



FOOD NOT BOMBS AUGUSTA TAURINORUM

“Il cibo è un diritto”



Food Not Bombs Augusta Taurinorum è un gruppo informale, attivo da Marzo 2016; fa parte della rete internazionale *Food Not Bombs* ed è nato sulla scia del gruppo attivo a Budapest, in Ungheria, con il fine di sensibilizzare le persone nei confronti del diritto al cibo, della povertà e dell'iperproduzione industriale. Il gruppo recupera nei mercati frutta, verdura e pane circa due volte al mese. Il cibo recuperato, insieme a donazioni di altri prodotti da parte di privati e singoli volontari, viene successivamente trasformato nella cucina di un circolo Arci e redistribuito come pasto pronto.



I pasti vengono redistribuiti presso alcuni dormitori e consumati in loco da volontari e beneficiari insieme. Particolare attenzione è posta infatti alle relazioni e al piacere della condivisione tra le persone: dai commercianti coinvolti nelle donazioni, ai circa cinquanta volontari attivi, agli utenti finali. I beneficiari possono servirsi scegliendo i piatti maggiormente graditi e portare via pietanze.

Inoltre, attraverso un tour in bicicletta, altri pasti pronti vengono redistribuiti direttamente nelle vie del centro di Torino, in particolare in alcune aree ritenute più strategiche per intercettare le persone senza fissa dimora, come quelle adiacenti la stazione di Porta Nuova.



Gli alimenti recuperati consistono in pane e prodotti di ortofrutta donati o scartati dai venditori mercatali e in altri prodotti alimentari donati dai volontari e da soggetti privati, raccolti il sabato una o due volte al mese, alla fine della giornata di vendita. Gli alimenti sono poi trasformati in un pasto completo, vegetariano. Nel 2017, sono stati redistribuiti circa 1.125 kg di pietanze, con una media di circa 150 pasti ad azione.



L'attività del gruppo si svolge in quattro fasi.

- recupero: due sabati al mese, alcuni volontari si recano nei mercati in orario di chiusura per recuperare l'invenduto e le donazioni nelle proprie auto;
- stoccaggio: i prodotti recuperati vengono poi raccolti e immagazzinati in un circolo Arci che mette a disposizione la cucina;
- trasformazione: la domenica successiva, i prodotti raccolti vengono cucinati dai volontari in un clima di convivialità; le donazioni da privati vengono ritirate nel corso della giornata;
- distribuzione: Gli alimenti pronti vengono distribuiti da quattro gruppi di attivisti, con le auto e le bici messe a disposizione dai singoli volontari



- luoghi di recupero: mercato di Piazza Benefica, mercato di Piazza Barcellona;
- luoghi di trasformazione: Circolo Arci Ziggy Club;
- luoghi di redistribuzione: Via Po - Via Roma; Dormitorio di Strada delle Ghiacciaie 68/a, Torino; Dormitorio di Via Reiss Romoli 45, Torino; Casa di Ospitalità Notturna Corso Tazzoli 76, Torino.



Food Not Bombs ha relazioni con altre realtà attive nel contrasto alla povertà, fra cui le associazioni dei dormitori e i centri diurni a cui viene consegnato il cibo, in particolare:

- Opportunanda, Via S. Anselmo 21, Torino;
- Stranaidea, Via Paolo Veronese 202, Torino.

nota bene!

Food Not Bombs si differenzia dalle altre progettualità per la completa informalità delle azioni e per la totale autonomia rispetto a soggetti istituzionali e finanziamenti.

2



ASSOCIAZIONE OPPORTUNANDA “Non c’è nulla di più socializzante del pasto”

Opportunanda è una Onlus attiva dal 1995, i cui progetti sono principalmente finalizzati a sostenere situazioni di vulnerabilità economica ed esclusione sociale. L’associazione è impegnata in diverse attività:

- gestisce un centro diurno in cui ogni mattina viene distribuita la colazione (tè, biscotti, brioches) dalle 8.30 alle 11.30;
- si occupa della distribuzione di pacchi alimentari i cui prodotti provengono dal Banco Alimentare e di “borse spesa” acquistate per utenti in situazione di emergenza economica o inseriti in percorsi di reinserimento abitativo;
- organizza laboratori di reinserimento sociale attraverso varie attività, che iniziano sempre con la condivisione di un pranzo conviviale preparato dall’associazione;
- gestisce i progetti di reinserimento abitativo guidato, che comprendono borse alimentari settimanali;
- infine, organizza cene per gli utenti in occasione delle principali festività.

