

1 食は社会の入り口にある

イタリアという国は、一見日本と関わりがなさそうदैいて、他国との比較において近似点が多い。地形図を見るといろいろなことがわかる。

海に囲まれて南北に細長く伸びるイタリア半島。国土の中央をアペニン山脈が縦断する。フランス、スイス、オーストリアとの国境地帯には世界級の険しい山地の連なるアルプス山脈が横たわる。イタリア半島は70%が山岳・丘陵地で中山間地域にあたり、平地の割合は小さいが、山地も農用地として利用し、国土面積の43%が農地である。日本も同様に70%が中山間地域である。この地形から日本とイタリアに多くの共通した現象がもたらされる。

温泉が多い（古代ローマには市民のための大浴場があった）、湧水が多い（町により異なるボトルのミネラルウォーターを見る）、地震が起こる（数十年に一度の地震で、アッシジやラクイラの石造りの教会や歴史的建造物が壊滅的被害を受けた）。海辺には古い漁村があり、半島の背骨に向かえば孤高の山村がある。山で分断され、海に隔てられた個性の異なる地域、小規模な農業。異なる気候、異なる土壌、異なる作物、そこから入手できるものを無駄なく食べるために工夫されてきた異なる調理法。そして、この半島には四季がある。四季を味わう感受性の存在。人びとは早春にほろ苦い野草を味わい、秋には茸を採りに山に入る。

一方で日本と異なるのは、動乱に満ちた歴史だ。地中海の真ん中にあるイタリア半島の歴史には豊かな土地の利権をめぐる侵略、征服、駆け引きが交錯し、1861年の国家統一まで数百年の都市国家並立の時代が続いた。ここで生きる人間には争いと策略を潜り抜けて生き残る知恵と工夫が必要だった。恒常的な不安定。異なる歴史と民族的起源をもつ地域には、各々に異なる生き残りの知恵と哲学が培われた。

イタリアの人びとは地域それぞれにいわば異なる家訓をもっている。共通していたのは、不安定を生き延びるためによって立つ自分の家族、身内、信頼できる友人、その物理的基盤である郷土への愛だ。生き残ることが善、そのためには詭弁も嘘も方便。信じる対象を絞り込み、ほかのものは信用しないし期待しない。「信じることは良いことだ。でも信じないことはもっと良いことだ」という、日本人には理解できない諺がある。不確実な大きな物語より、確かな手ごたえのある現実を大切に。未来よりもここにある今を味わう。日常生活を小さく深く楽しむ彼らは、手に余るほどたくさんのは望まないが、小さな習慣やこだわりは譲らない。

イタリアで暮らしていると、日常のトラブルや小さな不都合にしばしば遭遇する。正論を主張しても無駄で、どんなに頑張っても無理なことはあると諦めることも学んだ（それが水道の修理だったとしても）。一方で温かな人間味のある生活の楽しさも味わい、幸せってなんだっけ？ というフリーズがどこかでくると回り、ここにある「今」を幸せと感じれば十分と感じるようになっていた。人生の幸せは、日常の幸せで、それ以上でも以下でもない。ああそうか、だから彼らは野心をもたないし、もっともつと上を望まないのだ…。

食は日常の繰り返しからなる人生の豊かさの具体的な重要な部分であり、社会的な意味ももっている。郷土料理の食べ慣れた味は自分のルーツを確認する安心の味である。社会に波風が立っても、料理は残る。

村ごとに詳細な料理の作法が伝わり、半島の文化の多様性は食の豊かさとして保存されてきた。イタリアでは食は社会の入り口にあり、網の目のように深く社会のあり方にまでつながっている。

2 スローフードと大いなるおせっかい

1990年代にトスカーナの農村部や山間部のバールに行くと、時折「Slow Food（スローフード）」と書かれた三つ折りのくたびれたリーフレットが置いてあるのを見かけた。当初はふざけた名前のグループだな……くらいに思っていたのだが、希少な生産物や加工食品について、生産者のフルネームや製作の努力、時には家族の事情まで細かく記載したガイドブックを彼らが出していることに気付いた。ガイドブックの中で、生産者は一人ひとりが個性豊かなスターだった。レストランの案内を見ても、地元が地元目線で推薦するホンモノの郷土料理の食べられる食堂を掲載していたり、当時暮らしていたフィレンツェではワインを理解するための講座（マスターオブフード）を開催していたり、おもしろいことをする集団なのだ……と気が付き、2000年頃にはこの「NPO スローフード協会」の会員になっていた。

