



Turin Food Policy

Buone pratiche e prospettive

A cura di

Maria Bottiglieri, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo

FrancoAngeli



Il presente volume è pubblicato in open access, ossia il file dell'intero lavoro è liberamente scaricabile dalla piattaforma **FrancoAngeli Open Access** (<http://bit.ly/francoangeli-oa>).

FrancoAngeli Open Access è la piattaforma per pubblicare articoli e monografie, rispettando gli standard etici e qualitativi e la messa a disposizione dei contenuti ad accesso aperto. Oltre a garantire il deposito nei maggiori archivi e repository internazionali OA, la sua integrazione con tutto il ricco catalogo di riviste e collane FrancoAngeli massimizza la visibilità, favorisce facilità di ricerca per l'utente e possibilità di impatto per l'autore.

Per saperne di più:

http://www.francoangeli.it/come_publicare/publicare_19.asp

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: www.francoangeli.it e iscriversi nella home page al servizio "Informatemi" per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

Turin Food Policy

Buone pratiche e prospettive

A cura di

Maria Bottiglieri, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo

FrancoAngeli

Eat fair and local, change the world



The “Food Smart cities for development” project Partners



Milano



Gemeente Utrecht



Le Municipalità di Londra, Thessaloniki, Dakar e il Dipartimento di Antioquia e Medellin sono partner associati al progetto.

Questa pubblicazione è stata realizzata con il contributo dell'Unione Europea. I contenuti di questa pubblicazione sono di esclusiva responsabilità degli autori e non possono in alcun modo essere considerati il punto di vista dell'Unione Europea.

L'Unione Europea è formata da 28 Stati membri che hanno deciso di aggregare gradualmente il loro know-how, le loro risorse e i loro destini. Insieme, durante un periodo durato 60 anni, hanno costruito un'area di stabilità, democrazia e sviluppo sostenibile mantenendo nello stesso tempo diversità culturali, sentimento di tolleranza e libertà individuali. L'Unione Europea è impegnata a creare relazioni, partenariati e dialogo con i Paesi Terzi e le società al di fuori dei suoi confini.

Copyright © 2017 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

Publicato con licenza *Creative Commons Attribuzione-Non opere derivate 3.0 Italia*
(CC-BY-ND 3.0 IT)

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito

<http://creativecommons.org/licenses/by-nd/3.0/it/legalcode>

Crediti

Città di Torino
Gabinetto della Sindaca
Cooperazione Internazionale e Pace
Paolo Giordana, Paolo Lubbia, Luca Pasquaretta, Maria Bottiglieri

Via Corte d'Appello 16, 10122
www.comune.torino/cooperazioneinternazionale
mail to: cooperazione.internazionale@comune.torino.it

A cura di

Maria Bottiglieri, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo

Autori

Chiara Appendino (Sindaca della Città di Torino); **Maria Bottiglieri** (Ph.D., Funzionario in P.O. per attività di Cooperazione Internazionale e Pace, Città di Torino). **Egidio Dansero** (Ph.D., Professore ordinario di Geografia economico-politica presso il CPS, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino). **Elena Di Bella** (Dirigente del Servizio Sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche, Città metropolitana di Torino). **Cristiana Peano** (Ph.D., Professore associato, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino). **Giacomo Pettenati** (Ph.D., Assegnista di ricerca in Geografia economico-politica presso il CPS, Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino). **Livia Pomodoro** (Presidente del Milan Center for Food Law and Policy). **Emilia Piochi** (Laurea magistrale in Politiche del Territorio e Sostenibilità presso il Dipartimento di Economia e Statistica Cognetti de Martiis dell'Università degli Studi di Torino); **Anna Prat** (Direttore Torino Strategica). **Wayne Roberts** (Ph.D., Direttore Toronto Food Policy Council, Consulente Senior, Will Work For Food Policy). **Andrea Saroldi** (Presidente dell'Associazione GASTorino). **Alessia Toldo** (Ph.D., Assegnista di ricerca presso il DIST, Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino).

Autori delle Schede

Silvia Barbero, Maria Bottiglieri, Marco Bozzola, Enrico Davià, Laura Fiermonte, Giacomo Pettenati, Emilia Piochi, Alessia Toldo, Claudio Vesco, Cisl, Co.Co.Pa., CON MOI, Lvia, Rete ong. Le Schede 23, 34, 45, 81 costituiscono la traduzione dei poster AESOP TORINO 2015 (www.aesoptorino2015.it). Ringraziamo tutte le persone, gli uffici municipali e le organizzazioni che ci hanno aiutato contribuendo alla raccolta di informazioni e materiale.

Team di Lavoro FSCFD (supporto alla realizzazione, editing, traduzioni, revisioni)

Alessandro Campanella, Laura Fiermonte, Cecilia Gosso, Emilia Piochi, Laura Primerano, Claudio Vesco

La presente pubblicazione è stata realizzata nel dicembre 2016

INDICE

Prefazione

Chiara Appendino 1

Introduzione

Livia Pomodoro 3

Presentazione

Maria Bottiglieri 5

Parte prima

PROSPETTIVE

Pianificazione urbana alimentare e sistemi territoriali del cibo

Egidio Dansero e Cristiana Peano 8

L'autonomia alimentare locale di Torino per una urban food policy "right to food oriented"

Maria Bottiglieri 15

Food policies su scala metropolitana

Elena Di Bella 23

Pianificazione strategica, food governance e sviluppo locale

Anna Prat 26

Il contributo della società civile alle politiche del cibo

Andrea Saroldi 30

Parte seconda

PRATICHE, PROGETTI E POLITICHE

La metodologia della mappatura: progetti, pratiche e politiche verso un sistema del cibo migliore a Torino

Giacomo Pettenati e Alessia Toldo 35

Una rassegna sulle principali competenze della città di Torino in materia di cibo e pianificazione alimentare

Alessia Toldo e Giacomo Pettenati

38

Schede

46

GOVERNANCE

Scheda 1	ACTT • Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri	48
Scheda 2	Alimentazione eco-responsabile	49
Scheda 3	Città del Bio	50
Scheda 4	Food Smart Cities for Development • DEAR	51
Scheda 5	Il diritto al cibo nello Statuto della Città di Torino	52
Scheda 6	Nutrire Torino Metropolitana	53
Scheda 7	RURURBAL	54
Scheda 8	Torino città del cibo	55
Scheda 9	Torino Smile	56

WELFARE LOCALE, ASSISTENZA, INCLUSIONE SOCIALE E SVILUPPO DI COMUNITÀ

Scheda 10	Agritorino	59
Scheda 11	Banco Alimentare del Piemonte Onlus	60
Scheda 12	Caffè Basaglia	61
Scheda 13	Centro Commensale Binaria	62
Scheda 14	CON MOI	63
Scheda 15	Cooperative sociali alimentari	64
Scheda 16	DIANA 5	66
Scheda 17	Fa Bene	67
Scheda 18	Food Sharing Platform	68
Scheda 19	GAC • Gruppi di Acquisto Collettivo	69
Scheda 20	“Il buon samaritano”	70
Scheda 21	L'Isola che c'è • Mensa Popolare ARCI Torino	71
Scheda 22	Liberamensa	72
Scheda 23	Mense benefiche	73
Scheda 24	Pausa Cafè	74
Scheda 25	Polo cittadino della salute	75
Scheda 26	Pane in comune	76
Scheda 27	STI.VI • Stili di Vita	77

SCUOLA E ISTRUZIONE

Scheda 29	Cascina Falchera • Centro di cultura per l'educazione all'ambiente e all'agricoltura	80
Scheda 30	Cibo, scuola e salute • I migliori strumenti per tutelare il consumatore	81
Scheda 31	Frutta al mattino	82
Scheda 32	Il menu l'ho fatto io	83
Scheda 33	Orti scolastici	84
Scheda 34	Servizio di ristorazione scolastica	85

AGRICOLTURA, ORTI URBANI E AMBIENTE

Scheda 35	AgroBarriera	88
Scheda 36	Bibliorto	89
Scheda 37	Fattorie urbane	90
Scheda 38	Innocat	91
Scheda 39	Hortus conclusus	92
Scheda 40	Miraorti	93
Scheda 41	Officina Verde Tonolli	94
Scheda 42	OrtiAlti	95
Scheda 43	Orti Aperti	96
Scheda 44	Orti del Bunker	97
Scheda 45	Orti Generali	98
Scheda 46	Orti sociali torinesi	99
Scheda 47	Orto dei ragazzi	100
Scheda 48	Punti acqua SMAT	101
Scheda 49	TOCC • Torino Città da Coltivare	102
Scheda 50	Transumanza urbana	103
Scheda 51	UrBees	104
Scheda 52	Vigna della villa della Regina	105

COOPERAZIONE INTERNAZIONALE DECENTRATA

Scheda 53	4CITIES4DEV • Cibo buono, pulito e giusto per tutti: l'esperienza delle comunità del cibo	107
Scheda 54	Cibo sociale	108

Scheda 55	Cooperazione internazionale e pace della città di Torino • Progetti realizzati nel quadro del programma regionale sulla sicurezza alimentare e lotta contro la povertà nel Sahel	109
Scheda 56	EAThink 2015	111
Scheda 57	Dalla sicurezza alimentare alla sovranità alimentare	112
Scheda 58	P.I.E.R.MA.RKET	113
Scheda 59	Tutt'altra pasta	114
Scheda 60	Un solo mondo, un solo futuro	115

EVENTI E CULTURA

Scheda 61	AESOP • Sustainable Food Planning Conference 2015	117
Scheda 62	Alla tavola delle migranti	118
Scheda 63	CinemAmbiente	119
Scheda 64	CioccolaTò	120
Scheda 65	Conservatoria delle cucine mediterranee	121
Scheda 66	Convivia Slow Food Torino	122
Scheda 67	Festival del giornalismo alimentare	123
Scheda 68	Food Mood	124
Scheda 69	Forum mondiale dello sviluppo economico locale	125
Scheda 70	Lingua Madre	126
Scheda 71	Piccola rassegna di cinema di buon gusto	127
Scheda 72	Rete DELICE	128
Scheda 73	Terra Madre/Salone del Gusto	129

ECONOMIA LOCALE

Scheda 74	AMIS 102	133
Scheda 75	Central markets	134
Scheda 76	Cibo spaziale Argotec	135
Scheda 77	Eccellenze alimentari torinesi • Responsabilità sociale di impresa, nuovi brand e canali di distribuzione	136
Scheda 78	Fair trade	137
Scheda 79	Food Hub TO Connect	138
Scheda 80	Gas Torino	139
Scheda 81	GermogliATO	140
Scheda 82	I banchi dei contadini nei mercati della città	141

Scheda 83	Last Minute Sotto Casa	142
Scheda 84	Maestri del Gusto	143
Scheda 85	Massimo Cento	144
Scheda 86	Mercati contadini	145
Scheda 87	Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino	146
Scheda 88	Porta Palazzo	147
Scheda 89	Torino CHEESE	148
Scheda 90	Torino DOC	149
Scheda 91	Urbact markets	150

RICERCA E UNIVERSITÀ

Scheda 92	Atlante del cibo	152
Scheda 93	EN.FA.SI. • Energia e fagiolo in Sistema	153
Scheda 94	IXD per diabetici	154
Scheda 95	International University College, Torino	155
Scheda 96	Offerta accademica del Politecnico di Torino	156
Scheda 97	Offerta accademica dell'Università di Torino	157
Scheda 98	Progetto di valutazione degli scarti alimentari negli ospedali della Regione Piemonte	158
Scheda 99	Prospera	159
Scheda 100	Save Bag • Progettare antispreco	160

FOOD SMART CITIES MICROACTIONS

Scheda 101	Courtyard Playground	162
Scheda 102	D'ortho	163
Scheda 103	DiSoTTo • Distribuzione solidale sul territorio torinese	164
Scheda 104	Equoevento	165
Scheda 105	Il boschetto	166
Scheda 106	Nati Per Soffriggere	167
Scheda 107	Nutrire le comunità	168
Scheda 108	Nutrirsi di paesaggio	169
Scheda 109	Orto migrante	170
Scheda 110	Ortoalto • Le Fonderie Ozanam	171
Scheda 111	Torino incontra il Perù • Viaggio attraverso le geografie del cibo	172
Scheda 112	UniToGO Food Lab	173

Scheda **113** Foodsharing Aurora. Piccola rassegna di cinema
di Buongusto 2017. Spigolatura sociale. Variante Bunker 174

Un sistema alimentare non più invisibile
Emilia Piochi 175

Parte terza **POSTFAZIONE**

Perché ho così grandi speranze per la Food Commission di Torino
Wayne Roberts 179

Profilo degli autori 186

PREFAZIONE

Chiara Appendino

Ricordo che durante la campagna elettorale in un'intervista mi fecero una domanda tanto classica quanto inaspettata: "Qual è il tuo cibo preferito?". Non è sempre immediato rispondere. Se vi chiedessi qual è il vostro cibo preferito sapreste rispondere immediatamente, senza pensarci? Alcuni sì, ma altri dovrebbero sicuramente rifletterci.

Nel caso qualcuno di voi si fosse incuriosito, a quella domanda ho risposto pizza gorgonzola e pere. Voi pensate a quante cose ci sarebbero da dire su questo piatto. La pizza. Un indubitabile elemento della tradizione italiana, pressoché onnipresente e ammirata in tutto il mondo. Si tratta di un elemento di cultura, di identità. Italia-pizza, un binomio quasi indissolubile.

Nella mia risposta c'è poi l'accostamento tra il salato del gorgonzola e il dolce delle pere. Si potrebbe parlare della provenienza delle pere sollevando il grande tema dell'agricoltura e della sostenibilità, oppure approfondire i metodi di produzione del gorgonzola, la sicurezza alimentare e l'uso del latte nell'alimentazione.

Insomma, con più o meno fantasia, possiamo dire che dietro una pizza gorgonzola e pere c'è un mondo da esplorare. È proprio questa molteplicità di dimensioni che abbiamo a cuore come amministrazione. Siamo perfettamente consapevoli di ciò che il cibo significhi per noi come per il resto del mondo.

Ci troviamo, del resto, nella Regione che ha dato i natali a un movimento culturale come Slow Food il cui fondatore, Carlo Petrini, è stato l'unico italiano inserito dal *Guardian* tra le 50 persone che possono cambiare il mondo. E proprio a Torino ogni due anni si svolge Terra Madre – Salone del Gusto. Un'esperienza unica che mette di fronte a un vero e proprio cambio di paradigma nel nostro modo di intendere il cibo e di conseguenza nel nostro modo di relazionarci con il mondo e con l'altro, in un passaggio che va oltre al semplice gesto di acquisto, ma si dirama in una prospettiva olistica, che ci rende implicite molteplici sfaccettature che non possono essere ignorate.

Torino accoglie sempre questo evento con incredibile entusiasmo, consapevole che tutti insieme possiamo costruire il futuro su solide basi fatte di conoscenza e consapevolezza. La nostra terra, infatti, oltre a una ricca tradizione di agricoltura e di cucina, può vantare un notevole bacino di iniziative legate all'alimentazione: dagli orti urbani ai programmi di condivisione e di formazione legati al cibo, all'apicoltura urbana, solo per citarne alcuni. Abbiamo recentemente catalogato più di 100 progetti alimentari innovativi solo a Torino.

Attraverso la mobilitazione degli *stakeholder* locali abbiamo avviato processi partecipativi per sviluppare una visione condivisa di un futuro in cui Torino sia riconosciuta per il suo impegno a garantire l'accesso al cibo di qualità a prezzi accessibili e scelte

sane per tutti i residenti e i visitatori. Un passo fondamentale sarà la creazione di uno spazio per dare voce a un dialogo civile intorno alle politiche alimentari. Una Food Commission, un incubatore di nuove iniziative e di collaborazione con l'amministrazione su progetti e politiche future sull'alimentazione.

Diversi attori civili, economici e sociali avranno un ruolo attivo in questo processo, garantendo il successo di un programma alimentare che avrà lo scopo, tra l'altro, di ampliare l'agricoltura urbana entro i confini della città e l'area metropolitana; promuovere una maggiore consapevolezza dell'importanza delle diete e degli stili di vita sani, in particolare tra i giovani; ridurre i rifiuti alimentari e incentivare una più efficiente distribuzione delle risorse alimentari; garantire un maggiore accesso agli alimenti di produzione locale; sostenere un sistema alimentare con un impatto ambientale più etico e più leggero.

Lasciatemi concludere questo breve excursus con una riflessione: le implicazioni delle nostre scelte alimentari hanno una portata collettiva importantissima. Viviamo in un mondo in cui una persona su 9 è denutrita, mentre il 40 per cento della popolazione mondiale è sovrappeso (si stima che il problema dell'obesità costi allo stato italiano 9 miliardi l'anno) ed è sempre più urgente la questione relativa all'impatto ambientale legato alla produzione del cibo. Mai come ora dunque dobbiamo essere consapevoli della responsabilità delle nostre scelte. Queste scelte iniziano fin dalla fase d'acquisto: è ciò che Micheal Pollan chiama *The Omnivore's Dilemma*, libro nel quale l'autore illustra efficacemente come da sempre, da quando l'uomo è comparso sulla terra, la scelta di ciò di cui nutrirsi sia fonte di dubbi e dilemmi.

Ecco che dunque si fa chiaro il ruolo dell'amministrazione: collaborare con le realtà del territorio, con le scuole, con le associazioni e con tutti i cittadini affinché si diffonda una maggiore responsabilità, ma anche una maggiore consapevolezza sul tema del cibo e dell'alimentazione.

Buona lettura.

INTRODUZIONE

Livia Pomodoro

Il diritto al cibo è il più fondamentale tra i diritti fondamentali dell'uomo perché senza di esso morte e disperazione colpirebbero il mondo.

L'Italia ha promosso numerose iniziative in tema di diritti, conquistando una reputazione internazionale nelle istituzioni multilaterali. Expo Milano 2015 ha dato poi ulteriore immagine alla nostra presenza internazionale e l'impegno ora è di tenerne accesi i motori per fare del diritto al cibo una bandiera italiana. E se è vero dunque che Expo 2015 è finita, è altrettanto vero che la battaglia per chi si vede negato un diritto essenziale come quello alla nutrizione è appena iniziata.

In tal senso la Carta di Milano – cui il Milan Center ha collaborato per la parte relativa al diritto – e il Milan Urban Food Policy Pact, che contestualizza gli impegni delle Autorità locali, non resteranno lettera morta: un obiettivo per il quale si batte e si batterà il Milan Center che ha messo in campo una rete internazionale che oggi conta oltre cinquanta convenzioni con organismi internazionali, istituzioni, ong, istituti di ricerca ed enti locali. Tra questi c'è il Comune di Torino, schierato in prima linea per garantire i diritti di chi ha fame e per rendere il cibo un elemento di sviluppo sociale, ambientale ed economico del territorio.

La prima "arma nonviolenta" che il Comune di Torino ha messo in campo sembra essere proprio quella del diritto. Torino si afferma così come la prima grande municipalità italiana ad aver riconosciuto il diritto al cibo adeguato nel proprio Statuto, inteso come: "diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna" (art. 2 Statuto Torino lett. O).

La seconda arma consiste nell'approccio multilivello alla politica di governance alimentare del territorio in cui le istituzioni torinesi si stanno impegnando: il fatto che tra i coautori di questa pubblicazione figurino rappresentanti della municipalità, della Città metropolitana, dei Comuni dell'area metropolitana aderenti a *Torino internazionale*, dell'Università e della società civile testimonia una collaborazione interistituzionale che, a Torino, è una realtà concreta prima che un obiettivo politico, oltreché fattore di sviluppo strategico.

Interessante poi notare in che modo le *vision* dei diversi attori del territorio torinese impegnati nel processo di costruzione di una Turin Food Policy riescano a concorrere, ognuna per la sua parte, nel delineare lo sguardo strategico e politico di un territorio.

Insieme a questi due elementi sono poi presenti tutti i servizi pubblici locali della filiera alimentare, le attività promosse dal privato sociale e le buone prassi del territorio che evidenziano la concretezza di questo percorso qui sapientemente schedate.

Un processo e un percorso cui il Milan Food Center guarda con estremo interesse, almeno da due punti di vista.

- La sinergia che, sul tema delle Food Policies, può maturare tra il territorio torinese e quello milanese, altrettanto impegnato in un forte processo di costruzione di una Milan Food Policy. Torino e Milano sono infatti a ormai 45 minuti di treno e sembrano vocate a divenire una grande megalopoli con un cuore verde e agricolo che le unisce. Inoltre la collaborazione tra le due città – avviata nel quadro del progetto europeo *Food smart cities for development* e nel processo che ha portato alla redazione del *Milan Urban Food Policy Pact* – può soltanto essere implementata e legittimata da un carattere istituzionale e permanente.
- Il significato che un'esperienza come quella del Comune di Torino può avere rispetto ad altri Comuni italiani nel loro percorso di costruzione di Food Policy *right to food oriented*: perché sia proprio dal basso, dall'esperienza cioè delle municipalità, che nascano le prime concrete risposte sulle numerose modalità a disposizione di istituzioni pubbliche, locali, nazionali e internazionali per adempiere al dovere di un cibo adeguato. Vale a dire il diritto di ogni essere umano “ad avere un accesso regolare, permanente, libero, sia direttamente sia tramite acquisti monetari, a cibo quantitativamente e qualitativamente adeguato e sufficiente, corrispondente alle tradizioni culturali della popolazione di cui fa parte il consumatore e in grado di assicurare una vita psichica e fisica, individuale e collettiva, priva di angoscia, soddisfacente e degna” (Ziegler).

In conclusione, Torino sarà effettivamente apripista quando ogni altra città italiana inizierà a passare in rassegna le proprie attività tese a garantire i diversi aspetti dell'accesso al cibo e saprà costruire su di esse un pensiero strategico *right to food oriented* grazie all'inserimento di specifiche disposizioni per introdurre il diritto al cibo nei rispettivi Statuti.

PRESENTAZIONE

Maria Bottiglieri

Questo e-book è un ponte.

Un ponte tra le tante e numerose “buone prassi” che Torino promuove da tempo (Parte seconda) e la futura Turin Food Policy. Le prospettive (Parte prima) costituiscono i pilastri su cui questo ponte si regge perché è grazie a questi processi di partecipazione e ai differenti approcci alla promozione di una *local food policy* che si potranno traghettare le tante e numerose attività già promosse sul territorio verso una strategia comune.

Questo testo è anche un vademecum, attorno al quale e a partire dal quale è stato animato il dibattito e il confronto sull’idea di Turin Food Policy:

- sia a livello cittadino, nei diversi *Food smart events* realizzati a Torino nel 2016 nell’ambito del progetto europeo *Food Smart Cities For Development* (FSCFD);
- sia a livello internazionale, con le municipalità con cui Torino ha condiviso il processo che ha portato alla definizione del Milan Food Policy Pact e con i partner di FSCFD con cui ha condiviso la redazione del *Il set Guidelines*.

Occorre a tal fine precisare i criteri con cui è stato realizzato questo *free-book*.

Raccogliere le diverse buone pratiche alimentari torinesi è stato l’obiettivo principale di questa pubblicazione.

È stato tuttavia necessario operare una selezione, data la copiosità di prassi in materia. In tal senso, in considerazione del progetto europeo FSCFD nel cui quadro tale pubblicazione è stata realizzata, sono state raccolte prevalentemente le buone prassi promosse dalla Città di Torino e dagli attori della società civile torinese. Tra queste sono state selezionate quelle che possono avere una particolare valenza nell’ambito delle politiche di cooperazione internazionale ed educazione allo sviluppo, che costituiscono gli obiettivi di fondo del programma DEAR nel cui ambito è stato promosso il progetto FSCFD.

Si è ritenuto cioè necessario selezionare innanzitutto le buone pratiche alimentari che possono costituire un’esperienza interessante anche per le città partner del progetto europeo FSCFD e che possono essere oggetto di scambio sia con le città dei Paesi terzi con cui Torino promuove progetti e attività di cooperazione internazionale che con le città aderenti al MUFPP. Ecco perché le buone prassi attinenti le politiche di cooperazione internazionale possono risultare sovrarappresentate. Un paragrafo *ad hoc* è dedicato alle buone pratiche che hanno partecipato al concorso “Micro-azioni per la creazione di un sistema alimentare locale più equo e sostenibile” bandito nel quadro del progetto FSCFD: in particolare sono state censite le pratiche che hanno ottenuto una positiva valutazione dalla giuria tecnica e che non erano state già altrimenti schedate.

Nella sezione relativa alla *governance*, sono state raccolte anche alcune prassi di ri-

lievo metropolitano, che attestano la collaborazione tra la Città di Torino e la Città metropolitana sui temi della *food policy*.

Se la schedatura delle buone prassi alimentari torinesi è il focus di questa pubblicazione, due sono le chiavi di lettura plurali che sono offerte al lettore.

Una prima chiave di lettura è offerta da due eminenti esperti di Food Law & Right (Livia Pomodoro) e Local Food Policy (Wayne Roberts), i quali, con uno sguardo esterno, hanno offerto la loro riflessione sull'esperienza torinese e la loro interpretazione sul processo che si sta svolgendo a Torino.

La seconda chiave di lettura è quella, altrettanto plurale, raccolta nelle "Prospettive" (Parte prima) proposte dai principali attori torinesi impegnati nella costruzione di una *Urban Food Policy*: ognuno ha lavorato su aspetti differenti della futura Turin Food Policy ma ciascuno di essi, pur conservando un punto di vista particolare, tenta di restituire uno sguardo di insieme che si solleva dai singoli ambiti d'azione.

Un punto comune di questi percorsi è la loro natura condivisa e partecipata. Obiettivo che è stato raggiunto grazie a tre atteggiamenti: conoscenza, senso delle istituzioni e cura delle persone.

Per *conoscenza* si intende sia la ricerca scientifica e l'alta cultura (così come sviluppate presso gli atenei) che la cultura materiale e il saper fare espressi dal territorio.

Con *senso delle istituzioni* ci si vuole riferire sia alla disponibilità della società civile a lavorare insieme alle autorità locali al fine di far dialogare le loro iniziative, idee e strategie con la politica alimentare locale, sia alla capacità degli Enti Locali di intercettare le esigenze alimentari del cittadino e delle sue associazioni, attribuire loro una valenza istituzionale e di dare infine risposte adeguate attraverso politiche locali *ad hoc*.

Cura delle persone è quella che le diverse realtà della società civile rivolgono alle persone più bisognose ma è anche quella promossa da enti locali come il Comune che favorisce l'attuazione del diritto al cibo di cittadini e residenti attraverso i servizi pubblici locali di natura alimentare.

Parte prima
PROSPETTIVE

PIANIFICAZIONE URBANA ALIMENTARE E SISTEMI TERRITORIALI DEL CIBO

Egidio Dansero e Cristiana Peano

La firma del Milan Urban Food Policy Pact (MUFFP) alla fine di Expo si sta delineando come potenzialmente una delle più importanti eredità immateriali del grande evento globale. Il MUFFP si configura come uno strumento che è allo stesso tempo politico, teorico, metodologico e normativo (in senso ampio). Se preso sul serio, offre la possibilità di connettere in rete un insieme crescente di città, nella pluralità di esperienze e condizioni contestuali. Il confronto, lo scambio di buone pratiche, il fare massa critica sono strumenti formidabili, e a basso costo, per poter innovare la governance del sistema del cibo, anche a livello globale, partendo da una scala inedita, quale quella locale.

Anzi, più che “partire”, si tratta di “ripartire” dalla scala locale, visto che per millenni, pur in presenza di scambi commerciali di prodotti agroalimentari anche a grandissima distanza che prosperavano sin dall’antichità, molta parte del sistema del cibo che alimentava le concentrazioni urbane è stata fortemente localizzata in un raggio relativamente ristretto attorno agli stessi centri urbani.

Non si tratta di un guardare indietro in modo nostalgico al passato, ma di un “ritorno al futuro”, partendo dal cibo, nella sua minimale essenzialità biofisica, nella sua straordinaria ricchezza culturale e nella sua complessità di intrecci tra ecosistemi e sistemi sociotecnici.

Rispetto al passato, sono profondamente cambiati i sistemi territoriali locali che rifornivano le grandi concentrazioni urbane e si è configurata nel tempo una governance globale del cibo. Essa può essere interpretata come il tentativo di regolare – da parte di organismi e istituzionali internazionali (agenzie ONU, WTO, accordi internazionale), Unione Europea, confederazioni statuali e singoli stati – l’azione di un mercato alimentare del cibo fortemente condizionato da un numero relativamente ristretto di attori e da regole, mediazioni tra logiche geopolitiche e geoeconomiche, che via via si impongono sui territori, sulle società e i singoli attori, produttori agroalimentari e consumatori.

La strada indicata dal MUFFP è nuova per molte città, almeno nel senso di stimolare la connessione tra progetti e azioni, istituzionali e non, dall’alto e dal basso. Così sta accadendo per la stessa Torino (nelle sue multiple accezioni, di Comune, Città Metropolitana e di società territoriale), contesto ricco di esperienze innovative nella ristorazione scolastica, nella lotta agli sprechi alimentari, nella politica formale e informale degli orti urbani, nel contenimento al consumo di suolo e alla rivalorizzazione produttiva e paesaggistica delle aree agricole periurbane, nelle esperienze di reti agroalimentari alternative, nella presenza di organizzazioni e movimenti del cibo, nell’ospitalità e co-organizzazione di grandi e piccoli eventi legati al cibo (Salone del Gusto, Terra Madre).

In termini generali il MUFFP pone il cibo come questione di politica urbana, e questa è una prospettiva, e forse anche una conquista, piuttosto recente. Il suo debutto nelle agende politiche delle città anglosassoni (prime fra tutte quelle nordamericane, seguite da quelle inglesi, con le pionieristiche esperienze di Toronto, Vancouver, Bristol, New York) risale infatti ai primi anni del nuovo millennio. La grande attenzione alle food policies da parte delle città nordamericane deriva in buona parte dalla difficoltà di avere accesso a cibo di qualità e fresco in molti quartieri periferici (in senso fisico-spaziale e metaforico) urbani per i quali è stato introdotto il termine di “food desert” e, dall'altra, dal crescente problema della malnutrizione sotto forma di obesità e altri disturbi alimentari.

Come hanno rilevato alcuni studiosi che hanno aperto il dibattito riflettendo sul senso, possibilità e limiti di concetti come “urban food planning”, “urban food policies” e “urban food strategies”, si tratta di una paradossale assenza dall'interesse e dalle priorità dei policy maker (ma anche degli studiosi). Essa è soprattutto riconducibile a un'errata interpretazione del cibo, pensato nella modernità in termini esclusivamente rurali e produttivi (Pothukuchi e Kaufman, 1999) e demandato – da un punto di vista politico – a partnership più o meno formali di governi nazionali ed enti internazionali e a una stretta e fortemente autoreferenziale parte del libero mercato.

L'enfasi sul tema della produzione, il tradizionale dualismo urbano-rurale e un sistema agroindustriale sempre più globale e deterritorializzato hanno fatto sì che il cibo – dopo aver modellato e plasmato per secoli la forma e la sostanza delle città (Steel, 2006) – sia progressivamente scomparso dalle riflessioni sullo sviluppo urbano. Nelle città si ha (poca) consapevolezza solo dell'atto del consumare, mentre tutte le altre fasi della filiera tendono a dissolversi. La gran parte dei cittadini ignora la provenienza degli alimenti, le modalità di produzione e soprattutto il destino degli scarti e dei rifiuti.

Il sistema del cibo appare infatti come quello meno visibile fra tutti i sistemi urbani (Pothukuchi e Kaufman, 1999) pur essendo di fondamentale importanza per le città e i loro abitanti e, viceversa, pur rappresentando le città un elemento chiave del sistema alimentare globale: il pianeta è sempre più popoloso e la popolazione sempre più urbana; le città sono via via più dipendenti da un sistema agroindustriale di crescente e tendenziale globalizzazione, ma proprio dalle città si è avviata un'inversione di tendenza (dal basso e dall'alto) (Born e Purcell, 2006).

Secondo i pionieri della riflessione sull'urban food planning (Pothukuchi e Kaufman, 1999; Morgan, 2013), un sistema alimentare è costituito dalla filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo del cibo, nonché le istituzioni e le attività di regolamentazione connesse.

Questa definizione può essere ulteriormente dettagliata, facendo emergere il ruolo:

- ⦿ degli attori, sia quelli direttamente coinvolti nella filiera, sia quelli che formano il contesto più ampio e favorevole a una riflessione critica e a un orientamento verso un sistema alimentare urbano migliore di quello attuale.
- ⦿ degli input e degli output che ogni fase genera; per esempio, per un approccio ancora più integrato occorrerebbe considerare anche le attività che precedono la fase di produzione, come l'estrazione di risorse per realizzare i fertilizzanti inorganici, quindi tutta la trasformazione chimica a monte, così come la fase post consumo e la gestione degli sprechi alimentari;
- ⦿ delle relazioni che sussistono fra gli attori, ma anche fra questi e le risorse, il territorio, le diverse scale geografiche e i diversi ambiti di policy.

Una buona parte del problema deriva probabilmente, come rileva Carolyn Steel

(2006), dalla constatazione che il sistema del cibo è “too big to see”. La sua pervasi-
 vità lo rende talmente scontato da farlo quasi scomparire, ma allo stesso tempo lo fa
 emergere come qualcosa dotato di una fenomenale potenza in grado di trasformare
 non solo i paesaggi, ma anche le strutture politiche, gli spazi pubblici, le relazioni
 sociali, le città stesse.

Come rilevano sempre Pothukuchi e Kaufman, se in città si è pianificato di tutto, da-
 gli usi dei suoli, ai trasporti, ai rifiuti, ai servizi sociosanitari fino ai tempi della città,
 paradossalmente il cibo rimane uno sconosciuto per la pianificazione (Pothukuchi e
 Kaufman, 2000), rivelando un deficit sia nelle agende politiche, ritenendo soprattut-
 to che la regolazione del sistema del cibo potesse essere di fatto gestita dal funziona-
 mento del mercato, sia nelle prospettive del mondo della ricerca, in un difficile
 dialogo tra urban, rural and food scholars.

Senza potere in questa sede approfondire la distinzione tra urban food policies, stra-
 tegies and planning, questo spazio di azione politica (a tutto campo) pone innanzitut-
 to dei problemi di rappresentazione, in termini di:

- ■ ■ rappresentare analiticamente il sistema del cibo che approvvigiona le città (il si-
 stema locale del cibo) e quella parte che più fa leva sulla prossimità spaziale e co-
 gnitiva (il sistema del cibo locale);
- ■ ■ rappresentare politicamente il sistema del cibo, inserendolo progressivamente
 nelle agende politiche urbane e metropolitane e dei diversi attori tra mercato e
 società civile, evidenziando senso, possibilità e limiti della scala locale;
- ■ ■ connettere rappresentazioni analitiche e politiche attraverso sistemi di indicatori
 che sappiano a loro volta cogliere e rappresentare le diverse componenti del
 complesso sistema del cibo, traducendo intenzionalità politiche (espressi dalla go-
 vernance di un vasto e variegato sistema di attori) in obiettivi localmente deside-
 rabili, perseguibili e misurabili.

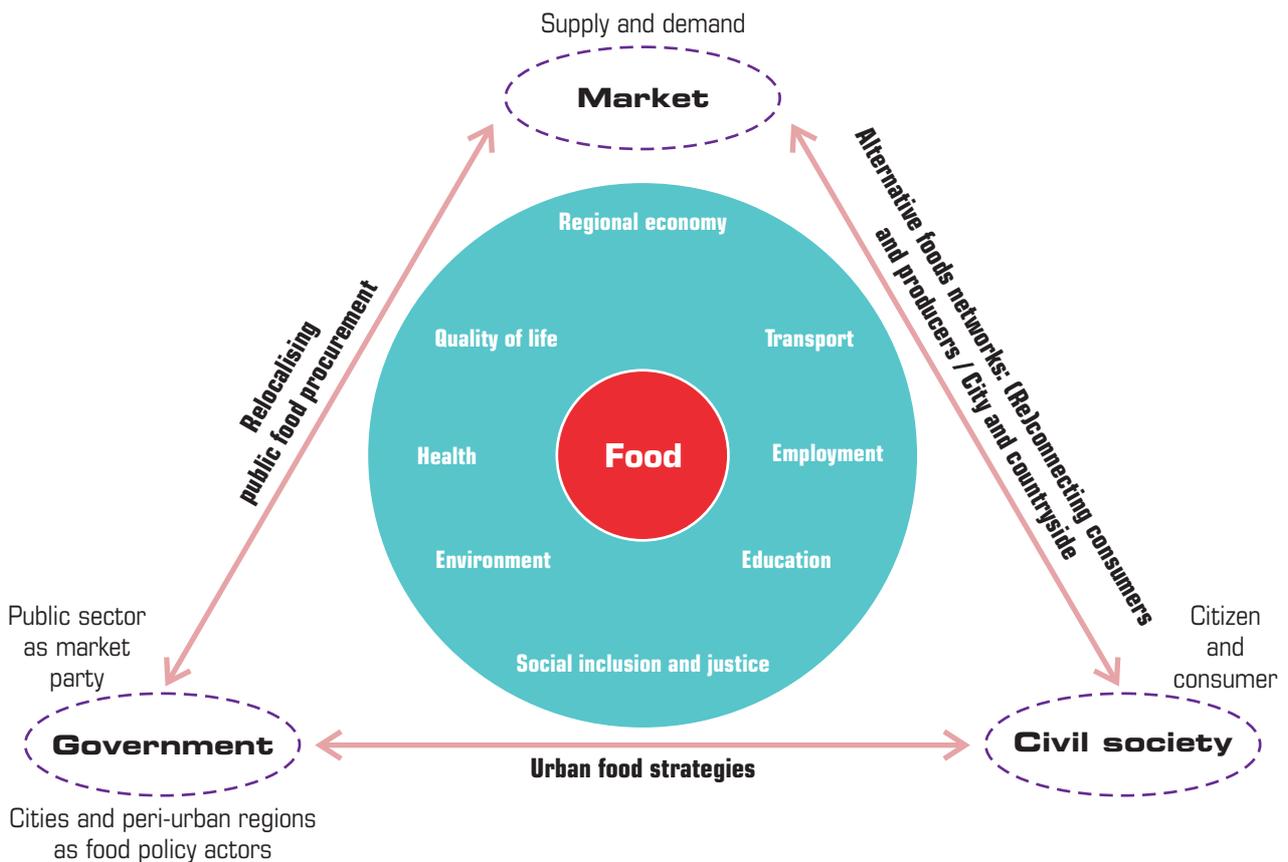
A questo proposito un'efficace rappresentazione concettuale (figura 1) è quella pro-
 posta da Wiskerke (2009) che sottolinea la tensione tra processi di deterritorializza-
 zione e riterritorializzazione del sistema del cibo ed evidenzia l'emersione di una alter-
 native food geography, definita dalla dialettica triangolare tra tre poli di regolazione
 della food governance.

Pubblica amministrazione, mercato e crescente protagonismo della società civile
 (sempre più organizzata in associazioni di produttori, di consumatori, di patti tra gli
 stessi, in movimenti locali e transnazionali del cibo) possono prendere ulteriore co-
 scienza di sé, delle potenzialità e vantaggi del confronto e cooperazione alla scala lo-
 cale e riposizionarsi ridefinendo il sistema urbano del cibo in una governance integra-
 ta e territoriale. Si tratta di una governance *integrata* in quanto connette le diverse
 componenti per fasi e per temi del sistema del cibo, dall'ideazione al post consumo,
 e *territoriale* in quanto orientata a connettere le specificità di ciascun specifico e
 concreto territoriale locale, ridefinendo le sue relazioni e rappresentazioni.

Per meglio comprendere i diversi livelli di complessità di una prospettiva territoriale
 della food governance locale, può essere opportuno partire, seguendo Dematteis
 (2007), da un'efficace sistematizzazione di diversi modi di come può essere pensato
 il territorio, collocati in sequenza di crescente complessità concettuale e politica,
 collegando tali rappresentazioni al sistema del cibo:

- ■ ■ ambito spaziale e semplice supporto delle interazioni tra i soggetti attori delle pre-
 viste azioni di sviluppo. Il territorio, nelle politiche locali del cibo, è in questo senso
 il contesto spaziale delle relazioni tra gli attori (tra stato, mercato e società civile)

Figura 1 *La modalità integrata e territoriale della Food Governance (Wiskerke, 2009)*



che vengono e si sentono coinvolti nella ridefinizione e progettazione del sistema del cibo;

- contenitore di risorse potenziali “immobili” (materiali e immateriali), individuabili oggettivamente da esperti e sguardi esterni in termini di “vocazioni”. Il pensare che tutti i territori debbano confrontarsi con la prospettiva di urban food strategies non significa infatti che tutti siano uguali, dalle tipologie agronomiche dei suoli, ai processi di urbanizzazione e alla stessa organizzazione spaziale delle relazioni tra tessuto urbano, aree periurbane e aree rurali, alla presenza più o meno diffusa e radicata di attori economici, di specializzazioni produttive e del mercato del lavoro, di sensibilità, capacità imprenditoriale, di governance, di capitale umano. Tutti questi elementi sono solo dei potenziali che diventano risorse nella misura in cui vengono percepiti e attivati come tali, e la spinta del movimento del MUFPP può aiutare molto i singoli territori a (ri)conoscere le proprie potenzialità e specificità presenti nel locale e non facilmente spostabili e riproducibili altrove;
- luogo di possibile esercizio e governance della territorialità attiva, che risulta dalla combinazione dei significati 1 e 2 suddetti, in cui l’interazione degli attori (locali e non) si lega alle valorizzazioni delle risorse locali, che vengono così trasformate da potenziali in fruibili ed eventualmente esportabili. Il riconoscimento reciproco degli attori, delle risorse, e delle relazioni competitive e cooperative che li legano è allo stesso tempo una rappresentazione del territorio e l’esito di processi di produzione dello stesso a partire dall’analisi, valutazione e riorientamento del sistema del cibo;
- attore collettivo locale (sistema locale territoriale del cibo), quale rete di sog-

getti pubblici e privati, capace di autorganizzarsi al fine di autoprogettare e autogestire il proprio sviluppo, e dunque anche quella parte “attiva” del capitale territoriale che sfugge all’ottica esogena del punto 2 e che è in grado di produrre risorse aggiuntive attivando giochi a somma positiva e non per esempio semplici delocalizzazioni e rilocalizzazioni di produzioni. Pur all’interno di un generale orientamento e delle indicazioni politiche e operative che discendono dal MUFFP, l’elemento più interessante appare dunque proprio la possibilità di “produrre”, tra rappresentazione analitica e contestuale, dall’interno, e rappresentazione politica, il sistema locale territoriale del cibo, come rete di attori che sappiano mettere in moto processi localmente specifici di mobilitazione non solo delle risorse in qualche modo date, almeno nel breve-medio periodo (la fertilità dei suoli, le specializzazioni produttive, l’immagine e la fama di una località legata all’enogastronomia di qualità) e come tali rinvenibili oggettivamente da uno sguardo esterno, ma anche delle energie e progettualità presenti nei diversi contesti territoriali che vengono attivate proprio dall’orientamento progettuale verso la food policy territorializzata.

In un processo, aperto e inclusivo, di costruzione del territorio come sistema locale territoriale del cibo, in quanto attore collettivo in grado di riflettere criticamente e mettere in moto processi autorganizzativi e creativi di riorientamento del rapporto cibo-città, il mondo della ricerca, in particolare quella universitaria pubblica, può giocare un ruolo importante, integrando altresì formazione e “terza missione”. Come anche in altre esperienze internazionali e per esempio nel pionieristico caso di Pisa (Di Iacovo, Brunori, Innocenti, 2013), anche nel caso torinese gli atenei (Università, Politecnico, anche in collaborazione con Scienze Gastronomiche di Pollenzo) hanno partecipato sin dall’inizio, co-promuovendoli e supportandoli variamente, in una prospettiva di ricerca-azione, a tavoli di confronto, immaginazione e progettazione verso strategie integrate e complessive. La figura 2 ricostruisce un insieme di processi che progressivamente, con crescente integrazione, di fatto hanno costruito e ricordato una “food assembly” informale ma sostanziale, delineando delle ipotesi di food governance e questo stesso libro ne è esito e testimonianza.

Dapprima si è cercato di rendere visibile, all’interno del progetto Torino Smile¹, la relazione cibo-città e ponendola come sfida verso un sistema territoriale del cibo nel progetto di una Smart city, tecnologica e inclusiva. Si è passati poi a una collaborazione attiva nella creazione e animazione del tavolo “Torino Capitale del Cibo” organizzato da Torino Strategica², all’interno del terzo Piano Strategico “Torino Metropoli 2025,” che definisce visioni e strumenti per lo sviluppo dell’area metropolitana di Torino.

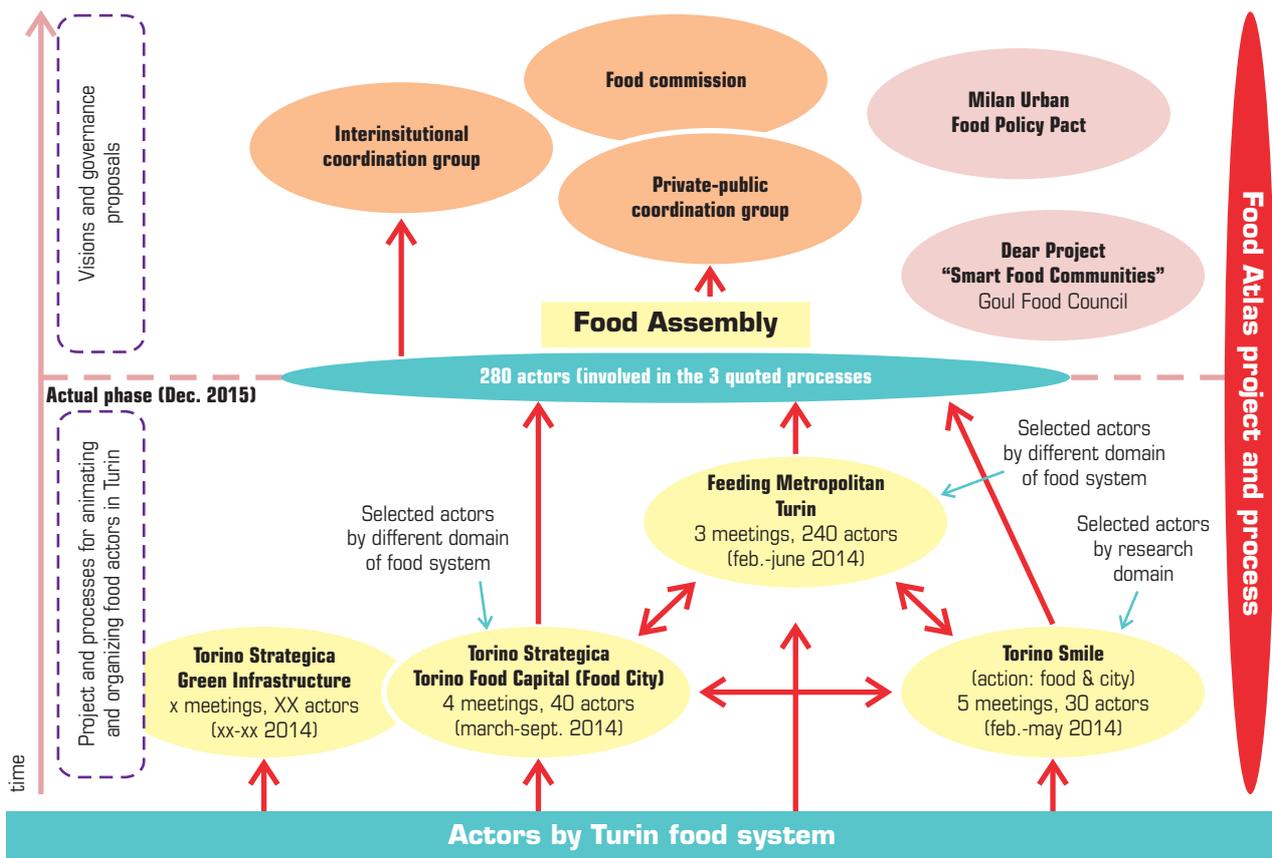
L’Università di Torino ha poi co-promosso e guidato, con la Città Metropolitana, “Nutrire Torino Metropolitana” processo partecipato con l’obiettivo di mobilitare gli attori del Sistema alimentare e di coinvolgerli nella costruzione di un’agenda locale del cibo (come primo passo verso la costruzione di una food policy). Infine collaborando attivamente con lo stesso progetto che ha promosso questo volume.

Queste esperienze si sono condensate nel progetto, trasversale rispetto a questi processi, di Atlante del cibo (si veda la scheda) promosso da diversi dipartimenti di tre atenei (Università e Politecnico di Torino e Università di Scienze Gastronomiche).

¹ Per maggiori informazioni <http://www.torinosmartcity.it/idee/idea-27>.

² www.torinostrategica.it

Figura 2 Gli attori coinvolti nella governance alimentare di Torino (Toldo, Pettenati, Dansero, 2015)



che), in uno sforzo di integrazione di sguardi e competenze disciplinari. Supportare analiticamente la conoscenza del sistema del cibo, esplicitando e valorizzando le conoscenze dei diversi attori che lo compongono in una mappa delle mappe; contribuire a connettere esperienze, progetti e processi, e raccordarli in rappresentazioni che diano il senso di un processo (si veda la figura 2); stimolare gli stessi Atenei a essere attori consapevoli nel sistema del cibo orientando una comunità universitaria di oltre 100.000 persone (tra studenti, docenti e personale tecnico-amministrativo). Sono questi i compiti che si prefigge l'Atlante del cibo, luogo aperto di riflessione critica, confronto di esperienze e saperi anche contraddittori e ridondanti nella valorizzazione della diversità culturale del cibo e delle esperienze a esso legate (Dansero, Pettenati, Toldo, 2015).

Bibliografia

- Born B., Purcell M. (2006), "Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research," *Journal of Planning Education and Research*, 26, 195-207.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2015), "The Atlas of Food. A space of representation, a place for policies, a methodology of territorial analysis," *Meeting Urban Food Needs (MUFN) project*, FAO. www.fao.org/fileadmin/templates/ags/docs/MUFN/CALLS_FILES_EXPERT_2015_b.pdf.
- Dematteis G. (2007), "Per una geografia dell'agire collettivo. Introduzione," in Borgarello G., Dansero E., Dematteis G., Governa F., Zobel B. (a cura di), *Linee guida per lavorare insieme nei sistemi territoriali locali*, Progetto "Promozione della sostenibilità nel Pinerolese." Un percorso di ricerca/azione territoriale, Provincia di Torino, Regione Piemonte, 2007.

- Di Iacovo F., Brunori G., Innocenti S. (2013), "Le strategie urbane: il Piano del Cibo," *Agriregioni*, 9(32), 9. www.agrireregionieuropa.univpm.it/content/article/31/32/le-strategie-urbane-il-piano-del-cibo.
- Morgan K. (2013), "The rise of urban food planning," *International Planning Studies*, 18(1), 1-4.
- Pothukuchi K., Kaufman J. (1999), "Placing the Food System on the Urban Agenda: The Role of Municipal Institutions in Food Systems Planning," *Agriculture and Human Values*, 16, 213-224.
- Pothukuchi K., Kaufman J. (2000), "The Food System: A Stranger to the Planning Field," *Journal of the American Planning Association*, 66, n. 2, 113-124.
- Steel C. (2006), *Hungry City. How food shapes our lives*, Vintage, London.
- Toldo A., Pettenati G., Dansero E. (2015) "Exploring urban food strategies: four analytical perspectives and a case study (Turin)," in Cinà G., Dansero E. (eds.), *Localizing urban food strategies. Farming cities and performing rurality*, 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference Proceedings, Torino, 7-9 October 2015, Torino, Politecnico di Torino, 270-282.
- Wiskerke J. S. C. (2009), "On Place Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development," *International Planning Studies*, (14)4, 369-387.

L'AUTONOMIA ALIMENTARE LOCALE DI TORINO PER UNA URBAN FOOD POLICY “RIGHT TO FOOD ORIENTED”

Maria Bottiglieri

La Città di Torino, insieme agli altri enti territoriali come la Città metropolitana e i comuni dell'area metropolitana, sta promuovendo un percorso di costruzione della sua *Urban food policy*.

Tale processo è stato sollecitato sia dalle realtà del territorio (istituzioni e società civili) che da tempo sono impegnate per una produzione, distribuzione e consumi alimentari più sostenibili; sia dal confronto con le altre città del mondo partner del progetto europeo *Food smart cities for development* e con quelle aderenti al Milan Urban Food Policy Pact.

Torino, come tutte le città italiane, promuove numerose e rilevanti politiche alimentari (da quelle educative a quelle relative alla pianificazione del territorio, da quelle socioassistenziali a quelle attinenti il commercio locale) ma non è dotata di un'unica strategia. La Turin Food Policy deve essere ancora esplicitata e formalizzata, ma, pur potendosi pensare a essa come a una politica locale “nuova”, perché nuova ne sarebbe la sua autonoma formulazione, non costituisce una “nuova” politica locale, atteso che tra le pieghe delle politiche locali tradizionali sono già ravvisabili le sue fondamenta, i suoi pilastri e i suoi mattoni.

I pilastri della Turin Food Policy sono costituiti dai processi partecipativi sperimentati a Torino negli ultimi anni e descritti nella prima parte di questo libro, le *buone prassi* analizzate nella seconda parte sono i mattoni. E l'autonomia alimentare locale, che a Torino risulta radicata nel riconoscimento del diritto al cibo adeguato, ne costituisce le fondamenta.

Ma cosa si intende per “autonomia alimentare” della Città di Torino?

Per rispondere a questa domanda, occorre partire dal concetto di *sovranità alimentare*, ossia “il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, e anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo” (*Dichiarazione di Nyéléni, 2007*).

Nell'ordinamento giuridico italiano, la sovranità alimentare va interpretata alla luce dell'articolo 1 della Costituzione, dal quale si possono desumere due caratteristiche.

- ⦿ La titolarità. La *sovranità alimentare* spetta al popolo inteso sia come singole persone che “formazioni sociali” (associazioni, scuole, famiglie, partiti, sindacati). Il diritto alla sovranità alimentare, si può qualificare come “un nuovo diritto di natura collettiva. Esso fa capo a cerchie di uomini e di donne definite dal loro rapporto con la terra di cui sono ospiti” (Zagrebel'sky, 2014).
- ⦿ L'esercizio. Il popolo può *esercitare* tale sovranità *alimentare* esclusivamente nelle forme e con i limiti previsti dalla Costituzione. In tal senso la scelta da parte del corpo elettorale di rappresentanti parlamentari (di Roma come di Strasburgo) che legiferano in materia alimentare costituisce il primo strumento de-

mocratico per esercitare tale diritto collettivo. Una seconda forma di esercizio della sovranità alimentare è il referendum abrogativo, già utilizzato in Italia per decidere importanti questioni come il diritto all'acqua e alla gestione pubblica dei servizi idrici.

Il diritto-dovere di voto *ex art. 48* della Costituzione è il denominatore comune di entrambe queste due modalità di esercizio della sovranità alimentare: esso infatti costituisce il presupposto sia per eleggere i rappresentanti parlamentari che per promuovere un referendum e parteciparvi. Non costituisce il presupposto della partecipazione ai procedimenti e alle politiche locali o ai processi di amministrazione condivisa, la quale è riconosciuta anche ai semplici residenti.

La sovranità alimentare può essere esercitata su più livelli di governo: centrale, regionale, locale. A livello territoriale questa è declinabile come "autonomia alimentare locale".

Quello di *autonomia alimentare locale* è un concetto giuridico, non socioeconomico. Con questo termine cioè non si fa riferimento al tema dell'autosufficienza alimentare locale, che ha come ambizione la possibilità, per una città, di produrre tutto il cibo necessario a sfamare la propria popolazione. L'autonomia alimentare locale costituisce invece un elemento centrale per comprendere quali sono gli strumenti giuridici di cui dispongono le autonomie locali per intercettare le domande di policy che provengono dalla società civile (come quelle dei Distretti di economia solidale, DES) o quelle di quanti promuovono una particolare vision e cultura del cibo (come per esempio Slow Food); il grado di autonomia alimentare di una città, cioè, dice quali sono gli spazi di azione per valorizzare i *sistemi alimentari locali*. Se si considerano i vincoli normativi della legislazione alimentare e di quella agraria, ampiamente dettagliati già a livello europeo, tali spazi potrebbero sembrare ristretti o insussistenti: come potrebbe un ente locale attuare politiche alimentari non coerenti con le norme europee in materia di concorrenza, ambiente o politica agricola comune? E come potrebbe un ente locale promuovere politiche sociali alimentari che non attuino gli indirizzi politici e di alta amministrazione di livello nazionale e regionale? Tuttavia, pur nella ristrettezza di un campo d'azione che appare persino iperregolato da normativa spesso eccessivamente dettagliate, gli spazi di autonomia ci sono.

Sulla base di queste considerazioni, l'autonomia alimentare locale fondata sugli articoli 5 e 114 della Costituzione è definibile come "la potestà dell'ente locale di darsi un ordinamento autonomo in materia alimentare: la potestà, cioè, di autodeterminare e autoregolare, con fonti diverse (statuto, regolamenti, piani, linee guida, capitolati, atti amministrativi), le attività e i servizi che consentono di tutelare sul territorio comunale le diverse dimensioni del diritto di accesso al cibo dei cittadini e residenti" (Bottiglieri, 2015a).

In tal senso il concetto di *autonomia locale alimentare* costituisce il punto di intersezione tra quello di *sovranità alimentare* e quello di *autonomia locale*. Nonostante l'autonomia locale sia fondata su disposizioni normative comuni a tutti gli enti territoriali, è impossibile trovare due città che abbiano due sistemi giuridici perfettamente uguali: le città, infatti, si somigliano giuridicamente, ma non sono mai totalmente identiche tra loro. Ogni città è un *unicum* giuridico perché il potere, anche minimo, di produzione di fonti giuridiche proprie contribuisce a distinguerle e renderle quindi "singolari" (Auby, 2013). Tale singolarità giuridica si riflette anche nella normativa alimentare di cui ogni municipalità è dotata. Da qui ne discende che ogni ente locale ha una sua *autonomia alimentare* che si differenzia da quella

degli altri. Tale autonomia si manifesta nelle sue componenti di autonomia *politica, normativa, funzionale, organizzativa e finanziaria*.

L'autonomia *politica* si manifesta principalmente nella libertà della collettività locale di scegliere i propri rappresentanti e di autodeterminare i suoi fini istituzionali (espressi innanzitutto dallo Statuto) oltre che di individuare i propri organismi di partecipazione e spazi di amministrazione condivisa (si pensi alle commissioni o consulte istituite sulle materie più diverse); l'autonomia *normativa* consiste nella possibilità dell'ente di emanare norme giuridicamente vincolanti (come per esempio i regolamenti); quella *funzionale* permette agli enti locali di poter scegliere le soluzioni tecnicamente più valide per perseguire quei fini; l'autonomia *organizzativa* consiste nella facoltà dell'ente locale di darsi una propria struttura organizzativa per attuare le sue politiche, mentre quella *finanziaria e contabile* implica la possibilità di individuare autonome fonti di entrata e di gestirne le correlate spese.