In generale, grande attenzione è posta alla qualità degli alimenti proposti e alla centralità del pasto nella creazione di comunità e legami sociali.

I beneficiari delle attività sono perlopiù persone in situazioni di vulnerabilità economica temporanea o cronica e persone senza fissa dimora, prevalentemente segnalate e inviate da Comune, Servizi Sociali (Servizio Adulti in Difficoltà), Ufficio Pio (Progetto Logos). L’associazione si basa sul lavoro di quattro operatori e circa quindici volontari, oltre alla partecipazione di tirocinanti segnalati dall’Ufficio Adulti in Difficoltà.

Gli alimenti donati o somministrati attraverso le varie attività provengono da:

- Banco Alimentare, con la distribuzione mensile di pacchi alimentari ai beneficiari accreditati (circa 480 pacchi all’anno);
- panetterie, pasticcerie e piccoli supermercati di quartiere, che donano l’inventario in forma saltuaria o continuativa;
- azienda Panealba, che dal 2015 dona le eccedenze di biscotti per le colazioni del centro diurno;
- acquisti mirati a coprire ciò che non può essere recuperato da donazioni;
- donazioni di alimenti vegetariani provenienti dal gruppo *Food Not Bombs* (sia pasti pronti, sia prodotti da cucinare in eccesso rispetto ai bisogni del gruppo).

Per l’accesso al centro diurno e alle sue attività non è previsto nessun vincolo: è sufficiente presentarsi negli orari di apertura. La colazione è disponibile dalle 8.30 alle 11.30 circa e tiene conto delle preferenze degli utenti.

Quattro giorni a settimana sono attivi progetti di reinserimento sociale per circa 20 persone attraverso laboratori che si aprono sempre con un pasto condiviso e gratuito. Tra queste attività, il laboratorio di cucina, a cadenza quindicinale, permette di cucinare pietanze su proposta degli utenti: in questo caso, il pasto di apertura del laboratorio è, un mercoledì su due, consegnato dalle associazioni Equipe Notre Dame o Comunità Cristiane di Base.



nota bene!

Per quanto concerne i percorsi di reinserimento abitativo, gli utenti (inviati da Comune, Ufficio Pio, Ufficio Adulti in Difficoltà in sinergia Opportunanda) sono coinvolti percorsi di coabitazione autogestita a cui si affianca il supporto alimentare, attraverso borse spesa acquistate dall'associazione.

La sostenibilità economica di Opportunanda è basata su contributi di enti e istituzioni e su donazioni di privati.

– Luoghi di recupero: Panealba (Verduno, CN); Pasticceria Orsucci a Torino TO; CRAI (Via Sant'Anselmo, Torino); Panificio La Gatta (Via S. Secondo, Torino); Banco Alimentare del Piemonte.

– Luoghi di redistribuzione: sede via Sant'Anselmo 21 Torino, Centro Diurno via Sant'Anselmo 28, Torino.

– Rete istituzionale: Comune di Torino e Servizi Sociali (l'Ufficio Adulti in Difficoltà), le Asl e l'Ufficio Pio della Compagnia di San Paolo.

– Rete del privato sociale: Comunità di Base, Equipe Notre Dame e *Food Not Bombs Augusta Taurinorum*.

L'associazione segnala la necessità di garantire continuità ai progetti di reinserimento e di alleviamento delle condizioni di marginalità economica.

3



ASSOCIAZIONE IL CAMPANILE - PROGETTO AGENZIA ALIMENTARE

Agenzia Alimentare - una delle progettualità dell'associazione Il Campanile, gestore della Casa del Quartiere Cecchi Point - si configura come un centro di redistribuzione di alimenti a persone in difficoltà economica, segnalate dai Servizi Sociali e dal Sert della Circoscrizione 7, attivo dal 2014. I prodotti sono stoccati e redistribuiti in un'apposita area del Cecchi Point. Si tratta di una progettualità portata avanti su base esclusivamente volontaria, che non mira alla sostenibilità economica e non richiede finanziamenti.

I beneficiari sono persone in situazioni di difficoltà economica, in particolare donne, inviate dai Servizi Sociali e dal Sert della Circoscrizione 7, che si occupano della certificazione delle condizioni di vulnerabilità degli stessi. Si tratta di circa 80 utenti, il cui accesso al beneficio viene rivalutato ogni anno. Al momento non è prevista alcuna forma di restituzione, ma è in corso di valutazione un'eventuale progettualità in tal senso nel quartiere.

