

SURFIT (Scaling Urban Regenerative Food System in transition)

Sintesi di progetto

Abstract

Una delle sfide principali per i sistemi alimentari urbani sostenibili è quella di accorciare la filiera alimentare collegando i produttori di cibo direttamente ai consumatori a livello locale o regionale. Le reti alimentari sostenibili (SFN) cercano di realizzare questa ambizione, ma lottano con la necessità di scalare la loro posizione spesso isolata e marginale. Il progetto SURFIT si concentra sul concetto di "catalizzatori" per sperimentare e imparare insieme il processo di scalabilità delle SFN.

Un catalizzatore è una leva strategica che consente di scalare a livello sistemico le reti alimentari urbane, fornendo al contempo benefici ecologici e socio-economici alle comunità locali (e alla regione in generale), favorendo l'integrazione dei sistemi alimentari urbani sostenibili con altri sistemi di risorse urbane per aumentare la circolarità, promuovendo un'equa distribuzione dei benefici e fornendo cibo sano e sostenibile a tutti gli abitanti.

SURFIT riunirà SFN, responsabili politici locali e un gruppo multidisciplinare di ricercatori di quattro città di medie dimensioni per condurre congiuntamente una ricerca transdisciplinare negli Urban Food Labs (UFL) con un approccio da laboratorio urbano. L'obiettivo di questa ricerca è esplorare, comprendere e impegnarsi su come i catalizzatori possano essere progettati per scalare le UFL per le transizioni sistemiche. Il progetto fornirà principi di progettazione e una guida riflessiva per l'incorporazione dei catalizzatori per far progredire e scalare gli SFN.

Consorzio del progetto

	Organizzazione	Tipo di organizzazione ²	Paese / Agenzia di finanziamento ³	Persona di contatto (nome e cognome)
Coordinatore del progetto / Candidato principale	Università di Maastricht	Università o altra istituzione educativa	Paesi Bassi	Christian Scholl
Partner di progetto 2 ⁴	Università di Lunds	Università o altra istituzione educativa	Svezia	Kes McCormick, Yuliya Voytenko Palgan
Partner di progetto 3	Università degli Studi di Trento	Università o altra istituzione educativa	Italia	Francesca Forno, Natalia Magnani
Partner di progetto 4	Uniwersytet Jagiellonski	Università o altra istituzione educativa	Polonia	Ewa Kopczynska
Partner di progetto 5	Comune di Trento	Autorità pubblica urbana	Italia	Paola Fontana
Partner di progetto 6	Stiftelsen Varldsnaturfonden WWF	Altre organizzazioni non profit	Svezia	Aaron Juarez
Coop. Partner 7	Voedsel.Coop		Paesi Bassi	
Coop. Partner 8	Comune di Maastricht		Paesi Bassi	
Coop. Partner 9	LocoTuinen		Paesi Bassi	
Coop. Partner 10	Gedeelde Weelde		Paesi Bassi	
Coop. Partner 11	Club per l'UNESCO di Trento		Italia	
Coop. Partner 12	Associazione Trentinosolidale odv		Italia	
Coop. Partner 13	Associazione Csa Naturalmente In Trentino		Italia	
Coop. Partner 14	Farmacie Comunali s.p.a.		Italia	
Coop. Partner 15	Slow Food Trentino Alto Adige-Suftirol		Italia	
Coop. Partner 16	Altroconsumo		Italia	
Coop. Partner 17	Fundacja Targ Pietruszkowy		Polonia	
Coop. Partner 18	Gmina Miejska Kraków, Zarząd Zieleni Miejskiej w Krakowie		Polonia	
Coop. Partner 19	LimBio		Paesi Bassi	
Coop. Partner 20	Consiglio alimentare di Malmö		Svezia	
Coop. Partner 21	Rete per l'innovazione alimentare della Scania (Livsmedelsakademin)		Svezia	
Coop. Partner 22	Svezia Foodtech AB		Svezia	