Il Comune di Torino, nell'ambito della sua autonomia organizzativa, amministrativa e finanziaria ha ampiamente esercitato la facoltà di determinare da sé i propri scopi alimentari e, in particolare, di decidere quali funzioni del cibo attivare, siano esse rivolte a realizzare fini sociali (si pensi alle mense benefiche) che a promuovere lo sviluppo economico e civile della comunità torinese (si pensi ai *farmer markets*).

Le caratteristiche dell'autonomia alimentare della Città di Torino sono desumibili dalle caratteristiche delle attività amministrative di natura alimentare attivate dalla municipalità ed elencate tra le buone pratiche descritte nella seconda parte di questa pubblicazione.

Attività che presentano alcuni elementi comuni che qui si intendono evidenziare (Bottiglieri, 2016a; Bottiglieri, 2016b).

- *Ordinarietà e continuità.* Molte delle buone prassi alimentari della Città di Torino raccolte in questo e-book, non sono progetti speciali o eventi sporadici, ma costituiscono per lo più attività di ordinaria amministrazione e servizi pubblici locali permanenti. Tale elemento le rende idonee a divenire le basi di una strategia politica locale sul cibo saldamente radicata nelle ordinarie attività amministrative torinesi e sulla loro continuità, pertanto sostenibili da un punto di vista istituzionale, funzionale e finanziario;
- *Trasversalità.* Altro aspetto rilevante è che le attività amministrative che rendono accessibile il cibo alle diverse tipologie di abitanti torinesi (bambini e anziani, consumatori e produttori) non sono espressione di una specifica e unica "funzione amministrativa" o "politica del cibo" ma costituiscono una specifica dimensione di altre funzioni amministrative tipiche e di politiche locali consolidate. Il servizio di concessione degli orti urbani, per esempio, può essere considerato come espressione delle politiche ambientali o di governo del territorio; il servizio delle mense benefiche è espressione delle politiche socioassistenziali; il diritto di accedere a un cibo accettabile da un punto di vista del proprio credo religioso nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica è espressione delle politiche educative; il servizio di messa a disposizione ai contadini di spazi nei mercati cittadini è espressione delle politiche di commercio locale. Se, pertanto, oggi non si può dire che esista già una politica locale alimentare univoca, di certo si può affermare che il cibo costituisce una dimensione plurale e trasversale a quasi tutte le politiche locali della Città;
- *Partnership pubblico-privata.* Il terzo elemento di interesse è che molto spesso ciascuno di questi servizi costituisce l'esito di un processo di partecipazione o dell'accoglimento istituzionale di un'autonoma iniziativa della società civile tori-

nese. Tale partnership si avvale di specifiche forme di gestione, come le convenzioni stipulate tra il Comune e gli enti profit o non profit (si pensi al caso delle mense benefiche) e luoghi di partecipazione *ad hoc* (si pensi ai comitati di gestione delle aree mercatali e al comitato di gestione degli assegnatari degli orti). Questo elemento rende particolarmente sostenibili tali attività sia da un punto di vista sociale che istituzionale e ne rivela la dimensione ora sussidiata ora partecipata del servizio (Arena, 2003). Si intendono “sussidiati” i servizi pubblici locali nati a seguito dell’autonoma iniziativa della società civile organizzata, poi rivestiti di dignità istituzionale e integrati nelle politiche locali (è il caso delle mense benefiche), mentre si definiscono “partecipate” le attività promosse direttamente dalla municipalità, ma aperte alla partecipazione da parte dei beneficiari del servizi (si pensi al servizio di ristorazione scolastica nel cui ambito le diverse commissioni mensa garantiscono il monitoraggio permanente del servizio da parte di genitori e docenti);

☀ *Politiche locali a misura di cittadino.* La società civile non costituisce solo il punto di partenza da cui nascono molti di questi servizi pubblici locali, ma anche il punto di arrivo. Il target di tanti servizi pubblici locali alimentari non è il cittadino *tout court* ma il cittadino in situazione: il consumatore e il coltivatore diretto nel caso dei mercati contadini, il bambino nel caso delle mense scolastiche, i cittadini a basso reddito nel caso degli orti sociali, i senza fissa dimora nel caso delle mense benefiche. La Città di Torino, cioè, non ha attivato un unico e generico servizio di assistenza alimentare, ma ha attivato servizi differenti a seconda dei differenti beneficiari e dei loro differenti bisogni. Su questi differenti bisogni, il servizio è stato ritagliato su misura. Ogni singola condizione e bisogno alimentare del cittadino ha comportato l’individuazione di una specifica risposta pubblica e l’istituzione di un corrispondente servizio pubblico locale. La persona “diversamente affamata” costituisce, in altre parole, il centro attorno al quale sono progettati, costruiti e individuati questi servizi. Ma vi è di più: il beneficiario, in molti casi, non è solo destinatario o utente finale, ma anche soggetto attivo nella definizione delle attività: si pensi al progetto “Il menu l’ho fatto io”, a “Fa bene”, agli orti sociali o ai *farmers’ market* (cfr. *infra* le corrispondenti schede);

☀ *Politiche locali right to food oriented.* Questi servizi pubblici locali alimentari si presentano come particolarmente idonei a rendere effettivi i diritti fondamentali dei beneficiari, in particolare il diritto al cibo degli abitanti torinesi. A tal proposito, la recente Delibera di Consiglio n. 2015 04117/072 approvata dalla Giunta Comunale il 29 settembre 2015 e approvata dal Consiglio comunale il 7 marzo 2016, avente a oggetto *Modificazioni articolo 2 Statuto della Città. Introduzione del riconoscimento del diritto al cibo adeguato*, costituisce un fondamento statutario a tutte le attività locali di natura alimentare, offrendone altresì una chiave di lettura. I servizi pubblici locali e le attività amministrative di natura alimentare costituiscono, infatti, la principale misura attraverso cui la Città di Torino adempie il proprio dovere di rispettare e rendere pienamente effettivo il diritto al cibo adeguato dei suoi abitanti.

Dalle caratteristiche di queste politiche alimentari locali, e dei corrispondenti servizi pubblici, si possono pertanto delineare i tratti principali dell’autonomia alimentare della Città di Torino (Bottiglieri 2015a).

☀ *La dimensione politica dell’autonomia locale alimentare.* I primi luoghi in cui si esprime l’autonomia politica alimentare della Città di Torino sono gli organismi rappresentativi. Giunta e Consiglio comunale hanno già espresso più volte l’auto-

nomia alimentare di Torino (si pensi agli indirizzi politici relativi alla destinazione agricola di circa due milioni di metri quadri di suolo pubblico). Costituiscono espressione dell'autonomia politica della Città le modifiche dello Statuto finalizzate a riconoscere il diritto all'acqua (introdotto dopo il referendum promosso nel 2011) e il diritto al cibo adeguato (2016). Nel procedimento di modifica dello Statuto è prevista l'acquisizione dei pareri dei Consigli circoscrizionali. Tale iter deliberativo ha consentito di portare il dibattito sul diritto al cibo nei territori e nelle periferie e di coinvolgere così gli eletti e i cittadini delle ex 10 circoscrizioni torinesi. Un secondo luogo dove si esprime l'autonomia politica alimentare è sono i differenti organismi di democrazia partecipativa dei singoli servizi pubblici locali alimentari (dalle commissioni mensa delle mense scolastiche alle commissioni di mercato, dal tavolo di coordinamento sulle mense benefiche ai comitati di gestione degli orti urbani). Si ritiene che anche tali commissioni abbiano una valenza altamente politica, perché pur trattandosi di strumenti di partecipazione procedimentale, essendo finalizzati a monitorare o gestire i singoli servizi pubblici alimentari locali, la rilevanza degli interessi pubblici alimentari che sono in essi rappresentati e la specificità dei diversi stakeholder conferisce loro un rilevante ruolo politico-istituzionale e rende questi organismi importanti esperienze da valorizzare nella costruzione di un luogo di rappresentanza politico unitario degli interessi pubblici alimentari della collettività torinese: sia questo una *Food commission*, con un ruolo di advocacy, un *Food council*, con funzioni di rappresentanza, o un'*Assemblea del cibo* con finalità di partecipazione politica più ampie.

■ ■ ■ *La dimensione normativa dell'autonomia locale alimentare.* Come già accennato, l'autonomia alimentare locale torinese si fonda principalmente sul suo Statuto che afferma che la Città di Torino promuove: "l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna". Alla luce di tale disposizione statutaria vanno interpretate le altre fonti locali su cui tale autonomia si fonda: si tratta di regolamenti (si pensi a quelli sugli orti urbani e sui mercati), piani (si pensi al III Piano strategico che dedica un apposito capitolo a "Torino città del cibo") e fonti amministrative (si pensi al capitolato di gara che definisce le caratteristiche degli alimenti forniti nel servizio di ristorazione scolastica o a quello per la fornitura di pasti alle mense benefiche). Le fonti locali, dunque costituiscono lo strumento attraverso cui la civica amministrazione disegna la sua autonomia normativa in materia alimentare, autonomia che non appare affatto come mera esecuzione di leggi regionali o nazionali (talora assenti, talora eccessivamente dettagliate), ma che sono espressione della capacità di iniziativa della comunità (Pizzolato, 2015), così come evidenziato da molte delle buone prassi raccolte in questo volume.

■ ■ ■ *La dimensione funzionale dell'autonomia alimentare.* Molti dei servizi esaminati non sono regolati da fonti legislative (nel caso degli orti urbani, per esempio, la Regione Piemonte non è dotata di una legge regionale a differenza della Regione Campania o della Regione Lombardia); in altri casi le leggi si limitano a indicare obiettivi e a esprimere indirizzi (nel caso delle mense benefiche, sia la LR Piemonte 1/2004 che la Legge quadro 328/2000, limitandosi a indicare in modo generico l'obbligo di predisporre misure di contrasto alla povertà, non si pronunciano affatto sul tipo di misure che gli enti locali devono predisporre: è pertanto

un'attività discrezionale dell'ente territoriale decidere se attuare suddetto obiettivo attraverso mense benefiche, redditi di inclusione o altre misure). È dunque in questo spazio di assenza di regolazione di dettaglio che si dispiega l'autonomia funzionale della Città di Torino, grazie alla quale, sulla base degli indirizzi espressi nello Statuto e nei regolamenti, la municipalità ha potuto definire il contenuto e l'oggetto dell'attività o del servizio, non solo dei suoi "livelli essenziali". Si pensi alle mense benefiche: in questo caso la Città di Torino non solo ha organizzato il servizio ma ha addirittura individuato nelle mense l'attività amministrativa più opportuna per realizzare l'obiettivo di lotta alla povertà assegnatole dalla legge regionale. Altri comuni invece potrebbero non utilizzare tale misura (nella maggior parte delle città italiane, per esempio, tale attività è rimessa esclusivamente alle beneficenze private) o decidere di individuarne altre. La dimensione funzionale dell'autonomia alimentare municipale ha permesso alla comunità locale di non essere un mero oggetto, ma un soggetto capace di organizzazione e di corresponsabilità (Pizzolato, 2015): il caso degli orti urbani o delle mense benefiche dimostrano che molto spesso il servizio pubblico alimentare è attivato proprio in seguito e in risposta ai bisogni di policy già espressi dalla collettività locale.

- ■ ■ *La dimensione finanziaria dell'autonomia locale alimentare.* L'autonomia finanziaria in materia di servizi alimentari varia a seconda della funzione amministrativa a cui tale servizio afferisce: quando i servizi pubblici locali alimentari rientrano nelle *funzioni fondamentali* dell'ente si può applicare la relativa disciplina, la quale dovrebbe comportare il finanziamento integrale del servizio, in base al fabbisogno standard: le mense benefiche, per esempio, sono state qualificate come misura di contrasto alla povertà urbana, obiettivo che la legge inquadra tra le funzioni fondamentali delle municipalità. Nel caso opposto, come per esempio in quello delle attività di cooperazione internazionale decentrata, che costituiscono funzioni non fondamentali dei comuni, le correlate attività possono essere finanziate solo nei limiti previsti dalle leggi, ossia con mezzi propri (derivanti, per esempio, dal gettito di tributi propri, compartecipazione al gettito dei tributi erariali o regionali o con il fondo perequativo), con finanziamenti di altri enti, pubblici o privati, o con contributi speciali e finanziamenti dell'Unione Europea. Questo diverso regime di autonomia finanziaria si manifesta talora nell'ambito di una stessa politica: la ristorazione scolastica, per esempio, costituisce servizio pubblico eventuale a domanda individuale, pertanto non obbligatorio, mentre l'organizzazione dei servizi educativi costituisce funzione fondamentale dell'ente, il cui finanziamento segue pertanto regole diverse.

Uno dei nodi centrali delle politiche locali alimentari del cibo riguarda il limite della loro finanziabilità, dettato dai limiti delle risorse disponibili in bilancio e da quelli imposti dalle regole della contabilità pubblica locale. In realtà il problema della finanziabilità dovrebbe essere escluso quando i costi dei servizi pubblici di natura alimentare non sono sostenuti dalle pubbliche autorità ma sono scaricabili sul mercato (in particolare si pensi ai fornitori del servizio di ristorazione scolastica). In questi casi il bilancio pubblico non è toccato se il capitolato di gara a ciò finalizzato introduce clausole verdi (per fornire prodotti biologici o a filiera corta) o sociali (per differenziare le diete a seconda degli orientamenti religiosi degli utenti) (Bottiglieri, 2015b). Un'altra questione che interessa gli aspetti finanziari delle *urban food policies* riguarda il coordinamento tra diverse amministrazioni (come quella regionale e municipale) per l'esercizio delle diverse funzioni alimentari e la loro diversa coercibilità. In tal senso sussiste una sorta di contraddizione in termini: la civica am-

ministrazione può decidere discrezionalmente di istituire un servizio pubblico locale di assistenza alimentare (di competenza della Municipalità) ma ha il dovere di soccorrere le persone con deficienze alimentari gravi, attraverso il servizio sanitario (in carico alla Regione). Ed è qui che si segnala la contraddizione del sistema: se il "povero" è affamato non ha il diritto a mangiare ma un mero interesse; quando invece il povero è malato per mancanza cronica di cibo, ha diritto a cure adeguate. Conseguenza è che se una malnutrizione rimediabile con un semplice piatto di pasta non conferisce un diritto a una prestazione di assistenza alimentare, una malnutrizione patologica attribuisce invece il diritto alla prestazione di assistenza sanitaria. La contraddizione del sistema non risiede solo nell'illogicità del paradosso ma sta anche nel fatto che i costi delle prestazioni sanitarie tese a rimuovere le cause di malnutrizione sono certamente più alti di quelli della prestazione socio-alimentare tese a nutrire l'affamato in condizioni fisiologiche.

■ ■ ■ *La dimensione organizzativa dell'autonomia alimentare locale.* Il cibo costituisce anche un tema organizzativo. I servizi pubblici di natura alimentare sono organizzati in modalità estremamente varie. Si va dalla gestione diretta del servizio (si pensi all'attività di gestione amministrativa e tecnica dei mercati realizzata direttamente dai dipendenti municipali dei competenti settori), sia attraverso le ordinarie procedure di evidenza pubblica (si pensi al contratto di servizio sulla ristorazione scolastica che è stipulato in seguito al relativo bando), sia attraverso enti strumentali della Municipalità (non profit come ITER, l'Istituzione Torinese per una Educazione Responsabile della Città di Torino che gestisce Cascina Falchera e profit come la SMAT SpA per la gestione dei servizi idrici), sia da fondazioni a capitale pubblico-privato (come Terra Madre, la fondazione partecipata da Comune di Torino, Regione Piemonte e Slow Food per l'organizzazione dell'omonima manifestazione) sia da comitati (come il comitato Salone del gusto). In altri casi ancora, in coerenza con i principi di sussidiarietà orizzontale, gli uffici pubblici si limitano a mettere in rete e a supportare un sistema promosso prevalentemente da volontariato e privato sociale (il caso del Tavolo di coordinamento delle Mense benefiche). In altri casi, infine, l'Ente si limita a mettere a disposizione spazi pubblici a produttori agricoli o commercianti (come nel caso degli orti urbani o dei mercati) e a regolarne i pertinenti aspetti, attraverso regolamenti municipali *ad hoc* che disciplinano le relative concessioni o assegnazioni di suolo pubblico o tramite convenzioni *ad hoc* (Bottiglieri, 2012).

Il quadro appena descritto evidenzia il buon livello di autonomia locale alimentare raggiunto dalla Città di Torino. Tale risultato dimostra che per fare buone politiche alimentari, su scala locale come su scala nazionale, non sono sempre necessarie riforme legislative o addirittura costituzionali ma basta avvalersi delle fonti normative e amministrative già vigenti (Bottiglieri e Pizzolato, 2015).

Tuttavia, elemento di criticità e punto di forza di questo sistema coincidono: tutte le forme di attuazione dell'autonomia locale alimentare torinese sono espressione di discrezionalità amministrativa, sono cioè il frutto di scelte istituzionali della civica amministrazione effettuate attraverso la ponderazione di interessi pubblici primari e secondari, nel rispetto del principio di legalità e secondo criteri di efficienza ed efficacia del servizio.

Non esiste pertanto nessuna norma che impedirebbe alla Città di mutare i propri indirizzi politici e non attivare più quei servizi che consentono, oggi, di attuare le diverse dimensioni del diritto al cibo di cittadini e residenti. Non esistono, cioè, vincoli giuridici che impediscano di destinare il suolo agricolo a finalità diverse da quelle perse-

guita tramite l'assegnazione degli orti urbani, né esistono norme che impediscano di escludere dai capitolati preordinati al servizio di ristorazione scolastica la fornitura di cibo equo e solidale o a filiera corta o di diete culturalmente e religiosamente accettabili; come pure risulta inesistente un "presidio normativo" che impedisca di interpretare diversamente la normativa in materia di servizi sociali e sostituire al servizio delle mense benefiche altre forme di servizi che contribuiscano alla lotta contro la povertà alimentare.

Può la recente introduzione del diritto al cibo nello Statuto della Città di Torino costituire quel presidio normativo utile a garantire che la *civiltà alimentare*, attualmente conquistata a Torino e ivi sedimentatasi, possa costituire un punto di non ritorno?

Potrebbe. Sicuramente l'impegno della Città a promuovere l'attuazione del diritto al cibo in tutti i servizi, le attività e le politiche che da essa dipendono costituisce un punto di non ritorno per costruire una Turin Food Policy, Right to food oriented.

Bibliografia

- Arena G. (2003), "Il principio di sussidiarietà orizzontale nell'art. 118, u. c. della Costituzione", *Amministrazione in cammino*, 13 marzo 2003, pp. 23-24.
- Auby, J. B. (2013), *Le droit de la ville. Du fonctionnement juridique des villes au droit de la Ville*, Lexis Nexia, Paris
- Bottiglieri M. (2012), "Conclusioni," in Baradello M., Bottiglieri M., Fiermonte L., Mascia P. (a cura di), *Cibo e città*, atti del I workshop del progetto europeo "4cities4dev. Access to good, clean, fair food," Ancicomunicare, Roma.
- Bottiglieri M. (2015a), "Il diritto al cibo adeguato. Tutela internazionale, costituzionale e locale di un diritto fondamentale 'nuovo'," *Polisworking papers*, 222/2015.
- Bottiglieri M. (2015b), "The protection of the Right to adequate food in the Italian Constitution," in Forum di *Quaderni Costituzionali*, Rassegna n. 11/2015 su www.forumcostituzionale.it; traduzione in italiano: *La protezione del Diritto al cibo adeguato nella Costituzione italiana*, pubblicato su www.forumcostituzionale.it il 2 marzo 2016).
- Bottiglieri M. (2016a), "I Servizi pubblici locali di accesso al cibo e la Turin Food Policy", *Amministrare*, 1/2016, in press.
- Bottiglieri M. (2016b), "L'autonomia alimentare delle Regioni", in *Diritti Regionali*, 2017/1.
- Bottiglieri M., Pizzolato F. (2015), "Diritto al cibo: politiche, non riforme costituzionali/Right to food: policies not constitutional reforms," in Centro Ecumenico Europeo per la Pace, Quaderni per il dialogo e la pace, *Nutrire il pianeta: per un paradigma di sviluppo inclusivo e sostenibile/Feeding the Planet, an inclusive and sustainable development paradigm*, 1/2015 (Supplemento a *Il giornale dei lavoratori*, n. 1/2015), su www.ceep.it.
- Pizzolato F. (2015), "Democrazia come autogoverno: la questione dell'autonomia locale," in *Costituzionalismo.it*, 1/2015.
- Zagrebel'sky G. (2014), "Due concetti costituzionali: sovranità alimentare e olismo", in Aa. Vv., *Carlo Petrini: la coscienza del gusto*, Slow Food Editore, Pollenzo.

FOOD POLICIES SU SCALA METROPOLITANA

Elena Di Bella

“The Earth produces enough for the needs of everybody but not enough for the avidity of everyone.”

Gandhi

Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare metropolitana

Nutrire Torino Metropolitana è prima di tutto un processo. Un processo che ha coinvolto più di 200 operatori economici, attori della società civile, rappresentanti del mondo accademico e delle istituzioni pubbliche operanti in vari ambiti: salute, sviluppo socio-economico, agricoltura, mercati, commercio, pianificazione territoriale e urbanistica, logistica, formazione, istruzione scolastica, ambiente a vari livelli e scale. Il processo parte ufficialmente nel 2015 con tre workshop partecipativi come risultato di un lungo lavoro avviato dal progetto europeo Rururbal (Interreg Med, 2009-2012), e da un lavoro di raccolta e connessione delle molte buone pratiche esistenti sul territorio della Città Metropolitana di Torino. Un processo continuamente in progress, che tiene conto delle molte sinergiche azioni ed esperienze, con molti obiettivi ma un unico scopo finale: migliorare la qualità accessibile, quotidiana e diffusa del cibo. Un cibo che vorremmo essere buono, sano, pulito e giusto. Il processo è indirizzato a scrivere un'Agenda Strategica Metropolitana del Cibo: non un piano, non un patto, non un manifesto ma una “mappa d'orientamento” per guidare gli attori del sistema alimentare e rimettere le politiche alimentari al centro dell'Agenda Politica (con la “P” maiuscola).

Cosa sono le politiche alimentari per Torino e la sua provincia: perché ce ne stiamo occupando?

Per la Città Metropolitana di Torino la politica alimentare è una nuova dimensione. Secondo la definizione di Amartya Sen, premio Nobel per l'economia: “La Sicurezza Alimentare esiste quando tutti, in ogni momento, hanno possibilità di accesso fisico, sociale ed economico a un cibo in quantità sufficiente, sano e nutriente che incontra le diete e le preferenze alimentari di tutti, per svolgere una vita sana e attiva”

Per noi, in questo quadro, la politica alimentare fa parte di una dimensione integrata e olistica che prende in conto i bisogni delle città e delle metropoli che devono puntare a essere resilienti; un approccio nuovo capace di passare da una visione settoriale, “a canne d'organo”, delle politiche, a una visione trasversale. Cibo non significa soltanto agricoltura, mercati, tradizioni enogastronomiche, orti urbani, ristorazione pubblica, distribuzione alimentare, sprechi, bisogni alimentari delle persone in difficoltà economica.

Parlare di cibo significa parlare di un bisogno primario dell'Uomo, essenziale per la vita: il terzo dopo l'aria e l'acqua. Inoltre il problema dell'accesso al cibo non è solo una questione di quantità, ma anche di qualità, che esiste anche nei ricchi Paesi sviluppati dove il 50 per cento delle malattie cronico-degenerative (di più se

parliamo di persone in difficoltà economica) sono legate agli stili alimentari. La malnutrizione riguarda quasi tutta la popolazione ed è un costo nascosto per le Autorità Sanitarie Pubbliche (FAO, "The State of Food Insecurity in the World 2001", Rome, 2002).

Inoltre, l'accesso a un cibo sano, buono, pulito e giusto, come bene comune, è una questione di democrazia alimentare e di giustizia alimentare. In questo quadro risulta evidente che le Istituzioni Pubbliche, che hanno una responsabilità morale nei confronti della vita e dei diritti dei loro cittadini, dovrebbero rimettere le politiche alimentari al centro dell'agenda politica. La politica alimentare è un nuovo punto di vista che prevede un diverso ruolo per i cittadini, attori e protagonisti delle politiche di sviluppo economico sostenibile e territoriale.

In questa chiave i cittadini dovrebbero essere considerati non solo consumatori, ma persone che coltivano gli orti, che decidono l'uso del suolo (attraverso il voto e la partecipazione sociale), che scelgono come impiegare il tempo libero, che cucinano, che pagano la mensa scolastica per i loro figli. In questa prospettiva emerge il sistema alimentare, che sostituisce la filiera o il sistema territoriale. All'interno del sistema alimentare contano le relazioni tra attori (forti o deboli, espliciti o nascosti) e si passa da un'idea di governo a un'idea di governance che valorizzi le relazioni tra produttori, consumatori, distributori, società civile, lobbies economiche e autorità pubbliche. Questo approccio presenta alcune criticità: la città ha "cinte daziarie" culturali invisibili che creano barriere all'accesso ai mercati, alla conoscenza e alle persone provenienti dal mondo rurale; l'esistenza di politiche settoriali e la conseguente mancanza di visioni integrate; le Istituzioni tendono a relazionarsi più con le lobby economiche che con le innovazioni e le esperienze dal basso; il cibo è un bisogno essenziale per le persone ma non è nelle priorità politiche e non ha un peso adeguato nei processi di governance.

Invece le politiche alimentari dovrebbero stare al centro delle politiche e alla loro intersezione, come punto di contatto tra politiche urbanistiche, commerciali, ambientali, agricole, alimentari, istruzione e formazione, trasporti e logistica, sviluppo economico, turismo ed enogastronomia, uso dell'acqua, politiche degli sprechi, nuove e vecchie povertà.

Come ci siamo avvicinati alle politiche alimentari? Perché Torino? Perché una politica locale del cibo? Perché una politica del cibo locale?

Torino è "una città che mangia" di 900.000 abitanti al centro di un territorio agricolo produttivo. Ogni giorno a Torino si mangiano 1,590 tonnellate di cibo e 8,4 milioni di pasti all'anno nella ristorazione scolastica delle scuole primarie (nell'area periurbana 2 milioni di pasti all'anno e 20 milioni all'anno in tutto il territorio della Città metropolitana di Torino). I Comuni gestiscono molte leve di politica alimentare tra cui la ristorazione scolastica delle scuole primarie e del preobbligo, i mercati finali, la localizzazione della grande distribuzione organizzata e del dettaglio e la pianificazione urbanistica.

La Città Metropolitana di Torino (nata con la recente legge Delrio 56/2014) deve occuparsi del "coordinamento dello sviluppo economico e sociale" a scala provinciale. Queste due Istituzioni hanno l'opportunità unica di connettere la grande città (che mangia) con il suo territorio (che produce).

Torino è la prima città italiana per mercati alimentari all'aperto (42), dotata di 15 farmers' market e del mercato alimentare all'aperto più grande d'Europa. Il territorio agricolo della Città Metropolitana di Torino è rappresentato da 227.000 ettari (50

per cento del totale) e 200 ettari di orti collettivi (che sono 400). con circa 14.000 aziende agricole è una delle prime per produzione di carne e latte. Il Piemonte è inoltre la seconda Regione produttrice italiana di frutta.

Se investighiamo su quanto cibo locale viene consumato scopriamo che soltanto il 3,4 per cento delle aziende agricole regionali pratica la filiera corta e solo il 7 per cento dei posti sui mercati finali è occupato da aziende agricole.

Tutte queste ragioni hanno spinto la Città metropolitana, in collaborazione con l'Università di Torino a lanciare nel 2015 la costruzione dell'Agenda Strategica Metropolitana del cibo attraverso tre incontri che hanno coinvolto circa operatori del sistema alimentare, pubblici e privati.

Il lavoro di confronto ha identificato 8 prime grandi aree di interesse:

- educazione e formazione;
- informazione e sensibilizzazione, compresa l'etichettatura e la tracciabilità;
- distribuzione e piattaforme logistiche (GDO, dettaglio, Horeca, CAAT);
- public procurement (enti pubblici, scuole, ospedali, case di riposo ecc.);
- semplificazione, armonizzazione della legislazione e dei controlli e sistemi di certificazione;
- incentivi alla qualità, anche attraverso la tassazione;
- pianificazione, rigenerazione e valorizzazione territoriale e urbanistica;
- nuove forme di governance (Food council, processi di partecipazione, reti tra città e città metropolitane, reti territoriali locali).

Conclusione: abbiamo un sogno

Le "eating cities" sono le protagoniste delle politiche alimentari del futuro. Le Città e le regioni urbane stanno emergendo come forze motrici dello sviluppo sostenibile dei sistemi agroalimentari e della giustizia alimentare.

Abbiamo bisogno di una visione che riconosca l'area metropolitana come un'area territoriale nuova e una nuova unità di governo e di governance capace di influenzare e cambiare le politiche alimentari. Questo spazio non è solo un'area negoziabile tra interessi contrapposti per l'uso del suolo e delle risorse naturali, ma può essere uno spazio di in cui la competizione e i rapporti ambivalenti tra attori vengono riconosciuti come connessioni di mutua interdipendenza e così possono generare nuove possibilità.

La politica alimentare è governance, non governo, la governance è un sistema (tondo, a rete) e non una filiera (verticale).

In questo sistema i cittadini e i loro bisogni primari sono in alto nell'agenda politica e il diritto al cibo sostituisce l'idea del cibo come merce; il diritto al cibo coincide con l'idea di accessibilità quotidiana e diffusa, per tutti; la politica alimentare è responsabile, misurabile, controllabile dagli elettori. La governance alimentare non è solo politica agricola, enogastronomia, difesa del suolo ecc., ma è un esercizio quotidiano di democrazia. Una pratica di governance in cui *nutrire* viene prima di *produrre*.

PIANIFICAZIONE STRATEGICA, FOOD GOVERNANCE E SVILUPPO LOCALE

Anna Prat

Il terzo Piano strategico dell'area metropolitana di Torino

Nel giugno 2012, l'allora Sindaco di Torino Piero Fassino ha riavviato il processo di elaborazione di un terzo Piano strategico per Torino, dopo quelli del 2000 e 2006. Sotto la guida dell'Associazione Torino Internazionale, il Piano strategico "Torino Metropoli 2025" è stato realizzato, in tre anni di lavori, coinvolgendo più di 500 persone e 230 organizzazioni locali allo scopo di ridefinire una nuova agenda di sviluppo locale per portare Torino a diventare "la città delle opportunità".

Una delle decisioni fondamentali è stata di attivare e coinvolgere l'area metropolitana, 38 Comuni, circa 1,6 milioni di abitanti, per definire visioni e progetti alla scala urbana adatta alle nuove sfide. L'area è stata definita sulla base della contiguità geografica e relazioni funzionali, delle collaborazioni tra Comuni in materia di servizi e dell'interesse stesso dei Comuni a partecipare a un progetto di costruzione di un'identità metropolitana forte. Questa infatti è stata riconosciuta come l'area densamente urbanizzata, dove si concentrano le funzioni metropolitane principali, motore di sviluppo per l'intera regione.

Il Piano ha promosso il coinvolgimento delle risorse di competenze e capacità di decisione e azione di mondi diversi:

- le leadership politiche e competenze tecniche dei Comuni e di altri enti pubblici in materia di politiche, servizi e funzioni metropolitane;
- le imprese e il mondo privato per il loro ruolo fondamentale in relazione allo sviluppo economico;
- il mondo universitario, della formazione e ricerca in relazione alle attività di sviluppo del capitale umano e dell'innovazione.

Vista la difficile situazione finanziaria, pubblica ma anche privata, diversa dal contesto storico in cui sono stati definiti i due piani precedenti, il piano ha concentrato l'attenzione su progetti low-cost, su quello che è stato definito il "software dell'economia", su pochi progetti concreti e realizzabili (29), in grado di abilitare lo sviluppo trasversalmente, piuttosto che su progetti infrastrutturali e ad alta intensità di capitale. Inclusione sociale e sostenibilità sono stati assunti come valori fondamentali della visione. In particolare il punto di partenza è stato che l'inclusione sociale in questa fase si fonda innanzitutto sull'impellenza di riavviare la macchina dello sviluppo economico, in modo da offrire reali opportunità di occupazione e investimento economico che riavviino lo sviluppo e crescita locali.

Il terzo ciclo di pianificazione strategica torinese è stato volutamente selettivo nelle priorità. Il Piano si è concentrato maggiormente su temi nuovi rispetto al passato, sulle riforme e progetti più urgenti che richiedono innovazione a livello sistemico, in

particolare in materia di innovazione ed efficienza della governance e policy pubbliche e sviluppo dell'economia e della qualificazione del capitale umano.

Il Piano individua due strategie coordinate tra loro. Una riguarda la necessità di promuovere e realizzare un'efficace governance di area metropolitana, favorendo l'integrazione tra Comuni delle politiche e prassi in materia di pianificazione territoriale, sviluppo economico e servizi. L'altra mira a promuovere lo sviluppo economico, facendo leva su diversi progetti strategici e innovativi che potenziano il ruolo dei settori privati e non profit. L'obiettivo è di creare condizioni migliori per lo sviluppo economico per tutti, in una fase evidentemente sfidante a livello locale, e nazionale.

Il cibo nel terzo Piano strategico

Fin dalle prime riunioni, gli attori locali hanno identificato i temi di maggior interesse, urgenza e potenziale. Fra questi, è emerso un diffuso riconoscimento che il sistema del cibo metropolitano possa promuovere significative opportunità di sviluppo economico, inclusione sociale e sostenibilità ambientale, e sia maturo per fare un salto di scala complessivo. Si è quindi deciso di costituire un Tavolo di leader ed esperti locali dedicato a esplorare l'intuizione e i contenuti di un progetto "Torino capitale del cibo", che si è poi a mano a mano articolato nel tempo.

È stata inizialmente creata una Cabina di regia di pochi esperti per definire gli obiettivi e modalità di lavoro e accordarsi su coloro che potessero essere chiamati a far parte di un Tavolo, su un tema economico, culturale, sociale, ambientale, così ampio e complesso. Questa Cabina era composta da membri provenienti dalle università, enti locali e organizzazioni non profit. La Cabina ha individuato e chiesto di svolgere un ruolo di coordinamento a un leader locale riconosciuto e autorevole, capace di tenere insieme e far dialogare in modo produttivo le diverse anime del sistema, Piero Sardo, presidente della fondazione Slow Food per la Biodiversità, che ha accettato e condotto questo ruolo con grande efficacia ed equilibrio.

Per qualche mese, la Cabina di regia ha messo le basi per il lavoro, definendo ambiti e obiettivi, e invitato 40 membri a fare parte del Tavolo, che hanno permesso di radicare la discussione su uno spettro di temi ed esperienze: dalle grandi imprese agro-alimentari e grande distribuzione, alle piccole imprese e commerci, ai gruppi locali e associazioni, alle rappresentanze ed enti pubblici di rilievo.

Il Tavolo si è poi incontrato quattro volte tra maggio e ottobre 2014. Nel primo incontro sono stati ingaggiati nel processo i diversi invitati, condividendo le modalità di lavoro e obiettivi del percorso da intraprendere allo scopo di fare emergere una visione e progetti strategici.

Nel secondo incontro si è definita la visione di una Torino metropolitana, connessa al suo territorio produttivo regionale di grande pregio, in cui cibi di qualità e sani siano diffusi e accessibili a tutti, prodotti in modo sostenibile dalle aziende locali, distribuiti in modo efficace localmente, nel quadro di una food policy locale concordata tra enti di livello diverso e di un efficace coinvolgimento attivo e potenziamento del mondo privato e non profit.

Il terzo incontro ha riguardato i meccanismi di implementazione di questa visione. È quindi nata l'idea di creare una Food Commission per coordinare e guidare il processo collettivo, con il compito di aggregare le realtà del territorio e potenziarle.

Infine nel quarto incontro, sono state esplorate più nel dettaglio le azioni sia in mate-

ria di sviluppo economico che food policy, tentando di continuare sempre a tenere il più possibile insieme obiettivi, mondi e anche approcci ideologici e operativi diversi. La Cabina di regia ha poi continuato a sostenere e diffondere la proposta, alimentandosi e scambiando anche con numerose altre attività che nel frattempo venivano realizzate sul territorio. Contenuti e risultati del lavoro sono anche stati presentati ufficialmente dal Sindaco Piero Fassino al Salone del Gusto di Torino nell'ottobre 2014. Con la pubblicazione e presentazione pubblica alla città di tutto il Piano strategico nell'aprile 2015, il Sindaco ha ribadito con forza la volontà di procedere nella realizzazione della Food Commission, che ha sempre considerato un progetto prioritario. Dopo la pubblicazione del Piano, la Cabina di Regia ha continuato a investigare come realizzare la Food Commission. All'inizio del 2016, attraverso la continua facilitazione da parte dell'Associazione Torino Internazionale, è stato ingaggiato Wayne Roberts, esperto di fama internazionale, autore di pubblicazioni di rilievo e fondatore e manager del Toronto Food Policy Council, allo scopo di produrre un'analisi su come strutturare la Food commission, sia in termini di mission, funzioni, governance che di organizzazione. Sulla base di queste linee guida, sempre condivise e discusse con la Cabina di Regia, l'Associazione ha chiamato, nella prima metà del 2016, Sergio Foà, un avvocato, professore di diritto amministrativo dell'Università di Torino, per definire possibili modelli giuridici, e soppesarne praticabilità, meriti e criticità rispetto agli obiettivi e alle aspettative. In particolare sono stati individuati i seguenti modelli alternativi: comitato di scopo, l'associazione e la fondazione. Negli ultimi tempi, con la nuova amministrazione comunale e della città metropolitana, i lavori sono stati ripresi in un'ottica di realizzare la Food commission. È emersa anche la possibilità di avviare intanto, più rapidamente, una collaborazione tra Comune, Città Metropolitana e Regione, che favorisca l'integrazione delle politiche, dando vita a una food policy integrata e innovativa.

Food commission metropolitana

Il tavolo Torino città del cibo ha riconosciuto lo straordinario interesse della tradizione culinaria e produzione enogastronomica locale, degli eventi culturali di livello internazionale, le notevoli capacità operative degli attori locali, uniti al potenziale di maggiore crescita e accessibilità diffusa del cibo sano e di qualità. Da queste considerazioni, scaturisce la necessità di facilitare la costituzione e il mantenimento di una coalizione ampia di attori, che rifletta mondi, approcci e fattori operativi diversi, e sia capace di dare vita a un progetto di sistema, da cui tutti beneficino. Occupandosi di ogni aspetto nella catena produzione-distribuzione, domanda-offerta del cibo nel contesto locale, si può costruire un modello di Torino capitale del cibo di qualità di livello mondiale, che aiuti a potenziare e qualificare il sistema produttivo e sociale legato al cibo, e migliorare sostanzialmente le politiche pubbliche, facendone dei modelli di livello internazionale. L'obiettivo della Food Commission deve essere quello di aiutare a migliorare qualità e accessibilità di un sistema fondato sull'alta qualità, impattando positivamente sul benessere dei cittadini, occupazione, sviluppo economico, sostenibilità ambientale e gestione territoriale. Per fare ciò può e deve diventare un luogo di forum ideativo tra gli attori, per la definizione e realizzazione di progetti strategici e di innovazione, advocacy nei confronti delle politiche, promozione, comunicazione e mobilitazione locale e nei confronti di attori nazionali e internazionali, creando un brand aggregativo, radicato e forte.

Tra i progetti immediatamente realizzabili dalla Food commission sono stati individuati: l'*Atlante del cibo*, che investighi a fondo ogni parte della filiera del cibo; lo sviluppo di un portale web per comunicare il brand e fornire informazioni, comunichi modalità di ingaggio a consumatori locali e visitatori, accesso diretto ai produttori locali; una piattaforma di distribuzione innovativa (centri distribuzione, mercati, piccoli negozi, e-commerce, gruppi di acquisto, ristorazione collettiva ecc.) per “nutrire la città” con maggiore efficacia rispetto a oggi, direttamente attraverso le produzioni del territorio metropolitano; efficaci certificazioni di qualità, un calendario integrato di eventi stagionali, programmi di formazione specifici ecc.

Il ruolo della pianificazione strategica e della Food commission nello sviluppo locale

Il processo di pianificazione strategica finora intrapreso a Torino è volontario, è l'espressione di una volontà di ascoltare, coinvolgere e ideare progetti strategici di cambiamento locale che uniscano attori pubblici, privati e non profit e li mobilitino in coalizioni per la loro realizzazione.

Torino è stata la prima città italiana a realizzare un Piano strategico di questo tipo, una strategia di sviluppo locale multiattore e multilivello, avviando il processo sin dalla fine degli anni Novanta del secolo scorso, di cui si riconosce il valore, successo e impatto. Il terzo Piano è stato il primo a considerare il significativo potenziale e ruolo del sistema del cibo quale fattore di sviluppo, inclusione e sostenibilità, legandolo a una visione che mira per la prima volta a connettere ancor più la città con il suo territorio metropolitano, includendo le aree periferiche e suburbane, centri minori e aree rurali-montane.

Si tratta di un progetto tipico da Piano strategico, poiché individua una linea di sviluppo medio-lungo periodo e ambizioni capaci di generare un cambiamento sostanziale per il territorio, che saranno visibili e misurabili, coinvolgendo e valorizzando in modo partecipato ed efficace un vasto spettro di attori.

La Food commission è lo strumento che è stato concepito per realizzare questa visione a 10 anni, quale soggetto connettore, aggregatore e motore di sviluppo, che colga e favorisca l'enorme opportunità trasversale di cui questo territorio è dotato e rafforzi una nuova vocazione forte per Torino e la regione, fondata sull'agroalimentare e la gastronomia, che segue a quelle legata alla manifattura, cultura e formazione.

La Food commission è il mezzo e luogo per promuovere il coordinamento tra gli attori e assicurare che le attività ideate e promosse siano realmente innovative e trasversali (non solo pubblico, o privato, o settoriale), fondate su economie e politiche comuni. L'istituzionalizzazione, anche in una forma leggera di struttura di facilitazione e “soft power” a bassissimo costo, permette di mantenere la visione e il processo e conseguire effettivamente risultati significativi. Senza tale struttura continuerebbero sicuramente a essere promosse iniziative importanti di singoli attori e gruppi ristretti, ma non integrate tra loro, anzi a volte persino in competizione e ridondanti, vulnerabili ai frequenti cambiamenti delle amministrazioni, alle visioni e idiosincrasie dei singoli leader ed enti, e quindi non per forza in grado di determinare un significativo valore aggiunto collettivo.

IL CONTRIBUTO DELLA SOCIETÀ CIVILE ALLE POLITICHE DEL CIBO

Andrea Saroldi

Pianeta Terra, abbiamo un problema

Non ho l'intenzione di inondarvi di numeri e dati su quanti muoiono di fame, quanti sono denutriti, quanti obesi; sui contadini che non riescono a sopravvivere perché i loro prodotti non vengono pagati abbastanza per consentire una vita decente, sull'enorme ingiustizia nella distribuzione delle ricchezze, delle risorse e dell'accesso al cibo; sullo spreco, sull'erosione dei terreni e sulla fame.

Non mi interessa rattristarci pensando a tutto questo, ma scrivo queste cose perché spesso parlando di cibo ho la netta sensazione che si faccia molta più fatica a capirsi se non ci si intende sulla gravità della situazione attuale e delle sue prospettive.

Se i cittadini da tempo si organizzano per ricostruire le filiere del cibo è perché il sistema attuale è incapace di fornire una risposta sufficiente in termini di contenuto calorico e proteico, oltre che di gusto e cultura, per buona parte della popolazione mondiale; diversamente, non si spiegherebbe la mobilitazione globale intorno alle filiere del cibo.

Viviamo in una situazione che presenta un'asimmetria di potere enorme tra chi manovra le leve economiche e finanziarie che influenzano i prezzi e le produzioni e i cittadini lavoratori e consumatori che si trovano lungo le filiere del cibo. Si tratta in fondo anche di un problema di democrazia, oltre che di fame e di gusto: sto parlando della capacità della popolazione che abita un territorio di stabilire cosa e come produrre e cosa e come mangiare, mediando le risorse del territorio con le esigenze di chi produce e di chi consuma.

Se non si coglie la gravità della situazione attuale non si può capire perché la trasformazione richiesta debba essere così profonda.

La rivoluzione della lattuga

Queste enormi problematiche hanno portato da decenni i cittadini di tutto il mondo a ripensare e rivedere le filiere del cibo, tramite esperienze che cercano di rispondere ai problemi che ho appena accennato con un maggior coinvolgimento e avvicinamento dei cittadini consumatori e produttori. Quando i consumatori e i produttori hanno la possibilità e la volontà di cercare insieme delle soluzioni che possano rispondere ai loro bisogni nascono esperienze fortemente innovative sul piano sociale. Il movimento delle CSA (Community Supported Agriculture), con tutte le sue varianti nei diversi Paesi, rappresenta forse l'esempio più chiaro di questa trasformazione sociale in corso raccontata, tra gli altri, dal saggio di Franca Roiatti *La rivoluzione della lattuga*.

Si può riscrivere l'economia del cibo? (Egea 2011): “Questo libro è un viaggio attraverso la nuova democrazia del cibo, il tentativo di riconquistare potere su quello che mangiamo, di ricostruire il rapporto con la terra e i suoi frutti, e di ridare speranza a intere comunità. Dai grattacieli della Grande Mela alle periferie di Torino e Roma, dalle baraccopoli di Nairobi ai mercati di Bologna giovani, anziani, immigrati e imprenditori provano a compiere la loro rivoluzione”. È questa la rivoluzione silenziosa che migliora la società a partire dal nostro modo di produrre e di consumare.

Tutte queste esperienze mostrano nel concreto come la soddisfazione dei bisogni dei diversi attori che si trovano lungo la filiera venga garantita meglio dalla ricerca partecipata di soluzioni che possano funzionare per tutti; l'incontro tra produttori e consumatori consente soluzioni collaborative, come quelle che cercano quotidianamente i gruppi di acquisto solidali (Gas) nel loro rapporto diretto con i produttori su aspetti relativi a metodi di produzione, tipo di prodotto, scarti, confezioni, imballaggi, consegne, progetti per il territorio, prezzo ecc.

La ricerca di relazioni che diano riconoscimento e dignità agli attori della filiera e al loro lavoro è il primo passo per un'attivazione dei cittadini consumatori e lavoratori verso una trasformazione che possa migliorare la vita di tutti. Tutto questo è l'esatto opposto del tipo di mercato in cui ci troviamo inseriti che vede i produttori e i consumatori agli estremi della catena, la distribuzione in mezzo che li allontana e il prezzo come principale strumento di interazione lungo la filiera.

Per questo motivo profondo, direi quasi per una visione antropologica che queste esperienze manifestano, per il ruolo che assegnano ai cittadini lavoratori e consumatori, per l'obiettivo principale di migliorare le condizioni di vita dei cittadini, queste esperienze non possono essere facilmente incorporate in uno schema che volesse semplicemente porre qualche piccolo correttivo alla situazione attuale. I consumatori critici hanno imparato a farsi molte domande sulla storia di un prodotto, e non sono interessati – tanto per fare un esempio – a un prodotto locale che ha fatto un giro di 100 km prima di arrivare sulla nostra tavola guidato unicamente da una logica di sfruttamento; cercando il bene comune, i consumatori critici si aiutano a non cadere nella cosiddetta “trappola del locale” secondo cui il cibo locale è di per sé migliore dal punto di vista sociale e ambientale.

Per la sovranità alimentare

Quello a cui puntano i movimenti del cibo è la sovranità alimentare, ovvero la strutturazione dei piani del cibo per un territorio in una forma che consenta ai cittadini consumatori e lavoratori, secondo quelle che sono le caratteristiche del territorio e all'interno di flussi di scambio con gli altri territori, di concordare cosa e come produrre e consumare per il benessere degli abitanti del proprio territorio e del resto del pianeta. È una visione di democrazia alimentare in cui le esigenze di chi produce e di chi consuma qui e altrove si incontrano nella ricerca della soluzione ottima, guidata dalle condizioni di vita delle persone e non dagli indici della borsa.

Si tratta, in un certo senso, di riproporre a diversi livelli di scala quel meccanismo di ricerca della soluzione migliore che abbiamo visto funziona a livello dell'incontro tra un Gas e il suo produttore, perché consente di riconoscere e soddisfare le esigenze di entrambi oltre che dell'ambiente in cui vivono.

È un modo per attuare la ricerca del benessere come stabilito per esempio tra i compiti dello Stato nel preambolo della nuova costituzione della Bolivia (2008): “Uno Stato basato sul

rispetto e sull'uguaglianza tra tutti, con principi di sovranità, dignità, complementarità, solidarietà, armonia ed equità per ciò che riguarda la distribuzione e la redistribuzione del prodotto sociale, in cui predomini la ricerca del vivere bene”.

Il ruolo delle istituzioni

Se si condivide una visione di questo tipo, in cui è l'attivazione dei cittadini a portare una trasformazione sociale positiva per tutti, il ruolo delle istituzioni e della società civile ne viene trasformato. In questo processo di trasformazione in corso, le Istituzioni possono giocare un ruolo fondamentale se ne riconoscono la portata e l'utilità rispetto all'obiettivo del bene comune.

In primo luogo, di fronte all'enorme disequilibrio di cui parlavo prima, un compito importante per le Istituzioni sta nel riequilibrare le disuguaglianze in termini di accesso alle risorse, alle informazioni e al controllo della distribuzione; questo significa, per esempio, dare concretamente la possibilità di esprimersi e di distribuire a chi porta con sé una visione democratica delle filiere del cibo, oppure stabilire prezzi e salari minimi sufficienti “ad assicurare [al lavoratore] e alla famiglia un'esistenza libera e dignitosa” (Articolo 36 della Costituzione della Repubblica Italiana).

Inoltre, a mio modo di vedere, occupandosi di piani del cibo, le Istituzioni dovrebbero chiarire quali obiettivi intendono perseguire. Dico questo perché, per fare qualche esempio, aumentare la produzione o le esportazioni o anche, al limite, aumentare il consumo di cibo locale non significa necessariamente migliorare le condizioni di vita dei cittadini consumatori e lavoratori del proprio territorio e del mondo. Proviamo a costruire indicatori che misurino l'efficacia degli interventi dal punto di vista del miglioramento delle condizioni di vita; chiediamoci, per esempio, quali sono e come ridurre le quantità di zuccheri aggiunti nei prodotti confezionati e consumati sul nostro territorio confezionati e consumati sul nostro territorio, considerando che sono indicati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità come estremamente pericolosi per la salute con il chiaro invito a ridurre l'utilizzo. Proviamo a chiederci quale vita consente ai contadini il prezzo a cui vengono comprati i loro prodotti, quale la forbice rispetto al prezzo finale pagato dai consumatori e come migliorare la distribuzione dei ricavi lungo la filiera. Oltre a questo, le Istituzioni possono favorire la creazione da parte della società civile di filiere partecipate e la costituzione di patti di filiera in grado di rispettare le esigenze dei diversi attori coinvolti.

Infine, le Amministrazioni Pubbliche sono a loro volta dei grandi consumatori, gestiscono mense e molti altri tipi di acquisti. Il consumo critico invita in primo luogo a vedere come si possano indirizzare i propri acquisti. Potremmo allora provare, per esempio, a stabilire nei bandi pubblici delle regole volte a premiare la creazione di bene comune da parte delle aziende, misurabile attraverso indicatori come la quota dei ricavi distribuita ai lavoratori, oppure nel riconoscimento di un prezzo equo ai fornitori.

Il ruolo della società civile

Secondo questa prospettiva, il ruolo della società civile è mostrare concretamente che la ricerca di soluzioni comuni per il ben vivere di tutti possa funzionare anche a livelli di scala più ampi, come sta già sperimentando nei patti di filiera che mettono insieme diversi attori lungo il percorso di un prodotto che può anche prevedere diversi passaggi e una certa estensione geografica.

Quando la società civile riesce a mettere insieme i gruppi di consumatori organizzati, i produttori e i distributori lungo i diversi passaggi in una catena organizzata democraticamente e riconoscendo le esigenze dei diversi attori (esistono già diverse esperienze in Italia), questo costituisce un patrimonio da valutare e valorizzare nella misura in cui riesce a migliorare le condizioni di vita dei cittadini.

Questi patti di filiera possono costruire in modo stabile il luogo in cui le esigenze dei diversi attori della filiera si incontrano, sotto l'egida delle istituzioni, per il rafforzamento dei legami sociali sul territorio e la costruzione del bene comune in maniera riconoscibile dai suoi abitanti.

In tutta Italia i cittadini attivi sul tema del cibo si stanno organizzando in Gas, reti locali di Gas, gruppi di produttori e Distretti di Economia Solidale (DES), collegati a livello nazionale dalla Rete di Economia Solidale (RES); sono questi i soggetti che promuovono e organizzano patti e filiere partecipate tra produttori e consumatori.

Nell'area di Torino – dove i Gas sono molto attivi – l'associazione Gastorino a partire dal 2001 svolge il ruolo di rete locale di Gas e sostiene lo sviluppo del Distretto di Economia Solidale dell'area torinese, si occupa di promuovere il consumo critico, l'economia solidale e la creazione di filiere, collabora con l'Università e gli Enti Locali.

A partire dal 2011 Gastorino ha avviato insieme ad alcune cooperative un progetto di "piccola distribuzione organizzata" che organizza insieme gli ordini di una quarantina di Gas cittadini su alcuni prodotti, in particolare agrumi, con 8 ordini l'anno e consegna in due punti della città, sperimentando un sistema distributivo che facilita la logistica e la conoscenza tra produttori e consumatori.

In questo periodo Gastorino sta anche portando avanti, grazie a un contributo della Compagnia di San Paolo, un progetto sullo sviluppo e utilizzo di una piattaforma web per l'economia solidale, in modo da facilitare la comunicazione sia all'interno della rete che verso l'esterno. Questo ci potrà aiutare ad ampliare il progetto sulla distribuzione con il coinvolgimento delle botteghe del commercio equo e solidale e dei singoli cittadini.

Gastorino è anche stata invitata a portare il punto di vista della società civile in alcuni percorsi promossi dalla Città Metropolitana di Torino, in particolare "Nutrire Torino Metropolitana"; in questi contesti abbiamo cercato di presentare la nostra esperienza e quali sono i risultati che si possono ottenere dai percorsi di attivazione dei cittadini. La visione che vorremmo portare in questi incontri è quella di un convivere che tenga conto insieme di diversi aspetti; d'altronde, come cittadini consumatori e produttori critici, siamo abituati a porci molte domande: da dove viene questo prodotto? come è stato realizzato? quali sono le condizioni di lavoro in tutte le imprese coinvolte? quali gli effetti sulla salute e sull'ambiente? come sono state distribuite le risorse? chi decide?

I linguaggi sono diversi, ma penso che sull'obiettivo del bene comune troveremo il modo di intenderci con le Istituzioni.

Bibliografia

- Forno F., Graziano P. (2016), *Il consumo critico*, il Mulino, Bologna.
 Acanfora M. (2016), *Piccola guida al consumo critico*, Altreconomia, Milano.
 Tavolo RES (2013), *Una nuova economia dai Gas alla Z*, Altreconomia, Milano.
 Centro Nuovo Modello di Sviluppo (2011), *Guida al consumo critico*, EMI, Bologna.

Website: Network of Solidarity Economy (RES): www.economiasolidale.net.

Parte seconda
PRATICHE,
PROGETTI
E POLITICHE

LA METODOLOGIA DELLA MAPPATURA: PROGETTI, PRATICHE E POLITICHE VERSO UN SISTEMA DEL CIBO MIGLIORE A TORINO

Giacomo Pettenati e Alessia Toldo

Gli obiettivi cui un sistema locale o urbano del cibo dovrebbe tendere, per diventare “migliore” e ridurre l’impatto delle molte esternalità negative degli attuali sistemi del cibo, sono numerosi e diversamente definiti.

In senso generale, l’obiettivo al quale dovrebbero tendere le urban food strategies può essere individuato in un sistema del cibo sostenibile, utilizzando questo termine come un ombrello sotto al quale fare posto per gli aspetti ambientali, sociali ed economici toccati da un ambito d’azione complesso come quello delle politiche e delle pratiche alimentari. Un’utile definizione di sistema del cibo sostenibile, che nello stesso documento viene anche ulteriormente sgranata e definita in dettaglio, proviene dal Food System Assessment and Action Plan della City of Calgary (Canada): “A sustainable food system is a collaborative network that integrates several components in order to enhance a community’s environmental, economic and social well-being. It is built on principles that further the ecological, social, and economic values of a community and region” (The City of Calgary, 2012, p. 15). Una definizione ampia di sistema del cibo sostenibile come quella proposta dalla città di Calgary prende in considerazione la maggior parte delle molte dimensioni che caratterizzano le relazioni tra cibo, società e territorio: la sicurezza alimentare, l’accessibilità, l’impatto ambientale, la giustizia sociale e le giuste retribuzioni, la valorizzazione degli aspetti culturali, l’economia locale e così via.

Altri approcci più specifici mettono in evidenza la giustizia sociale e spaziale che dovrebbe caratterizzare il sistema del cibo a ogni scala e che assume diverse sfumature e gradi di complessità a seconda degli sguardi con i quali viene proposta, dall’inclusione e corretta distribuzione del potere e dei flussi economici tra tutti gli attori della filiera, al diritto di ciascuna comunità di vedersi garantito l’accesso a un cibo adeguato alle proprie esigenze (Whyte, 2016).

Un’altra descrizione del sistema del cibo al quale dovrebbero ambire le food strategies è quella che fa riferimento al complesso concetto di resilienza (Clancy e Ruhf, 2010; Dansero et al., 2014). Il sistema che nutre una città è soggetto da un lato all’eventualità di grandi perturbazioni, come quelle alle quali si riferisce la cosiddetta “new food equation” (Morgan e Sonnino, 2010) – aumento del prezzo delle materie prime, effetti dei cambiamenti climatici, conflitti, impatti di un’urbanizzazione rapida e massiccia, emergenze sanitarie legate a contaminazioni e alterazioni dei cibi – dall’altro, alla necessità di essere in grado di rispondere a piccoli continui traumi quotidiani, che lo colpiscono nell’insieme o in alcune sue parti e che spesso colpiscono in maggior misura gli attori più deboli del sistema.

Non è compito di questo contributo definire con precisione quali siano i modelli ideali di sistema del cibo ai quali le strategie alimentari urbane torinesi debbano e possano

ambire. Si è voluta tuttavia offrire questa breve sintesi dei diversi approcci con i quali il dibattito scientifico e politico affronta il tema al fine di giustificare la scelta delle pratiche e dei progetti che sono stati raccolti e presentati nella seconda sezione di questo volume.