I prodotti alimentari redistribuiti sono prevalentemente a lunga conservazione, in particolare pane, pasta, fagioli, prodotti pronti e in piccola parte ortofrutta, e provengono da:

- Banco Alimentare del Piemonte (circa 480 kg all'anno);
- donazioni di invenduto di un centro di distribuzione e logistica di prodotti a marchio Eataly della cintura torinese;
- mercato di via Porpora.

In caso di eccedenze alimentari, i prodotti in esubero vengono donati alla mensa del Cottolengo.

L'attività dell'Agenzia Alimentare si sviluppa in tre fasi:

- i volontari ritirano con mezzi propri i prodotti presso Banco Alimentare (con cadenza mensile); presso il mercato di via Porpora e presso aziende donatrici (saltuariamente);
- i prodotti sono raccolti e immagazzinati presso la sede del Cecchi Point;
- i beneficiari, organizzati in turni a cadenza settimanale, vengono avvisati con un sms per il ritiro dei prodotti.

- Luoghi di recupero: mercato di via Porpora, Torino; Banco Alimentare del Piemonte, Corso Roma 24/ter, Moncalieri.
- Luoghi di raccolta e redistribuzione: Via Cecchi 17, Torino.

- Rete istituzionale: Circoscrizione 7; Sert - Servizi Tossicodipendenze di Corso Vercelli;

- Rete del privato sociale: Mensa del Cottolengo, in Via Andreis, l'associazione Fabene e il mercato di via Porpora.

nota bene!

L'associazione segnala interesse per una sistematizzazione delle pratiche di contrasto alla povertà alimentare, poiché emerge come da problematizzare la possibilità di accedere a diversi tipi di benefici alimentari contemporaneamente, a causa della poca comunicazione tra progettualità simili. Viene inoltre proposta la possibilità di una condivisione dei volontari tra diverse associazioni, più che una condivisione di spazi.

4



ASSOCIAZIONE ECO DALLE CITTÀ – PROGETTO POPP ORGANICO A PORTA PALAZZO

Eco dalle città è un'associazione nata con la finalità di sensibilizzazione sui temi dell'ecologia e della protezione delle risorse naturali; la sua attività principale è legata infatti alla diffusione dell'omonimo notiziario ambientale online (<http://www.ecodallecitta.it/edizione/mondo/>). Per quanto concerne le questioni alimentari, l'associazione gestisce il progetto "Organico A Porta Palazzo" (PoPP), anche noto come "Sentinelle dei Rifiuti", che si occupa della facilitazione della raccolta dei rifiuti organici nel mercato, del recupero dell'ortofrutta ancora edibile e della sua immediata redistribuzione. Il progetto è attivo da novembre 2016. L'attività del progetto è svolta quotidianamente, nei giorni di apertura del mercato, prevalentemente da volontari, tra cui molti giovani richiedenti asilo.

Il cibo raccolto è sufficiente per circa una trentina di persone al giorno. I beneficiari del progetto sono tutti coloro che, senza alcun vincolo di accesso, né richiesta di restituzione, si presentano al banchetto della redistribuzione. In generale, si tratta sia di giovani attenti alle tematiche dello spreco alimentare, sia di persone in difficoltà economica, italiane e straniere, in particolare anziani e donne. Molti beneficiari, prima dell'inizio del progetto, si recavano già al mercato per recuperare autonomamente i prodotti invenduti. L'associazione non ha informazioni relative alle caratteristiche delle condizioni di vulnerabilità economica a causa dell'assenza di vincoli all'accesso.

Il cibo recuperato è composto principalmente da prodotti di ortofrutta scartati dai mercatali per ragioni estetiche, ma ancora perfettamente edibili, ed è redistribuito immediatamente (senza nessun tipo di trasformazione) in un'area apposita dello stesso mercato alla fine della giornata di vendita. Gli alimenti sono suddivisi equamente in cassette a seconda delle disponibilità della giornata. In media, i prodotti raccolti in un anno corrispondono a circa 60.000 kg.

L'attività del progetto si svolge in tre fasi:

- nel corso della giornata di vendita mercatale avviene la selezione dei rifiuti organici e degli scarti del mercato di Porta Palazzo. Il fine è duplice: migliorare la raccolta differenziata da un lato, e individuare gli alimenti edibili che andrebbero sprecati dall'altro, ad opera dei volontari richiedenti asilo;
- raccolta dei prodotti presso il banchetto dell'associazione e suddivisione nelle cassette, conservate fino alla fine della giornata di vendita prima di essere redistribuite, al fine di evitare concorrenza con i banchi mercatali.
- redistribuzione dei prodotti, in cassette standardizzate, a chiunque ne faccia richiesta.



nota bene!

