

LIFE20 GIC/IT/001708

Beneficiario coordinatore:

Fondazione Barilla

Beneficiari associati:

- ALMA S.r.l. - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
- ENAIP NET - Impresa Sociale Consortile S.r.l.
- JAMK University of Applied Science (Finlandia)
- Nutritics Limited (Irlanda)

Sito web di progetto:

<https://climatesmartchefs.eu/it/>

E-mail di progetto:

life@fondazionebarilla.com

Referente:

Dott.ssa Marta Antonelli (Project Coordinator)

E-mail:

marta.antonelli@fondazionebarilla.com

Cell: +39 333 597 9168

Durata:

01/01/2022 – 31/12/2024

Budget complessivo:

€ 1.749.049,00

Contributo EU:

€ 961.976,00

Localizzazione:

Italia, Finlandia, Irlanda

LIFE CLIMATE SMART CHEFS:

“RESPONSABILIZZARE GLI CHEF PER UN SISTEMA ALIMENTARE INTELLIGENTE DAL PUNTO DI VISTA CLIMATICO, SOSTENIBILE E SALUTARE NELL'UE”

Il contesto del progetto

Il sistema alimentare ha un enorme impatto sull'ambiente in termini di impronta ambientale ed emissioni di gas serra (GHG). Come affermato dall'*Intergovernmental Panel on Climate Change* (IPCC), durante il periodo 2007-2016 il sistema alimentare alla base degli attuali modelli di consumo mondiale è stato responsabile del 21-37% delle emissioni totali di GHG originate dall'attività umana, diventando uno dei principali motori del cambiamento climatico. Questa stima include le emissioni del 10-12% derivanti dalle attività agricole e di allevamento, quelle dell'8-10% derivanti dall'uso del suolo e dal cambiamento dell'uso del suolo, e quelle del 5-10% derivanti dalle attività della catena di approvvigionamento, comprese le emissioni di GHG derivanti da perdite e sprechi alimentari.

Se gli attuali sistemi alimentari e modelli di dieta rimanessero gli stessi, ciò causerebbe un aumento delle emissioni di GHG e di altri impatti ambientali, come la perdita di biodiversità, il degrado del suolo, l'inquinamento, il consumo di acqua e gli impatti sulla salute pubblica. La Strategia europea [Farm to Fork](#) (F2F) sottolinea l'importanza di un consumo alimentare a basse

emissioni e di una dieta più sana e a base vegetale, con il fine di aumentare l'impatto positivo sulla salute dei consumatori e di diminuire le emissioni di GHG.

Gli chefs come “promotori del cambiamento”



La *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) ha riconosciuto allo *chef* il ruolo di “promotore del cambiamento”: ultimamente, infatti, questa categoria professionale ha acquisito un’influenza crescente sulle scelte dei consumatori e sulla formazione della cultura del cibo, anche grazie a una presenza crescente su programmi televisivi molto popolari e sui vari *social media channels*. La rinnovata importanza del ruolo degli *chefs* deriva anche da quanto appreso dai precedenti progetti [LIFE SU-EATABLE](#)

[LIFE](#) e [LIFE Foster](#), da cui il progetto [LIFE CLIMATE SMART CHEFS](#) trae origine. Grazie a LIFE CLIMATE SMART CHEFS, gli *chefs* europei diventeranno promotori di diete a basse emissioni, nutrienti e accessibili, che riducano l’impatto ambientale, migliorino la salute pubblica e combattano lo spreco alimentare. Inoltre, gli *chefs* diventeranno promotori attivi di un dibattito ampio sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici.

Gli obiettivi del progetto

LIFE CLIMATE SMART CHEFS intende fornire agli *chefs* conoscenze e strumenti volti a generare un cambiamento nella progettazione dei *menù* e nella comunicazione con i clienti, aumentando la loro consapevolezza circa le questioni climatiche.

In sintesi, le attività principali del progetto includono:

- La creazione di un *network* europeo di associazioni di *chefs*;
- Lo sviluppo di un *tool* digitale (*Foodprint by Nutritics*) per la progettazione di *menù* sostenibili;
- La realizzazione di un *high-level course* (corso di alta formazione) per gli *chefs*;
- la redazione del documento “LIFE CLIMATE SMART CHEFS *Vision 2030*”;
- La creazione di un *Award* per *chefs* e iniziative locali che promuovono le diete sostenibili.