Anche in assenza di urban food strategies strutturate e già operative, infatti, il panorama torinese è molto ricco di esperienze, provenienti tanto dalle istituzioni, quanto dalla società civile e dai movimenti, che ambiscono a migliorare il sistema del cibo partendo dalla scala locale, non importa se in direzione di un aumento della sostenibilità, della resilienza, della giustizia o di tutti e tre gli obiettivi.

Il criterio principale che ha guidato la nostra scelta è stato quindi quello dell'esplicita volontà da parte dei soggetti che promuovono e mettono in atto le esperienze che presentiamo di rendere il sistema locale del cibo di Torino "migliore", aumentandone l'inclusività sociale, dando voce e potere agli attori deboli, riducendone l'impatto ambientale o anche solo sensibilizzando i cittadini nei confronti dell'importanza di essere consapevoli del fatto che mangiare è sempre un'azione politica.

Un ulteriore criterio per la scelta delle esperienze presentate è loro scala di azione. Abbiamo scelto di dare la priorità a pratiche, progetti e politiche che sono attivi sul territorio della Città di Torino, al fine di sottolineare l'importanza delle politiche di scala locale per affrontare le dinamiche e le evoluzioni dei sistemi alimentari urbani anche a scale superiori. Naturalmente, l'impatto della maggior parte di queste esperienze va oltre i confini del comune di Torino, che può però essere visto come il nodo centrale di una rete di luoghi e di reti di scala metropolitana, regionale e sovraregionale, che si estende anche oltre i limiti nazionali con la Francia.

Le schede raccolte sono suddivise in dieci sezioni, ciascuna delle quali dedicata a una delle principali dimensioni del sistema del cibo o fasi della filiera (welfare locale, scuola ed educazione, eventi, economia locale, agricoltura, ambiente, governance, cooperazione internazionale) o alle tipologie di attori del sistema che promuovono alcune delle pratiche (società civile, università e ricerca).

Naturalmente alcune delle esperienze potrebbero essere ricondotte a più d'una sezione. Per questo, ciascuna scheda è corredata da un apparato iconografico, che indica le dimensioni del cibo e le fasi della filiera alle quali l'esperienza descritta può essere ricondotta.

La mappatura delle pratiche che abbiamo raccolto non è ovviamente esaustiva, ma comprende le principali esperienze, dando priorità alle pratiche più significative per il loro ruolo all'interno delle trasformazioni e del fermento in atto nel sistema del cibo torinese. A testimonianza della sinergia tra gli attori che costituiscono la rete che a Torino sta lavorando per l'obiettivo comune di un sistema del cibo "migliore", una parte significativa delle schede attinge ai materiali prodotti nell'ambito del processo Nutrire Torino Metropolitana, guidato dalla Città Metropolitana e dall'Università di Torino, durante il quale i principali attori del sistema del cibo metropolitano sono stati coinvolti in un percorso di presentazione delle proprie esperienze e di confronto in vista della definizione di un'agenda locale del cibo.

Bibliografia

Clancy K., Ruhf K. (2010), "Is local enough? Some arguments for regional food systems", *Choices*, 25(1).

- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2014), "Alimentare la resilienza urbana: nuove prospettive verso un'agenda locale del cibo", *Memorie Geografiche. Oltre la Globalizzazione: Resilienza/Resilience*, 12.
- Morgan K., Sonnino R. (2013), "The Urban Foodscape: World Cities and the New Food Equation", *Cambridge Journal of Regions Economy and Society*, vol. 3, n. 2, pp.209-224.
- The Calgary Food Committee and Serecon Management Consulting Inc. (2012), *Calgary Food System Assessment & Action Plan*, The City of Calgary.
- Whyte K. P., *Food Justice and Collective Food Relations*. In Anne Barnhill, Mark Budolfson and Tyler Doggett, *The Ethics of Food: An Introductory Textbook*, Oxford University Press, 2016.

UNA RASSEGNA SULLE PRINCIPALI COMPETENZE DELLA CITTÀ DI TORINO IN MATERIA DI CIBO E PIANIFICAZIONE ALIMENTARE

Alessia Toldo e Giacomo Pettenati

Il carattere innovativo dell'Urban Food Planning (UFP) e delle Urban Food Strategies (UFS) risiede nell'approccio integrato e sistemico al tema del cibo e dell'alimentazione, anche e soprattutto da parte della pubblica amministrazione. Le esperienze internazionali più avanzate, come quelle nordamericane, ci insegnano il valore della multidimensionalità del cibo e dei rapporti che esso intrattiene con molti ambiti di policy: l'ambiente, la salute pubblica, lo sviluppo economico, la cultura, la giustizia e l'inclusione sociale ecc.

Tuttavia, anche in questi casi il rapporto delle UFS con le competenze pubbliche e, ancor di più, con gli strumenti di pianificazione ordinaria e settoriale, resta un tema sfuggente e con poche implicazioni operative.

In effetti, studiare, rappresentare e mettere a valore l'intersectorialità del cibo non è un compito facile, perché si tratta di ricostruire e far dialogare un quadro di competenze talvolta molto specifiche e puntuali, polverizzate all'interno della struttura organizzativa dei diversi livelli di governo del territorio, da quello comunale fino a quello comunitario.

Prima di entrare nel merito del rapporto fra cibo e Comune di Torino, è necessaria una premessa sulla ripartizione delle competenze pubbliche, regolate in Italia dal Titolo V della Costituzione. L'attuale disegno dei ruoli e dei compiti degli enti pubblici deriva da una serie di riforme, compresa quella del 2001 varata con l'obiettivo di dare allo Stato italiano una fisionomia più federalista, rafforzando il principio di sussidiarietà e di differenziazione (sempre nel rispetto delle autonomie funzionali riconosciute dalla legge), secondo il criterio di adeguatezza delle strutture organizzative rispetto al tipo di funzione considerata. In questo quadro sono soprattutto le Regioni ad aver conquistato più competenze e una crescente autonomia in campo finanziario e organizzativo. Ai Comuni spettano invece tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione e il territorio comunale, in particolare nei settori dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto e utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico (salvo quanto non espressamente attribuito ad altri soggetti dalle leggi statali o regionali, secondo le rispettive competenze). In quest'ottica, alcune delle questioni che più hanno ricadute dirette sul tema del cibo, come la sanità, l'agricoltura, la programmazione del territorio, non rientrano nelle competenze dirette del livello comunale, bensì di quello regionale.

In questa sede, per ovvie ragioni di spazio, ci limiteremo a una prima ricostruzione delle competenze dei Comuni legate al tema del cibo, con l'obiettivo di far emergere come le diverse componenti della pubblica amministrazione nella gestione ordinaria della cosa pubblica si occupino più o meno direttamente di cibo, rendendo evidente l'ampiezza e la complessità della rete di attori che sarebbe necessario coinvolgere nell'elaborazione di una UFS di Torino e nell'eventuale istituzione di un Food Policy Council.

Tabella 1 *Direzioni, Uffici comunali, dimensioni del cibo e ambiti di applicazione*

Direzioni	Uffici comunali	Dimensioni trattate	Ambiti di applicazione
Gabinetto della Sindaca	Area manifestazioni ed eventi (Ufficio eventi di soggetti terzi e Ufficio eventi della Città)	Cultura (promozione del territorio)	Eventi e manifestazioni
	Area Relazioni internazionali	Cultura	Relazioni internazionali e progetti europei tra Torino e le città europee
	Area Cooperazione Internazionale e Pace con competenza sulla Turin Food Policy	Giustizia e inclusione sociale, Cultura	Cooperazione internazionale decentrata e progetti internazionali tra Torino e le città del mondo. Attività legate alla pace. Food Policy
Dipendenza del segretario generale	Servizio Centrale Contratti e Appalti, Ufficio Forniture e Servizi	Ambiente, Economia	Acquisto beni e servizi, GPP
Dipendenze dirette dell'ex direzione generale	Direzione partecipazioni comunali, Servizio Controllo Partecipate	Economia	Aziende agroalimentare (CAAT)
Direzione corpo di polizia municipale	Nucleo polizia amministrativa Sezioni Territoriali Circostrizionali Porta Palazzo	Economia (controllo)	Accertamenti e controlli su esercizi commerciali e aree mercatali
Direzione territorio e ambiente	Area urbanistica ed edilizia privata, direzione urbanistica, settore pianificazione e settore strategie di valorizzazione urbana	Economia, Ambiente,	Politiche e strumenti urbanistici (Piano Regolatore Generale, PRG, e i suoi strumenti attuativi)
	Area ambiente Ufficio rapporti con AMIAT	Ambiente	Raccolta differenziata Guardie ecologiche volontarie
Direzione servizi tecnici per l'edilizia pubblica	Servizio Infrastrutture per il Commercio e lo Sport	Ambiente, Economia	Infrastrutture per i mercati locali coperti e per i mercati all'aperto
Direzione edifici municipali, patrimonio e verde	Servizio Gestione del Verde e Servizio Grandi Opere del Verde	Ambiente	Agricoltura urbana e periurbana, orti urbani
Direzione cultura, educazione e gioventù	Area Servizi Educativi, Servizio Acquisto Beni e Servizi Ufficio Gestione Ristorazione ITER, Istituzione Torinese per una Educazione responsabile	Ambiente Cultura ed educazione Giustizia e inclusione sociale	Ristorazione scolastica, GPP e attività di educazione alimentare
Direzione politiche sociali e rapporti con le aziende sanitarie	Servizio Prevenzione alle Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà Polo della Salute	Giustizia e inclusione sociale	Mense Benefiche Stili di vita alimentari salubri

Table 1 (segue)

Direzioni	Uffici comunali	Dimensioni trattate	Ambiti di applicazione
Direzione commercio, lavoro, innovazione e sistema informativo	Servizio Innovazione e Sviluppo Aree Pubbliche/ Sanità Amministrativa Servizio di Sviluppo, Fondi Europei, Innovazione e Smart City.	Economia	Gestione amministrativa delle concessioni mercatali Fondi strutturali europei e innovazione
Direzione servizi amministrativi	Circoscrizioni 2, 3, 5, 6, 7, 8	Ambiente	Orti urbani circoscrizionali

Da una prima rassegna delle competenze comunali emerge come il tema del cibo non trovi corrispondenza univoca con un settore o una Direzione comunale, ma nemmeno con uno dei canali tematici che aggregano le diverse competenze dei vari uffici nell'organizzazione del sito internet della Città di Torino. Occorre però precisare come rispetto alla prima edizione di questa pubblicazione (la versione inglese pubblicata nel 2016) l'Area Cooperazione Internazionale e Pace abbia aggiunto, fra le proprie competenze, quella legata alla politica alimentare di Torino. Allo stato attuale, tuttavia, è ancora lecito evidenziare come il Comune non veda ancora nel cibo un tema autonomo di politica urbana, ma lo consideri piuttosto una declinazione specifica di ambiti più consolidati, come l'ambiente, il commercio, l'inclusione sociale ecc. In realtà non si tratta di un caso isolato, poiché anche nei Paesi in cui l'UFP assume forme più avanzate, il cibo non ha "autonomia" amministrativa. Non a caso si assiste alla creazione di strutture di missione *ad hoc*, come i Food Policy Councils, che vengono istituiti anche con l'obiettivo di aggregare in un unico spazio, con diversi gradi di formalità e legittimità, le competenze pubbliche inerenti i sistemi alimentari urbani. Affinché anche la Città di Torino possa muoversi in questa direzione, abbiamo provato a ricostruire il quadro dei soggetti e delle competenze della città in ambito alimentare, analizzando la struttura comunale ed evidenziando, all'interno dei singoli uffici, ogni competenza che avesse un rapporto diretto o indiretto con il cibo nelle sue cinque dimensioni principali: ambiente, giustizia e inclusione sociale, sviluppo economico, cultura e salute pubblica. La scelta di restituire le competenze articolate per dimensioni risponde alla volontà di contribuire al superamento della visione settoriale con cui le pubbliche amministrazioni si approcciano al tema del cibo, in ragione delle profonde connessioni e sovrapposizioni che caratterizzano gli ambiti di policy analizzati. Una visione di questo tipo non vuole sottovalutare la complessità gestionale della cosa pubblica, quanto piuttosto suggerire la possibilità di un ruolo nuovo e più autonomo del cibo all'interno degli enti pubblici.

La dimensione ambientale

Il rapporto fra cibo e ambiente si sostanzia in diversi ambiti, profondamente interconnessi. La filiera alimentare, infatti, genera impatti sull'intero sistema dell'ecologia urbana, con importanti ricadute sulla qualità dell'aria e delle acque, sulla qualità e la disponibilità dei suoli, sull'integrità degli ecosistemi e della biodiversità ecc. Un primo grande ambito è quello connesso agli usi e al consumo di suolo. A livello co-

munale hanno competenza diretta su questo tema gli uffici della Direzione Territorio e Ambiente a cui fanno capo, da un lato, gli uffici della Direzione Urbanistica, che si occupano delle questioni connesse alla regolamentazione dell'uso del suolo attraverso politiche e strumenti urbanistici (nello specifico il Piano Regolatore Generale (PRG) e i suoi strumenti attuativi); dall'altro, gli uffici della Direzione Ambiente, che hanno competenze settoriali sui diversi elementi dell'ecosistema urbano.

All'interno del quadro più generale, un tema di interesse crescente riguarda l'utilizzo agricolo degli spazi verdi, urbani e periurbani. La città di Torino ha un notevole patrimonio di spazi verdi, se consideriamo che su una superficie di oltre 130 milioni di metri quadrati, quasi 22 milioni (oltre il 16 per cento) sono destinati a verde pubblico. In questo quadro, orti urbani e aree agricole coprono all'incirca l'1,5 per cento dello spazio urbano, con quasi due milioni di metri quadri, oltre 700 orti fra individuali e collettivi e 75 aziende agricole attive. Si tratta di una superficie il cui valore è raddoppiato nell'arco degli ultimi cinque anni, a testimonianza di un intento politico molto preciso e consapevole dell'importante valore multifunzionale dell'agricoltura in città. L'agricoltura e gli orti urbani come più in generale la salvaguardia, la manutenzione, il recupero e l'ampliamento del patrimonio verde di Torino fanno capo a Servizi organizzativi di livello diverso: a scala comunale, se ne occupano il Servizio Gestione del Verde e il Servizio Grandi Opere del Verde (facenti capo alla Direzione Edifici Municipali, Patrimonio e Verde). Dal 2005 hanno un ruolo nella gestione del verde e, in particolare degli orti urbani, anche gli Uffici Ambiente delle Circoscrizioni¹, per quanto attiene la modalità di assegnazione attraverso bandi circoscrizionali, così come previsto dal Regolamento per l'assegnazione e la gestione degli Orti Urbani². Sempre per quanto concerne il tema degli orti urbani va segnalato il progetto Torino Città da Coltivare, TOCC, promosso nel 2012 dall'allora Assessorato all'Ambiente, Innovazione e Sviluppo, Lavori Pubblici e Verde e gestito dai due uffici Servizio Gestione del Verde e il Servizio Grandi Opere del Verde. Il progetto nasce con l'intento di promuovere e sostenere, anche attraverso una gestione centralizzata e più efficiente, lo sviluppo dell'agricoltura nel territorio urbano in termini di coltivazioni sostenibili e filiera corta, progetti di agricoltura sociale, orticoltura individuale e collettiva, agriturismi, attività di forestazione urbana.

Un secondo tema che attiene alle dimensione ambientale del cibo riguarda la gestione dei rifiuti che, per la Città di Torino, è di competenza della società partecipata AMIAT, da un lato, e degli uffici della Direzione ambiente, dall'altro. Ad AMIAT compete concretamente il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, anche attraverso la raccolta differenziata degli scarti organici, in buona parte di origine alimentare. Sempre per quanto concerne il tema dei rifiuti alimentari, è competenza di AMIAT la raccolta e lo smaltimento degli oli alimentari in ecocentri specializzati. AMIAT è anche attiva in campagne di comunicazione, soprattutto sulla raccolta differenziata, e in attività di educazione ambientale in particolare nelle scuole.

Gli uffici della Direzione ambiente si occupano invece del monitoraggio delle attività di AMIAT, delle problematiche della raccolta differenziata "porta a porta", del coordinamento territoriale delle attività di vigilanza (ambientale, faunistica, ittica e venatoria) svolta dalle Guardie Ecologiche Volontarie.

Le competenze legate agli accertamenti e ai controlli fanno invece capo al nucleo

¹ Gli orti urbani collettivi sono localizzati nelle Circoscrizioni 5, 6, 7, 10.

² Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale del 25 marzo 2013. Scaricabile dal sito www.comune.torino.it/regolamenti/363/363.htm.

amministrativo della Direzione Centrale di Polizia Municipale, che si occupa, per esempio, di inquinamento del suolo generato dai rifiuti.

Un terzo tema di grande attualità è quello che riguarda le procedure di Green Public Procurement che considerano, oltre ai costi monetari, anche gli impatti ambientali che i beni e i servizi acquistati possono generare nel corso del loro ciclo di vita. A livello comunale gli acquisti pubblici sono di competenza del Servizio Centrale Contratti e Appalti, Ufficio Forniture e Servizi (dipendente dal Segretario Generale). Tuttavia, negli ultimi quindici anni grande impulso al tema del GPP è stato dato anche dalla collaborazione fra Città Metropolitana e Arpa Piemonte³ nell'ambito del progetto APE (Acquisti Pubblici Ecologici), con l'obiettivo di diffondere l'applicazione del GPP all'interno degli enti pubblici. Attualmente i soggetti coinvolti in APE sono oltre 40, fra cui il Comune di Torino e altri 19 comuni, diversi Enti Parco, la Camera di commercio di Torino, alcuni istituti scolastici, consorzi e aziende di gestione dei rifiuti, il Politecnico di Torino, Fondazioni, Associazioni, Musei e presidi sanitari.

Per quanto attiene, nello specifico, al tema del cibo, gli acquisti legati alla ristorazione collettiva sono ritenuti uno degli ambiti più strategici di applicazione del GPP. Il protocollo APE fornisce indicazioni in merito alla necessità di prediligere prodotti biologici e locali, stoviglie riutilizzabili, prodotti per la detergenza a marchio Ecolabel, acqua di rete e in generale prodotti sfusi, minimizzando gli imballaggi e preferendo quelli eco-friendly. In questo quadro, il Comune ha competenze per la ristorazione collettiva scolastica e dei propri dipendenti, mentre le mense ospedaliere sono gestite autonomamente dalle strutture sanitarie. Le mense dell'obbligo e del preobbligo (per gli alunni fino ai 14 anni) fanno capo alla Direzione Cultura, Educazione e Gioventù e, più nello specifico, all'Area Servizi Educativi, Ufficio Gestione Ristorazione. L'ufficio in questione si occupa in particolare dei rapporti con le scuole e con le ditte fornitrici del servizio, predisponendo i capitolati d'appalto e i menù. In quanto sottoscrittore del progetto APE, il Comune di Torino si è impegnato a introdurre criteri di sostenibilità ambientale per ciascuna categoria merceologica prevista dal PAN GPP (National Action Plan on Green Public Procurement⁴). Il nuovo capitolato per le mense scolastiche, valido dal 2013, prevede infatti l'inserimento delle indicazioni APE. Non solo, il Comune di Torino è anche partner del progetto europeo INNOCAT, con l'obiettivo di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale della ristorazione collettiva, considerando il processo nel suo insieme: dall'acquisto delle materie prime, alla preparazione, distribuzione, consegna dei pasti, fino alla raccolta dei rifiuti.

La dimensione della giustizia e dell'inclusione sociale

A seconda di come viene declinata, questa dimensione si sostanzia nelle competenze di diverse strutture comunali, che l'affrontano da differenti punti di vista.

Il tema del diritto al cibo e della sicurezza alimentare nel quadro della cooperazione decentrata e delle relazioni internazionali è di competenza degli Uffici dell'Area Cooperazione Internazionale e Pace, che dipendono direttamente dal Sindaco. Interes-

³ L'ARPA, Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale del Piemonte è un ente pubblico dotato di autonomia amministrativa, tecnico-giuridica, patrimoniale e contabile e ha la missione di garantire l'attuazione degli indirizzi programmatici della Regione Piemonte nel campo della previsione, prevenzione e tutela ambientale.

⁴ Per maggiori informazioni www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/all.to_21_PAN_GPP_definitivo_EN.pdf.

sante osservare come cibo e alimentazione non rappresentino esplicite aree di intervento delle progettualità attivate pur rappresentando una delle tematiche più affrontate nelle molte esperienze di cooperazione. Il diritto e l'accesso al cibo rappresentano infatti uno degli obiettivi portanti e più trasversali ai numerosi settori di intervento delle attività di questi uffici (difesa dell'ambiente, salute, diritti umani, formazione professionale, sviluppo economico, interventi umanitari in situazione di emergenza, governo e gestione del territorio urbano, scambi, gestione e formazione nel settore delle public utilities acqua, rifiuti e trasporti) che raccolgono, valorizzano e rendono operativa l'antica tradizione mutualistica e la lunga storia associativa della città.

Competenze in tema di giustizia e inclusione sociale, declinate invece più alla scala locale, fanno invece capo alla Direzione Cultura, Educazione Gioventù e in particolare all'Ufficio ristorazione scolastica, che si occupa di appropriatezza culturale e religiosa del cibo attraverso menù alternativi somministrati nelle mense scolastiche. Considerati i numeri molto alti di utenti che li richiedono (circa 4500 bambini usufruiscono di menù senza carne di maiale, senza alcun tipo di carne oppure privo sia di carni sia di pesce) gli uffici in questione attivano una serie di procedure volte a garantire la conformità alle richieste pervenute dalle famiglie e la sicurezza alimentare dei piatti somministrati.

Un terzo tema fondamentale per quanto concerne l'obiettivo di un sistema alimentare più giusto e inclusivo riguarda il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari. In realtà, uno degli strumenti che permette, regolandola, questa pratica è una legge nazionale, detta del Buon Samaritano (legge 155/2003) che ha l'obiettivo di promuovere a scopo benefico il recupero dei prodotti alimentari non utilizzati ma ancora somministrabili. La gestione di questo tipo di servizio è affidata, per quanto concerne il Comune, ai differenti uffici che hanno competenze in termini di ristorazione collettiva. Per quanto riguarda quella scolastica, per esempio, l'Ufficio Ristorazione Scolastica ha introdotto in modo sistematico la raccolta in tutte le scuole primarie e secondarie del pane e della frutta non consumati giornalmente. Gli Uffici della Direzione Politiche Sociali individuano gli enti assistenziali destinatari di questo servizio. Inoltre, gli uffici della direzione Politiche Sociali e Rapporti con le Aziende Sanitarie si occupano anche di regolare e gestire i rapporti con le associazioni di volontariato, che si occupano di progettualità legate ai temi dell'accesso al cibo e della sicurezza alimentare

I servizi sociali affrontano le questioni alimentari attraverso due uffici competenti:

- ❖ il Servizio Prevenzione alle Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà è responsabile della prima accoglienza e presa in carico di cittadini senza dimora: in questo quadro il servizio si occupa anche della ristorazione in strutture di residenza assistita;
- ❖ L'Ufficio Rapporti con il Terzo Settore viene istituito nel 1997 per regolamentare le relazioni fra l'Amministrazione e il volontariato sino a quel momento non normato dalla legislazione, ma molto diffuso soprattutto in ambito assistenziale e culturale giovanile. In quest'ottica l'Ufficio promuove il dialogo fra la Direzione Politiche Sociali e le organizzazioni del Terzo Settore, mettendo in contatto le realtà territoriali con i servizi comunali competenti, raccogliendo le istanze di contributo per iniziative di volontariato socio assistenziale non riconducibili a progettualità promosse dall'Amministrazione ecc.

Cultura ed educazione

La dimensione culturale del cibo attiene a diversi ambiti e, di conseguenza, a diverse competenze della pubblica amministrazione.

Una prima accezione di cibo come momento culturale può essere letta in relazione alle attività degli uffici che curano l'organizzazione di manifestazioni e grandi eventi e che collabora con i soggetti pubblici e privati per la realizzazione dei progetti, fra i quali Terra Madre Salone del Gusto e il Terzo Forum dello Sviluppo Locale.

Una seconda accezione di rapporto fra cibo e cultura, più in un'ottica formativa ed educativa, rientra invece nelle competenze dell'Istituzione Torinese per un'educazione Responsabile (ITER), interna alla Direzione Cultura, Educazione Gioventù. ITER coordina le attività del Centro di Cultura per l'Educazione all'Ambiente e all'Agricoltura, Cascina Falchera che offre percorsi di avvicinamento ai temi e al mondo agricolo, corsi di formazione e aggiornamento per insegnanti ed educatori e consulenza per gli operatori del settore.

Infine, la Direzione Cultura, Educazione Gioventù ha competenze dirette in tema di educazione alimentare, che si sostanziano in attività volte alla sensibilizzazione dei bambini e della famiglie sul ruolo del cibo nella vita individuale e pubblica (in termini di salute, ma anche di sostenibilità ambientale, integrazione sociale, ecc.) per esempio con progettualità come "Il menù l'ho fatto io" il cui principale obiettivo è coinvolgere l'intera comunità scolastica in un percorso di conoscenza e di partecipazione attiva sulle scelte alimentari. La stessa Direzione è attiva anche con interventi di formazione rivolti a tutti gli attori coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica, per esempio con cicli di incontri come quello organizzato nel 2013 dal titolo "Ristorazione: educazione e benessere", rivolto ai componenti delle commissioni mensa e a tutti gli insegnanti e genitori interessati ad approfondire tematiche come la sicurezza degli alimenti e la "qualità" della ristorazione scolastica.

Economia

La dimensione economica del cibo riveste per la città di Torino un ruolo molto importante, anche in termini di strategie di sviluppo urbano, in ragione di una tradizione enogastronomica di rilievo.

La commercializzazione del cibo è una tematica complessa, che fa capo a diverse competenze, suddivise tra molti settori della macchina comunale.

Una prima questione concerne il commercio all'ingrosso, in particolare per quanto riguarda le attività del Centro Agroalimentare di Torino (CAAT), gestito da una società partecipata al 91 per cento dal Comune.

Per quanto riguarda le funzioni di controllo, fra i diversi reparti del corpo di polizia municipale facenti capo alla Direzione centrale, il Nucleo Polizia Amministrativa si occupa di accertamenti in materia di polizia commerciale e amministrativa ed ecologica, relativi per esempio ai controlli delle medie e grandi strutture di vendita (centri commerciali con esercizi commerciali annessi) e, unitamente alle Sezioni Territoriali Circostrizionali e Porta Palazzo, ai controlli programmati sulle aree mercatali. Gli ultimi reparti citati, inoltre, effettuano controlli sugli esercizi di vicinato.

Competenze molto specifiche sono invece quelle che attengono gli uffici della Direzione commercio, lavoro, informazione e sistema informativo, attraverso:

- lo Sportello Unificato per il Commercio, che si occupa di accettare istanze, rilasciare e gestire le autorizzazioni necessarie per il commercio su area privata e pubblica (per quanto riguarda bar e ristoranti, circoli privati e mercati rionali). L'ufficio si occupa anche del rilascio delle autorizzazioni a firma dell'autorità sanitaria, avvalendosi del parere delle Aziende Sanitarie Locali (Servizio veterinario,

Servizio igiene alimenti e nutrizione, Servizio medicina legale, Servizio igiene del territorio) che verificano la conformità delle strutture, degli impianti e delle attrezzature alla normativa vigente. In particolare l'ufficio si occupa del rilascio di autorizzazioni igienico-sanitarie e/o nulla osta per attività di somministrazione alimenti e bevande e produzione alimentare (laboratori di produzione, depositi ingrosso, vendita al dettaglio in sede fissa o ambulante;

- lo Sportello Unico per le Attività Produttive si occupa di coltivazioni di colture agricole permanenti e non, riproduzione di piante e allevamento di animali, attività di supporto all'agricoltura e attività successive alla raccolta, caccia, silvicoltura e utilizzo di aree forestali, pesca e acquacoltura). Anche in questo caso, procedimenti e pratiche necessitano delle competenze specifiche di altri soggetti (nello specifico delle ASL) come per esempio il SIAN, Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
- il Settore Urbanistica Commerciale si occupa dell'assetto territoriale dei mercati e ha recentemente approvato il Piano mercati 2016 con deliberazione del consiglio comunale. La necessità di uno strumento di questo tipo deriva dall'importante ruolo che i mercati hanno storicamente sul territorio torinese, anche in termini di costruzione dell'identità urbana. Non a caso la distribuzione dei mercati è estremamente diffusa: la città conta a oggi 42 aree mercatali attive all'aperto e 6 mercati coperti. Più in generale, poi, l'ufficio si occupa di tutte le azioni commesse al piano, come il progetto "tende" e i mercati tematici. L'ufficio si occupa anche di operare sui criteri per l'insediamento delle attività commerciali nella città di Torino e del rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio del commercio al dettaglio su aree private, dando avvio alle relative varianti urbanistiche;
- le competenze legate agli aspetti commerciali gli uffici per i contenziosi e quelli per i crediti e gli incentivi.

SCHEDE

Legenda



Produzione



Distribuzione



Vendita



Consumo



Post consumo

Acceso  • Spento 



Ambiente



Salute



Giustizia ed equità



Economia



Cultura

GOVERNANCE



● Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri

Cosa ACTT (acronimo di Alimentazione Consumatori Territori Transfrontalieri) può essere tradotto come Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri) è un progetto europeo ALCOTRA (attivo nel biennio 2011-2013), che ha coinvolto la Provincia di Torino (oggi Città Metropolitana di Torino) e la Provincia di Asti, il Dipartimento di Alta e Bassa Savoia e l'associazione "Savoia Label" (Francia).

Obiettivi principali del progetto sono stati il rafforzamento, la diversificazione e il miglioramento della filiera corta dei prodotti locali, lo studio e la sperimentazione di sistemi innovativi in termini di produzione locale di cibo, la distribuzione, il marketing e la promozione attraverso attori territoriali.

Il progetto si è concentrato su una semplice domanda: "Come possiamo portare i prodotti locali nei nostri piatti?". Rispondere a questa domanda significa, tuttavia, considerare la complessità delle interazioni tra attori pubblici e privati nelle varie fasi della catena alimentare. Tali interazioni sono regolate da negoziati e compromessi che devono essere valutati in termini della dimensione del bacino degli utenti e dello sviluppo sostenibile dell'agricoltura e dei territori.



Gli obiettivi specifici in questo progetto sono stati: dare una definizione e sviluppare un sistema di certificazione dei prodotti locali; rafforzare e ottimizzare la piattaforma logistica che riunisce i 12 GAC – gruppi di acquisto collettivo (che coinvolgono 850 famiglie) – e 50 GAS – gruppi di acquisto solidale (che coinvolgono 1500 famiglie) aumentando l'offerta di prodotti locali, e promuovendo altri gruppi solidali e collettivi; preparare cuochi e assistenti cuochi provenienti da istituti alberghieri del territorio, sulla trasformazione dei prodotti freschi locali e sulle tecniche di qualità nelle mense ospedaliere; riorganizzare le piattaforme logistiche per la ristorazione nelle scuole; sviluppare linee guida e modelli per i bandi di gara nelle mense scolastiche.



Chi Il progetto ACTT ha coinvolto, per quanto riguarda l'azione italiana, la Provincia (oggi Città Metropolitana di Torino), il Dipartimento per lo Sviluppo delle zone rurali e dei distretti di montagna, la

promozione dei prodotti tipici, la Provincia di Asti, i Comuni periurbani di Torino, l'ospedale di Asti, l'Associazione Coldiretti, il Movimento Consumatori e la Università di Torino.

Link www.interreg-alcotra.org/2007-2013/?pg=progetto&id=287



ALIMENTAZIONE ECO-RESPONSABILE

Cosa Il progetto ALCOTRA Alimentazione Ecore-sponsabile (ottobre 2014-dicembre 2015) ha coinvolto la Città Metropolitana di Torino, la Città di Torino, il Comune di Grugliasco e il Conseil Général del Dipartimento della Savoia con lo scopo di raccogliere le buone pratiche per la creazione di una strategia alimentare urbana e metropolitana.

L'iniziativa ha avuto come obiettivo generale il rafforzamento, la diversificazione e la valorizzazione dell'offerta di prodotti locali nel servizio di ristorazione scolastica e nei mercati della regione Savoia e di Torino e Provincia (attualmente Città Metropolitana di Torino). Nel costruire la strategia ali-

mentare, il progetto ha utilizzato un tipo di ricerca che sperimenta sistemi innovativi nell'ambito della distribuzione, della conservazione, della promozione e del commercio di prodotti alimentari freschi e locali.

Il progetto rappresenta un importante strumento di cooperazione transfrontaliera e di collaborazione tra attori con diverse capacità e affiliazioni territoriali; la metodologia applicata alle politiche alimentari ha prevalso sulle barriere culturali, geografiche e linguistiche, permettendo così a diverse realtà di dialogare e favorendo la diffusione della conoscenza su stili di vita, di salute e di alimentazione.



Chi Conseil Général de la Savoie (Francia); Italia: Città metropolitana di Torino (Servizio sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche), Città di Torino (Gabinetto della Sindaca, Area Relazioni internazionali e

progetti europei, Servizio Innovazione e Sviluppo Aree Pubbliche, Sanità Amministrativa), Comune di Grugliasco.

Link www.cittametropolitana.torino.it/speciali/2015/politiche_alimentari
www.comune.torino.it/relint/progetti/ct0713/alimentazione-eco-responsabile.shtml



CITTÀ DEL BIO

Cosa “Città del Bio” è una rete nazionale di città e autorità locali che condividono la scelta di promuovere l'agricoltura biologica sia come modello culturale di produzione e di consumo, sia come progetto territoriale di sostenibilità.

Le città associate a Città del Bio sono molto diverse: si va dalle aree rurali alle regioni periurbane, passando dall'idea che un nuovo rapporto tra città e campagna

possa promuovere nuove opportunità per rilanciare la sostenibilità ambientale e la qualità di vita delle persone che vivono in questi territori.

L'associazione ha anche lo scopo di promuovere un nuovo rapporto tra produttori e consumatori, sostenendo l'idea che la coproduzione di cibo e un migliore sistema alimentare debbano essere condivisi da tutti gli attori appartenenti al sistema.

I settori d'intervento dell'associazione sono molteplici: dalle politiche alimentari urbane, all'educazione alimentare, dalla promozione dell'agricoltura biologica al sostegno e all'adozione di strategie bioregionali.

L'associazione è stata creata nel 2003 nel comune di Grugliasco, attualmente coinvolge più di 250 membri. Tra le numerose attività di Città del Bio, possiamo citare l'organizzazione di mercati degli agricoltori biologici in molte città, l'istituzione di un Osservatorio, la presenza di cibi biologici nelle mense scolastiche.



Chi I quindici Comuni della Città Metropolitana di Torino che sono membri della rete sono: Avigliana, Beinasco, Borgorose Torinese, Carmagnola, Ciriè, Collegno, Cumiana, Grugliasco, Montalto Dora, Pianezza,

Piosasco, Sant'Antonino di Susa, Settimo Rottaro, Città di Torino e Venaria Reale.

Link www.cittadelbio.it



FOOD SMART CITIES FOR DEVELOPMENT • DEAR

Food Smart
Cities For
Development

Cosa “Food Smart Cities for Development” è un progetto internazionale di sviluppo, istruzione e sensibilizzazione finanziato dalla Commissione Europea. Il programma coinvolge 12 aree urbane di tre continenti diversi con l’obiettivo di aumentare la coscienza pubblica sull’impatto delle politiche di cooperazione europea, con particolare enfasi sulla cooperazione decentrata, la sicurezza alimentare e lo sviluppo sostenibile. Nel 2015 e 2016 si sono svolti eventi internazionali, Food Smart Events e Workshops sulle Food Policies in tutte le città partners. Tra questi il Terzo Forum Mondiale sull’Economia dello Sviluppo Locale UNDP, svoltosi a Torino nell’ottobre 2015; la World Fair Trade Week a Milano del maggio 2015; il People Expo’s Forum tenuto-

si a Milano a giugno 2015; il Milan Urban Food Policy Pact Mayors’ Summit svoltosi a Milano nell’ottobre 2015 e a Roma nel 2016; il Forum di Dakar del 2016, la Conferenza Internazionale Finale svoltasi a Bruxelles che ha presentato il II Set delle Food Guidelines. A livello locale, tramite un processo di dialogo con la società civile, tutte le città partner hanno promosso azioni per rafforzare o promuovere la loro Urban Food Policy. A Torino sono state organizzate numerose attività: i workshop realizzati durante il Salone del Libro, Terra Madre e la Biennale dell’Architettura di Venezia, l’istituzione del Premio Food smart cities al festival Cinemambiente, la premiazione di “Microazioni” per un sistema alimentare torinese più sostenibile, la raccolta e pubblicazione delle buone pratiche torinesi sul cibo.



Chi Città di Milano (capofila) con la partecipazione della Città di Torino (Gabinetto della Sindaca, Area cooperazione internazionale e pace), Barcellona, Bilbao, Bruges, Gent, Utrecht, il dipartimento di Antioquia, Medellin e Da-

kar, Londra e Salonicco, Expo dei Popoli, AGICES, World Fair Trade Europe, FTAO e Fair Trade Hellas.

Link www.milanurbanfoodpolicypact.org/project
www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale





IL DIRITTO AL CIBO NELLO STATUTO DELLA CITTÀ DI TORINO

Cosa A marzo 2016 la Città di Torino ha riconosciuto nel proprio Statuto il Diritto al cibo adeguato. La Deliberazione “Modificazioni articolo 2 statuto della città. Introduzione del riconoscimento del diritto al cibo adeguato” è stato approvato all’unanimità dal Consiglio comunale, su proposta della Giunta, previo parere positivo di 9 delle 10 Circoscrizioni della municipalità. L’obiettivo principale di tale disposizione normativa è dare rilevanza e dignità istituzionale al diritto dei cittadini e residenti torinesi di accedere a un cibo adeguato così come già garantito nei numerosi servizi pubblici locali di natura alimentare promossi dalla Città. In particolare, la lett. o) dell’art 2 dello Statuto afferma che la Città di Torino “promuove l’attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vi-

sta culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna”.

In tal senso la delibera che approva questa modifica statutaria evidenzia in che modo molti servizi pubblici locali di natura alimentare e molte politiche locali già vigenti costituiscono una misura attraverso cui la Pubblica amministrazione attua diverse dimensioni di tale diritto: le mense scolastiche attuano il diritto dei bambini a un cibo sano, nutriente, biologico, locale, equo e coerente con le diverse scelte religiose; gli spazi mercatali concessi ai produttori agricoli garantiscono l’accesso diretto al mercato dei contadini e l’accesso a un cibo locale dei consumatori; gli orti urbani consentono l’accesso diretto alla terra di cittadini a basso reddito; le mense benefiche attuano il diritto al cibo alle persone in difficoltà economica e sociale.

Chi La Città di Torino (Gabinetto della Sindaca, Area Cooperazione internazionale e Pace; Servizio centrale Consiglio comunale).

Link **Art. 2 Statuto lettera o) della Città di Torino:**
www.comune.torino.it/amm_com/statuto/statuto.html
Deliberazione 2015-04117/72:
www.comune.torino.it/consiglio/documenti1/atti/testi/2015_04117.pdf





NUTRIRE TORINO METROPOLITANA

Cosa Nutrire Torino Metropolitana è il processo partecipativo ideato e organizzato dalla Città Metropolitana di Torino e dall'Università di Torino, con l'obiettivo di creare un'Agenda Alimentare Strategica come primo passo verso una Strategia Alimentare Metropolitana.

La prima fase del processo ha visto la creazione di tre workshop coinvolgenti diversi attori del sistema alimentare, secondo un approccio inclusivo e partecipato. Il primo evento, intitolato "conoscere", aveva lo scopo di



stimolare l'interesse e la riflessione sulla necessità di costruire una politica alimentare integrata e, allo stesso tempo, dare visibilità alle molte esperienze locali e alle pratiche innovative. Al secondo evento, dal titolo "discutere", hanno partecipato più di un centinaio di attori del settore alimentare: gli operatori economici di

produzione e lavorazione, del commercio, della vendita al dettaglio, di ristoranti, consumatori, tecnici, esperti, funzionari pubblici (sanità, l'agricoltura, mercati, commercio, industria, settore sociale, scuola) e rappresentanti della società civile (comitati scolastici, gruppi di acquisto, cittadini, associazioni). I partecipanti sono stati divisi in 9 gruppi (per rappresentare la complessità del sistema alimentare urbano). I gruppi hanno affrontato, attraverso metodi partecipativi, tre questioni specifiche: il significato di qualità, l'accessibilità e la filiera locale. Il terzo incontro, che ha chiuso la prima fase del processo, ha riguardato l'analisi dei risultati dei workshop precedenti e una prima discussione per la costruzione dell'Agenda Alimentare Metropolitana, portando alla definizione di otto tematiche: (i) l'istruzione e formazione; (ii) l'informazione e la conoscenza; (iii) le piattaforme di distribuzione e logistica; (iv) gli appalti pubblici; (v) la semplificazione; (vi) i premi e gli incentivi di qualità; (vii) la pianificazione del territorio; (viii) le nuove forme di governance.

L'eredità lasciata da questa prima parte del progetto costituisce un grande capitale di conoscenze, relazioni e prospettive che dovrebbe essere messo in valore attraverso la costruzione di una politica alimentare strutturata.

Chi Il processo è stato progettato e realizzato dalla Città Metropolitana di Torino (Dipartimento per lo Sviluppo delle zone rurali e dei distretti di montagna, la promozione dei prodotti tipici) e l'Università di Torino

(Dipartimento di Culture, Politica e Società e Dipartimento di Agraria, Forestale e Scienze alimentari).

Link www.cittametropolitana.torino.it/speciali/2015/nutrire_torino





Cosa Rururbal è un progetto di cooperazione transnazionale europea attuato nel quadro del Programma MED 2007-2013.

Il programma ha l'obiettivo di elaborare una strategia di governance per uno sviluppo sostenibile ed equilibrato dei territori periurbani attraverso la valorizzazione, commercializzazione e promozione del consumo delle risorse agroalimentari locali. Per attuare tale strategia, Rururbal vuole affermare linee guida e scambiare buone prassi sulla difesa e il rafforzamento territoriale nella pianificazione delle città tramite la promozione di prodotti agroalimentari locali e di qualità, e attraverso la partecipazione di una comunità civile attenta e ben informata.

Il progetto parte dal presupposto che le autorità locali abbiano tutti gli strumenti necessari per la gestione territoriale e tutte le capacità di proteggere gli spazi

RURURBAL
Scegli i tuoi alimenti Decidi il tuo territorio

naturali nelle aree urbane per implementare la loro produttività e il loro valore economico. Sviluppare brevi circuiti per commercializzare i prodotti locali può infatti rappresentare un'opportunità per creare processi di governance territoriale coinvolgendo attivamente la società civile nella gestione del territorio.

Uno dei principali risultati del progetto è stata la Carta Europea del Cibo e della Governance Territoriale, firmata nel 2011 da tutti i partner del progetto, che ha fornito le linee guida e i consigli politici affinché le città sviluppino sistemi alimentari sostenibili.



Chi Capofila: Conseil Commercial del Vallès Oriental (Spagna). Partners: Italia, Provincia di Torino (adesso Città metropolitana di Torino, Servizio sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche), Provincia di Siena; Francia, Communauté d'Aggloméra-

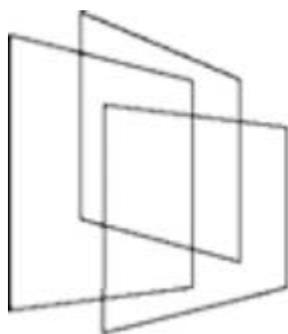
tion du Pays d'Aix, Association pour le Développement de l'Agriculture nell'Y Grenoblois, Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais; Spagna, Diputacion de Barcelona, Generalitat de Catalunya; Grecia, Aristotele University of Thessaloniki.

Link www.rururbal.eu



TORINO CITTÀ DEL CIBO

Cosa Torino Città del Cibo è l'idea sviluppata in uno dei panel consultivi istituiti durante il processo di pianificazione strategica per il Piano Strategico "Torino Metropoli 2025" realizzato dall'Associazione Torino Internazionale/Strategica e pubblicato nel mese di aprile 2015. Questa visione e i progetti associati sono il risultato di un processo partecipativo di sei mesi di dialogo tra gli attori chiave del sistema alimentare di Torino tra cui produttori, distributori, associazioni di consumatori, accademici, artigiani e rappresentanti della società civile e delle ong.



Torino Metropoli 2025

Le discussioni del gruppo di lavoro sul futuro del cibo a Torino sono partite dalla consapevolezza che il cibo ha assunto varie dimensioni nel contesto metropolitano, da quella sociale e culturale a quella economica e ambientale. In particolare, l'area metropolitana ha dimostrato la sua leadership e la sua capacità d'innovazione nel settore per quanto riguarda: la tutela dei prodotti alimentari locali di qualità; il marketing di qualità; gli eventi etno-gastronomici di livello mondiale; le attività e iniziative sociali, educative e culturali attorno al tema del cibo; l'agricoltura urbana; la riduzione dei rifiuti alimentari.

La pluralità e la ricchezza dello spettro degli attori, la profondità e la maturità dei settori coinvolti in ciascuno di questi fronti, hanno dimostrato che il cibo è uno degli aspetti fondamentali della città, un'eccellenza rinomata in tutta Italia e nel mondo, che si fonda sull'ampio riconoscimento del marchio italiano. Il processo di pianificazione strategica si propone di aiutare ulteriormente il settore alimentare, elevando Torino a capitale alimentare a livello mondiale, e diventando un pilastro per la crescita economica metropolitana. L'obiettivo principale di questo processo è stato quello di sviluppare una visione per il futuro e stabilire un'agenda di progetti e di azioni per promuovere e migliorare la qualità del sistema alimentare di Torino. L'idea di Torino Città del Cibo mira a garantire che il cibo sano e di alta qualità sia accessibile a tutti i cittadini e i visitatori. Da un lato, questo significa proteggere, sostenere e promuovere i processi di produzione di qualità e di sviluppare meccanismi innovativi di comunicazione e distribuzione. Dall'altra parte, significa concertare un'agenda metropolitana del cibo che preveda una governance integrata e un coordinamento politico. Per realizzare questa visione è necessario combinare la dimensione del cibo come driver economico con le sue dimensioni relative alla salute pubblica, all'inclusione e all'equità, alla sostenibilità, alla solidarietà e alla cultura.

Il comitato consultivo ha identificato diversi progetti per realizzare questa visione ambiziosa. In primo luogo la creazione di un nuovo organismo, una Food Commission, per integrare le funzioni tipiche dei consigli di politica alimentare con quelle degli aggregatori industriali, per funzionare come forum per il settore alimentare, un canale di sensibilizzazione e una piattaforma di supporto per l'avanzamento di progetti specifici.

Chi La Fondazione Torino Smart City è stata creata dalla Città di Torino nel 2011, al fine di coordina-

re e gestire le iniziative di sviluppo intelligente.

Link www.torinostrategica.it/torino-cibo-2





TORINO SMILE

Cosa La Città di Torino e la Fondazione Torino Smart City ha lanciato, nel 2013, una pianificazione strategica partecipata chiamata “SMILE, Smart Mobility Inclusion Life & Health and Energy” al fine di sviluppare il Masterplan di Torino Smart City. Il progetto, durato cinque mesi e coordinato dalla Fondazione Torino Wireless, ha visto la partecipazione di circa 350 persone rappresentanti 66 autorità, tra cui la pubblica amministrazione (Città di Torino, Provincia di Torino, Regione Piemonte e Camera di Commercio di Torino), e diversi organismi operanti nel settore ICT, ma anche istituti di ricerca pubblici e privati, aziende, associazioni e organizzazioni che sostengono le politiche pubbliche e la pianificazione strategica.

Il Masterplan – in linea con il programma Horizon 2020 che premia i territori con una strategia integrata per lo sviluppo sostenibile – ha proseguito e migliorato il lavoro di pianificazione di Torino Smart City.

Questo documento disegna il percorso di trasformazione della città, attraverso 45 azioni strategiche per lo sviluppo intelligente della città: una mobilità efficiente e sostenibile; un uso efficiente dell'energia e, soprattutto, di energia rinnovabile; una società inclusiva e più democratica in grado di soddisfare i bisogni delle persone (sanità, giustizia ecc.); una migliore qualità di vita, attrattività turistica e di investimenti; una pubblica amministrazione più efficiente attraverso servizi digitali. Uno degli elementi chiave per realizzare questi obiettivi è la nuova tecnologia, in particolare nel settore delle ICT.



Il tema del cibo non era stato originariamente considerato dal progetto, ma solo successivamente è stato creato un gruppo di ricerca specifico. Il gruppo, guidato dall'Università di Torino, ha prodotto l'Azione 27 esplicitamente dedicata al sistema alimentare urbano. L'obiettivo dell'azione è quello di creare, valorizzare e promuovere un sistema alimentare territoriale attraverso lo sviluppo di una piattaforma sociotecnologica per la messa in rete e l'aggregazione di attori, strumenti, esperienze e servizi legati all'alimentazione. Il secondo obiettivo di questa azione è la costruzione di un polo alimentare fisico e virtuale per i servizi (in relazione alla produzione alimentare, lo stoccaggio, la trasformazione e la distribuzione) per produttori urbani e periurbani piccoli e molto piccoli nella Città di Torino.

Chi Associazione Torino Internazionale/Strategica.

Link www.torinosmartcity.it/smile

Impegno.
Creatività.
Intelligenza.

Benvenuti a Torino.

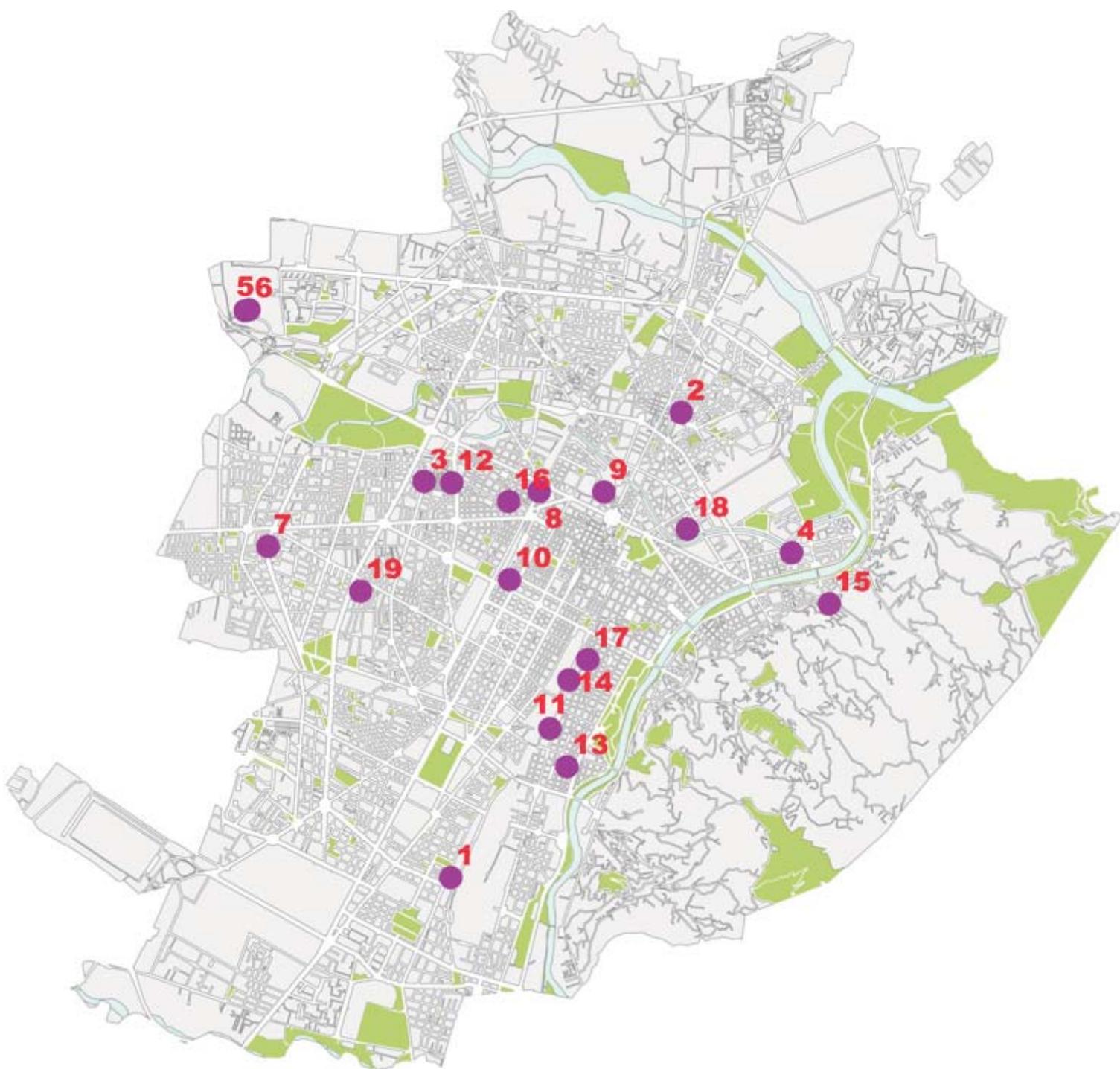
45 idee per realizzare
la città del futuro.

www.torinosmartcity.it

TORINO SMART CITY
CITTÀ DI TORINO

**WELFARE LOCALE, ASSISTENZA,
INCLUSIONE SOCIALE
E SVILUPPO DI COMUNITÀ**

Legenda: **1** CON MOI • **2** Fa Bene Svizzeri • **4** Fa Bene Chieti • **5** Libera Mensa • **6** Pausa Cafè • **7** Pane in comune • **8** Terza Settimana • Il Conviviale • **9** Casa Accoglienza Cottolengo • **10** Mensa Convento S. Antonio da Padova • **11** Parrocchia Sacro Cuore di Gesù • **12** Mensa del Povero (Parrocchia S. Alfonso) • **13** Mensa Asili Nottturni Umberto I • **14** Casa Santa Luisa • **15** Mensa del povero • **16** Gruppi di Volontariato Vincenziano • **17** Cenacolo Eucaristico Della Trasfigurazione • **18** Caffè Basaglia • **19** Centro Commensale Binaria.





Cosa Il progetto è iniziato nel 2012 e nel 2013 il Comitato Agritorino, che coinvolge diversi soggetti, è stato ufficialmente istituito al fine di creare nuove opportunità di lavoro attraverso l'assegnazione di terreni abbandonati o sottoutilizzati per la produzione agricola. La terra è disponibile gratuitamente (contratto di comodato) e il Comitato provvederà a selezionare e formare i lavoratori coinvolti nelle varie iniziative, oltre ad affiancarli nella gestione operativa dei terreni.

Agritorino ha organizzato diversi corsi di formazione per agricoltori e apicoltori, a cui hanno partecipato oltre 400 tra giovani e disoccupati. Il Comitato ha reso attivi anche 20 orti urbani situati nei comuni di Cumiana, Piossasco e Pinerolo (su terreni di proprietà sia pubblica che privata), che hanno richiesto l'impegno di più di 60 lavoratori. I prodotti sono stati destinati essenzialmente all'autoconsumo, mentre le eccedenze sono state utilizzate per fini sociali.

Nel 2014 è stato raggiunto un accordo con la Fondazione Opera Barolo che ha reso disponibile per il progetto Agritorino parte dell'azienda agricola Massetta, nel comune di Santena.

Il progetto di ristrutturazione della fattoria – che prevede di ospitare un gruppo di ex detenuti e di avviarli alla coltivazione di ortaggi e prodotti tipici locali – è quasi concluso. L'inizio della produzione è previsto per l'estate 2016.

A due anni dall'inizio dell'attività il bilancio di Agritorino è stato senz'altro positivo, anche se non sono mancate difficoltà impreviste nel reperimento e mantenimento della mano d'opera.



Chi Il Comitato Agritorino è stato fondato nel 2013 coinvolgendo Sermig, Cottolengo, la Congregazione salesiana, Padri Somaschi, la banca Permico (attiva nel microcredito) e la Fondazione Piazza dei Mestie-

ri (formazione e inserimento lavorativo). Nel 2014 Agritorino è diventato NPO.

Link www.sermig.org/arsenali-live/120-torino/12067-agritorino-per-dare-lavoro-per-dare-cibo





BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE ONLUS

Cosa Il Banco Alimentare Piemonte Onlus fa parte delle 21 organizzazioni regionali della più ampia rete nazionale del Banco Alimentare. Banco Alimentare è un'organizzazione non profit di volontari che, dal 1993, distribuisce eccedenze alimentari provenienti dalla produzione agricola, dall'industria alimentare, dalla ristorazione e dai canali di distribuzione di massa a enti di beneficenza che aiutano le persone in difficoltà, fornendo servizi o pasti nelle mense di solidarietà o in altre attività sociali, come comunità d'assistenza.

Nel 2015 il Banco Alimentare del Piemonte ha ridistribuito prodotti alimentari alle strutture caritatevoli della Città di Torino da:

- ◀ progetto Siticibo, che prevede la ridistribuzione immediata delle eccedenze alimentari cucinate ma non servite nella ristorazione organizzata (mense, mense scolastiche ecc.), e cibo fresco invenduto nei supermercati. Il progetto opera in linea con la legge 155/2003, detta "Buon Samaritano";
- ◀ la grande industria alimentare che dona regolarmen-

te prodotti invenduti per diverse ragioni (stagionalità, varianti logistiche ecc.), ancora perfettamente commestibili (per esempio conserve di carne, latte, yogurt, burro, formaggio, verdure, pasta secca, riso, pane e simili, dolci, frutta, succhi di frutta, olio, salse e condimenti, zucchero, uova, bevande, alimenti per l'infanzia, farina e molto altro ancora);

- ◀ il progetto "La Giornata della Colletta Alimentare" dove i consumatori possono acquistare prodotti a lunga conservazione nei supermercati e donarli, tramite volontari, alle persone in difficoltà;
- ◀ il progetto "Social Network Food", attivo nel Centro Agroalimentare Torino (CAAT), il più grande mercato per prodotti agroalimentari freschi che comprende 84 gruppi di imprese e grossisti e circa 170 produttori locali delle province di Torino, Cuneo e Asti.

Un'altra iniziativa interessante è la "Cena a mille", organizzata dal 2010 dal Banco Alimentare Piemonte Onlus in collaborazione con la Città di Torino, e con oltre 70 organizzazioni benefiche, al fine di preparare una cena per un migliaio di persone in difficoltà.



Chi Banco Alimentare Piemonte Onlus è un'organizzazione di volontariato senza scopo di lucro che raccoglie e ridistribuisce eccedenze alimentari dalla produzione agri-

cola, industria alimentare e grande distribuzione. L'organizzazione è attiva in tutto il Piemonte.