²

³

⁴

Qualità del lavoro, obiettivi e target del progetto

Una delle sfide principali per i sistemi alimentari urbani sostenibili è quella di accorciare la filiera alimentare, collegando i produttori di cibo direttamente ai consumatori a livello locale o regionale. Le catene alimentari - dalla produzione alla lavorazione, alla distribuzione, alla vendita al dettaglio, alla ristorazione, al consumo e alla gestione dei rifiuti - sono un aspetto cruciale dei sistemi socio-ecologici urbani. Recentemente, in molte città sono nate iniziative per facilitare l'accorciamento delle catene alimentari in vari modi: dalle cooperative di consumatori all'agricoltura solidale comunitaria, dai mercati alimentari locali (biologici) ai supermercati alimentari cooperativi, dal giardinaggio urbano agli scambi di semi locali, dalla redistribuzione delle eccedenze alimentari al compostaggio comunitario.

Nonostante la loro diversità, queste iniziative condividono l'obiettivo di organizzare i sistemi alimentari (urbani) al di là della dipendenza da approcci agroindustriali insostenibili caratterizzati da lunghe catene di approvvigionamento. Possono essere considerate reti alimentari sostenibili (SFN). Tuttavia, in tutte le città, le SFN incontrano sfide simili: rimangono relativamente marginali, spesso isolate l'una dall'altra, e non hanno la capacità di creare un impatto più profondo sulla più ampia trasformazione verso sistemi alimentari urbani sostenibili, raggiungendo e coinvolgendo un gruppo più ampio e diversificato di attori. Nonostante alcuni esempi ispiratori, in molte città mancano conoscenze e linee guida per lo sviluppo delle SFN. Questo progetto di ricerca risponde all'esigenza della società di disporre di tali conoscenze e fornisce un contributo all'avanguardia alla comprensione scientifica dei percorsi di scalabilità per le trasformazioni alimentari urbane sostenibili, fornendo un concetto sperimentato di "catalizzatori".

Il progetto SURFIT si concentra sul concetto di "catalizzatori" per sperimentare e imparare insieme il processo di scalabilità delle reti alimentari urbane sostenibili. Un catalizzatore è un elemento concreto e specifico del contesto nella catena alimentare che consente di scalare le reti alimentari urbane a livello sistemico, apportando benefici ecologici e socio-economici alle comunità locali (e alla regione in generale), favorendo l'integrazione dei sistemi alimentari urbani sostenibili con altri sistemi di risorse urbane per aumentare la circolarità, promuovendo un'equa distribuzione dei benefici e fornendo cibo sano a tutti gli abitanti, comprese le persone a basso reddito e in modi che soddisfino la diversità culturale.

SURFIT riunirà gli SFN, i responsabili politici locali e un gruppo multidisciplinare di ricercatori di quattro città europee di medie dimensioni in Urban Food Labs (UFL). Gli UFL sono una forma di laboratori urbani (Scholl et al., 2016; Voytenko et al. 2016) realizzati attraverso una ricerca collaborativa transdisciplinare che si basa sulla sperimentazione e sull'apprendimento continuo per sviluppare la conoscenza e mobilitare le transizioni verso sistemi alimentari urbani più sostenibili. **L'obiettivo di questa ricerca** è esplorare, comprendere e impegnarsi su come i catalizzatori possano essere progettati per scalare le SFN per le transizioni sistemiche. Le seguenti domande di ricerca guidano il lavoro del progetto: (1) Quali esempi di catalizzatori si possono trovare nelle città europee? (2) Quali sono i principi di base che li rendono efficaci? e (3) Quali sono gli ostacoli principali all'incorporazione dei catalizzatori e come possono essere superati?

Le domande di ricerca troveranno risposta attraverso (1) l'**inventario** dei catalizzatori SURFIT in Europa e (2) la costruzione di un **quadro concettuale** per i catalizzatori SURFIT; (3) la co-creazione di **principi di progettazione** per tali catalizzatori, (4) la **sperimentazione** di questi principi di progettazione con le SFN negli Urban Food Lab delle quattro città partecipanti, (5) la **valutazione** degli esperimenti e l'**apprendimento** congiunto delle implicazioni per le strategie future. Gli insegnamenti saranno raccolti in una sintesi istantanea.

