

INTRODUZIONE

Il quarto Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana segue una struttura tematica frutto della sistematizzazione dei contributi pervenuti attraverso la *call for paper*, pensata per far emergere e condividere la conoscenza prodotta sul sistema del cibo che nutre Torino nelle sue molteplici dimensioni. Attraverso la call, lanciata nel 2021 e rivolta agli atenei, ai centri di ricerca pubblici e privati, agli enti pubblici, alle organizzazioni/associazioni del terzo settore e alle associazioni di categoria, sono stati raccolti 40 contributi, che confluiscono in sette sezioni tematiche, seguendo idealmente le fasi del sistema alimentare – incrociate con varie dimensioni e spazi del cibo - dalla produzione allo scarto, passando per le questioni legate alla salute e alle disuguaglianze.

Il rapporto si apre con un contributo dei tre atenei coinvolti nel progetto, che tratteggia il ruolo dell'Atlante e il processo di ripensamento di questo strumento, anche in un'ottica di allargamento (del suo partenariato, così come dei suoi lavori) alla scala regionale. Seguono poi le sezioni tematiche, introdotte per facilitare la lettura dei tanti contributi arrivati, ma con la consapevolezza di quanto l'analisi e la produzione di conoscenza sui sistemi alimentari richieda uno sguardo integrato, capace di cogliere le molteplici relazioni fra dimensioni, pratiche, spazi e soggetti.

La prima sezione - **SISTEMI, POLITICHE e PROGETTI** - approfondisce il tema del cibo a partire dai sistemi alimentari con una prospettiva globale (contributo 1) a livello europeo (contributo 2) e regionale (contributo 3). Lo stato dell'arte e le opportunità dei distretti del cibo (contributo 4) sono seguiti da due focus su progetti europei in cui è coinvolta la città di Torino: l'H2020 ProGIreg (contributo 5) e l'H2020 Fusilli (contributo 6), descritti anche dal punto di vista di chi fa ricerca

all'Università di Torino (contributo 7). Chiude la sezione il programma Man and Biosphere e l'esperienza della Collina Po (contributo 8).

Nella seconda sezione - **PRODUZIONE e SOSTENIBILITÀ** - si propongono esiti di ricerche e riflessioni teoriche circa la produzione di cibo in ambito urbano (contributi 9, 10 e 11), in particolare attraverso l'agricoltura urbana (contributi 12 e 13) e rurale (contributi 15, 16 e 17), affrontando il tema della sostenibilità, sia dal punto di vista ambientale sia sociale (contributo 14), con tecniche innovative di produzione (contributo 18) e di garanzia della *food safety* e della salute anche del mondo vegetale (contributo 19).

La terza sezione - **STILI ALIMENTARI, CONSUMI e IDENTITÀ** - affronta il tema dei consumi sostenibili (contributo 20) e degli stili alimentari alternativi (contributo 21), con un focus su *health literacy* (contributo 22) e dimensione simbolica delle pratiche legate all'atto del trasformare il cibo (contributo 23).

La quarta sezione - **CIBO e SCUOLA** – tratta il rapporto fra cibo, azioni di sensibilizzazione ed educazione alimentare/foodscapes scolastici, raccontando l'esperienza dell'azione PIA 17 del progetto FUSILLI (contributo 24) e gli sforzi della ricerca per il miglioramento della qualità dei servizi di ristorazione scolastica (contributo 25).

La quinta sezione - **CIBO e SALUTE** – si concentra invece sulla relazione tra cibo, diete e salute, in particolare, all'interno di percorsi di cura oncologica (contributi 26 e 27), nei luoghi di lavoro (contributo 28), approfondendo il benessere legato all'alimentazione nella terza età (contributo 29) e i rischi della disfagia (contributo 30). Chiude la sezione un approfondimento sulle popolazioni microbiche di *Listeria monocytogenes* (contributo 31)

La sesta sezione - **POVERTÀ ALIMENTARE** - si focalizza sul fenomeno della povertà alimentare sia nelle forme che assume nel contesto cittadino torinese (contributi 32, 33 e 34) sia attraverso modalità

innovative di contrasto (contributi 35, 36 e 37) e iniziative di spesa sospesa (contributo 38).

