, pp. 97-115
- I.Rossi, "Mercati coperti per il rinnovamento urbano" in *Disciplina del Commercio*, n°1, febbraio 2002, pp.43

VIDEO:

M. Buono, P. Riccardi, "Il Prezzo" in Report, 17 marzo 2011

M. Buono, P. Riccardi, "Buon appetito!" in Report, 13 aprile 2008

WEB

<http://www.lowcostdesign.org/#1>

<http://www.guerrillagardener.it/>

<http://www.guerrillagardening.it>

<http://www.guerrillagardening.org/>

<http://fruitcity.co.uk/>

<http://www.wholefoodsmarket.com/>

<http://gardenregistry.org/>

<http://100milediet.org/>

<http://futurefarmers.com/>

<http://www.transitiontowntotnes.org/>

<http://visualization.geblogs.com/visualization/co2/>

<http://ecosistemaurbano.org/>

<http://www.inteligenciascolectivas.org/category/catalogo/>

<http://farmgarden.org.uk/home>

<http://futurefarmers.com/>

<http://cofarming.net/>

<http://www.greenme.it/>

<http://ortodiffuso.noblogs.org/>

<http://www.zucchevuote.it/>

<http://www.nostrale.it/>

<http://badilibadola.ning.com/>

<http://spiazziverdi.blogspot.com/>

<http://www.altreconomia.it/>

<http://beta.growtheplanet.com/>

<http://www.brooklyngrangefarm.com/>

<http://www.fao.org/>

<http://www.mercatidelcontadino.it/>

<http://www.ecoblog.it/>

<http://www.unioncamere.gov.it/>

www.sinab.it

www.politicheagricole.it

www.ismea.it

[www.asr-lombardia.it/ASP Milano](http://www.asr-lombardia.it/ASP_Milano)

<http://ambiente2.provincia.mi.it/>

www.mi.camcom.it

<http://www.desrparcosudmilano.it/>

<http://www.comune.milano.it/>

<http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/>

<http://www.gasmilano.org/>

<http://fc.retecivica.milano.it/>

ELENCO IMMAGINI ED ELABORATI GRAFICI

PARTE 1:

- pp. 8-9: Spighe di grano
 pp. 10-11: Paesaggio Agricolo in Arizona
 pp. 12-15: Elaborato della popolazione mondiale urbana nel 1950 e 2010
 pp. 16-17: Grafico popolazione mondiale nel corso della storia
 pp. 16-18: Grafico crescita popolazione mondiale urbana e rurale
 p. 19: (Immagine 1-5) Campi agricoli in: Amazzonia, Arabia Saudita, Canada, Texas, California
 p. 21: (Immagine 1-5) Campi agricoli in: Amazzonia, Arabia Saudita, Texas, Canada, California
 p. 23: Grafico competitività globale agricoltori, grafico relazione PIL/impiegati in agricoltura, grafico distribuzione piccoli agricoltori
 p. 25: Grafico fasi meccanizzazione agricola, grafico superficie agricola mondiale
 p. 26: Grafico fonti di CO2
 p.27: Grafico emissione di CO2 per alimenti, grafico emissione di CO2 per produzione carne
 pp. 34-35: Grafico origine prodotti orto-frutticoli da Europa a Milano
 pp. 36-37: Grafico origine prodotti orto-frutticoli da Mondo a Milano
 p. 38: Grafico relazione quantità/distanza/settore merceologico nella distribuzione dei prodotti
 p. 39: Grafici importazioni e esportazioni prodotti provincia di Milano
 p. 40: Grafico emissioni ed efficienza trasporto merci navale
 p. 41: Carta distribuzione maggiori porti italiani
 p. 42: Grafico emissioni ed efficienza trasporto merci via tir
 p. 43: Carta rete autostradale italiana e localizzazione maggiori interporti
 p. 44: Grafico emissioni ed efficienza trasporto merci via treno
 p. 45: Carta rete ferroviaria italiana
 p. 48: Carta aree agricole regione Lombardia
 p. 49: Grafico produzioni agricole Lombardia 2010, grafico emissione CO2 causa agricoltura regioni italiane
 p. 51: Carta Parco Agricolo Sud Milano
 pp. 52-53: Campo di Colza nel Parco Agricolo Sud Milano
 pp. 54-55: Cascina nel Parco Agricolo Sud Milano
 p. 57: Organizzazione Cascina Caremma
 p. 58: Elaborato grafico sulla modificazione delle aziende agricole negli ultimi 50 anni
 p. 59 Grafico variazione 1990-2000 superficie aziende
 pp.60-61 Foto aerea 1950, 2005 modificazione del paesaggio agricolo
 p. 62 Superfici necessarie per soddisfare il fabbisogno alimentare di un italiano
 p. 63 Grafico Piramide Alimentare
 p. 64 Carta aree urbanizzate Lombardia
 p. 66 Elaborato grafico variazione superficie agricola e urbanizzata Lombardia
 p. 67 Elaborato grafico variazione superficie urbanizzata Milano, elaborato grafico variazione superficie urbanizzata e agricola provincia di Milano
 p. 71: Elaborato grafico rappresentazione filiera alimentare, grafico creazione

prezzo per un kg di lattuga

p. 72 Grafico divisione dei costi per 100 euro di spesa alimentare.