– Luoghi di recupero e redistribuzione: mercato di Porta Palazzo, Piazza della Repubblica.

- Rete istituzionale: il progetto coinvolge anche il Comune di Torino (Assessorato all'Ambiente), progetto The Gate Porta Palazzo, si sviluppa con il contributo di Novamont, Fondazione CRT, Amiat Gruppo IREN, Università degli Studi Gastronomici di Pollenzo;
- Rete del privato sociale: mense benefiche del Ser.Mig e del Cottolengo, a cui viene reindirizzato l'eventuale cibo in eccedenza.

L'associazione valuta la possibilità, in futuro, di una trasformazione dei prodotti recuperati al fine di redistribuire pietanze pronte, eventualmente coinvolgendo ristoratori del quartiere.



ASSOCIAZIONE TERZA SETTIMANA – PROGETTO SOCIAL MARKET

Terza Settimana è un'associazione di volontariato con fini di solidarietà sociale, con diversi progetti sul tema della vulnerabilità economica e alimentare. Tra questi, i Social Market si configurano come empori in cui vengono venduti a prezzo calmierato prodotti alimentari e prodotti per l'igiene a persone in difficoltà economica, segnalati da enti terzi (Servizi Sociali, parrocchie, associazioni). Il progetto, attivo da febbraio 2013, è nato in risposta alla diffusione delle nuove povertà e si sostiene suddividendo il costo di gestione tra enti invianti e beneficiari attraverso l'acquisto dei prodotti e attraverso contributi da parte di enti e istituzioni. Al progetto aderiscono quasi settanta volontari.

Gli altri progetti attivi dell'associazione nell'ambito della vulnerabilità alimentare sono:

- la redistribuzione di invenduto ortofrutticolo a domicilio a persone in difficoltà economica;
- il progetto “Banchetto”, attività di organizzazione di pranzi al ristorante ogni terza domenica del mese, al costo simbolico di € 1,00;
- il progetto “PaccoZero”, attività di distribuzione di sacchetti con prodotti alimentari e igienici nei dormitori di Via Cottolengo e Piazza Massaua;
- il progetti “Conviviale”, iniziativa di mensa conviviale presso la Residenza Per Anziani Principe Oddone.

I beneficiari dei Social Market sono persone, italiane e straniere, in situazioni di difficoltà economica. Generalmente, si tratta di individui con reddito ISEE al di sotto dei 10.000 euro annui, segnalati da servizi ed associazioni con fini sociali e inseriti in percorsi di alleviamento delle situazioni di vulnerabilità. Gli enti invianti definiscono la durata e le modalità di accesso dei beneficiari al servizio: ad oggi, 18.000 persone sono state assistite dal progetto, per una media di circa 4.000 persone all'anno.

Si tratta principalmente di frutta, verdura, uova, farinacei, confezionati a lunga conservazione e prodotti igienici. In un anno, vengono redistribuiti circa 80.000 kg di prodotti ortofrutticoli. I prodotti alimentari sono acquistati a prezzo di ingrosso tramite la piattaforma logistica Simply. L'ortofrutta viene anche distribuita a domicilio.

L'acquisto dei prodotti, poi rivenduti a prezzi calmierati tramite il Social Market, avviene con cadenza fissa ed è un'attività svolta direttamente dall'associazione. La conservazione dei prodotti è possibile grazie all'utilizzo di un furgone coibentato per il trasporto, una cella frigo e un magazzino per lo stoccaggio degli alimenti. Gli enti invianti selezionano i nominativi dei beneficiari che possono accedere al Social Market, che vengono inseriti in un database online attraverso un software apposito, condiviso con le altre progettualità di Terza Settimana, che tiene nota della frequenza di acquisto. I beneficiari dei Social Market possono scegliere liberamente i prodotti dell'emporio, strutturato come un vero e proprio negozio, secondo le loro preferenze e necessità, effettuando una spesa fissa di 20 euro, che copre sia le spese di gestione del Social Market, sia le spese per l'acquisto all'ingrosso dei prodotti. Il



costo della spesa è in alcuni casi coperto, del tutto o in parte, dall'ente inviante. Generalmente l'associazione effettua una spesa settimanale del valore di circa 3.000 euro.



nota bene!

