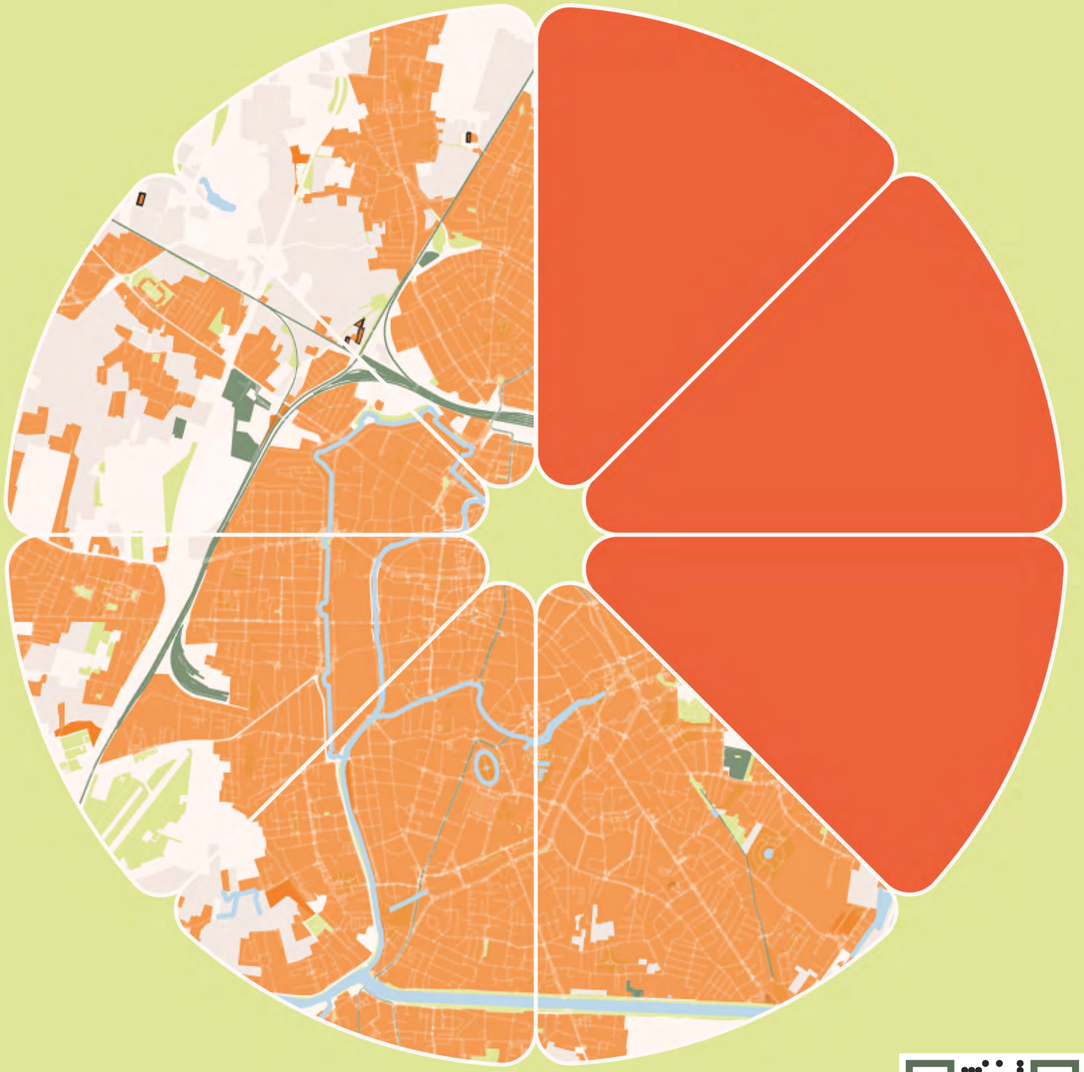
Il sistema alimentare della città di Padova

Fotografia, impatto climalterante e proposte per una politica del cibo cittadina



Comune di Padova

NET ZERO CITIES

Economia e Sostenibilità

Colophon

Realizzato da:

ESTà - Economia e Sostenibilità

Coordinamento: Francesca Federici **Gruppo di lavoro:** Andrea Calori, Francesca Federici, Francesca La Rocca, Massimiliano Lepratti, Bianca Minotti, Giacomo Petitti

Progetto grafico, impaginazione, mappe, infografiche e copertina:

Odd Data and Design Studio
Giulia Tagliente, Sara Normanni, Amanda Borges

Con il contributo di:

Net ZeroCities
Gabriela Uchoa, Elena Ricci, Jonathan Reyes

Con il supporto di:

Comune di Padova
Giulia Canilli

Si ringraziano: Antonio Bressa, Massimiliano Monterosso, Federica Luini, Matteo Negri, Antonio Ometto, Davide Primucci, Andrea Ragona, Filippo Segato, Marco Tiso, Luca Trivellato, Giovanni Vicentini, Matteo Zanon.

Data di pubblicazione: Luglio 2025

Questo lavoro è distribuito con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo (CC BY-NC-SA). È consentito copiare, distribuire, modificare e creare opere derivate, a condizione che venga attribuita la paternità dell'opera, che non se ne faccia un uso commerciale e che le opere derivate siano distribuite con la stessa licenza.

Utilizza questa dicitura per citare: **Il sistema alimentare della città di Padova, ESTà (2025)**

Città, cibo e clima

Da diversi anni il Comune di Padova si sta impegnando attivamente su un tema che ci coinvolge quotidianamente, spesso senza che ce ne rendiamo conto: il **cibo**. Parlare di cibo non significa soltanto riflettere su ciò che mettiamo nel piatto, ma analizzare un **sistema complesso** che coinvolge **aspetti ambientali, sociali, economici, culturali ed educativi.**

In questo contesto, le **politiche alimentari** – o food policy – si configurano come **strumenti fondamentali** per affrontare alcune delle principali sfide del nostro tempo. Il Comune, anche attraverso la collaborazione con enti del territorio e la partecipazione a progetti europei, ha affrontato nel tempo il tema del cibo da molteplici prospettive: dalla riduzione degli sprechi alimentari alla rigenerazione dei suoli agricoli urbani, dall'educazione alimentare all'organizzazione di festival culturali dedicati all'alimentazione.

Lo studio qui presentato nasce da un'esigenza specifica: approfondire il **legame tra città, cibo e clima**, con l'obiettivo di orientare in modo sempre più consapevole le politiche alimentari e climatiche della città di Padova. Si tratta di un **punto d'incontro** tra due percorsi avviati ormai da tempo dall'amministrazione comunale: quello delle politiche del cibo e quello della **lotta al cambiamento climatico.** Se inizialmente questi due ambiti sembravano distinti, oggi si rivelano fortemente interconnessi e capaci di rafforzarsi reciprocamente.

Padova sta quindi affrontando in modo integrato e sinergico alcune delle questioni più urgenti del nostro tempo, adottando una **visione sistemica e lungimirante.** Questa capacità di unire temi diversi in una strategia coerente rappresenta non solo una buona pratica a livello locale, ma anche un modello capace di **ispirare altre città** che intendono promuovere una transizione ecologica e sociale più giusta, resiliente e sostenibile.

Sergio Giordani
Sindaco

Cibo e neutralità climatica

Ad aprile 2022, con la selezione tra le 100 città europee della Net Zero Cities Mission, il Comune di Padova ha raccolto la sfida europea alla decarbonizzazione, ponendosi l'ambizioso obiettivo di provare a raggiungere la **neutralità climatica al 2030.**

Quando si parla di emissioni, il pensiero va spesso ai trasporti, all'energia e all'industria, che non a caso sono al centro della strategia di decarbonizzazione di Padova, presentata nel Climate City Contract. Tuttavia c'è un altro **settore fondamentale**, troppo spesso sottovalutato: **il cibo.**

A livello globale il sistema alimentare è responsabile di circa il 30% delle emissioni di gas serra, è quindi evidente che intervenire sulle **politiche alimentari** rappresenta una **leva strategica nella lotta al cambiamento climatico**, a partire dall'azione locale. Sebbene infatti molte fasi del ciclo di vita degli alimenti – come gran parte della produzione, della trasformazione e del trasporto – avvengano al di fuori dei confini urbani, e quindi le relative emissioni sembrino generarsi altrove, esse sono strettamente connesse ai **modelli di consumo delle città.** Per questo anche a livello locale è fondamentale adottare misure volte a ridurre l'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari.

Ma cosa significa, concretamente? Significa promuovere diete più sostenibili, contrastare lo spreco alimentare, sostenere un modello di sviluppo agroecologico urbano e periurbano, favorire le filiere corte e il commercio di prossimità, educare i cittadini a scelte alimentari consapevoli, facendo capire che ciò che mettiamo nel piatto è anche una scelta ambientale.

Le **food policy** – ovvero le politiche pubbliche che governano la produzione, distribuzione, accesso e consumo di cibo – sono dunque uno strumento concreto per **agire a livello locale e produrre cambiamenti globali.**

Non possiamo parlare seriamente di neutralità climatica se non affrontiamo anche il tema del cibo. Serve una visione integrata, capace di **unire salute, ambiente, giustizia sociale ed economia.** Serve il coraggio di innovare le nostre abitudini e trasformare i nostri sistemi alimentari.

Il 2030 si avvicina. Raggiungere la neutralità climatica è ancora possibile, ma dobbiamo cominciare anche dalla tavola.

Andrea Ragona
Assessore Urbanistica, Mobilità e Viabilità, Ambiente, Ciclabilità

Indice

La politica urbana del cibo: un tassello fondamentale nella strategia di riduzione delle emissioni climalteranti della città di Padova 6

Criticità e prospettive di intervento 12

Emissioni climalteranti del sistema cibo padovano 19

Fotografia del sistema alimentare locale 22
- 1. Produzione 22
- 2. Trasformazione 27
- 3. Logistica 29
- 4. Distribuzione 32
- 5. Consumi 37
- 6. Redistribuzione delle eccedenze alimentari 38
- 7. Gestione dei rifiuti 41

Mappatura di politiche, progetti e stakeholder 45

Alcuni elementi di contesto socio-economico e ambientale 46

La politica urbana del cibo: un tassello fondamentale nella strategia di riduzione delle emissioni climalteranti della città di Padova

Obiettivi e metodo

Questo report è stato realizzato nell'ambito del progetto **NetZeroCities**, guidato da Klimate-KIC, un'agenzia che supporta città, regioni e paesi nel raggiungimento degli obiettivi climatici. Il progetto accompagna le città coinvolte nella Mission "100 Climate-Neutral and Smart Cities by 2030" — un'iniziativa finanziata dai programmi quadro per la ricerca scientifica e l'innovazione della Commissione Europea, Horizon 2020 e Horizon Europe — nel processo di co-creazione dei **Climate City Contract** (Accordi per il Clima). Tali contratti, pur non essendo giuridicamente vincolanti, rappresentano un impegno condiviso con gli stakeholder locali e definiscono il percorso da seguire per raggiungere la neutralità climatica entro il 2030.

In questo percorso, il complesso **sistema alimentare urbano** - dalla produzione degli alimenti fino alla gestione dei relativi rifiuti, passando per le iniziative di sostegno rivolte alle persone che si trovano in una condizione di povertà alimentare - ha un ruolo determinante e difficile da quantificare, poiché è pervasivo, ha confini (anche geografici) difficilmente determinabili ed è gestito da una pluralità di attori che spesso non sono in relazione tra loro. Per questo è importante sia renderlo visibile in quanto sistema integrato, sia conoscerne le singole componenti, al fine di gestirlo al meglio e indirizzarlo verso una situazione di maggiore sostenibilità.

L'obiettivo principale del report è quindi creare un quadro integrato di conoscenza che possa orientare in modo più consapevole le azioni future, supportando lo **sviluppo di una politica urbana del cibo**. Questa politica rappresenta uno strumento fondamentale per la governance della città e, per il Comune di Padova, si inserisce all'interno di una **strategia più ampia volta a ridurre tutte le emissioni climalteranti nella città.**

Il report offre una panoramica completa del sistema alimentare della città, analizzandone le fasi principali - **produzione, trasformazione, logistica, distribuzione, consumi, redistribuzione delle eccedenze alimentari e trattamento dei rifiuti** - e fornendo una sintesi del contesto economico e sociale della città. Attraverso questa analisi del sistema alimentare, il documento ne mette in luce la complessità, ne stima gli **impatti climalteranti,** valorizza le conoscenze già esistenti e identifica politiche, progetti e attori coinvolti. Il report, che evidenzia anche le **principali criticità** e propone **prospettive di intervento** concrete, inclusive e intersettoriali, è pensato sia come uno strumento operativo per l'amministrazione comunale e per i principali attori del sistema alimentare, sia come una guida accessibile per la cittadinanza interessata a comprendere l'importanza e la pervasività del sistema alimentare nella vita quotidiana. Il lavoro si basa sul principio di rendere la conoscenza accessibile e condivisa tra tutti i soggetti coinvolti.

Il metodo di analisi adottato unisce la ricerca sul campo — attraverso **interviste e workshop** con alcuni soggetti chiave, definiti "testimoni privilegiati" — alla **ricerca documentale**. In questo modo, si integrano dati e informazioni di natura qualitativa e quantitativa raccolti direttamente con quelli provenienti da fonti di secondo livello. In particolare, la ricerca sul campo consente di ottenere dati non disponibili pubblicamente, di approfondire i principali meccanismi di interazione tra gli attori del sistema alimentare, favorendo il dialogo tra di essi, e di raccogliere valutazioni sulle principali criticità e potenzialità dei settori e temi esaminati. Questo approccio permette inoltre di individuare le **questioni fondamentali** sulle quali ragionare per **rendere più sostenibile il sistema alimentare della città.** Per rappresentare in modo chiaro e integrato i diversi aspetti analizzati, sono state utilizzate mappe e infografiche, strumenti utili a rendere accessibili i risultati. Infine, un confronto costante con l'amministrazione comunale, in particolare con il Settore Ambiente e il Settore Verde, Parchi e Agricoltura Urbana, ha garantito l'accesso a molte informazioni e ha facilitato il rapporto con gli attori coinvolti nella ricerca sul campo. **Tutte le informazioni sono state raccolte nel periodo gennaio-maggio 2025.**

Le tappe fondamentali verso la neutralità climatica

2010

Patto dei Sindaci

adesione all'iniziativa lanciata dalla Commissione Europea per ridurre le emissioni di CO_2 del 20% entro il 2020, con impegno all'elaborazione del PAES (Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile)

2011

Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile (PAES)

focalizzato sulla mitigazione (riduzione emissioni di CO_2eq derivanti dai consumi energetici)

2016

Padova Resiliente

progetto per la redazione delle **Linee Guida per il Piano di Adattamento ai Cambiamenti Climatici** (vulnerabilità del territorio e soluzioni operative)

2019

Patto dei Sindaci per il Clima e l'Energia

adesione all'iniziativa – evoluzione del Patto dei Sindaci – per la riduzione delle emissioni di CO_2eq del 40% entro 2030, con impegno all'elaborazione del PAESC (Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile e il clima)

2021

Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile e il Clima (PAESC)

focalizzato sulla riduzione delle emissioni di CO_2eq del 55% entro 2030 (6 macroaree, 116 azioni di mitigazione e adattamento). Il PAESC prevede la redazione di un **Piano del Cibo** e l'implementazione di azioni per la **riduzione degli sprechi alimentari**

2022

Net Zero Cities Mission

(iniziativa dell'Unione Europea all'interno del programma Horizon Europe), selezione di Padova tra le 100 città che vogliono raggiungere la neutralità climatica entro 2030 e impegno alla redazione del **Climate City Contract.**

2023

Padova 2030

percorso partecipato per costruire gli **Accordi per il Clima**, accordi volontari nei quali i sottoscrittori (attualmente 38) si fanno carico di azioni specifiche che contribuiranno alla decarbonizzazione della città

CERS

il Manifesto per la realizzazione delle **Comunità Energetiche Rinnovabili Solidali**

2025

Climate City Contact

approvazione ufficiale da parte della Commissione Europea (cerimonia a Vilnius il 7 maggio)

Le tappe fondamentali verso la neutralità climatica

Il percorso di Padova verso la neutralità climatica prende avvio nel 2010 con l'adesione al **Patto dei Sindaci** e, nel 2011, con l'approvazione del **PAES** (Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile), redatto nell'ambito del progetto europeo Life Laks. Il PAES, strutturato in sei aree, mira a ridurre del 20% le emissioni di CO_2 entro il 2020 rispetto al 1990, attraverso un inventario delle emissioni che individua le principali fonti di riduzione e facilita interventi mirati. Nel 2016, il progetto "**Padova Resiliente**", in collaborazione con IUAV (Istituto Universitario di Architettura di Venezia), porta alla redazione delle Linee Guida per il **Piano di Adattamento ai Cambiamenti Climatici**, analizzando le vulnerabilità del territorio e proponendo soluzioni operative per rafforzare la resilienza urbana.

Nel 2019 Padova aderisce al **Patto dei Sindaci per il Clima e l'Energia**, impegnandosi nella redazione del **PAESC** (Piano d'Azione per l'Energia Sostenibile e il Clima), documento che integra mitigazione e adattamento e punta a una riduzione delle emissioni del 40% entro il 2030. Il PAESC del Comune di Padova - sostenuto dal progetto LIFE Veneto Adapt, che coinvolge enti locali, ricerca e privati per sviluppare strumenti di adattamento, con attenzione particolare al ciclo dell'acqua e alle ondate di calore - è approvato nel 2021 e pertanto, in linea con il pacchetto europeo "Fit for 55", contiene la strategia per **ridurre le emissioni climalteranti del 55% entro il 2030** rispetto al 2005 e per raggiungere la **neutralità climatica entro il 2050**, articolando 116 azioni in sei macroaree focalizzate su mitigazione e adattamento. Prevede inoltre la redazione di un **Piano del Cibo e azioni per la riduzione degli sprechi alimentari**, coordinate dal Settore Ambiente e Territorio. L'ultimo monitoraggio del PAES nel 2024 (con dati 2022) mostra una riduzione delle emissioni già significativa rispetto al 2005.

Il 30 aprile 2022 Padova viene selezionata tra le **100 città pilota della Net Zero Cities Mission**, iniziativa dell'Unione Europea che sostiene le città nel raggiungimento della neutralità climatica entro il 2030, anticipando di vent'anni l'obiettivo UE. Le città selezionate ricevono supporto tecnico e finanziario e collaborano con esperti, imprese e istituzioni per sviluppare soluzioni innovative e un **Climate City Contract** (CCC), ovvero un piano dettagliato di azioni concrete per la neutralità climatica. Nel Climate City Contract amministrazioni, imprese, istituzioni e società civile sottoscrivono **Accordi per il Clima** per attuare azioni prevalentemente di mitigazione. Padova avvia così una revisione del PAESC, rafforzandone la strategia nel CCC presentato alla Commissione Europea nell'ottobre 2024 e approvato ufficialmente nel maggio 2025. Il percorso partecipato "**Padova 2030**" individua 36 sottoscrittori degli Accordi per il Clima (diventati in seguito 38), tra cui università, centri di ricerca, aziende, multi-utilities, start-up, associazioni di categoria, enti del terzo settore, fondazioni e banche. Dal rapporto sinergico con questi attori nasce anche nel 2023 il **Manifesto per la realizzazione delle CERS** (Comunità Energetiche Rinnovabili Solidali). L'adesione al CCC resta aperta e volontaria, secondo una logica di Living Lab permanente, e il documento è progettato per essere aggiornato nel tempo. Il CCC di Padova si articola in Piano d'Azione, Piano Finanziario e Accordi per il Clima, con 146 azioni di mitigazione in 14 aree strategiche.

