

Please note! This is a self-archived version of the original article.

Huom! Tämä on rinnakkaistalenne.

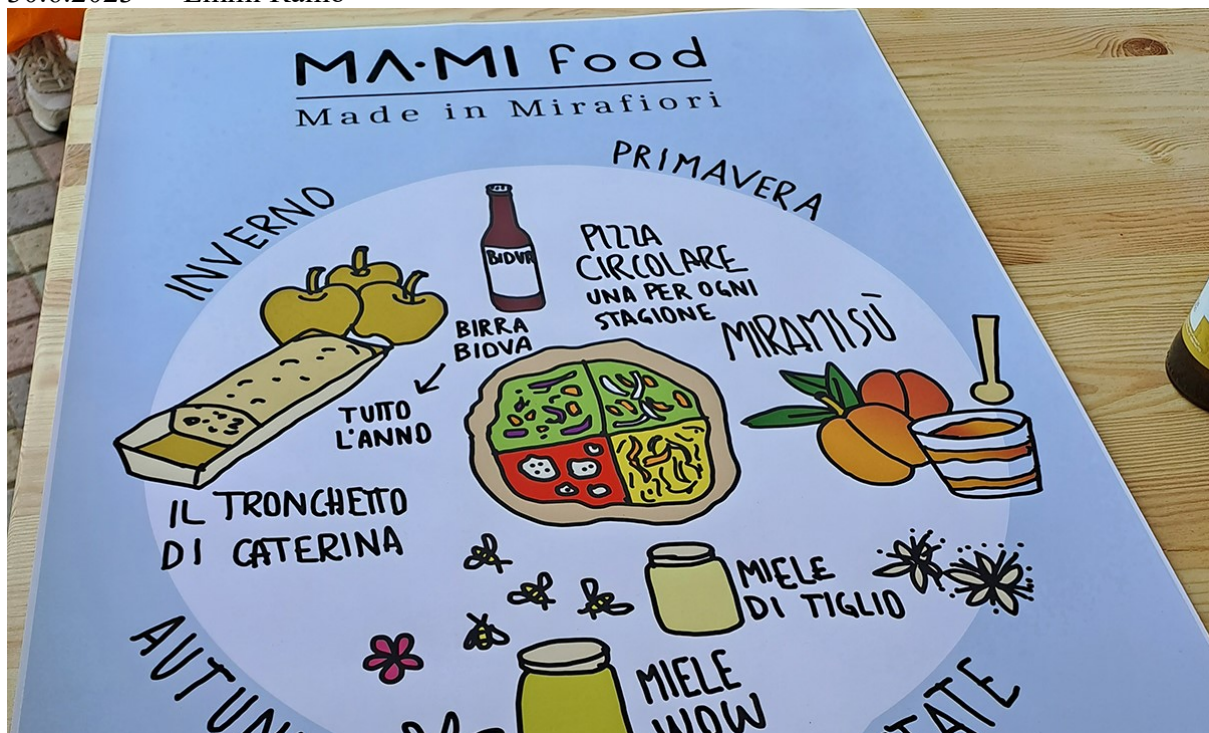
To cite this Article / Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Lindell, M. & Kallio, E. (2023) Pizza Circolare – Quattro Partecipanti. TAMK-blogi, 30.6.2023.

URL: <https://blogs.tuni.fi/tamkblogi/hanketoiminta/pizza-circolare-quattro-partecipantes/>

# Pizza Circolare – Quattro Partecipanti

30.6.2023 — Emmi Rämö



Food Living Labin toimintaa Torinossa: Fondazione Comunità Mirafiorissa toimiva yhteisöllinen kahvila-ravintola Locanda nel Parco tarjoaa paikallista ja kiertotaloutta edistävää ruokaa.