Il progetto fornirà principi di progettazione che riflettono i principi di base che rendono efficaci i catalizzatori. I principi di progettazione sono rivolti alle iniziative alimentari urbane e ai responsabili politici e forniranno loro una guida riflessiva per l'inserimento di catalizzatori che aiutino a scalare le SFN. Inoltre, faranno luce su come affrontare gli ostacoli e le barriere che si incontrano tipicamente in questi

processi di transizione. I principi di progettazione forniranno indicazioni di attualità sul bilanciamento dei benefici ecologici, sociali ed economici, sull'integrazione del cibo con altri sistemi di risorse per aumentare la circolarità e sull'inclusione di persone a basso reddito o con background culturali diversi.

Un esempio di catalizzatore SFN è il "Marché Bio des Tanneurs", un mercato biologico cooperativo di produttori locali in un quartiere misto del centro di Bruxelles. Il mercato apre cinque volte a settimana in una sala del mercato e offre prodotti freschi ai consumatori, che possono fare la spesa come in un supermercato e pagare tutti i prodotti in un'unica cassa centrale. Il mercato è finanziariamente, fisicamente e socio-culturalmente accessibile a tutti i residenti. Ciò è confermato dal crescente numero di visitatori e dal successo dell'apertura di un secondo mercato in un altro quartiere di Bruxelles. Un esempio di principio di progettazione in questo contesto è che i catalizzatori del SFN hanno bisogno di un modello commerciale che combini la sicurezza del reddito dei produttori locali con l'accessibilità economica degli alimenti biologici locali.

Il progetto SURFIT si ispira concettualmente alla letteratura sulle transizioni di sostenibilità, sulla sociologia alimentare e sull'economia circolare e si basa sui risultati dei progetti FOODIVERSE e PLATFORM (cfr. 4.1.). Si collegherà inoltre alle attività e ai risultati del progetto CULTIVATE (<https://cultivate-project.eu/>). Concentrandosi sull'accorciamento delle catene alimentari, il progetto adotta una prospettiva sistemica del cibo nei contesti urbani, includendo tutti i processi delle catene alimentari. SURFIT si concentra su due meccanismi tratti dalla letteratura (Roep e Wiskerke 2012: 211) per evitare di rimanere bloccati, ovvero l'"innovazione di filiera" (la creazione di nuove filiere alimentari) e l'"incorporazione territoriale" (la riconfigurazione delle filiere alimentari come strategia di sviluppo regionale).

Le reti alimentari urbane sostenibili possono essere considerate "nicchie strategiche" di innovazione dal basso. Per scalare e istituzionalizzare tali innovazioni, le nicchie devono impegnarsi con il regime più ampio e cambiare le regole del gioco (Geels & Schot 2007). La letteratura sullo scaling distingue tra scaling out (espansione spaziale attraverso la replicazione), scaling up (amplificazione delle richieste) scaling deep (cambiamento e adeguamento delle convinzioni e delle abitudini degli individui) e scaling through (cambiamento dell'attuale contesto istituzionale) (Radywyl & Biggs, 2013; Buijs et al., 2019; Laamanen, Forno & Wahlen, 2022). Tutte queste forme di scaling saranno considerate nel progetto SURFIT.

Come osservato in altre città, la manifestazione spaziale delle iniziative alimentari sostenibili locali non è uniforme (Hinrichs e Kremer 2002; Nelson et al. 2013). I prezzi elevati e le barriere socioculturali e politiche spesso ostacolano la diffusione delle iniziative alimentari sostenibili locali. Le relative disuguaglianze sociali possono esprimersi in un difficile accesso a cibo economico, sano e di buona qualità, i cosiddetti "deserti alimentari" (Shaw 2006). SURFIT cerca di esaminare come i catalizzatori possano affrontare le ingiustizie alimentari rendendo accessibili e convenienti per i gruppi a basso reddito e culturalmente diversi alimenti sani e di alta qualità.

Lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili richiede anche un'innovazione a livello di modelli di business. Ciò implica la collaborazione tra attori pubblici e privati per sviluppare modelli che non siano solo accessibili al cliente, ma che servano anche il bene pubblico (Patala et al., 2022). Recentemente, il settore privato ha sviluppato e sperimentato modelli di business circolari che consentono il riutilizzo e il riciclo nel settore alimentare, incontrando difficoltà a scalare e a cogliere il pieno potenziale di riduzione dell'impatto ambientale (Bocken et al., 2022). Per scalare sistemi alimentari rigenerativi sostenibili, circolari e accessibili, nel progetto verrà esplorata la sperimentazione congiunta pubblico-privato.

SURFIT applica un approccio di ricerca-azione transdisciplinare con una metodologia di laboratorio vivente (Scholl et al., 2018), come esplorato, sviluppato e testato in precedenti progetti di ricerca da tutti i partner del progetto (vedi riferimenti). Sulla base di approcci basati sul design thinking e sugli esperimenti di transizione, SURFIT adotterà una metodologia in quattro fasi nei quattro Urban Food Lab

locali: (1) strutturazione congiunta dei problemi; (2) co-creazione di principi di progettazione per i catalizzatori SURFIT; (3) verifica dei principi di progettazione con esperimenti locali; (4) monitoraggio, valutazione e apprendimento dagli esperimenti per generare principi di progettazione attuabili per la futura scalabilità di SFN. Il piano di monitoraggio e valutazione (WP1) specificherà come il consorzio controllerà che le attività del progetto non violino il principio di "non nuocere in modo significativo".

Tipo di progetto complessivo (approccio orientato alla ricerca o all'innovazione)

I quattro Urban Food Labs locali sviluppati nel progetto SURFIT consentiranno una combinazione di produzione di nuove conoscenze e apprendimento attraverso la co-progettazione, la sperimentazione e la valutazione congiunta dei catalizzatori per la scalabilità delle transizioni alimentari urbane. SURFIT segue un "approccio orientato alla ricerca" (ROA), in quanto mira a produrre nuove conoscenze e ad analizzare i dati per comprendere meglio i "catalizzatori" per la scalabilità delle SFN e a costruire e testare strumenti per supportare gli operatori del settore alimentare urbano nella realizzazione di tale scalabilità. Il progetto combina ricerca strategica e applicata. La ricerca ha una dimensione strategica perché mira a una migliore comprensione e concettualizzazione dei sistemi alimentari urbani sostenibili e dei catalizzatori per la loro scalabilità. Allo stesso tempo, SURFIT pone l'accento sulla ricerca applicata, concentrandosi sul modo in cui le iniziative alimentari urbane sostenibili, i funzionari comunali e i consumatori influenzano e interagiscono con i sistemi alimentari urbani, con l'obiettivo di far progredire e scalare i SFN. La ricerca applicata è un approccio adatto a SURFIT in quanto consente di coinvolgere rappresentanti non accademici come attori del problema. Ciò consente di introdurre la prospettiva dei professionisti per co-produrre conoscenza applicata nei campi della pianificazione urbana e spaziale, dello sviluppo di politiche, della governance urbana, dell'innovazione sociale e dell'apprendimento multi-stakeholder. Il progetto e i risultati attesi sono tangibili e si prevede che avranno un impatto sulle decisioni politiche a vari livelli, sui modelli di business e sui processi di scalabilità di SFN e, più in generale, sulle politiche alimentari sostenibili.

Descrizione delle attività principali e del programma di lavoro

Strategia generale del piano di lavoro: Questo progetto orientato alla ricerca si articolerà in tre fasi, dettagliate nella tabella seguente: (1) preparazione e allestimento di quattro Urban Food Labs; (2) ricerca d'azione transdisciplinare in quattro Urban Food Labs; (3) elaborazione dei risultati. Questo programma di lavoro sarà reso operativo attraverso cinque pacchetti di lavoro (WP). Ogni WP sarà guidato da uno dei partner del consorzio. Per ottenere una collaborazione congiunta, tutti i partner del consorzio saranno coinvolti in ogni WP.