Le azioni progettuali e i risultati previsti

Le azioni chiave e i risultati previsti dal progetto LIFE CLIMATE SMART CHEFS sono i seguenti:

- Mappare e selezionare le migliori pratiche di promozione delle diete sostenibili e della sostenibilità alimentare nella ristorazione. Il risultato previsto è un insieme di “Raccomandazioni per gli *chefs*”;
- Creare il “LIFE CLIMATE SMART CHEFS *Net*”, cioè un *Network* europeo di associazioni di *chefs* che cooperi con i *partners* di progetto nella promozione delle diete sostenibili;
- Sviluppare il “CLIMATE SMART *Menù Tool*” (o “*Foodprint*”), uno strumento *online* che consenta agli *chefs* di calcolare l’impatto combinato dei loro *menù* sulla salute e sull’ambiente;

- Sviluppare un corso di alta formazione per gli *chefs* europei, che arricchisca il loro profilo professionale con conoscenze e competenze volte ad aumentare la sostenibilità del settore della ristorazione;
- Elaborare il “Piano di replicabilità e trasferibilità” di LIFE CLIMATE SMART CHEFS in altri Paesi dell’Unione europea e nel settore delle scuole di formazione professionale in ambito ristorativo;
- Promuovere il dibattito a livello europeo sul ruolo degli *chefs* come promotori del miglioramento della salute delle persone e del pianeta attraverso la proposta di diete e *menù* sostenibili. Sarà realizzato il “LIFE CLIMATE SMART CHEFS *Vision 2030*”, un documento strategico volto a fornire “Raccomandazioni politiche” e sostenere la politica climatica europea;
- Monitorare e quantificare gli impatti del progetto in termini di sensibilizzazione e cambiamento comportamentale di *chefs*, *stakeholders* e consumatori;
- Disseminare i risultati, le attività e gli strumenti sviluppati dal progetto, e attivare il coinvolgimento di diversi gruppi *target* (*chefs*, associazioni di *chefs*, settore ristorativo, cittadini e consumatori, decisori politici);
- Creare il “CLIMATE SMART CHEFS *Award*”, volto a celebrare e premiare i migliori *chefs* partecipanti al corso di alta formazione e le iniziative locali portate avanti da organizzazioni *no-profit* nel campo della promozione delle diete sostenibili a livello europeo;
- Sviluppare attività di *networking*, attraverso l’identificazione di progetti e iniziative europee rilevanti con cui condividere conoscenze, lezioni apprese, opportunità di attività congiunte;
- Garantire la corretta gestione tecnica e finanziaria del progetto e definire il piano delle attività *After-LIFE*.

I risultati raggiunti ad oggi

LIFE CLIMATE SMART CHEFS si trova attualmente a metà del suo percorso e di seguito sono sintetizzati i principali risultati finora raggiunti dal progetto:

- Realizzazione della pubblicazione “*Come possono gli chefs contribuire a salvare il pianeta? Buone pratiche e raccomandazioni per mettere in pratica la sostenibilità nel settore della ristorazione*” [[download ITA](#)] [[download ENG](#)];
- Realizzazione del “[Network degli chefs](#)”;
- Realizzazione del *tool* “[Foodprint](#)” (sviluppato da *Nutritics Limited*) e suo utilizzo durante le varie edizioni del corso di alta formazione



per la creazione delle ricette sostenibili, con calcolo dei dati di *carbon* e *water footprint*;

- Realizzazione di 4 su 8 edizioni del [corso di alta formazione per gli chefs](#), con 80 partecipanti formati: il programma del corso prevede 24 ore di lezioni *online* e 12 ore (2 giornate) in presenza presso la sede di ALMA S.r.l. (La Scuola Internazionale di Cucina Italiana) a Colorno (PR);



Immagini delle prime edizioni dell'*high-level course* tenutosi in presenza presso la sede di ALMA S.r.l. a Colorno (PR).

- Documento "[LIFE CLIMATE SMART CHEFS Vision 2030](#)" realizzato;
- Lancio ufficiale del "[CLIMATE SMART CHEFS Award](#)" in data 5 luglio 2023. Le candidature per *chefs* e organizzazioni *no-profit* saranno aperte dal 6 settembre 2023 al 10 giugno 2024. Entro il 31 luglio 2024 saranno individuati i vincitori nelle diverse categorie da una giuria formata da esperti internazionali, presieduta dallo *chef* stellato Chiara Pavan del Ristorante Venissa di Venezia. I vincitori saranno premiati a settembre 2024 durante la conferenza finale del progetto. [Qui](#) è possibile visionare la descrizione dell'*Award*, il suo regolamento e i materiali informativi sul premio.
- Prima analisi dei potenziali "replicatori" dopo la fine del progetto eseguita e 11 Lettere di interesse ricevute e firmate da associazioni di *chefs* localizzate in tutta Europa.

