



## Secondo workshop - 22 maggio, 14.30 - 16.00 - Modelli di comunità e partecipazione

### Area Comunità, cittadinanze, ecosistemi sociali

La sharing economy sta radicalmente trasformando l'idea dell'organizzazione tra persone. La collaborazione diventa un *modus vivendi*, una naturale attitudine a partecipare ai processi di riqualificazione e miglioramento del sistema sociale e del mondo civile.

Ben oltre il modello della micro-economia on demand, appaiono pratiche di sharing fondate sullo scambio solidale e su fenomeni di redistribuzione dei beni.

Il workshop, per bocca dei protagonisti, vuole offrire una testimonianza sul foodsharing, come pratica di redistribuzione delle eccedenze alimentari e allo stesso tempo descrivere l'evoluzione dei gruppi d'acquisto in forme assolutamente innovative che guardano da vicino ai principi della collaborazione.



## Dal riciclo alla redistribuzione

### Introduce e modera



#### **Nicola Difino**

*Founder Fooding Social Club*

Con la convinzione che *il cibo è l'ingranaggio cardine dell'economia, dell'ecosistema, della salute e della cultura* e con uno stile molto personale, Nick Difino può essere definito un Foodj-Eat-tertainer che miscela la cucina, i libri, la musica e che non si esime da commenti "politici" anche scomodi circa la cultura degli alimenti. Come un militante per la difesa del cibo buono e salutare, Nick confeziona spettacoli e, per l'occasione del FSF, spiegherà l'importanza della narrazione legata al cibo e come la maggior parte della conoscenza della tavola passi dalle storie e dalle memorie.



#### **Francesco Ardito**

*Founder Last Minute Sottocasa*

Partendo dall'analisi del costo dello spreco e considerata l'urgenza di trovare nuovi approcci alla redistribuzione degli alimenti, LMSC propone un social market, un live marketing di prossimità che consente ai negozi con prodotti alimentari in eccedenza o in scadenza, di informare con immediatezza i cittadini a due passi dal negozio. Francesco Ardito racconterà l'esperienza di LMSC mettendo in risalto la capacità di creare community tra le persone e le botteghe del quartiere. Un modello in crescita con ottime prospettive di sviluppo.



#### **Eugenio Sapora**

*Ceo L'Alveare che dice sì*

Come può evolvere un gruppo d'acquisto fino a trovare un'apertura sul mercato e ampliare la distribuzione? Il progetto inizia a svilupparsi in Francia nel 2011 con La Ruche qui dit Oui! e si sviluppa con The Food Assembly in Inghilterra, Spagna, Germania e Belgio, con più di 700 Alveari. In Italia dal 2014, l'Alveare propone un modello innovativo di start up sociale. Ognuno può aprire un Alveare, gestire un nodo di rete e godere del supporto della community. Con questo modello le aziende agricole restano "umane", gli allevamenti si basano sul rispetto degli animali, le pratiche agricole proteggono i terreni, i paesaggi e la biodiversità. In breve, ci racconta Eugenio Sapora, è la comunità stessa a modellare il mondo che la circonda.



## Gian Luca Ranno

Founder Gnammo

Gnammo è la prima piattaforma di social eating in Italia. Fondata nel 2011 con l'intuizione che la tavola è il social network più antico mai esistito, Gnammo conta oltre 9000 partecipanti alle cene in 17 regioni per 1342 città e ben 180.000 gnammers iscritti. La formula di Gnammo, oltre alla possibilità di candidarsi come cook o come gnammer, è l'offerta di servizi come il social restaurant e gli eventi di social eating aziendale. Ranno parlerà del fenomeno, che sta vivendo una fase di successo e può assumere un ruolo importante anche in relazione a temi come il recupero degli alimenti e la valorizzazione della cucina locale.



## La dinamica del workshop

### Il workshop sarà così organizzato:

A) Tavola rotonda:

**World Café** condotto da Nicola Difino.

*Il World Café è una metodologia che si ispira ai vecchi caffè. La sua particolarità è quella di stimolare discussioni autogestite dai partecipanti all'interno di un quadro comune e sotto la guida di alcune domande di riferimento. Si creano così conversazioni importanti, creative e non convenzionali per ragionare insieme su progetti complessi. Il centro sono le domande, che devono invitare le persone a collaborare in modo positivo. I temi sono:*

- i nuovi modelli di distribuzione alimentare
- il risparmio, la redistribuzione, il consumo sociale
- la valorizzazione del locale e il supporto del digitale
- la tavola come esperienza relazionale
- lo storytelling e la cucina