Le tappe fondamentali verso una politica del cibo

2009

Re.T.E. Solid.A.

avvio del progetto di recupero delle eccedenze alimentari dalle mense scolastiche

2012

Re.T.E. Solid.A.

estensione del recupero delle eccedenze alimentari alla **Grande Distribuzione Organizzata**

Parco Agropaesaggistico Metropolitano (PaAM)

proposta di istituzione da parte di cittadini/e e associazioni

2014

Re.T.E. Solid.A.

accreditamento per il recupero di **ortofrutta dalle Organizzazioni dei Produttori**

2016

Urban Green Belts

progetto europeo per valorizzare le **cinture verdi urbane**, nelle quali sono comprese le aree agricole (2016-2019)

2019

Delega amministrativa all'agricoltura urbana

nuova delega (tutt'ora attiva)

2020

Delibera 2020/0081

approvazione del percorso per lo sviluppo di un'agricoltura multifunzionale, sostenibile e innovativa finalizzato alla realizzazione di un **Piano agro-paesaggistico per la Città di Padova**

2022

Piano del Verde

all'interno del quale si trovano il **Piano agro-paesaggistico per la Città di Padova e il progetto per il Parco Agropaesaggistico del Basso Isonzo**

Metabolism of urban food system for climate neutral cities

progetto di ARUP con proposta di una strategia per la riduzione delle emissioni di CO_2eq dei menu della ristorazione scolastica (2022-2023)

Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo

progetto dell'Università di Padova con proposta di istituzione di un **Food Policy Council** e scelta dello spreco di cibo come tema generatore per una futura politica del cibo (2022-2023)

2023

Gruppo di lavoro intersettoriale per la redazione del Piano del Cibo della Città di Padova

il Piano previsto dal PAESC

Making Food Democracy

progetto delle Università di Trento e Padova per studiare le politiche del cibo istituite in varie città europee e sviluppare una **strategia alimentare urbana** sostenibile a Padova (2023-2025)

2024

Coltiva Padova

progetto di Etifor per analizzare il sistema agricolo urbano (2023-2025)

SAUR (Suoli Agricoli Urbani Rigenerati)

progetto europeo per la rigenerazione dei suoli agricoli urbani (2024 – 2025)

2025

Re.T.E. Solid.A.

estensione del progetto al recupero delle eccedenze ortofrutticole del MAAP e mappatura dei flussi

Ristorazione scolastica

nuovo capitolato per la ristorazione scolastica e la preparazione e consegna dei pasti a domicilio a persone in situazioni di disagio

Le tappe fondamentali verso una politica del cibo

Parallelamente, Padova lavora alla strutturazione di una politica del cibo cittadina, non codificata da riferimenti normativi ma ispirata alle esperienze di altre città europee. I progetti che vengono avviati si concentrano inizialmente sul recupero delle eccedenze e sull'agricoltura urbana sostenibile.

Dal 2009 il progetto **Re.T.E. Solid.A.** (Relazioni, Territorio, Economia Solidale e Ambiente) - iniziativa promossa dalle Acli Provinciali di Padova e Rovigo con il sostegno del Comune - organizza e coordina una rete di enti benefici nella provincia di Padova che raccolgono e distribuiscono eccedenze alimentari (e non) a soggetti in fragilità economica: le eccedenze provengono inizialmente dalle mense scolastiche, dal 2012 anche della grande distribuzione e dal 2014 la rete si allarga alle Organizzazioni dei Produttori.

Inoltre la città promuove da tempo **l'agricoltura biologica**, la valorizzazione dei **prodotti locali** e la gestione degli **orti urbani**. Nel 2012 nasce su iniziativa di cittadini e associazioni la proposta del **Parco Agropaesaggistico Metropolitano** (PaAM), che coinvolge un'ampia area metropolitana - in particolare l'anello verde a nord e sud del Comune di Padova - in una visione strategica per conservare valori ecologici, ricreativi e produttivi delle aree agricole, con un'ottica di multifunzionalità e partecipazione. Tra il 2016 e il 2019 Padova partecipa al progetto europeo **Urban Green Belts** con un'area pilota di 2.175 ettari (23% del territorio), lavorando su mappatura e analisi delle aree agricole urbane e periurbane, coinvolgimento degli stakeholder e promozione di un modello multifunzionale di agricoltura urbana. Dal 2019 viene istituita una **delega all'agricoltura urbana** e creato il Settore Verde, Parchi e Agricoltura Urbana.

Queste esperienze portano all'approvazione, nel 2020, della **delibera 2020/0081 per lo sviluppo di un'agricoltura multifunzionale e innovativa**, con la previsione di un Piano agro-paesaggistico per la città e di un Piano per il Parco del Basso Isonzo; la delibera è funzionale anche ad avviare il processo per la costituzione del Parco Metropolitano (PaAM), tramite un dialogo con i comuni limitrofi. Nel 2022 viene approvato il **Piano del Verde** (all'interno del quale si trova il Piano agro-paesaggistico), che riconosce il ruolo centrale dell'agricoltura urbana e prevede la realizzazione del **Parco Agropaesaggistico del Basso Isonzo** (non ancora istituito formalmente), che integra agricoltura sociale, didattica, vendita diretta, produzione biologica e modelli innovativi di gestione del suolo agricolo pubblico.

Tra il 2022 e il 2023, lo studio ARUP "**Metabolism of urban food system for climate neutral cities - The case study of Padua**" individua quattro obiettivi per la strategia alimentare cittadina: potenziamento dell'educazione alimentare, riduzione delle emissioni, implementazione del sistema di aiuto alimentare e promozione di salute e biodiversità. Nel 2023 si conclude il progetto "**Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo nel comune di Padova. Le esperienze locali di contenimento dello spreco di cibo**", avviato l'anno precedente grazie a un protocollo d'intesa tra il Comune e l'Università degli Studi di Padova: il progetto sceglie lo spreco di cibo come tema generatore di una futura politica del cibo della città di Padova, suggerendo anche la costituzione di un Food Policy Council. Con la Deliberazione della Giunta n. 2023/0372 viene istituito il **Gruppo di Lavoro Intersettoriale per la redazione e implementazione del Piano del Cibo** (il Piano auspicato dal PAESC), con un Ufficio di Piano composto dai settori Ambiente e Territorio (coordinatore), Verde, Parchi e Agricoltura Urbana, Servizi Scolastici, Servizi Sociali, Commercio e Attività Produttive.

A dicembre 2023 parte il progetto delle università di Trento e Padova "**Making Food Democracy**", finanziato dal PNRR, con l'obiettivo di individuare i fattori politici, economici, culturali e ambientali che influenzano le politiche alimentari locali, trasferire a Padova e Trento le conoscenze apprese e raccogliere dati sulle pratiche alimentari della cittadinanza delle due città. Nel 2024 viene avviato il progetto "**Coltiva Padova**", finanziato dalla Regione Veneto e coordinato da Etifor, che si concentra sull'analisi del sistema agricolo cittadino, coinvolgimento della comunità e co-design di soluzioni innovative, facendo emergere tematiche cruciali riguardanti l'agricoltura urbana a Padova. Nello stesso anno il Comune di Padova guida il progetto europeo

SAUR (Suoli Agricoli Urbani Rigenerati), pilota di "Healthy Municipal Soils - HuMUS" e finanziato da Horizon Europe: il progetto, che punta a rigenerare i suoli agricoli urbani attraverso pratiche sostenibili e il coinvolgimento della comunità locale, prevede attività di formazione, sensibilizzazione e l'adozione di tecniche innovative e lascia in eredità a giugno 2025 un **Accordo di Gestione Territoriale**, condiviso tra i partner, per una gestione sostenibile dei suoli e la trasformazione agroecologica del sistema urbano.

Nel 2025, il progetto Re.T.E. Solid.A. viene esteso anche al MAAP con l'obiettivo di mappare, monitorare, ottimizzare e ampliare il recupero delle eccedenze del mercato ortofrutticolo.

Infine, è di recente approvazione la Determina 2025/10/0031 per il **nuovo appalto dei servizi per la ristorazione scolastica** e la preparazione e consegna dei pasti a domicilio a persone in situazioni di disagio: si premia l'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici e la fornitura al 100% biologica per le scuole primarie e secondarie di carne di pollo e di tacchino, di cereali sfarinati e di frutta, verdure, ortaggi e loro derivati. Si prevede la fornitura di prodotti a km zero o a filiera corta, come insalata, finocchi, mele e cipolle. Inoltre si premia la presenza di un progetto di sensibilizzazione sul tema dello spreco e la promozione della cultura del recupero e riuso anche attraverso la fornitura di box alimentari per il recupero di frutta e pane.

Queste iniziative testimoniano l'impegno di Padova nel costruire una politica alimentare urbana sostenibile, integrata con le strategie di neutralità climatica.



Criticità e prospettive di intervento

Come già specificato nell'introduzione, l'obiettivo principale di questo report è creare un quadro integrato di conoscenza che possa orientare in modo più consapevole le azioni future, supportando lo **sviluppo di una politica urbana del cibo.** Questa politica rappresenta uno strumento fondamentale per la governance della città e, per il Comune di Padova, si inserisce all'interno di una **strategia più ampia volta a ridurre tutte le emissioni climalteranti nella città.**

Nelle pagine seguenti si elencano gli ambiti di lavoro sui quali concentrarsi. Per ciascun ambito si illustrano le criticità e si presentano alcune proposte operative (la cui fattibilità non è stata verificata, anche perché sono richieste discussioni dedicate nelle sedi preposte). Ambiti, criticità e proposte sono emersi dalla combinazione di analisi documentale (i progetti SAUR e Coltiva Padova sono risultati particolarmente utili), ricerca sul campo (interviste - a rappresentanti delle istituzioni, associazioni del terzo settore, associazioni di categoria, soggetti economici e aziende partecipate - e workshop), indicazioni provenienti dal Gruppo di lavoro intersettoriale per la redazione e implementazione del Piano del Cibo e dagli uffici comunali ed esperienze sviluppate in altri contesti. Sono stati inseriti gli ambiti che hanno una relazione (diretta o indiretta) con le emissioni di gas climalteranti, nello specifico: la **governance** perché riguarda in generale la gestione (integrata) delle diverse questioni; l'**educazione ambientale** perché consente a tutti di mettere in pratica i comportamenti più virtuosi anche in termini di mitigazione dei cambiamenti climatici; la **conoscenza del suolo** perché dai più viene ignorata l'importanza della risorsa suolo (che rappresenta la più grande riserva di carbonio organico sulla terra) e la sua capacità di stoccare carbonio (sottraendo CO_2 all'atmosfera), fondamentale quindi per raggiungere la neutralità climatica; l'**agricoltura urbana** perché (in Italia) il settore agro-zootecnico contribuisce alla maggior parte delle emissioni climalteranti di metano e protossido d'azoto, ma - così come avviene per la vegetazione naturale - le pratiche agricole hanno anche il potenziale di immagazzinare carbonio organico nel suolo e nelle piante, sottraendo CO_2 dall'atmosfera (o limitandone il rilascio). Inoltre vengono trattati gli ambiti **filiere locali e sostenibilità economica, logistica urbana e GDO, ristorazione scolastica, spreco alimentare e rifiuti** perché, in generale nei paesi industrializzati, si stima che le fasi di trasformazione, confezionamento, trasporto, logistica, vendita al dettaglio e gestione dei rifiuti, in termini di emissioni climalteranti, abbiano un ruolo rilevante quanto la fase di produzione.

Le proposte indicate nelle pagine seguenti, raggruppate per ambiti, sono già una **roadmap concreta verso una politica del cibo che disegni una città più giusta e sostenibile.** Il Comune è chiamato a **consolidare e istituzionalizzare** questi percorsi attraverso strumenti operativi, risorse dedicate e una governance capace di connettere la visione strategica con l'azione quotidiana.

link interattivo

Percorso partecipativo per l'individuazione di criticità e prospettive di intervento



Governance

La frammentazione delle competenze tra enti e settori amministrativi genera discontinuità e ostacola la pianificazione integrata. Inoltre, la mancanza di strumenti partecipativi strutturati impedisce un'effettiva co-progettazione tra istituzioni, cittadinanza e mondo produttivo.

Proposte

(Alcune delle proposte seguenti sono rivolte ad un ambito specifico, pertanto vengono successivamente riportate anche all'interno dell'ambito a cui fanno riferimento).

istituzione di una **cabina di regia intersettoriale** permanente (l'evoluzione del **Gruppo di Lavoro Intersettoriale per la redazione e implementazione del Piano del Cibo**), interna al comune; la cabina può assumere diverse forme: un ufficio specifico (che coordina soggetti interni ed esterni) inserito nell'organigramma del comune, oppure un tavolo interno che si interfaccia con soggetti esterni;

creazione di **tavoli tematici stabili**, anche con soggetti esterni all'amministrazione comunale, focalizzati su specifici ambiti d'intervento;

attivazione di un **"ente terzo" per la logistica urbana**, con funzione di mediazione tra pubblico, privato e terzo settore (si veda l'ambito relativo alla logistica);

coinvolgimento delle **10 consulte di quartiere**;

integrazione del Piano del Verde con il Piano di Assetto del Territorio (PAT) e il Piano degli Interventi (PI).

Educazione ambientale e conoscenza del suolo

La cittadinanza non è pienamente consapevole del valore del suolo né dell'impatto delle proprie scelte alimentari anche in ambito climatico. Tra gli stessi agricoltori persistono lacune formative, soprattutto in materia di sostenibilità e gestione rigenerativa. Serve rafforzare il legame della cittadinanza con il territorio e sensibilizzare sulle produzioni locali.

Proposte

predisposizione di un **programma di sensibilizzazione, educativo e formativo cittadino** diffuso, coordinato dal Comune insieme alle consulte e alle istituzioni scolastiche e universitarie, che metta a sistema i soggetti che già oggi si occupano di educazione e formazione sui sistemi alimentari: corsi trasversali rivolti a **produttori e cittadini**; formazione tecnica per gli agricoltori; **campagne di sensibilizzazione** sul legame tra suolo, dieta e cambiamenti climatici; promozione dell'**identità alimentare locale** come leva di coesione e trasformazione culturale; **laboratori di comunità del cibo** nei quartieri; spazi dedicati nei mercati rionali e nelle reti commerciali locali; promozione di attività esperienziali nelle aziende agricole;

promozione di iniziative all'interno delle scuole primarie e secondarie di primo grado (nelle quali il Comune possiede leve di intervento): orti scolastici, percorsi didattici per scuole e famiglie, visite in azienda, utilizzo di prodotti locali nelle mense scolastiche.

Suoli e agricoltura urbana

La perdita di fertilità, il degrado della sostanza organica e la diffusione di pratiche agricole convenzionali rappresentano fattori determinanti nel deterioramento dei suoli agricoli. Questi processi sono aggravati dal cambiamento climatico, che si manifesta con eventi estremi sempre più frequenti, e da una mancanza di dati sistematici sullo stato dei suoli urbani. Contemporaneamente, l'agricoltura urbana appare residuale e disconnessa dal tessuto urbano e sociale. Il consumo di suolo, la chiusura delle piccole aziende e l'elevato costo dei terreni ostacolano il ricambio generazionale e la vitalità del settore (i giovani agricoltori sono i più inclini all'innovazione e alla pratica del biologico).

Proposte

promozione di **pratiche rigenerative e agroecologiche** tramite sportelli tecnici (assistenza non solo su pratiche di campo ma anche su filiere commerciali), corsi di formazione e supporto diretto alle aziende agricole;

messa a bando dei terreni di proprietà comunale e tutela delle aree agricole attraverso regolamenti e incentivi per chi adotta pratiche sostenibili, sia agroecologiche che multifunzionali, e con attenzione al sociale (modello da replicare nei terreni privati); bandi, convenzioni;

strutturazione di un meccanismo simile alla "**banca della terra**" per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di terreni, il Comune promuove l'inserimento di terreni privati all'interno di un elenco (la "banca della terra" appunto) che può essere pubblicizzato per favorire affitti agevolati a chi pratica tecniche agroecologiche. Il progetto può essere presentato alla Regione Veneto, in relazione con il PaAM;

creazione del **Parco agro-paesaggistico del Basso Isonzo** e contrasto all'uso improprio dei suoli produttivi;

rigenerazione degli orti urbani, con l'obiettivo di aumentarne la superficie del 10% (indicazione da inserire nel PAT/PI) e ridurre il numero di spazi abbandonati;

realizzazione di **corsi di aggiornamento e formazione**, in particolare sulle pratiche agroecologiche, per rafforzare le competenze tecniche e teoriche dei soggetti coinvolti.

Filiere locali e sostenibilità economica

Il sistema agricolo locale è penalizzato da modelli economici fragili - caratterizzati da scarsa redditività (fatica a valorizzare i prodotti e difficoltà nel fare economie di scala, vista la piccola dimensione delle aziende), mancanza di connessione tra produzione e consumo, rapporti conflittuali con la cittadinanza per contiguità tra aree agricole e residenziali - oltre che dalla già citata difficoltà di accesso alla terra. I mercati tradizionali stanno scomparendo, mentre la GDO condiziona i margini degli agricoltori. L'assenza di filiere corte strutturate e la dipendenza da logiche di mercato estranee al territorio limitano la resilienza del sistema e il contrasto alle emissioni climalteranti.

Proposte

creazione di cooperative ed empori di comunità come spazi per la trasformazione, vendita e formazione e come hub di sperimentazione e collaborazione tra agricoltori e cittadini. La trasformazione dei prodotti agricoli ne aumenta la *life share*, riportando il valore aggiunto più vicino all'agricoltore. Casa Bortolami (dove dovrebbe sorgere l'urban farm biologica, all'interno del Parco del Basso Isonzo) può essere un luogo per sperimentare questa proposta;

potenziamento dei mercati contadini (facendo attenzione a non creare competizione con il commercio tradizionale) per esempio attraverso offerte formative rivolte ai produttori, tariffe agevolate, organizzazione di scambio di pratiche, e valorizzazione dei GAS (gruppi d'acquisto solidale);

ibridazione tra piccoli produttori e GDO, tramite logistica condivisa e punti vendita a gestione mista che consentano alla GDO di differenziare e qualificare l'offerta e agli agricoltori di mantenere un margine economico adeguato;

supporto all'**agricoltura multifunzionale**, integrata con attività sociali, educative e turistiche che consentano di qualificare l'agricoltura urbana e periurbana e di integrare il reddito degli agricoltori;

creazione di **tavoli tematici stabili** sulla definizione dei criteri per i bandi, la gestione condivisa, il supporto alla progettazione;

accesso al credito agevolato per giovani agricoltori e imprese agroecologiche: istituzione di un plafond di credito dedicato e attivazione di servizi di accompagnamento finanziario, in collaborazione con soggetti bancari e fondazioni, per sostenere le microimprese agricole urbane;

integrazione tra **agricoltura sostenibile e Comunità Energetiche Rinnovabili (CER)** facilitando l'inserimento nelle aziende agricole di impianti per la produzione di energie rinnovabili (solare termico e fotovoltaico, biodigestori, ecc.) tramite operazioni di co-investimento e co-utilizzo attraverso CER;

utilizzo del **welfare aziendale** per sostenere i prodotti del territorio: usare una parte dei fringe benefit (che sono circa di 1000 euro/anno per i dipendenti senza figli e di 2000 euro/anno per quelli con figli) su circuiti virtuosi locali, in collaborazione con le aziende che si occupano di welfare aziendale e che possono raggruppare le aziende del territorio, gli agricoltori e i commercianti per fare massa critica sull'offerta. La consegna delle cassette di ortofrutta presso gli uffici può essere una modalità da sperimentare.