- Luoghi di raccolta: Magazzino ubicato in Borgo San Paolo.
- Luoghi di redistribuzione e vendita: Via Luserna di Rorà 11 e Via Maddalene 30 a Torino.
- Luoghi di acquisto: Simply c/o CAAT Centro Agro Alimentare Torino.
- Rete istituzionale: l'associazione ha relazioni strutturate con gli enti invianti e gli enti che acquistano per i propri utenti fra cui: Servizi sociali di Circoscrizione, Servizio Adulti in difficoltà del Comune di Torino, Centro di Solidarietà Compagnia delle Opere, Madian Orizzonti, Servizi Vincenziani per senza Dimora, Unitalsi, Condominio Solidale, Centro Salute Mentale Grugliasco;
- Rete del privato sociale: parrocchie, come Gesù Adolescente, S.Giovanni Bosco, S.Giorgio Martire, S.Pietro e Paolo, Gesù Nazareno, Regina delle Missioni, S.Paolo, Natività di Maria Vergine, Santa Maria Goretti, Buon Pastore, Sacro Cuore di Gesù, Ascensione, S.Bernardo e Brigida, Chiesa Regina della Pace, Chiesa S. Michele Arcangelo, Chiesa S.Domenico, Chiesa S. Gioacchino.

L'associazione esprime interesse per la possibilità di una piattaforma condivisa legata ai temi della povertà alimentare, che possa tenere conto delle specificità di ogni progetto afferente e della priorità della costruzione di reti di prossimità, oltre che di attività di alleviamento di situazioni di difficoltà



RISTORANTE SOLIDALE JUST EAT

Ristorante Solidale è un progetto di JustEat, azienda internazionale di ristorazione attiva nelle consegne pasti a domicilio, in collaborazione con Pony zero (pony express in bicicletta). Il progetto (attivo da febbraio 2017) redistribuisce a domicilio pasti pronti invenduti di undici ristoranti appartenenti al circuito Justeat a persone in difficoltà economica individuate da Caritas.

Attraverso Caritas vengono individuate famiglie in situazioni di necessità, dormitori e parrocchie a cui vengono consegnati i pasti pronti invenduti. La valutazione delle condizioni di necessità, i vincoli per l'accesso e le eventuali forme di restituzione sono competenza di Caritas.

Si tratta di piatti pronti provenienti dalla ristorazione del circuito JustEat ancora in perfette condizioni nutrizionali, distribuiti tramite bauletto refrigerato a conclusione della giornata lavorativa dell'esercizio di somministrazione, provenienti da undici ristoranti del circuito JustEat. Nel 2017 sono stati redistribuiti circa 1.600 pasti.

L'attività si svolge in tre fasi.

- identificazione dei beneficiari: Caritas individua alcune famiglie in difficoltà economica come beneficiarie del progetto;
- recupero: una volta al mese, l'invenduto degli undici ristoranti partecipanti all'iniziativa benefica vengono ritirati dai pony express a fine attività di vendita.
- redistribuzione: gli alimenti vengono redistribuiti a domicilio.

- Luoghi di recupero: ristoranti Kombu, m2p Pasta e Pizza, Piadineria Cuslè, Boccadillo, Rizzelli, Crushì e Crushimi, T-Bone Station, Mister Rooster, Hamburgeria Eatly, Flower Burger e Taco Bang;
- Luoghi di distribuzione: parrocchie, dormitori o presso il domicilio degli utenti.

Promotori del progetto: JustEat in collaborazione con Ponyzero e Caritas Diocesana

7

EQUOEVENTO TORINO

“Dalla cena di gala alla mensa dei poveri”



Equoevento è un'organizzazione senza scopo di lucro fondata a Roma nel 2013, attiva come entità autonoma a Torino dal 2015. Operando su base volontaria, Equoevento si occupa del recupero di cibo in eccedenza prodotto durante eventi generalmente organizzati da persone giuridiche (per esempio aziende, enti, etc) e della donazione dello stesso a enti caritatevoli. Sul territorio torinese, il progetto è in fase di sperimentazione ed espansione: dal 2016 ad oggi, il recupero dell'eccedenza alimentare ha avuto in media una cadenza bisettimanale.



I beneficiari del servizio sono persone senza fissa dimora o adulti in difficoltà ospitati nelle strutture caritatevoli alle quale è donata l'eccedenza alimentare raccolta. L'identificazione dei destinatari fa capo all'ente ricevente e non a Equoevento.



