

## UN PROGETTO DI



## IN COLLABORAZIONE CON



## COORDINAMENTO SCIENTIFICO

Università degli Studi: Egidio Dansero (coordinatore del progetto)

Politecnico di Torino: Paolo Tamborrini

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche: Franco Fassio

Camera di Commercio di Torino: Guido Cerrato

## PROJECT MANAGER

Giacomo Pettenati, Nadia Tecco, Alessia Toldo

## GRUPPO DI RICERCA

CPS – DIPARTIMENTO DI CULTURE, POLITICA E SOCIETÀ (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Egidio DANSERO

Gruppo di ricerca: Costanza GUAZZO; Giacomo PETTENATI; Anna Paola QUAGLIA; Nadia TECCO; Alessia TOLDO; Ilaria VITTONI

DISAFA – DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Cristiana PEANO

DIPARTIMENTO DI INFORMATICA (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Guido BOELLA

DAD – DIPARTIMENTO DI ARCHITETTURA E DESIGN (POLITECNICO DI TORINO)

Referente: Paolo TAMBORRINI

DIST – DIPARTIMENTO INTERATENEO DI SCIENZE, PROGETTO E POLITICHE DEL TERRITORIO (POLITECNICO DI TORINO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Luca DAVICO

LARTU – LABORATORIO DI ANALISI E RAPPRESENTAZIONI TERRITORIALI E URBANE (POLITECNICO DI TORINO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Gabriele GARNERO

SFD – SYSTEMIC FOOD DESIGN LAB (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE)

Referente: Franco FASSIO

CCIAA - CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

Referente: Guido CERRATO con Barbara BARAZZA (Settore Studi, Statistiche e Prezzi)

## EDITING

Ilaria VITTONI, Alessia TOLDO

## PROGETTO GRAFICO

Francesco CORDOLA

## SVILUPPO SITO WEB

Marcello TORTI

# INTRODUZIONE

Il secondo rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana avvia alcuni approfondimenti "verticali", di natura tematica (con l'indagine sulle pratiche di contrasto alla povertà e allo spreco alimentare a Torino) e territoriale (con l'analisi del sistema del cibo del Chierese), e prosegue la dimensione di analisi "orizzontale" (attraverso le schede, che affrontano in maniera sintetica ed efficace alcune questioni puntuali) inaugurata con il primo rapporto.

L'obiettivo principale dell'Atlante, lo ricordiamo, è di rendere visibile il sistema del cibo che nutre Torino metropolitana (e anche quello che da Torino nutre altri territori), raccogliendo dati, analisi e riflessioni, ampliando e sistematizzando via via questo capitale informativo e, infine, restituendolo in rappresentazioni laddove possibile spazializzate.

La dimensione verticale e orizzontale delle nostre ricerche è funzionale a tenere insieme uno sguardo complessivo sul sistema del cibo, teso a coglierne le caratteristiche peculiari, le dinamiche e i funzionamenti, le relazioni fra i soggetti e fra i soggetti e il territorio e, contemporaneamente, la specificità delle singole dimensioni a esso sottese. Questa duplice prospettiva è essenziale, a nostro avviso, per fornire quel tipo di conoscenza multidimensionale e integrata che può fare dell'Atlante uno strumento concreto di supporto alle politiche urbane e territoriali, non solo alimentari.

In questa direzione sono andati i due approfondimenti verticali, che hanno peraltro con stimoli e suggestioni di diversi attori del sistema del cibo.

Il primo approfondimento, a cura di Alessia Toldo, Anna Paola Quaglia e Costanza Guazzo, in collaborazione con Andrea Calori e Francesca Federici di Està, ha infatti incontrato l'interesse e il sostegno della Compagnia di San Paolo, legato alla nuova edizione del Bando Fatto Per Bene 2017, nell'avvio di un'indagine qualitativa sul sottosistema specifico e peculiare il cui obiettivo è rispondere ai bisogni alimentari delle persone

in condizioni di marginalità socio-economica. Questo sotto-sistema intercetta da un lato il tema della redistribuzione degli alimenti a fini di solidarietà sociale e, dall'altro, il tema della riduzione degli sprechi attraverso il recupero dell'eccedenze alimentari, ovvero i prodotti ancora edibili, che hanno perso il loro valore di mercato, ma non quello nutrizionale. In questo quadro, l'indagine ha affrontato la questione adottando una duplice prospettiva: da una parte un'analisi qualitativa delle risposte territoriali di contrasto alla povertà alimentare; dall'altra un ragionamento sui luoghi valorizzabili in termini di riduzione degli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare.