PARTE 2:

- p.75: Locandina Food inc., documentario, Robert Kenner, 2008
 p.78: Grafico sintesi strutture di vendita
 p.79: Grafico vendita alimentare Comune di Milano
 p.80: Grafico vendita alimentare Provincia di Milano
 p.81: Grafico vendita non alimentare Provincia di Milano
 p.82: Grafico vendita mista Provincia di Milano
 p.85: Passage Belivet, Parigi
 p.85: Galleria Vittorio Emanuele, Milano, 1880
 p.86: Grand Magasins du Louvre, Parigi
 p.86: Alle Città d'Italia, Milano
 p.86: (immagine 3,4) Pubblicità La Rinascente, Milano, 1883
 p.87: La Standa, Milano, 1931
 p.87: Corso Vittorio Emanuele, Milano, 1905
 p.87: Pubblicità Upim Palermo, 1930
 p.88: Esselunga, viale Regina Giovanna, Milano
 p.88: Spesa negli anni 50
 p.88: Supermercato
 p.89: Ipercoop, 1970
 p.89: Oriocenter, Bergamo, 2007
 p.89: Scaffali di ipermercato
 p.90: Discount Market, USA
 p.90: Discount Despar
 p.90: Discount Eurospar
 p.90: Interno di un discount
 p.91: Franciacorta Outlet Village
 p.91: (→immagine 2-4) Outlet Serravalle
 p.92: Concept store Ralph Laurent
 p.92: Concept store Prada, 5th ave, New York
 p.92: Concept store Armani, 5th ave, New York
 p.93: Grafico superficie supermercati e ipermercati in rapporto alle aree geografiche
 p.93: Grafico quote di mercato della GDO alimentare
 p.94: Grafico andamento della GDO alimentare in Italia
 p.95: (immagine 1,2) Market Square, Chicago 1916, foto and plan
 p.96: (immagine 1-5) Southdale Center, Edina, Minesota, 1956
 p.99-100: Frutteto Pacini, via Pacini, Milano
 pp.101-103: Fruttivendolo, via Pacini, Milano
 pp.104-105 Frutteto Pacini, via Pacini, Milano
 p.106: Carta vendita al dettaglio di prodotti alimentari, Comune di Milano
 p.107: Pianta Frutteto Pacini, via Pacini, Milano
 p.108: (immagine 1-4) Frutteto Pacini, via Pacini, Milano

pp.111-114: Esselunga via Corridoni, Bergamo
 pp.115-116: Carrefour, Assago, Milano
 p.118: Carta supermercati Comune di Milano
 p.120: (immagine 1-4) Esselunga, via Ripamonti, Milano
 p.122: (immagine 1-4) Fermé le dimanche", Xavier Delory, 2009
 p.123: pianta Carrefour, via Spinoza, Milano
 p.124: (immagine 1-4) Carrefour, via Spinoza, Milano, 2012
 pp.127-128: Oriocenter, Bergamo, 2012
 pp.129-130: Carrefour, Assago, Milano, 2012
 p.134: Carta Ipermercati, Provincia di Milano
 p.134: Carta Ipermercati, direttrice Melegnano, Provincia di Milano
 p.138: Carta Ipermercati, direttrice Sud, Provincia di Milano
 p.139: Carta Ipermercati, direttrice Magenta, Provincia di Milano
 p.140: Carta Ipermercati, direttrice Brianza, Provincia di Milano
 p.141: Pianta Carrefour, Assago, Milano
 p.142: (immagine 1-4) Carrefour, Assago, Milano
 pp.145-149: (immagine 1-3) ortomercato, Milano, 2012
 p.150: Ortomercato, Milano, foto storica
 p.151: Pianta Ortomercato, Milano
 p.153: (immagine 1-4) ortomercato, Milano, 2012
 pp.157-158: Mercato antiquariato, Naviglio Grande, Milano, 2012
 pp.159-160: Mercato scoperto di via Ampere, Milano, 2012
 p.162: Carta mercati scoperti, Comune di Milano
 p.163: (immagine 1-4) mercati scoperti, Comune di Milano
 p.164: Carta accessibilità mercati scoperti, Comune di Milano
 p.165: Pianta mercato viale Papiniano, Milano
 p.166: (immagine 1-4) mercato scoperto, viale Papiniano, Milano
 pp.169-170: Mercato viale Monza 54, Milano, 2011
 pp.171-172: Mercato piazzale Lagosta, Milano, 2011
 p.174: Carta mercati coperti, Comune di Milano
 p.175: Carta accessibilità mercati coperti, Comune di Milano
 p.176: Carta accessibilità a piedi mercati coperti, Comune di Milano
 p.177: Grafico tipologie di mercato, Comune di Milano
 p.178: Carta accessibilità in macchina mercati coperti, Comune di Milano
 p.179: Grafico mercati serviti da parcheggi, Comune di Milano
 p.179: Carta distanza tra mercati e supermercati, Comune di Milano
 p.180: Carta distanza tra mercati coperti e mercati scoperti, Comune di Milano
 p.181: Pianta mercato di Santa Caterina, Barcellona, Spagna
 p.182: (immagine 1-4) mercato di Santa Caterina, Barcellona, Spagna
 pp.183-184: (immagine 1-22) mercati coperti, Milano, 2011

p.185: Pianta mercato viale Monza 54, Milano
 p.186: (immagine 1-4) mercato viale Monza, 54, 2011