Ristorazione scolastica e spreco alimentare

Come noto, lo spreco alimentare ha anche un impatto sul clima, aumentando i rifiuti prodotti: la redistribuzione delle eccedenze, risponde quindi anche ad un obiettivo ambientale. Il sistema padovano di redistribuzione si basa su reti solidali ma fragili, fondate su un volontariato in crisi. Manca un coordinamento istituzionale efficace e le sinergie sono frammentate. Nelle mense scolastiche il recupero è limitato, complesso e poco strutturato, con pochi plessi coinvolti e difficoltà logistiche quotidiane; inoltre mancano dati certi che consentano di proporre soluzioni fattuali e anche quando vengono promosse delle raccolte dati a queste non segue la proposta di soluzioni. La redistribuzione rischia di ridursi a risposta caritativa, senza affrontare le cause strutturali della povertà. Nella GDO le pratiche sono disomogenee e poco trasparenti. Le Organizzazioni dei Produttori nel 2024 hanno ridotto le donazioni per motivi economici e burocratici. Inoltre, il sistema di ristorazione scolastica presenta un elevato impatto ambientale (64% dei pasti con carne e latticini) e scarsa attrattività dei cibi più sostenibili per alunni e alunne. Serve un cambio culturale, maggiore elasticità normativa e un sistema logistico professionale per il recupero.

Proposte

istituzionalizzazione del recupero delle eccedenze: il tema dovrebbe essere preso in carico dall'Amministrazione Comunale, che potrebbe poi affidarne la gestione anche a soggetti terzi professionali (non solo volontariato);

avvio di uno **studio di fattibilità sul tema**, per avere dati certi che consentano anche di programmare eventuali investimenti (per esempio **un centro logistico comunale** per la raccolta e gestione delle eccedenze alimentari);

monitoraggio delle abitudini alimentari di studenti e studentesse e attivazione di un **tavolo con il SIAN** (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) della ULSS 6 (Unità Locale Socio-Sanitaria) – soggetto competente per la valutazione e approvazione dei menù scolastici predisposti dalle ditte appaltatrici del servizio mensa del Comune di Padova - per trovare il miglior bilanciamento tra menù graditi da alunni e alunne e menù ambientalmente sostenibili;

attivazione di **progetti sperimentali di recupero** nelle scuole: l'azienda che gestisce la ristorazione potrebbe fare nelle cucine delle scuole l'abbattimento dei pasti non scodellati e alcune famiglie volontarie (nel momento in cui vanno a prendere i figli a scuola) potrebbero ritirarli e distribuirli a persone fragili del territorio (Re.T.E. Solid.A. ha già fatto la validazione del progetto con il SIAN);

istituzione di programmi di **educazione alimentare** che coinvolgano non solo alunni e alunne, ma anche le loro famiglie (considerando che il 50% dello spreco avviene a livello domestico), partendo da progetti concreti, come la redistribuzione degli alimenti nelle scuole, per rafforzare l'impatto del sistema redistributivo e diffondere comportamenti virtuosi; avvio di un dialogo tra il settore Servizi Scolastici e AcegasApsAmga, in modo da coordinare e mettere a sistema gli interventi di educazione nelle scuole, evitando che le iniziative dedicate ai rifiuti realizzate da AcegasApsAmga rimangano sconosciute al settore Servizi Scolastici;

predisposizione di un **protocollo cittadino tra GDO e Comune** per armonizzare le pratiche di redistribuzione, incentivarne l'adozione anche nelle piccole strutture e valorizzarne gli effetti in termini di impatto sociale e ambientale.

Logistica urbana e GDO

La logistica alimentare urbana contribuisce al traffico e all'inquinamento (non si tratta infatti di un tema solo di impatto climatico diretto - NO_2, CH_4, ecc. - ma anche legato alla quantità di mezzi e all'inquinamento ad essi connesso), soffre di inefficienze nella catena del freddo e vede scarsa partecipazione dei piccoli produttori. Gli operatori della logistica sono in generale poco sensibili ai temi climatici, inoltre mancano strumenti di governance condivisa e dati accessibili pubblicamente. I pubblici esercizi hanno necessità di rifornimenti giornalieri per assenza di magazzino.

Proposte

istituzione di un **tavolo di lavoro specifico** che coinvolga anche i trasportatori - sia i grandi player sia tutti i trasportatori medio piccoli che lavorano a livello urbano e sulle corte distanze - e le diverse insegne della Grande Distribuzione Organizzata;

promozione di una sorta di "**ente terzo**" che faciliti e supporti l'intero sistema degli attori pubblici, privati e del Terzo Settore, che gestiscono il sistema logistico o fruiscono dei suoi servizi. Questo "ente terzo" non deve essere necessariamente un nuovo soggetto da costituire ma può essere pensato anche come un'attività congiunta realizzata attraverso un accordo di diversi soggetti già esistenti in modo che questa attività di facilitazione e supporto non venga vista solo come un'attività "di parte";

predisposizione di **regolamenti comunali per la logistica alimentare urbana**, per limitare o regolare il trasporto del cibo a livello urbano, non limitandosi solo alle aree centrali e favorendo il trasporto con mezzi che non abbiano alimentazione endotermica;

raccolta di **buone pratiche e strumenti istituzionali** per ispirare innovazioni logistiche; connessione con progetti europei sulla mobilità green per condividere e capire come si fa in altri luoghi e che tipo di risorse (anche economiche) sono necessarie;

facilitazione dell'**integrazione tra piccoli produttori e piattaforme logistiche GDO** per migliorare distribuzione e sostenibilità;

creazione di **zone di interscambio** a ridosso del centro, dove i corrieri possano scaricare i prodotti e lasciarli in carico a piccoli corrieri per la consegna nel centro storico con veicoli elettrici e di piccole dimensioni;

installazione presso i **pubblici esercizi delle stazioni di ricarica** per i veicoli in mobilità lenta elettrici.

Rifiuti

Insieme al settore dei trasporti, il settore dei rifiuti è l'unico ambito in cui in Italia le emissioni climalteranti sono aumentate tra il 1990 e il 2023 (ISPRA). Tra i comuni con popolazione superiore ai 200.000 abitanti, Padova si colloca al secondo posto come percentuale di raccolta differenziata (64,30%), dopo Bologna (72,91%), ma ci sono ancora margini di miglioramento sia perché la città si colloca al terzo posto come produzione di rifiuti pro capite, sia perché non tutti i quartieri fanno una raccolta differenziata virtuosa.

Proposte

Potenziamento delle azioni di **comunicazione** al fine di aumentare la consapevolezza di cittadine e cittadini, richiamandoli ad un corretto conferimento e al non abbandono dei rifiuti.



Emissioni climalteranti del sistema alimentare padovano

Calcolare le emissioni climalteranti di un sistema alimentare urbano è molto complicato, per l'assenza di dati, la pervasività del sistema e la difficoltà nello stabilirne i confini. Il sesto rapporto di valutazione dell'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) conferma che **il sistema alimentare globale** — comprendente agricoltura, uso del suolo, trasformazione, trasporto, imballaggio, distribuzione, consumo e smaltimento dei rifiuti — **contribuisce** in modo significativo alle emissioni globali di gas serra, con stime che si collocano approssimativamente **tra il 21% e il 37% delle emissioni antropogeniche totali**. Alcune ricerche specifiche assegnano percentuali alle diverse fasi del sistema: per esempio lo studio "Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions" (Crippa et alia, 2021), indica che per i paesi industrializzati il sistema alimentare è responsabile del 34% delle emissioni climalteranti, con la seguente ripartizione: produzione agricola 43%, usi del suolo 14%, trasporto e logistica 10%, trasformazione e confezionamento 10%, refrigerazione e vendita al dettaglio 12%, rifiuti 11%.

Per quantificare le emissioni climalteranti del sistema alimentare della città di Padova, ci si è basati su una stima che comprende la somma di quattro componenti: gli alimenti consumati dalle famiglie all'interno della propria abitazione, i pasti consumati fuori casa, la ristorazione scolastica e i rifiuti prodotti dal ciclo del consumo alimentare. Nei primi tre casi l'impronta di carbonio rappresenta il totale dei gas serra emessi durante tutte le fasi della produzione e distribuzione e non comprende il trattamento dei rifiuti, che è stato quindi aggiunto come quarta componente. Per ciascuna componente, si considerano le emissioni indirette lungo la catena del valore di un prodotto (ovvero lo Scope 3 del Greenhouse Gas Protocol, lo strumento per il calcolo delle emissioni dei gas serra utilizzato anche nel Climate City Contract di Padova).

La prima componente, relativa all'**impatto carbonico degli alimenti consumati dalle famiglie all'interno della propria abitazione**, è la più complessa. Il risultato è stato ottenuto attraverso la combinazione di tre banche dati: 1) i dati ISTAT e di Banca d'Italia relativi alla spesa alimentare delle famiglie di Padova, divisi per zone abitative e per macro categorie di alimenti (carne, pesce, frutta…); 2) i dati ISMEA relativi ai prezzi medi per chilogrammo degli alimenti nel Nord est italiano; 3) i dati di Petersson et alia presentati nello studio "A multilevel carbon and water footprint dataset of food commodities" e relativi all'impronta carbonica per chilogrammo dei singoli alimenti. Dalla combinazione della prima e della seconda banca dati è stato possibile ottenere la quantità in peso del consumo padovano relativo alle diverse macro categorie alimentari ed è stato quindi possibile moltiplicare il risultato per i coefficienti della terza banca dati. Il totale che risulta dalla prima componente (alimenti consumati dalle famiglie all'interno della propria abitazione) è pari pertanto a **255.923,23 tonnellate di CO_2eq.**

La **seconda componente** del calcolo - **impatto carbonico relativo ai pasti consumati fuori casa** - è stata affrontata utilizzando la percentuale di pasti consumati fuori casa rispetto al totale dei pasti degli italiani (la fonte è il Rapporto Annuale FIPE 2024). Assumendo che la composizione di un pasto fuori casa sia simile, come macro categorie di alimenti, a quella di un pasto in casa, risultano **31.529,79 tonnellate di CO_2eq aggiuntive.**

La **terza componente**, l'impatto carbonico della **ristorazione scolastica**, è stata calcolata da ARUP nello studio sul metabolismo urbano della città di Padova: **4.000 tonnellate di CO_2eq** per il cibo consumato.

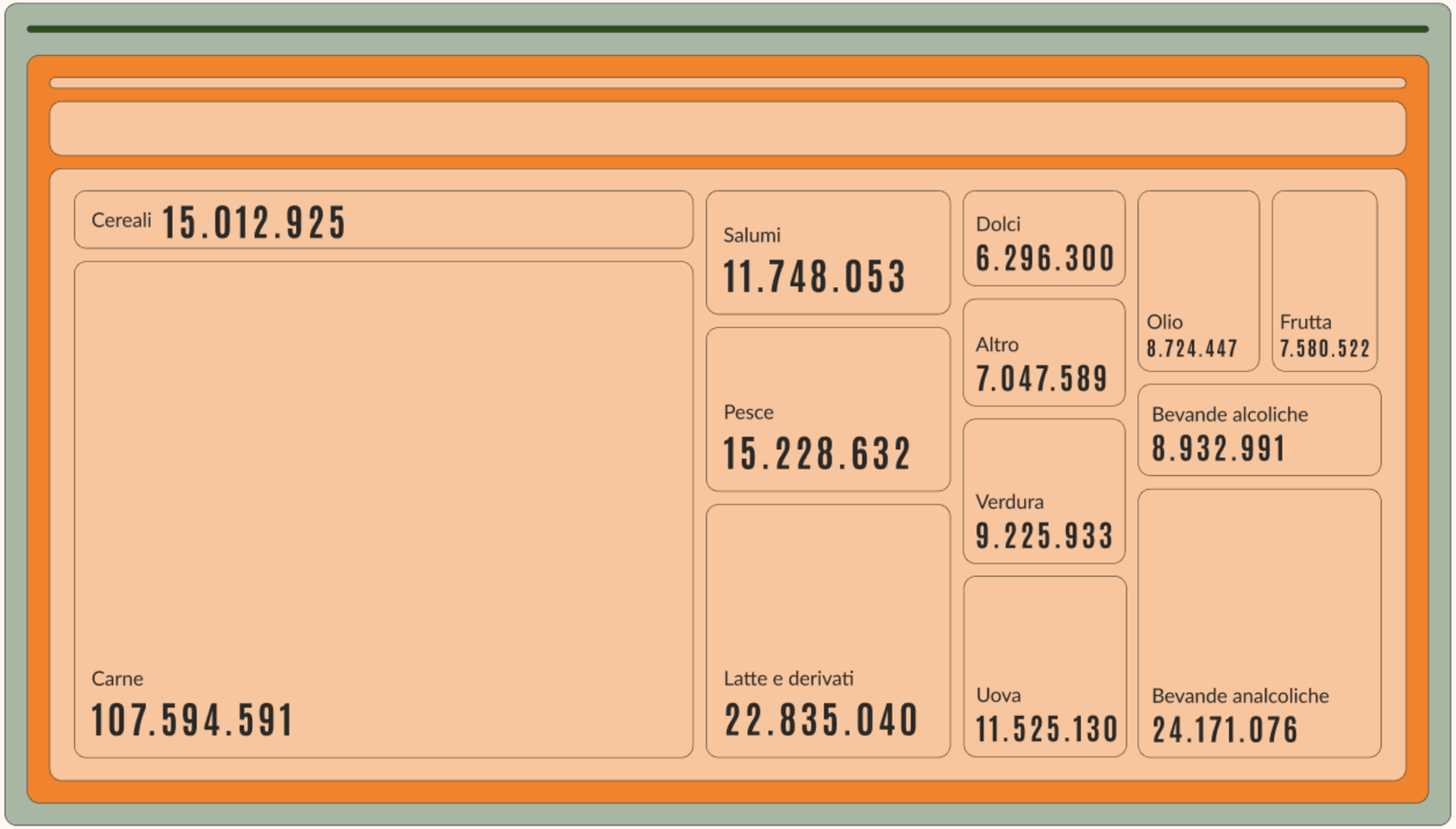
La **quarta e ultima componente** considerata sono i **rifiuti prodotti dal ciclo del consumo alimentare**: il calcolo è stato effettuato presupponendo che pressoché la totalità del rifiuto urbano organico, oltre al 58% del rifiuto in carta (dato COMIECO) e al 72,5% del rifiuto plastico (dato COREPLA), siano legati al ciclo alimentare (nella stima, tra le frazioni di rifiuti che si possono associare al cibo, sono state considerate solo quelle più rilevanti dal punto di vista delle emissioni). Utilizzando i coefficienti di calcolo dello UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting risulta pertanto un totale di **208,28 tonnellate di CO_2eq aggiuntive.**

Il totale dell'impatto carbonico del sistema cibo nella città di Padova è stato complessivamente stimato in **291.661 tonnellate di CO_2eq.**, un valore quasi uguale all'impatto dei trasporti dei privati (293.601 tCO_2eq., dato 2021, rilevato nel Climate City Contract della Città di Padova). Si sottolinea che la stima delle emissioni climalteranti del sistema cibo non può essere sommata al totale delle emissioni stimate nel Climate City Contract (1.283.174 t, anno 2021), sia perché la metodologia utilizzata è diversa, sia perché il sistema cibo è trasversale e pertanto alcune delle emissioni attribuitegli sono certamente già contabilizzate in altri settori del Climate City Contract.



Stima delle emissioni climalteranti del sistema alimentare padovano

Totale emissioni climalteranti del sistema alimentare **291.661.309 kg CO_2eq**



Subtotale rifiuti
208.285 kg CO^2eq

Subtotale ristorazione scolastica
4.000.000 kg CO^2eq

Subtotale pasti fuoricasa
31.529.794 kg CO^2eq

Subtotale spesa famiglie
255.923.230 kg CO^2eq

La stima delle emissioni climalteranti del sistema alimentare della città di Padova è stata fatta sommando l'impronta carbonica di quattro componenti: gli alimenti consumati dalle famiglie all'interno della propria abitazione, i pasti consumati fuori casa, la ristorazione scolastica e i rifiuti prodotti dal ciclo del consumo alimentare. Nei primi tre casi l'impronta di carbonio rappresenta il totale dei gas serra emessi durante le fasi della produzione e distribuzione e non comprende il trattamento dei rifiuti, che è stato quindi aggiunto come quarta componente.

Fonte: rielaborazione EStà di dati ISTAT, Banca d'Italia, ISMEA e Petersson et alia.

Fotografia del sistema alimentare locale

1. Produzione

Una panoramica dell'agricoltura urbana è contenuta nel **Piano del Verde del Comune di Padova** (dal quale sono tratte le informazioni che seguono), che ne riconosce un ruolo strategico nel miglioramento della qualità del territorio, dal punto di vista ecologico, sociale ed economico. L'obiettivo proposto dal Piano è integrare la produzione agricola con la pianificazione urbana, promuovendo un sistema alimentare sostenibile, connesso ai temi della salute, dell'educazione, della coesione sociale e della valorizzazione ambientale.

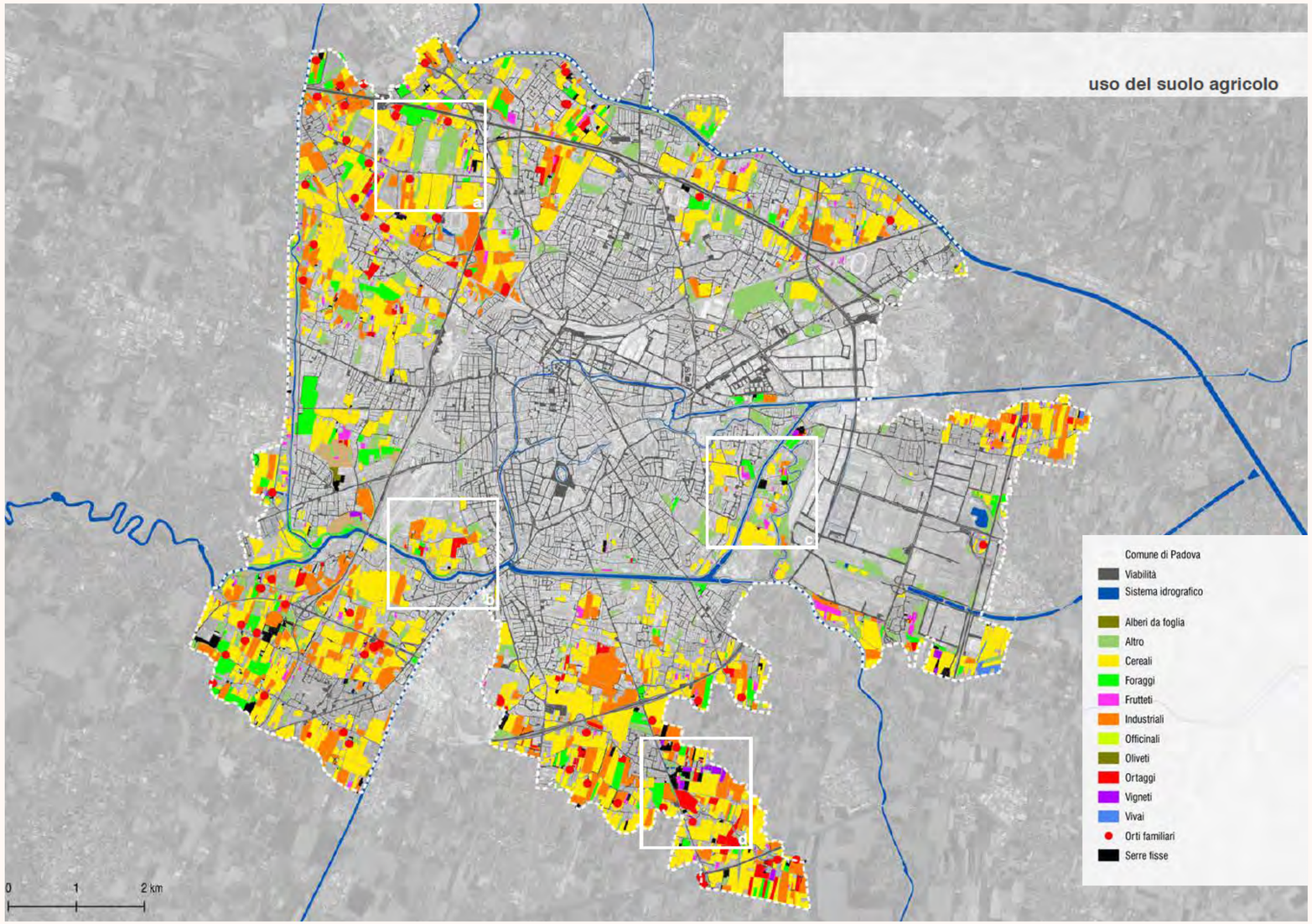
Padova si trova al centro del territorio del Veneto centrale, definito da un modello insediativo policentrico e diffuso, dove oltre il 60% della superficie rimane agricola nonostante l'urbanizzazione. L'agricoltura è presente nei quartieri periferici di tutto il territorio comunale (agricoltura segnata dalla prossimità con la città), tranne che nella zona industriale a est. **A nord e ovest** l'espansione urbana ha frammentato le **aziende**, che sono per lo più **medio-piccole**. A **sud** persistono **grandi aziende agricole**, spesso multifunzionali (agriturismo, vendita diretta), in contesti ancora rurali (per esempio Salboro, con aree che solo dagli anni 2000 hanno cominciato ad essere interessate da qualche processo di urbanizzazione). Si coltivano prevalentemente **seminativi**, anche nelle aziende con allevamento, mentre **frutteti e vigneti hanno carattere familiare.** Diffusa la **coltivazione orticola con vendita diretta**. Molte aziende non sfruttano pienamente i vantaggi della prossimità urbana, ma conservano elementi del paesaggio tradizionale (siepi, bordocampo), fondamentali per la biodiversità e le reti ecologiche.