Comunicazione e networking

Dall'inizio del progetto, il consorzio di LIFE CLIMATE SMART CHEFS sta lavorando attivamente alla condivisione col pubblico più ampio e alla diffusione delle attività, degli strumenti predisposti e dei risultati

raggiunti, elaborando comunicazioni e contenuti mirati per raggiungere efficacemente i diversi “pubblici di riferimento” (oltre a *chefs*, associazioni di *chefs*, *stakeholders* del settore *food*, cittadini e consumatori, decisori politici, anche altri progetti europei e *media*).

Allo stato attuale, i risultati di comunicazione sono ottimi e in alcuni casi superiori a quanto previsto dagli indicatori chiave di prestazione (*key performance indicators*) per l’intera durata del progetto. Al fine di raggiungere gli obiettivi di comunicazione previsti, sono state finora svolte le seguenti attività:

- Realizzazione di un *Webinar online* (maggio 2022) inserito nell’agenda delle celebrazioni [#LIFEis30](#) e volto a presentare le 10 “Raccomandazioni per gli *chefs*” (più di 100 partecipanti);
- Organizzazione di un percorso partecipativo composto da 5 “tappe” (tavole rotonde *online*), svoltosi da dicembre 2022 a giugno 2023. Durante le 5 “tappe” del percorso partecipativo sono stati coinvolti 147 esperti del settore *food* e *chefs* nella discussione ed elaborazione delle “Raccomandazioni rivolte ai decisori politici” contenute nel documento “LIFE CLIMATE SMART CHEFS *Vision 2030*”;
- Organizzazione della [mid-term conference del progetto](#), intitolata “*Chefs at the head of the table: the importance of being a climate-smart Chef today in Europe*” (luglio 2023);
- Partecipazione di referenti di LIFE CLIMATE SMART CHEFS, come *speakers*, a 31 eventi organizzati da enti terzi, durante i quali è stato presentato il progetto e sono stati distribuiti materiali informativi. Fra questi, il [side event](#) su “*Il Programma LIFE e i progetti italiani sul clima*” (*Sharm El Sheikh*, 9 novembre 2022), realizzato dal LIFE *National Contact Point* del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica presso il Padiglione italiano ospitato alla XXVII sessione della Conferenza delle parti (COP 27) della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC);



Immagini della partecipazione di LIFE CLIMATE SMART CHEFS al side event “*Climate is LIFE: Italian project solutions for fighting climate change*”, in occasione della UNFCCC COP27 di Sharm El Sheikh.

- Organizzazione di sessioni di Q&A con gli *chefs* partecipanti al corso di alta formazione, e di *meetings* informativi con le associazioni di *chefs* aderenti al *Network* di progetto;
- Creazione del [sito web](#) del progetto con accesso alle [News](#) e alle [pubblicazioni realizzate](#);
- Creazione della [pagina Instagram](#) di LIFE CLIMATE SMART CHEFS, con aggiornamenti costanti sulle attività di progetto e il rilancio dei contenuti sui canali proprietari dei vari *partners* del consorzio di LIFE CLIMATE SMART CHEFS;
- Preparazione dei materiali informativi e promozionali (*notice boards*, *depliants* di presentazione del progetto, *depliants* specifici per promuovere le varie attività realizzate);
- Realizzazione di un video di presentazione del progetto e di un video promozionale del “CLIMATE SMART CHEFS Award”;
- Creazione e invio delle *Newsletters* trimestrali di progetto.

Infine, sono stati mappati più di 150 progetti (o altre iniziative) europei potenzialmente interessanti per lo svolgimento di attività di *networking*.

Ad oggi, più di 80 progetti sono stati contattati per l'avvio di potenziali collaborazioni, e invitati a prendere parte agli eventi e alle iniziative di LIFE CLIMATE SMART CHEFS. Fra questi, in particolare, 15 progetti hanno preso parte alle tavole rotonde *online* della “Roadmap to Vision 2030”. Inoltre, sono state create 13 iniziative congiunte (*workshops* tecnici e *meetings* di *networking*) con i progetti europei [EAT:LIFE](#), [LIFE FOODPRINT](#), [LIFE SCHOOLFOOD4CHANGE](#), [FOOD TRAILS](#), [ZEROW](#), [COMFECTION](#), [FOOD WAVE](#) e con EIT FOOD, KITCHEN CONNECTION ALLIANCE e ETEN-WELZIJN FOUNDATION. Sono in via di definizione ulteriori iniziative con altri progetti europei e con le organizzazioni ESSERE ANIMALI e WWF *Europe*.



Immagini del *workshop* interno di progetto a Dolo (VE) con tutti i *partners* di LIFE CLIMATE SMART CHEFS.