PARTE 3:

pp.187-189: germoglio
 p.193: Campi azienda agricola Il Gelso, Milano
 p.193: Serre fredde, Cascina Gallina, Milano, 2009
 p.193: Campi azienda agricola Il Gelso, Milano, 2009
 p.193: Gruppi di Acquisto Solidale
 p.193: Orti Urbani
 p.194: Grafico motivazioni di chi acquista in azienda
 p.195: Grafico motivazioni di chi non acquista in azienda
 p.194: Grafico relazione filiera lunga/filiera corta
 p.195: Orti didattici Parco Trotter
 p.195: Cascina Gallina, Milano
 p.195: Cascina de Lassi
 p.195: Neoruralizzazione La Cassinazza, Giussago, Pavia, 2011
 p.196: Grafico canali di acquisto filiera corta
 pp.199-200: Serre fredde, Cascina Gallina, Milano, 2009
 pp.201-202: Azienda agricola Corbari, Cernusco sul Naviglio, Milano, 2009
 p.203: Carta aziende biologiche, Provincia di Milano
 pp.207-210: (immagine 1,2) Cascina Cantalupa, San Giuliano Milanese, Milano, 2011
 pp.210-212: Vendita diretta in azienda agricola Corbari, Cernusco sul Naviglio, Milano, 2009
 p.213: Carta aziende agricole che effettuano vendita diretta, Provincia di Milano
 p.214: Grafico canali acquisto vendita diretta
 p.215: (immagine 1-5) Varie fasi della vendita diretta
 pp.219-222: (immagine 1-2) Mercato della Terra, largo Marinai d'Italia, Milano, 2009
 p.223: Carta mercati contadini, Provincia di Milano
 p.224: Grafico organizzazioni di farmer's market
 p.225: (immagine 1,2) mercati contadini
 p.225: (immagine 3,4) Mercati della Terra, Largo Marinai d'Italia, 2011
 p.225: (immagine 5) Mercato Grow Nyc, Union Square, New York, USA, 2012
 pp.229-230: Distribuzione delle arance, Gas QT8, Milano
 pp.231-232: Lezioni di cucina, QuartoGas, Milano
 p.233: Carta gruppi di acquisto solidale, Provincia di Milano
 p.235: Carta distanze tra i gruppi di acquisto solidale e le aziende agricole,

Provincia di Milano

- p. 237: (immagine 1-3) distribuzione spesa nei gruppi di acquisto
 p.237: (immagine 4-5) Distribuzione spesa e lezione, Gas QT8, Milano
 p.238: Carta Gruppi di Acquisto Solidale, Comune di Milano
 pp.241-244: (immagine 1, 2) Giardini del Sole, Milano, 2011
 pp.245-246: Ortogiardino, Sesto San Giovanni (MB)
 p.247: Carta orti urbani, provincia di Milano
 p.249: (immagine 1-3) Giardini del Sole, Milano, 2011
 p.249: (immagine 4) Lavoro negli orti urbani, via Chiodi
 p.249: (immagine 5) urban farm at the Battery, orti urbani, New York City, USA
 pp.253-254: orto didattico, Istituto scolastico Casa del Sole, foto storica
 pp.255-256: orto didattico, Istituto scolastico Rinnovata Pizzigoni, Milano, 2011
 p.257: Carta orti didattici, Provincia di Milano
 p.259: (immagine 1,3) orto didattico Giardini del Sole, Milano
 p.259: (immagine 2) orto didattico Istituto scolastico Rinnovata Pizzigoni, Milano, 2011
 p.259: (immagine 4,5) orto didattico Giardini del Sole, Milano, foto storica
 p.263: (immagine 1,2) Cascina Santa Brera, San Giuliano Milanese, Milano
 p.267: Carta aziende agricole multifunzionali del Parco Agricolo Sud
 p.264: Grafico produzioni delle aziende multifunzionali
 p. 271: Carta Distretti agroalimentari, Italia
 p.272: Carta Distretti rurali, Italia
 p. 275: (immagine 1,3) distretto rurale del Piemonte, della Lombardia, della Liguria
 p. 276: (immagine 1,3) distretto rurale del Trentino Alto Adige, del Veneto, del Friuli Venezia Giulia
 p. 277: (immagine 1,3) distretto rurale interregionale dell'Oltrepò, della Maremma, del Vastese
 p. 278: (immagine 1,3) distretto rurale interregionale della Daunia, del Sannio, Lucano Calabro
 p. 280: (immagine 1, 2) Azienda agricola La Forestina, Cislano, Milano
 p.280: Assonometria Azienda agricola La Forestina, Cislano, Milano
 p.282: (immagine 1, 2) Azienda agroambientale La Cassinazza, Baselica di Giussago, Pavia
 p.282: Assonometria Azienda agroambientale La Cassinazza, Baselica di Giussago, Pavia
 pp.284-287: (immagine 1, 2) Farmer's Market, Grow NYC, Union Square, New York City, 2012
 p.289: Farmer's Market, Grow NYC, New York City, USA
 p.291: Mercato contadino del mercoledì, Union Square, New York City, USA
 pp.295-298 (immagine 1-3) Grand Central Station, New York City, USA
 p.299: Pianta Grand Central Station, New York City, USA