Come detto, il paesaggio agrario padovano è dominato dai **seminativi** (cereali, colture industriali, foraggi). Gli **orti** - divisi in quattro categorie: orti **familiari, professionali** e quindi non destinati all'autoconsumo, **sociali** in capo al Comune e **collettivi** a gestione privata - occupano **54 ettari** totali, esclusi gli spazi di servizio. Prevalgono gli orti familiari, presenti anche all'interno del tessuto storico della città; gli orti professionali sono localizzati a sud e ovest, quelli sociali comunali servono le aree residenziali dense, nelle quali si sta sviluppando anche il fenomeno degli orti collettivi, gestiti da privati. I vigneti **familiari** (in netta prevalenza) coprono **21 ettari**, usati per consumo o trasformazione domestica. **I vigneti professionali**, più estesi e destinati alla vendita, sono localizzati prevalentemente nelle zone orientali e meridionali.



Le circa **490 aziende agricole** si distribuiscono lungo le direttrici insediative, secondo il modello della città diffusa. Circa 150 aziende hanno sede legale nei quartieri centrali (senza un rapporto spaziale diretto con la propria sede operativa, quindi la maggioranza delle 490 aziende è inserita nel tessuto agricolo). Le aree più centrali sono più frammentate, mentre le aree agricole a sud e nord-ovest presentano una maggiore continuità spaziale, salvo le interruzioni infrastrutturali (il numero di aziende agricole presenti nel Comune di Padova varia sensibilmente a seconda delle fonti utilizzate: il documento “Padova 2023” della Camera di Commercio indica 612 aziende agricole attive nel 2023 - per numerosità il 2,3% del totale delle imprese e per addetti occupati, 362, lo 0,3%; il Documento Unico di Programmazione 2025-2027 del Comune riporta nello stesso anno 578 imprese agricole, in calo rispetto al 2018). I terreni agricoli con fascicolo aziendale e quindi finanziati dalla PAC sono predominanti rispetto a quelli non finanziati.

Uso del suolo agricolo



Fonte: Piano del Verde - 07 | agricoltura urbana

Approfondimento:

Alcuni dati quantitativi di sintesi

CENSIMENTO ISTAT 2020

SUPERFICI AGRICOLE: tra i capoluoghi veneti Padova è al penultimo posto per rapporto SAU/superficie comunale (superando solo Venezia).

Rispetto ai comuni italiani con più di 100.000 abitanti è al quinto posto per percentuale di suolo consumato: 50,3% nel 2023 (ISPRA, 2024)

SAU COMUNALE NEL 2020

2.259 HA (89% della SAT totale, 2.548 ha)

24% DEL TERRITORIO

-43% rispetto al 1970 (3.937 ha, 42% del territorio comunale)

COMPOSIZIONE DELLA SAU NEL 2020

95% SEMINATIVI (2.139 ha), di cui:

- 48% cereali (mais e frumento tenero),
- 23% piante industriali (soia),
- 14% foraggere,

5% coltivazioni legnose, orti, prati e pascoli.

CONTOTERZISMO NEL 2020

72% delle aziende lo utilizza

(391 su 543), un dato che conferma la predominanza di un modello agricolo convenzionale. In aumento rispetto al 2010 (65%)

AGRICOLTURA BIOLOGICA

- **40 aziende bio (2020)**
  7% del totale: da 9 (2010).
- **798 ha (12% della SAU) superficie bio nel 2020:**
  da 218 ha (4%) nel 2010.
- **26% aziende under 40 bio:**
  (7 su 27), contro il 6,4% degli over 41.
- **2 aziende di allevamenti bio:**
  (3% di quelle con allevamenti), in linea con i bassi numeri anche a livello nazionale.
- **Dimensione media degli allevamenti bio (espressi in UBA - Unità Bestiame Adulto):** quasi nulla a Padova, molto inferiori ai valori regionali (57) e nazionali (31).

(dal progetto “Coltiva Padova”)

Nel Piano del Verde sono comprese le linee guida per il **masterplan del Parco del Basso Isonzo**, che nasce come progetto pilota per testare i principi applicabili ad altri futuri parchi agrourbani. Il parco interpreta la condizione agrourbana come opportunità per attivare filiere corte, pratiche multifunzionali, inclusione sociale, rigenerazione del paesaggio e gestione condivisa degli spazi. Il progetto, che ha radici nella proposta del 2012 del PaAM (Parco Agropaesaggistico Metropolitano di Padova), mira quindi a superare la contrapposizione tra parco urbano e parco agricolo, integrando funzioni produttive, ambientali e ricreative e vendendo alcuni prodotti in loco (si veda l'approfondimento dedicato a Campo dei Girasoli). L'area del Basso Isonzo, uno dei principali cunei verdi padovani, è un territorio agricolo di circa **100 ettari** situato nel quadrante sud-ovest della città e confinante con la ferrovia, la tangenziale e l'aeroporto. La matrice agraria originaria è stata segnata da urbanizzazione diffusa, perdita di piantate tradizionali e comparsa di terreni incolti, ma resistono seminativi (frumento, mais), coltivazioni arboree e orticole, anche in serra. Il masterplan si fonda su quattro principi: **permeabilità spaziale** (la possibilità che l'intero parco agrourbano sia percorribile in tutte le direzioni dalla cittadinanza), **multifunzionalità** (abbinare all'attività agricola l'offerta di servizi ai cittadini), **agricoltura sostenibile** (miglioramento delle performance ecologiche dell'agricoltura, con la certificazione biologica come requisito minimo per continuare a praticare l'agricoltura nei parchi agrourbani di Padova), **approccio smart** (sistema informativo e di gestione digitale dei servizi al cittadino). L'agroforestazione - che integra colture arboree con seminativi e pascoli per diversificare le produzioni, migliorare la biodiversità e fornire ombra ai percorsi - è una strategia cardine e consente anche la creazione di reti ecologiche e di fruizione. Il progetto prevede il recupero della **Casa Bortolami Sud** come sede di una **fattoria urbana biologica multifunzionale**. Il Parco è in via di istituzione ed è anche prevista la redazione di un Regolamento di Parco per normare le pratiche agrarie, favorendo quelle più sostenibili.



Approfondimento:

Campo di Girasoli

Il progetto è un esempio virtuoso di **agricoltura urbana sostenibile**, fortemente radicato nella comunità locale e capace di integrare produzione agricola, educazione ambientale e inclusione sociale, in **stretta sinergia con il Comune di Padova**, che nel 2021 ha affidato in concessione per 7 anni (rinnovabili) la gestione del parco (circa 38.000 m²) ad una s.r.l. composta da cinque soci con competenze in agricoltura, educazione ambientale, eventi e comunicazione. Il progetto - nato come una iniziativa di **riqualificazione e valorizzazione di un parco urbano** (all'interno della più ampia area del Parco Agricolo del Basso Isonzo) con l'obiettivo di creare un modello replicabile - si fonda sulla collaborazione tra realtà agricole locali, associazioni e istituzioni scolastiche e universitarie, con un approccio partecipativo che coinvolge attivamente la comunità del territorio. All'interno del Parco si coltivano con **metodo biologico 9 ettari di terreno**, dedicati principalmente a grani antichi (tra cui Gentilrosso, grano Rebelde), orzo, farro, mais Maranello, erba medica. Dai cereali prodotti nascono farine semi-integrali, con cui si realizzano pane, pizza, focaccia, pasta e birra artigianale (la birra "Campo dei Girasoli"). Inoltre, vengono coltivati ortaggi (i pomodori vengono trasformati in passata), gestiti frutteti e orti urbani biologici e prodotto miele in collaborazione con un apiario didattico.

Il progetto si sostiene attraverso una combinazione di attività: vendita diretta di prodotti agricoli e trasformati; organizzazione di eventi, laboratori didattici, centri estivi e percorsi enogastronomici; collaborazioni con altre aziende agricole e realtà del territorio; attività di formazione e consulenza su agricoltura sostenibile ed economia circolare; affitto di spazi per eventi e attività ricreative.



2. Trasformazione

I dati disponibili, forniti dalla Camera di Commercio, riguardano **le aziende attive nell'ultimo trimestre 2024** (numero di aziende e addetti per classe ateco). Nel comune di Padova, come sintetizzato nella tabella seguente, sono presenti **145 imprese**, di cui **133 nell'industria alimentare** e le restanti **12 nell'industria delle bevande**. La maggior parte delle imprese si occupa della produzione di pane e prodotti di pasticceria freschi e della produzione di paste alimentari, cuscus e prodotti farinacei simili. Ci sono 884 addetti, di cui 705 nell'industria alimentare e i restanti 179 nell'industria delle bevande. La maggior parte degli addetti è nella produzione di pane e prodotti di pasticceria freschi, nella produzione di birra, nella lavorazione delle granaglie e nella lavorazione e conservazione di carne.

Per quanto riguarda le forme giuridiche: 66 sono società di capitali (tutte le industrie delle bevande ricadono in questa forma giuridica), con 541 addetti; 28 sono imprese individuali con 103 addetti (la maggior parte dei quali nella produzione di pane e prodotti di pasticceria freschi); 47 società di persone con 179 addetti (la maggior parte sempre nella produzione di pane e prodotti di pasticceria freschi).

Industrie alimentari e delle bevande (4° trimestre 2024)

		Numero Imprese Attive	Numero Addetti Totali
Industrie alimentari	Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne	3	0
	Lavorazione e conservazione di carne (escluso volatili)	7	78
	Lavorazione e conservazione di carne di volatili	1	16
	Lavorazione e conservazione di carne (inclusa la carne di volatili)	4	0
	Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	1	1
	Altra Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi	2	1
	Produzione di oli e grassi	1	0
	Industria lattiero-casearia, trattamento igienico, conservazione del latte	3	2
	Produzione di gelati	1	1
	Lavorazione delle granaglie	5	93
	Produzione di pane, prodotti di pasticceria freschi	64	262
	Produzione di fette biscottate e di biscotti, produzione di prodotti di pasticceria conservati	3	26
	Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili	13	37
	Produzione di zucchero	2	0
	Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie	3	39
	Lavorazione del tè e del caffè	6	67
	Produzione di pasti e piatti preparati	5	56
	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici	1	0
	Produzione di prodotti alimentari n.c.a.	5	26
	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali	0	0
	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento	1	0
	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia	2	0
Industrie bevande	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici	5	2
	Produzione di vino da uve	3	4
	Produzione di birra	3	173
	Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia	1	0
Totale		145	884

Fonte: Camera di Commercio di Padova

Approfondimento:

Instafood: Indagine di mercato del settore alimentare

* Il fatturato complessivo è dato dalla somma dei fatturati delle singole aziende, anche se si riferiscono ad anni diversi, e non tiene conto delle aziende per le quali il fatturato non è disponibile.

L'analisi relativa al settore alimentare della provincia di Padova - fatta da **Confartigianato Imprese Padova in collaborazione con SDV Marketing e con il contributo di Ebav** - è stata condotta tramite una ricerca documentale basata sui dati camerali e un'analisi sul campo che ha coinvolto interviste telefoniche rivolte ad un campione rappresentativo di 500 aziende (questionario con domande chiuse e aperte). Gli obiettivi dell'analisi sono individuare i punti di forza da valorizzare e i bisogni formativi e informativi.

L'estrazione dei dati sul solo comune di Padova fornisce i risultati riportati nelle tabelle a lato.

Analisi InstaFood (Confartigianato Imprese Padova)

Aziende settore alimentare: classificazione per categorie (numero e fatturato)

Categoria aziende	Numero	Percentuale (%)	Fatturato €	Percentuale (%)
Alimentari vari	565	21,5%	241.354.625	7,9%
Dolciari	88	3,3%	22.716.063	0,7%
Panificatori	64	2,4%	8.296.098	0,3%
Pizzerie d'asporto	221	8,4%	22.831.293	0,7%
Pubblici esercizi/commercio alimentare	1694	64,4%	2.749.031.908	90,3%
Totale*	2632	100%	3.044.229.987	100%

Aziende settore alimentare: classificazione per addetti (numero e fatturato)

Classe addetti	Numero	Percentuale (%)	Fatturato €	Percentuale (%)
0-5	1433	54,45%	243.742.224	8,0%
6-9	230	8,74%	127.594.832	4,2%
10-24	185	7,03%	256.369.194	8,4%
25-49	33	1,25%	276.442.347	9,1%
50-99	8	0,30%	157.901.369	5,2%
100-149	1	0,04%	4.212.268	0,1%
150-199	1	0,04%	11.511.653	0.4%
200-249	0	0%	0	0%
250-499	1	0,4%	54.466.323	1,8%
500-999	0	0%	0	0%
>=1000	2	0,08%	1.905.731.065	62,6%
ND	738	28,0%	6.258.712	0,2%
Totale	2632	100%	3.044.229.987	100%

3. Logistica

I dati relativi alla logistica agroalimentare (e alla logistica in genere) non sono disponibili pubblicamente e sono patrimonio di diversi soggetti, in particolare le catene della Grande Distribuzione Organizzata. Si segnala che il Comune di Padova ha commissionato allo IUAV uno studio per raccogliere dati funzionali alla definizione delle Linee Guida per il Piano per la Logistica.

Al momento le uniche informazioni organiche disponibili sulla logistica agroalimentare all'interno del Comune di Padova riguardano il **MAAP (Mercato AgroAlimentare Padova)**, una società consortile, a partecipazione maggioritaria pubblica (50,5%, di cui 38,2% del Comune di Padova e il 12,3% della Camera di Commercio di Padova) e a responsabilità limitata, che gestisce il mercato di frutta e verdura all'ingrosso della città, ovvero una piattaforma logistica che funge da raccordo tra il settore primario e le filiere di distribuzione. Gli operatori presenti all'interno del mercato detengono il 48,4%, che insieme allo 0,6% di Coldiretti e allo 0,5% di Confagricoltura, porta la partecipazione privata alla soglia complessiva del 49,5%.

Il 50% dei circa **9.000 quintali di frutta e verdura fresca** (provenienti per il 64,4% dall'Italia e per il 35,6% dall'estero) che vengono consegnati ogni giorno al MAAP, sono riassemblati in carichi misti (pronti per i punti vendita di smercio) ed esportati in altri paesi (prevalentemente in Austria e nell'est Europa). Oltre agli

Quadro sinottico del MAAP

Quadro sinottico dati principali	2022	2023
Area Mercatale: area coperta/scoperta dedicata alle attività di vendita - distribuzione prodotti ortofrutticoli e servizi accessori (m2)	210.000	
Aree Logistiche con celle frigorifere e impianti di condizionamento per attività di deposito, confezionamento e refrigerazione (m2)	30.000	
Celle Frigorifere ed aree coibentate all'interno dell'area logistica (m3)	200.000	
Operatori Concessionari (insediati stabilmente per tramite di una concessione)	Quasi 900 persone	
Grossisti	29	
Produttori	68	
Servizi	14	
Esercizi commerciali interni (bar e ristoranti)	6	
Tesserati: l'insieme dei soggetti autorizzati mediante tessera nominale annuale ad accedere al mercato di Padova per acquistare frutta e verdura	448	436
Utenti	164	200
Operatori Concessionari	120	113
Operatori della logistica	110	100

Quadro sinottico dati principali	2022	2023
Produttori locali	8	7
Concessionari di servizi	46	16
Clienti Acquirenti Medi Giornalieri (utenti tesserati e consumatori privati)	485	
Accessi medi giornalieri	1.400 (di cui 900 degli operatori concessionari)	
Capacità Logistica (capacità di far accedere e servire contemporaneamente)		
Mezzi pesanti	360	
Mezzi di media portata	150	
Auto	700	
Merce Venduta (q)	2.672.139	2.705.162
Provenienza Estero (%)	35,6	37,7
Provenienza Italia (%)	64,4	62,3
Tetti Coperti da Impianto Fotovoltaico (mq)	60.000	
Capacità di Produzione Energia (MWh/anno)	poco più di 1.000 (13% tot fabbisogno)	
Valore Economico Generato (€)	5.941.725	5.115.853
Valore Economico Distribuito (€)	5.614.015	4.762.824

