



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



**SSPICE IT!**

Sustainability Skills Program for International Catering  
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

# **SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training**

## **MANUALE DELLO STUDENTE**

### **Lezione 13:**

### **Costruire un network con produttori locali**

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Erasmus+.

*Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.*

<b>AREA TEMATICA</b>	<b>UNA FILIERA DEL CIBO SOSTENIBILE</b>	
<b>SOTTOAREA DI RIFERIMENTO</b>	<i>Alimentazione sostenibile</i>	
<b>ORE</b>	15	
<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>		
<p><b>1. Comprendere le varie componenti della sostenibilità</b> in relazione ai sistemi di produzione ed essere in grado di identificare i produttori sostenibili.</p> <p><b>2. Essere in grado di costruire una rete con i produttori locali</b>, per creare una catena di approvvigionamento sostenibile.</p>		
<b>ATTIVITA' DI APPRENDIMENTO</b>		
	<b>Teoriche</b>	<b>Pratiche</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Principali impatti del Sistema cibo sull'ambiente</li> <li>✓ Selezione di sistemi produttivi e cibi più sostenibili</li> <li>✓ Costruzione di reti di produttori locali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Come valutare la sostenibilità si un sistema produttivo</li> <li>✓ Come ridurre il proprio consumo di acqua</li> <li>✓ Come valutare l'impatto del cibo sul ambiente e scegliere produttori sostenibili</li> <li>✓ Come creare una rete di produttori locali</li> </ul>

## CONTENUTI

### **LEZIONE 13: COSTRUIRE UN NETWORK CON PRODUTTORI LOCALI ..... 4**

1. Vantaggi delle catene di distribuzione alimentare locali .....	4
2. Le sfide della distribuzione alimentare locale .....	6
3. Come creare catene di distribuzione con produttori locali .....	7
Esercizio: <i>Analizzare la sostenibilità dei produttori locali della tua zona</i> .....	10

### CASO STUDIO – 100%BIO, UN RISTORANTE BIO AL CENTRO DI ROMA.....11

EXTRA .....	13
1. Glossario.....	13
2. Bibliografia .....	13
3. Lista di letture aggiuntive.....	14
4. Riconoscimenti .....	15

## LEZIONE 13: Costruire un network con produttori locali

Per ridurre l'impatto ambientale di un consumo inconsapevole, oltre a scegliere alimenti sostenibili (come spiegato nel Capitolo 2), dovremmo preferire prodotti locali, sicuramente freschi, che non devono aver percorso centinaia di chilometri per finire nel nostro piatto, venduti dall'agricoltore che li coltiva nel suo pezzo di terra nelle nostre zone.

Le catene di distribuzione alimentare locali svolgono un ruolo fondamentale nel mettere in contatto agricoltori e produttori con i consumatori della stessa regione, offrendo numerosi vantaggi che vanno oltre il semplice atto di compravendita. Questi vantaggi vanno dai benefici ambientali alle considerazioni socio-economiche, favorendo un legame più profondo tra le persone, il cibo e la terra.

In questa esplorazione delle catene di distribuzione alimentare locali, approfondiremo i diversi vantaggi che offrono, tra cui la riduzione dell'impronta di carbonio, il miglioramento della qualità degli alimenti e il sostegno alle economie locali. Affronteremo anche le sfide che si presentano nella creazione e nel mantenimento di questi sistemi, come le complessità logistiche, i limiti di scala e la concorrenza con le catene di approvvigionamento tradizionali.

Comprendendo sia i benefici che gli ostacoli della distribuzione locale di cibo, possiamo ottenere informazioni preziose su come questi sistemi contribuiscono a pratiche alimentari sostenibili e formare strategie per rafforzare ed espandere la loro portata. L'esame delle catene di distribuzione alimentare locali ci invita a immaginare un futuro in cui il consumo di cibo diventi una forza rigenerativa, che nutra le comunità, gli ecosistemi e il benessere di tutti i soggetti coinvolti.