- pp.303-308: (immagine 1-3) Whole Food Market, Union Square, New York City, 2012
 p.309: Pianta Whole Food Market, Union Square, New York City

PARTE 4:

- p.322: La casalinga, Mercati della terra, Largo Marinai d'Italia, Milano, 2011
 p.322: La famiglia
 p.324: Lavoratori in Piazza Duomo, Milano
 p.324: Viaggiatori in Stazione Centrale
 p.326: Studenti
 p.326: Aperitivo a Milano
 p.328: Bambini all'orto-giardino
 p.328: Pensionati al parco
 p.330:Turisti in Piazza Duomo
 p.330: Senza tetto
 pp.338-342: (immagine 1-3) Mercato di Piazzale Lagosta, Milano, 2011
 pp.344-345: Elaborato grafico piazzale Lagosta, Milano
 pp.346-347: (immagine 1,2) Elaborato grafico piazzale Lagosta, Milano
 pp.352-353: (immagine 1,2) Pianta piazzale Lagosta, Milano
 pp.354-355: Sezione prospettica piazzale Lagosta, Milano
 pp.354-355: (immagine 1-4) Area bar, area tavoli e cucina fai da te, area informativa, vendita ortofrutta km 0,
 p.356-357: Sezione prospettica piazzale Lagosta, Milano
 p.354-355: (immagine 1-5) Area tavoli esposizione artisti emergenti, cucina, area tavoli e cucina fai da te, take away alimenti caldi e freddi, area multifunzionale per eventi o lezioni
 p.358-359: Vista esterna piazzale Lagosta, Milano
 p.360-363: (immagine 1,2)Vista interna piazzale Lagosta, Milano
 p.364: (immagine 1-3) Fare la spesa, Cucinare, Mangiare
 p.365: immagine coordinata
 pp. 368-369: Lavori in corso di costruzione Stazione Centrale di Milano, 1930
 pp. 370-371: Stazione Centrale Milano navata dei binari
 pp. 372-373: Stazione Centrale Milano atrio delle carrozze, 2010
 p. 375: Mappa destinazione spostamenti studio/lavoro per cluster urbani Milano
 pp. 376-377: Grafico origine pendolarismo su Milano via treno e totali
 pp. 378-379: Elaborato grafico potenzialità Stazione Centrale
 p. 386: Grafico affluenza oraria passeggeri
 p. 387: Elaborato grafico principali flussi Stazione Centrale
 pp. 388-389: Pianta funzioni attuali Stazione Centrale

p.391: Vista prospettica localizzazione progetto
pp. 392-393: Pianta progetto piano terra con funzioni
pp. 394-395: Pianta progetto piano primo con funzioni
pp. 396-397: Pianta prospettica piano terra con arredo
pp. 398-399: Pianta prospettica piano primo con arredo
pp. 400-401: Pianta percorsi (pranzo, spesa, pendolare, viaggiatore)
pp. 402-403: Prospetto percorso pranzo; Viste prospettiche ingresso, scale, area lunch-box, cassa, bar, tavoli
pp. 404-405: Prospetto percorso spesa; Viste prospettiche reparti ortofrutta, confezionati, salumeria-macelleria, casse
pp.406-407: Prospetto percorso pendolare; Viste prospettiche ingresso, scale, area lunch-box, cassa livello treni, binari
pp. 408-409: Prospetto percorso viaggiatore; Viste prospettiche ingresso livello treni, area lunch-box, casse livello treni, binari
pp. 410-411: Fotomontaggio progetto visto da scalone laterale Ovest di Stazione Centrale
pp. 412-413: Fotomontaggio progetto esterni visto da piazza 4 Novembre
pp. 414-415: Fotomontaggio progetto comunicazione grafica tabellone orario treni
pp. 416-417: Fotomontaggio progetto comunicazione grafica galleria di testa
pp. 418-419: Fotomontaggio progetto comunicazione grafica atrio della carrozze

**ALLEGATO.
LE INTERVISTE**

Verdini



IST.COMPRENSIVO BIGNOTTI DI PERGOLA (PU)