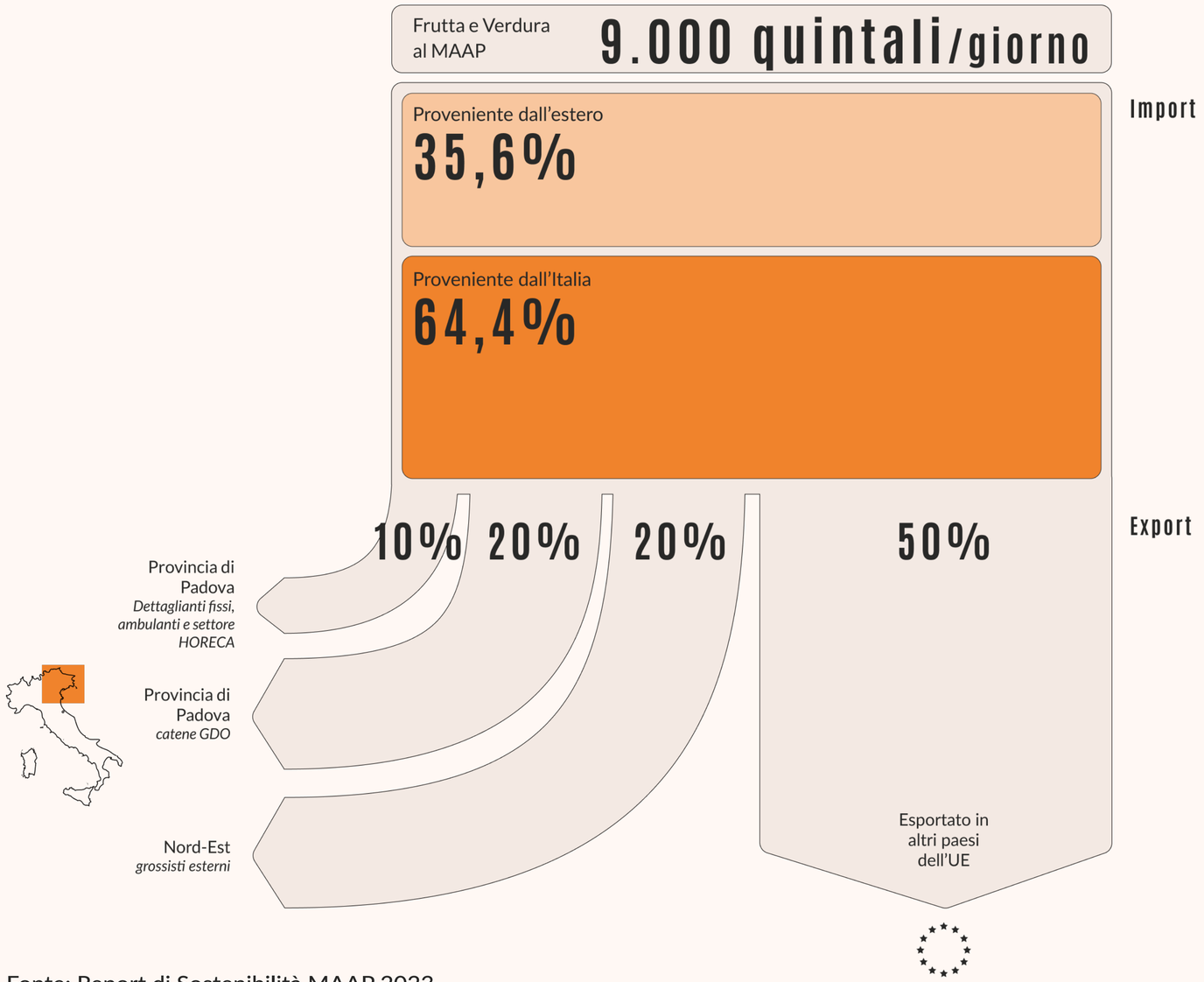
Fonte: Report di Sostenibilità MAAP 2023

acquirenti esteri, il MAAP serve nell'area del Nord-Est Italia grossisti esterni (20%) e in provincia di Padova le catene della Grande Distribuzione Organizzata (20%) e i dettaglianti fissi, gli ambulanti ed il settore HORECA (10%).

Oltre alla gestione dell'hub logistico, il MAAP tramite rilevazione dei prezzi fatta intervistando venditori e acquirenti, svolge anche una funzione di tutela del potere di acquisto del consumatore finale, **determinando i prezzi effettivi delle numerose referenze di ortofrutta**, ovvero i prezzi (espressi nel valore minimo - massimo e prevalente) che vengono poi pubblicati nei listini prezzi.

Le sfide principali del MAAP sul tema ambientale sono la gestione dei consumi energetici (previsto l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico, l'incremento della quota da fonti rinnovabili, l'ammodernamento degli impianti di riscaldamento e celle frigo), la gestione dei rifiuti (che alcuni grossisti fanno in maniera autonoma) e il contrasto allo spreco alimentare (progetto Re.T.E. Solid.A., si veda il paragrafo dedicato alla redistribuzione delle eccedenze). Per quanto riguarda le attività di sensibilizzazione da svolgere con la comunità di riferimento (per es. le scuole), all'interno del MAAP dal 2021 si trova un orto didattico (area verde di circa 1.500 mq) che nel 2023 è stato sottoposto a manutenzione e rinnovo piantumazioni.

I flussi di ortofrutta che transitano per il MAAP



Fonte: Report di Sostenibilità MAAP 2023

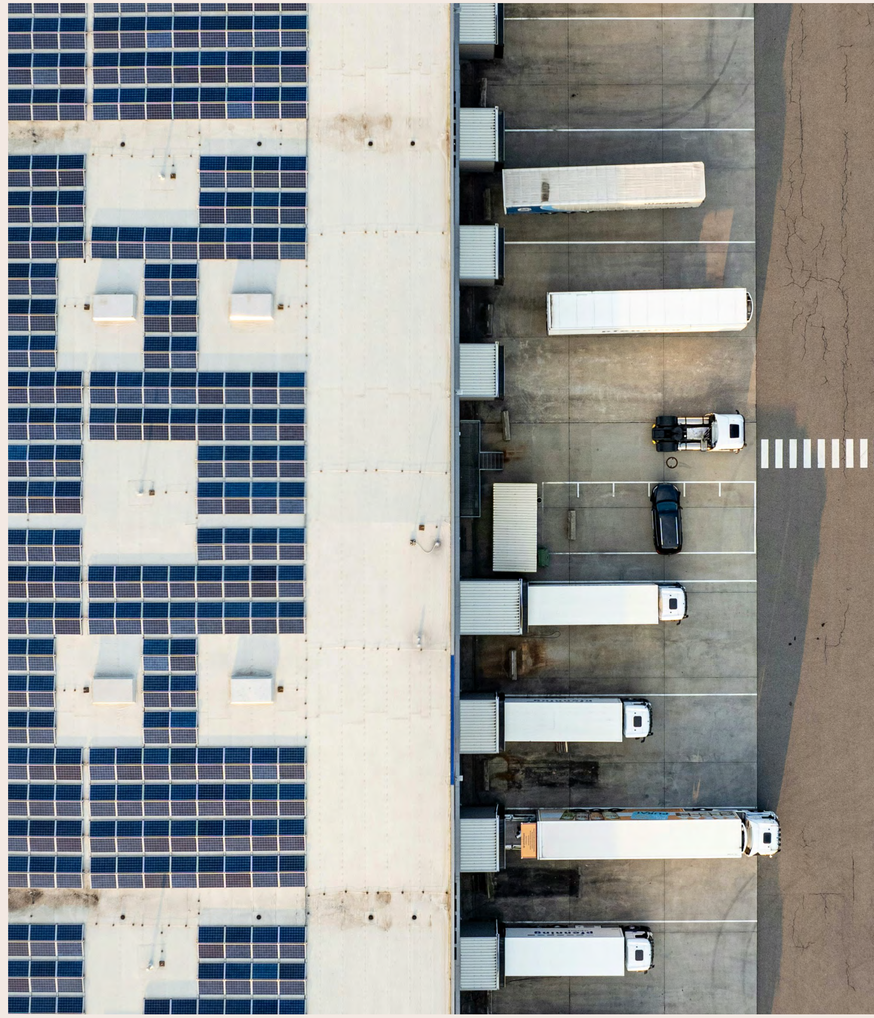
Approfondimento:

Il progetto Cityporto

Interporto Padova S.p.A. è una società per azioni a capitale misto pubblico-privato, fondata nel 1973 da Camera di Commercio di Padova, Comune di Padova, Provincia di Padova e Ferrovie dello Stato. L'obiettivo principale della società è la progettazione, realizzazione e gestione di infrastrutture e servizi per la logistica e il trasporto, con particolare attenzione all'intermodalità ferro-gomma. La superficie dedicata (ora raddoppiata perché nel 2024 c'è stata la fusione per incorporazione del Consorzio ZIP - Zona Industriale di Padova - dentro Interporto Padova) si trova interamente all'interno del comune di Padova.

Per quanto riguarda la **logistica agroalimentare**, Interporto Padova da un lato mette a disposizione dei clienti magazzini in locazione (anche dotati di celle a temperatura controllata, comprese quelle che raggiungono i -20°C), dall'altro si occupa direttamente dal 1996 della logistica agroalimentare di una catena della GDO nell'ambito del Triveneto e di una parte dell'Emilia Romagna, preparando in una struttura dedicata di circa 5.500 mq i carichi di merce da consegnare a circa 100 punti vendita, dai più piccoli fino ai superstore.

Per la stessa catena di supermercati, Interporto consegna anche a 5 punti vendita presenti nel centro di Padova, con le modalità del **progetto Cityporto**, un servizio di distribuzione urbana (serve la ZTL, i quartieri e la prima cintura urbana) delle merci con mezzi a basso impatto ambientale (10 veicoli a metano e uno elettrico recentemente introdotto, alcuni con frigo autorizzati al trasporto merce alimentare), sviluppato a partire dal 2004 con l'obiettivo di razionalizzare la logistica urbana (ottimizzando i percorsi e riducendo il numero di veicoli in circolazione) e ridurre l'inquinamento atmosferico.



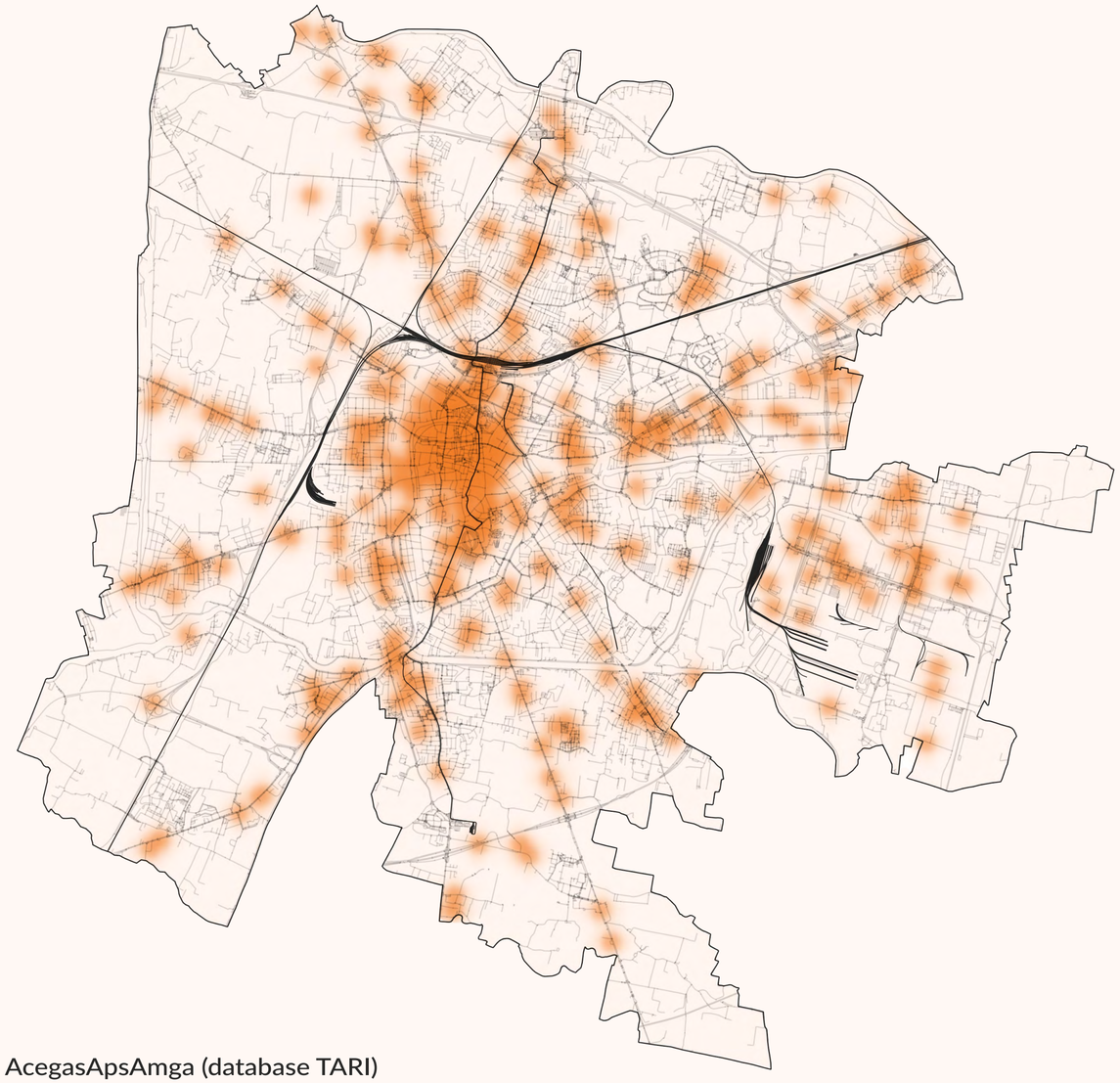
4. Distribuzione

Non essendo disponibili database sui soggetti che distribuiscono cibo in città (dai pubblici esercizi ai punti vendita della piccola, media e grande distribuzione), i dati per mappare questi soggetti derivano da AcegasApsAmga, la società che gestisce i servizi ambientali di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, che ha fornito la posizione geografica di tutte le utenze non domestiche dalle quali ritira il rifiuto umido.

Queste informazioni permettono di ricavare la mappa della distribuzione dei pubblici esercizi e quella della distribuzione degli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti alimentari.

Il settore conta **più di 1000 pubblici esercizi attivi nel Comune**, un dato in continuo cambiamento per aperture e cessazioni. Ha una struttura frammentata, composta da micro-imprese, spesso a conduzione familiare, con una media (provinciale) di circa 4 dipendenti per esercizio. E' caratterizzato da **alta volatilità,** per cui il 50% dei pubblici esercizi ha una vita inferiore ai 5 anni. La ristorazione tradizionale è sempre più affiancata da catene, sia locali (con 5 o 6 punti vendita) sia nazionali o internazionali. Si assiste inoltre ad una **"turistificazione"** dell'offerta: la ristorazione si sta orientando verso un'offerta rapida e standardizzata rivolta ai turisti, soprattutto nel centro storico (dove esistono vincoli all'apertura di nuovi pubblici esercizi, per cui o si subentra ad uno esistente o si possono aprire nuovi locali solo con codice artigianale, senza posti a sedere e con servizio non assistito). La logistica di approvvigionamento dei pubblici esercizi, essendo sul modello

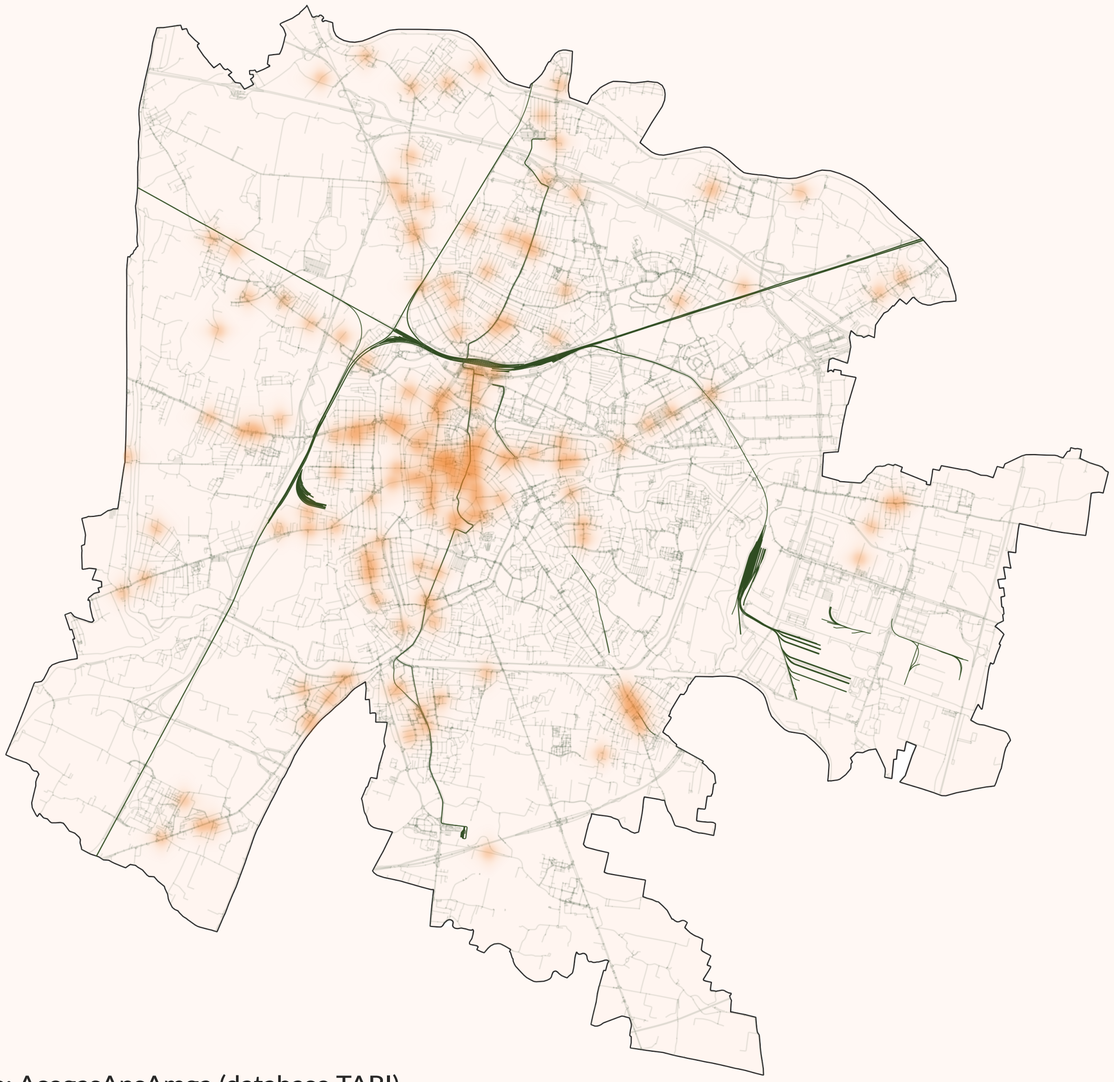
La distribuzione dei pubblici esercizi



Fonte: AcegasApsAmga (database TARI)

Le utenze mappate sono: bar, caffè, pasticceria, gelateria, latteria, yogurteria, enoteca, mense, birrerie, hamburgherie, paninoteche, ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie, pub, self service, tavola calda.

La distribuzione degli esercizi di vendita al dettaglio (alimentari)



Fonte: AcegasApsAmga (database TARI)

Le utenze mappate sono: ortofrutta, pescherie, pizza al taglio, rosticceria, friggitoria, gastronomia, supermercato, pane e pasta, macelleria, salumi e formaggi, generi alimentari (nell'elenco sono presenti anche negozi di fiori e piante poiché non è stato possibile isolarli)

just in time per l'assenza di magazzini, prevede consegne giornaliere. Le filiere di approvvigionamento sono molto diverse tra bar e ristoranti: i primi si approvvigionano con prodotti semilavorati e standardizzati (difficile applicare logiche di stagionalità o di produzione locale), i secondi sono più attenti alla stagionalità e alla provenienza.

La **vendita di prodotti alimentari al dettaglio** conta più di 500 esercizi. Le tre principali catene della **grande distribuzione organizzata (GDO**) sono:

- Alì S.p.A., catena italiana con sede a Padova, operante con i marchi Alì (supermercati fino a 1.500 m²) e Alìper (superfici tra 2.000 e 5.000 m²).
- Il marchio Despar è presente attraverso diverse insegne: Despar (negozi di quartiere), Eurospar (supermercati di medie dimensioni) e Interspar (ipermercati). La gestione nel Nord-Est Italia, inclusa Padova, è affidata ad Aspiag Service S.r.l., con sede operativa in provincia di Padova.
- Pam Panorama S.p.A, che opera con i marchi Pam (supermercati di medie dimensioni), Pam Local (negozi di prossimità) e Pam City (format urbano pensato per il centro città, con un assortimento mirato e servizi aggiuntivi).