Si tratta di alimenti generalmente non di base, vari da un punto di vista nutrizionale, già trasformati (ma non distribuiti) e con periodo di vita breve (generalmente da consumarsi entro ventiquattro ore dal recupero). La variabilità degli alimenti recuperati, in termini di tipologia e di quantità, e la difficoltà di pianificazione dell'azione di recupero richiedono una capacità organizzativa flessibile, sia da parte di Equoevento, sia da parte degli enti caritatevoli riceventi l'eccedenza alimentare. A oggi, non è infatti possibile pianificare un calendario di consegne agli enti riceventi poiché il recupero avviene generalmente a chiamata, né è possibile –per le medesime ragioni– prevedere la quantità e la tipologia di cibo raccolto.



L'attività di Equoevento è organizzata in tre fasi:

- cessione gratuita da parte dell'azienda di catering di alimenti già trasformati per mezzo di una bolla di consegna e documento comprovante lo scarico di responsabilità;
- predisposizione del cibo in contenitori di alluminio per il trasporto di alimenti da parte di volontari;
- consegna per mezzo di un furgone frigorifero coibentato di proprietà di Equoevento a strutture riceventi idonee, accompagnata da bolla e modulo di scarico di responsabilità.

Il recupero dell'eccedenza da parte di Equoevento avviene previo accordo con l'azienda di catering, ed è a chiamata.



- Luoghi di recupero: si tratta di luoghi in cui non vi è la possibilità di un riciclo interno dell'alimento (per esempio, hotel o sedi di enti) e che “non hanno vita propria”: in altre parole, il luogo “muore” dopo l'evento. In ordine decrescente per quantità di eventi ospitati, Equoevento ha recuperato, previo accordo, presso il Lingotto Fiere, PalaAlpitour, Stadio Olimpico, Hotel Principi di Piemonte, GAM, Reggia di Venaria, Bunker, Fornace Hoffmann e New Building Bertola.



nota bene!

– Luoghi di redistribuzione: mense benefiche e/o enti caritatevoli che offrono servizi di assistenza a adulti in difficoltà o persone senza fissa dimora; si tratta di strutture con guardia notturna, che dispongono di cucina e che hanno un buon grado di flessibilità nella ricezione. Nello specifico, Equoevento ha consegnato a Asili Notturmi Umberto I, Casa Santa Luisa (colazione) e Sermig.

– Partner istituzionali: Turismo Torino, Comune di Torino, Parco Olimpico e Film Commission;

– Partner aziendali: in termini generali, gli interlocutori principali sono le aziende di catering. Con le aziende Gerla (fornitore ufficiale *food & beverage* della squadra Torino presso lo stadio Olimpico) e Reale Mutua, si registra una continuità di collaborazione.

L'organizzazione auspica:

- che venga collettivamente promosso un lavoro di alfabetizzazione per potenziali donatori circa l'applicazione della Legge Gadda;
- l'introduzione di esenzioni minime da parte del Comune di Torino per organizzazioni senza scopo di lucro (per esempio, esonero dal pagamento del parcheggio GTT).



ASSOCIAZIONE EUFEMIA – PROGETTO PANE IN COMUNE

“Solidarietà, non carità”

Eufemia è un'associazione di promozione culturale fondata a Torino nel 2010 con l'obiettivo di favorire, attraverso progettualità educative, inclusione sociale e forme di cittadinanza attiva. Dal 2012 è attiva con il progetto “Pane in comune”, volto al recupero e alla redistribuzione, a fini di solidarietà sociale, dell'inventario dei mercati rionali della città di Torino. Il progetto, oltre a rispondere a un fabbisogno alimentare per soggetti e nuclei familiari in condizioni di disagio socio-economico, si presenta come un percorso volto a favorire l'inclusione sociale e l'autonomia delle persone coinvolte, da un lato, e a contrastare lo spreco alimentare, dall'altro. In questa logica, “Pane in comune” ha l'obiettivo di avviare percorsi di “emancipazione” a partire dal cibo.