### 1. Vantaggi delle catene di distribuzione alimentare locali

Le catene di distribuzione alimentare locali offrono una serie di vantaggi, sia per i consumatori che per la comunità in generale. Ecco alcuni dei loro principali vantaggi:

- ✓ **Freschezza e qualità:** Gli alimenti locali sono spesso più freschi perché non devono percorrere lunghe distanze. Ciò si traduce in un migliore sapore, valore nutrizionale e qualità generale dei prodotti.
- ✓ **Varietà stagionale:** Gli alimenti locali incoraggiano la stagionalità, promuovendo una dieta varia e sana. I consumatori imparano ad apprezzare e gustare gli alimenti quando sono naturalmente di stagione.

- ✓ **Salute e nutrizione:** Gli alimenti locali tendono a essere più nutrienti perché vengono raccolti al massimo della loro maturazione. Inoltre, possono supportare le preferenze dietetiche, come le diete biologiche, senza glutine o vegane.
- ✓ **Riduzione dell'impronta carbonica:** Gli alimenti locali percorrono distanze più brevi, riducendo le emissioni di carbonio associate al trasporto. Ciò contribuisce a ridurre le emissioni di gas serra e a mitigare i cambiamenti climatici.
- ✓ **Sostegno all'economia locale:** Acquistare dai produttori locali aiuta a sostenere l'economia locale, mantenendo il denaro all'interno della comunità. In questo modo si favorisce il sostentamento di agricoltori, artigiani e piccole imprese.
- ✓ **Trasparenza e tracciabilità:** Gli alimenti locali sono spesso accompagnati da informazioni trasparenti sulla loro provenienza, che consentono ai consumatori di sapere dove e come sono stati prodotti i loro alimenti. Questo favorisce la fiducia e l'affidabilità della catena di approvvigionamento.
- ✓ **Costruzione della comunità:** Le iniziative alimentari locali creano un senso di comunità mettendo in contatto i consumatori con i produttori locali. I mercati contadini, i CSA (agricoltura sostenuta dalla comunità), i gruppi d'acquisto solidale e le cooperative alimentari locali spesso ospitano eventi e attività per la comunità.
- ✓ **Conservazione degli spazi aperti:** Sostenere l'agricoltura locale aiuta a preservare gli spazi aperti, i terreni agricoli e i paesaggi rurali. Questo, a sua volta, mantiene la biodiversità e previene l'espansione urbana.
- ✓ **Riduzione degli sprechi alimentari:** Le catene di distribuzione alimentare locali spesso riducono al minimo gli sprechi alimentari. Catene di approvvigionamento più corte significano meno deterioramento degli alimenti durante il trasporto e lo stoccaggio.
- ✓ **Resilienza economica:** Le comunità con sistemi alimentari locali forti sono spesso più resistenti in tempi di crisi. Possono sopportare meglio le interruzioni delle catene di approvvigionamento globali.
- ✓ **Conservazione culturale:** Gli alimenti locali spesso includono prodotti tradizionali e culturalmente significativi, contribuendo a preservare le tradizioni culinarie e i cibi del patrimonio.
- ✓ **Selezione di prodotti diversi:** Le catene di distribuzione alimentare locali presentano una gamma diversificata di prodotti, tra cui varietà locali e articoli unici e difficili da trovare.
- ✓ **Educazione e sensibilizzazione:** I sistemi alimentari locali offrono ai consumatori l'opportunità di conoscere la produzione alimentare, le pratiche agricole e l'importanza dell'agricoltura sostenibile.

Nel complesso, le catene di distribuzione alimentare locali svolgono un ruolo cruciale nella promozione di sistemi alimentari sostenibili, incentrati sulla comunità e responsabili dal punto di vista ambientale. Offrono numerosi vantaggi ai consumatori, ai produttori e alle comunità, rendendole una componente importante di un futuro alimentare più resiliente e sostenibile.