"Il programma degli orti didattici è frequentato da 300 bambini. L'orto fa bene ai bambini perché: a loro piace stare più fuori che in classe e questo sviluppa anche i rapporti con l'insegnante; viene insegnato il rapporto naturale/artificiale; perché si lavora insieme; perché viene sviluppata l'operatività oltre che l'intelletto; i bambini mangiano più volentieri cose prodotte da loro stessi. Inoltre gli orti funzionano con la tecnica della rotazione colturale e ciò facilita la divisione in classi". [...] "Ci sono dei problemi con le mense perché: per regolamento non si può congelare i prodotti, quindi si possono coltivare solo verdure che si mantengono nel tempo, i cuochi devono essere motivati, il comune, titolare della mensa, ha supportato l'orto."

inMENSAMENTE BIO,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

I.C. Rinnovata Pizzigoni



MILANO

"Nella nostra scuola fanno 5 ore di agraria alla settimana durante la compresenza di scienze e di un tecnico agrario. Purtroppo nella nostra scuola non è possibile la mensa bio perché Milano Ristorazione non ha mai consentito, vi sono quindi cucine didattiche, come imparare a fare il pane, o coltivazioni di verdure che non devono essere cucinate." [...] "Siamo in collaborazione con il SEAD (Servizio Educativo Adolescenti in Difficoltà) per la manutenzione dell'orto nei mesi estivi."

inMENSAMENTE BIO,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

Doriana Cereda



SEAD, MILANO

"Vi è un progetto integrato con gli orti didattici delle scuole, anche perché il giardinaggio può diventare uno sbocco lavorativo per i giovani"

inMENSAMENTE BIO,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

Alberto Ronchi



AMICI DEL PARCO TROTTER, SCUOLA DEL SOLE, MILANO

"La scuola è nata nel 1919 e ospitava bambini speciali malati, è stata attiva fino alla fine degli anni 70 grazie anche a delle cooperative." [...] "L'orto didattico è gestito dall'associazione Amici del Parco Trotter e i bambini vengono per dei laboratori. Nel 2003 in occasione di Puliamo il mondo vi è stato un recupero di questi spazi su esperienza dei community garden di New York, grazie a un finanziamento della Cariplo si è potuto aprire l'orto al quartiere e far così interagire i GAS con l'orto."

inMENSAMENTE BIO,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

Paolo Fiori

GAS E COMUNITY GARDEN VIA PADOVA

"L'importante è garantire progetti e attività che ruotano intorno ai community garden: musica, aenti, teatri, laboratori per bambini."

inMENSAMENTE BIO,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

Roberto Spigarolo



DOCENTE FACOLTÀ DI AGRARIA, UNIVERSITÀ DI MILANO

"Il biologico nelle mense costa 40 centesimi in più, basterebbe aggiungere il self service invece del servizio al tavolo e il costo rimarrebbe identico." [...] "Abbiamo studiato la ristorazione scolastica tramite un questionario alle scuole, a Milano ci sono 6 milioni di pasti al mese e nel 90% dei casi è presente un prodotto bio, nel 75% dei casi sono

presenti più di 4 prodotti. Il questionario rivela le motivazioni della scelta del biologico: sono una miglioria al sistema ristorazione, è utile alla salute, sono adottati sistemi di produzione ecocompatibili, è stato richiesto dalle commissioni mensa e dai genitori. Sempre secondo la statistica i problemi di inserimento del biologico sono per il 45% un problema di costi, per il 27% la difficile reperibilità continua nel tempo, per il 25% una difficile reperibilità delle quantità necessarie. Per quest'ultimo motivo bisogna modificare menu e capitolati, per esempio bisogna introdurre ricette in cui si utilizzano tutte le parti dell'animale non solo la lonza."

Mettilo bio nella tua mensa,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

Ass.Brambilla

ASSESSORE AMBIENTE, SESTO SAN GIOVANNI (MB)

"Vi è un forte interesse dei cittadini alla cura del territorio, in ogni quartiere ci sono spazi verdi e scuole con giardini. Tra Sesto e Milano c'erano molti orti abusivi ma con l'aiuto di Italia Nostra siamo riusciti a smantellarli, a bonificare l'area, a portare l'acqua e

a riorganizzarli in maniera ordinata con un costo di 300mila €."

Mettilo bio nella tua mensa,
Fà la cosa giusta!
26.3.2011

Lella Trapella



PRESIDENTE AMICI DEL PARCO TROTTER

"L'associazione è nata nel 1994 con un sostegno esterno, dopo un anno la struttura è stata riconosciuta burocraticamente e il parco venne chiuso per garantire la sicurezza e il presidio sociale. Il nostro è il primo community garden di Milano, è formato da 70-80 persone ed è stato istituito nel 2009, è uno spazio di aggregazione frequentato anche da stranieri e da chi non ha i bambini a scuola. L'utente medio è di fascia alta, professionisti illuminati che vogliono ritrovare il rapporto con la terra. Organizziamo anche incontri per la sensibilizzazione all'agricoltura e solitamente partecipano una trentina di persone" [...] "Come progetti futuri abbiamo intenzione di

metterci in rete con altri episodi simili a Milano, inoltre vi è un progetto di riqualificazione del Trotter in cui in tre padiglioni vengono posizionate le aree tematiche dell'acqua, della filiera corta e della fattoria, l'iniziativa è aperta anche ad altre scuole che potranno venire in visita."

