

Le 3C della Circular Economy for Food by UNISG

a cura di
Franco Fassio
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Immagine realizzata da Andrea Vecera per Fassio, F., Tecco, N. (2018). Circular Economy For Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo. Edizioni Ambiente, Milano.

Nel settore alimentare, l'economia circolare è presentata come pratica sostenibile per porre rimedio ad alcune delle più grandi sfide dei giorni d'oggi, come la crescita demografica, l'uso inefficiente di risorse, gli impatti ambientali su clima, suolo, oceani e lo spreco alimentare (Jurgilevich et al., 2016). Tuttavia, analizzando molteplici casi studio di aziende che dichiarano di mettere in campo azioni di economia circolare nel *food system* emerge che il nuovo paradigma economico rischia di diventare un modello che favorisce un approccio manipolativo del rifiuto, situazione che paradossalmente potrebbe portare a un'accelerazione dell'obsolescenza programmata (Fassio & Tecco, 2019). È una deriva che non possiamo permetterci. Un approccio sbagliato alle problematiche che

caratterizzano il *food system*, avrebbe ripercussioni negative su biosfera, società ed economia (Rockström & Sukhdev, 2016).

L'attuale sfida geopolitica del *food system* è quindi quella di rivoluzionare il modello produttivo partendo da una corretta gestione del capitale naturale, a cui è associato quello culturale ed economico, rispettando i limiti planetari ed offrendo al tempo stesso uno spazio equo alla società civile. La complessità del sistema alimentare richiede una prospettiva transdisciplinare che definisca le caratteristiche di un paradigma economico fondato su relazioni di valore. Che parta dal preservare quel tessuto ecologico che sostiene la vita sul nostro pianeta e che l'uomo sta divorando con incredibile voracità. Generare un nuovo quadro concettuale che colga le esigenze della società civile, del sistema produttivo, del contesto ambientale, della circolarità e dello sviluppo sostenibile, è un obiettivo fondamentale da perseguire con la finalità di sostenere una transizione ecologica che su basi scientifiche ambisca ad un'applicazione reale.

Con questo scopo sono nate le 3C della Circular Economy for Food (Fassio, 2021) - Capitale, Ciclicità, Coevoluzione - una traiettoria che ambisce ad essere inclusiva, semplice nella sua narrazione, complessa nella sua articolazione, da percorrere ognuno con i propri mezzi ma condividendo il traguardo.

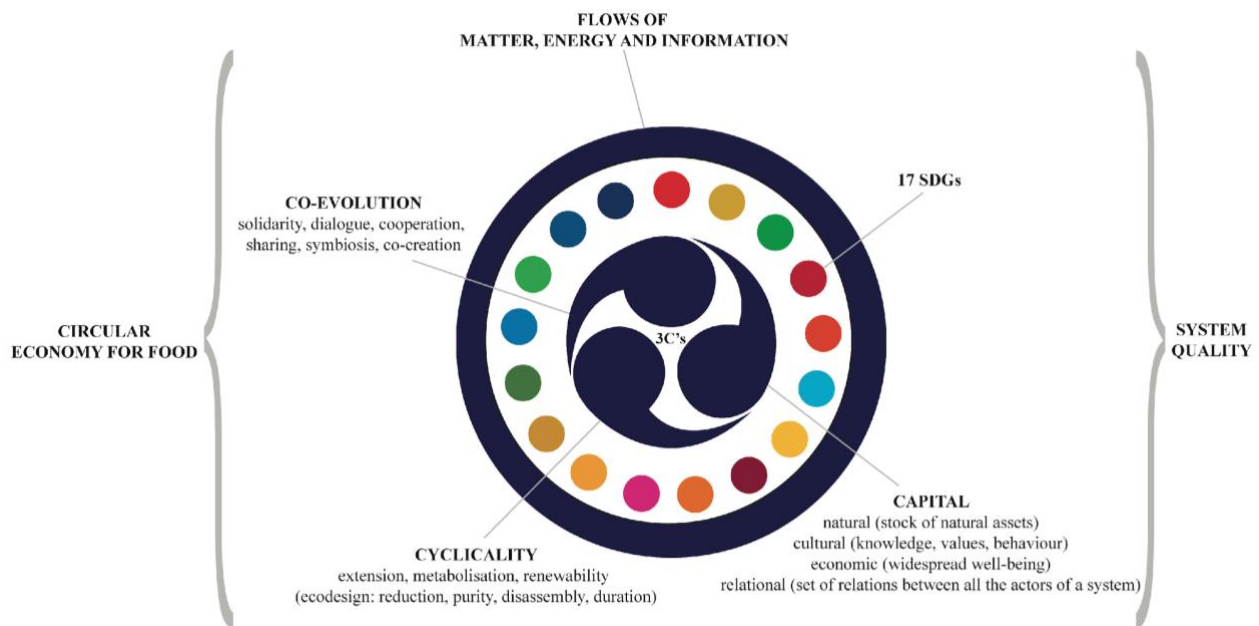
In sintesi, il nuovo paradigma economico circolare, quando applicato al cibo, dovrebbe *in primis* partire dal preservare e rigenerare a livello locale, il Capitale Naturale, l'intero stock di asset naturali (organismi viventi, aria, acqua, suolo e risorse geologiche) che contribuiscono a fornire beni e servizi ecosistemici per l'umanità e che sono necessari per la sopravvivenza dell'ambiente stesso da cui sono generati. Ad esso è connesso il Capitale Culturale, ovvero quell'insieme di conoscenze, valori e atteggiamenti nei riguardi degli ecosistemi naturali e sociali, che va custodito e tramandato come una preziosa eredità, perché possa diventare di generazione in generazione una visione integrata con il futuro e capace di produrre una distribuita ed equa fonte di reddito che sostenga il Capitale Economico. Capitale Naturale, Culturale ed Economico, sono dunque fattori inscindibili sostenuti e dialoganti grazie al Capitale Relazionale.