## 2. Le sfide della distribuzione alimentare locale

Se da un lato le catene di distribuzione alimentare locali offrono numerosi vantaggi, dall'altro devono affrontare diverse sfide che possono avere un impatto sulle loro attività e sulla loro crescita. Ecco alcune sfide comuni associate alla distribuzione alimentare locale:

- ✓ **Disponibilità stagionale:** La disponibilità di alimenti locali è spesso limitata a ciò che è di stagione. Questo può portare a fluttuazioni stagionali nella disponibilità dei prodotti e a difficoltà nel soddisfare la domanda di alcuni prodotti durante tutto l'anno.
- ✓ **Scala e consistenza:** I produttori locali su piccola scala possono avere difficoltà a soddisfare una domanda costante, con conseguenti carenze di approvvigionamento. Mantenere la costanza dei prodotti può essere una sfida per le aziende più piccole.
- ✓ **Competitività dei prezzi:** I prodotti locali possono talvolta essere più costosi delle alternative prodotte in serie, a causa dei maggiori costi di produzione. Questo può rappresentare un ostacolo per i consumatori sensibili al prezzo.
- ✓ **Infrastruttura di distribuzione:** Lo sviluppo e il mantenimento di reti di distribuzione efficienti può rappresentare una sfida per i sistemi alimentari locali. La logistica di trasporto, stoccaggio e consegna può essere complessa.
- ✓ **Educazione dei consumatori:** Sensibilizzare i consumatori sui benefici degli alimenti locali e modificare le loro abitudini di acquisto può essere un processo lento e continuo.
- ✓ **Accesso al mercato:** Alcuni produttori locali possono avere un accesso limitato ai mercati al di là dei mercati agricoli e dei canali diretti al consumatore, limitando la loro potenziale clientela.
- ✓ **Ostacoli normativi:** La conformità alle normative sulla sicurezza alimentare e alle certificazioni può essere impegnativa per i piccoli produttori, con un aggravio dei costi operativi.

- ✓ **Pressioni sull'uso del suolo:** Con l'espansione delle aree urbane, i terreni agricoli possono essere a rischio di sviluppo. Preservare gli spazi aperti per l'agricoltura diventa fondamentale.
- ✓ **Infrastrutture e tecnologia:** L'accesso limitato alle moderne tecnologie e infrastrutture, come i mercati online e l'e-commerce, può ostacolare la crescita della distribuzione alimentare locale.
- ✓ **Concorrenza con la grande distribuzione:** I sistemi alimentari locali sono spesso in concorrenza con le grandi catene di supermercati che dispongono di notevoli risorse e potere di marketing.
- ✓ **Accesso al capitale:** Garantire finanziamenti e capitali per le aziende alimentari locali può essere difficile, ostacolando la loro capacità di espandersi e di investire in infrastrutture.
- ✓ **Problemi di scalabilità:** Riuscire a scalare un'iniziativa alimentare locale mantenendo i principi di sostenibilità e comunità può essere un equilibrio delicato.
- ✓ **Preferenze dei consumatori:** Le preferenze dei consumatori in termini di convenienza, che possono favorire gli acquisti in un'unica soluzione presso i grandi negozi di alimentari, possono rappresentare una sfida per la distribuzione di alimenti locali.
- ✓ **Clima e tempo atmosferico:** Gli agricoltori locali sono molto sensibili agli impatti dei cambiamenti climatici, compresi gli eventi meteorologici estremi, che possono interrompere la produzione.

Affrontare queste sfide richiede spesso la collaborazione tra produttori locali, responsabili politici, consumatori e organizzazioni comunitarie. Soluzioni creative, come reti di distribuzione cooperative, incentivi ai mercati agricoli e campagne di sensibilizzazione del pubblico, possono contribuire a mitigare queste sfide e a sostenere la crescita dei sistemi di distribuzione alimentare locali.

### 3. Come creare catene di distribuzione con produttori locali

La creazione di una catena di distribuzione con produttori locali richiede un'attenta pianificazione, collaborazione e una visione chiara. Ecco i passi per aiutarvi a stabilire una catena di distribuzione di successo con i produttori locali:

1. **Ricerca e identificazione dei produttori locali:** Inizia con la ricerca e l'identificazione dei produttori locali della tua regione che offrono prodotti in linea con gli obiettivi della tua catena di distribuzione. Considera prodotti come frutta, verdura, latticini, carne o prodotti artigianali.