当時はおっぱら書籍とWEBサイトに興味をもって、取材の仕事の参考にしていたが、特段フィレンツェ支部の活動に参加することはなかった。さらに本部のあるブラ、トリノあたりといえば半島の北西端、フランス国境に近いアルプスの麓で、フィレンツェからは遠く、寒そうだなあ……と足が伸びなかった。

ところが2002年10月にトリノに出かけて食の祭典「サローネ・デル・グスト（Salone del Gusto＝味覚のサロン）」を体験したことで、スローフードのおもしろさにすっかり目覚めてしまった。

日本から来た友人たちとトリノで合流して参加したところ、一堂に会した絶滅危惧の希少・高品質食

品を実際に食べられ、しかも生産者と知り合うことができるし（山小屋でチーズを作る羊飼いと友達になった）、最先端の論客が分刻みで食を巡る世界の未来を論じ合っているとあって、スケジュール表を手に4日間、会場を右へ左へと駆け巡った。知りたいことが多すぎて2003年早々にはトリノに引越しし、スローフードを水先案内に食とそこらつながらイタリア社会の取材に明け暮れた。そこでは当時萌芽期であった「持続可能な食」の最先端の世界が展開されていた。生物多様性、サステイナブル、食料主権といったワードが世界で認知されていく、その長い道のりの始まりだった。

1990年代のイタリアはグルメブームともいえる状況で、ワインソムリエという職業が流行し、地方の埋もれた美味や古代品種の穀物が発掘され全国規模の有名食材になった。

何十年も寝かせるモデナやレッジョのバルサミコ酢（ブドウ果汁を熟成させるお酢）、コロンナータ村のラルド（豚背脂のハーブ塩漬け）、古代ローマ人が好んで食べていたスペルト小麦といった食材が再発見された時期でもある。これらは1990年代に高級レストランで珍しいものとして登場し、人びとの好奇心を刺激し、次第に全国に知られて普及していった。また、長らく地域の人だけが飲んでいた土着のブドウ品種のワイン、はたまた南米の希少な品種のカカオを単独で使った板チョコといった、希少な食品を多くの人びとが求め、やがて似たものがスーパーマーケットの棚にも並んだ。飽食のその先の、豊かな食が大衆化した時代だった。

土地の個性の表われた・そこにしかない・興味深い食品が食べたい。それを探す手がかりを、当時スローフードが提供していたのだ。スローフードの生産物保護プロジェクト（味の方舟、プレシディオ計画）ではイタリアを中心に世界の希少食品をリスト化してデータをウェブサイトに掲載し、サローネ・デル・グストのようなイベントでは実際に生産者に会って試食・購入できる可能性があった。

今日では、無形文化遺産（日本）、世界農業遺産（世界）といった方法で「地域」固有の価値が評価されるようになったが、スローフードは、当時は目を留められなかった「地域性」の価値を、食を通して発信していたのである。

スローフード協会は、2006年に冬季オリンピックが開催されたトリノから50kmのブラという人口3万人の町の出身者たちによって1986年に創立された。今や世界150カ国に会員10万人を超える巨大組織になったが、本部はずっとブラにある。スローフードはどこに向かうのだろうか、世界に拡大する多様なイベントとプロジェクトを追いかけて取材した。究極的に理解したことは、すべての活動の根っこにある「自分の町・自分の食文化が好きであり、人はそれを享受する権利がある」というシンプルな信念だ。地に足の着いた具体的な喜びに立脚していて、とてもイタリア的であると感ずる。

彼らが偉かったのは、自分の権利を譲らないが、他人の権利も同様に尊重したことだ。生産物保護プロジェクトを立ち上げ、世界のどこかでそれが脅かされれば猛然と反撃をする。他人事とは考えず、遠くでも支援に駆けつける。その信念が彼らを国際組織にまで押し上げ、食を入口に政治経済のあり方への発言力をもつまでに成長させた。つまり、自分がそうであるように他人もそうであると決めて座視せず介入いわば国際規模の「大いなるおせっかい」である。大きなお世話ではない、偉大なるおせっかいだ。

3 農村で出会った社会的弱者

1990年代末から2000年代にかけ、高品質な伝統生産物をつくる生産者、個性豊かなワインの造り手、伝統技術で加工するマエストロの仕事場を訪ねて、農村部や地方都市をまわった。当時、農家に