Link www.bancoalimentare.it/it/torino



CAFFÈ BASAGLIA

Cosa Il Caffè Basaglia è un centro comunitario per l'intrattenimento sociale e culturale, che si trova negli spazi che un tempo ospitavano Ambrosio film, uno degli studi cinematografici più antichi d'Italia. Il progetto prende il nome da Franco Basaglia, uno dei più importanti psichiatri italiani, i cui sforzi hanno permesso un miglioramento radicale delle condizioni di trattamento delle persone affette da malattia mentale in Italia, con la legge 180 del 1978, che ha preso il suo nome (legge Basaglia).

I principali obiettivi dichiarati del Caffè Basaglia sono:

- ◀ proporre e attivare cambiamenti dal basso e dall'interno della comunità;
- ◀ dare visibilità e opportunità ai gruppi svantaggiati (per lo più persone con problemi psichiatrici e le loro famiglie, immigrati, ex detenuti ecc.);
- ◀ informare e sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema della salute mentale, con la partecipazione di tutte le parti interessate (pazienti, familiari, volontari, professionisti e associazioni sociali private);
- ◀ creare una cultura della diversità lavorando sui pregiudizi e valorizzando le risorse della comunità locale;
- ◀ promuovere la cultura e l'informazione, dando spazio alle capacità individuali;
- ◀ in collaborazione con le istituzioni, condividere progetti e idee;
- ◀ promuovere il dibattito e gli scambi con l'America Latina, considerata un importante laboratorio sociale.

Al Caffè Basaglia, che ha aperto nel 2008 dopo la ristrutturazione permessa dal volontariato e da una campagna di raccolta fondi (che ha portato più di 200.000 euro), vi è un ristorante, un bar e aree per concerti, eventi culturali e spettacoli teatrali. Al Caffè Basaglia lavorano regolarmente circa settanta persone, tra pazienti e volontari, aiutando barman professionisti e cuochi.



Chi L'idea del progetto Caffè Basaglia viene da un gruppo di amici e colleghi che lavorano presso il Dipartimento di Salute Mentale del servizio sanitario locale (ASL Torino), che coinvolge SUR, Società Umane Resistenti, Videocommunity (un quartiere di social TV), Megachip e Wara. Il Caffè Basaglia fa parte di ARCI.

Link www.caffebasaglia.org



CENTRO COMMENSALE BINARIA

Cosa Il centro commerciale rappresenta un nuovo luogo di incontro, di svago e di scambio di idee e merci nella società contemporanea fondata sul consumo.

Giocando con le parole, nel 2016, il Gruppo Abele, una storica associazione con sede a Torino e impe-

tempo. Particolare attenzione è data ai bambini provenienti da famiglie in difficoltà o di migranti; Binnaria Bottega, un negozio dove si vendono prodotti del commercio equo e solidale, con un spazio speciale dedicato al cibo proveniente dalle reti di agricoltura sociale e antimafia.



gnata da tempo in progetti riguardanti marginalità sociale, ha aperto Binnaria, un centro commensale (letteralmente “compagno di tavolo, una persona con cui condividiamo il cibo, ma anche il tempo, le esperienze e le idee”) che funge da polo per le attività dell’associazione, in cui i suoi principi diventano reali attraverso cibo e commercio equo.

Binnaria è ospitato nella sede storica del Gruppo Abele, in un ex capannone industriale nel quartiere popolare di San Paolo.

Binnaria è diviso in quattro parti principali:

- ◀ la pizzeria Binnaria Berberè, dove i prodotti locali, biologici e di alta qualità, compongono la tradizionale pasta della pizza;
- ◀ la libreria storica Torre di Abele, recentemente spostata dai portici del centro cittadino alla sede del Gruppo Abele;
- ◀ Binnaria Bimbi, uno spazio in cui i bambini possono giocare, partecipare a workshop e trascorrere il loro



Chi Il Gruppo Abele, associato a Libera – organizzazione contro la mafia –, opera in 40 diverse attività. Il Gruppo comprende anche una casa editrice (Edizioni Gruppo Abele), uno studio e Research Center, una

biblioteca, un archivio, due riviste (Narcomafie e Animazione Sociale) e programmi educativi rivolti ai giovani.

Link www.gruppoabele.org/binaria-il-centro-commensale



CON MOI

Cosa L'associazione CON MOI è stata fondata nel marzo 2015, presso l'ex MOI e il villaggio olimpico di Torino, che attualmente serve come casa per più di mille rifugiati e migranti. Questo prototipo di scambio democratico è iniziato con la condivisione di cibo come catalizzatore. Il risultato finale del progetto vede l'aumento della sicurezza alimentare per tutti i membri, la riduzione dei rifiuti, la visibilità, l'integrazione politica, il forte senso di comunità, nuove e più efficaci capacità per l'integrazione in un ambiente più sicuro.

Oggi il gruppo lavora per sviluppare modelli per la resilienza rafforzando legami che vanno dalla reciproca conoscenza e fiducia all'amicizia, per unire coloro che hanno prodotti alimentari in eccesso (o prodotti in scadenza e, pertanto, da buttare via) con quelli che necessitano questo cibo. Marguerite Kahl e Marco Regoli hanno cofondato il gruppo con l'intenzione di attuare strategie di foodsharing, parte di un fenomeno in crescita che opera attraverso la condivisione e la redistribuzione delle risorse eccedenti. Questo processo non riguarda solo la necessità di risparmiare, ma contribui-

sce anche a promuovere le interazioni tra vicini attraverso eventi, o semplicemente condividere un pasto insieme. Il gruppo ha disegnato un logo per aiutare il progetto a distinguersi; questo logo è stato stampato su t-shirt, spille, biciclette e altre forme di comunicazione, per dare visibilità ai membri dell'organizzazione e promuovere la collaborazione con i supermercati coinvolti nell'iniziativa.

La rete multietnica coinvolta nel progetto si fonda sui principi di solidarietà, di etica ambientale e donazioni, per promuovere la fiducia, la connessione e la comunicazione interculturale. Conformemente alle realtà esistenti in altri Paesi europei e alla luce della presente crisi energetica e ambientale, il gruppo vuole fare la sua parte per ridurre i rifiuti alimentari in città.

La proposta agli operatori del settore che si occupano di cibo è di donare alimenti che non possono più essere commercializzati (e pertanto, devono essere eliminati anche se ancora in condizione di essere consumati). Il team CON MOI si impegna a raccogliere e distribuire privatamente tali alimenti, senza scambio di denaro o di responsabilità per le conseguenze.

Chi Il progetto è svolto da un gruppo di volontari italiani, europei ed extraeuropei autofinanziati.

Link conmoi-torino.tumblr.com





COOPERATIVE SOCIALI ALIMENTARI

Nel corso degli anni la città di Torino ha visto nascere un'ampia varietà di esperienze legate al mondo delle cooperative sociali che fondano la loro attività sulla que-

stione alimentare secondo principi di solidarietà. A titolo esemplificativo, si possono evidenziare alcune delle esperienze tra le più significative.

Cooperativa Meeting Service

Cosa La Cooperativa Meeting Service fu fondata nel 1985, e dal 1987 ha attivato una collaborazione permanente con la Circostrizione 5 della Città di Torino. Dal 1988, Meeting Service promuove il sostegno dei minori a rischio di devianza attraverso il loro coinvolgimento in attività di apprendimento professionalizzanti. L'attività si amplia verso settori di ristorazione collaterali come il servizio catering, che coinvolge esclusivamente ragazzi che partecipano ai corsi. Attualmente Meeting Service è una cooperativa di tipo misto, che

diversifica le sue attività commerciali con la gestione di bar, self-service e mense, con la fornitura di panini alle scuole e nei bar interni degli stadio, i ristori nelle piscine pubbliche o nei rifugi di montagna. La crescita è costante in ogni attività: sia dal punto di vista della prevenzione del disagio e dell'accompagnamento nell'inserimento nel mondo del lavoro, sia sotto il profilo commerciale, sempre più orientato verso una totale produzione propria.

Chi Cooperativa Meeting Service.

Link www.meeting-service.it

Cosa DINAMO Coop, Società Cooperativa Sociale Impresa Sociale fu fondata a Torino con l'obiettivo di riunire capacità artigianali e tecniche a sostegno delle imprese e dei servizi privati. La cooperativa crede nel valore sociale dell'impresa: le persone sono al centro delle attività, il loro lavoro è motore di sviluppo e solidarietà per generare opportunità di inserimento lavorativo e formazione. Accoglienza, accompagnamento, ambiente e autonomia

sono i valori e le visioni che segnano le attività promosse. I giovani sono al centro delle abilità artigianali e tecniche che, con i maestri e gli esperti tecnici del settore costituiscono l'offerta multiservizi della cooperativa. La squadra è formata da artigiani qualificati e carpentieri, cuochi, operatori di sala, falegnami, decoratori, addetti alle pulizie e altri professionisti che promuovono servizi rispettando i principi di impresa etica.

Chi DINAMO Coop, Società Cooperativa Sociale Impresa Sociale.

Link <http://dynamocoop.org/it>

Cosa Gruppo Spes è nata a Torino nel 1970 dalla visione della Congregazione religiosa dei

Cappuccini e la successiva collaborazione tra la Congregazione di San Giuseppe (Padri Giuseppini di San Leo-

DINAMO Coop

Gruppo Spes

nardo Murialdo) e la Cooperativa Le Soleil della Valle d'Aosta. Gruppo Spes è una cooperativa sociale la cui missione e le cui attività si concentrano sui giovani e sul lavoro: attraverso percorsi formativi, educativi e opportunità professionali, viene promosso lo sviluppo e l'accompagnamento degli apprendisti nel mondo del lavoro in autonomia. La Fabbrica del Cioccolato è il centro pulsante del Gruppo: la produzione di cioccolato di alta qualità e la scrupolosa attenzione nella selezione di materie prime, unita alla professionalità dei maître chocolatier, permettono di offrire opportunità di inserimento lavorativo a giovani bisognosi, e di sostenere economicamente progetti socioeducativi imprenditoriali a favore dei ragazzi. Al gruppo Spes si è aggiunto di recente ETIKØ "diversamente bistrot", un progetto ristorativo legato alla sostenibilità sociale e ambientale. Tutto ciò che propone appartiene a un ambito in cui la correttezza solidale e l'attenzione alla materia prima, si uniscono per supportare, a loro volta, le realtà socioassistenziali. Gruppo Spes crede nella copartecipazione e nella capacità dei consumatori di costruire un nuovo modello sociale. Inoltre, attraverso gli strumenti dell'acquisto e dell'esperienza di consumo, questo modello potrà generare opportunità di sostenibilità e valore sociale per i giovani, il loro futuro e quello della comunità.



Chi Gruppo Spes.

Link www.cioccolatospes.it; www.etikobistrot.com

Cooperativa Sociale Terra Mia Onlus

Cosa La Cooperativa Sociale Terra Mia Onlus opera senza fini di lucro, fu fondata nel 1984 come derivazione dell'Associazione Solidarietà Giovanile. La prima comunità terapeutica risale al 1986. L'obiettivo specifico della Cooperativa era di attuare interventi mirati su varie forme di disagio e marginalità.

Tra i valori fondanti di Terra Mia Onlus c'è l'importanza di lavorare in modalità integrata con il settore pubblico e privato, con lo scopo di creare una politica sociale innovativa attenta ai bisogni emergenti.

L'azione della Cooperativa è rivolta su tre versanti:

- ◀ la relazione terapeutica ed educativa nelle comunità residenziali e nei servizi ambulatoriali;
- ◀ la presenza costante sul territorio nel promuovere benessere e prevenzione del disagio;
- ◀ la professionalità come spazio d'intervento nei processi della comunicazione sociale.

La Cooperativa promuove e attiva progetti di prevenzione e servizi in grado di rispondere secondo modalità dinamiche ed evolutive alle nuove richieste sociali e di misurarsi con le varie forme di emarginazione e disagio psichico.

Chi Cooperativa Sociale Terra Mia Onlus.

Link www.terramiaonlus.org/wordpress



DIANA 5

Cosa Il progetto "Prevenzione primaria del tumore al seno DIANA 5" (acronimo di Dieta e Androgeni) è uno studio randomizzato e controllato (sulla base di parametri ormonali e metabolici) per valutare l'efficacia della dieta e dell'esercizio fisico al fine di ridurre le recidive di cancro al seno. Studi epidemiologici hanno dimostrato che i pazienti che hanno avuto il cancro al seno, in sovrappeso e con elevati livelli di insulina e testosterone, hanno un rischio maggiore di recidiva.

In particolare, è stato rilevato un aumento di recidive nei pazienti con sindrome metabolica, definita dalla presenza di tre o più dei seguenti indicatori metabolici: obesità addominale, ipertensione, glicemia alta, trigliceridi alti o bassi livelli di colesterolo HDL.

I precedenti studi DIANA 1 e 2 hanno dimostrato che una dieta povera di insulina (per esempio la Dieta Mediterranea o le diete macrobiotiche) è in grado di ridurre significativamente il peso corporeo, il livello di testosterone e di insulina, la biodisponibilità di estrogeni e il livello di IGF-I, sia nelle donne sane che in quelle che hanno avuto il cancro.

Inoltre, studi d'osservazione hanno suggerito che l'attività fisica e la perdita di peso aiutano a prevenire sia il cancro al seno sia una ricaduta.

La prova del progetto DIANA 5 a Torino è iniziata nel 2008, con la selezione di 277 donne (da tutta la Regione Piemonte) che avevano avuto un intervento chirurgico per un carcinoma mammario invasivo nei cinque anni precedenti. Tra gennaio 2009 e dicembre 2013 tutti i pazienti eleggibili hanno ricevuto raccomandazioni standard per una vita sana e hanno partecipato a diversi incontri e seminari su vari argomenti teorici. Le donne incluse nell'attività "sottogruppo intervento" hanno anche ricevuto (nei primi due anni) una combinazione di informazioni e di formazione pratica, la partecipazione a corsi di cucina, di ginnastica e di danza, e attività di gruppo legate alla cucina. Tutti i pazienti eleggibili sono stati sottoposti a un follow-up completo (pick-up e visita antropometrica) dopo un anno e dopo tre anni dall'inizio del progetto. Dal giugno 2014, sono in corso sia il follow-up completo (al fine di raccogliere i dati del sistema endocrino e del metabolismo), sia il follow-up oncologico.

Chi Il responsabile del progetto è il Centro di Epidemiologia e prevenzione del cancro in Piemonte (CPO Piemonte) che, nel 2014, è stato identificato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) come

"Centro di collaborazione per la diagnosi precoce e lo screening del cancro".

Link www.cpo.it





Cosa Il progetto “Fa Bene” nasce con l’obiettivo di recuperare le eccedenze alimentari invendute e le donazioni spontanee di acquirenti in quattro mercati locali di Torino (Foroni, Chieti, Svizzera e Porpora, Crocetta e a breve Madama Cristina), e di gestire la redistribuzione alle famiglie con difficoltà economiche. A loro volta, le famiglie supportate, devono ricambiare con 20 ore al mese di volontariato (in linea con le loro competenze e professionalità). Questo meccanismo permette loro di ritrovare un ruolo attivo nella comunità, superando la logica tradizionale di assistenza e promuovendo il reinserimento sociale e professionale. Le attività di ritorno possono essere: l’organizzazione di feste di quartiere, il mantenimento del verde nelle aree pubbliche, il miglioramento e la promozione del mercato, progetti di animazione per bambini, il sostegno di progetti sociali.

La scelta di operare nei mercati parte dalla consapevolezza dell’importante ruolo che essi hanno in Italia e a Torino in particolare. Inoltre, il progetto permette la redistribuzione dei cibi freschi, rispettando i principi di una dieta equilibrata.

Gli obiettivi specifici del progetto sono:

- ◀ stabilire un rapporto di scambio e di sostegno tra le famiglie del quartiere di riferimento;
- ◀ sostenere e rafforzare l’interazione sociale tipica dei mercati;
- ◀ sensibilizzare le comunità locali nei confronti del consumo critico e della consapevolezza;
- ◀ non sprecare i prodotti alimentari freschi e invenduti provenienti dai mercati locali;
- ◀ offrire agli individui o alle famiglie con difficoltà economiche la possibilità di consumare alimenti di qualità freschi;
- ◀ operare in processi di differenziazione dei rifiuti.

L’azione pilota iniziata nel mercato di Piazza Foroni è caratterizzata da soggetti molto attivi. Oltre al virtuosismo dei commercianti, questo contesto si caratterizza per l’esistenza di un’importante rete di associazioni locali, servizi sociali, associazioni di cittadini ed enti pubblici attivi nelle iniziative di sensibilizzazione. Il progetto ha varie conseguenze positive anche per gli operatori del mercato, in quanto l’acquisto etico genera un aumento delle vendite, rafforza la coesione con gli acquirenti e produce un’immagine positiva. Le associazioni attive sono coinvolte nell’iniziativa di diffondere e sostenere il progetto e rafforzare le reti sociali locali.

Chi Fa bene è realizzato da Plug Creatività, Liberi Tutti Cooperativa Sociale e Snodi, in collaborazione con la Circoscrizione 4, 6, 7 della Città di Torino, Osservatorio Caritas di Torino, Direzione politiche sociali e rapporti con aziende sanitarie e Direzione commercio, lavoro, innovazione e sistema informativo della Città di

Torino, Associazione Gcar IL NODO, Associazione GPL Uniti per il quartiere, Associazione Muovi Equilibri, Associazione Sermig, Associazione il Campanile, Associazione dei Commercianti La Piazza Foroni, Urban Barriera. Nell’ambito di Torino Smart City e con il contributo di Compagnia di San Paolo

Link www.fabene.org





FOOD SHARING PLATFORM

Cosa Il progetto Foodsharing Torino è stato avviato nel gennaio 2014, nel quartiere Vanchiglia, in risposta all'enorme quantità di residui di cibo lasciata nei mercati e nei supermercati locali.

Il gruppo si è organizzato per rispondere alla domanda: "Come possiamo trasformare questo surplus in spazio relazionale, dando particolare attenzione agli scambi quotidiani del quartiere?". La trasformazione può avvenire per atti spontanei privi di pragmatismo utilitaristico, al fine di rivalutare la virtù del dono e la bellezza di ogni attore sociale coinvolto. La sostanza commestibile (calorie/energia), altrimenti sprecata, viene trattata e lavorata per essere nuovamente utilizzabile. I primi gruppi foodsharing che hanno organizzato cene a buffet ed eventi sociali, hanno accettato di mobilitare i loro sforzi per i benefici riscontrati durante questi esperimenti festosi e sostenibili.

L'attività di foodsharing interessa la fase finale della catena di produzione, ma si riferisce al surplus per rimodellare nuove abitudini e atteggiamenti. Queste nuove abitudini hanno un ritorno intangibile e di sostegno sulle effettive esigenze degli attori (per esempio, abbiamo assistito allo spostamento di un fornaio da un luogo a un altro).

Le risorse risparmiate arricchiscono l'esperienza dei partecipanti, invertendo la retorica del "non può essere

fatto" a "lo faccio la mia parte", intensificando la forza del singolo, nutrendo le relazioni complementari e cooperative. Dopo sei mesi di attività, è stato coorganizzato un pranzo per 250 persone durante la festa di Radio Banda Larga, vedendo con profonda ammirazione quante di loro erano toccate e colpite da tale processo. Un altro gruppo affiliato fondato a Venaria (zona periferica a nord ovest di Torino) e guidato da Antonio Sferra ha sperimentato una grande partecipazione per otto mesi, a seguito di un corso di formazione di 3 giorni con Raphael Fellmer, attivista e cofondatore di Foodsharing Berlino (www.raphaelfellmer.de). A Torino ci sono circa 5 gruppi di foodsharing, ognuno con un numero variabile di 10-20 persone, 50 donatori al giorno, tra cui: mini-market AEO, il mercato degli agricoltori di Porta Palazzo, i banchi del mercato di Via San Secondo, il ristorante Poormanger, Verdessenza Biobottega, cittadini privati, associazioni ecc. In una settimana tipo si risparmiano decine di chili di cibo che si traducono in molte mani che lavorano insieme per creare nuove opportunità. La fragilità sociale attraverso nuovi modelli, che catalizzano la forza individuale e aumentano il numero delle reti esistenti nella zona, si muove verso ecologie urbane innovative e comunità resilienti: la speranza è che foodsharing (in senso lato) possa essere uno strumento in questa fase di transizione.



Chi Foodsharing Torino coinvolge molte persone e collabora a progetti con varie organizzazioni che operano nel settore, come per esempio: Casa del Quartiere, San Salvario; Con MOI e molti altri.

Link www.facebook.com/Foodsharing-Torino-808390119223349



GAC • Gruppi di Acquisto Collettivo

Cosa I GAC, Gruppi di Acquisto Collettivo sono nati nel 2005 da un'iniziativa della Città Metropolitana di Torino (Assessorato alle Politiche attive di cittadinanza, diritti sociali e parità) che ha inserito all'interno del "Programma di Politiche Pubbliche di Contrasto alla Vulnerabilità Sociale e alla Povertà" una piccola linea di azione dedicata al 'Sostegno al consumo responsabile'.



L'associazione piemontese Movimento Consumatori è stata scelta come partner nella progettazione e nella realizzazione del progetto. I GAC sono un progetto di filiera corta che sperimenta, costituisce e gestisce forme di acquisto collet-

tivo sul territorio. Attualmente sono attivi 9 GAC, che coinvolgono in totale circa 600 famiglie. Il Movimento Consumatori acquista settimanalmente per i propri iscritti (aderenti al servizio GAC) i prodotti ordinati direttamente dai produttori biologici locali o nazionali. I prodotti sono distribuiti ai partecipanti in luogo, giorno e orario fissi. Il Movimento Consumatori è garante della sicurezza alimentare del progetto, selezionando accuratamente non solo i produttori e firmando apposite convenzioni con loro, ma anche creando un sistema di monitoraggio continuo di analisi qualitative e chimiche dei prodotti acquistati dai membri. I principi guida sono il rispetto della territorialità e della stagionalità dei prodotti e l'attenzione per le imprese disponibili a lavorare in una nuova filiera corta, biologica ed equa.

L'obiettivo principale dei GAC è permettere a tutti di avere accesso a prodotti alimentari di alta qualità, riducendo i passaggi intermedi della filiera tradizionale, che hanno un forte impatto sul prezzo finale del prodotto e riducendo così l'impatto ambientale della distribuzione (inquinamento atmosferico, imballaggi).

Chi Il Movimento Consumatori del Piemonte, un'organizzazione autonoma, indipendente e senza scopo di lu-

cro, in collaborazione con la Città Metropolitana di Torino.

Link <http://piemonte.movimentoconsumatori.it/gac>





“IL BUON SAMARITANO”

Cosa La Città di Torino, con la collaborazione di vari soggetti tra cui Amiat, ha avviato il progetto “Buon Samaritano” al fine di ridurre gli sprechi alimentari, diminuire la produzione di rifiuti organici e sostenere le associazioni di beneficenza sul territorio. L’iniziativa si è ispirata alla legge nazionale 155/03, nota come legge del “Buon Samaritano”, che equipara “le organizzazioni senza scopo di lucro di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione agli indigenti di prodotti alimentari” ai “consumatori finali ai

fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti”.

La legge, in pratica, consente il recupero del cibo non consumato nel pasto scolastico collettivo che invece di diventare rifiuto, va alle mense benefiche di Torino. In particolare, il pane e la frutta che non sono portati a tavola ogni giorno, vengono raccolti in tutte le scuole primarie e secondarie di 1° grado di Torino, fino a recuperare circa 150 chili di pane e 50 chili di frutta.



Chi Città di Torino (Servizio Centrale Contratti e Appalti, Ufficio Forniture e Servizi, Area Servizi Educativi, Ufficio Gestione Ristorazione, Direzione politiche sociali e rapporti con le aziende sanitarie, Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in

Difficoltà), Amiat, Banco Alimentare, mense benefiche di Torino (Casa della Divina Provvidenza di Cottolengo, Piccole Sorelle della Carità, la Chiesa di S. Antonio da Padova e la Parrocchia di S. Luca).

Link www.comune.torino.it/ambiente/rifiuti/raccolta_diff/buon-samaritano.shtml



L'ISOLA CHE C'È • Mensa Popolare ARCI Torino

Cosa L'Isola che c'è, Mensa Popolare ARCI Torino, è un progetto di assistenza culturale e ricreativa finalizzato al potenziamento e all'offerta di accoglienza. Un esperimento, alternativo alla più comune mensa popolare, organizzato dal comitato ARCI di Torino in collaborazione con il circolo Samo e il contributo della città di Torino. L'obiettivo è quello di rimarcare il forte impegno di volontariato, offrendo un aiuto di mutuo soccorso che sappia farsi carico della giustizia sociale per i poveri del territorio. L'idea è quella di una mensa di solidarietà diffusa, dove si possano mescolare senza distinzioni soci ARCI e più in generale persone

economicamente deboli e socialmente poco tutelate.

Il progetto di accoglienza si pone dunque come centro di ristoro che combatte il freddo e la fame attraverso la diffusione di cultura, solidarietà e l'organizzazione di 50 pranzi, a menù fisso, offerti gratuitamente per quattro mesi.

L'offerta di pasti caldi a persone bisognose pone in evidenza l'importanza del cibo nei processi di solidarietà diffusa e di accoglienza, gettando basi importanti per l'attivazione di stili di vita che tengano in considerazione giustizia ed equità sociale.

Chi Comitato ARCI di Torino in collaborazione con il Circolo ARCI Samo e il contributo della Città di Torino.

Link www.facebook.com/LIsola-che-c%C3%A8-Mensa-Popolare-ARCI-Torino-596611627075863



Cosa LiberaMensa è un servizio di ristorazione che impiega ogni anno circa 30 detenuti del carcere “Lorusso e Cutugno” (Le Vallette). Il progetto è iniziato nel 2005 con l’obiettivo principale di combinare un servizio di ristorazione di alta qualità con la responsabilità sociale.

Il servizio di ristorazione, infatti, si basa sulla ricerca e la selezione di materie prime di alta qualità, la scelta di frutta e verdura di stagione e di prodotti locali di filiera corta. La panetteria e la pasticceria preparano prodotti artigianali come pane, panini, torte, biscotti, cornetti e pizza (con farine piemontesi di alta qualità). Anche il gelato è fatto a mano. La gastronomia offre una vasta selezione di menu per pranzi semplici, serviti in poco tempo, e ricchi buffet per serate di gala e cene raffinate. I detenuti sono assistiti e guidati da professionisti, garantendo elevati livelli di qualità sia nelle preparazioni alimentari, sia nella formazione.

LiberaMensa collabora con diverse agenzie per l’organizzazione di eventi, enti pubblici e aziende private, fornendo coffee break e pranzi per conferenze, cocktail e cene di lavoro, catering per matrimoni e cerimonie. Dal 2005, ha organizzato catering per ospitare fino a 2500 partecipanti, garantendo il lavoro, la formazione e le prospettive di reinserimento per un numero sempre più crescente di detenuti. Infatti, oltre a occupare il loro tempo, questa attività permette ai detenuti di guadagnare uno stipendio, offrendo il vantaggio di vivere un’esperienza di formazione di alta qualità in un settore che offre reali opportunità di reinserimento. Dal 2016 è stato aperto al pubblico il ristorante del Carcere de “Le Vallette” a Torino, inaugurato il 20 ottobre 2016. Destinato nella pausa pranzo agli utenti interni, dagli agenti di Polizia Penitenziaria a tutti coloro che nel carcere lavorano quotidianamente, alla sera è aperto al pubblico. Un’occa-



sione per chi “sta fuori” di prendere maggiore consapevolezza di cosa può esserci “dentro” e, contemporaneamente, la possibilità, per chi “dentro” ci deve stare, di una reale opportunità formativa e lavorativa.

Chi LiberaMensa è un progetto della cooperativa sociale Ecosol che gestisce l’inserimento lavorativo di persone svantaggiate in 3 settori principali: (i) nel settore ambientale, attraverso attività di ingegneria naturalistica e

manutenzione del verde (ii) nel settore alimentare, attraverso la ristorazione che coinvolge detenuti del carcere delle Vallette e (iii) nel settore delle pulizie, con interventi nelle aree urbane, bagni pubblici e piccoli uffici.

Link www.liberamensa.org





MENSE BENEFICHE

Cosa Il servizio pubblico delle mense benefiche soddisfa il diritto a un'alimentazione adeguata, nutriente e sana per le persone più vulnerabili. Le mense benefiche vengono create e lavorano grazie allo spirito di solidarietà di migliaia di volontari e di associazioni senza scopo di lucro. A Torino, le mense sono supportate da specifiche politiche pubbliche locali, ma le attività sono riconosciute sia da capitale privato che dotate di valore istituzionale. Questo processo può essere supportato in due modi:

- ◀ attraverso il supporto effettivo, che non è semplicemente di tipo finanziario: la città, infatti, non sostiene mense o case di riposo per anziani con i contributi, ma concede i pasti;
- ◀ attraverso il supporto organizzativo: le mense sono gestite affinché il servizio sia svolto efficacemente in modo da avere sul territorio almeno una mensa aperta e disponibile ogni giorno.

Le mense benefiche possono ricevere i prodotti alimentari da diverse fonti: banche alimentari, supermercati che offrono cibi vicino alla loro data di scadenza o tramite il Comune che fornisce alle mense accreditate un pasto specifico.

A Torino ci sono circa 15 mense benefiche, 5 delle quali hanno firmato un accordo con la Città di Torino. Le altre mense sono gestite da associazioni senza scopo di lucro, e tutte lavorano insieme al Servizio Prevenzione alle Fragilità Sociali e Sostegno alle Persone in Difficoltà del Comune.

Questo servizio di assistenza alimentare è stato fornito

per lungo tempo e si sta ormai evolvendo in forme che vedono sempre più la partecipazione diretta del beneficiario, che non è soltanto l'utente ricevente o il fine di servizi specifici, ma è un soggetto attivo: per esempio, il progetto "Fa bene" (vedi relativa scheda n. 17), e i negozi di solidarietà o i mercati sociali di associazioni senza scopo di lucro, come per esempio il progetto "Terza settimana" (vedi scheda relativa n. 28).

Il caso studio delle mense benefiche di Torino mostra come i settori pubblico e privato possono interagire, at-



traverso un approccio d'interdipendenza, al fine di soddisfare il diritto a un'alimentazione adeguata a sostegno delle persone più vulnerabili.

Chi Città di Torino, Direzione politiche sociali e rapporto con aziende sanitarie, Servizio Prevenzione,

Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà

Link www.comune.torino.it/assistenzaesanita





PAUSA CAFÈ

Cosa Pausa Caffè è il progetto di una cooperativa sociale che promuove processi sostenibili e partecipati, al fine di migliorare lo sviluppo sociale ed economico attraverso l'inclusione di persone svantaggiate, nel Nord e nel Sud del mondo. La cooperativa opera in Guatemala insieme alle comunità indigene e alle cooperative di produttori di caffè, in Messico e Costa Rica per lo sviluppo della produzione di cacao. Lavorando con le comunità indigene, storicamente escluse dai benefici del loro lavoro, migliora le condizioni di vita, perfezionando il legame con il territorio, la tutela della cultura e della biodiversità. In parallelo, la cooperativa coinvolge detenuti del carcere di Torino in iniziative di reinserimento sociale e di occupazione attraverso la lavorazione del cacao e del caf-

fè. Il primo laboratorio di Pausa Caffè nasce nel 2004 all'interno del carcere, in un locale di circa 200 metri quadrati, in cui era stato creato un reparto di torrefazione del caffè, stoccaggio e imballaggio.

Un successivo ingrandimento, reso possibile dalla concessione di nuovo spazio contiguo alla sede del carcere, ha permesso l'apertura del laboratorio di lavorazione del cacao. Grazie al buon andamento del progetto, e alla crescita dei suoi obiettivi, i locali attuali non sono più sufficienti a ospitare i macchinari necessari per svolgere tutto il lavoro previsto.

Tra gli altri, torrefattori e maîtres chocolatiers di professione, danno il loro contributo per trasferire le conoscenze necessarie ai detenuti.



Chi Cooperativa sociale Ecosol. Cooperativa sociale Pausa Caffè.

Link www.pausacafe.org



POLO CITTADINO DELLA SALUTE

Cosa La Città di Torino ha sempre avuto un'attenzione particolare per i suoi cittadini. Negli ultimi anni sono stati realizzati programmi e attività mirate alla costruzione di un sistema di prevenzione che sviluppasse e rafforzasse una metodologia di rete e di cooperazione a livelli interistituzionali e intraistituzionali.

Tali azioni sono state guidate dalla consapevolezza che sul tema della promozione della salute si è efficaci soprattutto se si riescono a costruire attività di prevenzione con le parti sociali più attente alla salute dei cittadini e che si pongono al fianco delle istituzioni.

Il Polo Cittadino della Salute, Ufficio Città Sane, istituito nel 2008, facendo proprie le linee guida dell'OMS, si pone come punto di riferimento e raccordo delle attività svolte a livello istituzionale e non, al fine di costruire politiche integrate sul tema della salute. La salute intesa come bene capace di generare influenze decisive sulla coesione sociale, sulla qualità di vita e sull'equità di accesso ai servizi, per il miglioramento del benessere dei cittadini.

Le principali attività sono:

- ◀ "Ufficio Città Sane": partecipazione alle attività della rete nazionale e rapporti con la Rete europea Città Sane OMS. Partecipazione al premio "Oscar della Salute" istituito dalla Rete nazionale, con il coinvolgimento di associazioni e/o enti attivi sul territorio;

- ◀ "La Salute in Comune": organizzazione della manifestazione "La salute in Comune", evento aperto a tutti i cittadini, che ha lo scopo di essere un luogo di incontro, confronto e riflessione su tematiche legate alla salute e proposte attraverso linguaggi differenti: dibattiti, multimedialità, giochi, musica, danza e teatro. La sua realizzazione è resa possibile grazie alla collaborazione tra associazioni e organizzazioni attive sul territorio cittadino;



- ◀ "La Salute a Torino": cura del sito della Città, su argomenti connessi al programma "Guadagnare Salute" finalizzato a sensibilizzare i cittadini sull'adozione di più attenti stili di vita;

- ◀ "Progetto Aria": sede di coordinamento e governance del progetto cittadino "Aria. Centro di ascolto per adolescenti".

Chi Città di Torino (Direzione Politiche Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie, Polo cittadino della Salute, Ufficio Città Sane).

Link www.comune.torino.it/pass/salute





PANE IN COMUNE

Cosa Il progetto fa parte delle buone pratiche raccolte dalla Rete Città Sane sulle esperienze riguardanti la sana alimentazione. Le buone pratiche attuate dalle città partner devono riguardare uno dei seguenti argomenti:

- ◀ agricoltura urbana e periurbana;
- ◀ cibo locale: produzione, vendita, logistica;
- ◀ dieta sostenibile: salute, nutrizione, protezione sociale;
- ◀ cibo e povertà (mense per poveri, negozi sociali, imprese sociali);
- ◀ spreco alimentare.

L'esperienza dei mercati cittadini di Corso Brunelleschi descrive uno di questi obiettivi. Da aprile 2014, l'Associazione Eufemia ha lavorato con l'obiettivo di raccogliere i prodotti invenduti del mercato locale di Corso Brunelleschi e di Corso Svizzera a Torino. In particolare, l'associazione gestisce la redistribuzione di cibo alle persone economicamente svantaggiate. Lungo tutto il processo, ogni fase (raccolta, smistamento, distribuzione e pulizia) sono portate avanti attivamente dagli

stessi beneficiari uniti ai professionisti e ai volontari. Infatti, l'iniziativa è promossa con l'assistenza della Circoscrizione 3 della Città di Torino in collaborazione con il Servizio Sociale circoscrizionale che segnala i partecipanti-beneficiari.

La provenienza dei beneficiari è mista, e rappresenta uno dei punti di forza del progetto: si promuove il protagonismo dei beneficiari supportati, in un'ottica di autonomia progressiva, dagli operatori sociali ai volontari dell'associazione (in particolare volontari SVE, Servizio Volontario Europeo). Il lavoro infatti, si caratterizza per lo sforzo di favorire l'ownership delle attività ai destinatari attraverso il loro coinvolgimento in ogni fase, attivando così (in via permanente) una nuova micro-filiera dell'invenduto, sostenibile nel tempo, che diventa azione di contrasto allo spreco alimentare.

Il programma, riferendosi allo spreco alimentare, dà al mercato un valore nuovo, e incoraggia la coscienza collettiva a riflettere sulla materia del cibo come bene comune.

Chi Associazione Culturale Eufemia e Città di Torino, Circoscrizione 3

Link www.eufemia.eu/news/2015/02/progetto-invenduto
www.comune.torino.it/circ3/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7





Cosa STI.VI (acronimo di “Stili di Vita”) è un progetto del CPO Piemonte, che mira a promuovere stili di vita più sani per la prevenzione di diverse malattie, tra cui il cancro. Allo stesso tempo, lo studio analizza le abitudini comportamentali dei partecipanti, al fine di identificare le relazioni con le varie situazioni di vita (tipo di famiglia, educazione, professione ecc.).

Negli ultimi anni, la ricerca medica ha dimostrato che, oltre alla diagnosi precoce, è fondamentale per combattere il cancro, aiutare le persone ad avere uno stile di vita sano.

Oltre ai noti effetti nocivi del fumo, anche l'obesità e la sedentarietà sono stati identificati come importanti fattori di rischio per molte malattie, oltre a colpire fortemente la spesa pubblica.

Il progetto STI.VI fornisce ai partecipanti modelli di stili di vita per la diffusione di buone abitudini alimentari e di maggiore attività fisica, attraverso incontri teorici e pratici volti a trasmettere alcune raccomandazioni scientificamente validate. Attraverso gli studi del CPO sono stati rilevati ulteriori indicatori degli stili di vita (indice di massa corporea, abitudini alimentari, sedentarietà) che si legano a diversi fattori sociodemografici (sesso, età, composizione del nucleo familiare, educazione, professione).

Queste analisi hanno dimostrato che:

- ◀ essere in sovrappeso è abbastanza comune tra le donne (48,7%), soprattutto tra coloro che vivono con altri membri della famiglia, che non sono impiegate, che praticano professioni manuali e che hanno un basso livello di istruzione;
- ◀ essere in sovrappeso o obesi è molto comune tra gli uomini (76,4%), ma è irrilevante per la composizione del nucleo familiare e la professione, ed è spesso associato a bassi livelli di istruzione;
- ◀ l'attività fisica consigliata è praticata più da persone single (60,5%) o in coppia (58,8%), rispetto alle persone che vivono con più membri della famiglia (54,3%);
- ◀ il 54,9% delle donne e il 41,9% degli uomini consumano carne rossa entro i limiti raccomandati, mentre tutti i soggetti esaminati consumano carne precotta tagliata a fette più di quanto raccomandato (massimo 20 grammi alla settimana).
- ◀ il 43,7% delle donne consuma almeno 200 grammi di verdura al giorno, rispetto al 26,4% degli uomini;
- ◀ il livello di uomini e donne che consumano la giusta quantità di frutta (300-400 grammi al giorno) è generalmente bassa (27,4%).

Chi Centro di Epidemiologia e Prevenzione del Cancro in Piemonte (CPO Piemonte) identificato nel 2014 come “Centro di collaborazione per la diagnosi

precoce e screening per il cancro” dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

Link www.cpo.it





Cosa L'Associazione Terza Settimana dà il supporto alimentare a 80 famiglie, fornendo gratuitamente frutta e verdura, in linea con la legge n. 155/2003, che regola la "distribuzione di prodotti alimentari al fine di solidarietà sociale".

L'attività dell'Associazione si sviluppa attraverso:

- ◀ il progetto Social Markets, nato nel 2003 (uno dei primi modelli italiani). Questo supermercato sociale è specializzato nella distribuzione di prodotti alimentari a lunga conservazione, frutta e verdura. Le famiglie sono chiamate da organismi accreditati e possono scegliere beni di prima necessità partecipando a un gruppo di acquisto collettivo. Questo permette di costituire un circuito chiuso, senza scopi commerciali, rivolto esclusivamente a persone in reale difficoltà. I mercati supportati sono aperti tutti i giorni dal lunedì al venerdì, grazie a circa 100 volontari che si alternano nel lavoro;
- ◀ il Banchetto: l'iniziativa è un'estensione del progetto Emporio Solidale e Social Markets e si rivolge in particolare alle famiglie con bambini. Il progetto offre la possibilità a 100 delle 10.000 famiglie nel database di trascorrere insieme una domenica al mese in un "ristorante", partecipando con un prezzo simbolico di un euro a persona. Nel 2015, 1000 persone sono state coinvolte, tra cui almeno 200 bambini. Si tratta di una possibilità per le famiglie di trascorrere una domenica insieme in un clima di festa e in un'atmosfera serena.

Gli obiettivi del lavoro dell'Associazione sono:

- ◀ fornire supporto nutrizionale alle famiglie in stato temporaneo di necessità, a complemento di ciò che già ricevono come donazione da diversi canali garantendo così una dieta completa e sana, spesso difficile da sostenere a fronte del reddito disponibile ridotto;



- ◀ incoraggiare lo sviluppo di un welfare misto pubblico e privato, attraverso la collaborazione tra agenzie governative, associazioni, cittadini e imprese.

Contribuire allo sviluppo di un modello educativo per gli studenti delle scuole superiori in forma di volontariato attivo a fianco di adulti.

Chi Terza Settimana Onlus, organizzazione non profit.

Link www.terzasettimana.org



SCUOLA E ISTRUZIONE



CASCINA FALCHERA

- Centro di cultura per l'educazione all'ambiente e all'agricoltura



Cosa Cascina Falchera, Centro di cultura per l'educazione all'ambiente e all'agricoltura, è un antico casale costruito più di tre secoli fa e ristrutturato dalla Città di Torino. Oggi si tratta di una fattoria urbana, dove i bambini di città hanno la possibilità di avere esperienze agricole (colture, bestiame e prodotti lavorati). Cascina Falchera si trova all'interno di un'area verde di 17 ettari, comprensivi di orti, frutteti, un ampio giardino e un bosco, a nord di Torino. Questo significa che Cascina Falchera è un'opportunità unica per coloro che vivono in città di entrare in contatto con il mondo rurale.

I campi, la stalla, i giardini, il frutteto, e gli spazi per la trasformazione dei prodotti alimentari compongono un quadro che mira a stimolare la scoperta e l'approfondimento della conoscenza su tematiche ambientali. Insegnare l'ambiente significa in realtà promuovere espe-

rienze che portano i bambini e gli adolescenti a scoprire il mondo di cui sono parte, creando opportunità che permettono loro di sentirsi parte integrante della regione e dell'ambiente in cui crescono.

L'esplorazione e la scoperta sensoriale di odori, sensazioni tattili e "nuovi" rumori, servono a esprimere un vero e proprio contatto con l'ambiente e gli organismi che lo abitano, producendo nuova curiosità e creando le condizioni per approfondire ulteriormente e sistematizzare i loro apprendimenti.

I principi metodologici che compongono la strategia educativa di Cascina Falchera sono quelli della ricerca, l'esperienza nel campo della didattica delle scienze e del lavoro. I progetti che vengono attivati riguardano le operazioni di interconnessione, separazione e contestualizzazione.

Chi ITER (Istituto Torinese per un'Educazione Responsabile) è un'istituzione della Città di Torino.

Link www.cascinafalchera.it





CIBO, SCUOLA E SALUTE

● I migliori strumenti per tutelare il consumatore

Cosa Tra ottobre e dicembre 2012, il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con l'Assessorato per le Politiche Educative della Città di Torino, Area Servizi educativi, Scuola del Servizio di Catering e la Camera di Commercio, ha organizzato una serie di incontri rivolti ai membri del comitato

dei servizi di ristorazione. Imparare a conoscere come funziona il servizio e le sue criticità sono la chiave per consentire il dialogo tra i vari protagonisti delle mense scolastiche: la scuola, i genitori, la ristorazione scolastica e gli organi di controllo. L'esperienza è stata inserita in una guida pubblicata dalla Camera di Commercio di Torino in collaborazione



mense e agli insegnanti e genitori della Città di Torino interessati ad approfondire le questioni relative all'educazione alimentare, la sicurezza alimentare, e, più in generale, la qualità dei pasti scolastici e la loro sostenibilità ambientale. L'iniziativa è nata dalla consapevolezza che il tempo trascorso nella mensa scolastica non deve avere come unico scopo la nutrizione, ma deve assumere anche una connotazione educativa. L'obiettivo principale degli incontri non è stato esclusivamente quello di studiare le problematiche legate alla ristorazione, ma soprattutto di fornire agli educatori (genitori e insegnanti) alcuni strumenti per formare le nuove generazioni affinché nel domani siano consumatori di cibo più consapevoli e cittadini in grado di prestare maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale.

Il tempo trascorso in mensa dovrebbe diventare un'occasione per riflettere sullo stile di vita e per insegnare ai consumatori i vari rischi associati a un'alimentazione scorretta affinché si acquisisca un punto di vista attento all'ecologia e alla salute. Gli incontri sono stati anche l'occasione per sottolineare il ruolo strategico dei comitati mensa (e di tutti i genitori), da integrare con altri strumenti di monitoraggio utilizzati dalla pubblica amministrazione per la valutazione



con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino (scaricabile gratuitamente dal sito www.lab-to.camcom.it/ComuneTorino).

Chi Il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

Link www.lab-to.camcom.it/Page/t09/view_html?idp=1384



FRUTTA AL MATTINO



Cosa Il consumo di frutta di stagione tra i bambini dovrebbe essere incoraggiato affinché si prevenano potenziali malattie nutrizionali e si facciano acquisire anche ai più giovani abitudini alimentari sane che rimangano per tutta la vita. L'obiettivo del progetto è la promozione di una colazione di frutta da consumare nell'intervallo scolastico della mattina al posto delle merendine/snack che normalmente le famiglie danno ai loro figli.

Il programma vuole sottolineare l'importanza del consumo di questo tipo di colazione durante la mattina,

facendo comprendere le reali qualità nutritive della frutta e il rispetto delle giuste quantità di cibo. Infatti, mangiare frutta al mattino fornisce il giusto apporto nutritivo di cui necessitano i bambini senza far loro perdere l'appetito.

Il progetto non è obbligatorio per l'intera scuola, ma può essere supportato anche solo da alcune classi. Risultati rilevanti possono essere raggiunti attraverso il supporto dei genitori a casa, partecipi agli scopi del progetto, evitando di dare ai figli spuntini dolci e/o il cosiddetto "cibo spazzatura".

Chi Città di Torino, Direzione cultura, educazione, gioventù, Area Servizi educativi, Servizio Acquisto Beni e Servizi, Ufficio Gestione Ristorazione.

Link www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica





IL MENU L'HO FATTO IO

Cosa Il progetto, promosso dalla Città di Torino, ha visto la sua prima edizione nell'anno scolastico 2013-2014, nelle scuole primarie della città. Lo scopo del progetto è di coinvolgere le famiglie, i bambini, gli insegnanti e il consiglio tecnico delle mense

tamente il proprio menu e conoscere meglio il proprio territorio. Questo approccio permette di creare menu che mettono insieme salute ed ecologia, rappresentando allo stesso tempo un'opportunità educativa per gli insegnanti, le famiglie e le commissioni mensa. Infatti, la



scolastiche nella costruzione di un percorso di conoscenza del consumo alimentare.

Il programma delinea progetti educativi che hanno l'obiettivo di formare un pubblico di consumatori maggiormente coscienti e attenti ai temi della sostenibilità ambientale e della valorizzazione dei prodotti locali.

L'approccio educativo affronta l'argomento sotto diversi punti di vista e varie competenze interdisciplinari, facendo riferimento allo stile di vita e al benessere, alla lotta contro l'obesità infantile, alla prevenzione della salute, all'informazione nutrizionale e all'educazione del consumatore.

L'iniziativa ha permesso ad alcune classi delle scuole primarie di Torino di costruire in maniera autonoma un menu partecipato, in cui ognuno possa scegliere diret-

possibilità data alle famiglie di essere direttamente coinvolte nel processo di scelta, garantisce una conoscenza più approfondita sull'impatto della produzione alimentare e del consumo, sia sulla società che sull'ambiente. Le classi partecipanti sono state scelte dai dati dell'ultima indagine condotta dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino (DISAFA) sul grado di soddisfazione del Servizio di ristorazione scolastica. La ricerca ha rivelato elementi critici e ha dato l'opportunità ad alcune scuole di partecipare al programma: Casalegno e Don Milani (Circoscrizione 2), Perotti e D'Acquisto (Circoscrizione 6), Pellico e Parato (Circoscrizione 8) e Castello di Mirafiori (Circoscrizione 10).

Chi Direzione cultura, educazione, gioventù, Area Servizi educativi, Servizio Acquisto Beni e Servizi, Ufficio Gestione Ristorazione; ITER, Cascina Falchera; Provincia di Torino (adesso Città Metropolitana di Tori-

no, Servizio sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche); Laboratorio chimico Camera Commercio Industria Artigianato di Torino; MIUR; DoRS della Regione Piemonte.

Link www.comune.torino.it/iter/servizi/laboratorio_citta_sostenibile/il_menu_l_ho_fatto_io.shtml



ORTI SCOLASTICI

Cosa Imparare a far crescere le piante è un bel modo di connettere le persone con l'ambiente. Il progetto Orti Scolastici Torinesi è stato creato per promuovere l'educazione ambientale e alimentare tra i bambini delle scuole cittadine. Il progetto ha l'obiettivo di realizzare orti scolastici, incoraggiando le buone pratiche in materia di consumo di cibo e di agricoltura, e abituando i bambini a trattare questi argomenti. In questo contesto, il programma vuole coinvolgere non solo gli studenti, ma anche tutta la comunità cittadina, dando la possibilità anche ai genitori di essere direttamente in contatto con professionisti del settore agroalimentare. Questo processo favorirà un consumo più consapevole e insegnerà a scegliere i prodotti alimentari. Il programma mira infatti a diventare uno strumento educativo per modificare il ruolo delle persone trasformandole da consumatori a coproduttori: in particolare, dare la possibilità ai bambini di provare a essere "agricoltori" faciliterà progressivamente in loro la formazione di una crescente consapevolezza sulle conseguenze legate alle scelte di acquisto alimentare. L'approccio considera diverse attività: corsi di aggiornamento per insegnanti, corsi di avvicinamento all'orticoltura

ecologica sul balcone o in un orto per i cittadini, sperimentazioni di attività agricole e ambientali, progettazione, realizzazione e gestione dell'orto da parte della scuola con il supporto di esperti e della comunità locale.



Chi Città di Torino, Direzione cultura, educazione, gioventù, Area servizi educativi, Settore Verde Gestione, Ufficio Educazione Ambientale, ITER, Cascina Falchera, Condotta Slow Food Città di Torino.

Link www.comune.torino.it/iter/servizi/laboratorio_citta_sostenibile/community_school_garden.shtml





SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Cosa Il Servizio di ristorazione scolastica risponde alla necessità di assicurare il diritto al cibo che sia sufficiente, nutriente, sano, equo, biologico, di filiera corta e accessibile a tutti i bambini delle scuole pubbliche di Torino (di età compresa tra i 3 mesi e i 14 anni) appartenenti a ogni tipo di religione. Il servizio mense scolastiche è usato dagli insegnanti come opportunità per educare i bambini sull'alimentazione. Infatti, il pranzo scolastico non ha esclusivamente un puro valore nutritivo necessario agli studenti, ma ha anche un ruolo strategico nel programma educativo dei bambini.

Capitolati e norme specifiche possono effettivamente supportare il diritto dei bambini all'accesso a un cibo sano e nutriente che sia socialmente sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e accettabile, sia sotto un profilo religioso che culturale. Questo permette ai bambini delle scuole di Torino di apprezzare cibo biologico, equo (come le banane, il cioccolato e i biscotti) e più recentemente, proveniente da filiera corta. Il progetto chiamato "Il menù l'ho fatto io" (vedi sche-

da 32) ha sviluppato ulteriormente l'argomento concentrandosi sulle necessità dei più giovani. La Città di Torino ha recentemente approvato un progetto pilota per la reintroduzione della mensa fresca nelle scuole dell'obbligo, il quale prevede l'avvio di un percorso partecipato di consultazione pubblica in vista della definizione di un nuovo modello di ristorazione e di commissioni mense.



Chi Direzione cultura, educazione, gioventù, Area Servizi educativi, Settore Acquisto Beni e Servizi, Ufficio Gestione Ristorazione.

Link www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica
www.comune.torino.it/iter



AGRICOLTURA, ORTI URBANI E AMBIENTE

Questa mappa non mostra le aziende agricole dell'area urbana di Torino. **Legenda:** 1 Agrobarriera • 2 Officina Verde Tonelli • 3 Bunker's gardens • 4 Miraorti • 5 Social gardens, Circoscrizione 10 • 6 Social gardens, Circoscrizione 6 • 7 Social gardens, Circoscrizione 7 • 8 Social gardens, Circoscrizione 5 • 9 Orti alti, Oursecretgarden • 10 Orti alti, Fonderie Ozanam • 11 Orti aperti, Children Neuropsychiatry • 12 Orti aperti, Casematte • 13 Orti aperti, Mondoerre • 14 Orto dei ragazzi • 15 Villa della Regina's vineyard.





AGROBARRIERA

Cosa Il progetto AgroBarriera (luglio 2015-maggio 2016) raccoglie le azioni d'implementazione dell'aggregazione attraverso l'orticoltura sostenibile e sociale. Lo scopo dell'attività è di migliorare le condizioni del quartiere Barriera di Milano a Torino attraverso la creazione di reti locali. Il progetto vuole promuovere le attività agricole urbane sociali e sostenibili in uno spazio condiviso. Coinvolgendo l'intera comunità, l'azione intende coinvolgere tutte le persone senza distinzione di sesso, razza, età, lingua o religione.

L'iniziativa utilizza quindi l'agricoltura come strumento per rendere il quartiere un luogo di condivisione, inclusione, istruzione e crescita per tutta la comunità locale. Parte del quartiere è diviso in 20 giardini coltivabili, aree agricole condivise a disposizione di scuole, associazioni, comunità terapeutiche, gruppi informali e singoli individui. È importante che tutti questi attori esprimano e condividano l'obiettivo comune di promuovere lo sviluppo locale e sociale nel quartiere Barriera di Milano.

Chi Comitato Urban Barriera, ong RE.TE., Associazione Parco del Nobile, Associazione Volontarin-

rete, Istituto per l'Ambiente e l'Educazione Scholé Futuro Onlus, Città di Torino, Circoscrizione 6.



Link www.reteong.org/campagne/agrobarriera



Cosa Bibliorto è un orto condiviso nato nel 2013 dall'idea di un volontario della biblioteca comunale di Moncalieri e finanziato dall'Unione Europea attraverso i fondi Youth in Action.

Il progetto è stato sostenuto dalla Città di Moncalieri e coinvolge giovani volontari che collaborano con la biblioteca comunale, l'Ufficio Pace e Stranieri e l'Ufficio Giovani.

L'obiettivo del progetto è di dare la possibilità a tutte le persone di coltivare e raccogliere ortaggi, erbe e piante aromatiche con il triplice scopo di: offrire ai giovani l'op-

portunità di scoprire un insolito luogo d'incontro; permettere al pubblico interessato di ampliare la propria conoscenza su argomenti quali il ciclo di vita delle piante e le diete alimentari più sane e sostenibili; permettere alle persone economicamente svantaggiate di coltivare ortaggi per scopi alimentari.

Le attività sono coordinate e promosse dall'Ufficio Pace e Stranieri del Comune di Moncalieri e vede coinvolti tutti i giovani volontari che collaborano con vari uffici della Città di Moncalieri.



Chi Comune di Moncalieri, Torino.

Link www.comune.moncalieri.to.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1860





FATTORIE URBANE

Cosa Nonostante Torino sia spesso rappresentata come la città industriale per eccellenza in Italia, la regione è ancora caratterizzata dall'importante presenza di aree verdi naturali e aree agricole. A Torino ci sono 75 aziende agricole attive, le cui colture coprono una superficie agricola utilizzata di oltre 500 ettari. Le colture principali sono: seminativi (277 ettari), prati e pascoli (209 ha), boschi (85 ha) e arboricoltura (50 ha). L'allevamento, non solo destinato all'alimentazione, è presente quasi esclusivamente per quanto riguarda bovini (11 aziende e 273 capi) ed equini (5 aziende e 41 capi). Quasi la metà delle aziende di Torino (37 su 75) vendono i loro prodotti direttamente ai consumatori, sia in azienda (24) che fuori azienda (20), soprattutto nei mercati della città, approfittando della vicinanza a un mercato agricolo importante rappresentato dalla popolazione di una grande città. La percentuale di fattorie che svolgono la vendita diretta in azienda (32%) e fuori azienda (27%) è in realtà molto più alta rispetto alla media regionale del 14% (in azienda) e l'8% (fuori azienda). La presenza di attività agricole nelle aree non urbanizzate della città è molto importante anche per quanto ri-

guarda i servizi ecologici ed ecosistemici che queste attività forniscono alle aree urbane e periurbane: 13 aziende in aggiunta alla loro attività principale di produzione agricola, infatti, mantengono elementi del paesaggio agrario, come per esempio siepi e filari.

I terreni agricoli sono naturalmente concentrati principalmente nelle zone periferiche della città: a nord, lungo le rive del Po e il fiume Stura di Lanzo e al di là della tangenziale, fino ai nuclei rurali di Villaretto e Cascina Cavaglia; a ovest lungo la Dora Riparia e nelle zone lasciate libere dall'espansione urbana e industriale, ai confini con Grugliasco, Collegno e Rivoli; verso sud lungo il Po e il Sangone e le grandi aree agricole che separano Torino dal Parco di Stupinigi; a est, sulle colline che circondano Torino, sede di un gran numero di aziende ancora attive, con caratteristiche aziendali e architettoniche diverse da quelle delle aziende agricole di pianura.

I valori culturali e ambientali dell'agricoltura urbana e periurbana a Torino sono stati riconosciuti nel 2016 dall'Unesco, che ha riconosciuto l'area del Parco del Po e Collina Torinese come Riserva dell'Uomo e della Biosfera (MAB).

Dati: Censimento agricolo 2010.

Chi I residenti impiegati in agricoltura nel territorio del Comune di Torino sono 4456, l'1,2% della popolazione totale attiva. L'età media degli imprenditori è abbastanza avanzata: la maggior parte di loro, infatti,

sono di età compresa tra i 45 e i 65 anni e un terzo hanno più di 65 anni. Si tratta di una cifra in linea con la media nazionale che è di 59 anni.





Cosa Il progetto è finanziato dal Programma Europeo per l'innovazione e la competitività, e coinvolge partner provenienti da cinque Paesi diversi: Iclei (GE), Città di Torino (ITA), Resah-IDF (FR), Environment Park (ITA), Johnson Matthey (UK), Motiva (FIN) e SP (SW).

