

QC.VS.2.8

Parma città del cibo e dell'alimentazione sostenibile

Legenda

- arboricoltura da legno
- culture autunno-vernive
- culture estive
- frutteti misti
- prati e medica
- vite
- orti urbani e sociali
- aziende di produzione agrozootecnica
- istituzioni dell'alimentazione (EFSA, Università)
- polarità di promozione internazionale
- trasporto e lavorazione materie prime
- area mercatale
- viabilità in previsione
- autostrada
- extraurbana Regionale
- extraurbana di Primo Livello
- extraurbana di Secondo Livello
- strada extraurbana locale
- urbana di Collegamento Locale
- urbana di Penetrazione
- urbana di Scorrimento
- urbana di collegamento
- rete ferroviaria
- stazione
- sistema edificato
- comune di Parma (confine comunale)

- Comune di Parma
- Comuni capoluogo
- Superfici agricole (ARPAE 2021)

VISION - PARMA CITTÀ-CAPITALE DEL CIBO E DELL'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

La generale riflessione sul tema dell'alimentazione, sviluppata in occasione dell'Esposizione Universale di Milano del 2015 Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, ha costituito un importante momento di confronto tra i protagonisti della comunità internazionale sulle principali sfide dell'umanità, tra cui, appunto, il problema del nutrimento dell'Uomo e della Terra.

Si tratta di un percorso avviato con la conferenza internazionale Rio +20 di Rio de Janeiro e con la Dichiarazione del Millennio delle Nazioni Unite, verso una consapevolezza condivisa circa gli obiettivi di sviluppo e crescita demografica, alla luce della rilevanza con cui il tema della sicurezza e salubrità alimentare si pone a scala planetaria. Un tema con così ampie implicazioni non può che coinvolgere ambiti della ricerca scientifica molto diversi, che vanno da quello tecnologico all'agro-alimentare, dall'economia alla geografia, dagli studi antropologici e sociali a quelli ambientali e territoriali. Fino agli studi inerenti le diverse produzioni culturali e i relativi patrimoni.

Dalla "vision" del cibo come chiave interpretativa delle dinamiche di trasformazione e sviluppo delle società, emergono due aspetti apparentemente contrapposti. Da un lato, il problema dell'approvvigionamento delle risorse alimentari: una questione che a scala planetaria accomuna, con le dovute distinzioni, le comunità dei paesi terzi a quelle di nuova marginalizzazione all'interno di tutte le metropoli del mondo. Dall'altro, le opportunità offerte da una cultura del cibo sempre più raffinata e inclusiva, che attraverso la costante ricerca di qualità delle materie prime e delle produzioni controllate sembra rappresentare uno dei più importanti fattori di competitività e sviluppo dei territori.

Attraverso lo studio delle attuali dinamiche di produzione, distribuzione e consumo di alimenti, e le conseguenti trasformazioni dei paesaggi contemporanei, urbani e rurali, appare possibile individuare le relazioni qualitative esistenti tra cibo e insediamenti, si prospetta così la possibilità di tracciare il quadro delle diverse corrispondenze, con l'obiettivo di concorre alla elaborazione di modelli insediativi e produttivi virtuosi basati su un uso efficiente delle risorse, e di accelerare la transizione verso una bioeconomia europea sostenibile.

Questa sezione delinea il circuito virtuoso della produzione, distribuzione e consumo del "food" come dispositivo di qualità per lo spazio urbano-riale. Riflette sugli effetti che l'evoluzione del cibo ha causato nel paesaggio costruito, e dunque un'indagine sull'heritage prodotto dal food, e sul food come nuova forma di patrimonio culturale. L'importanza che assume oggi il cibo, alla luce della consapevolezza, condivisa ancora più intensamente nell'emergenza, del suo potenziale come ricchezza economica ma soprattutto come risorsa culturale, dalla quale riparte come volano per una "ricostruzione", materiale e immateriale, delle comunità, delle storie, dei territori.