Il progetto non pone formalmente vincoli di accesso di tipo socio-economico e coinvolge principalmente famiglie (70%) o singoli, vulnerabili da un punto di vista socio-economico con una situazione abitativa spesso problematica. Inoltre, non è prevista una durata massima di coinvolgimento e dall'anno di attività, 2012, circa venti famiglie sono state abitualmente presenti. L'associazione stima che il progetto abbia finora sostenuto, direttamente o indirettamente, circa 200 soggetti (di cui 40 minori) e conti il coinvolgimento di circa 50 partecipanti (singoli o famiglie di cui una ventina attivi, rispettivamente, nei mercati di Racconigi e Brunelleschi, e un numero inferiore a Borgo Vittoria). Il 60% dei beneficiari non è italiano (paesi di provenienza: Marocco, Nigeria e Stato di Palestina), e si registra un forte coinvolgimento femminile (nel 70% dei casi, i destinatari sono donne). E' prevista (ed è vincolante per chi desidera essere coinvolto nel progetto) una forma di attivazione da attuarsi in una delle diverse fasi (vedi “funzionamento”): *“chi beneficia del cibo raccolto, è chi raccoglie”*. Per esempio, durante la fase di raccolta, alcuni beneficiari sono attivamente coinvolti nella raccolta e chiunque partecipi viene introdotto e presentato come volontario di progetto, al fine di attenuare lo stigma sociale legato all'identificazione, prima di tutto visiva del “povero”. Altri beneficiari sono invece coinvolti nelle fasi di selezione e distribuzione. Il coinvolgimento è infatti organizzato in base alle caratteristiche e alle esigenze dei beneficiari (e.g. la fase di raccolta per una persona anziana risulta essere gravosa). La partecipazione al progetto avviene su segnalazione dei servizi socio-assistenziali di zona (nel caso di utenti presi ufficialmente in carico), parrocchie, enti terzi del territorio e partner di progetto, e “passaparola” da parte dei beneficiari stessi.

Gli alimenti raccolti e redistribuiti sono sia prodotti ancora vendibili, sia prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche presso i mercati rionali, e includono ortofrutta, carne e prodotti da forno. La quantità totale di prodotti alimentari recuperati nell'arco di un anno è pari a circa 30.000 kg. Il recupero si svolge ogni sabato pomeriggio lungo tutto l'arco dell'anno presso i mercati di Corso Racconigi, Corso Brunelleschi e Borgo Vittoria, previo accordo informale con i venditori o l'associazione che li rappresenta (nel caso del mercato di Corso Brunelleschi). Il cibo raccolto non viene trasformato ed è interamente redistribuito il pomeriggio stesso ai beneficiari in base alla composizione del nucleo familiare (i.e. numerosità e/o presenza di minori) e a esigenze dietetiche particolari, o ad associazioni terze che prendono attivamente parte al progetto (e.g. Mangiasti, Associazione Madre della Provvidenza e dormitorio di Via Marsigli). Gli alimenti corrispondono sia a beni in eccedenza (ovvero prodotti non più vendibili per ragioni commerciali

o estetiche) sia a donazioni per solidarietà sociale (predisposizione di una cassetta da parte del commerciante per l'aspettativa di ritiro).

Il progetto, che si svolge nella sua interezza nel pomeriggio del sabato, è organizzato come segue:

- la prima fase prevede che alla chiusura del mercato gli operatori di Eufemia, i volontari e i beneficiari raccolgano prodotti alimentari presso i mercati interessati dal progetto con un carrello della spesa;
- la seconda fase è dedicata alla selezione dei prodotti con la collaborazione di operatori, volontari e beneficiari;
- la terza fase corrisponde alla distribuzione degli alimenti. La quantità di cibo raccolta permette una flessibile redistribuzione che avviene in base al numero di componenti nucleo familiare, alla presenza di minori e/o nel rispetto di particolari esigenze dietetiche.
- la quarta fase è dedicata alla pulizia dei locali dove è avvenuta la redistribuzione.

- Luoghi di recupero: Eufemia recupera una volta alla settimana nel pomeriggio di sabato e lungo tutto l'anno, presso mercati rionali di i) Corso Racconigi, ii) Corso Brunelleschi e iii) Piazza della Vittoria;
- Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione dell'eccedenza alimentare raccolta avviene nei locali concessi in comodato d'uso dalle Circoscrizioni 3 e 5, localizzati in Via Moretta 55 (mercato di Corso Racconigi), Via Monte Ortigara 95 (mercato di Corso Brunelleschi). Il comodato d'uso gratuito dei locali è rinnovato ogni anno dall'inizio del progetto, previa presentazione di una richiesta specifica da parte di Eufemia alla Circoscrizione. Per quanto riguarda il mercato di Borgo Vittoria, il progetto si svolge in collaborazione con l'associazione NAIM, legata alla Parrocchia Nostra Signora della Salute, che fornisce gratuitamente i locali dove avviene la redistribuzione (Piazza della Salute 19), oltre che un volontario, attivamente coinvolto nel progetto.

Le relazioni di Eufemia in merito al progetto "Pane in Comune" costruiscono una rete istituzionale che vede coinvolte: le Circoscrizioni 3 e 5, la Direzione Servizi Sociali - Area Politiche Sociali della Città di Torino (Servizio Prevenzione alle Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà); e una rete del privato sociale che coinvolge: la Coop. Soc. AERIS responsabile della gestione del dormitorio di Via Marsigli, l'Associazione Maria Madre della Provvidenza, Associazione Via Asti Liberata responsabile di "Mangiasti", mensa e ristorante popolare, Associazione di volontariato NAIM e Parrocchia Nostra Signora della Salute.