Gli Urban Food Labs saranno realizzati attraverso una serie di workshop congiunti con ricercatori locali, partner di cooperazione e stakeholder (provenienti dal mondo della politica, delle imprese e delle organizzazioni no-profit). I partecipanti creeranno congiuntamente un'analisi del problema dei principi di progettazione di prototipi urbani per la scalabilità delle reti alimentari urbane sostenibili, nonché esperimenti per testare tali principi di progettazione. Gli esperimenti potranno durare fino a un anno e saranno poi valutati congiuntamente applicando strumenti di valutazione sommativa e formativa con l'obiettivo di fornire un insieme migliorato di principi di progettazione finali.

Le sperimentazioni locali sono ancora aperte, poiché dipendono dai principi di progettazione preliminari che devono essere prima co-creati e poi testati attraverso le sperimentazioni locali nelle varie città. Dipendono anche dalle esigenze dei partner locali e dalle opportunità di incontro con le loro attività in corso. È possibile che vengano intrapresi diversi esperimenti in una città partner, ma non è necessario che tutti i partner della cooperazione siano coinvolti attivamente in tutti gli esperimenti. Il progetto SURFIT mira a realizzare almeno un esperimento per ogni principio di progettazione (e almeno 8 esperimenti in totale) durante il periodo di vita dei Sustainable Urban Food Labs. Gli esperimenti possibili sono una prova di un anno di meccanismi di premialità su misura per includere gruppi a basso reddito, o schemi di certificazione locali/regionali.

Figura 1a: Panoramica del piano di lavoro

I IMPOSTAZIONE DI QUATTRO LABORATORI ALIMENTARI URBANI (6 mesi)
• Revisione sistematica della letteratura sui processi di scaling nei sistemi alimentari urbani
• Indagine sulle culture alimentari locali
• Inventario dei catalizzatori europei di SFN e analisi comparativa dei loro modelli di business
• Mappatura, analisi e coinvolgimento delle parti interessate
• Co-creazione del piano di attuazione Urban Food Labs
II RICERCA DI AZIONE TRANSDISCIPLINARE IN QUATTRO LABORATORI URBANI DI ALIMENTI (24 mesi)
• Strutturazione congiunta del problema, incentrata sugli ostacoli locali e sugli elementi che favoriscono la scalabilità delle SFN, che ha portato alla formulazione congiunta di principi di progettazione pilota per i catalizzatori delle SFN.
• Verifica dei principi di progettazione con esperimenti locali
• Monitoraggio, valutazione e apprendimento dagli esperimenti
III ELABORAZIONE DEI RISULTATI (6 mesi)
• Confronto tra casi
• Co-creazione dei principi di progettazione finale per i catalizzatori SFN
• Eventi mirati con i partner di divulgazione

Grafico di Gantt:

Pacchetto di lavoro	Anno 1				Anno 2				Anno 3			
WP1 Gestione del progetto												
WP2 Ricerca preparatoria												
WP3 Metodologia e attuazione dell'Urban Food Lab												
WP4 Gestione dei dati e confronto tra casi												
WP5 Diffusione, scambio di città e impatto												

Tabella 1: Elenco dei pacchetti di lavoro

Pacchetto di lavoro n. ⁵	Titolo del pacchetto di lavoro	Capofila del progetto No ⁶	Nome breve del capofila del progetto	Mesi-persona ⁷	Mese di inizio ⁸	Fine mese
WP 1	Gestione del progetto	1	MU	15	Mese 1	Mese 36
WP 2	Ricerca preparatoria	3	UT	31	Mese 1	Mese 12
WP 3	Metodologia e attuazione dell'Urban Food Lab	1	MU	92	Mese 1	Mese 30
WP 4	Gestione dei dati e confronto tra casi	4	JU	29	Mese 1	Mese 36
WP 5	Diffusione, scambio di città e impatto	2	ULUND	25	Mese 1	Mese 36
		TOTALE		202		

⁵ Numero del pacchetto di lavoro: WP 1 - WP n.

⁶ Numero del partner di progetto che guida il lavoro in questo pacchetto di lavoro.