Lo scopo del progetto è quello di realizzare offerte eco-innovative coordinate nel campo dei servizi di ristorazione collettiva. L'elemento innovativo di INNOCAT è rappresentato dalla collaborazione tra committenti pubblici e privati nel definire le procedure di acquisto. Questo processo potrebbe incoraggiare l'ecoinnovazione nel settore della ristorazione, fornendo nuove consistenti soluzioni sul mercato.

La collaborazione tra attori pubblici e privati implica il coinvolgimento della pluralità del settore dei catering, compresi i servizi di ristorazione scolastica, i distributori automatici, i sistemi di smaltimento dei rifiuti organici biodegradabili, la sanità e i servizi sociali legati alla ristorazione.

In questo contesto, è importante riconoscere che per la sua natura, questo settore ha notevoli impatti ambientali, in particolare dovuti alla quantità di imballaggi prodotta, rifiuti non riciclabili, il consumo di energia e di acqua utilizzate per svolgere servizi di ristorazione e le emissioni di scarico gas durante la fase di distribuzione.

Chi Capofila del progetto: ICLEI Europe Local Governments for Sustainability (D), Partners: Città di Torino Servizio Sviluppo, Fondi Europei, Innovazione e Smart City e Settore acquisto beni e servizi, Ristorazione scolastica, RESAH-IDF (FR), Johnson Matthey (UK), Environment Park (ITA), Motiva (FIN), SP (SW).

Link www.sustainable-catering.eu
www.torinosmartcity.it/tags/progetto-innocat

Per ridurre al minimo l'impatto ambientale del servizio catering di Torino, il progetto dà la possibilità di sperimentare un nuovo tipo di offerta per innovare l'intero servizio delle mense scolastiche. I servizi di ristorazione possono essere migliorati utilizzando risorse più sostenibili (alimenti biologici e di stagione), trattamenti alimentari sostenibili, ecorifornimenti o gestione di rete, emissioni sostenibili (per esempio energia da biomasse) e riciclaggio dei rifiuti (per esempio imballaggi intelligenti o eco).





HORTUS CONCLUSUS

Cosa Si è aperto l'iter di sottoscrizione del primo Patto di collaborazione tra la Città di Torino e l'Associazione Innesto (la cui stipula si basa sul Regolamento municipale n. 375 relativo alla "collaborazione tra cittadini e amministrazione per la cura, la gestione condivisa e la rigenerazione dei beni comuni urbani") per la realizzazione di attività di orticoltura in una porzione di area verde nel Parco Dora denominata "Hortus conclusus".

L'Obiettivo è migliorare e valorizzare l'area verde dell'Hortus conclusus, rendendola fruibile alla cittadinanza, e promuovere l'orticoltura sociale.

Le azioni previste: cura e manutenzione dell'area verde e degli arredi esistenti; promozione dell'orticoltura attraverso la realizzazione di orti in cassone e la dotazione di starter kit e attrezzature; monitoraggio e apertura dell'area in orari stabiliti; sperimentazione di un luogo di rigenerazione di piante stressate.

Le forme di sostegno da parte della Città sono le seguenti: collaborazione progettuale e assistenza tecnica alla realizzazione del progetto; pagamento delle utenze idriche ed elettriche per tutta la durata del patto; pubblicità del patto sui canali ufficiali della città.

Chi Associazione Innesto e Città di Torino, Direzione edifici municipali, patrimonio e verde – Servizio Gestione del Verde, Direzione di staff tributi, catasto e

suolo pubblico – Servizio arredo urbano, rigenerazione urbana e integrazione.

Link www.comune.torino.it/benicomuni/index.shtml
www.innesto.info





Cosa Miraorti è un progetto di riqualificazione urbana e ambientale del territorio compreso tra il fiume Sangone e il quartiere di Mirafiori Sud della Città di Torino.

Il nucleo centrale del progetto è la progettazione partecipata di una zona verde che corre lungo tutte le rive del fiume, caratterizzata da numerosi orti informali e oggetto di un importante progetto di trasformazione urbana comprendente la costruzione di una pista ciclabile, lo spostamento di alcuni orti e la creazione su un'area agricola adiacente di nuovi giardini regolamentati.

Miraorti ha messo in atto questo progetto e, attraverso un processo di ricerca e di progettazione partecipata ha promosso un intervento di rigenerazione dell'area, basato sulla realizzazione di una pista ciclabile e sulla valorizzazione del ruolo sociale e ambientale degli orti.

Lungo il fiume molte aree sono rimaste non costruite e non pianificate e, secondo i promotori del progetto, rappresentano un grande potenziale in termini ambientali e paesaggistici, possibili sperimentazioni di pianificazione urbana e di relazioni sociali, nonostante siano attualmente caratterizzate dal tipico paesaggio delle frange urbane: un mosaico di industrie, un ex discarica, una centrale elettrica, orti spontanei, fiumi inquinati, depo-

siti non autorizzati, parcheggi per gli autobus, campi nomadi e una strada urbana.

L'idea del progetto è di affrontare le trasformazioni contemporanee attraverso un approccio relazionale, in grado di far comunicare gli attori e le istituzioni sociali, facendoli lavorare in un contesto in continua trasformazione.

L'iniziativa mira anche a migliorare le condizioni sociali e ambientali del quartiere attraverso le attività della comunità che favoriscono lo scambio di conoscenze tra generazioni diverse e tra giardinieri.

I cittadini sono stati chiamati a riflettere sulle azioni future: in particolare sugli usi dello spazio pubblico, sulla tipologia e la localizzazione delle aree ricreative, i giardini urbani, l'accesso e la fruibilità degli spazi, le modifiche e la gestione del parco.

Inoltre, sono state svolte attività sul campo con le scuole e con i residenti-giardinieri, al fine di approfondire la conoscenza del sito e raccogliere dati direttamente attraverso le pratiche, gli usi e le esigenze dei futuri utenti. Finora i progetti realizzati sono: orti didattici in tre scuole, un orto collettivo, un giardino utilizzato come luogo di incontro del quartiere, la rigenerazione degli spazi pubblici trasformati in giardini regolamentati.

Chi Miraorti è un progetto culturale dell'associazione Coefficiente Clorofilla sostenuto dalla Fondazione della Comunità di Mirafiori onlus e Fondazione Crt in collaborazione con la Città di Torino e l'ex Circonscrizione

Link www.miraorti.com





OFFICINA VERDE TONOLLI

Cosa L'Officina Verde Tonolli è un'area verde di circa 8000 mq, dove un tempo c'era la fabbrica metallurgica Tonolli, nel quartiere di Borgata Parella a Torino. L'Officina Verde, aperta ai cittadini dal 2002, ospita piantagioni di fiori, serre, orti e alberi da frutto (mele, pesche, albicocche, pere, ecc.).

Accanto al prato e al giardino, l'area Tonolli contiene anche un frutteto e un laghetto con i pesci, girini, rane e piante acquatiche. Negli alveari installati in un'area protetta del giardino, durante le stagioni calde, le api urbane producono il miele.

La gestione ordinaria della zona è affidata ogni anno a una cooperativa tramite gara d'appalto, mentre diverse associazioni ed enti svolgono attività educative, sociali e culturali, al fine di promuovere una gestione condivisa del territorio.

Cinque associazioni organizzano regolarmente work-

shop all'aperto e corsi sul giardinaggio, sulla sostenibilità ambientale, sull'educazione alimentare e botanica, con studenti, bambini, disabili e abitanti del quartiere. Alcuni esempi di laboratori regolarmente organizzati nell'Officina Verde Tonolli sono i laboratori creativi botanici, quelli per il trattamento della terra e i laboratori sensoriali, per imparare a identificare le piante e i frutti attraverso i cinque sensi.

Lungo il percorso è stata installata una mostra didattica con pannelli che illustrano il territorio e la sua storia, mentre sono a disposizione dei cittadini i libri da poter consultare liberamente all'interno dell'area di lettura.

I cittadini sono stati coinvolti anche tramite un processo di progettazione partecipata dell'area, con un sondaggio e dei focus group volti a comprendere le esigenze e la volontà delle persone che utilizzano la zona o vivono nel quartiere.

Chi La gestione dell'area è affidata dalla Circoscrizione 4 a cinque associazioni sociali: Agesci, Abilitutti, KJ+, il Parco del Nobile e Jonathan.

Link www.associazionejonathan.it





Cosa OrtiAlti è un'impresa sociale fondata da due giovani architetti – Emanuela Saporito ed Elena Carmagnani – con l'obiettivo di realizzare, animare e promuovere giardini pensili comunitari su edifici pubblici e privati.

OrtiAlti segue l'intero processo di realizzazione e gestione del giardino pensile, modulando i propri servizi in base alle esigenze del cliente e personalizzando ogni intervento. OrtiAlti offre un servizio di collaborazione di

di 800 ettari. L'idea del progetto è che la riconversione di alcuni di questi tetti in giardini coltivati dai vicini di casa e collegati da una rete civica potrebbe rappresentare uno straordinario strumento per la rigenerazione materiale, ambientale e sociale urbana.

Il progetto è molto giovane ma ha già ricevuto premi e riconoscimenti importanti, come per esempio la selezione al Social Innovation Tournament dell'European Investment Bank, il primo premio al concorso "Un nuovo



versificata e flessibile, coinvolgendo i cittadini e una varietà di partner scientifici e civili, generando processi virtuosi di co-design urbano, coinvolgendo il settore profit e non profit, soggetti pubblici e privati.

Lo scopo del progetto è di affrontare la maggior parte delle sfide più urgenti che interessano le nostre città: l'aumento della popolazione, il cambiamento climatico, l'esaurimento delle risorse naturali, la recessione economica, i conflitti sociali, la promozione di strategie di rigenerazione del tessuto urbano e sociale, i modelli sostenibili di produzione e consumo alimentare, la partecipazione attiva dei cittadini nelle reti di collaborazione e nelle pratiche di solidarietà. Il campo in cui OrtiAlti può affrontare queste sfide è enorme: più del 20% della superficie urbana è fatta di tetti piani inutilizzati; queste superfici potenzialmente coltivabili si estendono per più

Social Wave II" di Iris Network e Fondazione Accenture, il primo premio del "Noi-Donne per Expo", concorso promosso da Fondazione Milano Expo 2015, la Fondazione Giuseppina Mai e Fondazione Italiana Accenture.

Il numero di giardini sui tetti urbani a Torino è in aumento e OrtiAlti sta realizzando nuovi importanti progetti, sia nel centro della città sia nelle periferie. Il primo giardino pensile progettato e realizzato da OrtiAlti è Oursecretgarden, sul tetto dello studio di architettura Studio999, nel quartiere di San Salvario, che è diventato il prototipo dei progetti OrtiAlti.

Nel 2016, Città di Torino ha cambiato i suoi regolamenti edilizi, al fine di rendere la creazione di un orto sul tetto più facile, sostenendo la diffusione della pratica innovativa di cibo sostenibile, sociale e ambientale.

Chi OrtiAlti è ospitato dallo studio di architettura Studio999, nel quartiere di San Salvario.

Link www.ortialti.com



ORTI APERTI

Cosa Orti Aperti mira a sviluppare diversi progetti di orti urbani a Torino, ispirandosi ai principi della North American community gardening, e più precisamente ad “Au coeur du quartier notre”, la metodologia sviluppata da Action Communiterre di Montreal, in Canada, dove i giardini collettivi sono utilizzati come strumento di emancipazione sociale, promozione locale e sovranità alimentare. Il punto di partenza è l'idea che gli orti comunitari possano essere strumenti eccezionali per promuovere l'inclusione sociale e l'integrazione culturale. Secondo Orti Aperti, un progetto di giardinaggio collettivo mira a generare qualità di vita attraverso un ripensamento del rapporto tra vari attori che operano su piccola scala, all'interno di un quartiere: tra residenti locali, giovani e anziani, tra nativi e migranti, tra uomo e natura all'interno dell'ecosistema urbano. Nei giardini collettivi sviluppati dal progetto, le forme

tradizionali di coltivazione coesistono con tecniche alternative (verdure biologiche o giardini sinergici). Inoltre, i giardini sono stati progettati e pensati come luoghi di incontro e convivialità, non solo per coloro che sono direttamente coinvolti nel progetto, ma anche per tutte le persone che vivono nel quartiere.

Lo stesso nome del progetto esprime chiaramente la visione delle aree verdi in questione. I giardini sono stati progettati non come spazi chiusi, esclusivamente frequentati da giardinieri, ma come luoghi aperti ai cittadini, il cui uso pubblico è garantito.

I giardini urbani di Orti Aperti sono il giardino collettivo di via Campana (Ass. CicloBus), il giardino terapeutico della Dipartimento di Neuropsichiatria Infantile dell'ASL TO2, il giardino collettivo di via Massari (Ass. Casematte) e il giardino collettivo di piazza Manno (sociale cooperativa Mondoerre).

Chi Associazione Ciclobus, Dipartimento di Neuropsichiatria Infantile ASL TO2, Associazione Casematte, Associazione Mondoerre.

Link www.ortiaperti.wordpress.com





ORTI DEL BUNKER



Cosa Gli spazi del Bunker si trovano nella parte settentrionale della Città di Torino, tra il quartiere Barriera di Milano e il cantiere ferroviario Scalo Ferroviario Vanchiglia, in disuso dagli anni Ottanta e in attesa di una drastica trasformazione dopo la realizzazione del progetto Variante 200, uno dei più grandi progetti di trasformazione urbana in programma a Torino. Il complesso del Bunker, di proprietà di una società privata, si compone di cinque grandi blocchi di edifici, divisi in strutture più piccole. Alcuni degli spazi sono gestiti dall'associazione culturale Variante Bunker, che nel 2013 ha lanciato il progetto "Orti del Bunker", basato sulla realizzazione di un orto comunitario e di circa 45 giardini indipendenti, coltivati autonomamente da più di 150 cittadini, con lo scopo di creare un paesaggio unico di agricoltura urbana comune.

L'obiettivo è quello di creare un luogo di incontro, di scoperta delle abitudini di coltivazione degli ortaggi e di fare attenzione alle stagioni, al fine di coniugare le attività di agricoltura urbana con la creazione di una comunità di quartiere. Lo scopo principale del progetto è infatti la creazione di un'azione comunitaria condivisa, attorno alla quale i vicini possono socializzare e creare una comunità, per prendersi cura di un luogo e sperimentarlo

in diversi momenti della giornata e dell'anno. In questo contesto, i giardini non sono separati da recinzioni, e non sono stati assegnati in base a una rigida classificazione demografica o basata sul reddito sociale. Lo scopo del progetto è quello promuovere una sperimentazione replicabile in altri spazi urbani.

Tre anni dopo la loro inaugurazione, i giardini sono in crescita, e mostrano diverse tecniche di coltivazione (tra cui numerosi esempi di orti sinergici e permacultura, insieme agli orti "tradizionali"), così come diversi approcci per il giardinaggio urbano: da quello produttivo tradizionale, a quelli più estetici e filosofici.

Gli orti del Bunker ospitano laboratori di orticoltura, attività e visite didattiche per bambini e dibattiti culturali sulle diverse possibilità di considerare la produzione alimentare nelle aree urbane.

L'area rinaturalizzata intorno agli orti del Bunker ospita anche alcuni alveari del progetto Urbees.

I due risultati più significativi del progetto sono: dal lato sociale, il coinvolgimento attivo delle persone nel prendersi cura di spazi precedentemente trascurati e, dal punto di vista ambientale, la riconversione di un terreno ricco di materia organica, in una zona ex inquinata e improduttiva della città.

Chi Bunker è un progetto culturale nato nel 2012 dalla collaborazione tra l'Associazione Culturale URBE, Urban Regeneration e Torino Quittengo srl, proprietario dell'area.

Link www.variantebunker.com





ORTI GENERALI

Cosa Orti Generali è un progetto di ricerca che ha l'obiettivo di testare e progettare un modello di gestione imprenditoriale delle aree agricole metropolitane caratterizzato da sostenibilità ecologica e giustizia sociale. L'intento del progetto è di promuovere "l'agricoltura civica".

Il nucleo centrale di Orti Generali è l'offerta di servizi diversificati legati all'agricoltura urbana nelle sue varie forme, supportati e attuati da uno strumento web e da una rete di sensori per la gestione, la visibilità, la partecipazione, l'accesso ai dati ambientali e supporto delle informazioni per l'attività agricola.

L'idea principale è la definizione di un modello di business riconoscibile, riproducibile e adattabile ad altri contesti urbani. Il progetto è tra i vincitori del con-

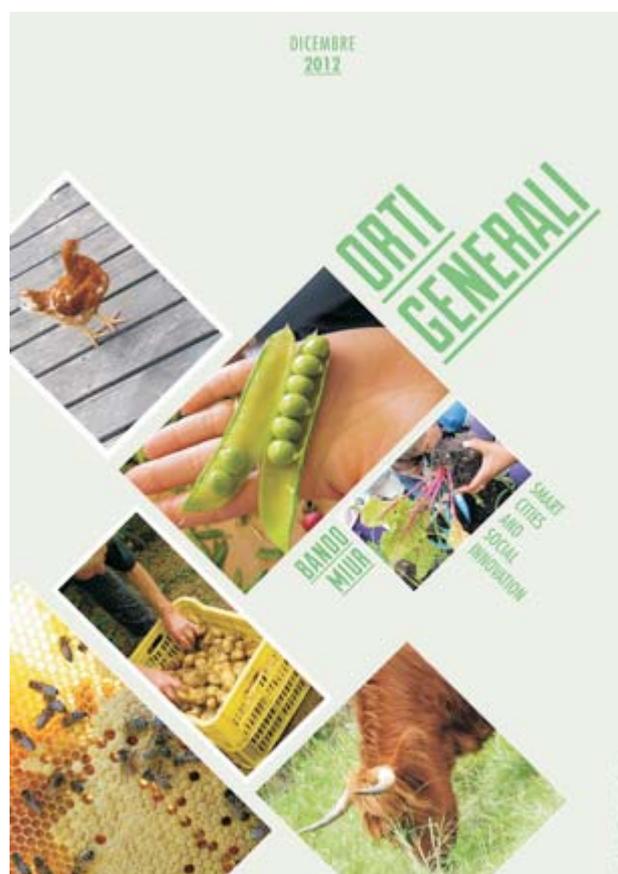
corso "Smart Cities and Communities and Social Innovation" del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Lo spazio pubblico individuato per il test e la realizzazione del progetto è una zona agricola a sud di Torino, nel quartiere Mirafiori Sud. L'idea è che Orti Generali possa prendersi carico del progetto MiraOrti, il primo a utilizzare i giardini urbani e le aree agricole di Mirafiori Sud come laboratori per coniugare sostenibilità ambientale e inclusione sociale.

Dopo questa prima fase di prova, Orti Generali sarà pronto a entrare nel mercato come un soggetto di riferimento per l'agricoltura urbana della città, con un modello imprenditoriale virtuoso che unisce iniziative private e nuove forme di welfare.

Chi Orti Generali è un progetto di ricerca sviluppato da quattro giovani professionisti.

Link www.stefanoolivari.it/ORTI-GENERALI





ORTI SOCIALI TORINESI

Cosa Gli orti urbani rappresentano un accesso importante e diretto alla terra e fonte essenziale di cibo. Ci sono diversi tipi di orti urbani nel Comune di Torino come gli orti didattici, comunali e sociali. I cosiddetti "orti sociali" sono stati progettati per garantire il diritto al cibo ai cittadini più vulnerabili. Gli orti sociali sono anche un sostegno effettivo al reddito; infatti, nella regolamentazione della città, la partecipazione al mantenimento degli orti è concessa a tutti i possibili beneficiari, selezionati in base alla loro situazione finanziaria e familiare (in particolare, sono usati criteri preferenziali, quali il numero di bambini e un reddito inferiore a 15.000 euro l'anno). In questi orti, i beneficiari possono accedere ai prodotti in modo diretto e dignitoso, cioè attraverso il proprio lavoro. Qui le verdure possono essere consumate ma non vendute. Così facendo, l'autorità locale concedente impedisce che gli spazi verdi pubblici siano oggetto di atti vandalici o che diventino aree

deprestate, risparmiando anche sui costi di manutenzione e salvaguardia del territorio.

Gli orti sociali dimostrano come, quando le politiche pubbliche non si basano esclusivamente sulla dipendenza dal welfare, gli utenti sono direttamente coinvolti per cambiare la loro situazione di disagio. Quando questo accade, la persona autorizzata ad accedere in maniera corretta al cibo non è semplicemente un oggetto passivo, ma diventa soggetto attivo di un progetto: non uno spettatore, ma un attore effettivo personalmente coinvolto nel trasformare il suo / la sua condizione di escluso dal cibo, in una condizione di inclusione conviviale.

Un notevole beneficio di queste misure è il mutamento di situazioni informali, in legali e controllate (alcuni orti sociali erano in precedenza orti abusivi). Naturalmente non è sufficiente scrivere regole. È importante essere ben informati e consapevoli di come gestire altre questioni connesse agli orti, come i rifiuti e così via.

Chi Direzione edifici municipali, patrimonio e verde, Grandi Opere del verde e Verde Gestione. Nella Città di Torino, gli orti sociali sono in 4 Circoscrizioni: Circoscrizione 6 – Barriera di Milano, Regio Parco, Barca, Bertolla, Falchera, Rebaudengo, Villaretto – con il maggior numero di orti: 312 individuali (inclusi i 120 in corso di realizzazione dei laghetti Falchera). Presso il Parco Sangone abbiamo 102 orti individuali assegnati dalla Circoscrizione, un tempo denominata 10, ai richiedenti della fruizione orti individuali urbani all'uopo realizzati sulla base del reddito e dell'età delle persone, e 20 aree suddivise in 14 orti adiacenti e 6 orti dati alle associazioni. Questi ultimi sono dati a singoli cittadini, gruppi e associazioni sulla base di progetti educativi, te-

rapeutici, pedagogici e culturali. Gli orti sono dati alle associazioni per promuovere attività di intrattenimento e di socializzazione, convivialità, educazione ambientale per le scuole e attività di supporto per la riabilitazione psichica e fisica. I gruppi sono composti da diversi membri (nel 2015, un orto è stato dato a un gruppo di 24 persone) e i giardini sono consegnati a un leader del gruppo. Nella Circoscrizione 7 – Aurora, Vanchiglia, Sassi, Madonna del Pilone – 54 orti individuali e 3 orti collettivi; Meisino – Borgata Rosa Park. Nella Circoscrizione 5 – Borgo Vittoria, Madonna di Campagna, Lucento, Vallette – 79 orti individuali, 2 orti collettivi (di cui 1 in cassone – Hortus Conclusus – Parco Dora).

Link www.comune.torino.it/verdepubblico
www.comune.torino.it/decentr





ORTO DEI RAGAZZI



Cosa L'Orto dei Ragazzi è un progetto di agricoltura sociale della cooperativa Uno di Due Onlus, che ha il duplice scopo di offrire formazione e occupazione ai giovani con difficoltà socioeconomiche, e produrre e distribuire cibo in modo sostenibile, facendo attenzione alla questione ambientale e alla sicurezza alimentare.

L'Orto dei Ragazzi produce alimenti biologici sulle colline che circondano Torino, dove i clienti possono acquistare verdure, uova e miele. Dopo l'aumento dei consumatori interessati al progetto, l'Orto dei Ragazzi ha cambiato le sue attività, diventando soprattutto una piattaforma per l'acquisto e la distribuzione di alimenti biologici, per lo più provenienti da allevamenti piemontesi.

Il trenta per cento dei lavoratori impiegati nella cooperativa sono giovani con problemi di integrazione sociale, rifugiati e richiedenti asilo, o disabilità fisica o mentale. I collaboratori sono formati dalla cooperativa con attività agricole e altri lavori, successivamente sono assunti dalla stessa cooperativa, da altre aziende agricole della rete o da altri dipendenti, in base alle loro capacità e interessi. Inoltre, la cooperativa è attiva nel progetto Papili, basato su un laboratorio di sartoria per detenute nel carcere Lo Russo e Cotugno di Torino.

L'Orto dei Ragazzi si definisce come un progetto di agricoltura sociale partecipativa, coniugando le esigenze dei diversi attori: gli agricoltori locali possono trovare un modo semplice per vendere i loro prodotti, mentre i cittadini decidono di sostenere il progetto acquistando

e trovando prodotti freschi, locali, sani e sostenibili. Il progetto si basa su un rapporto diretto e di fiducia reciproca tra produttori e consumatori. La prima garanzia è



l'affidabilità dei metodi di produzione, mentre i consumatori assicurano un acquisto coerente ed equo dei loro prodotti.

Chi Orto dei Ragazzi è un progetto di Uno di Due Onlus, una cooperativa sociale attiva sia in agricoltura sociale che in progetti di riabilitazione dei detenuti (progetto Papili).

Link www.ortodeiragazzi.com

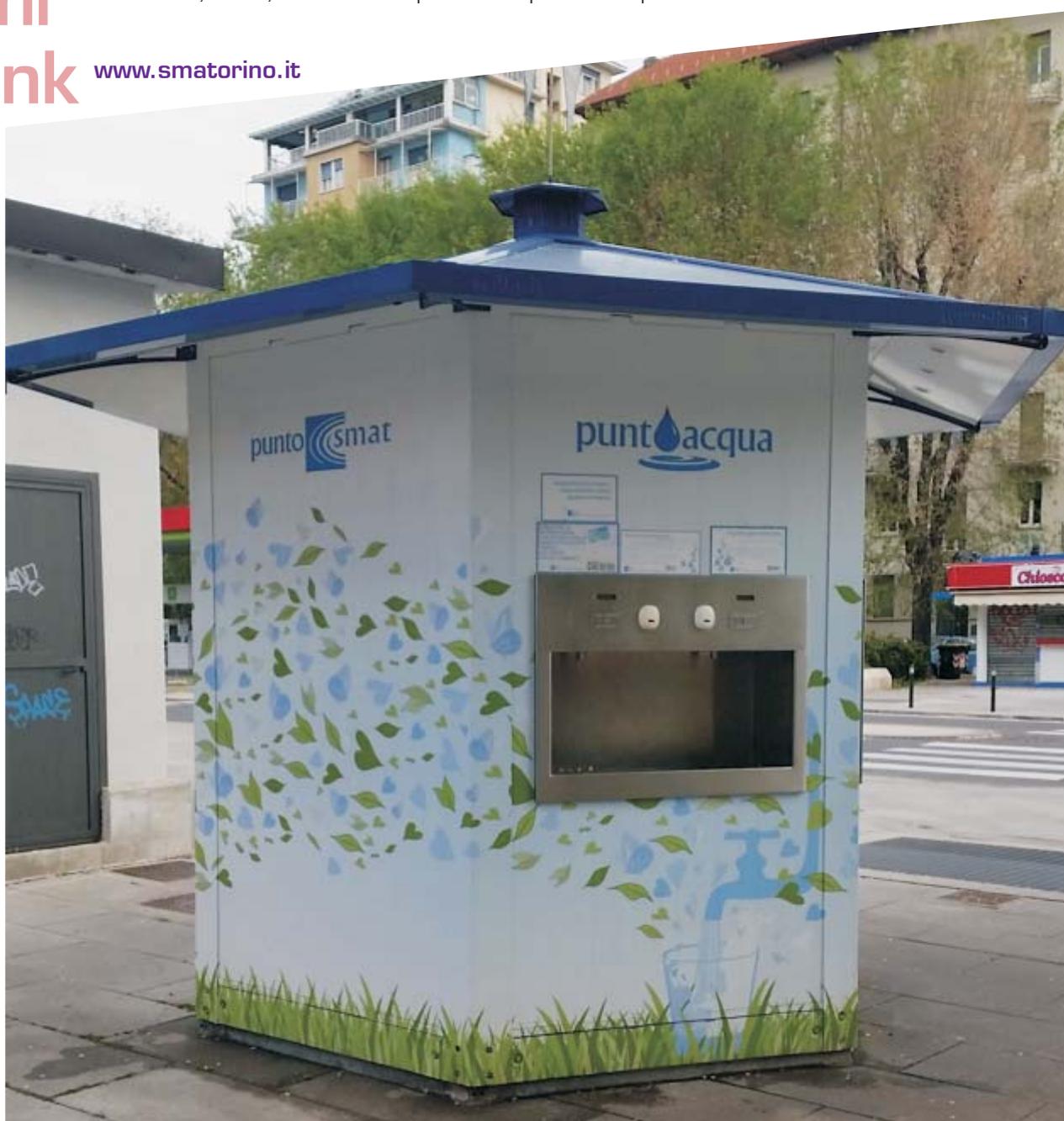


PUNTI ACQUA SMAT

Cosa Il Gruppo SMAT è leader nel settore dei servizi integrati di acque potabili e acque reflue. Il Gruppo gestisce sorgenti di raccolta d'acqua diversificate, attrezzature tecnologiche avanzate di trattamento delle acque, trattamenti di depurazione e riutilizzo di acque urbane e raccolta e recupero di energia. Il Gruppo SMAT è coinvolto in varie iniziative nel campo della cooperazione internazionale per promuovere l'equo accesso all'acqua e fornire assistenza tecnica specializzata per la costruzione di infrastrutture e sistemi di trattamento delle acque.

Il progetto Punto Acqua SMAT è nato con l'obiettivo d'incoraggiare la diffusione del consumo dell'acqua del rubinetto e il risparmio d'acqua al fine di limitare l'utilizzo di materiale d'imballaggio e i costi in termini ambientali prodotti dal trasporto di acqua in bottiglia. I Punti Acqua SMAT (118 distribuiti in tutta l'area metropolitana di Torino) realizzati nel 2016, hanno permesso l'approvvigionamento di acqua di rete, naturale e gasata, a temperatura ambiente o refrigerata, definita acqua a "chilometro zero".

Chi Città di Torino; SMAT, Società Metropolitana Acque Torino SpA.
Link www.smatorino.it





TOCC • Torino Città da Coltivare

Cosa Il progetto Torino Città da Coltivare, TOCC, varato nel 2012, ha lo scopo di costruire un nuovo rapporto tra agricoltura e città.

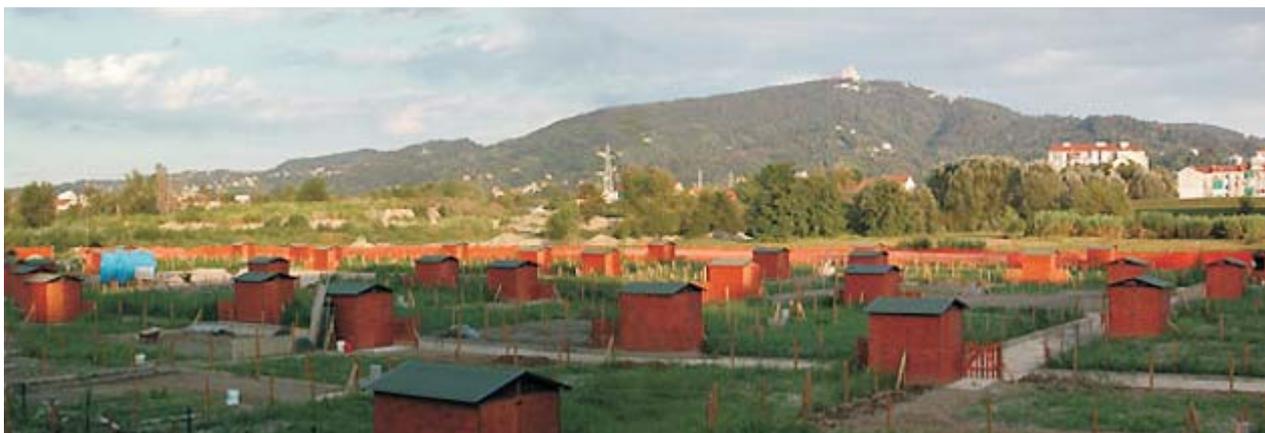
Il progetto, infatti, promuove e sostiene lo sviluppo dell'agricoltura nel contesto urbano attraverso iniziative di agricoltura sostenibile, la filiera corta, l'agricoltura sociale, l'orticoltura individuale o collettiva, le aziende agricole e la forestazione urbana.

Il progetto ha avviato un'analisi delle aree verdi agricole esistenti, con un censimento di edifici, delle sov-

la, già riconosciuti a livello europeo dalla politica agricola comune (PAC).

Tra le iniziative sviluppate vi sono le seguenti:

- ◀ conclusione delle mappe tematiche sulle aree agricole a Nord e Sud di Torino;
- ◀ creazione di una mappatura delle aree agricole private, in collaborazione con le associazioni di categoria;
- ◀ partecipazione di Parco e Cascina Piemonte, al fine di creare orti urbani per mantenere diverse aree del parco, e l'azienda agricola;



venzioni e delle superfici, sia di proprietà della città (due milioni di metri quadrati circa) che di cittadini. Quando il quadro sarà completato, l'amministrazione troverà, caso per caso, il processo più adeguato per promuovere l'agricoltura e la forestazione urbana multifunzionale. Questo metodo favorisce una gestione in grado di comprendere i valori alimentari, sociali, ambientali e di tutela del suolo dell'attività agrico-

- ◀ creazione di un documento quadro risultato di tutto il lavoro prodotto nel corso degli anni dai vari uffici pubblici (Verde Pubblico, Urbanistica e Patrimonio) per la tutela e lo sviluppo delle aree verdi, dei parchi agricoli, dei giardini urbani e delle fattorie urbane in città;
- ◀ progettazione di un quadro completo delle aziende agricole esistenti in città, accompagnate dalle loro caratteristiche salienti.

Chi TOCC è un progetto della Città di Torino, Direzione Edifici Municipali, Patrimonio e Verde, Servizio Verde gestione

Link www.comune.torino.it/verdepubblico/2012/altrenews12/progetto-tocc-citt-da-coltivare.shtml



TRANSUMANZA URBANA



Cosa Dal 2007, un certo numero di parchi urbani e periurbani sono stati inseriti in un progetto pilota tra la Città di Torino e vari allevatori di bestiame e di pecore, permettendo agli animali di pascolare in alcune aree, con notevoli benefici economici per gli agricoltori e per la comunità, con il mantenimento delle aree verdi.

Torino è la prima città in Italia a introdurre animali da pascolo in un contesto urbano con questi tipi di progetti, sperimentando un nuovo modo di mantenimento dei prati, rispettando le caratteristiche naturali, fornendo un modo economico e naturale per il contenimento di erbacce e allo stesso tempo per la fertillizzazione del suolo.

Le aree di pascolo sono state identificate, escludendo alcune zone non adeguate all'iniziativa e solitamente recintate, in modo che gli animali siano visibili, ma irraggiungibili. Nel corso degli anni, diversi parchi urbani hanno ospitato pascoli di pecore e mucche: Meisino, Colletta, Confluenza, Colonnetti e Maddalena, Piemonte.

L'esperimento fa rivivere la tradizione della transumanza, che storicamente ha sfruttato la frangia urbana come area di pascolo durante i viaggi dalle stalle di pianura ai pascoli di montagna, e viceversa.

Alcuni allevatori residenti sulle colline che circondano Torino portano ancora i loro animali a pascolare in diversi parchi torinesi in certi periodi dell'anno, come per esempio la Colletta.



Chi La Città di Torino (Direzione Territorio e Ambiente). è a capo del progetto Transumanza Urbana.



Cosa Il progetto UrBees promuove e sviluppa la cultura e la pratica dell'apicoltura all'interno della città.

UrBees ha installato alveari sui tetti, balconi e giardini di residenze private, musei, centri socioculturali, orti urbani e ha condotto studi di ricerca al fine di rintracciare la biodiversità della vegetazione urbana, utilizzando le api come bioindicatori. In questo senso, lo scopo del progetto è di creare una base di dati ambientali, al fine di sostenere la pianificazione, la progettazione e lo sviluppo di aree verdi urbane.

Attualmente, UrBees è impegnato nella realizzazione del progetto di ricerca di biomonitoraggio Tobee, commissionato dalla Fondazione Compagnia di San Paolo. UrBees propone politiche che favoriscono la diffusione dell'apicoltura urbana e organizza conferenze, mostre, corsi di formazione professionale, progetti educativi riguardanti l'apicoltura e la sostenibilità ambientale.

Chi UrBees è un progetto ideato da un gruppo di amici e attualmente gestito dall'Associazione UrBees.

Link www.facebook.com/ProgettoUrBEES

Riguardo alla comunicazione, UrBees produce strumenti audiovisivi e multimediali per promuovere e diffondere la conoscenza sull'apicoltura urbana a un più vasto pubblico possibile.

L'associazione UrBees produce anche studi e ricerche, piani di fattibilità e progetti di apicoltura come consulente per enti pubblici o organismi privati.

Attualmente gli apiari di UrBees sono in diverse località a Torino, come il PAV, Padiglione di Arte Vivente, i giardini di Bunker, l'Environment Park, Cascina Roccafranca e in molte case e giardini privati.





VIGNA DELLA VILLA DELLA REGINA

Cosa Nel 1615 Maurizio di Savoia ha creato la vigna nella Villa della Regina, una residenza reale dei Savoia situata sulla collina che si affaccia sul centro della città di Torino e dal 1997, ed è diventata patrimonio mondiale dell'UNESCO, come parte del

vigna. L'anno successivo, le viti sono state ripiantate intorno a 0,75 ettari e, nel 2008, c'è stato il primo raccolto di 10 quintali di uva da una cantina di Andezeno (Torino), in collaborazione con l'Università di Torino. Ora il vigneto della regina produce circa 4.000 bottiglie



sito delle Residenze dei Savoia. Il vigneto ha dato i suoi frutti per circa tre secoli e mezzo, fino allo smaltimento, intorno al 1960.

Nel 2003, i lavori di restauro sono iniziati con l'eliminazione delle piante naturali infestanti che hanno invaso la

di vino, per lo più Freisa Doc, un vino rosso locale, tipico delle colline che circondano la Città di Torino. Si tratta di uno dei pochissimi produttori di vino di una grande città in Europa, come il più famoso di Montmartre, a Parigi, e la vigna Grinzing, a Vienna.

Chi La Vigna della Regina è parte della Villa della Regina, gestita dalla Soprintendenza Belle Arti e Paesaggio per Città di Torino e Provincia di Torino. La colti-

vazione e la produzione di Vigna della Regina è affidata alla cantina Balbiano di Andezeno.

Link www.vignadellaregina.it



**COOPERAZIONE
INTERNAZIONALE
DECENTRATA**



4CITIES4DEV

● **Cibo buono, pulito e giusto per tutti: l'esperienza delle comunità del cibo**

Cosa Il progetto 4Cities4Dev cofinanziato dall'Unione Europea (EuropeAid/129200/C/ACT/TPS) e attivo da febbraio 2011 a marzo 2013, è il risultato della collaborazione tra Slow Food e quattro città europee: Torino come città capofila, Tours, Bilbao e Riga.



4Cities4Dev si sviluppa attorno all'esperienza delle comunità del cibo di Slow Food: gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo locale e di qualità, mantenendo un forte legame di tipo sociale, economico, culturale e storico con il proprio territorio. Sono stati identificati sette case studies in diversi Paesi africani considerati rappresentativi dell'approccio Slow

Food, e sono stati gemellati con le città partner: Mali e Senegal con Torino; Mauritania e Costa d'Avorio con Tours; Etiopia e Kenya con Bilbao; Madagascar con Riga. "Adottare" una comunità del cibo significa dare alle città europee la possibilità di conoscere da vicino queste realtà, supportate da Slow Food e dal rapporto istituzionale che s'instaura tra città partner, comunità del cibo e autorità locali.

Supportare le comunità del cibo permette di aumentare la consapevolezza dei cittadini europei sul consumo responsabile e sulle conseguenze delle proprie abitudini alimentari. La lotta alla povertà richiede che gli individui e le amministrazioni locali assumano comportamenti responsabili. In questo contesto, eventi quali Eurogusto a Tours, le due edizioni di Taste Master Festival a Riga, Terra Madre a Torino con seminari e attività per le scuole, la Travelling Exhibition, la proiezione dei film 4cities4Dev sui Presidi Slow Food durante i festival europei, hanno contribuito ad animare l'opinione pubblica e dei media sulla necessità di condividere esperienze e buone prassi riguardanti la sicurezza alimentare.

Chi Città capofila: Città di Torino, Gabinetto della Sindaca, Area cooperazione internazionale e pace. Partner: Città di Tours, Città di Bilbao, Città di Riga, Slow Food.

Link www.4cities4dev.eu
www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale





Cosa La pratica della spigolatura ha ispirato LVIA nel progetto “Cibo sociale: ICT per la riduzione degli sprechi alimentari”, in continuità con le iniziative promosse nel Nord e nel Sud del mondo. Il progetto è iniziato nel novembre 2015 e durerà approssimativamente due anni.

L'associazione ha considerato la fattibilità di realizzare attività culturali per promuovere un giusto consumo di cibo e la lotta contro le ineguaglianze attraverso



so la riduzione dei rifiuti (sia nella fase di distribuzione che di consumo). In particolare, LVIA sta creando una piattaforma web e un'applicazione per smartphone che costituiranno un legame diretto tra i produttori e i cittadini/consumatori, attraverso l'intermediazione del settore non profit.

Il progetto vuole diffondere la pratica della spigolatura, un termine che tradizionalmente è utilizzato per indicare la raccolta degli scarti provenienti dalle campagne dopo il raccolto.

L'originalità del progetto risiede nell'uso delle ICT in ogni fase del sistema alimentare (raccolta dati, organizzazione, sviluppo e diffusione) con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo.



La spigolatura sociale è un approccio che vuole rendere la cittadinanza attiva, ridurre gli sprechi alimentari, supportare i gruppi vulnerabili sul territorio e recuperare il rapporto tra città e campagna.

Tutti gli attori coinvolti nell'esperienza sono legati secondo uno schema win-win che mostra un ritorno positivo per ognuno di loro. L'innovazione è data dal contributo della tecnologia, utilizzando un nuovo software open source che permette l'uso di un'ampia gamma di servizi web.



Chi LVIA, Aedit srl e Regione Piemonte, Italia.

Link www.lvial.it/italia/scendoincampo



COOPERAZIONE INTERNAZIONALE E PACE DELLA CITTÀ DI TORINO

• Progetti realizzati nel quadro del programma regionale sulla sicurezza alimentare e lotta contro la povertà nel Sahel

Cosa La Città di Torino ha attuato una serie di programmi e attività che mostrano una notevole consapevolezza sulle questioni legate alla pace e al disarmo, la comprensione interculturale e la cooperazione con i Paesi in via di sviluppo.

Negli ultimi dieci anni, la maggior parte delle attività di cooperazione decentrata promossa dalla Città di Torino è stata concepita e realizzata in partnership con le istituzioni della controparte, le autorità locali più vicine alla Regione Piemonte (Comuni, Provincia/Città metropolitana di Torino), ong, Università e con la partecipazione della società civile.

Dal 2006 al 2010, la Città di Torino, Servizio Cooperazione Internazionale e Pace, ha promosso vari progetti coordinati dalla Regione Piemonte attraverso il programma per la Sicurezza Alimentare e Lotta alla Povertà nell'Africa sub-sahariana uno degli strumenti chiave dell'azione regionale nei Paesi dell'area considerati.

Il programma ha contribuito a migliorare le condizioni di vita della popolazione locale e a proteggere le risorse naturali attraverso progetti istituzionali che promuovono la riduzione della povertà e dell'ineguaglianza, sostenendo così lo sviluppo rurale e la sicurezza alimentare.

Teranga • Promozione del turismo responsabile come elemento di lotta verso la povertà in Senegal

Dal 2007 al 2009, l'iniziativa ha incoraggiato il turismo responsabile e sostenibile in Senegal coinvolgendo un'ampia varietà di soggetti: autorità locali, organizzazioni sociali, associazioni, comunità locali e scuole. L'attività mira a diffondere la cultura ambientale attraverso la produzione di materiale promozio-

nale, la costruzione di strutture ricettive sostenibili e la realizzazione di percorsi ecoturistici.

In particolare, alcune azioni hanno contribuito a rafforzare la "capacità" locale nell'accoglienza turistica e a promuovere attività d'informazione sulla sicurezza alimentare.

Chi Capofila: Città di Torino, Cooperazione Internazionale e Pace. Partner: Provincia di Torino (attualmente Città metropolitana di Torino), Comune di Torre Pellice, Città di Louga, Regione di Louga, Comunità rurali di Ross Bethio, Parco Regionale del Lago Maggiore, Djoudi Park (regione St. Louis), Parco de la Langue de Barbarie (regione St. Louis), Istituto Penna di Asti, Istituto Alberti di Torre Pellice (TO), scuola secondaria

Cem Imam M'Baye (comunità rurale di Ross Bethio), CISV ong, Circolo ricreativo dipendenti comunali di Torino, organizzazione contadina ASESCAW (Ross Bethio), associazione permanente per la promozione del Festival du Folklore et des Percussions de Louga (FESFOP), Associazione per la Promozione di Keur Serigne nella provincia di Louga (ADKSL), Association Trait d'Union.



Capo Verde • Interventi sociali e sicurezza alimentare per la rigenerazione alimentare urbana del distretto Tira Chapéu nella città di Praja

Dal 2006 al 2008, con il supporto istituzionale degli uffici dell'amministrazione locale, l'iniziativa ha contribuito al rafforzamento della politica inclusiva nelle aree povere (quartiere di Tira Chapéu) della Città di Praja. In particolare, una delle attività ha permesso la ricostruzione di un centro per anziani e di una struttura multifunzionale, dove la cucina della mensa è stata attrezzata e rinnovata sia in termini di igiene che di sicurezza. Inoltre, attraverso questo intervento si è voluto rafforzare la co-

scienza e l'informazione dei cittadini del "barrio" sull'alimentazione, permettendo così che assumessero un ruolo di cittadini più attivo e partecipe.



Chi Capofila: Città di Torino, Cooperazione Internazionale e Pace. Partner: NGO MSP, Politecnico di Torino (Dipartimento Casa-Città), CoCoPa, Comune di Praja, associazioni giovanili e realtà sociali della regione di Tira Chapéu.

Burkina Faso • Comunicazione sociale e sviluppo locale, azioni di cooperazione decentrata Torino-Ouagadougou

Il 1° febbraio 2003 la Città di Torino ha sottoscritto un Accordo di Cooperazione Internazionale con la città di Ouagadougou per promuovere: politiche sulla gestione dei rifiuti; attività culturali – con un particolare interesse verso la produzione di film e documentari –; conservazione e mantenimento del verde pubblico e dell'ambiente.

Il progetto, realizzato dal 2007 al 2010, ha avuto l'obiettivo di ridurre la carenza d'informazione a Ouagadougou, soprattutto con riguardo ai temi della comunica-

zione in materia di sicurezza alimentare, promuovendo attività legate alla comunicazione sociale in alcune aree della città. Per esempio, le azioni hanno previsto la creazione di una radio locale gestita dal Comune, un centro giovanile polifunzionale vicino al cinema, la formazione di giornalisti radio, la stesura di un piano per l'organizzazione di progetti educativi, azioni di aggregazione e animazione per i giovani.

Chi Capofila: Città di Torino, Cooperazione Internazionale e Pace. Partner: Segretariato sociale RAI, LVIA ong, Politecnico di Torino (Dipartimento

Casa-Città), Volunteers for the Development, Città di Ouagadougou, Radio RMO/FM, ADAEM.

Link www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale



Cosa “EAThink2015, mangia locale, pensa globale” è un progetto europeo (gennaio 2015-dicembre 2017) svoltosi nelle scuole primarie e secondarie di 12 Paesi europei e di 2 Paesi africani. Il programma ha l'obiettivo di far aumentare la consapevolezza di studenti e insegnanti sulle sfide dello sviluppo globale. In particolare, il progetto conduce un'indagine specifica sulla sicurezza e la sovranità alimentare, i sistemi alimentari sostenibili e l'agricoltura di piccoli produttori. L'attuale sistema alimentare ha infatti un impatto estremamente negativo sull'ambiente e sulla salute umana, producendo uno squilibrio a livello mondiale in cui, mentre nei Paesi più ricchi il cibo viene sprecato, nei Paesi

in via di sviluppo più di 800 milioni di persone soffrono la fame. L'intera azione del progetto EAThink2015 ha lo scopo di preparare studenti e insegnanti dei Paesi partecipanti ad affrontare le loro responsabilità come cittadini maggiormente consapevoli e attenti sulle dinamiche di sviluppo della società globalizzata.

L'iniziativa EAThink2015 include varie attività che dureranno nel complesso tre anni (2015-2017): concorsi fotografici internazionali, produzioni di video e reportages; orti scolastici; formazione di giornalismo web; visite di scambio e workshop internazionali; creazione di un'applicazione multimediale per studenti e un sito internet gratuito con strumenti educativi.

Chi Leader: Fondazione ACRA-CCS. Partners: Comunità Impegno Servizio Volontariato (CISV) onlus; Südwind, Agentur für Süd-Nord-Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit; Zwi'zek Stowarzyszeń Polska Zielona Sieć (Alliance of Associations Polish Green Network), PGN; Asociación de Entidades Locales Vascas Cooperantes, EUSKAL FONDOA; Asistentă și programe pentru dezvoltare durabilă, Agenda 21 (APSD, Agenda 21); KOPIN (Koperazzjoni Internaz-

zjonali, Malta); CARDET; Association mergo; Anthropolis Antropológiai Közhazsnú Egyesület; Inštitut za trajnostni razvoj (Institute for sustainable development); Fondazione Cassa di Risparmio delle Province lombarde (Fondazione CARIPLO); Fundação Calouste Gulbenkian; Réseau international URGENCI. Associates: Compagnia di San Paolo; Fondazione De Agostini; Foundation for Poland; Foundation of the “Fair Trade Coalition

Link <http://eathink2015.org>





DALLA SICUREZZA ALIMENTARE ALLA SOVRANITÀ ALIMENTARE

Cosa Il progetto europeo “Dalla sicurezza alimentare alla sovranità alimentare. Cittadinanza e autorità locali verso un nuovo paradigma europeo per ridurre la fame nel mondo” è iniziato nel febbraio 2010 e si è concluso a gennaio 2013. L'obiettivo primario dell'intervento è stato di accrescere la conoscenza sulla sovranità alimentare dei consumatori e delle autorità locali attraverso un'ampia gamma di iniziative. Le attività hanno avuto lo scopo di educare e informare i cittadini e le autorità locali sulla costruzione di una nuova strategia europea per ridurre la fame nel mondo. In base a questo obiettivo, il Coordinamento dei Comuni per la Pace CoCoPa della Città di Torino ha promosso un percorso multidisciplinare per stimolare il dibattito sul consumo e la sovranità alimentare nella società civile. Il CoCoPa è un organismo formato da vari Comuni della provincia di Torino (attualmente Città Metropolitana) con il fine di portare avanti progetti di cooperazione internazionale attraverso vari canali di comunicazione e di confronto. A questo modo CoCoPa è entrato a far parte del progetto Mani Tese, assieme a una serie di soggetti provenienti dalle autorità locali, associazioni e ong. L'azione congiunta dei partner ha creato l'opportunità di sottoscrivere documenti di cooperazione e di stabilire una visione comune sulla questione alimentare. Nel complesso l'azione ha previsto attività di presa di coscienza e diffusione, la partecipazione e l'organizzazione di eventi



e conferenze educative, la creazione di un premio per cortometraggi sulla sicurezza alimentare, la realizzazione di due video per promuovere le buone pratiche e la distribuzione di materiale informativo.

Chi Leader partner: Mani Tese. Partner: Environmental Association Za Zemiata (Bulgaria), ACORD (UK), Xarxa de ConsumSolidari (Spagna), Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Comune di Rivoli,

Coordinamento Comuni per la Pace (CoCoPa), CISV (Italia).

Link www.manitese.it
www.comune.torino.it/cocopa





P.I.E.R.MA.RKET

Cosa Il progetto P.I.E.R.MA.RKET (luglio 2015- maggio 2017) fa parte del programma italo-palestinese PMSP, Palestinian Municipalities Support Program, finanziato da MAE Ali della Colomba, con il coinvolgimento dei comuni palestinesi, il Local Government of Palestinian Ministry a Ramallah e le autorità consolari italiane a Gerusalemme (ITAU, Italian Technical Assistance Unit).

Il progetto ha l'obiettivo di rafforzare i rapporti tra i Comuni di Torino e Betlemme, come parte del Palestinian Municipalities Support Program, identificando una strategia per azioni tempestive ed economicamente vantaggiose alla riqualificazione del mercato all'ingrosso di Betlemme. Tale assistenza aiuterà a rilanciare politiche e iniziative che coinvolgano gli operatori, per accelerare il processo di crescita economica attraverso attività condivise e collettive.

I risultati attesi del progetto sono: un programma di formazione per lo staff del Comune di Betlemme incaricato di gestire il Mercato; la redazione di un piano di fattibilità dettagliato che identifichi le caratteristiche

del nuovo Mercato dal punto di vista architettonico, tecnico, gestionale, sanitario e ambientale; una campagna di sensibilizzazione per gli operatori commerciali del Mercato e per gli utenti; la preparazione e l'approvazione delle linee guida del GM; la redazione del Progetto Esecutivo per la riqualificazione igienico-sanitaria e il riallestimento complessivo del Mercato; due interventi infrastrutturali per la riqualificazione dell'ingresso e il rifacimento dei bagni pubblici.



Chi Comune di Betlemme (Palestina), Città di Torino, Gabinetto della Sindaca, Area Cooperazione internazionale e Pace, Direzione servizi tecnici per l'edilizia pubblica, Servizio Infrastrutture per il Commercio e lo Sport.

Link [www.comune.torino.it/
cooperazioneinternazionale](http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale)





TUTT'ALTRA PASTA

Cosa Il progetto si pone l'obiettivo di innovare e favorire lo sviluppo delle attività legate allo smistamento e redistribuzione di cibo alle persone economicamente svantaggiate e alle famiglie vulnerabili della città di Moncalieri.

Il programma prevede tre aree di intervento:

- ◀ una campagna di comunicazione e raccolta cibo tra i cittadini e le piccole e medie imprese;

- ◀ il coinvolgimento di persone inoccupate rese partecipi nella redistribuzione di cibo con biciclette per merci in alcune aree della città;

- ◀ una campagna di sensibilizzazione tra i cittadini per promuovere la riduzione degli sprechi alimentari, l'aumento e il miglioramento delle pratiche legate al riciclo alimentare.

Chi Ass. Carità Senza Frontiere, Fondazione Compagnia di San Paolo, Comune di Moncalieri, Unione dei Comuni di Moncalieri, Trofarello e La Loggia, Fondazione Banco Alimentare.

Link www.caritasenzafrontiere.com





UN SOLO MONDO, UN SOLO FUTURO

Cosa Il progetto Un Solo Mondo Un Solo Futuro (ottobre 2015-ottobre 2016) è un'iniziativa congiunta tra 20 ong, con capofila CISV Onlus.

CISV Onlus è una ong impegnata da più di 50 anni nella lotta contro la povertà e per i diritti umani. L'associazione lavora per promuovere lo sviluppo delle comunità locali, realizzando progetti sulla sovranità alimentare, la micro-finanza rurale, i diritti delle donne e dei bambini.

In particolare, il progetto Un Solo Mondo. Un Solo Futuro si è svolto durante l'anno scolastico 2015-2016, in 15 regioni italiane, in 550 istituti scolastici di ogni ordine e grado. Gli obiettivi generali dell'azione sono: la promozione dell'istruzione, la sensibilizzazione e la partecipazione di tutti i cittadini alla cooperazione internazionale e ad allo sviluppo sostenibile. Per realizzare questi obiettivi, il progetto promuove lo studio nelle scuole dei grandi temi globali attraverso l'integrazione tra

didattica curricolare e pratiche di cittadinanza attiva. Le attività rendono disponibili per i docenti, insieme alla formazione/accompagnamento e all'intervento di esperti delle ong in classe, di Unità di Apprendimento (UdA) e di materiali sui temi della sovranità alimentare e sul diritto al cibo, sulle migrazioni internazionali e sull'economia globale.

Il progetto coinvolge 45 città e province italiane: Aosta, Torino, Cuneo, Biella, Como, Lecco, Milano, Monza, Padova, Verona, Vicenza, Treviso, Trento, Gorizia, Trieste, Bologna, Forlì, Reggio Emilia, Piacenza, Ferrara, Parma, Genova, Imperia, Firenze, Siena, Pistoia, Livorno, Pesaro, Ancona, Fermo, Ascoli Piceno, Roma, Teramo, L'Aquila, Foggia, Brindisi, Catania, Trapani, Caltanissetta, Palermo, Cagliari, Oristano, Nuoro, Sassari, Iglesias.

Chi Il progetto coinvolge una rete di ong: CISV, Fondazione ACRA, ACRRI, Amici dei popoli, AIFO, ASPEM, CEFA, CELIM, CMSR, COE, CO.P.E., COSPE, CVGS, CVM, FOCSIV, IBO Italia, LVIA, OSVIC, Progetto-Mondo Mlal, RTM e Solidaunia. Cofinanziato da: MAECI,

Ministero degli Affari Stranieri e Cooperazione Internazionale, MIUR, Ministero dell'Educazione, Università e Ricerca, Compagnia di San Paolo, Fondazione Cariplo, Fondazione CRC.

Link www.unmondounfuturo.org



EVENTI E CULTURA



● Sustainable Food Planning Conference 2015

Cosa Nel 2015, dopo le edizioni in Inghilterra, Galles, Germania, Francia e Olanda, la città di Torino ha ospitato la settima Conferenza sulla Pianificazione Alimentare Sostenibile, AESOP "Sustainable Food Planning". Uno degli obiettivi chiave di AESOP (www.aesop-planning.eu) è quello di avere "un ruolo guida e inserire le proprie competenze all'interno del dibattito e delle iniziative che riguardano l'educazione e la formazione dei futuri professionisti". In questo contesto il gruppo tematico AESOP "Sustainable Food Planning" (www.aesopplanning.eu/blogs/ec_GB_sustainable-food-planning) riconosce che la creazione di un sistema alimentare sostenibile è una delle sfide più importanti del ventunesimo secolo.

A causa delle sue caratteristiche multifunzionali il cibo rappresenta uno strumento ideale attraverso cui poter progettare luoghi sostenibili, siano essi luoghi urbani, periurbani o rurali. Per tutte queste ragioni la pianificazione alimentare riunisce oggi persone con diversi background, fra cui pianificatori, amministratori pubblici, politici, designer, professionisti della salute, ambientalisti, agricoltori, imprenditori del settore alimentare, gastronomi e attivisti della società civile. La Conferenza di Torino "Localizing urban food strategies. Farming cities and performing rurality" si è posta l'obiettivo di esplorare le nuove frontiere dell'educazione e della ricerca partendo dalle pratiche politiche già attuate o in corso di attuazione, e nello stesso tempo di promuovere alcune delle questioni chiave già affrontate durante le precedenti conferenze.

A tal fine, "Localizing urban food strategies" intende mettere in relazione l'educazione e la ricerca con le pratiche politiche a livello nazionale, regionale e locale, considerando non solo il contesto amministrativo ma anche i contesti fisici e culturali, all'interno dei quali, i dibattiti



sul cibo acquisiscono notevole influenza per la pianificazione delle agende urbane e regionali.