La settima sezione - **SPRECO e RECUPERO** - che chiude il Rapporto, propone approfondimenti sul tema dello spreco alimentare, in particolare quello idrico (contributo 39) e del riutilizzo delle eccedenze a fini sociali, come nel caso del progetto RePoPP (contributo 40).

Analogamente ai precedenti rapporti, anche questa quarta edizione è inizialmente disponibile alla consultazione sul sito web in una prima versione, per poi essere pubblicata – arricchita con nuovi contenuti - in un volume in open access all'interno della Collana dell'Atlante. Vi invitiamo quindi a utilizzare i canali di comunicazione dell'Atlante, in particolare il sito, che verrà via via aggiornato attraverso l'inserimento di nuove schede che presentano attraverso una lettura sistematica gli avanzamenti prodotti, per condividere la costruzione di una base conoscitiva inter e multidisciplinare, e in costante evoluzione, del sistema del cibo di Torino Metropolitana.

RIPENSARE L'ATLANTE DEL CIBO

Cristian Campagnaro, Politecnico di Torino
Egidio Dansero, Università di Torino
Franco Fassio, Università di Scienze Gastronomiche

Il cibo, unità base di connessione tra gli attori di un sistema, è fondamentale per la definizione della cultura di una comunità e rappresenta un mezzo preferenziale per la diffusione di areali del sapere e del fare gastronomico di un territorio. L'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana è, in primo luogo, uno strumento di mappatura di questa conoscenza, utile a supportare i decisori nello sviluppo di politiche locali del cibo con una base d'informazioni scientifica, solida e aggiornata. Riflettere sul ruolo delle città e dei territori, come nodi di dinamiche multiscalari e di sistemi del cibo compositi e a geometria variabile può portare a un incremento trasversale della consapevolezza, se questo processo esplorativo avviene attraverso la partecipazione e il coinvolgimento degli attori del sistema e della cittadinanza.

È questa la prospettiva delle politiche locali e urbane del cibo, che si stanno progressivamente affermando in Italia, anche grazie allo stimolo del Milan Urban Food Policy Pact (che raggruppa all'ottobre 2023 ben 270 città in tutto il mondo) e all'azione di promozione di vari soggetti come la Rete Italiana Politiche Locali del Cibo (www.politichelocalicibo.it). Da sottolineare la presenza di Chieri e Torino tra le 27 città che in Italia hanno sottoscritto il patto di Milano. Il tema è quello del ruolo che le città e i territori possono avere nel riorientare il sistema del cibo verso una maggiore sostenibilità, come Torino (e Roma) stanno cercando di fare attraverso il progetto europeo FUSILLI (<https://fusilli-project.eu/>), considerando e collegando in modo sistemico e integrato i diversi ambiti del sistema

del cibo, dalla produzione al post-consumo, considerando altresì l'educazione alimentare e il rapporto cibo-salute.

Con questi obiettivi, il progetto dell'Atlante, nato a seguito del tavolo "Torino Città del cibo" nell'ambito dei lavori preparatori del III piano strategico di Torino, si avvia nel 2015 dalla volontà dell'Università di Torino, Politecnico di Torino, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Camera di Commercio di Torino. In un lavoro pluriennale, l'Atlante ha aumentato la visibilità del sistema alimentare urbano e periurbano, proponendo sguardi inediti con scale diverse di analisi. Nel tempo si è costruita una rete di collaborazione e una base dati complessa e multi-fonte, caratterizzata da interviste in profondità ad attori locali ed esperti, analisi delle politiche e dei progetti comunali e territoriali, partecipazione e organizzazione a eventi legati al cibo e diretti a una comunità fatta di persone, istituzioni, enti, organizzazioni, associazioni e imprese.

Nel 2017, il tavolo di lavoro dell'Atlante è stato formalizzato attraverso il Protocollo di Intesa "Costruire insieme azioni e conoscenza sul sistema del cibo di Torino e del territorio metropolitano - Atlante del cibo di Torino metropolitana". Il primo rinnovo, nel 2020, ha visto l'allargamento del partenariato con il coinvolgimento di Città di Torino e Città Metropolitana, Ires Piemonte, Urban Lab e con il secondo, nel 2023, si registra l'ingresso della Regione Piemonte fra i partner.