6.4.2011

Angelo Marchesi



AIAB

"Il biologico può trarre in inganno, spesso proviene da Cina, Romania e Lettonia, non è quindi sinonimo di filiera corta, ma sostenere un prodotto locale significa sostenere l'economia. Il problema è che le certificazioni bio costano 800/1000€ e non tutti gli agricoltori sono disposti a spendere quei soldi." [...] "Si sta facendo avanti tra i coltivatori anche l'agricoltura blu, che è un pacchetto completo e presuppone una bassa lavorazione del terreno, vi sono degli esperimenti in

Veneto e viene a costare 400€/ha" [...] "Bisogna focalizzarsi sui: la vendita via internet, una politica agricola mirata che specifichi una volta per tutte la tutela del Parco Sud, le mense, la comunicazione e la valorizzazione della filiera, premere sul fronte comunale che ha grandi proprietà terriere."

17.4.11

Paola Santeramo



PRESIDENTE CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI

"In Italia abbiamo il minor terreno arabile d'Europa. Dopo cinque anni di non rinnovo agli agricoltori si può cambiare uso del terreno affermando che sono in disuso. Bisogna quindi incoraggiare gli agricoltori con una politica agricola mirata" [...] "Il Parco Agricolo Sud è formato da 47.045 ha, di cui 37.152 ha di superficie agricola, 28% riso, 28% mais, 17% foraggie, 12% cereali e altro. Ci sono 952 aziende agrico-

le, 49 ha è la superficie media per azienda, 432 allevamenti, 30 agriturismi, 26 attività didattiche, 208 ha di marcite, 592 cascine, 42 mulini, 4 abbazie, 254 fontanili attivi, 3800 km di canali irrigui e rogge, 12 castelli conservati e 4 riserve naturali"

conferenza Expo 2015,
orto planetario e nuova agricoltura
di prossimità
29.4.11

Andrea Calori



PROFESSORE FACOLTÀ DI ARCHITETTURA, POLITECNICO DI MILANO

"I contesti urbani sono luoghi chiave dello sviluppo, i sistemi insediativi urbano-rurali sono come nodi della transizione" [...] "I documenti importanti in questo settore sono le dichiarazioni di Quito del 2002 e di Dakar del 2002, Unhabitat, del maggio 2009 si interessa dei problemi del costruito e specifica che urbano e rurale sono inseparabili, begin to think of a production-consumption chain on continuum; inoltre c'è il

rapporto ONU di Olivier De Shutter del dicembre 2010, Food in the public interest del febbraio 2009 e il piano alimentare per Manhattan" [...] "Degli esempi interessanti in questo campo sono: il caso di Vancouver, in cui metà della popolazione ha appezzamenti di terreno da coltivare; di Sidney, in cui i community garden è un normale servizio disponibile in ogni quartiere; e di Almere, dove vi è una progettazione parallela di aree agricole e servizi" [...] "Deve esserci non solo una regolazione dell'uso e consumo di suolo ma devono anche essere presenti delle strategie che incidono sulle trasformazioni complessive degli insediamenti e dei processi di sviluppo. Questo può avvenire con la distinzione di tre elementi: i temi, ovvero i progetti e gli scenari; i modi, ovvero le regole e i programmi legati ai piani, ai servizi e alle politiche; e gli attori e la loro interazione. Per far vivere i sistemi agroalimentari che sostengono la biodiversità, bisogna creare nuovi mercati per renderla possibile e conoscibile, questi nuovi mercati sono rappresentati da dei patti tra agricoltori, abitanti e istituzioni. I maggiori campi di azione sono: piani territoriali, progetti per la qualità urbana e la qualità della vita, progetti di pa-

esaggio e riqualificazione fluviale. Se manca uno di questi elementi l'insieme non funziona, come succede, per esempio, con i finanziamenti per fare i filari: ci sono ma non c'è mai stato un piano generale né la pubblicizzazione degli stessi."

conferenza Expo 2015,
orto planetario e nuova agricoltura
di prossimità
29.4.11

Paolo Lassini



DIRETTORE GENERALE SETTORE AGRICOLTURA DELLA REGIONE LOMBARDIA

"La Lombardia ha il 50% di terreno agricolo e gli addetti attivi sono il 2%, essi, però, producono l'1% del PIL, si può quindi dedurre che qualsiasi cosa rende di più dell'agricoltura. Il territorio agricolo è gestito da poche persone e questo è un problema tipicamente milanese, inoltre la capacità alimentare della Provincia di Milano è di soli 35 giorni. Gli agricoltori non si possono quindi basare solo sulla