⁷ Il numero totale di persone-mese assegnate a ciascun pacchetto di lavoro.

⁸ Misurato in mesi dalla data di inizio del progetto (mese 1).

Tabella 2: Elenco delle tappe fondamentali

Numero della pietra miliare	Nome della pietra miliare	Pacchetto/i di lavoro coinvolto/i	Data prevista ¹
1	Incontro di avvio con i partner del progetto	WP1	Mese 1
2	Accordo consortile e progetto esecutivo	WP 1	Mese 1
3	Finalizzazione della ricerca preparatoria e avvio della ricerca d'azione transdisciplinare in 4 laboratori alimentari urbani	WP2, WP3, WP4	Mese 6
4	Primi principi di progettazione pilota per catalizzatori SFN	WP3	Mese 12
5	Feedback del consiglio di amministrazione e relazione di gestione intermedia	WP1	Mese 18
6	Finalizzazione della ricerca d'azione transdisciplinare in 4 laboratori alimentari urbani	WP3	Mese 30
7	Sito web con la versione finale dei principi di progettazione dei catalizzatori SFN	WP4, WP5	Mese 35
8	Video del progetto finale e relazione di gestione	WP5, WP1	Mese 36

¹ Misurato in mesi dalla data di inizio del progetto (mese 1)

7. Riferimenti

- Buijs, A., Hansen, R., Van der Jagt, S., Ambrose-Oji, B., ... & Steen Møller, M. (2019). Governance a mosaico per le infrastrutture verdi urbane: L'aumento della cittadinanza attiva dal punto di vista dell'amministrazione locale. *Urban Forestry & Urban Greening* 40: 53-62.
- Candel, J. (2022). Potere al popolo? Il contributo delle iniziative di democrazia alimentare ai beni democratici. *Agricoltura e Valori Umani*, DOI: 10.1007/s10460-022-10322-5
- Geels, F. W. & J. Schot. 2007. Tipologia di percorsi di transizione socio-tecnica". *Politica della ricerca* 36: 399-417.
- Hinrichs, C.C. e K.S. Kremer. 2002. Inclusione sociale in un progetto di sistema alimentare locale del Midwest". *Journal of Poverty* 6 (1): 65-90. Nelson et al. 2013
- Patala, S., Albareda, L., & Halme, M. 2022. La governance policentrica delle risorse di proprietà privata nei sistemi di economia circolare. *Journal of Management Studies*, 59(6), 1563-1596.
- Radywyl, N. e Biggs, C. 2013. Recuperare i beni comuni per la trasformazione urbana. *Journal of Cleaner Production*, 50, 159-170.
- Roep, D. e J.C. Wiskerke. 2012. Rimodellare il paesaggio alimentare: The Role of Alternative Food Networks", in Spaargaren G., Loeber A. M. e Oosterver P. (eds.), *Food practices in transition. Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. New York: Routledge. (pp 207-228) Shaw 2006
- Shaw, H. J. 2006. Deserti alimentari: Verso lo sviluppo di una classificazione". *Geographiska Annaler B* (2): 231 - 247.
- Shove E., Pantzar M. e Watson M. (2012) *The dynamics of social practice. Everyday life and how it changes*, Londra: Sage.
- Warde, A. (2017). *Il consumo. Un'analisi sociologica*. Londra: Palgrave.

a. Riferimenti del consorzio

Pubblicazioni:

- **Bocken**, N. M., Harsch, A., & Weissbrod, I. 2022. Modelli di business circolari per l'industria dei beni di consumo in rapida evoluzione: Desiderabilità, fattibilità e redditività. *Produzione e consumo sostenibili*, 30, 799-814.
- Bulkeley, H., Marvin, S., **Voytenko Palgan**, Y., **McCormick**, K., Breitfuss-Loidl, M., Mai, L., von Wirth, T., Frantzeskaki, N. 2018. Laboratori abitativi urbani: Condurre la città sperimentale? *European Urban and Regional Studies*, Aug. <https://doi.org/10.1177/0969776418787222>
- Bulkeley, H., Coenen, L. Frantzeskaki, N., Hartman, C., Kronsell, A., Marvin, S., **McCormick**, K., van Steenbergen, F., **Voytenko**, Y. 2016. Laboratori di vita urbana: Governare le transizioni della

sostenibilità urbana. *Current Opinion in Environmental Sustainability* 22: 13-17.

