



# ATLANTE DEL CIBO

## **Rapporto 4/2023**

a cura di Alessia Toldo, Veronica Allegretti e Carlo Genova

# INDICE

## INTRODUZIONE

### I - SISTEMI, POLITICHE e PROGETTI

1. Il sistema alimentare da una prospettiva territoriale: quadro politico, strumenti di pianificazione e pratiche su scala globale
2. Il cibo nelle politiche europee. Il Green Deal e la Strategia Farm to Fork per una possibile food policy comune
3. "Il cibo è territorio". La Regione Piemonte verso politiche alimentari locali partecipate
4. I distretti del cibo: stato dell'arte e opportunità territoriali
5. H2020 ProGReg. Infrastrutture verdi per la rigenerazione urbana inclusiva
6. H2020 FUSILLI. Politiche del cibo e Living Lab a Torino
7. Un assaggio di natura a Torino: i progetti H2020 FUSILLI e proGReg.
8. Tra protezione del territorio e orizzonti progettuali: il programma Man and Biosphere e l'esperienza della Collina Po

### II - PRODUZIONE E SOSTENIBILITÀ

9. Produrre cibo dentro la città: politiche, pratiche e tipi dell'hi-tech farming
10. CONEXUS. CO-producing NBS and restored Ecosystems – transdisciplinary neXus for Urban Sustainability
11. Agricoltura urbana: benefici, politiche e strumenti di pianificazione. Riflessioni ed evidenze dal progetto europeo "European Forum on Urban Agriculture - EFUA"
12. Orticoltura Urbana e Pianificazione Urbanistica: un quadro della realtà italiana
13. Orticoltura urbana e produzioni del futuro: un caso studio nella città di Torino

1	14. La clinica legale Migration, agribusiness and human rights (MAHR) di UniTO: un vademecum per la sostenibilità sociale delle imprese agroalimentari piemontesi	48
4	15. Il cibo come elemento di tutela ambientale e inclusione socioeconomica nelle aree rurali e montane: il caso di studio della toma di Lanzo Pat	53
8	16. Food for Forest. Selvipastorizia rigenerativa: il cibo nutre la foresta	58
11	17. Una Strada dei vigneti alpini per valorizzare i luoghi del vino della Torino metropolitana	61
14	18. Le micoproteine: il cibo per un futuro sostenibile!	63
17	19. Studio della cinetica di sopravvivenza di popolazioni microbiche di <i>Listeria monocytogenes</i> sui comuni materiali impiegati per il confezionamento di prodotti lattiero-caseari	65
20	20. Dalla salute delle piante alla salute del nostro cibo e dell'ambiente in cui viviamo	68
23		
25		
	<b>III - STILI ALIMENTARI, CONSUMI E IDENTITÀ</b>	
31	21. Consumi alimentari e sostenibilità. La ricostruzione della scena cittadina	73
35	22. Veganismo. Lifestyles e scena a Torino	76
37	23. La percezione del rischio e la disinformazione: il caso degli integratori alimentari a base di multivitaminici e minerali	79
	24. La cucina: Luogo di relazione tra galateo e identità	82
	<b>IV - CIBO E SCUOLA</b>	
40	25. L'Azione PIA 17 "Sostenibilità a tavola" del progetto FUSILLI	86
43	26. Interventi di miglioramento del pasto scolastico: appetibilità e ottimizzazione delle tempistiche di preparazione e trasporto	90

## **V - CIBO E SALUTE**

- |  |            |
|--|------------|
| 27. Il cibo nel percorso di cura del paziente oncologico                                   | <b>94</b>  |
| 28. Educazione alimentare per pazienti oncologici: alcuni progetti dell'ospedale Molinette | <b>96</b>  |
| 29. SEA Salute 2.0: il benessere dei luoghi di lavoro parte anche dall'alimentazione       | <b>98</b>  |
| 30. L'educazione alimentare come chiave del benessere nella terza età                      | <b>101</b> |
| 31. Quando il cibo è un pericolo: la disfagia  | <b>103</b> |

## **VI - POVERTÀ ALIMENTARE**

- |  |            |
|--|------------|
| 32. Analisi socio-spaziale della povertà alimentare. Il caso di Torino   | <b>107</b> |
| 33. Food welfare a Torino  | <b>110</b> |
| 34. La povertà alimentare nella sua dinamica di genere: un'analisi intersezionale a Torino                         | <b>113</b> |
| 35. Alimenta! Esperienze di contrasto alla povertà alimentare delle persone in condizione di senza dimora a Torino | <b>115</b> |
| 36. Design vs Povertà alimentare   | <b>119</b> |
| 37. La CibOfficina e la nuova educazione alimentare per gli adulti in difficoltà                                   | <b>125</b> |
| 38. L'iniziativa "Spesa SOSpesa"   | <b>129</b> |

## **VII - SPRECO E RECUPERO**

- |  |            |
|--|------------|
| 39. L'impronta idrica dello spreco alimentare - le nuove generazioni a tavola per discutere la sostenibilità della filiera agro-alimentare | <b>132</b> |
| 40. L'evoluzione del progetto RePoPP (Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market   | <b>136</b> |

# 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 - contribuendo anche a costruire una rete di soggetti attivi, diverso titolo, sul territorio.

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, ha raccolto XX 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.

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 (contributi 19 e 20).

La terza sezione - STILI ALIMENTARI, CONSUMI E IDENTITÀ - affronta il tema dei consumi sostenibili (contributo 21) e degli stili alimentari alternativi (contributo 22), con un focus su *health literacy* (contributo 23) e dimensione simbolica delle pratiche legate all'atto del trasformare il cibo (contributo 24).

La quarta sezione - CIBO E SCUOLA – tratta il rapporto fra cibo, azioni di sensibilizzazione ed educazione alimentare e i foodscapes scolastici, raccontando l'esperienza dell'azione PIA 17 del progetto Fusilli (contributo 25) e gli sforzi della ricerca per il miglioramento della qualità dei servizi mensa (contributo 26).

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 27 e 28), nei luoghi di lavoro (contributo 29), approfondendo il benessere legato all'alimentazione nella terza età (contributo 30) e i rischi della disfagia (contributo 31).

La sesta sezione - POVERTÀ ALIMENTARE - si focalizza sul fenomeno della povertà alimentare sia nelle forme che assume nel contesto cittadino torinese (contributo 32, 33 e 34) sia attraverso modalità innovative di contrasto (contributo 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 in un volume in open access appartenente alla collana dell'Atlante, arricchito di nuovi contenuti.

L'invito è quindi a utilizzare i canali di comunicazione dell'Atlante, in particolare il sito, che verrà via via aggiornato attraverso l'inserimento di nuove schede e dei rapporti, 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.