I dati raccolti nella ricerca dell'Università di Padova "Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo nel Comune di Padova" (2022-2023), indicano 66 punti vendita per la GDO: 18 per la catena Alì, 15 per Despar, 7 per PAM, 5 per Prix e In's, 2 per Coop, Lidl, A&O,

Cral ed Eurospin, e un solo punto vendita per Famila, Conad, Meta, MD, Dea-Tre-Vivo e Spak.

In relazione al tema delle distribuzione, il Documento Unico di Programmazione 2025-2027 indica che il comune si prefigge di limitare l'insediamento di nuove grandi strutture di vendita (per tutelare il commercio di vicinato) e sostiene la riqualificazione dei mercati storici (per esempio Piazza delle Erbe).

Nel comune di Padova sono presenti circa **10 mercati agricoli** organizzati in collaborazione con le associazioni di categoria (CIA e Coldiretti). Il primo (Piazza De Gasperi) è stato aperto nel 2010, gli ultimi tre sono stati aggiunti dall'attuale amministrazione a partire dal 2017 (nel DUP 2025-2027 è prevista l'identificazione e valutazione di un'area per un nuovo mercato agricolo). I mercati agricoli sono normati dal **Regolamento comunale dei mercati dedicati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli**, con la finalità di favorire la vendita diretta di prodotti agricoli locali (la sede dell'azienda deve essere in Regione Veneto e può vendere solo prodotti agricoli di propria produzione, anche trasformati), promuovere la stagionalità, la tracciabilità e la trasparenza dei prezzi, valorizzare le produzioni tipiche e sostenibili del territorio. Inoltre la Giunta adotta un **Piano triennale** che garantisce la compatibilità con la rete commerciale esistente e una omogenea distribuzione dei mercati sul territorio.

I mercati contadini sono abbastanza concorrenziali come prezzi e in alcune situazioni l'amministrazione comunale ne ha caldeggiato l'apertura in quartieri a basse intensità di servizi e densità di popolazione; ma poiché queste sono condizioni non favoriscono il successo del mercato, in alcune zone sono rimasti solo pochi banchi, che restano comunque una presenza importante.

Nel comune di Padova i **mercati per il commercio su aree pubbliche** che vendono anche alimenti sono 9, di cui 3 giornalieri e 6 settimanali. Inoltre, come indicato nel **Piano per il commercio su aree pubbliche**, sono previsti dei "posteggi isolati" (le cosiddette piazze morte, con meno di 6 posteggi) riservati, per la quasi totalità alla vendita di alimentari (frutta e verdura, pesce, prodotti di gastronomia e somministrazione di alimenti e bevande e fiori e piante).

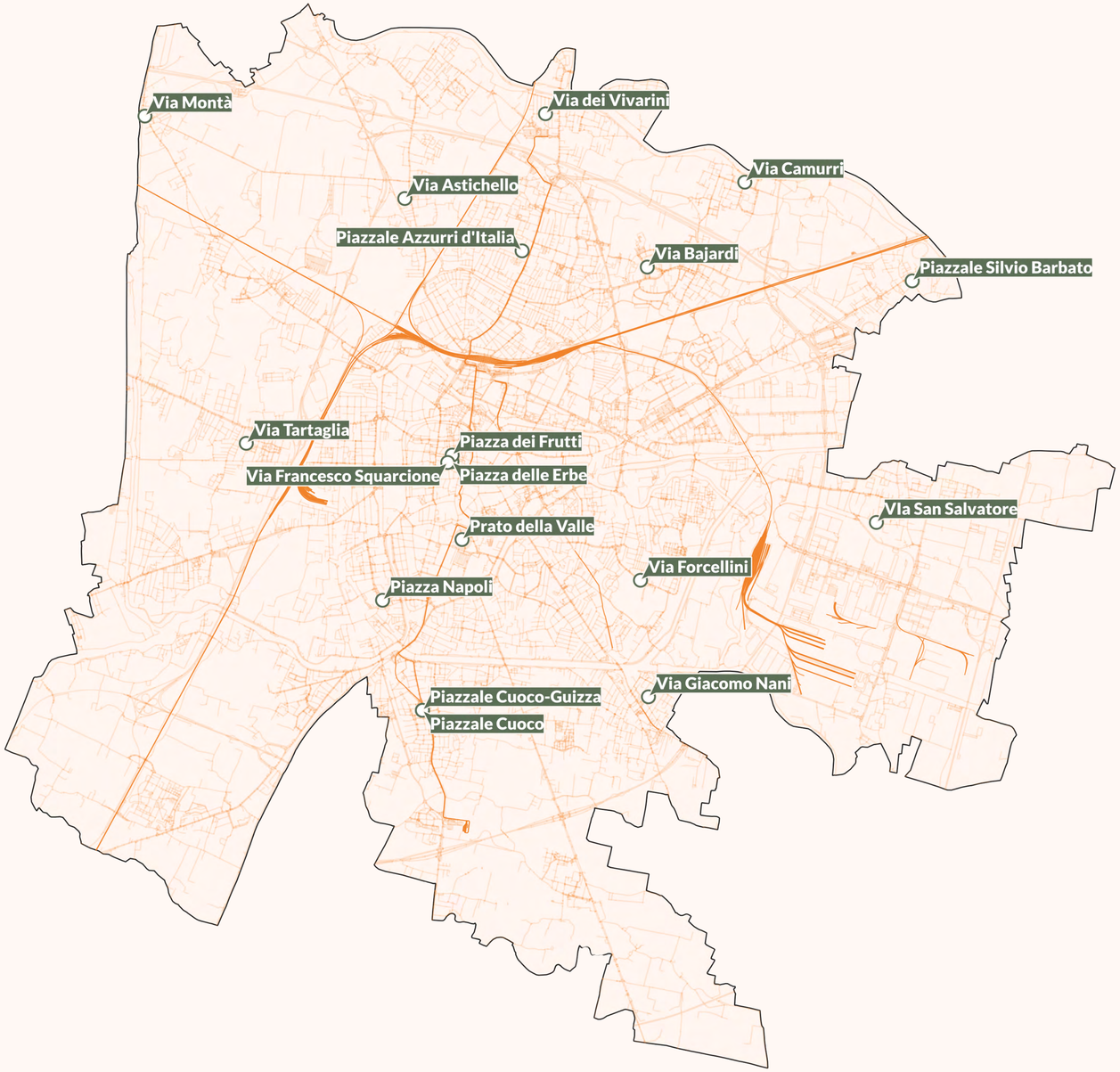
Tra Piazza delle Erbe e Piazza della Frutta, al piano terra del Palazzo della Ragione, c'è **Sotto il Salone**, un mercato coperto storico considerato uno dei mercati alimentari coperti più antichi d'Europa (attivo dal 1218). Ospita circa 50 botteghe, la maggior parte alimentari che offrono formaggi, salumi, carni, pesce, vino, frutta e verdura. Molti di questi prodotti provengono dalle campagne circostanti e rappresentano le eccellenze enogastronomiche del territorio padovano e veneto. La proprietà dell'immobile è del Comune di Padova e le botteghe sono date in concessione o locazione a esercenti privati. Il Consorzio il Salone - i cui soci sono i commercianti stessi - coordina le attività promozionali e culturali del mercato e si occupa di organizzare eventi, come il "Salone dei Sapori", e di promuovere il mercato come luogo di incontro e di valorizzazione delle tradizioni locali.



La distribuzione del commercio su aree pubbliche (mercati giornalieri e settimanali) e dei mercati contadini

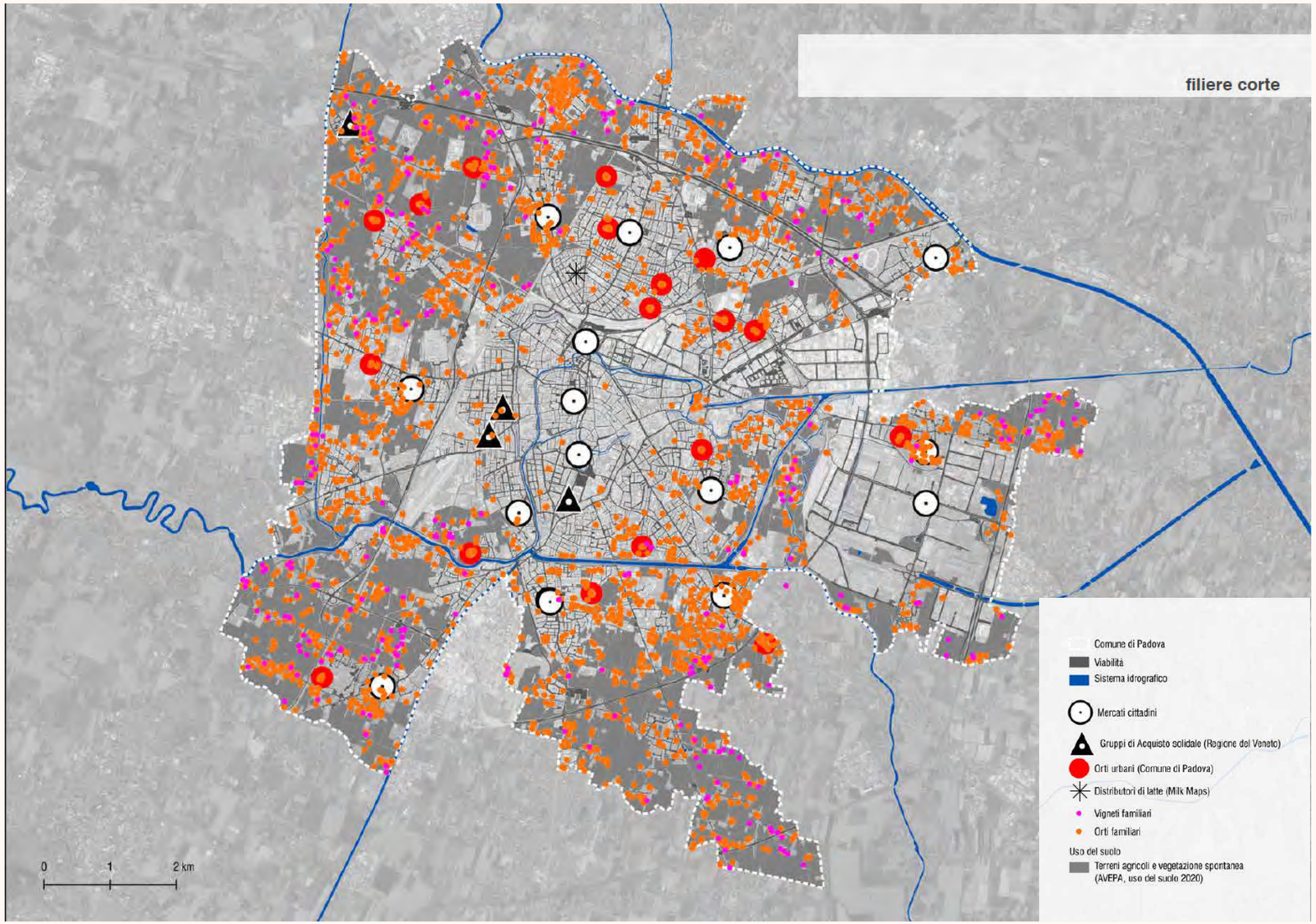
Fonte: Piano per il Commercio su aree pubbliche (2013) e sito del Comune di Padova https://www.comune.padova.it/mercati-degli-imprenditori-agricoli

Nella mappa è indicato anche il mercato Sotto il Salone, all'indirizzo Via Francesco Squarcione, tra Piazza dei Frutti e Piazza delle Erbe.



Filiere corte

Il Piano del Verde riporta anche una mappatura delle esperienze di **filiera corta**, a dimostrazione "che esiste una grande varietà di iniziative e pratiche di cittadinanza attiva dal basso e connesse al sistema del cibo: mercati diretti di vendita di prodotti agroalimentari, gruppi di acquisto solidale, negozi e aziende agricole biologiche, ristoranti, gelaterie e mercati a Km zero, distributori di latte crudo. La loro presenza e diffusione conferma che i cittadini padovani esprimono una forte domanda di filiera corta".



Fonte: Piano del Verde - 07 | agricoltura urbana

5. Consumi

I dati elaborati da Jakala Civitas(fonti ISTAT e Banca d'Italia), forniscono il dettaglio sul **paniere della spesa a Padova** per l'anno 2023. La riaggregazione non consente un confronto con il paniere della spesa italiana o del Nord-est, ma i dati sono risultati molto utili per il calcolo delle emissioni climalteranti legate al sistema alimentare urbano.

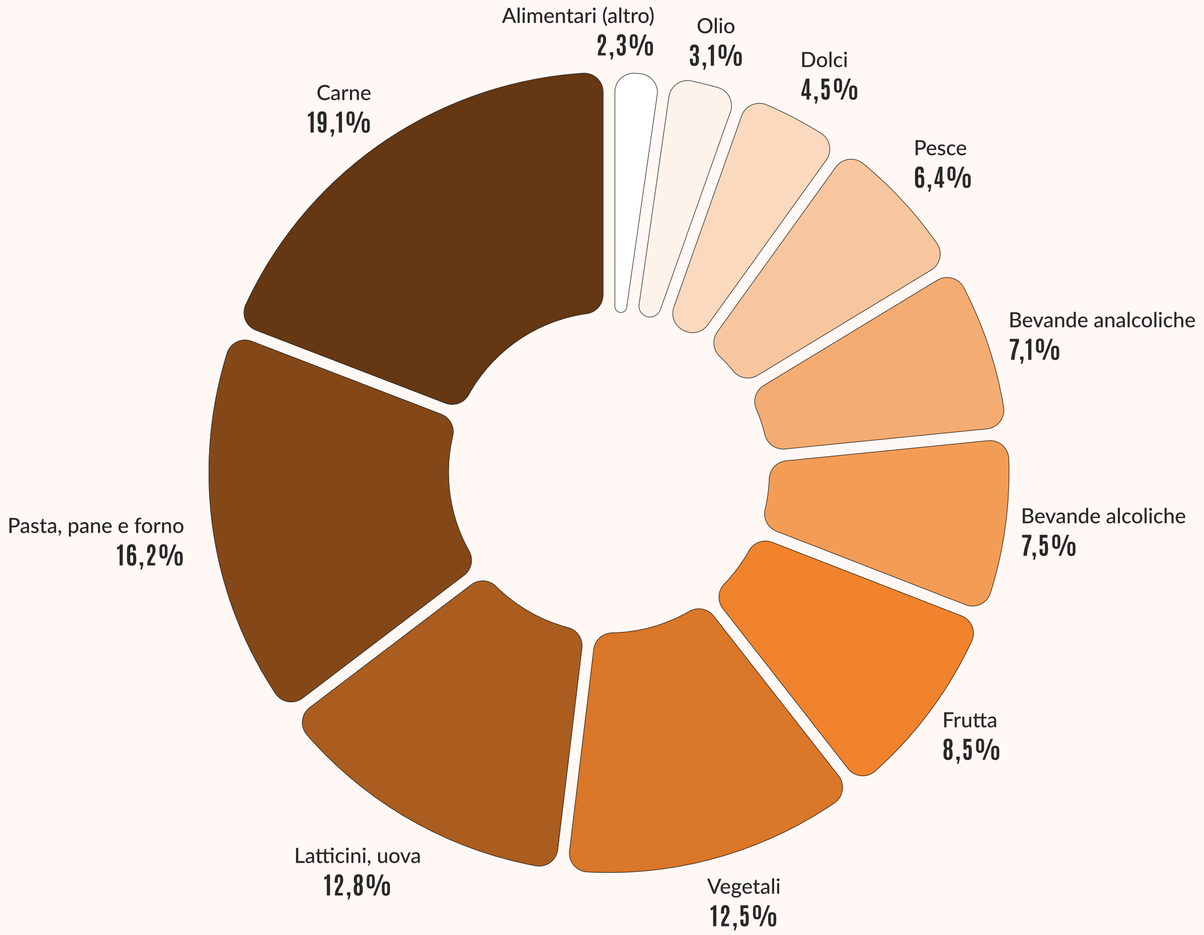
In tema di consumi, per la definizione di una politica urbana del cibo, è decisamente rilevante la **ristorazione collettiva**: infatti mentre è molto difficile per qualunque soggetto incidere sui consumi delle famiglie, le caratteristiche della ristorazione collettiva (decisore unico o un gruppo ristretto di decisori che definisce menu, standard qualitativi e modalità di servizio; pianificazione centralizzata dei menu, spesso standardizzati e programmati con largo anticipo, in base a linee guida nutrizionali e specifiche esigenze dietetiche; preparazione su larga scala, spesso in cucine centralizzate, con distribuzione capillare dei pasti; finalità non lucrative) la rendono un campo di applicazione interessante.

Ristorazione scolastica

Il Comune di Padova garantisce il servizio mensa in **76 strutture**: nidi e scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado (nei giorni di rientro), con un fabbisogno previsto di 1.324.634 pasti annui (dati relativi all'appalto 2021-2024). Lo stesso appalto - affidato nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi - regola anche il servizio di **preparazione e consegna pasti a domicilio** a sostegno delle persone in situazio-

I consumi alimentari domestici delle famiglie padovane

(valori percentuali di spesa per le diverse categorie merceologiche, anno 2023)



Fonte: rielaborazione EStà su dati Jakala Civitas forniti dal Comune di Padova, anno 2023

ni di disagio (53.846 pasti - numero medio annuo - che possono essere aumentati a 80.000 se si reperiscono le risorse necessarie). Entrambi i servizi comprendono le diverse fasi di: fornitura di derrate alimentari; approvvigionamento dei prodotti; preparazione e somministrazione dei pasti; gestione e pulizia del Centro Cottura; gestione dei rifiuti; gestione delle eccedenze ai fini della solidarietà sociale per la limitazione degli sprechi; percorsi di educazione alimentare. Dal report di ARUP "**Metabolism of urban food system for climate neutral cities - The case study of Padua**" si ricava che i pasti sono prodotti in **cucine interne alle scuole (20 scuole)** e in un **centro cottura municipale centralizzato** (localizzato all'interno di Interporto Padova) e in gestione esterna, che attualmente veicola i pasti a 56 scuole (alcune delle quali consumano il pranzo nella stessa mensa). Per il servizio di ristorazione scolastica si utilizzano anche alimenti biologici, DOP, IGP, equosolidali o a basso impatto ambientale. La plastica monouso (non compostabile) viene usata solo per le diete speciali. Il servizio coinvolge circa **7.000 studenti** e prevede **4 menu mensili** che variano in base alle 4 stagioni e **6 tipi di pasti**: con carne (manzo/altra carne); con pesce (con/senza prodotti lattiero-caseari); vegetariano (con/senza prodotti lattiero-caseari). I pasti con carne o pesce sono attualmente il 68%, i pasti con le maggiori criticità - legate alla presenza di prodotti alimentari legati all'allevamento di bovini per la produzione di carne rossa e prodotti caseari - sono il 64%. Lo studio di ARUP stima un **impatto medio dello spreco alimentare di 0,26 euro su un singolo pasto** (i primi piatti sono quelli meno apprezzati, con uno scarto medio del 50%)

Ristorazione universitaria

Il servizio mensa dell'Università di Padova è gestito dall'ESU (Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario), tramite una convenzione con la SUA (Stazione Unica Appaltante) della Provincia di Vicenza per la gestione delle procedure di gara relative ai servizi di ristorazione universitaria. L'ESU gestisce direttamente due mense - Nord Piovego (50,42% del totale dei pasti) e Agripolis (8,56% del totale dei pasti), entrambe informatizzate - e ha 14 convenzioni con vari enti e ristoranti a Padova e nelle sedi distaccate dell'Università. Nelle undici mense informatizzate sono passati 34.954 utenti (+ 12,86% rispetto al 2022). **Il totale dei pasti erogati** (gestione diretta e convenzionata) è di **1.079.356** (aumento del 22,50% rispetto al 2022), per una popolazione universitaria che ammonta a 68.701 studenti iscritti (anno 2023-2024).