Questo processo di allargamento del partenariato ha portato a un ripensamento delle finalità del progetto e dei suoi confini operativi, da un lato allargando lo sguardo all'intero territorio piemontese, dall'altro individuando il cibo, nella sua accezione sistemica ed olistica, come un parametro per misurare lo stato di salute di una comunità. Oggi l'Atlante è un progetto che analizza, rappresenta, misura e comunica il sistema del cibo piemontese, offrendo un affondo verticale e specifico su Torino e il territorio metropolitano e proponendosi, al contempo, come modello di analisi e interazione tra attori istituzionali e del mondo della ricerca anche per altri territori piemontesi.

L'Atlante si propone come strumento partecipato e inclusivo di indagine a supporto delle decisioni e delle azioni sul sistema del cibo, in un'ottica di sostenibilità e giustizia, utile a chi fa ricerca sul sistema

del cibo di questo territorio, a chi interviene nella sua progettazione, regolamentazione e valorizzazione, agli attori locali per creare nuove relazioni, così come alle persone mosse da semplice curiosità. Per fare questo produce nuova conoscenza e aggrega quella esistente, rendendola accessibile e fruibile – nella forma di un repertorio di rappresentazioni, infografiche, video, testi, mappe, ricerche, articoli, eventi - per metterli a disposizione del territorio (in primo luogo attraverso il sito web www.atlantedelcibo.it) e renderli funzionali alla progettazione e alla gestione del sistema del cibo, creando e rafforzando altresì una rete locale di attori come base di un "Consiglio del cibo", attore collettivo di politiche del cibo partecipate e inclusive.

L'Atlante si conferma, quindi, uno strumento cruciale per conoscere e capire il prisma di spazi, pratiche, relazioni e soggetti del cibo, in un'ottica che lega, indissolubilmente, sostenibilità ambientale e giustizia sociale. Lo sforzo analitico condotto dal gruppo di ricerca è teso alla restituzione di una visione complessa, che faccia dialogare le fasi della filiera e le diverse dimensioni del cibo. In questa direzione l'Atlante indaga le pratiche di produzione, raccogliendo il tessuto valoriale che contraddistingue gli areali produttivi e il saper fare gastronomico tipico del territorio metropolitano e piemontese, in un'ottica di tutela, promozione e innovazione. Intercetta le fasi della trasformazione e della distribuzione, ne analizza le geografie, le mette in relazione alle caratteristiche socio-economiche dei territori. Indaga i fenomeni della povertà alimentare, così come il sistema di contrasto. Illustra i dati sullo spreco di cibo come base di partenza per future progettualità. Ripensa il sistema in termini di "flussi", di relazioni multi-scalari, per capire come orientare la sua progettazione e regolazione in linea con un'auspicata transizione ecologica e di giustizia.

In termini più generali, si tratta di un'attività tra ricerca, formazione e public engagement che in trasparenza restituisce alla comunità quelle informazioni necessarie per pianificare, adottando una visione di lungo periodo e di *One Health*, ovvero di salute dell'umanità intrinsecamente legata a quella del Pianeta.

In questa logica il cibo può e deve diventare nel territorio piemontese l'espressione di un'infrastruttura che va progettata tramite politiche mirate a non produrre rifiuti ma valori economici e sociali, manifestazioni di equilibrio e naturali moltiplicatori delle potenzialità di un territorio. L'analisi olistica di tale scenario pone dunque l'accento su un continuum urbano-rurale che va inteso come un "tutto organico", in cui a partire dal capitale umano, sociale, ecologico e tecnologico, l'informazione gioca un ruolo cruciale per l'adozione di scelte verso uno sviluppo giusto e sostenibile.

Come gruppo di ricerca che anima l'Atlante, sappiamo che quello che abbiamo intrapreso è un percorso complesso, ma anche che vale la pena provarci, per mettere in discussione molte di quelle abitudini e processi consolidati che possono essere il vero ostacolo a uno sviluppo sostenibile.

È questo il ruolo dell'Atlante, supportare una nuova economia sostenibile attraverso un'adeguata economia della conoscenza.