2. **Costruire relazioni:** Raggiungi i produttori locali che hai identificato e inizia a costruire relazioni con loro. Visita le loro aziende agricole o le loro strutture, impara a conoscere i loro prodotti e le loro pratiche di produzione e discuti del loro interesse a partecipare alla tua catena di distribuzione.
3. **Definire il modello di distribuzione:** Decidi il modello di distribuzione più adatto alla tua visione e alle esigenze dei produttori locali. Le opzioni includono i mercati agricoli, l'agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA), i gruppi di acquisto soliodale (GAS), la vendita all'ingrosso a ristoranti e negozi di alimentari o una piattaforma online per la vendita diretta ai consumatori.
4. **Collaborare con le parti interessate:** Impegnati con gli stakeholder locali, come le cooperative di agricoltori, le organizzazioni comunitarie e le amministrazioni locali. La collaborazione può fornire un valido supporto, risorse e reti per rafforzare la tua catena di distribuzione.
5. **Creare un sistema logistico efficiente:** Sviluppa un solido sistema logistico per gestire la raccolta, lo stoccaggio e il trasporto dei prodotti dai produttori ai clienti. Assicurati che il sistema mantenga la qualità e la freschezza dei prodotti lungo tutta la catena di approvvigionamento.
6. **Stabilire prezzi equi:** Stabilisci un prezzo equo che vada a beneficio sia dei produttori locali che dei consumatori finali. Considera i costi di produzione, trasporto e distribuzione, assicurando che i prezzi rimangano competitivi e ragionevoli.
7. **Educare i consumatori:** Educa i consumatori sui benefici del sostegno ai produttori locali e sull'impatto positivo delle loro scelte sull'ambiente, sull'economia e sulla comunità. Sensibilizza sull'importanza degli alimenti locali e sul loro contributo alla sostenibilità.
8. **Promuovere la trasparenza:** Promuovi la trasparenza fornendo informazioni sull'origine dei prodotti, sui metodi di produzione utilizzati dai produttori locali e sugli impatti positivi del sostegno ai sistemi alimentari locali.
9. **Adattarsi ai cambiamenti stagionali:** Accogli le variazioni stagionali nella disponibilità dei prodotti. Educa i consumatori sui benefici del mangiare stagionale e sulla varietà di prodotti offerti durante l'anno.
10. **Rispettare le normative:** Assicurati che la tua catena di distribuzione sia conforme a tutte le normative e ai permessi richiesti per la distribuzione e la manipolazione degli alimenti.
11. **Investire nel marketing e nella sensibilizzazione:** Investi in attività di marketing per promuovere la tua catena di distribuzione e i produttori locali coinvolti. Utilizza i social media, gli eventi locali e le partnership per creare consapevolezza e attirare i clienti.

**12. Ricerca di feedback e miglioramento continuo:** Cerca il feedback di produttori e consumatori per identificare le aree di miglioramento. Adatta e perfeziona continuamente la tua catena di distribuzione per soddisfare le mutevoli esigenze e preferenze di tutte le parti interessate.

Seguendo questi passaggi e impegnandosi per la sostenibilità, la trasparenza e la collaborazione, è possibile creare una catena di distribuzione di successo con i produttori locali. Una catena di distribuzione di questo tipo può contribuire all'economia locale, promuovere la tutela dell'ambiente e costruire un senso di comunità più forte intorno al cibo.

## Esercizio: *Analizzare la sostenibilità dei produttori locali della tua zona*

<b>Prerequisiti</b>	/
<b>Durata</b>	1 ora
<b>Strumenti</b>	Manuale SSPICE IT! Manual, PC o cellulare, connessione internet, stampante
<b>Obiettivi</b>	1. Utilizzare le informazioni fornite dal Manuale per valutare la sostenibilità di un fornitore.

### Istruzioni

Questo esercizio dovrebbe essere realizzato in gruppo, ove possibile.