泊まる「アグリツーリズムモ (Agriturismo)」[*]という言葉を耳にする機会が増えていた。日本の知人にも時々おすすめを聞かれるようになったが、正直いって個人的には快適とはいえない滞在も経験し（不便だったり虫が入り込んだり）アグリツーリズムモを信用していなかった。

しかし、この現象は進化した。数年のうちにアグリツーリズムモはイタリア全土の農村に2万件を超え、もてなしのレベルも格段に上昇した。私自身2010年代には自ら企画する視察旅行でアグリツーリズムモの農家レストランに日本から視察者を連れて行くようになった。材料はすべて自家製や郷土の特産物、家族がサービスを担当し、ふつうの店より地域性豊かでその場所ならではの価値が高かった。また、年間1万人もの子どもたちが自然体験学習にやってくる教育農場が得意なアグリツーリズムモもあった。はるばる田舎まで車で出かける価値がある、田舎だからこそ良いと納得できる、個性とコストパフォーマンスで勝負できる存在になっていたのである。そんななかで、アグリツーリズムモや農村の仕事に携わるスタッフのなかに障碍者や難民の姿がうつすらと見えてきたのが2000年代半ばだった。

早朝にやってきて黙々とアグリ動物園の動物の世話をしてミルクを搾り昼前に立ち去る自閉症の青年。親子連れで賑わう週末のアグリツーリズムモの厨房やベッドメイクを手伝う難民の女性たち。山頂のアグリツーリズムモで朝早くチーズを造っていた青年は、服役している刑務所から毎朝通ってくるのだと聞いた。いつの間にか、いろいろなケースの生きづらさを抱えた人びとが農村部で、あるいは農業のある場所です仕事をしていた。聞けば、当時トスカーナ州の農家はこの障碍者雇用により州からの優遇措置（人件費の軽減や給食への優先導入など）を受けているということだった[*2]。誰にとってもメリットがあり、なんともし絶妙なアイデアではないか。これが社会的農業だった。

刑務所の中で何が起こっていたか

——パウザカフェ社会的協同組合

2005年頃、スローフード協会の年次活動報告書に見つけた謎のワードが気になった。ぼつんと一言書いてある「パウザカフェ (Pausa Cafe = コーヒーブレイク)」とは何だろう？ 手探りで調べるうちに、グアテマラのコーヒー産地を支援するプロジェクトが進んでいること、「パウザカフェ」はその主体となる協同組合の名前だということがわかってきた「宝島——」。

内戦で畑が荒らされ困窮していたグアテマラのウエウエテナンゴ村のコーヒー豆生産者を救うためにイタリヤ青年たちが結成した「パウザカフェ社会的協同組合」はなんとトリノ刑務所の中にコーヒー焙煎所を設置した。焙煎するのは熟練のマエストロから技術指導を受けた服役囚たちだった。それも難度の高い薪窯焙煎である。スローフード協会はこれを生産物保護プロジェクトに指定し、焙煎指導者（私も取材に行ったことのある薪窯焙煎の巨匠、アンドレア・トリンチ）手配や販路開拓などの支援を行なっていた。生産者も服役囚も助かり、美味しいコーヒーも普及するというから、一石多鳥だ。

俄然興味がわき、早速刑務所に取材許可を申請した。2〜3週間も待った頃やっと許可が出て、鉄の扉の奥にカメラマンと取材に出かけた。

高い倍率を潜り抜け、技術訓練を受けてやりがいのある仕事を見つけた服役囚の顔が誇りと喜びに輝いていたのももちろんだが、さらに聞けば、焙煎職人になった服役囚も、出所して刑務所前のコーヒースタンドで仕事を継続する元服役囚も、パウザカフェ社会的協同組合の正式な組合員として創立メンバーと肩



写真1-1 パウザカフェ

上：刑務所の鉄の扉の中にコーヒー焙煎所を造ったパウザカフェ社会的協同組合。中：焙煎職人は受刑者。下：刑務所の前にできたパウザカフェのコーヒースタンド。職員や面会者の憩いの場、出所後の受刑者の仕事場にもなる

を並べているという。耳を疑った。「イタリア人ってこんなにも寛容なのか？」と衝撃を受けた。そしてこれが「社会的協同組合」というイタリア独自の協同組合との出会いだった。