In termini generali, la Conferenza ha focalizzato l'attenzione sui seguenti obiettivi:

- ◀ rafforzare l'impegno per la salute alimentare e la protezione ambientale globale;
- ◀ fornire una corretta comprensione di come gli attuali programmi di ricerca e l'attuale formazione possano affrontare le nuove sfide della pianificazione alimentare in Paesi differenti e con contesti culturali differenti;
- ◀ configurare una prospettiva chiave attraverso cui la pianificazione alimentare possa far fronte alla governance, all'innovazione disciplinare, all'inclusione sociale e alla sostenibilità ambientale;

Consolidare la rete di pianificatori, amministratori pubblici, studiosi ed esperti che si occupano di pianificazione alimentare sostenibile in Europa e nel mondo.

Chi Gruppo tematico AESOP SFP.

Link www.aesoptorino2015.it/conference_2015





ALLA TAVOLA DELLE MIGRANTI

Cosa Il Festival culturale Alla Tavola delle Migranti è parte del più ampio progetto di ricerca “Transnational Appetites: Migrant Women’s Art and Writing on Food and the Environment”, finanziato dalla Compagnia di San Paolo e promosso dal Dipartimento di Studi Umanistici dell’Università di Torino. I Paesi coinvolti nel progetto sono stati scelti per la loro tradizione culinaria e gastronomica (Italia e Francia), per la loro vocazione ecologica (Germania) e per essere (o essere stati) luoghi ideali di trasmigrazione. Il progetto intende esplorare le interconnessioni tra cibo e ambiente naturale e la loro rappresentazione artistica in contesti transnazionali. Letteratura e arte, infatti, possono facilitare la presa di coscienza, favorire

alleanze globali e stimolare un attivismo ecologico che spesso vede protagoniste le donne. Il loro impegno si riflette nella costruzione di una consapevolezza ecologica attraverso la riconfigurazione di “panorami di cibo” (“foodscapes”) sostenibili. Le molteplici traduzioni pratiche del “pensare globale, mangiare locale” offrono un esempio ideale tra ecolocalismo, dislocamento (diaspore, esili forzati, migrazioni volontarie ecc.) e cultura transnazionale. Ne risulta che l’intera industria del cibo (sfruttamento della manodopera straniera inclusa) può fornire una lente adeguata per studiare ingiustizie razziali, ambientali e di genere e, al contempo, favorire un sentimento di partecipazione e responsabilità quali veicoli di eco-tra(n)s-formazione.



Chi Concorso Linguamadre, Università di Torino, Festival culturale “Alla tavola delle migranti”
Link www.allatavoladellemigranti.it/it/content/festival-alla-tavola-delle-migranti



Cosa Il Festival CinemAmbiente nasce a Torino nel 1998 con l'obiettivo di presentare i migliori film ambientali a livello internazionale e contribuire alla promozione del cinema e della cultura ambientale. Ogni edizione vede la partecipazione di numerose opere dedicate agli aspetti alimentari della sostenibilità ambientale. Durante l'edizione 2016, il Festival, in collaborazione con l'Area "Cooperazione internazionale e pace" della Città di Torino, ha istituito il Premio speciale Food smart cities, destinato a premiare l'opera che in modo originale e creativo descrivesse al meglio le peculiarità del sistema alimentare locale sostenibile. La giuria di esperti, presieduta da Nicolò Bongiorno, regista e presidente della Fondazione Mike Bongiorno, ha premiato il docufilm BUGS (Danimarca, 2016) di Andreas Johnsen, "per l'approccio creativo e divertente nella ricerca di ciò che tutti noi potremmo mangiare domani"

Il docufilm si basa su un dato di fatto: da quando sono stati indicati dalle Nazioni Unite come una risorsa fondamentale per combattere la fame nel mondo, e prima che gli chef ne elogiassero il gusto, gli ambientalisti il loro basso impatto ecologico e i nutrizionisti il loro alto valore nutrizionale, gli insetti sono diventati il cibo del futuro. L'ong danese Nordic Food Lab ha deciso di condurre una ricerca durata tre anni sui due miliardi di persone che già se ne cibano. Un viaggio che porta lo spettatore ad assaggiare squisitezze come le venerate termiti regine o il miele di formica del deserto per aiutarlo



capire se gli insetti sono lo specchio delle falle del nostro sistema alimentare o l'asso nella manica per riequilibrarlo.

Chi Museo Nazionale del Cinema, Fondazione Maria Adriana Prolo

Link Cinemambiente: www.cinemambiente.it
Trailer del Film Bugs: www.cinemambiente.it/film_ambiente/8325_Bugs.html





CIOCCOLATÒ

Cosa CioccolaTò è uno degli eventi più importanti nel panorama dell'industria del cioccolato. L'evento si tiene ogni anno a Torino dal 2004 ed è dedicato al legame storico che unisce la città di Torino e la sua importante tradizione nella produzione di cioccolato di alta qualità.

Durante l'evento centinaia di produttori di cioccolato nazionali e internazionali hanno la possibilità di esporre e vendere i loro prodotti lungo le strade del centro della città. Il cuore dell'evento è la storica piazza San Carlo, uno dei maggiori simboli del barocco torinese.

Durante i dieci giorni di CioccolaTò tutti i visitatori sono impegnati in workshop di degustazione, attività di laboratorio sui molteplici usi del cioccolato e vari dibattiti e conferenze. Un programma speciale, inoltre, riguarda le scuole del territorio.

L'edizione del 2014 ha visto la partecipazione di più di 600.000 persone, circa 2000 delle quali sono state

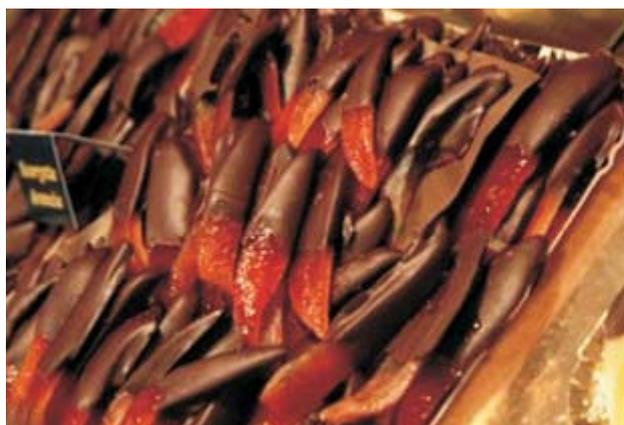


impegnate in attività di workshop e degustazioni. Dal 2017 la manifestazione raddoppia, diversificandosi: in primavera sarà organizzata "Aspettando CioccolaTò", un'anteprima speciale dedicata esclusivamente alle produzioni artigianali della tradizione cioccolatiera torinese e piemontese, assoluta eccellenza nel panorama nazionale e internazionale. In autunno si terrà CioccolaTò, l'iniziativa internazionale.

Chi CioccolaTò è un'iniziativa dalla Città di Torino, Gabinetto della Sindaca, Area manifestazioni ed eventi, promossa in dialogo con le principali istituzioni pubbliche locali, le associazioni di categoria e le maggiori aziende produttrici di cioccolato. Il Comune ha lancia-

to un bando internazionale per individuare l'ente gestore dell'evento. Aspettando CioccolaTò è realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Torino

Link www.comune.torino.it/aspettando_cioccolato





CONSERVATORIA DELLE CUCINE MEDITERRANEE

Cosa La Conservatoria delle Cucine Mediterranee è un'associazione non profit che nasce con l'intento di valorizzare i prodotti alimentari locali, la qualità della cucina e più in generale il patrimonio culinario e la cultura rurale legata ai Paesi del Mediterraneo. Le attività principali dell'associazione riguardano la difesa delle pratiche agricole rispettose dell'ambiente e la qualità dei generi alimentari di consumo quotidiano. Grande attenzione viene dedicata al legame tra prezzo, qualità e sostenibilità alimentare, nella convinzione che questo legame rappresenti un passaggio cruciale per discutere più in generale di sostenibilità ambientale. L'idea centrale è che la cucina si leghi in modo indissolubile ai territori e sia espressione dei saperi e dei gusti accumulati durante i secoli in tutti i Paesi che si affacciano nel Mediterraneo. La creazione di questi legami culturali e di queste identità e tradizioni appaiono oggi ancora più importanti in quanto minacciati dal fenomeno della globalizzazione. La Conservatoria della Cucine Mediterranee concentra il suo impegno soprattutto nelle aree montane della re-

gione Piemonte. Un impegno che parte dalla consapevolezza della complessità e dell'alto valore di tradizioni culinarie del territorio torinese, zona di confine tra le Alpi e il Mediterraneo.

L'associazione si propone di perseguire alcuni importanti obiettivi che si legano all'integrazione sociale. Tale obiettivo risulta raggiungibile attraverso la promozione e lo sviluppo della cultura locale dei migranti, focalizzando l'attenzione sui saperi dei migranti legati al cibo e ai prodotti agricoli.

Negli ultimi anni la Conservatoria ha partecipato come partner a diversi progetti che si legano al mondo "food", fra questi: GEM3, Giovani Eccellenze in rete, il cui obiettivo è quello di creare una rete stabile formata da produttori e cuochi; URBACT Markets che indaga sul ruolo dei mercati urbani nello sviluppo locale; MedEmporion anch'esso legato al ruolo dei mercati nelle città mediterranee; Promo-Terroir, Interreg project per la valorizzazione dei prodotti locali nella filiera di produzione, distribuzione e consumo.

Chi La Conservatoria delle Cucine Mediterranee è un'associazione non profit che ha sede nel quartiere di Porta Palazzo.

Link www.cucinemediterranee.net





CONVIVIA SLOW FOOD TORINO

Cosa Le attività di Slow Food sono gestite localmente dai “convivium”, sedi locali che restituiscono alla vita quotidiana delle comunità i principi chiave di Slow Food attraverso l’organizzazione di eventi e attività: da cene e degustazioni, passando per visite guidate nelle aziende agricole, conferenze, proiezioni e molto altro.

Oggi esistono più di 1500 convivium in tutto il mondo, 300 dei quali in Italia e 30 sparsi per il Piemonte.

Nell’area metropolitana di Torino sono presenti otto convivium: Canavese, Chivasso, Ciriè/Valli di Lanzo, Orco, Pinerolo, Torino Sud-Ovest, Torino, Valchiusella. Il convivium promuove la filosofia di Slow Food per i membri dell’associazione che vivono a Torino, organizzando attività culturali quali dibattiti, cene, degustazioni.

I membri del convivium sono strettamente legati agli attori della composita rete del mondo “food” a Torino, tra i quali produttori, giardinieri urbani, associazioni e altri convivium d’Europa.

Le attività locali del convivium fanno parte dei più ampi



programmi Slow Food, che prevedono la presenza di 10.000 giardini in Africa, l’Alleanza dei Cuochi di Slow Food, il Presidio Slow Food, l’organizzazione di Madre Terra/Salone del gusto e i Mercati della Terra

Chi Lo storico convivium di Torino è stato fondato nel 1986, quando hanno avuto inizio le attività culturali e politiche di Slow Food, a partire da un’area non

lontana, quella delle Langhe, e prendendo il nome di Arcigola.

Link www.slowfoodtorino.com





FESTIVAL DEL GIORNALISMO ALIMENTARE

Cosa Nel febbraio 2016 ha avuto luogo a Torino la prima edizione del Festival del Giornalismo Alimentare. Il festival è stato organizzato da un



Torino, 25-26-27 febbraio 2016



UNA MISCELA DI INFORMAZIONI.

gruppo di giornalisti, operatori della comunicazione e professionisti della cultura con l'intento di migliorare la

qualità dell'informazione rispetto a un tema centrale per la vita dei cittadini.

Tale festival è da intendere non solo come un'occasione di formazione professionale, ma anche come l'avvio di un'ampia e diversa rete di comunicatori (giornalisti, blogger, opinionisti, ricercatori e uffici stampa) che si propone di animare costantemente il dibattito sul ruolo del cibo nelle nostre società. In modo coerente con questo proposito il programma del festival alterna diverse attività, fra le quali seminari scientifici, dibattiti pubblici, attività educative e momenti "off" come degustazioni, corsi di cucina e altri eventi correlati

Nei tre giorni di Festival il vasto tema del mondo del cibo viene esplorato e indagato da differenti punti di vista, riflettendo proprio sulla sua multidimensionalità: rifiuti, diritto al cibo, educazione nutrizionale, salute, critica culinaria e ambiente.

Chi Il Festival è organizzato da un gruppo di giornalisti e professionisti della comunicazione culinaria. L'evento ha ricevuto il patrocinio da parte delle istituzioni nazionali e locali (tra cui la Città di Torino e la Città

Metropolitana di Torino), dell'Università di Torino e delle maggiori associazioni giornalistiche locali. Sponsorizzato da importanti aziende locali e supportato dalla Camera di Commercio di Torino.

Link www.festivalgiornalismoalimentare.it





FOOD MOOD

Cosa Food Mood è un business meeting del settore del cibo, un commercio interaziendale che si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- ◀ sviluppare contatti tra i partecipanti a livello nazionale e internazionale;
- ◀ diffondere conoscenza alimentare concentrando l'attenzione sulle innovazioni tecnologiche e di mercato.

I principali temi di Food Mood:

- ◀ materie prime tradizionali e processi innovativi, valorizzazione dell'impresa agricola esistente, nuove prospettive per l'agricoltura dei giovani;
- ◀ tradizione e innovazione nel processo di trasformazione, conservazione, sicurezza alimentare;
- ◀ controllo della qualità e tracciabilità della distribuzione, design, imballaggio, marketing, comunicazione,

e-commerce.

I partecipanti di Food Mood sono:

- ◀ aziende innovative in ambito di materie prime, organizzazione, mercato e prodotti;
- ◀ imprese specializzate nell'e-commerce, nel web marketing e nella comunicazione;
- ◀ industrie del cibo;
- ◀ ristoranti, aziende catering, cantine;
- ◀ grandi supermercati;
- ◀ università, centri di ricerca e incubatori d'impresa;
- ◀ scuole di cucina e istituti di formazione;
- ◀ imballaggio alimentare e studi di design alimentare;
- ◀ stampa specializzata, internet, radio e canali tv nazionali e internazionali.

Chi Il progetto Food Mood è organizzato dalla Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche.

L'evento sarà lanciato insieme al prossimo Salone del Gusto, che si terrà nel settembre 2016 a Torino.

Link www.food-mood.it





FORUM MONDIALE DELLO SVILUPPO ECONOMICO LOCALE

Cosa Dal 13 al 16 ottobre 2015 la città di Torino ha ospitato il Terzo Forum Mondiale dello Sviluppo Economico Locale (3rd World LED Forum). Il LED Forum ha rappresentato un'importante occasione per discutere di strategie globali a partire da esperienze locali. L'obiettivo del Forum è stato quello di dare la possibilità ad amministratori pubblici locali, ricercatori, professionisti del settore di discutere insieme delle pratiche politiche, cercando di far emergere l'importanza del LED per la realizzazione dell'agenda di sviluppo su scala locale. L'approccio critico seguito durante il Forum nasce dal presupposto di ridiscutere gli assunti chiave e le esperienze principali che hanno dominato il dibattito sul LED nel recente passato.

I risultati attesi dall'edizione torinese si riferiscono principalmente alla promozione del dibattito globale sul LED attraverso la partecipazione e la condivisione di informazioni tra stakeholder di tutto il mondo, al supporto e allo scambio di buone pratiche, all'accrescimento della consapevolezza dei governi della necessità di adottare politiche che possano far fronte, a livello locale, alle sfide accolte dall'Agenda Post 2015.

L'importanza di questa edizione del LED Forum si lega al fatto che il 2015 è stato anche l'anno traguardo degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio e contemporaneamente l'anno di avvio dell'Agenda post 2015 di Sviluppo i cui obiettivi saranno adottati in occasione del Summit delle Nazioni Unite sullo Sviluppo

Sostenibile a New York nel mese di settembre. Il Terzo

LED Forum 2015, a seguito di questo Summit, ha offerto un'opportunità per esplorare esperienze e pratiche capaci di accrescere l'importanza del LED come mezzo per concretizzare l'agenda di sviluppo a livello locale.



Più di 2000 visitatori da 230 Paesi diversi hanno partecipato a 60 tra le sessioni plenarie, i panel e i workshop che hanno composto il ricco programma del Forum, organizzato seguendo tre linee tematiche principali:

- ◀ competitività regionale e innovazione per uno sviluppo più sostenibile e inclusivo;
- ◀ creazione di lavoro localizzato, attraverso una crescita locale inclusiva;
- ◀ verso un'urbanizzazione sostenibile: strategie LED per la creazione di connessioni positive tra l'ambiente urbano e rurale.

Nel 2017 il Forum si terrà a Praia (Capoverde).

Chi L'evento è stato promosso dal Programma Sviluppo di Nazioni Unite (UNDP) e organizzato da: Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, Rete dell'Unione delle Città e dei Governi Locali (UCLG) e dal suo Comitato dello Sviluppo Economico Locale, Fondo And-

luso dei Comuni per la Solidarietà Internazionale (FAM-SI), Organizzazione delle Regioni Unite (ORU FOGAR), Servizio di Supporto Brasiliano alle Piccole e Medie Imprese (SEBRAE) e l'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO).

Link www.ledforumtorino2015.org





Cosa Il Concorso Lingua Madre, ideato nel 2005 da Daniela Finocchi, è un progetto permanente della Regione Piemonte – che vi partecipa con l'Assessorato alla Cultura e la Consulta Femminile del Consiglio Regionale – e del Salone Internazionale del Libro di Torino, diretto alle donne straniere residenti in Italia, con una sezione per le donne italiane. Si può partecipare con un racconto e/o una fotografia.

Scopo del progetto è creare occasioni di scambio, relazione, conoscenza tra donne. Oltre 4000 le autrici che hanno partecipato in tutti questi anni di costruzione e consolidamento di relazioni e buone pratiche d'interazione, rinsaldate tramite la fitta rete di contatti e legami intessuti con associazioni, progetti, enti, scuole, istituti e realtà al femminile presenti su tutto il territorio nazionale, ma anche internazionale.

Il progetto nasce per dare voce a chi abitualmente voce non ha e per dare spazio e riconoscimento – attraverso la scrittura – alle esperienze, ai vissuti, alle tradizioni delle donne di ogni età e provenienza.

Da sempre il Concorso Lingua Madre diffonde il mes-

saggio che l'educazione alimentare passa attraverso una nuova alleanza fra cibo e cultura. Non a caso dal 2008 è stata istituita una sezione speciale che premia le storie delle donne straniere, dove il cibo e i riti della preparazione e condivisione sono protagonisti (il Premio Speciale Slow Food Terra Madre). Il Concorso è inoltre entrato a far parte di WE Women for Expo, il network di donne dal mondo per Nutrire il Pianeta, di cui Daniela Finocchi è ambasciatrice.

Da qui tanti progetti speciali, tra cui il programma video Ricette e parole. Il cibo narrato dalle donne, un tutorial di cucina "al femminile" per condividere, fra italiane e straniere, ricette ed esperienze legate al cibo. Così anche il nuovo spettacolo teatrale tratto dai racconti del Concorso che si intitola Donne che cucinano la vita. Inoltre, il concorso è partner ufficiale del progetto di Ateneo Transnational Appetites: Migrant Women's Art and Writing on Food and the Environment promosso dal Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università di Torino nell'ambito del quale è stato organizzato il festival internazionale Alla tavola delle migranti (vedi scheda 62).

Chi Il Concorso letterario nazionale Lingua Madre è promosso da Regione Piemonte e Salone internazionale del Libro

Link www.concorsolinguemadre.it





PICCOLA RASSEGNA DI CINEMA DI BUON GUSTO



Cosa La Piccola Rassegna di Cinema di Buon Gusto nasce come serie di eventi, dibattiti e proiezioni sul mondo alimentare, che hanno luogo in differenti bocciofile di Torino.

Le bocciofile sono tradizionali spazi ricreativi torinesi dove la gente gioca a bocce, sorseggia vino e mangia cibo tradizionale.

La prima edizione dell'evento prende avvio durante cinque sere d'estate del 2015 in cinque differenti bocciofi-

le. Ogni evento è stato aperto e preceduto da un dibattito a cui hanno partecipato esperti dell'industria cinematografica, del settore alimentare e produttori che offrivano i propri prodotti. Alla fine del dibattito seguiva una proiezione e una cena a tema.

I cinque eventi del 2015 sono stati ospitati dalle seguenti bocciofile: Mossetto (Borgo Dora), Martinetto (corso Potenza), Tesoriera (via Crevacuore), La Costanza (Pozzo Strada) e Cavoretto.

Chi Il progetto è stato ideato e realizzato dall'associazione culturale Les Petites Madeleines, un gruppo di cinque donne che nasce nel 2014 con l'obiettivo di promuovere la cultura alimentare e vinicola, oltre che lavori d'arte cinematografica e letteraria dedicati al

mondo dell'enogastronomia. Il gruppo ha stretto forti legami di collaborazione con altre associazioni e produttori alimentari e vinicoli. L'evento è stato sostenuto dalla Città di Torino e dalle circoscrizioni torinesi.

Link www.facebook.com/piccolarassegnadicinemadibuongusto





RETE DELICE

Cosa DELICE è una rete internazionale creata nel 2007 dalla Città di Lione, che attualmente riunisce 23 aree urbane di 4 continenti (tra cui Chicago, Helsinki, Lione, Bruxelles e Madrid). Le città lavorano insieme per condividere buone prassi sulla gastronomia e sui temi legati alla cucina, con un'attenzione particolare alla qualità della vita, l'attrattiva delle città, lo sviluppo economico e il marketing territoriale. Partendo dal presupposto che il patrimonio culinario e l'esperienza gastronomica giocano un ruolo estremamente rilevante nella definizione delle città come grandi destinazioni del gusto, la rete ha per obiettivo la facilitazione dell'interazione tra i comuni, gli chef, i talenti locali, le scuole di cucina e altri professionisti della gastronomia. Attraverso eventi, conferenze e scambi tematici, DELICE propone un forum dove le città possono

realmente condividere esperienze e conoscenza.

La rete è guidata da un Comitato Esecutivo formato da 6 città incaricate per tre anni:

- ◀ Lione (Francia), presidenza;
- ◀ Barcellona (Spagna);
- ◀ Bruxelles (Belgio);
- ◀ Chicago (Stati Uniti d'America);
- ◀ Gothenburg (Svezia);
- ◀ Helsinki (Finlandia).

Dal 2012 anche la Città di Torino è diventata membro della rete e nel 2014, in occasione degli eventi Salone del Gusto e Terra Madre, ha ospitato l'assemblea generale annuale per trattare il tema "La gastronomia: quale agricoltura per i prodotti locali". Questo incontro ha dato alla città la possibilità di mostrare la sua strategia alimentare e le sue esperienze innovative.

Chi Città di Torino, Gabinetto della Sindaca, Area Relazioni internazionali e progetti europei.

Link www.delice-network.com
www.comune.torino.it/relint

DÉLICE
Réseau des villes gourmandes du monde
Network of good food cities of the world



TERRA MADRE/SALONE DEL GUSTO



Cosa Il Salone del Gusto è una delle più importanti fiere internazionali del cibo su scala globale. In coerenza con i principi su cui si basano le attività di Slow Food, tale evento si propone di sostenere da un lato i prodotti alimentari artigianali e sostenibili e dall'altro i piccoli produttori attenti alla salvaguardia delle tradizioni locali e dell'alta qualità dei prodotti. Uno dei più importanti temi della fiera è rappresentato dalla biodiversità culturale e agricola, sostenuta attraverso il progetto Arca del Gusto e ideata con l'intento di promuovere quei prodotti che stanno lentamente scomparendo dalle tavole. Dal 2004 il Salone del Gusto è stato organizzato in concomitanza con la biennale Terra Madre, una rete creata da Slow Food con lo scopo di supportare i piccoli produttori, cercando di dare loro voce e visibilità. L'obiettivo di Terra Madre è quello di sviluppare una consapevolezza diffusa sull'importanza del valore lavorativo dei piccoli produttori e di fornire loro gli strumenti necessari per migliorare le condizioni di lavoro. Il network Terra Madre è attualmente composto da più di 2000 comunità del cibo provenienti da tutto il mondo e raduna gli attori partecipanti attorno a una filiera del cibo con un duplice scopo: favorire la sostenibilità dell'agricoltura, della pesca e dell'allevamento e preservare il gusto e la biodiversità. Il network riunisce accademici, cuochi, consumatori e giovani associazioni cercando di rendere possibile un lavoro congiunto per la creazione di un sistema del cibo sostenibile. Durante i giorni del Salone del Gusto e Terra Madre centinaia di agricoltori e produttori da tutto il mondo si riuniscono a Torino e molti di loro vengono ospitati da cittadini e volontari. Oltre all'esposizione dei prodotti l'evento ospita laboratori, conferenze e workshop a cui partecipano visitatori e produttori. Dal 2014 la fusione tra Salone del Gusto e Terra Madre ha permesso di creare un



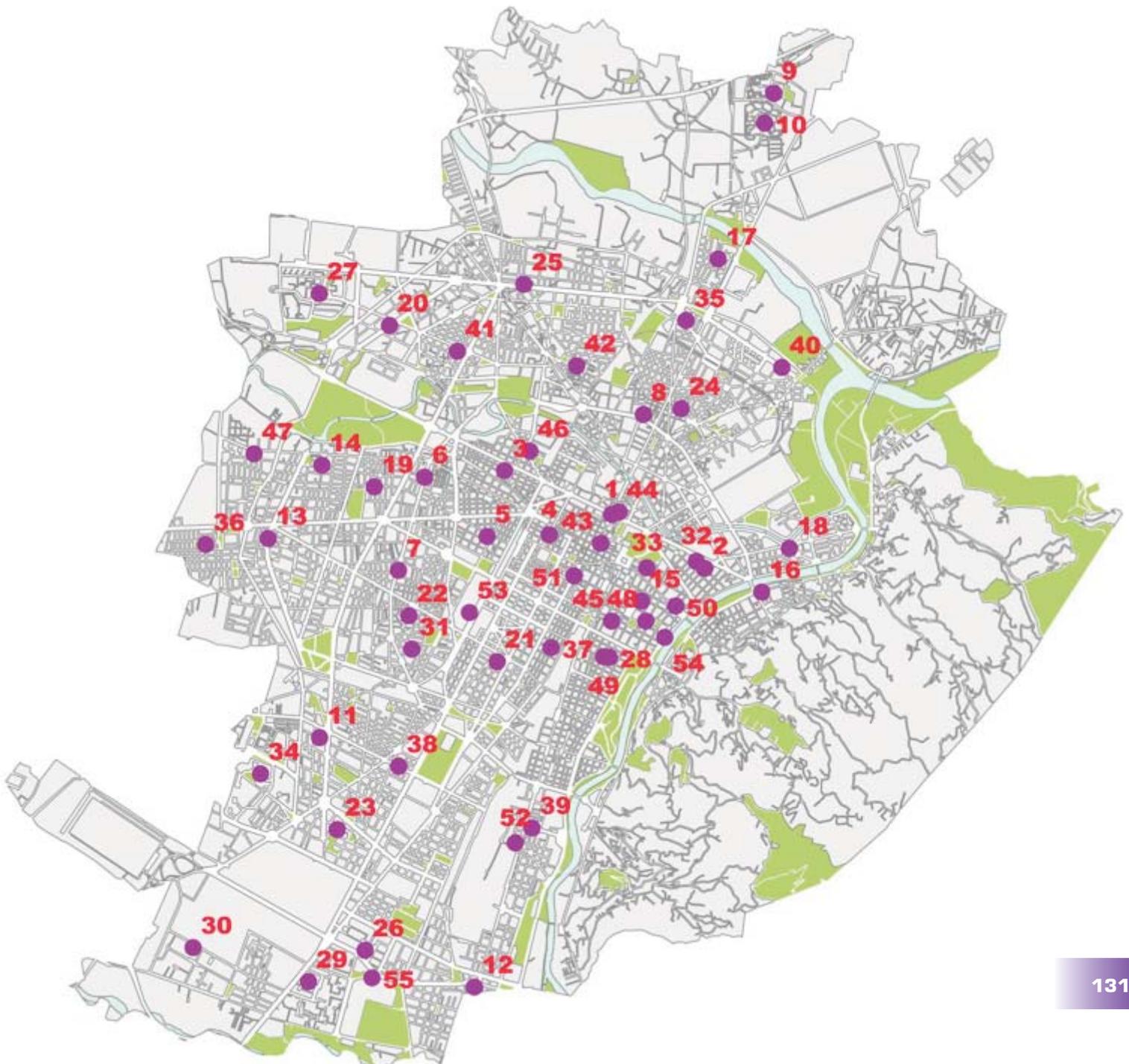
unico grande evento. Nel 2016 gli organizzatori hanno modificato l'assetto organizzativo dell'evento, optando per un approccio innovativo che ha voluto rendere l'evento facilmente accessibile al maggior numero di persone possibili, e hanno così aperto le porte dell'evento ai cittadini, organizzandolo in alcune delle più belle zone e strutture messe a disposizione dalla Città di Torino: il Parco del Valentino, il Borgo Medievale, il Palazzo Reale, il Teatro Carignano, il Circolo dei Lettori, gli Atenei torinesi e la Reggia di Venaria. La scelta è stata vincente in termini di partecipazione della cittadinanza all'evento, dal momento che tale edizione ha chiuso con un afflusso di circa mezzo milione di visitatori, raddoppiando di gran lunga le edizioni precedenti.

Chi Fondazione Terra Madre (fondata da Slow Food, Città di Torino, Regione Piemonte) con il MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali).

Link www.salonedelgusto.com
www.terramadre.org

ECONOMIA LOCALE

Mercati del cibo e dei produttori in Torino. Legenda: **1** Mercato di Porta Palazzo • **2** Mercato di Santa Giulia • **3** Mercato di Piazza Barcellona • **4** Mercato di Corso Palestro • **5** Mercato di Piazza Benefica • **6** Mercato di Corso Svizzera • **7** Mercato di San Paolo • **8** Mercato Crispi • **9** Mercato Falchera Nuova • **10** Mercato Falchera Vecchia • **11** Mercato di Via Baltimora • **12** Mercato di Piazza Bengasi • **13** Mercato Brunelleschi • **14** Mercato di Piazza Campanella • **15** Mercato di Piazza Carlina • **16** Mercato di Piazza Borromini • **17** Mercato di Via Cena • **18** Mercato di Corso Chieti • **19** Mercato di Piazza Chironi • **20** Mercato di Corso Cincinnato • **21** Mercato di Crocetta • **22** Mercato Di Nanni • **23** Mercato Don Grioli • **24** Mercato di Piazza Foroni • **25** Mercato di Corso Grosseto • **26** Mercato di Piazza Guala • **27** Mercato le Vallette • **28** Mercato Madama Cristina • **29** Mercato Mirafiori Nord • **30** Mercato Mirafiori Sud • **31** Mercato dei contadini Germogliato, via Millio • **32** Mercato dei contadini Germogliato, Balbo • **33** Mercato dei contadini Germogliato, Cavallerizza • **34** Mercato di Via Nitti • **35** Mercato di Via Porpora • **36** Mercato di Via Rua • **37** Mercato San Secondo • **38** Mercato Santa Rita • **39** Mercato Corso Spezia • **40** Mercato di Corso Taranto • **41** Mercato Lucento • **42** Mercato Borgo Vittoria • **43** Mercato dei contadini CA (Campagna Amica), CIA-ASCI Palazzo di Città • **44** Mercato dei contadini Porta Palazzo/Tettoia dell'orologio • **45** Mercato dei contadini Piazza Bodoni CA, CIA • **46** mercato dei contadini CA, Corso Umbria • **47** Mercato dei contadini CA, via Mittone • **48** Mercato dei contadini CA, Piazza Cavour • **49** Mercato dei contadini CA, Madama Cristina • **50** Mercato dei contadini CA, Vittorio • **51** Mercato dei contadini CA, Solferino • **52** Mercato dei contadini SF (Slow Food), Nizza • **53** Mercato dei contadini SF, Politecnico • **54** Mercato dei contadini SF, Murazzi • **55** VOV 102.



Gruppi di acquisto solidali e collettivi (GAS e GAC) a Torino. I gruppi di acquisto solidale (GAS) sono molto eterogenei e spesso sono entità informali. Questa mappa è parziale e mostra solo i GAC e i GAS che rientrano nella rete GAS di Torino. Copre meno del 50% dell'ammontare totale di queste pratiche a Torino. **Legenda:** **1** GAC Arco • **2** GAC Somalia • **3** GAC Ghedini • **4** GAC San Giovanni Battista • **5** GAC San Salvario • **6** Gas ACLI Torino • **7** GAS Alter Gas • **8** GAS Glocandia • **9** GAS Biosfera • **10** GAS Buena Vista • **11** GAS Consolata • **12** GAS Ecosum • **13** GAS Fuori di Palazzo • **14** GAS Gais • **15** GASepio • **16** GAS Monterosa • **17** GAS Regio Parco • **18** GAS Robilant • **19** GAS I Tralci • **20** GAS Laboratorio Corsaro • **21** GAS Santamonigas.





Cosa Una delle questioni più problematiche legate alla filiera corta è la logistica. Per i produttori delle piccole aziende a conduzione familiare la vendita diretta (per esempio nel mercato dei contadini) risulta spesso non troppo efficiente in termini di tempo. Nel mercato gestito da Coldiretti Torino in via Onorato Vigliani, 102, denominato AMIS 102, nella periferia ex industriale del quartiere di Mirafiori Sud, gli agricoltori possono vendere i loro prodotti agricoli e/o biologici in modo diretto.

Il progetto ha creato un nuovo spazio per il quartiere, che viene inteso come luogo per sperimentare e sviluppare relazioni di collaborazione oltre a rappresentare una nuova strategia di socializzazione. Gli spazi sono altresì utilizzati per iniziative di carattere promozionale, sociale e culturale promosse nell'ambito del mercato dal soggetto gestore e preventivamente concordate con la Città di Torino.



Chi Città di Torino. Il soggetto gestore del mercato è Coldiretti Torino.

Link www.torino.coldiretti.it





CENTRAL MARKETS

Cosa Central Markets è un progetto europeo di durata 30 mesi (luglio 2012-dicembre 2014), cofinanziato dal Programma Central Europe, che coinvolge la Città di Venezia come leader, insieme ad altri otto Paesi dell'Europa centrale.

Central Markets evidenzia l'importanza del ruolo dei mercati in termini economici, sociali e di sviluppo culturale, riconoscendoli come centri fondamentali di integrazione e occupazione. L'obiettivo del progetto è di migliorare il funzionamento e la governance dei mercati per diffonderne la conoscenza, costruire strategie di comunicazione efficienti e dare contributi innovativi. Tali strategie hanno lo scopo di rivitalizzare e promuovere i mercati come luoghi e attività guida nello sviluppo delle aree urbane; infatti, assumendo che la loro azione influenza sia le aree urbane che quelle periurbane, una strategia di rivitalizzazione può attivare processi che aumentano la competitività e l'attrattiva dei distretti urbani.

Il progetto si costruisce sia a livello locale che regiona-

le, includendo la partnership tra Comuni, Agenzie per lo sviluppo, Regioni, Camere di Commercio e istituzioni private. Infatti, la relazione tra città/regioni e mercati produce un continuo coinvolgimento di una complessa



rete di stakeholder e un continuo scambio di conoscenze e di buone prassi.

Ciascun partecipante sviluppa azioni pilota per raggiungere il risultato finale. Per la Città di Torino, il progetto è stato pensato entro un'ampia cornice di rinnovo dei mercati cittadini per migliorare la rete di rifornimento dei prodotti e la formazione degli operatori, estendere l'orario di apertura dei mercati e introdurre servizi di ristorazione.

Chi Città capofila: Città di Venezia (Italia), partner: Conservatoria delle Cucine del Mediterraneo (Italia), Regione di Usti (Repubblica Ceca), Città di Torino, Gabinetto della Sindaca, Area Relazioni Internazionali e progetti europei, Direzione commercio e attività produt-

tive (Italia), Città di Cracovia (Polonia), Camera di Commercio e industria di Veszprém (Ungheria), Pécs Sviluppo Urbano cPlc (Ungheria), Città di Bratislava (Repubblica Slovacca) e Agenzia per lo Sviluppo Maribor (Slovenia).

Link www.centralmarkets.eu
www.comune.torino.it/relint





CIBO SPAZIALE ARGOTEC

Cosa Argotec è una società di ingegneria e software che fornisce un'ampia gamma di servizi professionali e ingegneristici. L'Agenzia Spaziale Europea (ESA) ha nominato Argotec come dirigente europeo per lo sviluppo e la fornitura di cibo spaziale agli astronauti europei sulla Stazione Spaziale Internazionale (ISS).

Negli ultimi anni, Argotec ha lavorato per conto dell'ESA come interfaccia con la NASA (National Aeronautics and Space Administration) e il più importante fornitore di cibo europeo. Argotec, incaricata con gli incentivi europei sul cibo per gli astronauti ESA, e con la sua riconosciuta preparazione sugli standard e sui requisiti imposti dalla NASA, ha sviluppato il menu Space Food per gli astronauti Luca Parmitano (Missione Volare), Alexander Gerst (Missione Blue Dot) e Samantha Cristoforetti.

Argotec ha preparato un menu speciale dedicato agli astronauti con ingredienti molto semplici, facilmente reperibili e a buon mercato.

Per rispondere a questa ambiziosa sfida tecnologica, Argotec ha sviluppato in modo indipendente una nuova area di ricerca per lo studio delle proprietà nutrizionali del cibo per gli astronauti: il cosiddetto Space Food Lab. Il cibo è preparato con una conservazione che può durare almeno 18-24 mesi, 100% biologico e senza sale. Sull'ISS infatti, non c'è un frigorifero dove mantenere il cibo e per eliminare ogni tipo di batterio patogeno, lo Space Food Lab utilizza i tradizionali metodi di liofilizzazione e termostabilizzazione. Test di calibrazione scientifica sui parametri di processo e il perfetto equilibrio di ingredienti hanno reso possibile rispettare le qualità organolettiche e nutrizionali del cibo.



Chi Argotec srl.

Link www.argotec.it/argotec
www.smatorino.it/notizia_138



ECCELLENZE ALIMENTARI TORINESI

- **Responsabilità sociale di impresa, nuovi brand e canali di distribuzione**

Cosa Torino è stata la culla di numerosi brand alimentari divenuti più o meno internazionali ma in ogni caso unici: dal Bicerin al Caffè, dal Gianduiotto ai salumi, dalle caramelle ai formaggi.

Molti prodotti dell'eccellenza alimentare torinese rientrano tra i prodotti italiani valorizzati dal marchio Eataly, che pure nasce sul territorio (Alba) per poi svilupparsi negli anni fino a inaugurare l'apertura di un punto vendita a Torino nel 2007. Oggi esistono 13 negozi in tutta Italia e specializzati nella vendita e somministrazione di generi alimentari tipici e di qualità. I punti vendita sul territorio estero interessano Giappone, USA, Emirati Arabi e Turchia. L'azienda si propone di dare un valore multidimensionale al cibo, promuovendo i territori di produzione, le tradizioni locali. Per raggiungere tale obiettivo Eataly individua produttori di eccellenza e le migliori materie prime disponibili sul territorio nazionale. L'altra grande sfida di Eataly si lega alla possibilità di offrire a un pubblico più ampio possibile cibi di alta qualità a prezzi sostenibili, comunicando al tempo stesso, i criteri produttivi e la storia di tanti produttori che hanno contribuito a creare in Italia un mondo enogastronomico di altissima qualità.

Le eccellenze alimentari torinesi sono oggetto di ulteriori e innovative forme di distribuzione. Si segnala in particolare la collaborazione tra alcune catene della grande distribuzione e i prodotti equi e giusti (da quelli provenienti dal commercio equo e solidale ai prodotti Libera

fino a prodotti alimentari locali) la quale si manifesta sia attraverso la distribuzione di tali prodotti nelle catene summenzionate (si pensi ai prodotti Libera distribuiti in alcuni grandi supermercati) sia nella produzione di una linea specifica dedicata ai prodotti fair trade o ai prodotti dell'eccellenza gastronomica italiana e piemontese in particolare come nel caso di Fair trade Coop e Fior fiore Coop (a quest'ultima linea di prodotti local è dedicato il primo concept store di Coop dedicato ai prodotti Fiorfood realizzato nella storica Galleria San Federico). L'eccellenza alimentare torinese produce infine interessanti esperienze di responsabilità sociale di impresa. Si pensi per esempio alla Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus che si propone il perseguimento di finalità di solidarietà nel campo dell'assistenza sanitaria e sociale e della tutela della natura e dell'ambiente, sia in Italia sia all'estero. Per realizzare i propri scopi, la Fondazione promuove iniziative che abbiano lo scopo di migliorare le condizioni di vita e di lavoro di comunità e soggetti in stato di disagio, con particolare riferimento alle popolazioni dei Paesi produttori di caffè, volte alla valorizzazione e alla tutela dell'ambiente e in particolare alla promozione, diffusione e attuazione di nuove metodologie atte a introdurre il concetto di sostenibilità ambientale, economica e sociale nella coltivazione e lavorazione del caffè e il loro miglioramento produttivo ed economico.

Chi Aziende, Società, Cooperative, Fondazioni collegate alle eccellenze alimentari piemontesi.

Link www.eataly.net/it_it
www.fairtrade.it/marchi/solidal-coop
www.fiorfood.it
www.lavazzaofficial.ch/ch-it/sostenibilita/valori/fondazione-lavazza



Cosa La produzione alimentare del Fair Trade prende in considerazione gli standard ideati per ridurre e porre fine alla povertà, allo sfruttamento delle condizioni di lavoro e al degrado ambientale. Tutte queste condizioni sono endemiche al processo di libero mercato della “corsa al ribasso”, che pone l’interesse per il profitto al di sopra dell’interesse per le persone e per la salute del pianeta. Diverse cooperative, tra cui Cooperativa Sociale ISOla (Torino, Collegno), Cooperativa Sociale Mondo Nuovo (Torino, Trofarello, Chieri, Pollino), Cooperativa Sociale Johar (Torino), Cooperativa Sociale Glocandia (Torino) e Cooperativa Sociale Il Ponte (Rivoli, Avigliana, Giaveno) gestiscono dal 1993, a Torino e in provincia, diversi negozi Fair Trade (a oggi sono 14, aperti e in piena attività) in cui si vendono al pubblico una varietà molto diversa di prodotti alimentari – importati o prodotti localmente e certificati biologicamente – e altra merce. Il movimento Fair Trade è convinto che: “tra le diverse cause che provocano la fame nel mondo – che interessa almeno un abitante del pianeta su sette – vi siano la povertà, lo sfruttamento e l’esclusione sociale, tutti fattori non casuali ma piuttosto con-

sequenza di specifiche politiche e scelte economiche” e che “riacquistare uno spazio per l’autodeterminazione e la sovranità alimentare è una condizione essenziale per cambiare profondamente la situazione attuale e per ‘alimentare’ il pianeta con giustizia ed equità in una prospettiva di lungo periodo”.

Riacquistare uno spazio per l’autodeterminazione e la sovranità alimentare significa: “stabilire limiti all’azione illimitata del capitale transnazionale; porre rigorose restrizioni alla speculazione finanziaria sui prodotti alimentari, così come al monopolio di mercato delle grandi aziende agrochimiche della grande distribuzione; introdurre provvedimenti legati alla responsabilità sociale delle imprese su scala globale e regole del commercio internazionale di responsabilità ed equità; modificare la legislazione internazionale che oggi permette ai giganti del settore di appropriarsi della biodiversità, espropriando gli agricoltori del loro diritto di disporre liberamente degli impianti su cui si basa la loro sopravvivenza” (da “Feeding the planet? Italian Fair Trade Movement’s position on Expo 2015”).

Chi Cooperativa Sociale ISOla, Cooperativa Sociale Mondo Nuovo, Cooperativa Sociale Johar, Coope-

rativa Sociale Glocandia, Cooperativa Sociale Il Ponte.

Link info@cooperativaisola.org
info@mondo-nuovo.it
info@johar.it
bottegaetica@glocandia.it
info@coopilponte.org





FOOD HUB TO CONNECT

Cosa Food Hub TO Connect (HTC) è un progetto di innovazione sociale che, nel 2013, si è aggiudicato il bando di gara Smart Cities and Communities del MIUR (Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca).

L'obiettivo del progetto è la creazione di un'infrastruttura logistica in favore del sistema alimentare locale. FHTC parte dalle attuali limitazioni di catene di fornitura locale in modo da sviluppare una piattaforma capace di aggregare offerta e domanda di prodotti alimentari locali nel contesto urbano torinese.

FHTC intende progettare un hub che sia in grado di fornire:

- ◀ un servizio di logistica attraverso veicoli ecologici progettati per i bisogni dei piccoli e medi produttori e per i siti di consumo inseriti nel network;
- ◀ un efficiente e razionale processo logistico a oggi



troppo frastagliato;

- ◀ un sistema di distribuzione e lo sviluppo di punti di incontro virtuali;
- ◀ la mappatura dei prodotti e dei produttori catalogati seguendo i criteri della Carta.

Chi Il progetto nasce dall'esperienza dell'Associazione Officine Corsare, in collaborazione con vari at-

tori del mondo accademico e del terzo settore.

Link www.fhtc.it



Cosa L'associazione GAS di Torino è stata fondata nel 2001 come una rete formata da gruppi di acquisto solidali nell'area torinese. Le principali attività dell'associazione riguardano il supporto ai GAS e più in generale la promozione del consumo critico e dell'economia solidale attraverso lo scambio di informazioni, mutuo aiuto e attività culturali. I GAS sono gruppi d'acquisto che basano le loro scelte di acquisto riferendosi ai principi di solidarietà, sostenibilità ambientale, giustizia sociale e spaziale, relazioni umane e condizioni di lavoro dignitose. Selezionando piccoli produttori locali attenti alla questione ambientale e lavorative i GAS supportano uno specifico modello di sistema e rete alimentare, usando il consumo individuale come azione politica. Inoltre l'atmosfera di cooperazione che si sviluppa all'interno dei gruppi favorisce la partecipazione e la condivisione di idee, pensieri ed esperienze tra "gasisti", che partecipano a una trasformazione sociale e fanno esperienza di un altro modo di intendere l'economia, un'economia che supporta i produttori e il territorio.

Attraverso il GAS torinese i membri possono effettuare otto ordini collettivi ogni anno, altri tipi di acquisto at-

traverso i negozi di commercio equo e solidale e acquisti diretti attraverso i produttori. Il GAS si pone dunque l'obiettivo di dare a tutti cittadini l'opportunità di rifornirsi di prodotti alimentari sani e buoni. Nella gestione degli ordini collettivi GAS Torino coinvolge alcune cooperative sociali presenti sul territorio, creando opportunità di lavoro per i loro dipendenti. Negli ultimi anni GAS Torino ha preso parte a diversi progetti, come il censimento degli attori di economia solidale in Italia, l'organizzazione dell'edizione torinese di "Fa' la cosa giusta!", la fiera nazionale del consumo critico e di stile di vita sostenibile e ha partecipato anche allo sviluppo del Distretto di Economia Sociale della provincia di Torino (DESTO). Recentemente l'associazione ha lavorato sulla logistica di piccola scala, sviluppando un sistema di distribuzione di piccola scala – che prende il nome di "Piccola Distribuzione Organizzata" e si pone in opposizione alla "Grande Distribuzione Organizzata" dei supermercati – che integra differenti modalità operative: acquisti cittadini nei negozi, acquisti di gruppi organizzati di cittadini che comprano direttamente dal produttore, ordini collettivi di gruppi d'acquisto organizzati in un network.

Chi L'Associazione GAS Torino include 50 GAS (Gruppi d'Acquisto Solidale) dell'area metropolitana torinese.

Link www.gastorino.org





GERMOGLIATO

Cosa GermogliatoTO è un mercato contadino di piccoli produttori e attivisti il cui obiettivo è quello di difendere la libertà di produrre prodotti alimentari andando oltre le rigide regole della burocrazia e di preservare l'ambiente rurale e la conoscenza locale. Il mercato fa riferimento a una forte idea di consumo critico, intesa come azione politica. GermogliatoTO è parte della rete nazionale Genuino Clandestino, ovvero una rete di mercati chiamati appunto "clandestini" per il loro rifiuto alle regole e ai limiti imposti dalle istituzioni. Tali produttori rifiutano, per esempio, la costosa certificazione ufficiale del "biologico", considerando l'autocertificazione una garanzia di autenticità e uno strumento di partecipazione e di etica di tutti i prodotti venduti nei mercati.

La parte del nome "genuino" è da attribuire al desiderio, da parte degli organizzatori dei circa 20 mercati in tutta Italia, di offrire prodotti, che sebbene possano non essere belli da vedere, sono certamente prodotti rispettando l'ambiente e il rifiuto delle logiche capitalistiche

che dello sfruttamento, dell'inquinamento e dell'oppressione, che i produttori dei mercati sognano di combattere.

I principi dei mercati della rete Genuino Clandestino sono i seguenti:

- ◀ equonomy (un gioco di parole tra equità ed economia);
- ◀ agricoltura alternativa;
- ◀ filiera alimentare corta;
- ◀ genuinità;
- ◀ autocertificazione;
- ◀ sostenibilità ambientale;
- ◀ prezzi equi.

A Torino esistono tre mercati appartenenti alla rete Genuino Clandestino:

- ◀ ogni mercoledì all'interno del Centro Sociale Gabrio, in via Milillo, nel quartiere popolare di San Paolo;
- ◀ ogni venerdì, in via Balbo, nel quartiere di Vanchiglia;
- ◀ la prima domenica di ogni mese nel cortile della Cavour Reale.



Chi GermogliatoTO è formato da un gruppo informale di produttori e consumatori impegnati a sostenere l'agricoltura biologica attraverso il libero scambio di

semi e la partecipazione a periodici incontri. Si inserisce nella rete nazionale di Genuino Clandestino.

Link <https://germogliato.noblogs.org>



I BANCHI DEI CONTADINI NEI MERCATI DELLA CITTÀ

Cosa Ogni giorno quasi 300 contadini accedono a 42 mercati a Torino. Il loro accesso è regolato dal “Regolamento del Commercio sulle Aree Pubbliche” della Città di Torino, che specifica le regole di accesso dei contadini nei mercati cittadini, garantendo da un parte il diritto di accedere direttamente al mercato per i produttori, dall'altra il diritto di comprare prodotti a “km 0” per i consumatori.

In particolare, sui mercati sono previste aree destinate ai posteggi per i produttori agricoli, assegnati a seguito di bando pubblico o mediante occupazione giornaliera dei posteggi disponibili

Tutto ciò supporta la vendita dei prodotti direttamente dalle aziende agricole e protegge i consumatori ponendo particolare attenzione all'igiene, alla qualità e all'origine dei prodotti, rispettando le regole vigenti. L'opportunità di comprare prodotti alimentari direttamente dai contadini garantisce freschezza e qualità dei prodotti oltre che un investimento sul territorio piemontese, conosciuto in tutto il mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti. La vendita a “km 0” non è consentita solo all'interno dei mercati cittadini e ciò dimostra quanto siano considerate importanti le politiche commerciali in ambito agricolo e alimentare per il comune di Torino.

Il mercato di Porta Palazzo con i suoi quasi 300 banchi giornalieri di alimentari e ortofrutta è il più grande mercato all'aperto d'Europa e questo lo rende una notevole realtà all'interno dello scenario torinese. Qui i mercati dei contadini possono essere considerati “un mercato dentro il mercato”, all'interno dei quali circa 102 conta-



dini ogni giorno vendono i loro prodotti sotto un'antica tettoia in stile Liberty. Questa esperienza insegna come sia importante combinare le necessità dei produttori e i diritti dei consumatori utilizzando una semplice regolazione a livello locale.

Chi Città di Torino, Direzione commercio, lavoro, innovazione e sistema informativo, Servizio Innovazione e Sviluppo Aree Pubbliche/Sanità Amministrativa, Direzione servizi tecnici per l'edilizia pubblica, Servizio

Infrastrutture per il Commercio e lo Sport, Direzione corpo di polizia municipale, Nucleo polizia amministrativa, Settori Territoriali e Circoscrizionali e Porta Palazzo.

Link www.torinomercati.it
www.comune.torino.it/vigiliurbani





LAST MINUTE SOTTO CASA

Cosa Last Minute Sotto Casa (LMSC) è un innovativo “megafono digitale” per combattere lo spreco alimentare e intensificare la socializzazione tra vicini nella città. LMSC è una piattaforma virtuale che connette acquirenti e rivenditori che offrono cibo fresco non venduto durante il giorno a prezzi accessibili. L'applicazione LMCS permette ai clienti di specificare, sul proprio dispositivo, al momento della registrazione, l'area della città e il tipo di negozio da cui si desidera ricevere avvisi.

Inoltre attraverso la nuova applicazione “follow me” i cittadini possono anche ricevere offerte in tempo reale dai negozi che si trovano nella stessa area geografica. Il modello LMSC propone un nuovo paradigma associato alla produzione alimentare, con una “triplice vincita” o come gli inglesi amano dire “Win-win-win”. I rivenditori vincono perché possono trasformare le loro perdite generate dal surplus non venduto in un nuovo ricavo e – molto importante – attraggono nuovi clienti; i clienti vincono perché possono comprare cibo fresco a prezzi contenuti; vince infine anche il pianeta perché privato di rifiuto organico.

LMSC nasce originariamente come un servizio per le panetterie cittadine e si estende in un secondo momento a tutti i negozi che acquistano cibo fresco e che hanno un problema di deterioramento del cibo: negozi in cui si vende pasta, gastronomie, fruttivendoli, macellerie, pescherie, bar, rosticcerie ecc. LMSC è un progetto che



mette in contatto i cittadini con i negozi del quartiere ed è caratterizzato dall'estrema facilità di utilizzo. L'iniziativa è partita dal quartiere di Santa Rita a Torino diffondendosi in breve tempo in tutta la città, fino a interessare oggi l'intero territorio nazionale e in pochi mesi ha superato i 20.000 utenti.

Chi LMSC è una società incubata in Treatabit/I3P.

Link www.lastminutesottocasa.it



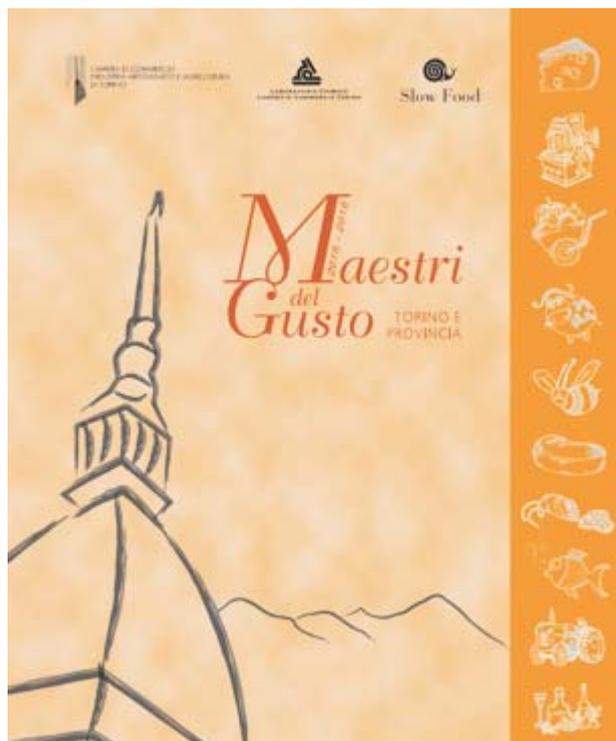


MAESTRI DEL GUSTO

Cosa Il progetto è stato avviato nel 2002 con l'obiettivo di promuovere Torino e la sua area metropolitana come territorio di grande valore enogastronomico, facendone un centro di riferimento a livello nazionale e internazionale. I Maestri del Gusto sono una selezione di 150 piccole e medie imprese locali di qualità (produttori, artigiani e rivenditori) che possono essere considerati un importante anello di una catena virtuosa. Questi Maestri del Gusto sono identificati dalla Camera di Commercio di Torino, dal suo Laboratorio Chimico e da Slow Food, attraverso un rigoroso processo di selezione che si basa su tre parametri: il gusto, giudicato da Slow Food; la "torinesità", giudicata dalla Camera di Commercio; le condizioni igienico sanitarie e la sicurezza, giudicate dal Laboratorio Chimico. All'interno della guida, che viene gratuitamente pubblicata ogni due anni in occasione del report di Salone del Gusto, si trovano i contatti e gli orari di apertura di ogni Maestro del Gusto, ma anche storie, curiosità, nuovi prodotti e specialità tradizionali: è una vera e propria mappa per scoprire nuovi prodotti e godersi il territorio.

Nei due anni in cui sono inseriti all'interno della guida i Maestri del Gusto sono coinvolti in una serie di iniziative quali degustazioni, fiere ed eventi locali. Al fine di contribuire alla crescita dei Maestri del Gusto la Camera di Commercio di Torino ha avviato, a partire dal 2014, un processo di formazione per le aziende in materia di gestione dei clienti e uso dei social media, canali di marketing e promozione dei prodotti. Una conseguenza positiva del progetto è da collegare al fatto che dopo 14 anni le aziende hanno imparato a conoscersi e a collaborare, creando e promuovendo un business di gustosi abbinamenti di prodotti e ricette.

Nelle ultime edizioni sono state coinvolte 157 aziende (136 riconfermate e 21 nuove) in rappresentanza di 23 categorie commerciali. 64 aziende si trovano a Torino



mentre le altre 93 nel resto dell'area metropolitana torinese. La portata dell'evento può essere considerato un utile indice per comprendere i trend delle materie prime locali: per esempio negli ultimi anni la qualità delle gelaterie è aumentato, così come quello delle birrerie artigianali torinesi, che stanno riscoprendo attraverso modalità innovative un'antica vocazione tradizionale. L'ultima versione della guida sarà rilasciata nel mese di ottobre 2016 e presenterà i Maestri del Gusto 2017/2018.

Chi Il progetto è realizzato dalla Camera di Commercio di Torino, Slow Food e il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, in collaborazione con le Associazioni di categoria del commercio provin-

ciale, l'artigianato e l'agricoltura e diversi produttori, federazioni, consorzi, associazioni e l'Ente Parco Nazionale Gran Paradiso.

Link www.maestridelgustotorino.com

M *Maestri*
del
Gusto TORINO E
PROVINCIA



Cosa Massimo Cento è una società nata come spin-off dell'Università degli Studi di Torino, al fine di sviluppare i risultati del progetto "Safe Food Control", finanziato dal fondo europeo per lo sviluppo regionale e dal fondo europeo per lo sviluppo rurale. Lo scopo principale del progetto è quello di promuovere la produzione, la distribuzione e il consumo di alimenti sani, biologici e locali attraverso distributori automatici. Un distributore automatico può essere un canale molto innovativo al fine di raggiungere la consapevolezza di alcuni progetti (soprattutto se ci si attiene alla categoria dei giovani), in questo caso un progetto che si riferisce all'importanza di una dieta sana ed equilibrata, ricca di prodotti di stagione, inseriti in un circuito di filiera corta. In collaborazione con le aziende agricole e le aziende locali (la rete aziendale ProTeSta, acronimo di Prodotti, Territorio e Stagione), Massimo Cento offre una ricca selezione di prodotti naturali e freschi, in particolare nei distributori automatici universitari.