coltivazione, e le aziende dovrebbero accogliere l'idea della multifunzionalità che non significa per forza minor produzione come avviene nell'azienda La Forestina e in Cascina Caremma." [...] "Un caso studio interessante è quello della azienda agroambientale La Cassinazza dell'Ing. Natta che dal 1997 ha sviluppato un nuovo concetto di neoruralità all'interno dei suoi 1000ha di terreno a Baselica di Giussago, in provincia di Pavia. Ha diviso la sua proprietà in 100 ha di Camargue lombarda, 100 ha in un sistema di rete ecologica e il resto a monocultura di riso,, inoltre, dopo un patto col comune, ha potuto demolire e ricostruire le cascine con minor volumetria come sede della azienda A2A con 1500 addetti, in questo modo non avviene uno sgretolamento e una divisione tra il settore agricolo e l'urbano, bensì diventa parte integrante. [...] "Il PGT va migliorato, ora esiste solo la voce verde indistinto, senza vincoli e senza nessun impegno a non costruire. Bisogna invece individuare le aree agricole analizzando il territorio, per esempio se a Milano sud ci sono appezzamenti di 30 ha non devono essere divisi in lotti da 10 ha." [...] "Per quanto riguarda il rapporto con

la GDO, vi è l'esempio del Consorzio Amaltea di S.Vittorio Olona in cui cinque produttori si sono aggregati e legati alla GDO in un sistema di filiera corta per prodotti caseari di nicchia. Questo però è un episodio salutare, solitamente è difficile far dialogare tramite filiera corta agricoltori e GDO." [...] "Nel comune di Milano vi sono 30 distretti agricoli rurali di area e di filiera e vi sono anche delle libere aggregazioni di aziende in cui ognuno si specializza in un ambito (regolamentate dalla legge regionale 31/2008 e la legge 12/2005 art.23 come la cascina Cantorino a Lodi vecchio, la cascina Casoni di Caviaga di Cavenago e la cascina Parmenigo di Settala, Melzo".dell'uso e consumo di suolo ma devono anche esse".

17.5.11

Lionella Scazzosi



PROFESSORE FACOLTÀ DI ARCHITETTURA, POLITECNICO DI MILANO

"I produttori sono una risorsa perché conoscono il territorio. "Il DAM coinvolge 35 agricoltori, è un progetto di paesaggio e visibilità verso il pubblico viene portato avanti grazie a fondi regionali. Si crea aggregazione con il fine di creare un progetto istituzionalizzato in modo da permette sicurezza, riconoscibilità e continuità nel tempo. Accanto al DAM si accosta una struttura di raccordo che è il DACM, un distretto culturale, questo progetto nascerà per in un secondo momento. Il PASM è nato con l'intento di garantire una pianificazione per le aree agricole, con il tempo però ha incontrato sempre più difficoltà nel mantenere questi presupposti, questo perché lo si è concepito come una semplice conservazione passiva del territorio rurale."

"Negli ultimi 3 anni vari attori sono venuti a convergere sul tema dell'alimentazione, c'è stata una grande domanda in città domanda città e dal punto di vista degli agricoltori. Quello che fin'ora è venuto a mancare è stato un incontro tra la domanda e l'offerta. Atlante delle imprese milanesi: quando si definisce la domanda bisogna tenere presente cosa si sa già fare e cosa si potrebbe fare. L'agricoltore è a contatto con una

domanda sempre crescente, il cittadino deve capire cosa può fare l'agricoltore. DAM è parte del concetto di DACM: colloquio con cittadini, amministrazione, cultura mettere in sinergia tutte le istituzioni."

.5.11

Anna Meroni



DESIGN DEI SERVIZI, POLIDESIGN

"I progetti di servizi fanno fatti su misura, vanno creati servizi accessibili per renderlo più appetibile al grande pubblico, bisogna progettare una versione semplificata, una nuova formula. Quando si creano servizi, come la cassetta del contadino, bisogna attuare un progetto pilota con una durata limitata, noi abbiamo deciso un lasso di tempo di 5 settimane, con un sito che abbia un'offerta diversificata e con una buona strategia comunicativa. In questo campo il problema non è

l'offerta ma la domanda, e i servizi devono essere autosostenibili e deve esserci un sistema di gestione, anche esterno. Durante la fase progettuale bisogna porsi le domande: che tipo di luoghi sono adatti per il ritiro delle cassette? Quanti spazi esistono a Milano? Quante cassette può fare AIAB? Con che frequenza? Con quali canali di ordinazione?"

6.6.11

Luca Tamini



PROFESSORE FACOLTÀ DI ARCHITETTURA, POLITECNICO DI MILANO

"E' possibile l'industrializzazione della filiera corta, EATALY in Piemonte, ne è un esempio, è sovvenzionato da un privato e promuove la filiera corta low cost ,vi sono altri esempi come il mercato di S. Caterina di Barcellona che ha rivitalizzato un quartiere e funziona bene anche perché c'è una gestione unitaria di tutti i mercati della città. Inoltre vi è il CTM di Bolzano in cui è presente il

commercio equo e solido nella GDO e l'episodio di Porta Palazzo a Torino, di Fuksas. A Milano potrebbe essere interessante censire tutti i mercati per capire come valorizzarli tramite una strategia unitaria".