刑務所の中ではいったい何が起きているのか？ 調べていくと、当時いくつかの刑務所の中にさまざまな業種の事業所が生まれていた。トリノ刑務所にはパウザカフェ社会的協同組合によるコーヒーとチョコレート焙煎事業所のほか、クリーニング業、トラム（路面電車）の車両整備事業等が設置されていた。隣のサルツォ刑務所にはパン工房がオープンし、パウザカフェ社会的協同組合のクラフトビール工房の計画が進んでいた。この動きの線上に、早朝のアグリツィリズムで見かけた刑務所からチーズを造りに通う青年の姿が重なった。

こうした刑務所内への事業所設置の動きは、2000年に制定されたばかりの「ズムラリア法」（2000年6月22日法律193号）によって促進されていた。第二次世界大戦下で対ナチレジスタンスの闘士であった上院議員カルロ・ズムラリアが推進したこの法律は、服役囚を「社会的な困難を抱える労働弱者」と認定し、彼らの雇用改善のため刑務所内への事業所設置を優遇するというものだった。

パウザカフェのスタッフに話を聞くと、刑務所の中に焙煎事業所を設置するにあたっては、電話を1本引くにも煙突を1本造るにも前例がないため数カ月の議論があったそうだ。万難を踏み越え前例のない事業の指揮をとっていた当時のトリノ刑務所長ピエトロ・ブッフアは、アイデアマンで聞こえた人物で後に政界に入った。ブッフアのラジオインタビューをたまたま聴いたが、それでも取り組む理由は「おもしろいと直感したから」と答えていた。ブッフアの率いるトリノ刑務所は、刑務所界のアヴァンギャルドだったのだ。

トスカーナ州でも、州の農業局担当者に同行していくつかの刑務所を視察した。

ヴォルテッラ刑務所では、「ならず者の晩餐」という大人気の予約制レストランが定期的に刑務所の中庭で開催されていた。調理にサービスにと働くのは服役囚たち。所内でつくり外部に届けるケータリングサービスや菜園活動も実施していた。年に2回までなら刑務所を離れて何日かの外出が可能とのこと、イタリア国内を巡業する囚人劇団もあり、外部から著名な映画監督が通って稽古に余念がない様子だった。服役中に学問に目覚めて所内で通信制の大学を卒業した人も複数いると聞いた。説明してくれた担当官は、ヴォルテッラ刑務所は「カルチェレースクオラ（刑務所―学校）」を目指しているのだと語った。

フィレンツェ郊外、ソリチャーノ刑務所の中庭では、社会的協同組合ウリッセのメンバーたちが指導にあたりながら服役囚と共同作業する「バラと自転車（Rose & Bic）」プロジェクトが進められていた。バラの育苗業（所内の温室でバラの苗木を育て、店に卸したり、市場で販売したりする）と自転車リサイクル業（壊れた自転車を譲り受けて修理、販売する）で、再生された自転車は順番待ちのリストがあるほどの人気ぶりだった。これら二つの活動の収益は、社会的協同組合ウリッセのメンバーと服役囚の給与になった。美しいバラと自由で実用的な自転車。人生の希望のような組み合わせだった。

刑期の終わりが近づいた服役囚には、刑務所と協働する法務省機関の判断で、刑務所にとどまりながら職業生活への助走として外部施設に働きに通うことが可能になる場合がある。または刑期の最後を刑務所外の一定の施設で寝泊まりしながら職業訓練に従事することが可能な場合がある。

「イル・ブンジリオオーネ（蜂の針）」はそのような服役囚を受け入れるキリスト教カトリック教団「法王ジョヴァンニ23世会」の運営するコムニタ（共同作業・共同生活を営む共同体）の一つである。教団の運営する組織はほかにも全国にいくつか存在し、さまざまな業種で事業活動をしている。この施設では指導にあたる教団職員と服役囚たちが、養蜂業と木工業を営みながら共同生活している。小学校の子どもたちの体

験学習も受け入れている。運営経費は教団からの寄付、行政からの委託料、ハチミツと木工製品（特に蜂の巣箱）の売り上げなどで賄われている。作業所と宿舎のある広い施設は河川敷の公用地に建設されており、時折洪水に洗われる土地であるため、保安も兼ねて州から無料貸与されている。