Il secondo approfondimento, a cura di Giacomo Pettenati e Ilaria Vittone, ha invece incontrato il sostegno e l'interesse della Città di Chieri, da alcuni anni molto attiva nel ruolo di punto di riferimento di un territorio rurale caratterizzato da produzioni di alta qualità e protagonista attiva di un costante dialogo con Torino, della cui conurbazione costituisce una propaggine proiettata nello spazio rurale che circonda il capoluogo a est e sud. Recentemente, la città si è attivata per lo sviluppo di una riflessione di scala territoriale sul sistema locale del cibo e sull'attivazione di politiche integrate, anche in vista del possibile sviluppo di un distretto del cibo. L'idea sottesa a questo approfondimento riguarda il fatto che l'analisi, la progettazione e la gestione del più ampio sistema metropolitano del cibo non possa prescindere dalla conoscenza dei diversi sistemi del cibo che lo compongono.

A questi due primi approfondimenti si aggiunge un altro affondo, di natura ibrida fra la dimensione tematica e territoriale: il testo "Torino capitale del cibo? Alcune riflessioni preliminari" a cura di Egidio Dansero e Monica Gilli, prova ad affrontare, con una prospettiva critica e strategica al tempo stesso, la visione futura di Torino legata alla sua dimensione alimentare (quale Torino? La città o la Città Metropolitana? La città del cibo o la capitale del cibo?). Cosa vuol dire essere una "città del cibo" e ancor più una capitale? Quali presupposti, quali potenzialità e prospettive questa rappresentazione schiude, al di là di slogan e retoriche di marketing territoriale?

Per quanto concerne invece il quadro conoscitivo "orizzontale", avviato con il primo rapporto attraverso le 37 schede presentate a giugno del

2017, in questa sede esso si arricchisce di diversi approfondimenti, che riguardano in primo luogo il legame fra cibo e università, con il ruolo sempre più strategico giocato dai tre atenei in un orizzonte di sostenibilità, con i progetti UniToGo per l'Università di Torino (curato da Nadia Tecco), il Green Team del Politecnico di Torino, e l'analogo gruppo di ricerca che si sta creando all'Università di Scienze Gastronomiche, di cui avremo un approfondimento nella pubblicazione di settembre. Seguono altre schede che affrontano temi differenti, in grado di cogliere e rappresentare diverse questioni, anche in un'ottica di continuo aggiornamento di quello che accade a in questo territorio. È il caso, per esempio, della scheda sul progetto delle mense fresche recentemente attivato dal Comune di Torino (a cura del Servizio Ristorazione e Acquisti Beni e Servizi del Comune di Torino), o dei risultati del progetto di mappatura partecipata Unicarto (a cura di Costanza Guazzo) sviluppato dai Dipartimenti di Informatica e Culture, Politica e Società dell'Università di Torino, in collaborazione con Unitogo, con lo scopo di analizzare lo stile alimentare e le abitudini quotidiane degli studenti. Sempre in tema di risultati di ricerche condotte esternamente all'Atlante - e che lo caratterizzano come possibile hub della ricerca prodotta su questi temi da diversi attori), segue una scheda sui risultati della Ricerca Intermont sugli scambi fra montagna e città all'interno della Città Metropolitana di Torino (a cura di Giuseppe Dematteis e Alberto Di Gioia) e una scheda, a cura di Alessia Calafiore, che esamina le geografie del consumo di cibo a Torino a partire dai dati di Trip Advisor. Infine le tre ultime schede aprono l'Atlante alla valorizzazione dei prodotti di ricerca degli studenti dei propri atenei, con l'approfondimento sulla Grande Distribuzione Organizzata (a cura di Daniele Albano, Davide Spataro, Maria Fernanda Vergara e Miranda e Andrea Zaccagni e Jin Zhu), quello sull'analisi spaziale del sistema del cibo nell'area funzionale urbana di Torino (a cura di Ilaria Vittone) e infine, quello sulle pratiche di contrasto alla povertà e allo spreco alimentare a Pinerolo (a cura di Erica Rapello).

Analogamente al primo rapporto, anche questa seconda edizione verrà inizialmente pubblicata sul sito web in una prima versione e poi trasformata in un volume che uscirà nella collana Atlante del Cibo per Celid, ulteriormente 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 i rapporti, che presentano in 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.