FUSILLI-hankkeessa edistetään kestävä, reilua ja tasapuolista ruokamurrosta. Jokaiseen kahteentoista FUSILLI-kaupunkiin perustetaan hankkeen aikana avoin innovaatiotoiminnan Living Lab, missä toimijat – kaupunkilaiset, yritykset, korkeakoulut ja kaupungit – kokeilevat, testaavat ja kehittävät kestäviä ruokajärjestelmän ratkaisuja. Lue lisää kesäkuun lopussa Torinossa järjestetyn hankkeen 6. konsortiotapaamisen annista Mikael Lindellin ja Ella Kallion kokemana.

## Italiassa ruoka on kulttuurin keskiössä

Kokemuksemme mukaan italialaisessa ruuassa korostuvat paikallisuus ja vahvat alueelliset perinteet. Torinossa näimme, miten osallistuminen Food Living Labin toimintaan on mahdollista matalalla kynnyksellä. Yhteisöllisessä kahvilassa meidät toivotti tervetulleeksi paikallisen yhteisön eläkeläisten tanssiryhmä, ja lounaaksi meille tarjottiin circular pizzaa eli pizzaa, jonka täytteenä hyödynnetään kasvisten ylijäämäosia.

Roomaan edustajat kertoivat projektin aikaisia kokemuksia Food Policy Councilin perustamisesta kaupunkiin. Councilin perustaminen on yksi hankkeen kaupunkitasoisten tavoitteista. Roomassa Food Policy Council nähdään merkittävänä kansalaisten vaikuttamisen foorumina, ja toiminta on avointa. Councilissa yhdistyy asiantuntijoiden osaaminen ja kaupunkilaisten osallisuus. Näkemyksemme on, että tällä yhdistelmällä saadaan hyviä tuloksia aikaan kestävä ruokamurroksen edistämiseksi.



Työpajassa pohdimme tekijöitä, jotka vaikuttavat kuluttajien asenteisiin ja ruokakäyttäytymiseen. Mitkä asiat edistävät (drivers) ja mitkä hidastavat (barriers) murrosta? Mikael Lindell ja norjalainen kollega Anders Elke OsloMet -yliopistosta esittävät ryhmänsä ajatuksia kauniissa kaupunkipuutarhassa Orti Generalissa.



## **Opit osallistamisesta ja vahvan yhteisön rakentamisesta viedään käytäntöön**

Yksi anti Torinon tapaamisessa oli myös reflektointi ja ideointi Tampereen toimijoiden kanssa. On upeaa nähdä, miten olemme hankkeessa kaikki ainutlaatuisia toimijoita ja saamme yhdessä hienoja konkreettisia tekoja aikaan. Tästä esimerkkinä, kesäkuun alussa FUSILLI-tiimi osallistui Tampereen kaupungin puistoruokailuun Peltolammilla. Puistoruokailu oli Living Lab -hengessä hienoja kohtaamisia kaupunkilaisten kanssa. Ruuan jakelun ohessa pelasimme yhdessä osallistujien kanssa TAMK:n tietojenkäsittelyn opiskelijoiden FUSILLI-hankkeelle kehittämää kestävään ruokaan liittyviä [mobiilipelejä](#).

FUSILLI-kaupungit ovat erilaisia niin rakenteiden kuin toiminnan järjestäytymisen suhteen. Erityisen rikasta antia ovat benchmarking, ajatusten vaihto ja tapaamisten aikana käytävä välillä kiivaskin debatti. Näin yhteinen visio ja tahtotila löytyvät, ja jokainen kaupunki ottaa askeleen eteenpäin muutoksessa. Hienoa, että TAMK saa FUSILLI-yhteisön mukana edistää kestävästä ruokamurrosta. Niin kuin pizzassa, pohja luo perustan, ja sen päällä eri täytteet tekevät kokonaisuudesta herkullisen: ”Evviva!”.

This project has received funding from the European Union’s Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000717.

Teksti: Mikael Lindell, valmentaja, Proakatemia ja Ella Kallio, Projektikoordinaattori, Projektitoimisto

Kuvat: Ella Kallio