一日の仕事の終わりにメンバーが車座になって座り、順番に一言ずつ語る場に同席させてもらった。犯罪に手を染めた人びとが人生を生き直すための祈りの場として、運営されているそうだ。ちなみにここで生産されるハチミツは高品質で、EUレベルの保証付き地域産品（DOP）の認定を取得して高価格で取り引きされている。

5

精神病院がない国

あるとき読んでいた本の一節に「イタリアは精神病院を廃絶した」とあった。精神病院がなければ、精神病患者をどうするのだろうか、にわかには意味が掴めなかった。これは精神保健改革を実現した「法律180号（通称バザリア法）」^{【*3】}に言及したもので、イタリアでは「精神病院への強制入院と以後の新規入院・精神病院の新設を禁じる」というこの法律が1978年に成立したのだった。長期入院の多かった当時の精神病院（旧来の入院型病棟をもつ精神科に特化した病院）の入院患者の置かれた劣悪な状況を改善する、人権擁護のための法律だった。

トリエステ県立サン・ジョヴァンニ精神病院院長・精神科医フランコ・バザリアが中心となって推進した精神病院の開放は、患者を施設に閉じこめる旧来の精神科治療を否定（脱施設化）し、精神医療もほかの病気と同様に通院治療で対応するべく地域精神保健センターを整備するというものだった。1960

1970年代イタリアの民主化運動の大きなうねりのなかで熱い賛同を集め、人権に関する先駆的なこの法律が実現した。この精神医療のトリエステ・モデルは1970年代よりWHOのパイロットケースに指定され、実験的先進事例として今日も動向が注目されている。

バザーリア法成立前夜の1970年代にはバザーリアに賛同する若い精神科医らがトリエステに集まり^{＊4}、その後彼らがイタリア各地に散り精神病棟の開放を進めていった。それに伴い、精神病院を出て町に戻った精神障碍者の生活、仕事、住居などを支援する市民、カトリック陣営、医療関係者らのボランテニア組織が数多く生成していった。これら組織が年月を経て発展し1991年に「社会的協同組合」という公共の利益を目的とする新たなカテゴリーの協同組合として法制化を果たしたのである。パウザカフェの寛容な協同組合のルーツはここにあったのだった。

ちなみに、20年余りを経て1999年についてイタリア全土の入院患者がゼロになり、保健省から精神病院全廃宣言が出された。1970年代に精神病院を廃止した州もあれば、その後20年入院患者が（増えこそしないが）存在し続けた州もあったわけで、地域間の温度差はここにも表われる。一枚岩どころか、この温度差がイタリアだ。地域の多様性にもなれば、不均衡にもなる。

6 社会的農業——農と社会が会おうとき

2000年代のイタリアで食の現場を取材して旅をした。どこで誰が何をつくっているか、食にまつわる「独特な」サプライズがないかといつもアンテナを立て、どこへでも出かけて行って話を聞いた。当時私が探していたものは、現在の研究用語ならば、オルタナティブ（従来とは異なる、もう一つの）フードネッ

トワーク（食と農を巡って人びとが織りなす世界）と表現できると思う。

注意深く見ると、農村、刑務所、学校、病院、河川敷の空き地、公園のコミュニティハウス、マンションのテラス、活動家が占拠した建物…、意外な場所に菜園の緑が溢れ、さまざまな状況で、さまざまな人が食べ物をつくっていた。そこにはしばしば障害者や社会からはみ出した人びとの姿もあった。遠い国からやってきた私の想定など見事に打ち砕き、どこでも人びとは、育て、つくり、料理し、大いに食べていた。意外な、たくましい、なんだか愉快的な食と農の世界。

野菜を育て、バラを育て、パンを焼き、ビールを醸し、チョコレートをつくり、コーヒーを焙煎する刑務所。レストラン、ケータリング、チーズづくりに腕を磨く受刑者。ずいぶん前から予約して刑務所の中庭で晚餐を楽しむ市民。食と農は刑務所においてさえたくさんの機能を果たし、反省や学びだけでなく楽しみも喜びさえも生み出していた。一石二鳥どころか、一石多鳥である。

戦後の復興を経て経済成長が進んだイタリアで、「衰退する農業」と「社会が抱える課題」が出会ったとき、社会的農業が生まれた。あたかもマイナスとマイナスを掛け合わせたときプラスに転じるように、弱さを抱えた二つの存在を掛け合わせたとき、それらを解決して余りある新しい価値が生まれた。「既存の農業資源を従来とは異なる目的（社会・保健など）に活用し、農産物と同時に人間に必要なサービスを生み出す」。これが必要による逆転の発想から生まれたイタリアの社会的農業である。