Ristorazione Ospedaliera/Assistenziale

L'Azienda Zero (ente istituito dalla Regione Veneto) è la stazione appaltante per la ristorazione dell'ospedale di Padova **(Azienda Ospedale–Università di Padova)**. Il fabbisogno (previsto) di pasti è il seguente: 334.138 colazioni, 288.925 pranzi; 299.511 cene a cui si aggiungono 239.669 pasti dei dipendenti (dati appalto 2020-2025).

6. Redistribuzione delle eccedenze alimentari

Tra il 2022 e il 2023, il Comune e l'Università di Padova hanno collaborato al progetto "**Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo nel Comune di Padova**", con l'obiettivo di creare le basi per una politica del cibo cittadina. La ricerca ha previsto mappature, questionari, focus group e interviste, concentrandosi in particolare sul contenimento dello spreco alimentare, tema scelto come leva iniziale per costruire politiche più sistemiche. Il progetto ha permesso di stimare che circa **0,79 tonnellate di cibo** a settimana vengono **recuperate dalle realtà cittadine**, spesso piccole e molto radicate, dimostrando che anche pratiche dal basso possono contribuire al bilancio ambientale urbano. Sono emerse numerose pratiche anti-spreco, che coprono tutte le fasi della filiera - produzione, distribuzione, ristorazione, consumo domestico - con diffuse sinergie orizzontali (fitta trama di relazioni); inoltre è emerso che tutti i soggetti della GDO attivano pratiche di contenimento sprechi, collaborando con realtà del territorio, ma le pratiche sono spesso disomogenee, le piccole strutture non usano la redistribuzione come strumento reputazionale e solo Coop pubblica un bilancio sociale trasparente.

Il progetto Re.T.E. Solid.A. (Relazioni, Territorio, Economia Solidale e Ambiente) - che organizza e coordina enti benefici nella provincia di Padova per la raccolta e distribuzione di centinaia di migliaia di kg di alimenti all'anno - è un'iniziativa promossa dalle Acli Provinciali di Padova e Rovigo, con il sostegno della Fondazione

Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo e la collaborazione di enti pubblici e privati, tra cui il Comune di Padova, la Provincia di Padova, la Prefettura di Padova e la Caritas Diocesana di Padova. La rete si concentra sulla **mappatura e il convenzionamento delle realtà no profit del territorio** e, pur non occupandosi direttamente della parte logistica, cerca di favorire collaborazioni per ottimizzare i trasporti. La rete - che si costituisce (e prende il nome di Rete Solida) nel 2012 proprio a seguito del finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo - opera già dal 2009 con il **recupero dei pasti cotti nelle mense scolastiche del comune di Padova** (si tratta del progetto "Oltre la mensa", in media circa 30-40 pasti al giorno recuperati). Dal 2012 viene aggiunto il **recupero delle eccedenze della grande distribuzione** con il coinvolgimento di punti vendita nelle province di Rovigo e Padova e nel 2014 viene fatto l'accreditamento per il recupero di ortofrutta dalle **Organizzazioni dei Produttori (OP)**. Durante il progetto, si sono consolidati anche contatti con alcune **aziende di trasformazione** del territorio provinciale, che fanno donazioni sporadiche.

Nel 2024 sono state registrate 220 donazioni di eccedenze alimentari a 27 enti con sede a Padova. Il quantitativo totale della merce è stato di 134,68 tonnellate. La platea complessiva assistita dalle associazioni riceventi è di circa 13.967 persone. In dettaglio i quantitativi donati sono i seguenti:

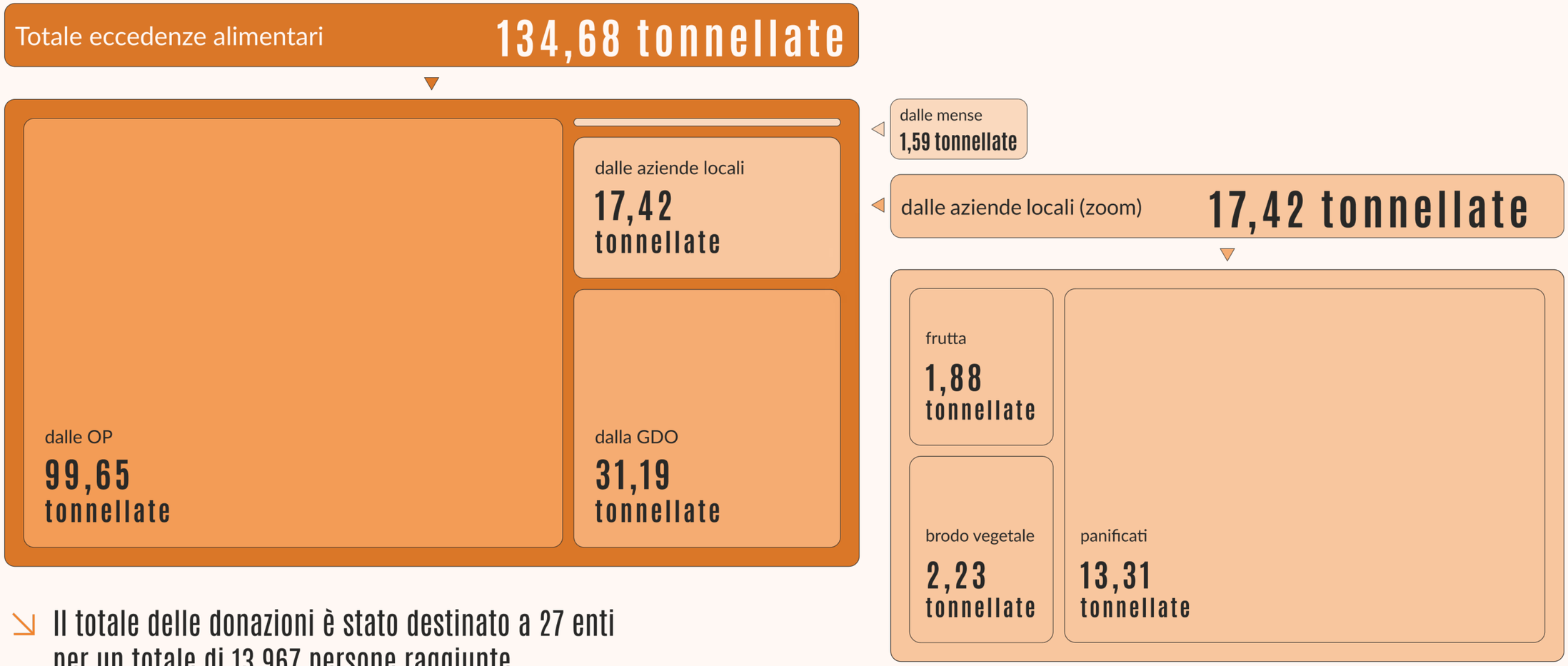
- dalle Organizzazioni dei Produttori 99,65 tonnellate (il 2024 è stato un anno critico, poiché solitamente da questo canale arrivano circa 350-400 tonnellate, con consegne di circa 20-30 tonnellate alla volta)
- dalla GDO 31,19 tonnellate
- dalle mense 1,59 tonnellate (scuola primaria Andrea Mantegna, scuola primaria Muratori e mensa dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare di Legnaro, che si elenca qui poiché il relativo recupero è stato gestito da enti di Padova)
- da aziende locali nel comune di Padova (donazioni una tantum) 1,88 tonnellate provenienti da un centro di maturazione della frutta, 2,23 tonnellate di brodo vegetale e 13,31 tonnellate di panificati.

Se in termini di peso i quantitativi maggiori arrivano dalle OP, in termini di valore del prodotto donato il principale è quello recuperato dalla GDO.

Adesso il progetto si prefigge di allargare quanto più possibile le attività di **recupero delle eccedenze presenti al MAAP**, con l'obiettivo di ampliare il numero di donatori e beneficiari. All'interno del MAAP c'è infatti una grande potenzialità di recupero, solo parzialmente sfruttata (6 o 7 grossisti su una trentina in totale fanno donazioni). Il progetto prevede di mappare l'esistente, tracciare e ottimizzare i processi (predisporre un sistema di gestione della parte documentale, calendarizzare i ritiri per rendere più semplice la gestione anche a realtà del terzo settore che al MAAP non accedono perché meno strutturate per gestire il fresco, etc.).



I dati del progetto Re.T.E. Solid.A. (anno 2024)



↘ Il totale delle donazioni è stato destinato a 27 enti per un totale di 13.967 persone raggiunte

Fonte: Re.T.E. Solid.A. (dati forniti dal Comune per l'anno 2024)

7. Gestione dei rifiuti

Nel Comune di Padova, **AcegasApsAmga** (società multiservizi del Nordest italiano, interamente controllata dal Gruppo Hera) gestisce i servizi ambientali di raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e la pulizia del suolo pubblico. La gestione del servizio rifiuti domestici è attuata con la raccolta differenziata, articolata in modalità diverse, per zone (come indicato nella mappa):

- blu e arancio: zone della città di Padova con raccolta domiciliare "porta a porta". La zona arancio (zona centrale, Piazza delle Erbe, Piazza della Frutta, Piazza dei Signori,...), caratterizzata da un'alta densità di attività serale, presenta una raccolta a porta a porta di tipo "drop off": le utenze lasciano a terra il bidone o il sacchetto dei rifiuti (tranne il vetro, per ragioni di sicurezza) che viene raccolto durante il turno notturno (o in prima mattina entro le ore sette e mezza). In questa zona sono forniti dall'azienda sacchetti e contenitori di colore diverso per tipo di rifiuto. Nella zona blu le utenze espongono il loro contenitore oppure viene ritirato nell'isola ecologica secondo un calendario prestabilito.

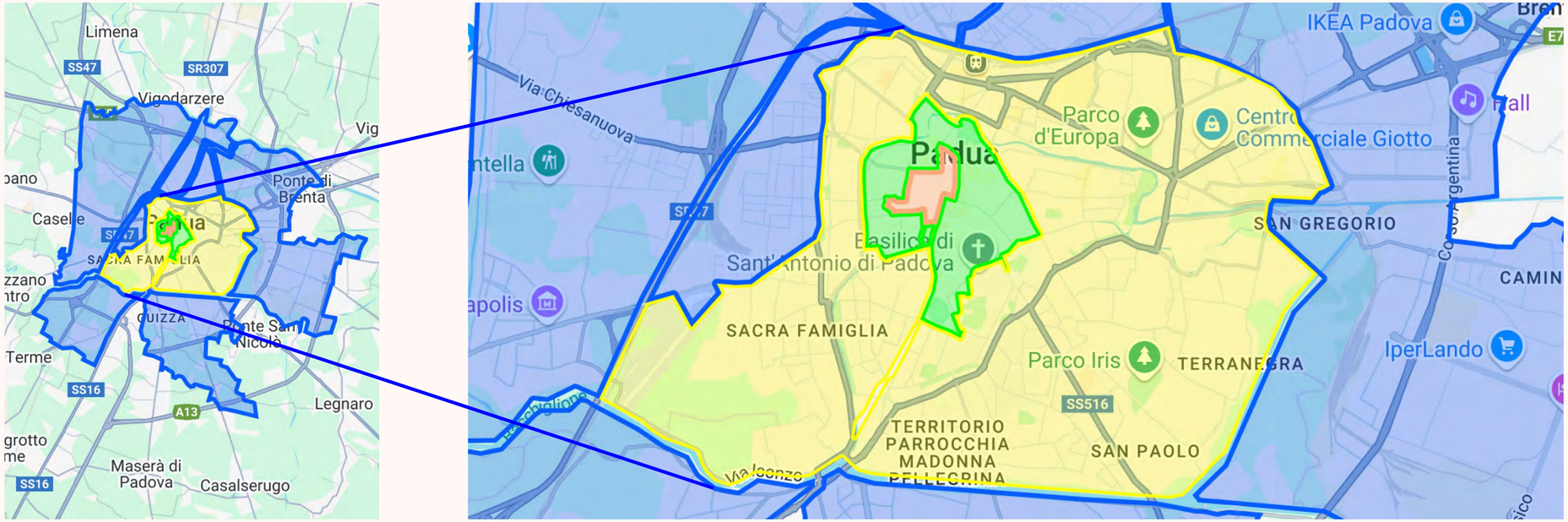
- gialla e verde: il servizio si esplica con la modalità della raccolta stradale, tramite "isole ecologiche" disposte sul territorio interessato, con contenitori per tipo di rifiuto. La scelta di mantenere la raccolta stradale in queste zone centrali della città è determinata principalmente da questioni logistiche (spazi più angusti e proprio per questo, nella zona verde, ovvero quella interna alle mura, i contenitori sono anche di ridotte dimensioni).

Secondo l'ultima edizione del Rapporto Rifiuti Urbani di **ISPRA** (rapporto 2024 con dati 2023), tra i comuni con popolazione superiore ai 200.000 abitanti, Padova si colloca al **terzo posto come produzione pro capite** (con 604 kg/abitante/anno), dopo Venezia e Firenze, ma al **secondo posto come percentuale di raccolta differenziata** (64,30%), dopo Bologna (72,91%). Inoltre il sistema di raccolta dei rifiuti urbani è un sistema a **discarica zero**.

Raccolta porta a porta e stradale

LEGENDA

- Raccolta domiciliare "porta a porta"
- Raccolta stradale



Fonte: AcegasApsAmga

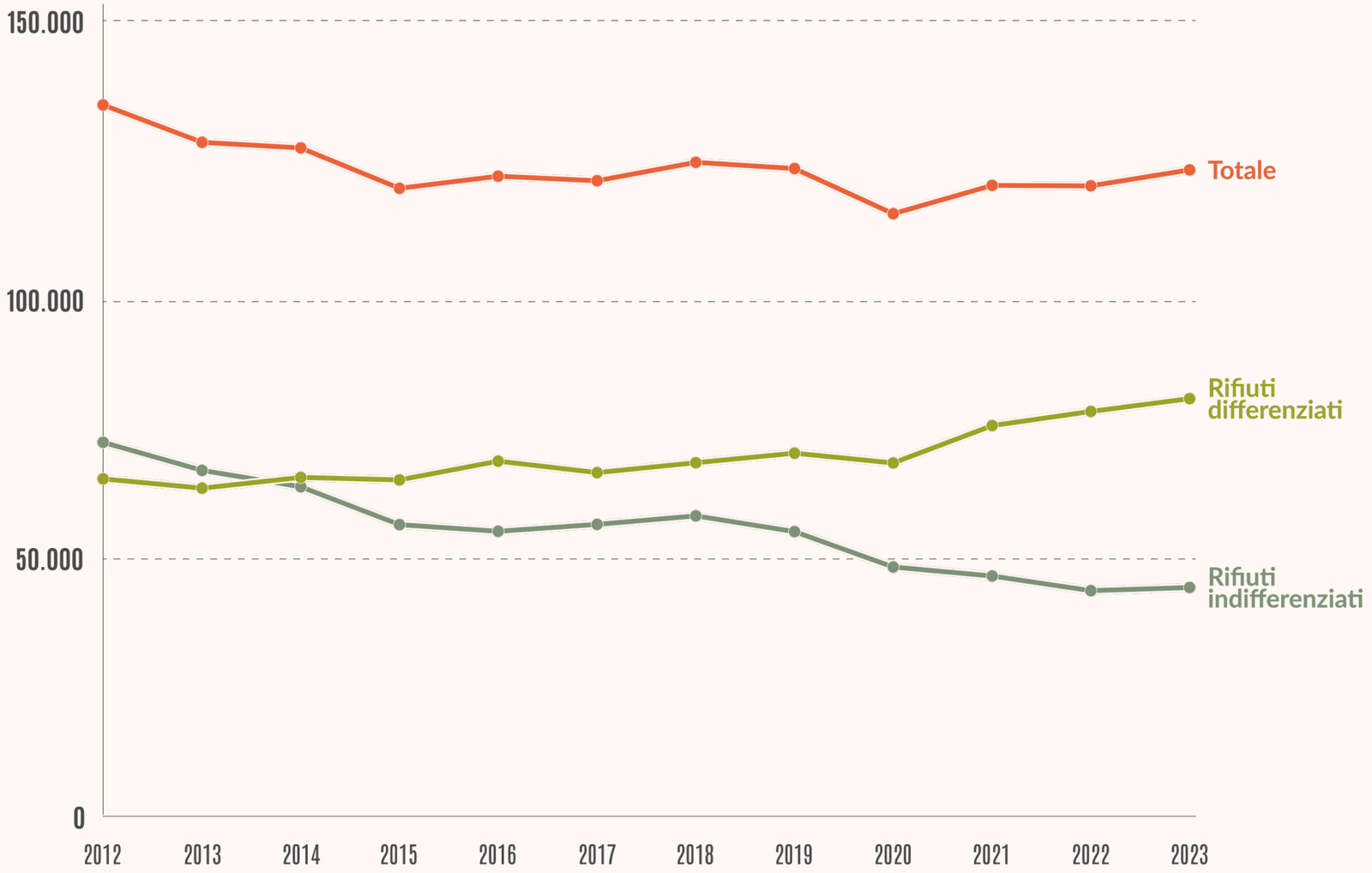
Nel Documento Unico di Programmazione 2025-2027 si legge che “il progressivo innalzamento della percentuale di raccolta differenziata è dovuto sia alla maggiore sensibilità dei cittadini, formatasi grazie anche alle numerose campagne ed iniziative per informare e promuovere la differenziazione, sia alla progressiva estensione del servizio di raccolta porta a porta: a fine 2019 il numero complessivo di utenze servite dal sistema porta a porta era pari a 62.116, per passare nel 2023 a 73.168” (nel 2019 il quartiere 2 Nord è stato reso completamente porta a porta). Si segnala che la qualità della raccolta differenziata è disomogenea tra i diversi quartieri.