<https://doi.org/10.1016/j.cosust.2017.02.003>

- Dal Gobbo, A.; **Forno, F.**; **Magnani, N.**, 2023, "Rendere il "buon cibo" più praticabile? La riconfigurazione dell'approvvigionamento alimentare alternativo nel mondo online" in SUSTAINABLE PRODUCTION AND CONSUMPTION, v. 29, , p. 862-871. - URL:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2352550921002220> . - DOI:

10.1016/j.spc.2021.07.023

- Evans, J. (a cura di), Karvonen, A. (a cura di), Martin, C. (a cura di), Luque-Ayala, A. (a cura di), **McCormick, K.** (a cura di), Raven, R. (a cura di) & **Voytenko Palgan, Y.** (a cura di), (2021), *Smart and Sustainable Cities? Pipedreams, Practicalities and Possibilities*, Routledge. 116 p.

- Evans, J., Karvonen, A., Luque-Ayala, A., Martin, C., McCormick, K., Raven, R., **Voytenko Palgan, Y.**, 2019. Città intelligenti e sostenibili? Sogni, pratiche e possibilità (Editoriale). *Local Environment* 24, 557-564. <https://doi.org/10.1080/13549839.2019.1624701>.

- **Forno, F.**; Laamanen, M.; Wahlen, S., 2022, (Un-)sustainable transformations: everyday food practices in Italy during COVID-19 in SUSTAINABILITY: SCIENCE, PRACTICE, & POLICY, v. 2022/18, n. 1 (2022), p. 201-214. URL:

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15487733.2022.2037341> . - DOI:

10.1080/15487733.2022.2037341

- Giambartolomei, G.; **Forno, F.**; Sage, C., 2021, Come emergono le politiche alimentari: The pivotal role of policy entrepreneurs as brokers and bridges of people and ideas in FOOD POLICY, v. 103, p. 1-10. - DOI: 10.1016/j.foodpol.2021.102038

- Hirth, S., **Oncini, F.**, Boons, F. e Doherty, B. (2022). Ricostruire la normalità? Un'indagine sui cambiamenti delle pratiche nei settori della beneficenza e dell'approvvigionamento alimentare on-the-go attraverso il COVID-19. *Sostenibilità: Science, Practice and Policy*, 18(1), 410-427.

- **Kopczyńska, E.**, *Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywnościowych*, Jagiellonian University Press, Krakow 2021. (Cibo e altre cose. Antropologia del cambiamento nei sistemi alimentari, libro).

- **Kopczyńska, E.** (2018). Come le paure alimentari inquadrano le critiche al sistema alimentare: un caso di studio sui clienti dei mercati contadini. *Studia Humanistyczne AGH*, 17(2), 79-96. doi:10.7494/human.2018.17.2.79.

- **Kopczyńska, E.**, & Zielińska, K. (2016). Nutrire il corpo, nutrire il genere: le scelte alimentari di uomini e donne in Polonia. *East European Politics and Societies and Cultures*, 30(1), 147-168. doi:10.1177/0888325415570964.

- **Kopczyńska, E.** (2013): Storie del vino, memorie del vino e identità locali nella Polonia occidentale, in: *Vino e cultura. Vineyard to Glass*, ed. Rachel E. Black e Robert C. Ulin: Bloomsbury Academic, s. 109-124.

- Marvin, S., Bulkeley, H., Mai, L., **McCormick, K.** e **Voytenko Palgan, Y.** 2018. *Laboratori di vita urbana: Experimenting with City Futures*. Routledge/ Taylor and Francis Group. <https://doi.org/10.4324/9781315230641>.