La rete ha partecipato e vinto il Programma pluriennale per le Attività Produttive 2011/2015: "Competitività delle Imprese", Misura 1.4 "cluster, reti e aggregazioni di imprese" (del progetto finanziato). Il progetto parte da diverse esigenze principali che emergono da un'analisi effettuata dai ricercatori del Dipartimento di Management dell'Università degli Studi di Torino, come per esempio:

- ◀ la creazione di un marchio comune per distribuire, in particolare nel canale dei distributori automatici, prodotti di qualità, legati al territorio e alla stagionalità delle materie prime;
- ◀ lo sviluppo di nuovi prodotti freschi (frutta e verdura) e trasformati (succhi di frutta, snack), pronti per il consumo;
- ◀ lo sviluppo di sinergie tra gli operatori economici del territorio al fine di creare valore aggiunto per l'economia locale;



- ◀ la sensibilizzazione per il consumo di cibo sano e responsabile.

La selezione dei prodotti è coerente con la filosofia del "km 0", o meglio, "km 100", ovvero la distanza della zona di provenienza delle materie prime. Inizialmente le attività saranno sviluppate su scala locale, ma uno degli obiettivi principali è anche quello di esportare e permettere una crescita graduale del modello a livello nazionale e internazionale.

Chi Massimo Cento è uno spin-off accademico dell'Università degli Studi di Torino, costituito nel gennaio 2014

Link www.massimocento.com





MERCATI CONTADINI

Cosa Tra le città italiane Torino è probabilmente una delle città con più alta concentrazione di mercati contadini. Sono presenti circa 15 mercati – escludendo l'angolo degli agricoltori dei mercati giornalieri cittadini – organizzati periodicamente in città, in cui partecipano più di 100 produttori, la maggior parte dei quali provenienti dal Piemonte. Molti di questi mercati (otto) sono organizzati dall'associazione di coltivatori Coldiretti sotto l'iniziativa Campagna Amica e da altre associazioni di categoria, quali Cia e Confagricoltura, dai produttori del Paniere della Provincia di Torino e Slow Food che si propongono l'obiettivo di supportare la vendita diretta dei coltivatori. I produttori associati alla Coldiretti vendono i loro prodotti ogni domenica, alternando alcune piazze storiche della città (Piazza Palazzo di Città, Piazza Cavour, Piazza Vittorio Veneto, Piazza Madama Cristina e Piazza Bodoni). Durante il fine settimana si possono notare i tendoni gialli dei produttori di Campagna Amica anche in alcune strade periferiche della città, come corso Umbria e via Mittone. Soltanto prodotti biologici invece vengono venduti al Giardino Larmarmora ogni venerdì pomeriggio.

L'altra maggiore associazione agricola, la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA), organizza i suoi mercati contadini ogni due settimane in Piazza Palazzo di Città e in Piazza Bodoni. Altri mercati vengono invece regolarmente organizzati da Slow Food attraverso il progetto "Mercati della Terra" in diverse zone della città come Via Nizza, il Politecnico e i Murazzi. L'obiettivo dei "Mercati della Terra" è di applicare i principi chiave della filosofia di Slow Food, in particolare per ciò che concerne la "comunità del cibo". Il livello di opposizione al sistema agroalimentare dominante si esplicita in modo ancora più netto in due mercati cittadini: il primo è quello organizzato da ASCI Piemonte (Associazione di Solidarietà per la Campagna Italiana) che si tiene in Piazza Palazzo di Città, il secondo è organizzato dalla rete Genuino Clandestino in diverse zone della città (via Balbo e lo Squat Gabrio in via Milillo). Il mercato di Genuino Clandestino è organizzato a Torino da una rete locale di attivisti che prende il nome Germogliato. Infine circa altri 42 mercati contadini sono parte dei più grandi mercati giornalieri della città.

Chi I principali organizzatori di mercati contadini a Torino fanno riferimento alla Coldiretti (attraverso il progetto Campagna Amica) e la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori). Altri mercati contadini sono in-

vece organizzati da Slow Food, dai produttori del Paniere della Provincia di Torino ASCI (Associazione di Solidarietà per la Campagna Italiana) e Genuino Clandestino (attraverso la rete attivista locale Germogliato).

Link www.campagnamica.it
www.mercatidellaterra.com
www.ciatorino.it
<http://asciweb.tumblr.com>
<http://mercati.comune.torino.it>





PANIERE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI TORINO

Cosa Il "Paniere" dei prodotti tipici della provincia di Torino è un marchio "ombrello" che protegge e garantisce l'origine dei prodotti alimentari tipici della regione. Per essere inclusi in un paniere i prodotti devono presentare una serie di condizioni:

- ◀ devono essere prodotti all'interno del territorio della Provincia di Torino (oggi Città Metropolitana);
- ◀ devono essere espressione della tradizione storica locale;
- ◀ devono essere prodotti con materie prime locali;
- ◀ devono rappresentare un potenziale per lo sviluppo locale.

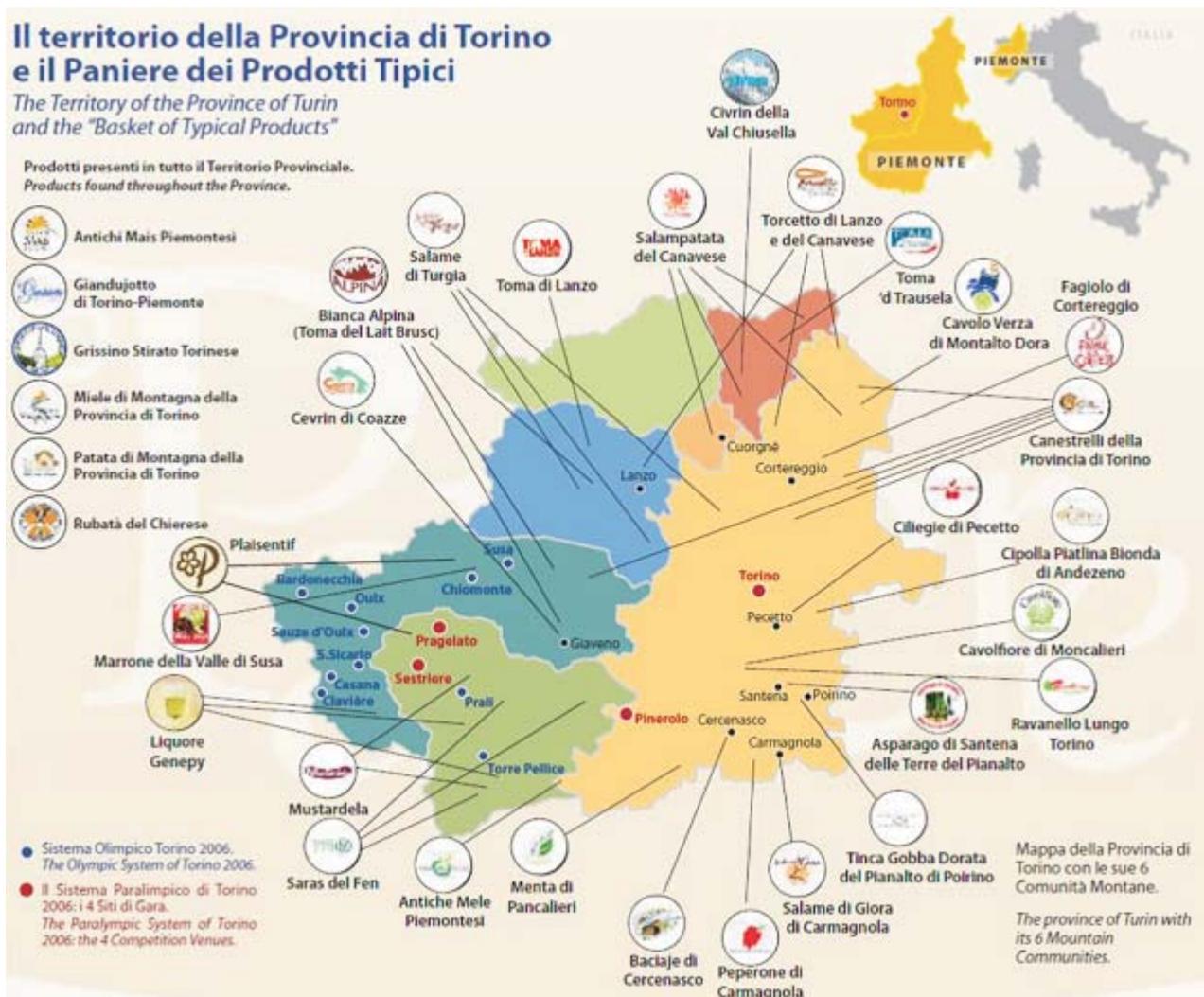
I numeri del paniere:

- ◀ 32 gruppi di produttori;
- ◀ più di 1000 artigiani coinvolti nel progetto;
- ◀ 32 marchi registrati con la denominazione del prodotto;
- ◀ la partecipazione a più di 50 eventi e fiere all'anno;
- ◀ 70 ristoranti e 30 negozi;
- ◀ circa 20 milioni di euro di fatturato stimato.

Il marchio "Paniere" è un marchio dell'associazione "Paniere dei produttori." L'obiettivo principale del progetto è quello di portare i panieri in negozi locali, che siano negozi di qualità, ma anche nei canali di vendita di massa.

Chi Città Metropolitana di Torino

Link www.prodottidelpaniere.it





PORTA PALAZZO

Cosa Il mercato di Porta Palazzo rappresenta il mercato più grande della città e il più grande mercato all'aperto d'Europa. Situato nella storica Piazza della Repubblica, nel quartiere di Borgo Dora, è stato fondato nel XIX secolo, quando tutti i mercati sono stati spostati al di fuori delle mura della città. Si estende lungo le quattro parti della grande piazza ottagonale, ognuno delle quali occupata da diversi tipi di prodotti alimentari e merce varia:

- ◀ il settore nord-ovest ospita vestiti, fornitori di calzature e il mercato coperto del Centro Palatino, disegnato da Massimiliano Fuksas e inaugurato nel 2011 nella zona dove erano presenti in passato le ghiacciaie del mercato;
- ◀ il settore nord-est ospita fornitori di prodotti per la casa, il mercato coperto IV Alimentare e la Tettoia dei Contadini, un baldacchino in stile Art Deco costruito nel 1916 per permettere ai produttori locali di vendere i loro prodotti;

◀ nella parte sud-est della Piazza della Repubblica sono presenti i banconi della frutta e della verdura e il Mercato V Alimentare;

◀ il lato sud-ovest della piazza ospita venditori di vestiario e il mercato del pesce.

Ogni giorno centinaia di fornitori, tra cui i produttori locali, vendono cibo fresco nei diversi settori del mercato, creando una straordinaria opportunità per lo sviluppo di un sistema alimentare urbano sostenibile. Il quartiere dove si trova il mercato di Porta Palazzo è anche uno dei quartieri più multiculturali della città e il mercato rappresenta uno straordinario esempio di integrazione tra culture diverse. Negli ultimi anni il mercato è stato oggetto di alcuni interessanti progetti di riqualificazione, nell'ottica di migliorare la struttura commerciale e il ruolo sociale e culturale. Fra questi progetti vi sono Ruralbal, Central Market e MedEmporion.



Chi Città di Torino, Direzione commercio, lavoro, innovazione e sistema informativo, Servizio Innovazione e Sviluppo Aree Pubbliche / Sanità Amministrativa, Direzione servizi tecnici per l'edilizia pubblica, Servizio Infrastrutture per il Commercio e lo Sport, Direzione corpo di polizia municipale, Presidio Porta Palazzo.

Link www.torinomercati.it
www.comune.torino.it/vigliurbani





TORINO CHEESE

Cosa La Camera di Commercio di Torino, in linea con i suoi obiettivi di sviluppo per migliorare l'economia metropolitana, valorizza i prodotti caseari locali attraverso un'attenta individuazione e la promozione di vari formaggi tipici. Questi prodotti, alcuni dei quali sono sopravvissuti nel tempo, meritano di essere protetti e promossi come potenziali risorse in grado di attivare processi di crescita economica. Il progetto Torino Cheese è nato nel 2013 con l'obiettivo di realizzare una selezione di formaggi della zona di Torino, al fine di fornire al consumatore uno strumento per riscoprire vecchi e nuovi prodotti caseari. Il risultato è la creazione di un'interessante guida che riporta la descrizione sensoriale dei formaggi, le etichette nutrizionali (anticipando la normativa comunitaria), le tecnologie di produzione, nonché una descrizione delle aziende produttrici. La particolarità di questa selezione è l'indicazione del profilo sensoriale del formaggio, realizzato da una serie di assaggiatori secondo procedure nazionali e internazionali.

Tutte le aziende del formaggio con i seguenti requisiti possono partecipare al progetto:

- ◀ laboratorio di trasformazione installato nel territorio della Città Metropolitana di Torino;
- ◀ latte, utilizzato per la lavorazione, prodotto nella regione Piemonte dando la priorità alle aziende con produzione nazionale (aziende agricole con allevamenti di bestiame e latticini);
- ◀ identificazione del prodotto caseario tramite etichette.

L'attuale edizione della guida presenta 20 aziende e 35 formaggi: si tratta di uno strumento utile per valorizzare e promuovere le tradizioni locali anche al di fuori della zona di produzione. Il Dipartimento di Animazione del Centro Sperimentale Cinematografico di Torino ha realizzato un video promozionale intitolato "Torino FORMAGGIO" visibile sul canale YouTube della Camera di Commercio di Torino.

Chi L'iniziativa è organizzata dalla Camera di Commercio di Torino in collaborazione con Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi,

DISAFA Dipartimento dell'agricoltura, delle foreste e del cibo, Università di Torino.

Link www.to.camcom.it/torino-cheese



Torino Cheese

2013-2014 Selezione lattiero casearia
della Camera di commercio di Torino





TORINO DOC

Cosa Torino DOC è un progetto della Camera di Commercio di Torino che si pone l'obiettivo di promuovere e valorizzare il settore vinicolo locale. L'obiettivo del progetto (iniziato nel 2006) è quello di creare un'accurata selezione di vini locali, con Denominazione di Origine Controllata, al fine di aumentare la consapevolezza della qualità della viticoltura torinese. I risul-

TORINO DOC

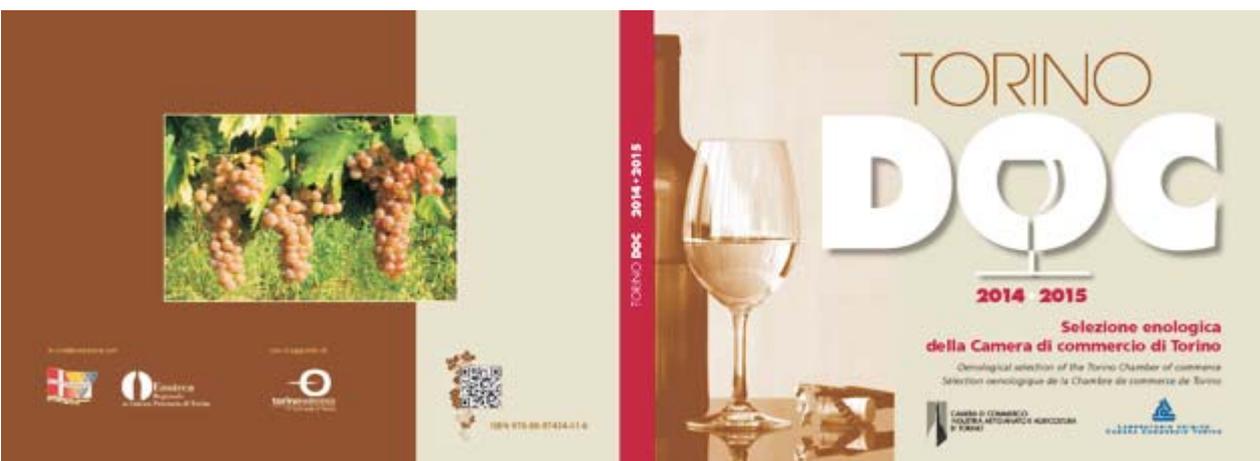
tati di questa selezione sono stati raccolti in una guida (denominata "Torino DOC") al fine di rendere più visibile la migliore produzione vinicola della Città metropolitana di Torino. Questa pubblicazione rappresenta anche un punto di partenza per raccontare uno degli aspetti più tradizionali e significativi di questo territorio. I vini DOC derivano dalle uve dei seguenti territori d'origine: Caluso, Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valle di Susa. L'iniziativa consiste nell'attuare una selezione volta a valorizzare e promuovere i vini di alta qualità in modo da attrarre i professionisti del settore vinicolo, ma anche offrire una guida accura-

ta per le scelte dei consumatori, suggerendo la migliore combinazione per la gastronomia locale. I vini sono giudicati da una commissione formata dagli assaggiatori della Camera di Commercio di Torino DOC e DOCG, riconosciuti come un corpo di controllo e certificazione dei vini della Città metropolitana di Torino. I campioni, rigorosamente anonimi, vengono analizzati con l'ausilio di schede di valutazione speciali secondo il metodo "Union Internationale des Oenologues". Per essere inclusi in questa guida il vino deve raggiungere un punteggio minimo di 80/100 (in base ai gradi di merito seguono: buono da 80 a 84/100; eccellenti da 85 a 89/100; ottimi oltre 90/100). La guida fornisce anche informazioni utili sui produttori dei vini selezionati, sulla varietà delle zone di produzione, promuovendo la Città metropolitana di Torino come un'importante zona vinicola ad alta attrazione turistica. Attualmente sono 43 le società incluse con 125 vini premiati, di cui 14 giudicati come eccellenti. Inoltre, il progetto DOC Torino è anche uno strumento essenziale per attuare attività di promozione per quelle aziende di produzione locale selezionate e di comprovata qualità e reputazione: per esempio, la partecipazione alle fiere (Vinitaly, Salone del Gusto ecc.), incontri B2B (ristorazione, buyer), azioni di internazionalizzazione, sponsorizzazioni (Juventus Stadium), formazione, assistenza e consulenza. La guida può essere scaricata gratuitamente dal sito web www.to.camcom.it/guidavinidoc. Inoltre, sul canale YouTube della Camera di Commercio di Torino, si trova un video promozionale di "Torino DOC" (realizzato in collaborazione con il Centro Sperimentale di Cinematografia di Torino). L'ultima versione della guida sarà rilasciata nell'ottobre 2016.

Chi L'iniziativa è organizzata dalla Camera di Commercio di Torino in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, la Federazione Alto Piemonte tra Consorzio Vini DOC, l'Eno-

teca Regionale dei vini della provincia di Torino e la Fondazione Torino Wireless.

Link www.to.camcom.it/torinodoc





URBACT MARKETS

Cosa Il progetto fa parte del Programma europeo di cooperazione territoriale URBACT che favorisce lo scambio di esperienze tra città partner in materia di sviluppo urbano sostenibile. URBACT dà alle città gli strumenti per lavorare insieme attraverso la costruzione di una rete di complesse interazioni sociali dove le comunità possono condividere buone pratiche e sviluppare soluzioni sostenibili. Riconoscendo le città come motore trainante degli scambi economici, culturali e ambientali, il progetto vuole riaffermare il ruolo chiave dei centri urbani nell'affrontare i crescenti cambiamenti sociali. In questo contesto, URBACT Mercati segue l'approccio di URBACT unendo aspetti di sviluppo urbano e tematiche legate ai sistemi alimentari urbani. La rete URBACT Mercati vuole

essere un punto di riferimento per una pianificazione urbana che sia sensibile all'ambiente e all'inclusione sociale, per contrastare l'attuale crisi economica sulle questioni legate al cibo.

Il progetto studia il ruolo dei mercati urbani come fattore chiave nello sviluppo economico e nella creazione di lavoro, di coesione sociale, di rigenerazione urbana e di uno stile di vita sostenibile.

L'obiettivo di questo processo è la rivalutazione dei mercati e il rinnovamento urbano delle città europee in termini di sostenibilità ambientale attraverso uno sviluppo integrato del luogo in cui si svolge il mercato, aumentando la responsabilità civile e supportando l'economia circolare.



Chi Città partecipanti: Attica (GR), Barcellona (ES), Dublino (IRE), Londra (UK), Pecs (UN), Suceava (RO), Toulouse (FR), Wroclaw (PL), Città di Torino, Gabinetto della Sindaca, Area Reazioni Internazionali e Di-

rezione Commercio e attività produttive, Servizio Innovazione e Sviluppo Aree Pubbliche/Sanità Amministrativa (IT).

Link www.urbact.eu

RICERCA E UNIVERSITÀ



ATLANTE DEL CIBO

Cosa L'Atlante del Cibo è un progetto di ricerca-azione avviato da un gruppo di ricerca interdisciplinare con sede a Torino e che vede al suo interno geografi, esperti IT, agronomi e progettisti. Il cuore del progetto è legato alla realizzazione di un Atlante multimediale e interattivo, attualmente centrato sulla Città di Torino ma replicabile e scalabile in qualsiasi altro sistema alimentare urbano-metropolitano. L'obiettivo generale del Atlante del Cibo è di sviluppare e implementare una metodologia interdisciplinare di analisi del sistema alimentare e valutarlo su scala metropolitana. In tal senso il progetto si serve di grafici e mappe tradizionali, mappature partecipate, dell'attento studio dei social network, adottando in particolare un social network innovativo sviluppato presso l'Università di Torino (First Life).

L'Atlante del Cibo ha i seguenti obiettivi specifici:

◀ fornire un sistema aperto di raccolta e rappresentazione di dati, informazioni e idee riferite al siste-

ma alimentare alla scala della città-regione; la piattaforma web rappresenta il risultato principale del progetto;

- ◀ sostenere la rete pubblico-privata che sta lavorando alla creazione di una Food Commission attraverso l'analisi del sistema alimentare, lo sviluppo degli scenari e i suggerimenti per le strategie alimentari volte a migliorare la sostenibilità, l'equità, la partecipazione e la resilienza del sistema alimentare;
- ◀ aumentare la consapevolezza degli attori della filiera alimentare, favorendo la visibilità e la condivisione delle problematiche legate alle diverse fasi;
- ◀ fornire una piattaforma dove gli attori forti e gli attori deboli della filiera alimentare possono incontrarsi virtualmente, conoscersi reciprocamente, condividere idee, fare massa critica;
- ◀ monitorare regolarmente il sistema alimentare attraverso un approccio partecipativo, riportando cambiamenti, tendenze, opportunità e minacce.

Chi L'Atlante di cibo è un progetto interuniversitario che coinvolge l'Università di Torino, il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche, ed è il risultato del lavoro di ricerca congiunto di sei diversi dipartimenti: Dipartimento di Culture, Politica e Società (CPS) dell'Università degli Studi di Torino; Dipartimento Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università

degli Studi di Torino; Dipartimento di Informatica dell'Università degli Studi di Torino; Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio (DIST) e Laboratorio di Analisi e Rappresentazione Territoriale e Urbana (LARTU) del Politecnico e dell'Università di Torino; Dipartimento di Architettura e Design (DAD) del Politecnico di Torino; Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Link www.versolatlantedelcibo.wordpress.com
www.atlantedelcibo.it



Atlante del Cibo di Torino Metropolitana
www.versolatlantedelcibo.wordpress.com



Cosa EN.FA.SI. è un progetto di Design Sistemico incentrato sul recupero e sul riutilizzo dei prodotti che derivano dalla filiera del Fagiolo Cuneo IGP. Il progetto, attraverso la condivisione e l'interazione fra ricercatori ed esperti del mondo industriale, fornisce un modello di sviluppo virtuoso e sostenibile, con tangibili effetti migliorativi rispetto alle condizioni precedenti, a livello ambientale, sociale, produttivo, tecnico e scientifico. La principale innovazione prodotta è stata la gestione dell'intera filiera, dal campo alla tavola, con approccio sistemico. Gli aspetti comunicativi aumentano la consapevolezza degli attori coinvolti, tramite un trasferimento di conoscenza multidisciplinare. Il risultato è un sistema complesso con emissioni che tendono a zero, caratterizzato da relazioni tra le persone, le attività e le risorse del territorio, al fine di valorizzare la cultura e l'identità e produrre sviluppo e benessere per il singolo e il collettivo. Agendo in maniera innovativa sui processi produttivi, lo scarto di un processo diventa input per un altro e si crea un'economia nuova, da cui deriva uno sviluppo sostenibile. I miglioramenti introdotti riguardano molteplici aspetti quali il consumo di acqua, l'uso di pesticidi, la gestione dei rifiuti in campo. Durante il progetto è stato sperimentato il recupero della biomassa per la produzione di carta 100% riciclata con l'azienda Favini, ed è stata verificata la possibilità di produrre integratori alimentari, cosmetici, biopolimeri e biofilm dal baccello del fagiolo. Il prodotto alimentare ottenuto è un fagiolo precotto in autoclave, sottoposto a due lavorazioni per aumentarne la conservazione, senza l'uso di conservanti o liquidi. Una lavorazione comporta l'essiccazione a freddo del prodotto; la seconda è un processo di laminazione, che elimina i liquidi e trasforma i fagioli in fiocchi. Le migliorie dal punto di vista ambientale consistono in interventi in campo, tramite:

- ◀ la salvaguardia della biodiversità del seme;
- ◀ l'ottimizzazione delle risorse idriche;
- ◀ l'ottimizzazione dei fertilizzanti attraverso processi di concia, fertirrigazione;
- ◀ l'integrazione di tecniche innovative e naturali per la difesa della pianta;
- ◀ il recupero della pianta dopo la trebbiatura.

Chi Politecnico di Torino, Dipartimento di Architettura e Design. Progetto finanziato da Regione Piemonte POR-FESR 2007/13, asse I. 1.3, AP Aiuti ai soggetti aggregati ai Poli di Innovazione.

Link <https://vimeo.com/enfasi>
https://issuu.com/politodesignstories/docs/enfasi_web
www.adidesignindex.com/it/ricerca-per-l-impresa/2016/enfasi

Per quanto riguarda l'aspetto alimentare e socioculturale:

- ◀ il processo di selezionatura introduce un nuovo prodotto alimentare sul mercato partendo da un sottoprodotto del processo;
- ◀ la cottura mira al mantenimento delle proprietà nutritive del fagiolo;
- ◀ la comunicazione della sostenibilità è stata svolta attraverso la progettazione del packaging;
- ◀ le informazioni riguardanti il progetto sono fornite in modo esaustivo.
- ◀ i prodotti che ne derivano sono sani e rispondono alle esigenze del consumatore moderno.





IXD PER DIABETICI

Cosa Il diabete di tipo 1 colpisce soprattutto i bambini. L'Istituto Nazionale di Statistica ISTAT ha valutato che, solo nel 2013, 79.000 bambini hanno sviluppato questa malattia. La gestione della malattia comporta un monitoraggio continuo delle condizioni del bambino durante la giornata: a casa, a scuola e durante le attività. Di solito sono i genitori che si occupano del monitoraggio, con evidente difficoltà. Pertanto è necessario uno strumento che sia in grado di sostenere i bambini attraverso un processo inclusivo, in modo da consentire loro di condurre una vita normale. Inoltre, tutti coloro che vengono coinvolti, dalla famiglia agli insegnanti, dovrebbero essere adeguatamente informati riguardo alcuni passaggi fondamentali come per esempio la misurazione della glicemia e le vaccinazioni necessarie. Il progetto IXD per il diabete si sviluppa attraverso un confronto con i pazienti, i genitori e gli educatori e interessa l'area torinese (il dipartimento Diabetologia dell'Ospedale Maggiore di Chieri, psicologi e infermieri di comunità). Dopo un'attenta analisi dei bisogni e dei problemi si è cercato di sviluppare uno strumento che fosse:

- ◀ immediato, in termini di utilizzo e accessibilità alle informazioni;
 - ◀ affidabile e adatto all'inclusione di tutti gli attori coinvolti, i bambini e coloro che gli stanno accanto.
- La scelta è caduta su un sistema portatile di strumenti smart, in grado di fornire e trasmettere i dati in tempo reale. Lo Smartphone e i glucometri forniscono il supporto per questa applicazione in grado di:
- ◀ rilevare il livello di glucosio nel sangue e fornire informazioni immediate sulle azioni da eseguire, sviluppando in questo modo una dieta sana per i bambini, che si basa principalmente sui principi di sostenibilità, stagionalità e sfruttamento delle risorse del territorio;
 - ◀ incoraggiare i bambini a seguire uno stile di vita attivo e sano;
 - ◀ fornire informazioni dettagliate sui dati, i sintomi, le procedure corrette e la terminologia, utilizzando la grafica e l'interazione come valori aggiunti per la comunicazione di informazioni e la creazione di un ambiente sicuro per i bambini e gli altri utenti coinvolti.

Il progetto verrà inserito in un progetto di ricerca sui temi del Design sanitario che rientra nel campo del design Interattivo e si lega a un secondo filone, quello del Design alimentare, che coinvolge un gruppo di ricerca del Dipartimento di Architettura e Design (DAD).

Chi Dipartimento di Architettura e Design (DAD) del Politecnico di Torino.

Link www.dad.polito.it





INTERNATIONAL UNIVERSITY COLLEGE, TORINO

Cosa L'International University College di Torino (IUC) offre, come programma congiunto con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, un Master di Ricerca in Alimentazione, Diritto e Finanza segnato dalla firma multidisciplinare e internazionale dell'approccio IUC e dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, da lungo impegnata sul tema dell'accesso sostenibile ad alimenti di qualità. Il curriculum *Cibo, Diritto e Finanza* unisce il diritto e la finanza con la comprensione dei processi alla base della fornitura di cibo, per svelare le tensioni e i compromessi del regime di produzione globale. Il programma sostiene anche una sensibilità marcata verso la dimensione ecologica: interrogando il regime alimentare globale con l'inventiva istituzionale offerta dalla letteratura ecogiuridica, e con le visioni di transizione ecologica resa possibile da architetture finanziarie generative. Nel 2017 la Città di Torino ha patrocinato tre conferenze del Master aperte al pubblico, tra cui quella di inaugurazione dell'anno accademico.



800m people are undernourished
1.2bn people are overnourished

The conventional food system is responsible for 16% of green-house gas emissions

It's time to think and practice food alternatives: at the local, regional and global level

JANUARY 26, 2017 – H 18-20
RECLAIM CONTROL: THE REVIVAL OF THE COMMONS AND FOOD DEMOCRACY

Chi L'International University College di Torino (IUC) è stato istituito nel 2006 per lo studio critico del diritto e della finanza. Da allora si è perseguita questa missione attraverso un programma interdisciplinare e comparativo. I programmi IUC cercano di coinvolgere studenti e giovani studiosi provenienti da tutto il mondo, con particolare attenzione alla periferia, o al cosiddetto 'sud del mondo', con figure di spicco dell'economia, del diritto e delle scienze umane.

Link www.iuctorino.it
www.iuctorino.it/studies/m-res





OFFERTA ACCADEMICA DEL POLITECNICO DI TORINO

Cosa Il Politecnico di Torino possiede un solo corso di laurea che si lega in modo specifico ai temi dell'alimentazione e della nutrizione: il corso di **Cibo e Ingegneria Chimica** (Classe L-9 Laurea in Ingegneria Industriale). È il primo corso di laurea triennale. L'ingegneria chimica è principalmente un'ingegneria di processo, che si concentra in particolare sulle tecnologie di trasformazione nel settore della produzione; il corso di laurea prevede un esame approfondito dei processi chimici tradizionali e dei processi dell'industria alimentare. Al contrario, il Politecnico non prevede corsi di laurea specialistica, corsi di dottorato o master universitari che riguardano specificamente il tema del cibo e dell'alimentazione, tradizionalmente affrontato dall'Università (in ambito medico o riguardante la scienza agronomica). Tuttavia ci sono diversi corsi e laboratori che hanno re-

centemente iniziato ad affrontare il tema del cibo, in particolare nel settore del design sistemico. Alcuni prodotti molto interessanti di questa ricerca (che coinvolge gli studenti) sono, per esempio, uno studio condotto nell'Alta Val Sangone (Piemonte), presentato dall'Università di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, CN) nel corso del convegno "Design Sistemico alimentare: un approccio olistico per ridurre i consumi energetici e le materie prime") che analizza le opportunità e i vantaggi economici derivanti da un approccio più cooperativo tra le aziende alimentari del territorio. Un altro studio, condotto nel laboratorio di innovazione nel Corso di Design Sistemico del Politecnico di Torino, ha effettuato un'analisi tramite la mappatura della produzione, della distribuzione e del consumo alimentare. In questo corso, lo studente riflette sul rapporto tra sistema alimentare e questioni urbane.

Chi Il corso di laurea in Ingegneria Chimica e Cibo è parte della struttura didattica del Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia (DISAT).

Il corso in Design Sistemico ed Eco-Design è parte invece della struttura didattica del Dipartimento di Architettura e Design (DAD) del Politecnico di Torino.

Link www.polito.it
www.disat.polito.it
www.dad.polito.it





OFFERTA ACCADEMICA DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO

Cosa Quello del cibo è un argomento affrontato in diversi dei corsi di laurea accademici offerti dall'Università degli Studi di Torino. Il dipartimento più interessato ai temi legati al cibo è sicuramente quello di Scienze Agrarie e Forestali e quello di Tecnologie Alimentari con sede a Grugliasco. In questi dipartimenti il tema del cibo viene affrontato soprattutto in riferimento alla sua componente produttiva e interessa molti dei corsi di laurea: Scienze e tecnologie agrarie, Scienze forestali e ambientali, Tecnologie alimentari Viticoltura ed enologia (per quanto riguarda il ciclo triennale), Biotecnologie vegetali, Scienze agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Scienze forestali e ambientali, Scienze viticole ed enologiche, Scienze zootecniche (per quanto riguarda il ciclo specialistico).
Gli altri settori accademici in cui si studiano soprattutto i problemi connessi al cibo sono quelli legati alla salute del corpo umano, in particolare Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi (laurea specialistica in Scienze Alimentari e Nutrizione Umana), Scienza e Tecnologia del Far-

maco (laurea triennale in Tecniche Erboristiche) e Scienze Mediche (Corso di laurea magistrale in Dietistica e ovviamente laurea in Medicina e Chirurgia). Il cibo è anche un soggetto centrale dei programmi di master in Scienze del Farmaco e della Tecnologia (Scienze Cliniche e Biologiche; Scienze della Sanità Pubblica e Pediatrica; Scienze Veterinarie, Agricole e Forestali e Scienze e Tecnologie Alimentari) e Sostenibilità Socio Ambientale e Reti Agroalimentari (Dipartimenti di Culture, Politica e Società e Scienze Agrarie, Forestali e Alimentare) e dei programmi di dottorato di ricerca in Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e Scienze Veterinarie per la Sicurezza Alimentare e degli Animali. Coerentemente con il suo carattere multidimensionale il tema del cibo è molto diffuso nei programmi di molti altri corsi di laurea dell'Università, corsi di economia, scienze umane, antropologia, geografia, scienze politiche e così via. Il cibo è anche parte del nuovo programma UNITOGO-UNITO Green Office.

Chi L'Università di Torino è uno delle più grandi (più di 60.000 studenti) e antiche d'Italia. È stata fondata nel 1404.

Link www.unito.it





PROGETTO DI VALUTAZIONE DEGLI SCARTI ALIMENTARI NEGLI OSPEDALI DELLA REGIONE PIEMONTE

Cosa Tra i rischi nutrizionali nei pazienti ospedalizzati l'insufficiente assunzione di cibo, anche se di notevole importanza, viene spesso sottovalutata: oggi non esiste uno strumento in grado di chiarire in maniera oggettiva quanto cibo è stato consumato dal paziente e di conseguenza la quantità di rifiuti prodotta. Lo spreco alimentare dei pazienti ospedalizzati rappresenta uno spreco di risorse umane ed economiche, un aumento della quantità di rifiuti e una possibile causa di carenza nutrizionale per gli stessi pazienti. L'Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte, coordinato dall'Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale di Asti Cardinal Massaia, ha avviato un progetto di valutazione sugli sprechi alimentari dei pazienti ricoverati nella Regione Piemonte nel 2014. I dati sono stati raccolti tra il 2014 e il 2015 ed elaborati attraverso un software specifico. Il progetto pilota è stato realizzato in 13 ospedali della Regione Piemonte attraverso l'analisi dei rifiuti alimentari. In particolare, per due volte l'anno, il personale coinvolto ha registrato la percentuale di rifiuti per ogni pasto (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane e dessert) di tre specifici reparti: medicina generale, chirurgia e reparti geriatrici (vedi figura 1 per la percentuale di sprechi in ogni reparto). Il sondaggio è stato realizzato utilizzando un codice fisso per ogni tipo di dieta, condiviso da tutti e 13 gli ospedali, che hanno adottato una metodologia di indagine standardizzata (un atlante fotografico che mostra la dimensione di ogni portata per ogni piatto del pasto, tra cui pane e dessert).

Non è stata registrata solo la percentuale dei rifiuti ma le ragioni che hanno portato all'accumulo del rifiuto: ragione clinica (vale a dire la mancanza di appetito, dolore, nausea), ragione organizzativa (non è sta-

to chiesto al paziente che cosa avrebbe voluto mangiare, oppure per una mancanza di aiuto durante il pasto) e ragione gastronomica (cibo cucinato male, non apprezzato o porzioni troppo grandi). Per quanto riguarda la tipologia di dieta si registrano rifiuti pari al 50% quando è stata osservata una dieta standard



Rete delle strutture di Dietetica e Nutrizione Clinica

(55,2%), nei pasti comuni invece il 44,4% e nelle diete specifiche lo 0,4%. I pazienti sottoposti alla nutrizione artificiale sono stati esclusi, mentre sono stati inclusi invece i pazienti che assumono supplementi nutrizionali orali. Il numero totale di sondaggi (39.545) ha offerto un campione statistico adeguato e i dati hanno mostrato che lo spreco totale, che si aggira in media al 31,2%, è in linea con i valori ritrovati anche in letteratura. Da sottolineare, inoltre, come il digiuno e/o le diete restrittive vengono ancora prescritte, anche se non necessarie, ed entrano in contrasto con le linee guida sulla prevenzione contro la sottanutrizione in ospedale.

Il valore economico riferito ai rifiuti dei pasti comuni ammonta a 2.656.577,47 euro all'anno. Una ridefinizione della politica di nutrizione ospedaliera potrebbe essere utile, in particolare per quanto riguarda le specifiche tipologie di diete prescritta dai medici in base alla situazione clinica individuale.

Chi L'Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica della Regione Piemonte, coordinato dall'Unità di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Ospedale di Asti Cardinal Massaia.

Link www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/reticliniche/la-rete-cw-dietetica-e-nutrizione-clinica



Cosa Il progetto Prospera (Progetto di Supporto alle Politiche Rurali e Agroalimentari), è stato sviluppato in collaborazione con il processo di elaborazione del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 e realizzato in tutte le fasi della pianificazione fino all'approvazione finale del programma. Dopo questa esperienza il progetto Prospera ha continuato a essere attuato. Le moderne politiche di sviluppo rurale sono molto complesse e richiedono la messa in atto di adeguati strumenti cognitivi da parte delle autorità re-



gionali. La Regione Piemonte e IRES Piemonte hanno dunque firmato un accordo pluriennale in base al quale IRES fornisce una vasta gamma di attività a supporto delle diverse fasi (progettazione, realizzazione e valuta-

zione) delle politiche rurali, con particolare riferimento al PSR 2007-2013. Il cuore del progetto ruota attorno a un gruppo di lavoro, responsabile per lo svolgimento di studi, ricerche e attività di assistenza tecnica nel settore dell'agricoltura e dello sviluppo rurale, con l'obiettivo di soddisfare il bisogno di informazioni della Direzione Regionale dell'Agricoltura, con particolare riferimento agli aspetti socioeconomici del PSR 2007-2013. Il gruppo di lavoro comunica attraverso un sito web, progettato e sviluppato per dare visibilità al progetto e per fornire un servizio utile a tutti coloro che sono interessati ad approfondire i temi legati all'agricoltura e allo sviluppo rurale. Il sito si propone di offrire un quadro aggiornato delle news riferite alla politica agricola comune e alle più recenti ricerche condotte da centri leader nel settore. Il gruppo Prospera funziona come Osservatorio Agroalimentare in Piemonte e fornisce i servizi di:

- ◀ analisi economica annuale sulla performance del settore agricolo e agroalimentare;
- ◀ creazione di report sulle principali catene di approvvigionamento agroindustriale che operano in Piemonte;
- ◀ elaborazione di studi e scenari monografici.

Chi IRES Piemonte è un istituto di ricerca che svolge la propria attività di indagine nel campo delle dinamiche socioeconomiche e territoriali, fornendo sup-

porto alle attività della Regione Piemonte e alle altre istituzioni locali del Piemonte.

Link www.irespiemonte.it/prospera/prospera.html



SAVE BAG

● Progettare antispreco

Cosa “Save Bag. Progettare antispreco” è un’operazione di ricerca e didattica, in cui attori del Sistema produttivo (Cuki Cofresco, azienda produttrice di packaging alimentari), culturale (Slow Food, associazione internazionale non profit votata al rafforzamento del valore del cibo), accademico (Politecnico di Torino) e sociale (Fondazione Banco Alimentare Onlus, realtà che opera nel recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari) hanno trovato una convergenza nell’esplorazione degli scenari di post consumo degli avanzi di cibo consumato nei locali pubblici.

Obiettivo della ricerca lo sviluppo di prodotti per contenere e trasportare rimanenze alimentari, le cosiddette food box da portare a casa, aumentando la percezione di significati e valore della risorsa cibo, stimolando la consapevolezza del pubblico verso l’importanza della riduzione dello spreco alimentare in un contesto ambientale, etico, sociale, culturale ed economico.

L’attività di ricerca ha coinvolto oltre 200 studenti del Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva del Politecnico di Torino, Laboratorio di Concept Design (1° anno), anno accademico 2014-2015. L’operazione ha generato una cinquantina di proposte progettuali e si è concretizzata nella selezione, produzione e commercializzazione della proposta selezionata tra le altre: la Save Bag.

Una campagna di comunicazione è stata realizzata per promuovere l’azione e per aumentare la consapevolezza in merito all’urgente e globale fenomeno degli sprechi alimentari nei consumi fuori casa: la nuova Save Bag rappresenta un agile e amichevole strumento in grado di invitare ciascuno a fare la sua parte nella riduzione degli sprechi e nel recupero

degli avanzi alimentari. La Save Bag è stata consegnata gratuitamente a un vasto campione di ristoranti inseriti all’interno della Guida Osterie d’Italia Slowfood e in tutte le aree ristorazione delle sedi italiane di Eataly. Qualsiasi ristorante presente sul territorio italiano può richiedere il proprio Save Bag Kit compilando il form su www.cukisavethefood.it/scegli-save-bag-per-il-tuo-ristorante.



Chi Cuki Cofresco, Politecnico di Torino, Banco Alimentare.

Link www.cukisavethefood.it/savebag



FOOD SMART CITIES MICROACTIONS



COURTYARD PLAYGROUND

Cosa Il progetto Courtyard Playground si propone di realizzare buone pratiche culturali e ambientali attraverso laboratori didattici alternativi per le famiglie e i bambini della scuola Sabin di Torino.

I principali obiettivi del progetto sono:

- ◀ migliorare il riconoscimento e il rispetto dei beni comuni, della scuola e dei suoi spazi, il “prendersi cura di se stessi, degli altri e dell’ambiente” tramite la cura dell’orto;
- ◀ migliorare l’integrazione dei bambini e delle famiglie, favorire l’interazione e l’incontro con l’altro, tramite la riqualificazione dell’orto della scuola, luogo significativo per l’incontro tra le culture.

Le azioni previste dal progetto riguardano innanzitutto la riqualificazione dello spazio orto all’interno del cortile scolastico, quindi la realizzazione di un’area dedicata alla didattica all’aperto e alla conoscenza dell’orto. Si prevedono inoltre attività di laboratorio sulla cura dello spazio sulla conoscenza del cibo. Il progetto mira a cre-

are un percorso integrato con bambini e famiglie per comprendere le diverse culture culinarie e la possibilità di creare un sistema alimentare più sostenibile.

La realtà in cui si realizza il progetto è una realtà didattica multiculturale: un punto cardine del progetto è la proposizione di un metodo atto ad aumentare la velocità di apprendimento attraverso azioni concrete nell’orto, ossia superare le difficoltà di integrazione culturale dei bambini stranieri, data dalla non conoscenza della lingua, attraverso attività didattiche legate al fare (learning by doing).

Il percorso di conoscenza e scoperta delle culture culinarie dei Paesi d’origine degli abitanti di Barriera, unito con lo studio e la riappropriazione di una tradizione legata al consumo di cibo adeguato in base al luogo e al periodo dell’anno, permette ai bambini e alle famiglie di acquisire maggior consapevolezza sulle scelte culinarie quotidiane.

Chi Architettura Senza Frontiere Piemonte Onlus.
ASF Piemonte.

Link www.asf-piemonte.org





Cosa Il progetto D'ortho si inserisce all'interno del contesto della Residenza temporanea Dorho, una struttura che nasce per dare risposte a bisogni di studenti universitari, famiglie e singoli in cerca di una soluzione temporanea o in emergenza abitativa. All'interno della residenza esiste un impianto per la produzione degli ortaggi. Negli ultimi anni la Caritas Diocesana e La Cooperativa Synergica hanno lavorato per ampliare il progetto con l'acquisizione di altri 18 alloggi per l'ospitalità di famiglie in emergenza abitativa. L'ampliamento dell'orto è necessario per raggiungere i seguenti obiettivi:

- ◀ creare una rete autoproduttiva di ortaggi autonoma e sufficiente a soddisfare i bisogni di circa 150 ospiti tra la residenza e gli alloggi;
- ◀ ampliare la zona coltivabile al fine di ottenere un ciclo produttivo stagionale continuo;
- ◀ favorire il mix sociale attraverso attività comuni come mezzo di socializzazione;
- ◀ coinvolgere gli ospiti in una forma di restituzione sociale del loro tempo nei confronti della struttura.

Fra le azioni previste dal progetto vi sono innanzitutto la realizzazione di orti in cassetta, quindi la messa a dimora della struttura e la formazione sui metodi di coltivazione delle differenti produzioni stagionali, infine si prevedono degli incontri in grado di garantire una formazione continua sui metodi di coltivazione, in modo da diffondere cultura e consapevolezza nei confronti dell'agricoltura stagionale a impatto zero.

Il progetto è stato avviato nel 2013 e ha visto la realizzazione di tre cicli produttivi di ortaggi.

Le motivazioni che hanno spinto alla sua realizzazione sono di carattere sociale e alimentare. L'orto assume infatti la funzione di aggregatore sociale per gli abitanti

della residenza e contemporaneamente si fa promotore della diffusione culturale sull'utilizzo di alimenti autoprodotti a impatto zero. Il progetto risulta particolarmente funzionale per tutte quelle dimensioni che necessitano



di qualcosa in più rispetto alla semplice accoglienza abitativa, promuovendo l'aggregazione sociale, l'alimentazione biologica a chilometro zero e diffondendo la cultura dell'autoproduzione alimentare.

Tale progetto può essere concepito quindi come risorsa per lo sviluppo di una rete di relazioni fondate sulla condivisione di valori e obiettivi interni ed esterni alla Comunità di riferimento.

Chi Cooperativa Sociale Synergica, Residenza Dorho, Caritas Diocesana di Torino, Associazione Terza Settimana.
Link www.synergicato.it





DISOTTO

● Distribuzione solidale sul territorio torinese

Cosa Il progetto DiSoTTo nasce con il principale obiettivo di realizzare una piattaforma online che possa fungere da strumento per:

- ◀ commercializzare prodotti realizzati nel rispetto dei criteri dell'Economia Solidale;
- ◀ mettere in contatto tra loro i soggetti delle filiere solidali e con i consumatori;
- ◀ promuovere la riflessione, il dibattito, l'acquisto sostenibile e azioni pratiche sui temi dell'Economia Solidale e Sociale.

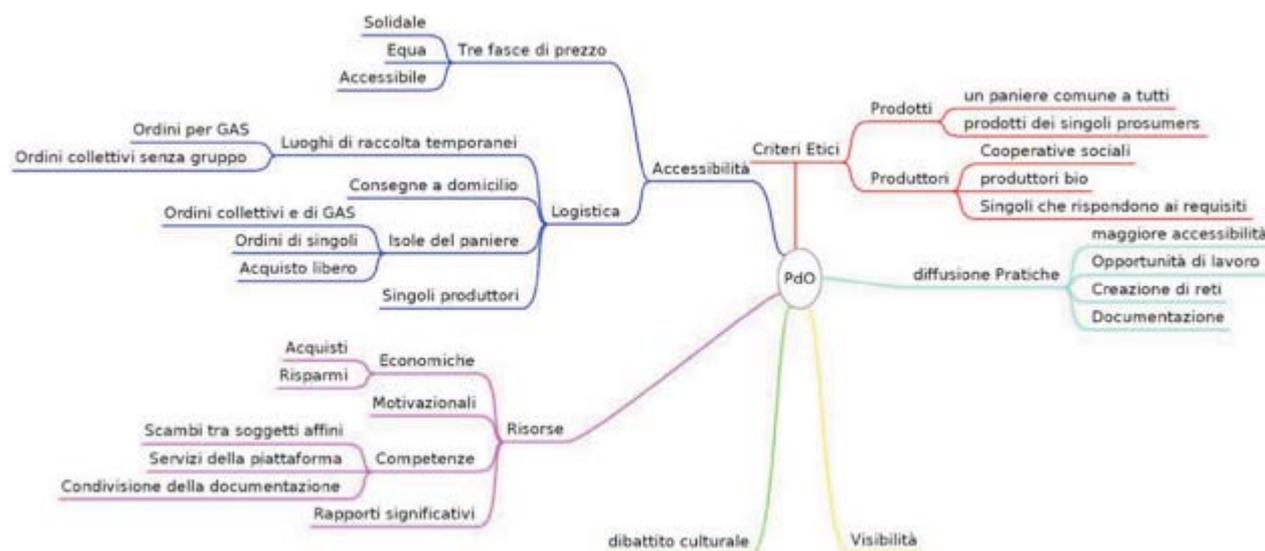
Attraverso questo progetto si stabilisce un "paniere" di prodotti del territorio che risponde a criteri etici e si at-

tivano sul territorio una serie di processi di distribuzione e di aggregazione attorno a luoghi e soggetti significativi. Il territorio di riferimento è quello della Città Metropolitana di Torino, interessata in questo modo dalla creazione di una rete di soggetti che aderiscono ai criteri dell'Economia Solidale, soggetti che scelgono modelli collaborativi per sviluppare una rete di distribuzione di beni e servizi rivolta al proprio territorio, con particolare attenzione verso le fasce più deboli della società.

Il portale si propone di dare a tutti la possibilità di accedere al cibo sano, buono e socialmente equo.

Chi Cooperativa ISoLa, Iniziative di Solidarietà e Lavoro

Link www.coperativaisola.org





Cosa Equoevento nasce con l'intento di contrastare la povertà ed eliminare gli sprechi alimentari. L'obiettivo di questo progetto, che interessa i soggetti con condizioni economiche svantaggiate, è la promozione della sostenibilità e della solidarietà nel settore degli eventi attraverso il recupero delle eccedenze alimentari prodotte durante gli stessi e la loro redistribuzione a favore di enti caritativi, mense e senzatetto.

Le attività principali di Equoevento sono:

- ◀ contattare organizzatori di eventi, gestori di location per eventi, ditte di catering, privati;
- ◀ recuperare cibo in eccedenza a fine evento, tramite l'utilizzo di un furgone adatto al trasporto di cibi;
- ◀ trasportare a mense ed enti caritatevoli della Città di Torino.

L'attività di recupero del cibo viene svolta in prima persona dai soci fondatori e da un team di volontari.

L'associazione è il primo ente in Italia a occuparsi delle eccedenze alimentari prodotte da eventi, la cui redistribuzione è consentita dalla legge 155/2003 del cosiddetto "buon samaritano". La decisione di specializzarsi nel settore degli eventi è motivata in primo luogo dall'alto valore nutritivo e qualitativo del cibo prodotto durante le celebrazioni in questione e, in secondo luogo, dalla maggiore probabilità di produzione di eccedenze (dal momento che gli eventi



equoevento
TORINO

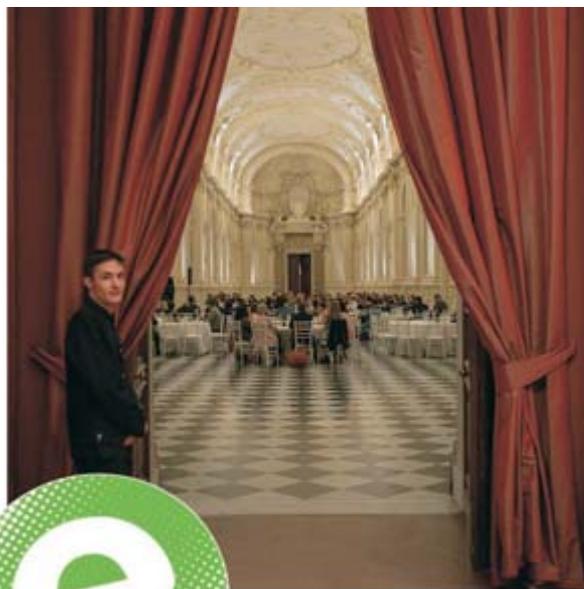
sono caratterizzati da una forte componente di incertezza riguardo il numero degli invitati e l'effettiva partecipazione).

Chi Equoevento Onlus Torino

Link MANCA



equoevento
TORINO



equoevento
TORINO



IL BOSCHETTO

Cosa Il Boschetto si inserisce nel progetto Barriera In Transizione (gestito da RE.TE. ong con il contributo della Fondazione CRT che insiste sul territorio di Barriera di Milano) e mira ad ampliare le attività progettuali volte a promuovere sistemi di consu-



mo sostenibili e più sani, al fine di ampliare l'intero impatto progettuale.

Il progetto in questione prevede una serie di azioni tra le quali:

- ◀ sensibilizzare la cittadinanza verso un consumo alimentare più sano e sostenibile, al fine di rispettare l'ambiente e prevenire malattie legate alla scorretta alimentazione;
- ◀ rafforzare un meccanismo di scambio tra imprenditori della distribuzione alimentare e cittadini più svantaggiati, sia per ridurre lo spreco alimentare sia per intervenire su casi di malnutrizione legati a situazioni di disagio economico sociale;
- ◀ rafforzare la rete di organizzazioni che si occupano di contrastare lo spreco alimentare, al fine di istituire un tavolo permanente di attori del terzo settore che, collaborando con le istituzioni, possano sviluppare interventi continuativi sulle stesse tematiche.

I beneficiari del progetto sono le famiglie e i cittadini svantaggiati nell'area di Barriera di Milano. All'impatto sociale derivante dall'utilizzo di pratiche agricole che migliorano la vita dei singoli individui e dalla creazione di una rete di cittadinanza attiva nel quartiere, bisogna aggiungere l'impatto ambientale previsto dal progetto, che riguarda la creazione di un'area verde basata sulla pratica orticola ecologica che non sia solo produttiva, ma anche ludica ed esperienziale.

Chi RE.TE. ong. CCM, Comitato Collaborazione Medica.

Link www.reteong.org





NATI PER SOFFRIGGERE

Cosa Nati Per Soffriggere nasce con lo scopo di favorire l'integrazione dei rifugiati attraverso diverse attività che vedono il cibo e le differenti culture gastronomiche come elemento di aggregazione e socializzazione. Il progetto prevede una



serie di azioni ad ampio raggio, alcune già sperimentate con successo, altre ancora in fase di studio. Si tratta di attività che cercano di fare leva sulle conoscenze e sulle competenze maturate dai migranti nei loro percorsi di vita. L'azione principale è quella di valorizzare i saperi e le competenze in ambito culinario e non solo, in modo da adattare e renderle spendibili per scopi occupazionali e/o di utilità sociale.

Fra le attività previste vi sono:

- ◀ l'organizzazione di 2 cooking show gratuiti con gli ospiti dei centri, aperti al pubblico e ai media, da tenersi in occasione di un evento pubblico;
- ◀ la realizzazione di un ricettario in versione e-book e pdf con le ricette degli ospiti dei centri di accoglienza;
- ◀ la realizzazione del sito e del Blog "Nati Per Soffriggere";
- ◀ la realizzazione della Pagina Facebook, Instagram, Twit-

ter e canale YouTube per ospitare segnalazioni in tempo reale e contenuti relativi al progetto;

- ◀ la sensibilizzazione dei media Locali e nazionali attraverso l'invio di comunicati stampa.

Gli attori coinvolti nel progetto sono da una parte gli stessi ospiti dei centri di accoglienza per richiedenti asilo e dall'altra le comunità locali in cui sono inseriti e più in generale i media e l'opinione pubblica.

Le attività mirano a costruire e facilitare relazioni tra i richiedenti asilo e i cittadini e delle comunità ospitanti, consentendo di contrastare i pregiudizi nei confronti dei richiedenti asilo.



Chi Cooperativa Animazione Valdocco in collaborazione con Chef Kumalè.

Link www.lavaldocco.it

cooperati **Valdocco**
animazione



NUTRIRE LE COMUNITÀ

Cosa Il progetto VOV 102, Nutrire le comunità, si pone l'obiettivo principale di diffondere il consumo del buon cibo artigianale italiano rendendolo più accessibile alle famiglie, attivando un modello di distribuzione che al contempo sostenga le relazioni di prossimità, riduca i costi e contribuisca a ridurre l'impatto ambientale.

Per contribuire a tale obiettivo il progetto prevede un consolidamento di relazioni di prossimità e mutualità tra gli abitanti, oltre alla raccolta di fondi a vantaggio di piccoli progetti locali autogestiti.

Il coinvolgimento di 10 tra parrocchie, scuole, associazioni (che diventano sedi di Community Shop Temporanei di prodotti agricoli artigianali italiani) aiuta a diffondere ai cittadini della comunità l'importanza della scelta del buon cibo di qualità.

Il progetto interessa la città di Torino, con particola-

re attenzione alle aree periferiche. Si tratta di un nuovo modo di distribuzione di prodotti agricoli flessibile, sostenibile ed ecologico, che alimenta le relazioni sociali attorno ai luoghi che generano comunità, canalizzando il sostegno economico verso piccoli progetti locali di educazione.