6.7.11

Andrea Ferrante



PRESIDENTE AIAB FEDERALE

"Il problema degli agricoltori è che il prezzo non è determinato da chi lo produce, nella filiera lunga non c'è rapporto di forza degli agricoltori poiché nella nostra cultura non vi è più il valore del cibo, soppiantato ormai dal junk food, dobbiamo quindi ridare valore al cibo. Vi sono esperienze alternative di distribuzione nel mondo ma bisogna metterle in rete tra di loro.

AIAB 2011 congresso federale
1.12.11

Isabel Alvarez

ENKE DE BIZKALA, PAESI BASCHI

"Nella nostra regione, oggi, lo 0.8% della popolazione è agricola ma fino a 30 anni fa c'era solo agricoltura, con la venuta del modello intensivo e il calo del commercio a piccola scala le ipotesi erano due: rinnovarsi o sparire. Il nuovo modello di commercializzazione deve partire da un diverso modello di produzione. Nekasarea è una rete, nata 8 anni fa, tra produttori e consumatori di alimenti a <70km. Vi è un regolamento interno con norme ambientali e sociali, vi è un progetto collettivo di riunire ogni gruppo di consumo e i vari produttori, il consumatore deve pianificare i consumi in modo mensile. I principi base sono: l'agroecologia, la collettivizzazione, il processo, l'equità, la formazione, il sistema partecipativo di garanzia, la comunicazione. In specifico ci sono 75 produttori di cui 35 donne, i consumatori sono 600 famiglie e 25 sono le nuove persone inserite nel 2011. Le minacce sono però presenti e sono: l'effetto crisi e la difficoltà di gestire bene le tempistiche".

AIAB 2011 congresso federale
Jerome Laplane

Jerome Laplane



ALLIANCE-PROVENCE
AMAP, FRANCIA

“Le AMAP son nate nel 2001, e nel 2003 è nata la Carta delle AMAP per la difesa dell'agricoltura contadina, la necessità di etichette bio, la mancanza di intermediari, le eccedenze vengono redistribuite, rispetto delle norme sociali. I contratti famiglia/produttore sono fatti a inizio stagione e poi settimanalmente viene confezionato un cestino, le distanze sono < 20/40 km per la verdura e <100km per la frutta. Organizziamo degli aperitivi per sensibilizzare il consumatore anche a livello del gusto, per riscoprire cibi non di uso comune.”

AIAB 2011 con
gresso federale
1.12.11

Giuseppe Vergani

RES LOMBARDIA

“Il costo dei terreni in Brianza è 20€/mq, non è possibile per un agricoltore confrontarsi con que-

ste cifre, è per questo che poi si procede con una sempre maggiore urbanizzazione del territorio. [...] Fanno la spesa al supermercato 7 persone su 10, al discount invece 1 su 10”.

AIAB 2011 congresso federale
1.12.11

Michael Erhart

DIRETTORE AGRICOLTURA UE

“Bisogna ottimizzare gli strumenti che già esistono mettendoli in rete e promuovendoli, bisogna promuovere le organizzazioni di produttori sviluppando e sostenendo la ruralità”

AIAB 2011 congresso federale
1.12.11

Ingrid Begliomini



AIAB UMBRIA

“I Godo sono dei gruppi organizzati di domanda offerta nati 5 anni fa e sono un'evoluzione dei GAS. Il funzionamento è simile, il listino è online dal giovedì al lunedì e il

mercoledì vengono consegnati i prodotti. Dal 2005 al 2011 il numero delle famiglie è cresciuto da 61 a 270. Tre quarti dei fornitori sono umbri, il rimanente è per la frutta, la spesa per alimento è 1.5€/kg in media e la totali si aggira sui 40 €/settimana e il prezzo viene ripartito all'80% ai produttori e il 20% per l'affitto e i trasporti. I prossimi obiettivi sono: come redistribuire i prodotti che rimangono in magazzino e istituire un gruppo di valutazione della qualità”.

AIAB 2011 congresso federale
1.12.11

Franco Ferrario

COOP AEQUOS VARESE, RETE DI GAS E DES

“Aequos ha distribuito nel 2010 40 tonnellate di frutta per 30 GAS. Aequos ha 28 produttori lombar di con 4 punti consegna e 1500 famiglie. Ma la crescita non è infinita, la soluzione sono tanti piccoli aggregati in rete. E' un modello esportabile ma ha la fragilità di dipendere interamente dalla scelta dei singoli” [...] “La filiera lunga suddivide il prezzo in 80% per l'iter della filiera e il 20% il produttore, nella filiera corta l'80% va al produttore e il 20% in logistica”.

AIAB 2011 congresso federale
1.12.11

Paolo Palomba



DIRETTORE GENERALE
ALTROMERCATO

“Altromercato ha 170 organizzazioni di produttori in 50 paesi del mondo, lavoriamo tramite prefinanziamento degli agricoltori pagando in anticipo di un anno a tasso zero. Ma vi sono problemi di accessibilità cognitiva, fisica e del prezzo. [...] Fair trade, bio ed etico dovrebbero essere venduti in un solo luogo perché sono complementari, infatti ci sono produttori svantaggiati anche in Italia”

AIAB 2011 congresso federale
1.12.11