Produzione, distribuzione e consumo del cibo stanno provocando a livello planetario rilevanti «effetti collaterali» sulle comunità e sui territori. Mutamenti fisici e concettuali legati alle diverse implicazioni della nutrizione, che incidono ormai sulla vita degli uomini, verificamente, a tutte le scale, dalla dimensione minima dell'ambito domestico all'equilibrio ecologico globale del pianeta. Nella consapevolezza della sua rilevanza trasversale, il tema del cibo è qui considerato quale riflesso del suo più generale e ineludibile rapporto con la modificazione dell'ambiente inessa in atto dall'uomo per meglio vivere.

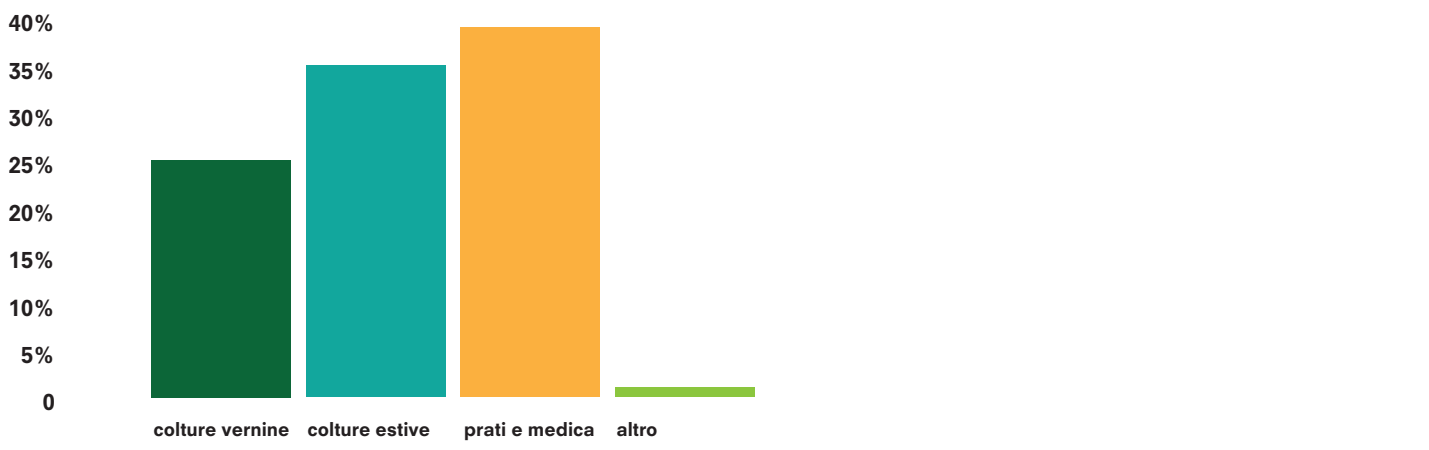
Parma ha una superficie agricola pari a circa 16.280 ha, equivalente a circa il 63% del territorio comunale. Se paragonata agli altri comuni capoluogo di provincia dell'Emilia Romagna, la città di Parma è il terzo capoluogo sia in termini assoluti che in termini percentuali, preceduta da Ravenna e Ferrara. Viene data ricognizione delle superfici agricole del territorio comunale attraverso la propria diversificazione culturale (fonte: ARPAE Emilia Romagna 2021). Le destinazioni produttive delle superfici agricole sono principalmente tre:

- Culture autunno-vernive: 4.091 Ha (25% delle superfici agricole)
- Culture estive: 5.771 Ha (35% delle superfici agricole)
- Prati e erba medica: 6.361 Ha (39% delle superfici agricole)

Il restante 1% è rivolto a culture come Vite e Frutteti misti e arboricoltura.

Agricoltura integrata
L'agricoltura integrata è un metodo di produzione a basso impatto ambientale che prevede un utilizzo consapevole e razionale dei fattori della produzione in maniera tale da impiegare determinate tecniche e prodotti inattenti sull'ambiente solo nel caso si reputino necessari in maniera oggettiva. È un metodo di produzione che si inserisce tra il metodo convenzionale e il metodo biologico. Le superfici agricole destinate alla produzione integrata nel comune di Parma sono quantificabili attorno ai 4.010 Ha (fonte: Comune di Parma 2020), cioè il 25% circa della superficie coltivabile del territorio comunale, distribuita in maniera omogenea. Di questi, la grande maggioranza (3.470 ha) sono destinati alla coltivazione del pomodoro.