Attraverso il modello dei Community Shop Temporanei VOV 102 è impegnato a diffondere l'idea di cibo accessibile ai cittadini, consentendo anche un migliore rapporto qualità prezzo rispetto alla distribuzione di analogo prodotto presso i mercati periodici. Coinvolgendo Parrocchie, Scuole e Associazioni e le comunità di abitanti che a loro si riferiscono, il Community Shop Temporaneo collabora a rinsaldare relazioni di mutualità e reciprocità di vicinato e di responsabilità verso progetti locali di assistenza.

Chi Cooperativa Sociale VOV 102 Onlus.

Link www.vov102.com
<https://it-it.facebook.com/VOV102.nutrirelecomunita>





NUTRIRSI DI PAESAGGIO

Cosa Nutrirsi di Paesaggio è un progetto creato da AIPA, Associazione Italiana Architettura del Paesaggio Piemonte Valle d'Aosta, con l'intento di unire le forze di diverse associazioni che si occupano di paesaggio, produzione di cibo e accoglienza. L'obiettivo principale è quello di creare una condivisione di esperienze e proporre un nuovo progetto trasversale, che unisca provenienze, culture e formazioni diverse. Lo scopo attuativo del progetto riguarda la riqualificazione di aree pubbliche abbandonate e la piccola manutenzione di un giardino pubblico. Attraverso la cura del verde, un verde che accoglie e insegna, imparare a conoscere persone e culture differenti.

Le diverse associazioni coinvolte avranno un ruolo chiave nell'attivazione del progetto, sostenendolo con il loro sapere e con le loro tecniche di coltivazione. Si progettano insieme gli interventi nelle diverse stagioni, si studiano le piante, si tengono lezioni, spettacoli teatrali, cene sociali. Tutte le azioni saranno rivolte alla scoperta e alla conoscenza delle materie prime di un'alimentazione sostenibile e quindi alla conoscenza e allo scambio di saperi. Cittadini che praticano l'ortocoltura, bambini che imparano a conoscere le piante e i loro frutti, pen-



sionati che insegnano ai rifugiati e rifugiati che insegnano agli studenti e viceversa, per coinvolgere un gruppo eterogeneo di cittadini e far crescere la capacità di condividere, conoscersi l'un l'altro attraverso il cibo.

Chi AIAPP Associazione Italiana Architettura del Paesaggio Piemonte Valle d'Aosta, Alta Parella e Tedaca Bellarte.

Link www.aiapp-piemontevalledaosta.it



**ASSOCIAZIONE
ALTA PARELLA-PELLERINA**





ORTO MIGRANTE

Cosa Il progetto Orto Migrante nasce con l'intento di creare un luogo di inclusione sociale sul territorio torinese, capace di far convivere culture diverse attraverso la condivisione di un obiettivo comune: la realizzazione dell'orto.

Favorire la partecipazione attiva dei migranti e dei cittadini attraverso lo scambio di competenze per la realizzazione dell'orto urbano è il presupposto base attraverso cui promuovere il senso di cittadinanza attiva e rafforzare il concetto di diritto al cibo "adeguato".

Il progetto vede la creazione di un gruppo di soggetti interessati all'attività dell'orticoltura, soggetti impegnati nella condivisione e nell'apprendimento di tecni-

che e nozioni. Avviene dunque uno scambio di conoscenze tra migranti e cittadini torinesi, oltre alla realizzazione di eventi e momenti di incontro legati ai vari step della coltivazione o al consumo del cibo prodotto. Il progetto prevede inoltre attività didattiche da realizzare con le scuole del territorio e il consumo e la vendita dei prodotti.

Il luogo che interessa la realizzazione di questo progetto è il quartiere di Cavoretto a Torino, all'interno del quale esiste un centro di accoglienza per migranti.

Il consolidamento della pratica dell'orticoltura nell'area urbana permette di creare occasioni di incontro per una crescita personale più consapevole.

Chi Cooperativa Sociale Carapace.



ORTOALTO

● Le Fonderie Ozanam

Cosa L'azione si inserisce all'interno del progetto "Ortoalto Le Fonderie Ozanam", ideato dall'associazione OrtiAlti in collaborazione con le operative Meeting Service e Agridea.

Il progetto ha visto la realizzazione, nel corso del 2016, di un orto di 150 metri quadri sul tetto del ristorante gestito dalla cooperativa sociale Meeting Service, a Torino.

L'azione proposta dal progetto è finalizzata alla manutenzione dell'orto e l'obiettivo principale è l'inserimento lavorativo di soggetti vulnerabili, quali richiedenti di protezione internazionale e soggetti a cui tale qualifica è già stata riconosciuta.

Attraverso corsi di formazione e assistenza diretta ai soggetti coinvolti GAPS svolge l'attività di monitoraggio dei lavoratori, garantendo loro anche assistenza psicologica e legale durante tutto il periodo lavorativo. Attraverso questo percorso si arriva alla creazione di un decalogo di regole che tutti gli utenti dell'Ortoalto dovranno rispettare.

L'innovatività del progetto risiede negli effetti sui soggetti coinvolti. In particolare si contribuisce all'inserimento sociale ed economico dei lavoratori, ai quali sono stati forniti strumenti e competenze specifiche. Inoltre i soggetti coinvolti diventano attivi portavoce di un modello di agricoltura comunitario che mette al centro del proprio sistema l'ambiente, il cibo, l'individuo e la comunità.



Chi Associazione GAPS, OrtiAlti, Meeting service, Cooperativa Sociale e di Lavoro Agridea, Ristorante Le Fonderie Ozanam.

Link www.gaps-torino.com
www.ozanam.ortialti.com





TORINO INCONTRA IL PERÙ

● Viaggio attraverso le geografie del cibo

Cosa L'azione proposta dal progetto si pone l'obiettivo di integrare all'interno del territorio produttivo nuovi soggetti culinari dell'area torinese al fine di contribuire allo sviluppo di un sistema alimentare locale più inclusivo e sostenibile. La micro azione è rivolta in particolare al ruolo dei cuochi e dei ristoratori peruviani, la cui comunità di appartenenza è fortemente presente e radicata nel territorio. Essi diventano quindi portavoce delle esigenze alimentari di nuovi cittadini. Il progetto mira inoltre a consolidare e implementare il percorso già intrapreso dall'associazione AGAPE, a partire dal 2014, contribuendo a diffondere la cultura gastronomica peruviana nel territorio torinese, regionale e nazionale. La prima fase del progetto prevede la creazione di una rete di attori strategici appartenenti alla filiera alimentare locale (ristoratori, cuochi peruviani, produttori, associazioni di categoria, enti e organizzazioni vincolati alla promozione delle filiere alimentari locali) con i quali scambiare conoscenza e informazioni circa la necessità di approvvigionamento a livello locale dei prodotti disponibili sul territorio. Si delinea quindi in questa prima fase un sistema di collaborazione e intera-

zione della filiera corta locale.

La seconda fase del progetto prevede la realizzazione di un incontro gastronomico aperto alla cittadinanza che funge da fattore catalizzatore per la messa in atto della buona pratica territoriale. In questo senso si può affermare che l'obiettivo del progetto è duplice: da una parte condividere la cultura gastronomica di altre regioni del mondo in un territorio locale, dall'altra mantenere la biodiversità alimentare e gastronomica non solo nel Paese di origine ma anche nel territorio locale.

Tra le azioni garantite dal progetto ricordiamo:

- ◀ la diffusione di una dieta alimentare peruviana di qualità che valorizzi l'identità e il patrimonio bioculturale del territorio di origine e dell'area periurbana e rurale torinese;
- ◀ il favore accordato a pratiche di dialogo diretto e di apprendimento orizzontale tra gli attori strategici della filiera alimentare locale;
- ◀ la promozione della collaborazione tra i vari soggetti per implementare pratiche territoriali vincolate allo sviluppo sostenibile della filiera gastronomica.

Chi AGAPE, Associazione Gastronomica Peruviana, Programa Desarrollo Territorial con Identidad Cultural de RIMISP, Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.

Link www.facebook.com/agapeperuitalia





FOODSHARING AURORA. PICCOLA RASSEGNA DI CINEMA DI BUONGUSTO 2017. SPIGOLATURA SOCIALE. VARIANTE BUNKER

Cosa Queste microactions costituiscono una variante o un'edizione aggiornata o geolocalizzata di pratiche già altrimenti censite e in particolare: Foodsharing platform (scheda 18), Piccola rassegna di cinema di buon gusto (scheda 71), Cibo

sociale (scheda 54) e Orti del Bunker (scheda 44). Le specifiche dei progetti premiati dalle microactions sono scaricabili al seguente link: www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/microactions.



UN SISTEMA ALIMENTARE NON PIÙ INVISIBILE

Emilia Piochi

Per molto tempo il sistema alimentare ha avuto una visibilità minore rispetto ad altri sistemi urbani quali quello dei trasporti, dell'impiego, delle abitazioni, e la sua importanza non è stata ritenuta tale da rientrare nelle agende di politica pubblica (Pothukuchi e Kaufmann, 2000).

Molti sono i motivi che hanno posto le questioni relative al cibo in una posizione marginale. In primo luogo c'è l'opinione comune, tra i Paesi cosiddetti sviluppati, che i sistemi alimentari siano dati per scontati dalla popolazione urbana. Infatti, la progressiva industrializzazione che ha interessato anche il sistema agroalimentare, ha portato a una produzione intensiva del cibo che, assieme al fenomeno della globalizzazione e alla riduzione delle distanze economiche internazionali, ha creato nella società una sensazione diffusa di facile accesso ai prodotti alimentari.

Parallelamente, il modello di sviluppo odierno ha creato percezioni fittizie, secondo cui il successo economico della società si misura anche attraverso la capacità di avere cibo in abbondanza tanto da permettersi sprechi o la sottovalutazione dei problemi legati a esso.

Per molto tempo quindi, il tema alimentare è stato erroneamente pensato in termini esclusivamente produttivi, ossia in rapporto alle aree rurali che riforniscono le città.

Le problematiche legate all'approvvigionamento alimentare, alla sua produzione o al suo consumo sono state a lungo ridotte alla sola dimensione agricola, anche in ragione della tradizionale dicotomia urbano-rurale delle politiche di sviluppo che ha concentrato il potere regolamentativo principalmente nei Ministeri dell'Agricoltura. A questo modo, i sistemi del cibo sono rimasti legati all'ambito di politica rurale, interesse esclusivo degli agricoltori, ed è stato così posto un confine netto con tutto ciò che non era considerato agricolo.

Anche il perfezionamento tecnologico e la crescente modernizzazione hanno permesso il miglioramento delle prestazioni di questo settore compensando al momento opportuno le mancanze del sistema.

Tutti questi motivi hanno impedito ai cittadini di percepire le difficoltà naturali del settore, contribuendo ad alimentare l'impressione distorta della realtà di un'assenza di rischi imminenti. In tal senso, le questioni legate al sistema del cibo sono state relegate in una posizione lontana dalle attenzioni che avrebbero dovuto meritare e sono state rese, quindi, "invisibili".

Nel momento in cui le città hanno preso coscienza delle problematiche legate al cibo (insicurezza alimentare, aumento della conflittualità per i vari usi del suolo, inquinamento, obesità, malnutrizione ecc.), progressivamente sono diventate protagoniste delle politiche alimentari e hanno iniziato a domandarsi in che modo affrontare le conseguenze insostenibili dei sistemi alimentari contemporanei.

Questa trasformazione ha dato luogo a continui confronti in materia alimentare, come per esempio la conferenza AESOP (Association of European Schools of Planning) svoltasi a Berlino nel 2012.

In questa occasione si affermò il principio dell'utilizzo di due nuovi approcci organizzativi: il primo, tra pianificatori governativi e reti della società civile; il secondo, tra associazioni di programmazione e l'Europa, il Nord America e l'Africa. Questa proposta era volta a garantire che le strategie di regolamentazione alimentare fossero localmente inserite e globalmente impegnate, due attributi necessari per la sostenibilità del movimento.

Si è pertanto compreso quanto la complessità delle relazioni del sistema agroalimentare mondiale faccia parte di un cambiamento profondo della geografia del pianeta, in cui ogni Paese si differenzia sia per il ruolo occupato dall'agricoltura, sia per il diverso grado di sviluppo, determinanti per variazioni economiche, ambientali e sociali a livello mondiale (Fanfani, 2009).

Torino si è quindi inserita all'interno di un ampio dibattito in materia alimentare. Sepur con qualche anno di ritardo rispetto al mondo anglosassone, la città è entrata nella complessa rete internazionale di centri urbani protagonisti nella trattazione dei sistemi alimentari.

Se si guarda Torino non si ha l'impressione che il sistema alimentare urbano sia attualmente invisibile. Al contrario, sfogliando questa raccolta si ha l'impressione di quanto i cittadini siano coscienti delle problematiche che interessano il settore alimentare, di quanto questi abbiano maturato la consapevolezza del loro consumo e vogliano essere resi partecipi sulla provenienza dei cibi, la loro produzione e il destino dei loro rifiuti. Inoltre, l'amministrazione appare attenta nell'ascoltare e dare risposte occupando una posizione competitiva anche a livello internazionale con iniziative, innovazioni e cooperazioni.

La città ha compreso l'attualità dell'argomento e la necessaria presa di posizione nei confronti di una società in continua evoluzione, il cui processo di urbanizzazione risulta essere particolarmente rapido e in cui le politiche pubbliche appaiono sempre più interconnesse.

Se si unisce la realtà torinese a quella di altre città, si nota come la totalità di tali esperienze sia espressione della vastità d'interpretazioni della materia e risultato dello sforzo continuo di collaborazione tra politica e società civile in processi di governance; i contesti sociali e politici infatti, modellano i food systems dando risposte specifiche in base alle esigenze del momento e alle caratteristiche delle singole realtà locali.

Si delinea a questo modo un quadro variegato, in cui tuttavia è possibile trovare alcuni tratti comuni tra le varie città. Per esempio, molti centri urbani (tra cui New York, Vancouver, Bristol) si sono dotati di organi specifici per la pianificazione delle politiche agroalimentari, come il Department of Food, il Food Policy Council e la City Planning Agency. Queste strutture promuovono su diversi livelli istituzionali le politiche alimentari, agendo singolarmente o in concerto; così facendo, rendono il sistema alimentare urbano un sistema visibile e più riconoscibile.

La breve sintesi che è stata fatta in questo lavoro vuole dare un contributo al panorama torinese e un sostegno aggiuntivo nella definizione di un'urban food policy strutturata.

Il lavoro di raccolta e mappatura delle pratiche alimentari torinesi ha richiesto tempo, attenzione e curiosità e ha dato dimostrazione di quanto il territorio torinese sia ricco di esperienze e coinvolga una moltitudine di persone provenienti dalle istituzioni,

dalla società civile e dai movimenti. Un elevato grado d'inclusività in effetti, rappresenta la condizione necessaria per costruire legami forti provenienti dalla messa in comune di punti di vista e interessi diversi.

Il processo di mappatura ha permesso di mettere insieme realtà molto complesse che tuttavia hanno mostrato quanto il cittadino, oltre a essere il principale interessato ad attivare un nuovo approccio alimentare, sia anche il soggetto più recettivo e particolarmente propositivo nel promuovere progetti di sensibilizzazione. A Torino, come in altre città, sono molte le realtà nate in maniera spontanea a livello urbano – progetti come GAS Torino, Orti Aperti, AgroBarriera – e sono anche quelle maggiormente intrinseche di cultura, che tengono alla conservazione della loro località cercando di esaltarla.

La maturazione di certe esperienze attorno a questo tema richiede un continuo studio dello spazio d'intervento, la sua riorganizzazione e la disponibilità di una politica che sostenga le iniziative.

La raccolta delle pratiche non è sicuramente esaustiva – testimonianza del fatto che Torino è in continua evoluzione –, ma è tuttavia rappresentativa del fermento e dell'attenzione che la città sta rivolgendo al sistema alimentare urbano e prova della consapevolezza del proprio potenziale. L'intento degli autori è volto a stimolare alla riflessione e a sostenere il processo di definizione della politica alimentare torinese lasciando aperto il dibattito e incentivando la recezione di stimoli continui e sempre volti all'innovazione.

Bibliografia

- Dematteis G. (2007), "Per una geografia dell'agire collettivo. Introduzione", in Borgarello G., Danse-
ro E., Di Iacovo F., Brunori G., Innocenti S. (2013), "Le strategie urbane: il Piano del Cibo",
Agriregioni, 9(32), 9; www.agrregionieuropa.univpm.it/content/article/31/32/le-strategie-urbane-il-piano-del-cibo.
- Fanfani R., *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Milano, Edagricole, 2009.
- Morgan K. (2013), "The rise of urban food planning", *International Planning Studies*, 18(1), 1-4.
- Pothukuchi K., Kaufman J. (2000), "The food system: A stranger to the planning field", *Journal of the American Planning Association*, 66, 2, pp. 113-124.
- Wiskerke J. S. C. (2009), "On Place Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development", *International Planning Studies*, (14)4, 369-387.

Parte terza
POSTFAZIONE

PERCHÉ HO COSÌ GRANDI SPERANZE PER LA FOOD COMMISSION DI TORINO

Wayne Roberts

Prima che l'area metropolitana di Torino decidesse di investire sulla Food Commission e sulle innovative food policies che questa potrebbe creare, bisogna porsi una semplice domanda: come riuscirebbe una buona food policy a migliorare la nostra città? Se avessi avuto lo spazio necessario avrei potuto dare 25 risposte diverse senza mai fermarmi per prendere il respiro. È un gioco da ragazzi a causa del meccanismo che il cibo genera creando impatti enormi. Gli impatti avvengono automaticamente perché la maggior parte delle persone fanno le loro scelte alimentari per abitudine, senza in realtà prendere una decisione ragionata. Ma da qualche parte della loro mente ogni adulto benestante fa circa 225 scelte di cibo diverso ogni giorno. Circa 200 di queste scelte sono legate alla nutrizione: devo fare colazione o saltarla; prendo il latte o la panna con il mio caffè; prendo un altro bicchiere di vino o no; dovrei saltare il dessert? Negli ultimi dieci anni, molte persone hanno aggiunto altre circa 25 domande legate alle sfera sociale, etica o ambientale. Domande del tipo "Quanto cibo ogni giorno dovrei buttare nella spazzatura?"; "Dovrei pagare un'extra per il caffè del commercio equo solidale o per il latte biologico?"; "Dovrei camminare verso l'altro negozio per comprare verdure locali?"; "Dovrei provare l'opzione vegetariana?"; "Dovrei comprare questo oggetto in un pacchetto di plastica?". Ecco così le 225 scelte alimentari al giorno.

Un milione di adulti che vivono nell'area metropolitana di Torino fanno 225 milioni di decisioni legate al cibo ogni giorno. Che fa quasi 82 miliardi di singole scelte alimentari in un anno. Anche se solo una scelta di cibo su mille ha un impatto significativo sull'area in questione, le scelte alimentari quotidiane producono comunque 82 milioni di azioni diverse ogni anno. Questo è l'esatto momento in cui organizzazioni come la Torino Food Commission entrano in scena. Se i torinesi che realizzano 82 milioni di decisioni all'anno legate al mondo del cibo potessero anche capire come queste scelte impattano sulla vita della loro città (creazione di posti di lavoro, salute, benessere, riduzione dei costi, aumento della sostenibilità, miglioramento delle condizioni ambientali) quanto potere per migliorare la città si guadagnerebbe? 82 milioni di decisioni all'anno legate al cibo è quella roba che strateghi d'impresa come James Collins e Jerry Porras chiamano "grandi obiettivi audaci e difficili": la tipologia di obiettivi che la gente dell'area metropolitana di Torino può iniziare a pensare sostenendo e contribuendo alla Torino Food Commission.

Prima di condividere il mio entusiasmo per il significato globale che assume una possibile Torino Food Commission, per favore fatemi iniziare descrivendo i tipici benefici che possono nascere migliorando una porzione come 82 milioni di decisioni all'anno. I posti di lavoro locali sono la cosa più evidente e diretta. L'agricoltura è un immenso datore di lavoro. La produzione alimentare è spesso il più grande datore di lavoro in-

dustriale in un dato contesto locale. I servizi legati al cibo come la ristorazione rappresentano il più grande datore di lavoro del settore.

Il mondo del cibo si ingrandisce ancora di più se pensiamo ai settori connessi alla creatività: pensiamo a tutti i cuochi, panettieri, macellai e produttori di formaggio, tutte le persone che lavorano in imprese sociali, enti di beneficenza, organizzazioni non governative, gli studi alimentari dell'università e delle scuole. E potremmo anche ancora prendere in considerazione l'impatto che il cibo ha sulla qualità della vita di un'area geografica, sull'identità, l'orgoglio, la reputazione e il "sapore locale" che attrae il turismo: probabilmente il più grande datore di lavoro del mondo. Di cosa avremmo bisogno e cosa significherebbe avere un migliaio di nuovi lavoratori nel settore alimentare che possono pagare le tasse, andare avanti nella loro vita e provare sensazioni positive per il loro futuro solo perché più persone rispetto a prima mangiano e bevono cibi e bevande locali?

Lo sviluppo della comunità è al secondo posto nella lista dei benefici diretti ed evidenti. L'impatto del cibo si fa infatti sentire in maniera diretta sulla coesione sociale. La parola "compagno" deriva dal latino "con" e "pane" e "spezzare il pane" è solo un modo più moderno per suggerire la capacità che il cibo ha nel riunire le persone e aiutarle a sviluppare relazioni amichevoli. Non ci vuole molta immaginazione o capitale economico per capire come il cibo può rendere un'area più cordiale e accogliente. In un momento nella storia del mondo in cui molti gruppi provenienti da molte culture vivono più vicini, il cibo diventa anche un modo positivo e piacevole per condividere diverse culture, e diventa anche un modo per acquisire conoscenze rispetto alle attività quotidiane. Di che cosa avremmo bisogno e che cosa significherebbe avere un migliaio di nuovi volontari all'anno che contribuiscono ad apportare qualcosa di positivo per la loro comunità attraverso alcuni progetti legati al mondo del cibo, guadagnando nuove competenze da aggiungere al loro curriculum, pensando a una nuova carriera in campo alimentare, pensando alle proprie capacità e possibilità con un nuovo senso di fiducia? La sostenibilità è il terzo punto della lista dei benefici diretti ed evidenti, dal momento che la maggior parte dei territori possiedono almeno un governo locale e una grande impresa che si impegnano formalmente per raccogliere la sfida della sostenibilità.

Quasi ogni campagna di sostenibilità include fra i suoi obiettivi la riduzione delle emissioni per il riscaldamento globale come obiettivo di primaria importanza. Il modo in cui oggi viene gestito il cibo aumenta i problemi legati al riscaldamento globale, tuttavia il cibo risulta anche essere importante per tutti i miglioramenti rapidi ed efficaci che possono essere fatti. Per cui il cibo che marcisce in discarica emettendo gas metano, che impatta 25 volte di più sul riscaldamento globale rispetto al biossido di carbonio, se gestito meglio da un governo locale e una società di compostaggio elimina una delle principali fonti di emissioni di riscaldamento globale. Di cosa avremmo bisogno e cosa significherebbe avere un governo locale e una società locale che adottano un programma comune di questo tipo, per sfidare e aiutare altri governi e aziende locali a intraprendere la stessa soluzione? Questo è solo l'inizio. Non ho ancora parlato dei grandi obiettivi, audaci e difficili. I maggiori impatti legato al mondo del cibo sulla vita di tutti i giorni in una comunità sono indiretti, dal momento che l'impatto del cibo agisce come leva per migliorare i problemi non connessi al mondo alimentare.

Pensate a cosa potrebbe accadere se ci rendessimo conto che un viaggio su cinque fatto in auto o in camion è da collegare all'acquisto o all'offerta di prodotti alimentari. Se si rendesse più semplice l'accesso al cibo attraverso altri mezzi di

trasporto come percorsi pedonali o ciclabili, o attraverso viaggi in camion nettamente più brevi, tutto ciò avrebbe un impatto decisivo sulle emissioni di gas serra e sulla questione del riscaldamento globale e dell'inquinamento atmosferico. Se camminiamo o andiamo in bici invece di guidare per andare a rifornirci dei prodotti alimentari quotidiani contribuiamo a pulire l'aria e ad abbassare gli indici di una statistica allarmante: lo scarico d'auto e l'inquinamento atmosferico uccide tante persone all'anno quanto ne uccidono gli incidenti stradali. Una food policy intelligente può dunque aiutare a invertire questi trend. Aumentando il numero di pedoni per il rifornimento di cibo aumenta anche la probabilità di conoscere chi vive vicino a noi, le strade diventeranno più sicure e camminare contribuirà a migliorare la forma fisica e ridurre l'obesità, uno dei più grandi fattori di rischio per le malattie croniche in gran parte delle regioni del mondo. In questo modo si potrebbe abbassare il costo della sanità e i bilanci aziendali potrebbero registrare meno giorni lavorativi persi per malattia, operazioni chirurgiche e riabilitazioni. Si risparmierebbero moltissimi soldi se potessimo aiutare le persone a prendere decisioni intelligenti in tema di cibo, ma soltanto con una buona pianificazione del settore alimentare si potranno sfruttare gli importanti vantaggi apportati in termini di qualità della vita in un'area geografica.

Un secondo esempio che mette in luce gli impatti indiretti e impreveduti legati al mondo alimentare viene dal trattamento del "rifiuto" e dalla possibilità di convertirlo in risorsa e quindi la capacità di sfruttare i rifiuti alimentari per fornire mangime per il bestiame, compost per arricchire il suolo o per la pulizia di biocarburante che può servire all'accensione dei motori e dei generatori. Invece di spendere risorse economiche per depositare lo scarto in una discarica il governo locale potrebbe fornire posti di lavoro e nuovi settori produttivi che offrono servizi e prodotti di valore ad altri attori locali, che a loro volta riusciranno a farne buon uso. Un terzo esempio di impatto indiretto e inaspettato connesso al cibo si può avere sfruttando lo sviluppo di ristoranti virtuosi. Al di là dei benefici diretti che possono offrire i piatti cucinati in questi ristoranti ci sono una serie di benefici indiretti come per esempio il miglioramento della vita di quel quartiere, che adesso si popola anche di gente che usufruisce del servizio rendendo le strade più sicure e meno desolate. Un vivace quartiere può essere lo strumento efficace per programmi di sicurezza a basso costo. Questi sono solo piccoli esempi di quelli che sono i benefici in un'area con un sistema alimentare virtuoso. Questi problemi non sempre si collegano alle tre questioni alimentari che dominano le politiche del governo locale, ovvero l'esportazione e il commercio agricolo, la sicurezza alimentare e la nutrizione. Tuttavia hanno il potere di migliorare la qualità della vita delle città, e di aumentare il reddito, il risparmio, la salute e il benessere dei cittadini. Sempre più persone si rendono conto dei benefici economici, ambientali e sanitari che le città e le regioni possono raccogliere da una food policy virtuosa. Esiste infatti la possibilità di un consistente ritorno sugli investimenti di una buona food policy che sostituisca le scelte fatte per abitudine con decisioni intenzionali e legate al benessere della comunità. Identificare le nuove opportunità per un elevato ritorno sugli investimenti è la missione delle Food Commissions.

Molti leader dell'area metropolitana di Torino credono che sia giunto il momento di sponsorizzare una Food Commission per promuovere con più fervore delle buone decisioni in ambito di food policy. A giudicare da quello che ho letto in questo libro e da quello che ho imparato dall'incontro con le persone provenienti da questa

zona, posso affermare che Torino ha tutto ciò che serve per progredire in modo decisivo in diversi modi.

Le api operaie e gli azionisti

Si dice che i movimenti legati al cibo sono portati avanti da tre personalità differenti: guerrieri, lavoratori e tessitori. Tutti sono indispensabili e tutti fanno cose meravigliose insieme quando si incontrano nelle giuste proporzioni. Io ho imparato a rispettare le api operaie – in parte operaie e in parte impollinatrici – come base di un sistema alimentare sano. È importante per chi organizza una Food Commission essere, ed essere percepiti all'esterno, come un gruppo di persone che “si rimboccano le maniche” “e si sporcano le mani”. Le persone che lavorano nel settore agricolo e industriale alimentare fanno un duro lavoro fisico per rispettare le scadenze e si sentono più a loro agio con persone che hanno la stessa etica del lavoro. È altrettanto importante che gli elettori vedano la stessa qualità; per cui non basta scrivere, affinare, diffondere e promuovere le posizioni politiche “fino alle calende greche”. La cosa più importante è rappresentata dalla necessità di presentare noi stessi come “azionisti”, non attivisti. Già nel 1940 Gandhi ha affermato la necessità di “essere il cambiamento che si vuole vedere”, per definire un vero cambiamento nella vostra vita e nella nostra struttura organizzativa, non basta invitare i funzionari a fare la cosa giusta per conto vostro. Nel 1995 ho scritto un libro intitolato *Get a Life!* che ha promosso quest'idea, sostenendo che bisognava fondare il nostro lavoro su “progetti di dimostrazione e non su proteste di dimostrazione”. Qualche anno più tardi ho imparato il termine “azionismo” dall'imprenditore sociale di Toronto, Michael Sacco.

Per esprimere la convinzione secondo cui la gente ha bisogno di incarnare le alternative che rappresenta, ha fondato ChocoSol. È diventato il miglior produttore di cioccolato di Toronto utilizzando, alla base della produzione, un cacao che cresce direttamente nella foresta messicana di Oaxaca, e vendendo il prodotto nei mercati agricoli di Toronto, mentre portava avanti corsi di formazione sul prodotto del cacao come alimento nutritivo e non solo dolce di consumo. ChocoSol promuove anche la “interculturalità” e invita la gente a rispettare la cultura alimentare dei nativi americani, che hanno per esempio fornito il cioccolato, i pomodori, il mais e le patate alla cucina italiana. Un modo secondo cui la Food Commission può sviluppare e incarnare nella zona di Torino quell'azionismo di cui abbiamo parlato è sicuramente il “principio di sussidiarietà”. Tale principio, che deriva dalla dottrina sociale cattolica e dall'Unione europea, sostiene che potere e responsabilità dovrebbero essere “dislocati al livello di governo più basso possibile, via via spostandosi verso l'alto se necessario”. Le Food Commissions lavorano con la gente per promuovere l'alfabetizzazione alimentare, studiando le etichette informative degli alimenti e i materiali di marketing, l'opportunità di imparare a cucinare, il giardinaggio e così via, in modo da definire sempre più opportunità per le buone pratiche alimentari nella vita quotidiana. L'azionismo alimentare aggiunge un nuovo significato al cibo locale e al governo locale, dove per locale non intendiamo al più basso livello rispetto ai “livelli superiori” di governo, ma locale è qui da intendere come iniziativa di potenziamento che viene dalla gente comune e che fa cose di tutti i giorni. Ho subito avuto un primo presentimento di come questo potrebbe accadere anche qui quando ho visto il sorprendente mercato dei contadini nel cuore di Torino. “È dove tutti comprano e tutti si incontrano” afferma orgogliosamente la mia guida Simone Mangili. Il mercato vende prodotti reali che po-

trebbero essere cotti in pasti veri e propri. Non c'è alcun bisogno di usare tutto il sale o lo zucchero o altri conservanti ed esaltatori di sapidità che accompagnano i prodotti alimentari già trasformati. Questo problema è stato già risolto dal mercato dei contadini, in quanto fornisce cibo vero e fresco, senza aggiunta di sale, zucchero e conservanti. La mia esperienza con il mercato di Torino mi ha ricordato la famosa dichiarazione da futurologo americano e inventore Buckminster (Bucky) Fuller:

“Non si cambiano mai le cose combattendo la realtà esistente”, ha detto, “per cambiare qualcosa bisogna invece costruire un nuovo modello che renda il modello esistente obsoleto.” Se Bucky Fuller avesse vissuto a Torino avrebbe di certo detto di “salvaguardare e rafforzare alcuni vecchi modelli”, come i mercati dei contadini. Come ho notato in questo libro a Torino esistono circa 80 incredibili attività già avviate che una Food Commission può iniziare a sfruttare, portando avanti con le organizzazioni i progetti, lavorando con loro per aumentare l'impatto e diffondere la loro influenza, non solo facendo riferimento alle persone del luogo ma cercando di far prese nelle aree del mondo in cui tutto ciò ancora non esiste. Questa è l'energia con cui bisogna lavorare insieme per raggiungere la sicurezza alimentare, la sovranità alimentare e la sostenibilità.

Mettiamoci all'opera

È meraviglioso vedere come il business può lavorare di concerto con il movimento legato al cibo in Italia. Esiste un'enorme differenza con il Nord America, dove il business è inteso solo come multinazionali e tutte le società globali sono viste come un blocco solido che si oppone per principio al movimento legato al cibo. A Torino sembra che la gente capisca che l'impresa può svilupparsi in tutte le forme e dimensioni. Le cooperative funzionano come business senza scopo di lucro, si fanno gruppi di acquisto solidale, le aziende agricole sono in genere imprese a conduzione familiare, molte aziende (e non solo quelle chiamate imprese sociali e B-corps) meritano di essere viste come imprese comunitarie. Parte di ciò che l'Italia offre al movimento del cibo è la diversità delle forme di lavoro. Tale diversità di business è essenziale per creare un sistema alimentare sostenibile. Con l'aiuto di una Food Commission le aziende alimentari potrebbero affrontare il problema che gli ha impedito di godersi quel successo che invece meritano, tanto che il mondo ha sempre più bisogno del loro modo di essere. Pensate le sfide che devono affrontare le imprese alimentari emergenti rispetto ai progetti di energia, costruzione e trasporto. Qualcuno potrebbe installare pannelli a energia solare su un tetto o in un campo e vendere energia elettrica. Le biciclette e le auto elettriche potrebbero circolare lungo le stesse strade già costruite per trasportare auto e camion con motori a gas. L'isolamento “verde” delle finestre, dei tetti e delle pareti potrebbe essere trasferito negli edifici vecchi che hanno già tetti e pareti. Ma per il cibo è diverso. L'infrastruttura, comprese le infrastrutture di molte politiche di governo e sussidi, si adatta a un modello industriale di produzione di alimenti, e il metodo postindustriale di produrre il cibo richiede una nuova infrastruttura, quella che Lori Stahlbrand (ex funzionaria di un'Organizzazione Non Governativa e ora accademica) chiama “Infrastrutture di Mezzo”. Si tratta di infrastrutture destinate alle esigenze delle aziende agricole di media dimensione, che producono su media scala per conto di scuole, università, ospedale, carceri, mense d'ufficio. In questo modo si contribuisce a costruire l'infrastruttura fisica, sociale e

politica per questo nuovo gruppo di produttori locali attenti alla sostenibilità. Questo deve essere il compito della Food Commission.

Un nuovo regionalismo

Toronto e altre città che si stanziano intorno ai Grandi Laghi dell'Ontario sono circondati dalla più grande "Cintura Verde" del mondo, che è in gran parte protetta per praticare l'agricoltura e attività simili. Lì esiste un modo di dire che spero la gente dell'area metropolitana di Torino adotti: "La possibilità cresce qui". Le città e le campagne, nell'età industriale, si sono evolute secondo un principio economico che è stato percepito come universale, ovvero il principio del vantaggio comparato di Ricardo. Un'area, sostiene Ricardo, dovrebbe produrre solo ciò per cui darebbe il meglio, in modo da utilizzare il denaro proveniente dall'esportazione per importare ciò che quella terra invece non rende. Così le campagne che hanno reso ottimo vino e olio d'oliva o formaggio vennero dominate dall'industria per esportare, e stessa sorte è toccata alle città. In questo regime di crescita trainata dalle esportazioni la campagna e le città vivevano in universi paralleli. Non vi erano scambi commerciali o scambi d'uso tra di loro.

Tutto questo oggi sta cambiando.

Naturalmente alcune zone continueranno a esportare le proprie specialità, uniche per questioni di geografia e cultura, e alcuni prodotti come il caffè e cacao continueranno a essere venduti a livello globale. Ma vi sarà un maggiore sforzo per rendersi autosufficienti all'interno di una zona geografica ampia. La necessità di gestire il cambiamento climatico e altri problemi ambientali pone la necessità che le persone si incontrino fra di loro, così come molti dei loro bisogni nelle regioni autosufficienti non possono più basarsi sul trasporto su gomma ad alta intensità energetica. In questa economia emergente gli agricoltori potrebbero scoprire molti prodotti e servizi da fornire ai clienti locali, dal momento che il nuovo vantaggio competitivo include la possibilità di gestire la caotica distruzione ambientale. Per mantenere bassi i trasporti inutili gli agricoltori svilupperebbero una più ampia produzione di prodotti alimentari. Potrebbero anche riprendere le tradizionali pratiche agricole, usare le fibre dei prodotti per i tessuti e le colture officinali per i cosmetici. Potrebbero vendere "servizi" come per esempio l'offerta turistica e coltivare assicurandosi che l'acqua e l'aria siano state filtrate e pulite, oltre che praticare colture che proteggano la biodiversità, e prendersi cura di paesaggi che riducano il rischio di alluvioni molto comuni nell'era del cambiamento climatico.

E gli agricoltori verrebbero pagati dai clienti e dai contribuenti regionali per l'offerta di tali beni e servizi ambientali. E le città modellerebbero le loro vendite sui clienti delle campagne vicine, possibilmente progettando un settore di abbigliamento di canapa locale e lino, invece che usare il cotone importato (per il quale si utilizzano due terzi dei pesticidi del mondo e fin troppa acqua). Città e campagna diventerebbero luoghi della stessa società e di un reciproco vantaggio.

L'area metropolitana di Torino ha le competenze, i servizi e i prodotti che possono rendere possibile questa transizione. La Food Commission potrebbe anche aiutare a preparare e agevolare tale trasformazione e l'innovazione che tale trasformazione richiede. Si usa dire che oggi ci troviamo ad affrontare problemi alimentari differenti rispetto a quelli affrontati dalle generazioni precedenti, oppure che viviamo in un'epoca in cui le soluzioni alimentari sono a portata di mano così come mai prima era succes-

so. I governi, le imprese e gli individui preservano molte delle soluzioni possibili, ma si sente anche la necessità di creare un sistema alimentare che si specializzi nell'essere "risolutivo".

Questo deve essere lo scopo ultimo della Food Commission.

Fra le aree più adatte a provare tutto ciò vi è certamente l'area metropolitana di Torino.

PROFILO DEGLI AUTORI

Chiara Appendino Classe 1984, una volta diplomatasi al liceo classico, ha conseguito la laurea in Economia Internazionale e Management all'Università Bocconi di Milano e successivamente si è specializzata in pianificazione e controllo di gestione aziendale. Dopo aver lavorato in Juventus SpA per oltre 2 anni ha intrapreso una nuova avventura presso l'azienda di famiglia dov'è stata responsabile del controllo di gestione. Nel 2010 ha aderito al Movimento 5 Stelle e alle elezioni amministrative di Torino del 2011 è stata eletta consigliera comunale. Cinque anni più tardi si è candidata per la carica di Sindaca, risultando eletta il 19 giugno 2016. È coautrice di *La città solidale, per una comunità urbana. Riflessioni su una transizione possibile*.

Maria Bottiglieri Dottore di Ricerca in "Autonomie locali, servizi pubblici e diritti di cittadinanza" presso l'Università del Piemonte Orientale, dove ha discusso la tesi su "Il diritto a un'alimentazione adeguata. Tutela internazionale, costituzionale e locale di un diritto fondamentale 'nuovo'". È Responsabile delle attività di Cooperazione internazionale e pace della Città di Torino. Laureata in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Salerno, ha un diploma di specializzazione in Diritto Commerciale presso l'Università di Napoli Federico II, un Master in Diritto della Pubblica Amministrazione presso l'Università degli Studi di Torino e ha frequentato il Corso di Alta Formazione per la legislazione alimentare (CAFLA) presso l'Università del Piemonte Orientale. È inoltre abilitata all'esercizio della professione forense e alla docenza in discipline giuridico-economiche nelle scuole superiori. È autrice di pubblicazioni in materia di diritto pubblico, cooperazione internazionale e diritto a un'alimentazione adeguata.

Egidio Dansero Dottore di Ricerca in Geografia urbana e regionale. È professore ordinario di Geografia politica ed economica presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino. I suoi principali interessi di ricerca sono: sostenibilità e sviluppo locale; mega eventi, conflitti ambientali, lo sviluppo locale e la cooperazione nel Sud del mondo (in particolare Africa Occidentale), strategie alimentari urbane e sistemi alimentari. È coordinatore del gruppo di ricerca che lavora sul progetto Atlante del Cibo e sulla definizione delle Urban Food Policies di Torino.

Elena Di Bella Dottore Agronomo, è stata sostituita della Segretaria Generale a Bruxelles per l'Associazione Euromontana dal 2000 al 2001, associazione che difende i diritti degli abitanti della montagna e riunisce enti locali e agenzie di sviluppo. Dal 2001 inizia a lavorare per la Provincia di Torino, oggi Città Metropolitana dove, dopo qualche anno, diventa dirigente. Attualmente dirigente del Servizio Sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche e del Servizio Politiche Sociali e di Parità della Città metropolitana di Torino, partecipa come esperto alla Commissione per il Dialogo Civile sulla "Qualità dei prodotti Agroalimentari" della Commissione Europea, è membro della Commissione nazionale mercati di Slow Food ed è autrice di pubblicazioni attinenti le materie agrarie e le materie alimentari.

Cristiana Peano Dottoressa di Ricerca e Professoressa Associata presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino. La sua principale linea di ricerca riguarda lo studio per il miglioramento della sostenibilità della filiera della frutta, con l'obiettivo di migliorare la qualità e la durata di conservazione mediante l'uso della tecnologia post raccolta. Lavora anche per promuovere una prospettiva interdisciplinare per l'analisi e la gestione dei ecosistemi agricoli

Giacomo Pettenati Dottore di Ricerca in pianificazione territoriale e sviluppo locale. Attualmente è assegnista di ricerca in Geografia presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università degli Studi di Torino. I suoi principali temi di ricerca sono i sistemi alimentari locali, lo sviluppo rurale e di mon-

tagna, la mappatura partecipata e il patrimonio paesaggistico. Fa parte del gruppo di ricerca che lavora sul progetto Atlante del Cibo e sui processi di definizione delle Urban Food Policies di Torino.

Emilia Piochi Laureata presso il Dipartimento di Economia e Statistica Cognetti de Martiis dell'Università degli Studi di Torino con una tesi di Laurea Magistrale in Politiche del Territorio e Sostenibilità dal titolo "La pianificazione alimentare urbana: le Urban Food Strategies. Una proposta per Torino". Dopo uno stage al III Forum Mondiale sull'Economia dello Sviluppo Locale, tenutosi a Torino nel 2015, ha collaborato nell'attività di supporto al progetto europeo "Food smart cities for development" coordinato dall'Ufficio Cooperazione Internazionale e Pace della Città di Torino.

Livia Pomodoro Ha conseguito una laurea con lode e menzione speciale in Giurisprudenza. Entra in magistratura nel 1965. Nel corso della sua carriera professionale ha svolto diversi ruoli giudiziari e gestionali, quali: capo di gabinetto del Ministero della Giustizia; Presidente del tribunale per i minorenni di Milano; Presidente del Tribunale di Milano. Nel 2014 è stata nominata Presidente del Center of Milan Food Law and Policy. Nel 2015 viene nominata Vice Presidente di Banca Prossima Internationalisation Advisory Board. Sempre nel 2015 è stata nominata come componente esterno nel Consiglio di Amministrazione della Bicocca. Nello stesso anno è stata nominata Presidente del Rev Gestione Crediti SpA da parte della Banca d'Italia. È membro del Comitato Scientifico del Centro di Ricerca in Relazioni Interculturali presso l'Università Cattolica di Milano. È membro del comitato direttivo della sezione italiana di Amministrazione Women Corporate (WCD) e Ambasciatore di WE-Donne per Expo. Presiede il Centro Nazionale per la Prevenzione Sociale e la Fondazione per la Difesa, l'organizzazione non profit ISPAC e il Consiglio economico e Sociale delle Nazioni Unite (ECOSOC). Ha pubblicato numerosi testi sui temi legati alla famiglia e alle questioni sociali.

Anna Prat. È stata direttore dell'Associazione Torino Internazionale, incaricata della pianificazione strategica della città. Ha esperienze nello sviluppo di progetti urbani per la Finpiemonte SpA (l'ente di investimento della Regione Piemonte) e per agenzie di consulenza in Europa, tra cui Ove Arup, Locum Destination ed Ecosfera. Ha conseguito la laurea in architettura presso il Politecnico di Torino e un Master in Urban and Regional Planning Studies presso la London School of Economics.

Wayne Roberts Dottore di Ricerca è meglio conosciuto per il suo ruolo di direttore del Toronto Food Policy Council, posizione che ha mantenuto dal 2000 al 2010. È anche autore di 12 libri, di cui tre riferiti principalmente alle tematiche alimentari. Ha lavorato in diversi gruppi non profit in difesa del cibo, tra cui FoodShare e Food Secure Canada. Ora lavora come consulente per le amministrazioni pubbliche delle città, contribuendo a sviluppare un programma di promozione della salute alimentare, della sostenibilità e la conseguente creazione di nuovi posti di lavoro. Il libro *Four of Dr. Roberts 1912* tratta la questione alimentare e la sua relazione con l'emergente green and social economy. *Get a Life!* pubblicato nel 1995 è un manuale molto divertente e vivace sulla green economy, con cui ha avuto inizio l'esperienza letteraria legata al cibo. *Real Food for a Change*, pubblicato nel 1999, con la sua idea secondo cui il cibo è portatore di salute, felicità, giustizia e natura anticipa la nascita del Local Food Movement in Canada. La pubblicazione *No-Nonsense Guide to World Food* (2013) è popolare tra gli studenti universitari. *Food Per City Building* (2013) è stato spesso utilizzato come manuale da parte delle organizzazioni che svolgono progetti legati alla questione alimentare nelle città.

Alessia Toldo Dottore di Ricerca in pianificazione territoriale e sviluppo locale. Attualmente è assegnista di ricerca in Geografia presso il Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio (DIST) del Politecnico e dell'Università di Torino. I suoi principali temi di ricerca riguardano l'Urban Food Planning e le politiche alimentari urbane e territoriali, i sistemi alimentari locali, lo sviluppo locale e sostenibile. Fa parte del gruppo di ricerca che lavora sul progetto Atlante del Cibo e sui processi di definizione delle Urban Food Policies di Torino.

Crediti fotografici

Governance

Scheda 1. **ACTT • Alimentazione, Consumatori, Territori transfrontalieri**

Foto: Città metropolitana di Torino

Scheda 2. **Alimentazione eco-responsabile**

Foto: Città metropolitana di Torino

Scheda 4. **Food Smart Cities for Development • DEAR**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Scheda 5. **Il diritto al cibo nello Statuto della Città di Torino**

Foto: Cittagorà

Scheda 6. **Nutrire Torino Metropolitana**

Foto: Alessia Toldo

Scheda 7. **RURURBAL**

Foto 2: Città metropolitana di Torino

Scheda 8. **Torino città del cibo**

Foto: Torino Strategica

Scheda 9. **Torino Smile**

Foto: Fondazione Torino Smart City

Immagine: redazione web; www.comune.torino.it; www.comune.torino.it; www.comune.torino.it

Welfare locale, assistenza, inclusione sociale e sviluppo di comunità

Scheda 10. **Agritorino**

Foto 1: Comitato Agritorino

Foto 2: Comitato Agritorino

Scheda 11. **Banco Alimentare del Piemonte Onlus**

Foto: Banco Alimentare del Piemonte Onlus

Scheda 12. **Caffè Basaglia**

Foto 1: Dario Perugini

Foto 2: Dario Perugini

Scheda 13. **Centro Commensale Binaria**

Foto 1: Gruppo Abele

Foto 2: Gruppo Abele

Scheda 14. **CON MOI**

Foto: CON MOI team

Scheda 15. **Cooperative sociali alimentari**

Foto: Città di Torino

Scheda 16. **DIANA 5**

Foto 1: U.S. Navy photo by Mass Communication Specialist 2nd Class Joseph Moon

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8223018>

Scheda 17. **Fa Bene**

Foto: Associazione Fa Bene

Scheda 18. **Food Sharing Platform**

Foto: Marco Regoli

Scheda 19. **GAC • Gruppi di Acquisto Collettivo**

Foto: Movimento consumatori

Scheda 20. **“Il buon samaritano”**

Foto 1: U.S. Navy Photo di Greg Vojtko

Scheda 22. **Liberamensa**

Foto 1: Liberamensa

Foto 2: Liberamensa

Scheda 23. **Mense benefiche**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Scheda 24. **Pausa Cafè**

Foto: Andrinikos Deligiannis, Freeimages.com

Scheda 25. **Polo cittadino della salute**

Foto: Città di Torino

Scheda 26. **Pane in comune**

Foto: Città di Torino, Circoscrizione 3

Scheda 27. **STI.VI • Stili di Vita**

Foto: Iwan Beijes, Freeimages.com

Scheda 28. **Terza Settimana**

Foto 1: associazione Terza Settimana

Foto 2: associazione Terza Settimana

Scuola e istruzione

Scheda 29. **Cascina Falchera • Centro di cultura per l'educazione all'ambiente e all'agricoltura**

Foto 1: Città di Torino, ITER

Foto 2: Città di Torino, ITER

Scheda 30. **Cibo, scuola e salute • I migliori strumenti per tutelare il consumatore**

Foto 1: Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

Foto 2: Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino

Scheda 31. **Frutta al mattino**

Foto 1: Città di Torino, ITER Loredana Bronda e Giulia Allasia

Foto 2: Città di Torino

Scheda 32. **Il menu l'ho fatto io**

Foto 1: Città di Torino, Eventum/ITER

Scheda 33. **Orti scolastici**

Foto 1: Città di Torino, ex Circoscrizione 10

Foto 2: Città di Torino, ex Circoscrizione 10

Scheda 34. **Servizio di ristorazione scolastica**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Agricoltura, orti urbani e ambiente

Scheda 35. **AgroBarriera**

Foto: Urban Barriera

Scheda 36. **Bibliorto**

Foto: Comune di Moncalieri

Scheda 37. **Fattorie urbane**

Foto: Cascina Duc

Scheda 38. **Innocat**

Foto: Freeimages.com

Scheda 39. **Hortus conclusus**

Foto: Città di Torino, Innestus

Scheda 40. **Miraorti**

Foto 1: progetto Miraorti

Foto 2: Giuseppe Moccia

Scheda 41. **Officina Verde Tonolli**

Foto: Associazione Jonathan

Scheda 42. **OrtiAlti**

Foto: Jonida Alliaj

Scheda 43. **Orti Aperti**

Foto: <https://ortiaperti.files.wordpress.com>

Scheda 44. **Orti del Bunker**

Foto1: Eugenio Dragoni

Foto 2: Eugenio Dragoni

Scheda 45. **Orti Generali**

Foto 1: www.stefanoolivari.it/ORTI-GENERALI

Scheda 46. **Orti sociali torinesi**

Foto: Città di Torino, ex Circonscrizione 10

Scheda 47. **Orto dei ragazzi**

Foto 1: Orto dei ragazzi

Foto 2: Orto dei ragazzi

Scheda 48. **Punti acqua SMAT**

Foto: Alessia Toldo

Scheda 49. **TOCC • Torino Città da Coltivare**

Foto: Città di Torino

Scheda 50. **Transumanza urbana**

Foto 1: Città di Torino, Servizio Verde Gestione

Foto 2: Città di Torino, Servizio Verde Gestione

Scheda 51. **UrBees**

Foto 1: UrBees

Foto 2: UrBees

Scheda 52. **Vigna della villa della Regina**

Foto 1: Archivio fotografico della Città metropolitana di Torino "Andrea Vettoretti"

Foto 2: Archivio fotografico della Città metropolitana di Torino "Andrea Vettoretti"

Cooperazione internazionale decentrata

Scheda 53. **4CITIES4DEV • Cibo buono, pulito e giusto per tutti: l'esperienza delle comunità del cibo**

Foto: Città di Torino

Scheda 54. **Cibo sociale**

Foto 1: Associazione LVIA

Foto 2: Associazione LVIA

Foto 3: Associazione LVIA

Scheda 55. **Cooperazione internazionale e pace della città di Torino • Progetti realizzati nel quadro del programma regionale sulla sicurezza alimentare e lotta contro la povertà nel Sahel**

Foto 1: Foto tratta da Teranga-Ecoguida del Parco di Djoudj e della Langue Barbarie

Foto 2: Città di Torino

Scheda 57. **Dalla sicurezza alimentare alla sovranità alimentare**

Foto 1: Manitese

Foto 2: Manitese

Scheda 58. **P.I.E.R.MA.RKET**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Scheda 59. **Tutt'altra pasta**

Foto: Comune di Moncalieri

Eventi e cultura

Scheda 61. **AESOP • Conferenza sulla pianificazione alimentare sostenibile 2015**

Foto 1: Francesca Basile

Foto 2: Fabrizio Trematore

Scheda 62. **Alla tavola delle migranti**

Foto: Claudio Craverio e Carlo Cretella

Scheda 63. **CinemAmbiente**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Scheda 64. **CioccolaTò**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Foto 3: Città di Torino

Scheda 65. **Conservatoria delle cucine mediterranee**

Foto: Conservatoria delle cucine mediterranee

Scheda 66. **Convivia Slow Food Torino**

Foto 1: Condotta Slow Food Torino

Foto 2: Condotta Slow Food Torino

Scheda 67. **Festival del giornalismo alimentare**

Foto 1: Festival del giornalismo alimentare, Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Scheda 69. **Forum mondiale dello sviluppo economico locale**

Foto 1: Città di Torino, Eventum

Foto 2: Città di Torino, Eventum

Scheda 70. **Lingua Madre**

Foto 1: Gabriele Mariotti

Foto 2: Gabriele Mariotti

Scheda 71. **Piccola rassegna di cinema di buon gusto**

Foto 1: Alberto Bardelli

Foto 2: Alberto Bardelli

Scheda 73. **Terra Madre/Salone del Gusto**

Foto 1: Slow Food

Foto 2: Città di Torino

Economia locale

Scheda 74. **AMIS 102**

Foto 1: immagini d'archivio Coldiretti

Foto 2: immagini d'archivio Coldiretti

Scheda 75. **Central markets**

Foto: Città di Torino, Cinema e Mercato

Scheda 76. **Cibo spaziale Argotec**

Foto: Argotec

Scheda 78. **Fair trade**

Foto: Enrico Davià

Scheda 80. **Gas Torino**

Foto: Pierre-Alain Dorage, travail personnel, BB BY-SA4.C

Scheda 81. **GermogliATO**

Foto 1: Giacomo Pettenati

Scheda 82. **I banchi dei contadini nei mercati della città**

Foto 1: Luca Galli

Foto 2: Città di Torino

Scheda 83. **Last Minute Sotto Casa**

Immagini: Last Minute Sotto Casa

Scheda 84. **Maestri del Gusto**

Immagini: Camera di Commercio di Torino

Scheda 85. **Massimo Cento**

Foto 1: Massimo Cento

Foto 2: Massimo Cento

Foto 3: Massimo Cento

Scheda 86. **Mercati contadini**

Foto: Brandon Morse, Flickr

Scheda 87. **Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino**

Mappa: Città metropolitana di Torino

Scheda 88. **Porta Palazzo**

Foto 1: Città di Torino

Foto 2: Città di Torino

Scheda 89. **Torino CHEESE**

Immagine: Camera di Commercio di Torino

Scheda 90. **Torino DOC**

Immagini: Camera di Commercio di Torino

Scheda 91. **Urbact markets**

Foto: Città di Torino

Ricerca e università

Scheda 93. **EN.FA.SI. • Energia e fagiolo in Sistema**

Foto: Federica Bertot

Scheda 94. **IXD per diabetici**

Immagini: Paolo Tamborrini

Scheda 95. **International University College, Torino**

Foto 1: IUC

Foto 2: IUC

Foto 3: IUC

Scheda 96. **Offerta accademica del Politecnico di Torino**

Foto: CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=201613>

Scheda 97. **Offerta accademica dell'Università di Torino**

Foto: Pmk58, Opera propria, CC BY-SA

4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=35939579>

Scheda 100. **Save Bag • Progettare antispreco**

Foto 1: Proposte

Foto 2: Proposte

Foto 3: Dorian Dal Palù e Nicoletta Frate

Food Smart Cities Microactions

Scheda 102. **D'ortho**

Foto 1: Cooperativa Sociale Synergica

Foto 2: Cooperativa Sociale Synergica

Scheda 103. **DiSoTTo • Distribuzione solidale sul territorio torinese**

Foto: Cooperativa Sociale Isola

Scheda 104. **Equoevento**

Foto 1: Franco Di Pietro

Foto 2: Franco Di Pietro

Foto 3: Franco Di Pietro

Scheda 105. **Il boschetto**

Foto 1: Rete ong

Foto 2: Rete ong

Scheda 106. **Nati Per Soffriggere**

Foto 1: Cooperativa Animazione Valdocco

Foto 2: Cooperativa Animazione Valdocco

Scheda 107. **Nutrire le comunità**

Foto: Cooperativa Sociale Vov 102 Onlus

Scheda 108. **Nutrirsi di paesaggio**

Immagine: AIAPP

Scheda 110. **Ortoalto • Le Fonderie Ozanam**

Foto 1: GAPS-OrtiAlti

Foto 2: GAPS-OrtiAlti

Scheda 111. **Torino incontra il Perù • Viaggio attraverso le geografie del cibo**

Foto: AGAPE

Scheda 112. **UniToGO Food Lab**

Immagine: Università di Torino

Scheda 113. **Foodsharing Aurora. Piccola rassegna di cinema di Buongusto 2017. Spigolatura sociale. Variante Bunker**

Foto: Variante Bunker

Torino offre un sistema alimentare tra i più interessanti d'Italia: i cibi locali, la cultura enogastronomica, le aziende alimentari innovative influenzano in modo rilevante anche il sistema alimentare ed equo solidale nazionale ed internazionale sotto il profilo sociale, politico e culturale.

Anche in assenza di una *Urban Food Policy* formalmente istituita, Torino è ricca di esperienze pratiche, progetti e politiche che rendono il sistema alimentare locale più sostenibile ed equo. Queste investono le molte dimensioni del cibo: ambiente, cultura, economia, salute, giustizia sociale, governo del territorio, cooperazione internazionale, ricerca. Questo libro, realizzato dalla Città di Torino all'interno del progetto europeo *Food Smart Cities for Development*, presenta una raccolta delle esperienze più interessanti, descrivendole e mostrando la loro multidimensionalità e l'integrazione con le diverse fasi del sistema alimentare.

Le descrizioni, complete di mappe, sono precedute da alcune riflessioni di politici, ricercatori, funzionari pubblici, giuristi e attivisti che riguardano il sistema alimentare locale, le politiche alimentari urbane e l'*Urban Food Policy*. Questa raccolta di idee e pratiche si chiude con il sogno dell'analista di politica alimentare e attivista canadese Wayne Roberts, che presenta le sue (e le nostre) speranze per il futuro del sistema alimentare di Torino e della sua *Food Strategy*.



CITTA' DI TORINO