きっかけとなった社会の必要とは、社会のなかで弱い立場に置かれている人びとの支援だった。1978年のバザリア法、1991年の社会的協同組合法にその痕跡を辿ることができる。さらに社会的弱者の指し示す範囲は、知的・精神的障害者、受刑者・刑余者、アルコールや薬物依存者、移民・難民、未成年、高齢者や幼児まで、社会の変化とともに拡大していく。

ヨーロッパレベルでは2000年代に入った頃、イタリアといくつかの国で、農業を社会や保健など従来の食物生産とは異なる目的に利用する実践が認識され、社会的イノベーションとして注目され始めた。2004年頃から三つのEU圏国際共同研究が始まり、EU圏のいくつかの国の社会的農業の状況が初めて調査された。結果として、国ごとの背景によって活動のかたちが大きく異なること、めばしい活動が存在しない国もあることがわかった。その後も現在まで多くの研究が行なわれてきたが、各国の多様な事例を結ぶ共通項は「自然環境を含む農業資源を人間へのサービス創出に利用している」ことであった。

そんななか、2015年にイタリアでは1000を超える事例と10を超える州法の蓄積に後押しされ、他国に先んじて社会的農業国法が成立した。

パンデミックを超えた今、EU圏でEUフアンドによる国際共同研究が再び盛んになっている。2020～2022年には、4つのCのためのグリーン——社会的農業の市場展望（Green4C——Social Agriculture Market Outlook）がイタリア、オランダ、ベルギー、オーストリア、アイルランドの共同研究で、また2022～2023年には、フォーカスグループ——社会的農業とイノベーション（Focus Group——Social farming and innovations）がイタリア、オランダ、ルーマニア、アイルランド、ポルトガルの共同研究で実施され、社会的農業への関心はヨーロッパレベルで再び急成長している。

イタリアの社会的農業は地域の必要を補うために市民の間で始まった。野菜だけでなく人間の世話を焼く、おせっかいな農業である。公的資金に頼らず、たくましく形態を工夫しながら2015年時点で1000を超える事例が存在していた。EU圏で量的・質的に先進的な位置にあり、一つひとつが地域に根差して独自である実践。その種がこぼれ落ち育ってきたのはどんな土壌だったのだろうか。

遠く1960年代より人びとが民主化運動を繰り返し、特殊学級も精神病院も廃絶したこの国。時折実

現するとても人間的な奇跡と、恒常的な経済社会の課題が混在するここに、社会的農業はもう一つの果実のように実っている。人間のための社会実験のような社会的農業のこれまでとこれから、それを包み込む農業というもののかたちがどう変わっていったのかを、本書では考えていきたい。日本の農福連携を念頭に、比較しながら読んでいただくのもよいと思う。

なお、本書において出典表記がない情報はすべて筆者によるインタビューと現地調査（2012～2025年）で得たものである。

[注]

*1 イタリア語で *agriturismo* と綴り、発音はアグリトゥリズモであるが、本書では一般に馴染みのあるアグリツーリズモと表記する。英語では *agritourism*（アグリツーリズム）となる。

*2 社会的農業の先進地であるトスカナ州では、現場を知る農業局の担当者らのイニシアティブで社会的農業への支援が始まっていた（66ページ参照）。この歩みが州法（2010年）、国法（2015年）の制定へとつながった。

*3 「法律180号（通称バザーリア法）」は正式名称を「1978年5月13日法律180号 自発的および強制的な病状診断と治療」（Legge13 maggio 1978, n. 180 Accertamenti e trattamenti sanitari volontari e obbligatori.）という。第一条に冒頭に「病状診断と治療は自発的なものによる（Gli accertamenti e i trattamenti sanitari sono volontari.）」と記され、強制的治療、閉鎖型の精神病院を廃止するもの。「1978年12月23日法律833号 国民保健サービス（SSN）法」（Legge23 dicembre 1978, n. 833 Istituzione del servizio sanitario nazionale）に内容を保持しつつ吸収された。

*4 当時のカトリック急進派から出た若き県知事ミケーレ・ザネッティは着任直後にバザーリアに病院長就任を依頼し、説得に赴いた。バザーリアは就任の条件として若手医師たちの経済的支えとなる奨学金を要求した。