Agricoltura biologica
L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione e di allevamento che tende a valorizzare e conservare i sistemi biologici produttivi senza il ricorso a sostanze chimiche di sintesi. Considerando che il territorio comunale è un territorio a forte produzione agricola specializzata, si può ritenere che tale metodo di coltivazione rappresenti una superficie ampia e in crescita negli anni. Ad oggi sono coltivati a biologico 1.620 ha, più del 10% delle superfici coltivabili, mentre le aziende agricole biologiche documentate sono 121 (fonte: comune di Parma 2021). Le aziende agro-zootecniche sono quantificabili in 649 (fonte: Agrea 2018) e ben distribuite in tutto il territorio agricolo comunale. Esse operano su una superficie di 14.607 ha, pari al 90% delle superfici agricole comunali. Di queste, la zootecnia è l'attività prevalente. Essa è finalizzata all'allevamento di bovini da latte (per la produzione di Parmigiano Reggiano) e di suini (per la produzione del Prosciutto di Parma) per circa 160 aziende, con allevamenti di circa 20.000 capi bovini e di oltre 47.000 capi suini. Viene offerta ricognizione delle importanti istituzioni che ricoprono un ruolo chiave in termini di ricerca nel campo dell'alimentazione sostenibile come l'EFSA (European Food Security Authority), la sede dell'università e dell'Istituto superiore dell'alimentazione. Le polarità riguardanti la promozione economica del Mondo di Parma quale Città capitale del Cibo e dell'alimentazione sostenibile come la fiera internazionale "Cibus" e l'industria "Barilla". Sono mappati i luoghi dove le materie prime vengono trasportate, lavorate e emettate come il Consorzio Agrario di Parma e il centro logistico e consortile, così come l'area mercatale in centro città e gli orti urbani e sociali.



PR050

PUG - Piano Urbanistico Generale

- Sindaco:**
Michele Guerra
- Assessora alla Rigenerazione Urbana:**
Chiara Vernizzi
- Direttore Generale e Segretario Generale:**
Giuseppina Criso
- Direttore del Settore Pianificazione e Sviluppo del Territorio:**
arch. Emanuele Montanini
- Ufficio di Piano Comune di Parma:**
arch. Emanuela Montanini, arch. Lucia Sartori, arch. Federica Zatti, arch. Francesca Carluccio, dott.ssa Maria Beatrice Corvi, arch. Antonella Fornari, geom. Alessandra Gatti, arch. Samanta Maccari, arch. Nicole Mariotti, arch. Alessandro Massera, arch. Bianca Pelizza, arch. Beatrice Peri, arch. Patrizia Rota, ing. Davis Sbarsaglia, urb. Edy Zatta
- Gruppo di lavoro incaricato**
- Capogruppo:**
arch. Andreas Faoro
UNLAB
- RT:** arch. Andreas Faoro (UNLAB), arch. Carlo Santacroce, arch. Piergiorgio Tombolan (Studio Tombolan Associati), ing. Alberto Mazzucchielli (NPMa), arch. Luca Paggiolini (Collettivo di Urbanistica), arch. Raffaella Gambino, arch. Fabio Ceci, arch. Paolo Castelnovi, arch. Federica Thomasset, biol. Luca Bisogni, avv. Roberto Ollari, geom. Francesco Carutti (Engae s.r.l.)
- SIT:** arch. Federico Ghirardelli

QC.VS.2.8

Parma città del cibo e dell'alimentazione sostenibile

Quadro Conoscitivo (VISION)
Scala 1 : 25.000

Assunzione
Adozione
Approvazione

DELIBERA G.C. N. 241 DEL 12/07/2023
DELIBERA G.C. N. 17 DEL 31/03/2025
DELIBERA G.C. N. DEL