I dati 2023 inerenti i rifiuti solidi urbani (fonte AgegasApsAmga):

- gli abitanti serviti dal sistema di raccolta domiciliare sono 139.626
- la produzione procapite di rifiuti è di 544 kg/abitante/anno
- la percentuale di raccolta differenziata è del 64,61%
- la quantità di rifiuti avviata a recupero energetico è stata di 44.449 tonnellate
- la quantità di rifiuti avviata a recupero-riciclaggio è stata di 81.150,069 tonnellate (non è disponibile la % dei rifiuti effettivamente riciclati)
- 16.739.075 tonnellate è la quantità di rifiuto trattata/smaltita fuori provincia

Andamento della raccolta differenziata dal 2012 al 2023

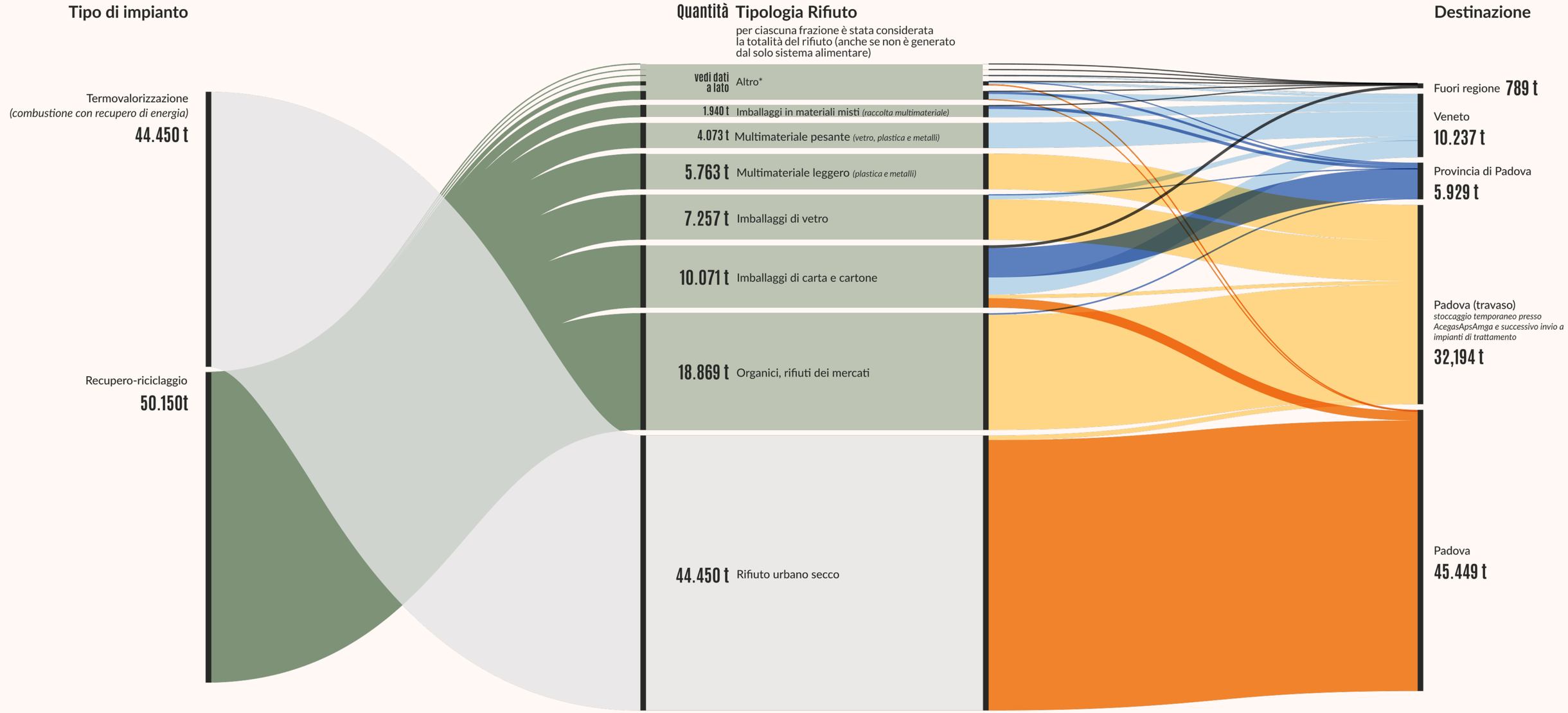
(valori espressi in tonnellate)



Fonte: Rielaborazioni EStà su dati AcegasApsAmga

Dettaglio dei rifiuti collegati al sistema alimentare, con destinazione (impianti di trattamento)

Altro*:		
	13 t	Altre frazioni non specificate altrimenti (Capsule caffè)
	17 t	Imballaggi metallici
	81 t	Oli e grassi (Cod. 200125)
	666 t	Imballaggi di plastica
	1.400 t	Imballaggi in legno



Fonte: Rielaborazioni EStà su dati AcegasApsAmga

Il **rifiuto umido** viene interamente trattato da un fornitore in provincia di Padova, con un **impianto integrato di digestione anaerobica** (produzione di biogas con upgrading a biometano) e **compostaggio**. Il compost prodotto viene venduto sul libero mercato in sacchi da 20 kg. L'umido proveniente dalla raccolta stradale e dal porta a porta viene temporaneamente stoccato negli spazi di AcegasApsAmga e poi inviato all'impianto di trattamento (così da utilizzare mezzi più grandi e ottimizzare i viaggi); quello proveniente dai mercati va direttamente al fornitore, che lo gestisce con una filiera diversa (contiene legno e ha dunque tempi di digestione più elevati).

Gli **oli vegetali** da cucina sono un rifiuto altamente inquinante, in particolare se smaltiti attraverso gli scarichi domestici e la rete fognaria. E' possibile consegnarli, inseriti in una qualsiasi bottiglia di plastica, nei punti di raccolta AcegasApsAmga, posizionati in aree facilmente accessibili al pubblico. Gli **oli esausti** raccolti vengono quindi avviati a recupero per la **produzione di energia**, mediante il processo di cogenerazione, grazie al quale da 1 kg di olio alimentare esausto si producono circa 4,17 kWh di energia.

Ogni anno vengono promosse apposite iniziative per facilitare il più possibile il conferimento dei rifiuti da parte dei cittadini, la riduzione della quantità di rifiuto secco non riciclabile e l'aumento del recupero e/o riciclo dei rifiuti stessi. In particolare, tra quelle più significative attuate nel 2023, si evidenziano la continuazione del "Sabato ecologico" e l'attività formativa/comunicativa su una corretta raccolta differenziata, tramite la collocazione di Infopoint in città. Nel corso dell'anno scolastico 2022-2023 sono stati inoltre realizzati progetti e laboratori educativi sul tema rifiuti, raccolta differenziata, economia circolare e spreco alimentare.

Oltre ai controlli giornalieri ordinari fatti in collaborazione tra Comune e AcegasApsAmga, esiste una task force operativa che ogni mese esegue controlli mirati. Inoltre è attiva la campagna "No Abbandoni", un'iniziativa del Consiglio di Bacino Padova Centro volta a contrastare l'abbandono dei rifiuti.

Nella tabella si mostrano i dati relativi all'impianto di trattamento e i dati relativi alle quantità di umido trattato per la città di Padova.

Produzione di compost, biogas e biometano dal rifiuto umido di Padova

Dati relativi all'impianto di trattamento	
Cosa si ricava da una tonnellata di umido:	
Produzione di compost (kg)	200
Produzione di biogas (mc)	180
Energia elettrica (KWh)	450
Energia termica (KWh)	450
Biometano (kg)	90
Km percorsi	1800
Anidride carbonica alimentare (kg)	65
Bevande (lt)	5500

Dati relativi al rifiuto umido di Padova	
Rifiuto umido (no mercati) (t)	18.624
Produzione di compost (kg)	3.724.872
Produzione di biogas (mc)	3.352.385
Energia elettrica (KWh)	8.380.962
Energia termica (KWh)	8.380.962
Biometano (kg)	1.676.192
Km percorsi	33.523.848
Anidride carbonica alimentare (kg)	1.210.583
Bevande (lt)	102.433.980

Fonte: Rielaborazioni EStà su dati AcegasApsAmga

Mappatura di politiche, progetti e stakeholder

Mappare politiche, progetti e azioni già messi in campo dal Comune in relazione al sistema alimentare è importante perché permette di fondare il percorso verso la definizione di una politica del cibo partendo dall'esistente e mettendolo a sistema. Inoltre, poiché una politica del cibo non si limita al solo campo dell'azione istituzionale propriamente intesa, è altrettanto importante mappare la pluralità di attori che operano all'interno del sistema alimentare della città e che agiscono anche al di fuori del campo di intervento comunale (terzo settore - associazioni, ong e enti caritatevoli – privati - fondazioni, consorzi, aziende agricole, cooperative, università, centri di ricerca – soggetti pubblici). La mappatura fatta per Padova ha evidenziato circa 90 attori (naturalmente non sono presenti i singoli soggetti economici, ma solo le loro rappresentanze) e 25 politiche e progetti (quelli di più recente avvio sono tutti in chiusura entro il 2025)

MAPPATURA STAKEHOLDER

MAPPATURA POLITICHE E PROGETTI

link interattivi



Alcuni elementi di contesto socio-economico e ambientale

Aiuti Alimentari

Nella città di Padova, le seguenti organizzazioni forniscono supporto alimentare alle persone in difficoltà.

Soggetti che operano anche con recupero delle eccedenze:

- **Associazione Amici di San Camillo**: ha esteso la propria attività agli aiuti alimentari per persone indigenti attraverso il progetto "Banco Alimentare", ritirando i prodotti dal Banco Alimentare di Verona.
- **Caritas Diocesana di Padova:** distribuisce attraverso numerose parrocchie generi alimentari, vestiario e altri beni di prima necessità alle persone in situazione di povertà economica.
- **La Formica OdV:** raccoglie e distribuisce generi alimentari provenienti principalmente dal Banco Alimentare del Veneto e da donazioni private; i volontari preparano e consegnano a domicilio pacchi spesa contenenti generi alimentari a famiglie bisognose, ragazze madri e anziani soli.
- **L'Emporio della Solidarietà Alisolidali**: offre a persone e famiglie in difficoltà economica la possibilità di accedere a prodotti alimentari, prodotti per l'igiene personale e della casa, alimenti per l'infanzia e materiale scolastico; i prodotti provengono da acquisti all'ingrosso, raccolte alimentari e recupero di eccedenze alimentari.
- **Il Banco Alimentare del Veneto "Guido Biondani" ODV**: non dispone di una sede operativa direttamente nel comune di Padova (la sede legale e operativa principale si trova a Verona, il magazzino che serve l'area padovana è situato nelle vicinanze di Padova, a Pianiga, in provincia di Venezia), ma nel comune di Padova, collabora con diverse organizzazioni per la distribuzione di generi alimentari.

Soggetti che non operano con il recupero delle eccedenze:

- **Progetto "Cucina Mobile"**: servizio attivato nell'ottobre 2022 a Padova per portare pasti caldi alle persone senza dimora e in difficoltà, attraverso un food truck attrezzato per la distribuzione serale del cibo. I partner sono Fondazione Progetto Arca Onlus, JTI Italia, Cooperativa sociale Cosep, Associazione Noi sulla Strada e il Comune di Padova; nel 2024, il progetto ha distribuito oltre 9.000 pasti.
- **Comunità di Sant'Egidio**: è presente a Padova con attività di distribuzione serale di pasti ai senza fissa dimora; i volontari si recano nelle zone frequentate da persone senza tetto, offrendo cibo, bevande calde e coperte, con l'obiettivo di fornire supporto materiale e instaurare relazioni di fiducia.
- **Croce Rossa Italiana - Comitato di Padova**: fornisce supporto alle persone in difficoltà attraverso la distribuzione di pacchi alimentari e pasti caldi.
- **Cucine Economiche Popolari (CEP)**: gestite dalla Fondazione Nervo Pasini forniscono servizi di assistenza alimentare tramite una mensa e supporto alle persone in difficoltà; nel 2023 hanno distribuito 77.505 pasti. I dati del 2022 dicono che 3.034 persone hanno usufruito dei diversi servizi delle Cucine economiche popolari, provenienti da 86 diverse nazionalità (il 12% italiani): si tratta per il 79% di uomini, con un'età media di 43 anni, mentre le donne (21%) hanno un'età media di 50 anni. Solo il 17,2% ha un qualche forma di occupazione, un 16,6% è senza permesso di soggiorno, il 62% è senza dimora.
- **Food not bombs**: è un collettivo di volontari che recupera frutta e verdura invenduta, principalmente dal MAAP, per distribuirla a persone in difficoltà.

Approfondimento:

Il Contesto Sociale ed economico (2023)

STRUTTURA DELLA POPOLAZIONE

Residenti	209.867 (MASCHI 100.360, FEMMINE 109.507)
Indice della vecchiaia* (progressivo invecchiamento della popolazione)	DA 198,31 (2010) A 247,83 (2023)
Over 65	26% DELLA POPOLAZIONE
Over 80 (di cui il 64% donne)	9,6% DELLA POPOLAZIONE
Età media	47,5 ANNI (MASCHI 45,37, FEMMINE 49,44)
Tasso di natalità in calo	5,97; MORTALITÀ IN DIMINUZIONE: 12,07%

*proporzione di residenti di età pari o superiore a 65 anni ogni 100 ragazzi con meno di 15 anni

COMPONENTE MIGRATORIA

Popolazione straniera	36.673 (17,47% DELLA POPOLAZIONE)
Età media	36,6 ANNI (PIÙ GIOVANI E CON FORTE PRESENZA FEMMINILE)
Concentrazione nel quartiere 2-Nord	33,96%
Comunità principali	RUMENA 9.266, MOLDAVA 3.100, CINESE 3.041, NIGERIANA 2.488

IL MERCATO DEL LAVORO (PROVINCIA DI PADOVA)

Tasso di occupazione	71,99%
Tasso di disoccupazione	3,9%

LE FAMIGLIE

Le famiglie	105.647 DI CUI FAMIGLIE UNIPERSONALI 49,2%
Dimensione media	1,95 PERSONE
Coppie con/senza figli	IN CALO
Nuclei non convenzionali o singoli	IN AUMENTO

IL TESSUTO PRODUTTIVO

Imprese attive	20.311
Di cui	COMMERCIO (28%) 5.617 ATT. IMMOBILIARI (12%) 2.434 COSTRUZIONI (16,6%) 1.946 ATT. PROFESSIONALI (9,2%) 1.879 RISTO./ALLOGGIO (6,8%) 1.391 ATT. MANIFATTURIERE (6,1%) 1.239

Le informazioni sono tratte dal Documento Unico di Programmazione 2025-2027

Il contesto ambientale

Ruolo ambientale dell'agricoltura urbana

Il Piano del Verde riconosce l'agricoltura urbana e periurbana come **leva strategica** per la qualità ecologica del territorio, la fornitura di servizi ecosistemici (biodiversità, regolazione climatica, gestione idrica), la connessione ecologica tra spazi naturali e coltivati, la mitigazione degli impatti ambientali urbani (es. isole di calore, inquinamento), la gestione sostenibile del cibo connessa a salute, economia, educazione e inclusione sociale. Inoltre rileva alcuni elementi ambientali, come parte di un sistema agrourbano integrato, multifunzionale e rigenerativo:

- la rete idrografica minore (fossi, scoline), densa e capillare nelle aree agricole, tendenzialmente tombinata in quelle urbanizzate; particolarmente rilevante è la rete superficiale nel sud del Comune, dove si concentra anche gran parte dell'agricoltura attiva;
- le siepi campestri mappate (elementi ecologici chiave per la biodiversità e la resilienza ambientale, spesso trascurati nella pianificazione), coprono 228 km di lunghezza; persistono nelle aree agricole, mentre risultano assenti o frammentate in quelle urbanizzate (le trasformazioni viarie e gli interventi di semplificazione colturale hanno inciso sulla loro continuità). Un tentativo di classificazione (progetto Urban Green Belt, 2016) ha rilevato anche forme tradizionali (es. passaie).

Suolo

L'edizione 2024 del report ISPRA "Consumo di suolo, dinamiche territoriale e servizi ecosistemici" indica che Padova, tra i comuni con più di 100.000 abitanti, è al 5° posto dietro a Torino, Napoli, Milano e Pescara per **percentuale di suolo consumato: 50,33%** della superficie comunale, esclusi i corpi idrici permanenti (superficie consumata pari a 4.609 ettari).

Le criticità dei suoli agricoli padovani, analizzate nel progetto SAUR, sono:

- la sempre più scarsa salute dei suoli e la perdita della sostanza organica (con conseguente perdita di fertilità)
- l'influenza delle pratiche agricole industriali (lavorazioni profonde del terreno e ampio ricorso ad input chimici) sullo stato dei suoli agricoli
- il cambiamento climatico in atto, fenomeno che peggiora le condizioni di suoli già fragili, soprattutto a causa del forte stress provocato da fenomeni estremi sempre più frequenti come siccità e inondazioni
- la carenza e la parzialità dei dati relativi al settore agricolo urbano e allo stato dei suoli
- il conflitto di interessi di cui sono oggetto i suoli agricoli in una zona urbanizzata come Padova, spesso oggetto di richieste di modifica delle destinazioni d'uso
- la scarsa consapevolezza da parte della cittadinanza dell'importanza del suolo.



Bibliografia essenziale

A multilevel carbon and water footprint dataset of food commodities - Petersson et alia (2021)

Azioni preliminari all'avvio di una politica del cibo nel comune di Padova. Le esperienze locali di contenimento dello spreco di cibo - UNIPD (2022)

Censimento Agricoltura 2020 – ISTAT

Climate City Contract - Piano d'Azione per la Neutralità Climatica al 2030 Città di Padova - Comune di Padova (2024)

Coltiva Padova. Cibo, salute e accessibilità. Verso una politica del cibo a Padova - Etifor (2024)

Documento Unico di Programmazione 2025-2027. Comune di Padova (2024)

Il Piano del Verde del Comune di Padova - Comune di Padova (2022)

InstaFood: fotografia del settore alimentare - Confartigianato Imprese Padova (2024)

ISMEA: dati relativi ai prezzi medi per chilogrammo degli alimenti nel Nord est italiano (2023)

Le economie dei comuni. Padova. Rapporto 2023 - Camera di Commercio (2024)

Metabolism of urban food system for climate neutral cities. THE CASE STUDY OF PADUA - ARUP (2022)

Piano per il commercio su aree pubbliche - Comune di Padova (2013)

Rapporto Rifiuti Urbani Edizione 2024 - ISPRA (2024)

Regolamento comunale dei mercati dedicati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli - Comune di Padova (2008)

Report di sostenibilità MAAP 2023

Ristorazione Rapporto Annuale 2024 - FIPE (2024)

SAUR Suoli Agricoli Urbani Rigenerati - Comune di Padova (2024)

UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting - Department for Energy Security and Net Zero (2024)

Verso una politica del cibo nella città di Padova. Note e riflessioni da una ricerca - Belloni, Spadaro, Rivista della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo. Vol. 2 (2023)

ESTà - economia e sostenibilità

Chi siamo

ESTà - Economia e Sostenibilità (www.assesta.it) è una organizzazione non-profit di ricerca e consulenza che si occupa di cibo, clima e transizione giusta.

Nasce a Milano nel 2012 dall'incontro tra esperienze complementari: politiche urbane, ricerca economica, giornalismo, metodi partecipativi, scienze ambientali. Nel 2014 coordina le ricerche che porteranno alla nascita della Food Policy milanese, diventando il primo centro italiano di competenza sui sistemi alimentari urbani. Da allora è specializzata in politiche locali del cibo. Ha elaborato report di analisi per istituzioni come FAO, MUFPP (Milan Urban Food Policy Pact) e Fondazione Heinrich Boell e ha fornito supporto tecnico per lo sviluppo di politiche urbane del cibo ai comuni di Bergamo, Cremona, Torino e Vicenza.

Oggi ESTà fornisce evidenze scientifiche ai decisori e restituisce la complessità in modo chiaro e accessibile con un approccio solido e sistemico alla sostenibilità, al fine di generare strategie che abbracciano aspetti ambientali, sociali ed economici per un impatto reale e duraturo. ESTà infatti crede che ogni territorio abbia dentro di sé l'intelligenza collettiva per immaginare e realizzare soluzioni sostenibili e mira a rendere protagoniste le persone e le istituzioni coinvolte.

ESTà lavora su scala locale, nazionale e internazionale in collaborazione con agenzie governative, fondazioni e altri enti di ricerca, mantenendo intatta la propria capacità di analisi sistemica e di connessione tra attori diversi per promuovere percorsi concreti.