La seconda C è quella di Ciclicità che ci invita a ragionare in chiave rigenerativa, racchiudendo al suo interno tre concetti fondamentali quali estensione, metabolizzazione e rinnovabilità. Estensione della responsabilità d'impresa che dall'origine delle materie prime si deve far carico dell'intero ciclo di vita del prodotto, compresa la finale dismissione e che deve mettere il consumatore nelle condizioni di sprecare meno e poter smaltire differenziando correttamente. Metabolizzazione, cioè la finale valorizzazione in ottica di

upcycling (McDonough & Braungart, 2013) di tutto ciò che viene messo in commercio, con l'obiettivo di non generare rifiuti ma sempre e solo risorse per lo stesso o un altro sistema (ciclo biologico e tecnico di metabolizzazione). Il concetto di metabolizzazione inoltre, contiene a sua volta quattro cicli esecutivi: corto (quando tra punti di uscita di un output e di re-ingresso nel sistema produttivo c'è una prossimità fisica e temporale), lungo (quando cresce il tempo di valore d'uso dell'output attraverso più cicli consecutivi), a cascata (quando si crea un passaggio di *upcycling* di output-input tra segmenti distanti all'interno della stessa catena del valore o appartenenti a differenti settori industriali), puro (riguarda il mantenimento della qualità della risorsa nei diversi passaggi della catena del valore e l'assenza di sostanze pericolose o non metabolizzabili). Per raggiungere questo risultato, è fondamentale adottare strategie per agevolarne la realizzazione come quelle suggerite dall'EcoDesign e tra cui ritroviamo esigenze di disassemblaggio, di riduzione di materia ed energia, di durata e purezza. In tal senso si pone l'accento sulla rinnovabilità perché ogni azione deve essere in sintonia con i cicli rigenerativi presenti in natura.

Infine la C di Coevoluzione, che s'ispira alla simbiosi mutualistica presente in natura, una dinamica in cui uno o più soggetti traggono vantaggio dalla relazione che mettono in campo, attuando una soluzione vantaggiosa per tutti gli attori facenti parte del sistema. La coevoluzione si sviluppa grazie ad un paradigma collaborativo che attraverso l'applicazione di una logica win-win, genera una soluzione vantaggiosa per tutti, compreso l'ambiente. Solidarietà (tra le persone e i popoli per ridurre la disuguaglianza sociale e l'accesso ad un cibo di qualità), dialogo (tra gli ecosistemi naturali e artificiali, per eliminare l'asincronicità del modello economico umano con i cicli naturali), cooperazione (tra comunità che condividono valori ed obiettivi), condivisione (di materia, energia, informazioni per accelerare la transizione ed agevolare l'evoluzione), simbiosi (tra imprese e tra le stesse e la collettività, il territorio, i 5 regni naturali), fiducia (che deve essere reciproca "mutual trust"), sono le priorità su cui bisogna lavorare per conferire resilienza al paradigma economico circolare. Un contesto in cui anche la comunicazione diventa simbiotica, in quanto frutto di un dialogo sinergico, di un concetto di qualità di sistema (Fassio, 2020) che si esprime attraverso un flusso organizzato e rigenerativo di materia, energia ed informazioni, in continua vibrazione (Stapp, 1975) verso lo sviluppo sostenibile. La co-creazione, anch'essa parte del processo coevolutivo, è infine il mezzo che può permettere l'instaurarsi di un dialogo tra il produttore ed il consumatore. Ne sono un esempio le grafiche di molti packaging alimentari tutt'ora sul mercato e riportanti immagini, nomi ed iconografie sviluppate da persone comuni. Una personalizzazione dei prodotti che

può contribuire ad accelerare il processo coevolutivo quando ad esempio diventa rappresentativa di una collaborazione per la salvaguardia del Pianeta. Perché una delle questioni centrali della transizione ecologica è trovare un linguaggio comune per condividere valori: una economia della conoscenza che possa sostenere un nuovo modello di economia circolare.



The 3 C's of the Circular Economy for Food. Credits: Franco Fassio, 2021

Bibliografia

- Fassio F. (2021). *The 3 C's of the Circular Economy for Food. A conceptual framework for circular design in the food system*, Diid Disegno Industriale - Industrial Design, numero 73 Theoria, Poiesis, Praxis.
- Fassio F., Tecco N. (2019). *Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system*. Systems, Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs, 7(3), 43.
- Fassio, F. (2020). *A website to understand and promote the circular economy for food: Systemic Food Design.it*. In S. Massari (Eds), *Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability* (Chapter 4). Woodhead Publishing.

Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikainen, J., Saikku, L., & Schosler, H. (2016). *Transition towards Circular Economy in the Food System*. Sustainability, 69.

McDonough W., Braungart M. (2013). *The upcycle: Beyond sustainability – Designing for abundance*. Charles Melcher, New York

Rockström, J., Sukhdev, P. (2016). *How food connects all the SDGs*. Stockholm Resilience Centre.

Stapp, H. (1975). *Bell's Theorem and World Process*. Prepared for the U. S. Atomic Energy Commission, USA.