- ✓ **Step 1:** Con il supporto degli insegnanti, scegliete due fornitori del vostro territorio. Dovranno essere situati entro 70 km dal vostro centro di formazione professionale.
- ✓ **Step 2:** Utilizzando le informazioni fornite dal Manuale, sviluppate una lista di controllo della sostenibilità. Ogni check list dovrà includere l'elenco dei prodotti forniti, l'area di produzione, le caratteristiche dei prodotti, nonché tutti gli elementi che caratterizzano i prodotti e il sistema produttivo in termini di sostenibilità.
- ✓ **Step 3:** Utilizzando la check list, valutare la sostenibilità dei due fornitori, individuando quello più sostenibile.

## CASO STUDIO – 100%Bio, un ristorante bio al centro di Roma



*Fig.1 – Sito Internet del ristorante 100%*

I proprietari del ristorante, da sempre appassionati di cultura biologica e attenti alle trasformazioni culturali in atto nel campo dell'alimentazione e della ristorazione, oltre che a quelle ambientali, hanno deciso di aprire a Roma, di fronte alla Piramide, un ristorante che utilizzasse e offrisse ai propri clienti solo prodotti biologici certificati al 100%.

Quelle che all'inizio erano piacevoli chiacchierate si sono gradualmente trasformate in un progetto concreto e in un business plan operativo... E così, nella storica piazza della Piramide, apre 100% BIO. Da un ideale alla realtà.

Il ristorante si è impegnato a rendere la propria attività il più possibile sostenibile, sotto tutti gli aspetti.

Gli ingredienti utilizzati dal ristorante sono tutti certificati biologici e si presta particolare attenzione alla qualità e all'origine delle materie prime.

Inoltre, i fornitori con cui collabora da diversi anni sposano il loro progetto e la loro filosofia; sono parte integrante del progetto.

Ultimamente i proprietari del ristorante hanno anche preso un piccolo appezzamento di terreno in cui fanno prove di coltivazione, utilizzando tecniche naturali.

Il loro impegno per la sostenibilità si estende anche all'utilizzo di materiale compostabile e allo sforzo, insieme ai loro fornitori, di ridurre la quantità di plastica degli imballaggi.

Non da ultimo, abbraccia anche la sostenibilità dal punto di vista socio-economico: i loro dipendenti lavorano con turni e orari consoni e regolari, e anche i loro fornitori sono scelti e selezionati in base alla politica aziendale che adottano in relazione al benessere della persona e alla tutela dei lavoratori.

Il ristorante è aperto dalla mattina alla sera, con tre diverse offerte:

- ✓ per le colazioni, con prodotti esclusivamente artigianali realizzati dai cuochi,
- ✓ per il pranzo, che si svolge a buffet con piatti diversi ogni giorno in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime,
- ✓ per la cena, "a la carte", con un menu creativo che mette in primo piano la materia prima utilizzata.

**Sito web:** [www.centopercento.bio](http://www.centopercento.bio)

## EXTRA

### 1. Glossario

**CAM:** I Criteri Ambientali Minimi sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.

**Farm to Fork (F2F):** La strategia Farm to Fork è il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

**GSP:** Global Soil Partnership. Un meccanismo riconosciuto a livello mondiale istituito nel 2012 con la missione di promuovere la gestione sostenibile del suolo e per garantire suoli produttivi verso la Food Security.

**MAI:** Mediterranean Adequacy Index, la cui funzione è esprimere il grado di aderenza di un pasto alla Dieta Mediterranea. Lo fa mettendo in rapporto le calorie, quindi l'energia, apportate dalle diverse classi di alimenti presenti nel piatto che consumiamo.

**PAC:** Politica agricola comune sostiene gli agricoltori e garantisce la sicurezza alimentare dell'Europa. La PAC è una politica comune a tutti i paesi dell'Unione europea, gestita e finanziata a livello europeo con risorse del bilancio dell'UE.

**PNRR:** Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza è il programma con cui il governo intende gestire i fondi del Next Generation Eu. Cioè lo strumento di ripresa e rilancio economico introdotto dall'Unione Europea per risanare le perdite causate dalla pandemia.