- Laamanen, **Forno** e Wahlen, 2022, Le organizzazioni di movimento neo-materialiste e la questione della scala: scalare attraverso le istituzioni come politica prefigurativa? *Journal of Marketing Management*. <https://doi.org/10.1080/0267257X.2022.2045342>.

- **Magnani, N.**; Osti, G., "La società civile conta? Sfide e strategie delle iniziative di base nella transizione energetica italiana" (2015) in ENERGY RESEARCH & SOCIAL SCIENCE, n. 13, p. 148-157. - URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2214629615300979> . - DOI: 10.1016/j.erss.2015.12.012
- **McCormick, K.**, Evans, J., **Voytenko Palgan, Y.**, Frantzeskaki, N. (a cura di), 2023. *Agenda di ricerca sulle città e le comunità sostenibili*. Edward Elgar Publishing.
- Menny, M., **Voytenko Palgan, Y.** e **McCormick, K.** 2018. I laboratori abitativi urbani e il ruolo degli utenti nella co-creazione. *GAIA* 27 (gen): 68–77. <https://doi.org/10.14512/gaia.27.S1.14>
- Mukhtar-Landgren, D., Kronsell, A., **Voytenko Palgan, Y.**, Wirth, T. von, 2019. I comuni come facilitatori della sperimentazione urbana. *Journal of Environmental Policy & Planning* 21, 718-733. <https://doi.org/10.1080/1523908X.2019.1672525>
- **Oncini, F.** (2020). Cucina, salute e buone maniere a tavola: Confini alimentari e forme di distinzione tra i bambini della scuola primaria. *Sociologia*, 54(3), 626-642.
- Sahakian, M., Rau, H., Grealis, E....Scholl, **C.** (2021). Sfidare le norme sociali per riformulare le pratiche: Un approccio Living Lab per ridurre il consumo energetico domestico in otto Paesi europei. *Ricerca sull'energia e scienze sociali* 72.
- **Scholl, C.** e De Kraker, J. (a cura di) (2021). Pianificazione urbana per esperimento. Numero speciale di *Urban Planning* 6(1), 156-262.
- **Scholl, C.**, de Kraker, J., Hoeffleher, T., Eriksen M. A., Wlasak, P e Drage, T. (2018). Esperimenti urbani di transizione. Riflessioni sulla ricerca d'azione con i laboratori urbani. *GAIA* 27(S1): 78-84.
- **Scholl, C.** e Kemp, R. (2016). I City Labs come veicoli di innovazione nella pianificazione e nella governance urbana, *Urban Planning* 1(4): 89-102.
- **Voytenko, Y.**, McCormick, K., Evans, J., Schliwa, G. 2016. Laboratori urbani per la sostenibilità e città a basse emissioni di carbonio in Europa: verso un'agenda di ricerca. *Journal of Cleaner Production* 123: 45-54.

Progetti (non menzionati al punto 4.4):

- **URB@Exp** ("Towards new forms of urban governance and city development: learning from URBan Experiments with Living Labs & City Labs"): <https://pi-urbaneurope.eu/project/urbexp/> (compreso il kit LAB consegnato e le "Linee guida per i laboratori urbani"), coordinatore del progetto: Christian Scholl.
- **Circular X** (sperimentazione di modelli di business circolari): www.circularx.eu (Principal Investigator: Nancy Bocken).
- **GUST** ("Governance of Urban Sustainability Transitions"): <https://urbanlivinglabs.blogspot.com/> (WP leader: Kes McCormick, Yulia Voytenko Palgan).
- **PLAN'EAT**: Trasformazione dei sistemi alimentari verso comportamenti alimentari sani e sostenibili, finanziato in HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15: Transition to Healthy and Sustainable Dietary Behaviour, 01.09.2022 - 31.08.2026, Ewa Kopczynska, JU - risultati della ricerca e LLs.
- **Helpfood**, EIT FOOD Proof of Concept [PoC]. Ha studiato il potenziale di modelli innovativi di distribuzione del cibo per favorire la transizione verso sistemi alimentari più equi, sani e rispettosi

dell'ambiente, istituendo un esperimento di Community Supported Agriculture
<http://www.csanaturalmente.it/wordpress/>.