### 2. Bibliografia

#### Testi storici per capire i comportamenti alimentari:

Fischler C. (1990). *L'Onnivoro*, Milano, Mondadori

Damasio A.R (2003). *Emozione e coscienza*, Adelphi

Piccinni A. (2012). *Drogati di cibo*, Giunti

#### Le dinamiche della produzione sostenibile:

Shiva V. (2019). *Agroecologia climatica*, Terra Nuova

## Consigli per una dieta sostenibile:

Istituto Superiore di Sanità (2019). *Okkio alla salute*. Da: [www.epicentro.iss.it/okkioallasalute](http://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute)

Crea (2018). *Linee guida per una sana alimentazione*. Da: [www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-unasana-alimentazione-2018](http://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-unasana-alimentazione-2018)

### 3. Lista di letture aggiuntive

- ✓ Assessorato Politiche per la Salute della Regione Emilia-Romagna, Giornata mondiale dell'acqua: "Perché l'acqua è fondamentale per i sistemi alimentari sostenibili?", 2021, <https://www.alimenti-salute.it/notizia/giornata-mondiale-dellacqua-perch%C3%A9-lacqua-fondamentale-per-sistemi-alimentari-sostenibili>
- ✓ International Fund for Agricultural Development (IFAD), <https://www.ifad.org/en/>
- ✓ United Nations Regional Information Centre for Western Europe (UNRIC), Agenda 2030, <https://unric.org/en/united-nations-sustainable-development-goals/>
- ✓ Water footprint network, <https://www.waterfootprint.org/>
- ✓ Ecosystems, *A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products*, [https://www.waterfootprint.org/resources/multimediahub/Mekonnen-Hoekstra-2012-WaterFootprintFarmAnimalProducts\\_4.pdf](https://www.waterfootprint.org/resources/multimediahub/Mekonnen-Hoekstra-2012-WaterFootprintFarmAnimalProducts_4.pdf)
- ✓ European (EC), *Farm to Fork strategy*, [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en)
- ✓ European Commission (EC), *The common agriculture policy at a glance*, [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-glance\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-glance_en)
- ✓ Cure-naturali.it, *Banche del germoplasma, cosa sono*, <https://www.cure-naturali.it/articoli/alimentazione/nutrizione/banche-germoplasma.html>
- ✓ European Council of the European Council, Results of the European Council, 23-24 June 2022 on Food security, <https://www.consilium.europa.eu/en/meetings/european-council/2022/06/23-24/>

- ✓ Agenzia per la Coesione Territoriale, *L'Agenda 2030 e i suoi 17 obiettivi*, <https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/04/agenda-2030-card-17-goals.pdf>
- ✓ Fondazione Dieta Mediterranea, *Sostenibilità della dieta mediterranea*, [www.fondazionedietamediterranea.it/dieta/sostenibilita/](http://www.fondazionedietamediterranea.it/dieta/sostenibilita/)
- ✓ Global Footprint Network, *Ecological Footprint Calculator*, <https://www.footprintcalculator.org/home/en>
- ✓ Sofi F., Dlinu M., *E' possibile misurare l'aderenza alla Dieta Mediterranea?*, Toscana Medica, ottobre 2019, [https://flore.unifi.it/retrieve/handle/2158/1180220/447126/XX\\_clima%20e%20salute\\_Sofi.pdf](https://flore.unifi.it/retrieve/handle/2158/1180220/447126/XX_clima%20e%20salute_Sofi.pdf)
- ✓ WWF, *Scelte alimentari che salvano il pianeta*, <https://www.wwf.it/pandanews/ambiente/dieta-sostenibile-per-il-pianeta/>
- ✓ Pezzana A., Tolomeo M., Pistone E., Guidi S., *Modelli di diete sane e sostenibili a partire dalle diete tradizionali*, Progetto CCM -Azione Centrale 2019 Del Ministero Della Salute (Segretariato generale), 2021, [https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pagineAree\\_4968\\_11\\_file.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_4968_11_file.pdf)

#### 4. Riconoscimenti

Questo modulo è stato scritto da Loreta Grande e Andrea Palmieri, con il supporto del team SSPICE IT! in Italia e Portogallo.