L'associazione evidenzia come criticità:

1. l'assenza di momenti di formazione e informazione pubblica sullo spreco alimentare;
2. sostenibilità economica di lungo periodo di progetti sociali.

nota bene!



GRUPPO ABELE

Il Gruppo Abele è un'organizzazione senza scopo di lucro, attiva dal 1965, che opera come comunità di accoglienza per persone in condizioni di vulnerabilità sociale, temporanea o cronica, nell'area delle dipendenze, rivolgendosi a giovani e famiglie. L'associazione è, inoltre, attiva in ambito editoriale e di formazione e ricerca. Rispetto al tema del recupero del cibo invenduto e la raccolta di donazioni alimentari a fini sociali, il Gruppo Abele è attivo con il progetto "Abbraccia una mamma" dal febbraio 2018, con durata biennale. Inoltre, presso il dormitorio e la *Drop house* di Via Pacini 18 è prevista, per consuetudine, la fornitura di un pasto agli utenti, senza che tuttavia questo costituisca l'attività principale dell'intervento, né una progettualità specifica dell'organizzazione. Infine, è prevista la distribuzione di un pacco alimentare presso la sede dell'organizzazione in Corso Trapani 95 a famiglie in difficoltà segnalate dal servizio di accoglienza del Gruppo Abele.

Il progetto "Abbraccia una mamma" si rivolge a circa 40-50 madri in condizioni di povertà, perlopiù residenti in Barriera di Milano e Borgo Vittoria, segnalate dai servizi di accoglienza del Gruppo Abele o da servizi esterni. Non è prevista alcuna forma di restituzione da parte delle beneficiarie, né una durata massima di permanenza all'interno del progetto.

Il dormitorio e il centro diurno *Drop house*, entrambi ubicati in Via Pacini, si rivolgono rispettivamente a persone senza fissa dimora e a donne in difficoltà con minori. Si aggiungono gli ospiti (madri con bambini) della Comunità di San Mauro.

Gli alimenti offerti attraverso queste progettualità corrispondono a prodotti ancora vendibili o non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, e includono frutta, verdura, formaggi, prodotti confezionati, pane. Il cibo è recuperato dai volontari del Gruppo Abele presso il CAAT (ortofrutta) e la mensa dell'ospedale Giovanni Bosco attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare (pietanze non porzionate, pronte al consumo), mentre si svolge in maniera autonoma presso i supermercati COOP di Via Livorno a Torino, Casale Monferrato e Chieri. L'attività di recupero presso COOP è regolata da un accordo formale e, in generale, la raccolta presso i diversi canali di distribuzione avviene nei giorni feriali in base alle esigenze dei donatori ed è sospesa nei giorni festivi. Nel caso del progetto "Abbraccia una mamma", gli alimenti raccolti sono distribuiti agli utenti sotto forma di pacco alimentare di contenuto e dimensioni variabili in base alla disponibilità di cibo, al numero di componenti e alla situazione economica del nucleo familiare. Gli utenti possono esprimere preferenze solo se legate a particolari condizioni sanitarie o scelte religiose. In aggiunta a questa progettualità specifica, gli utenti del dormitorio (persone senza fissa dimora) e della *Drop house* (donne in difficoltà con minori) hanno la possibilità di fruire gratuitamente di un pasto che può prevedere, qualora non si tratti di un pasto pronto al consumo recuperato giornalmente presso la mensa ospedaliera, la trasformazione delle eccedenze raccolte. Infine, settimanalmente, circa 20 nuclei familiari ricevono un pacco alimentare distribuito presso la sede dell'organizzazione. In linea generale, il cibo recuperato presso la mensa ospedaliera è consegnato al dormitorio, mentre l'eccedenza raccolta presso CAAT e COOP è portata in Corso Trapani 95 e da lì distribuita direttamente a utenti finali o ridiretta verso la *Drop House* e Comunità di San Mauro.



Oltre alla fase di raccolta sopra descritta, l'attività prevede modalità differenti di distribuzione:

- il progetto "Abbraccia una mamma" prevede la distribuzione di un pacco alimentare contenente prodotti Abit circa due o tre volte alla settimana a circa 40-50 donne e famiglie, disposto in base al numero di componenti del nucleo e a particolari condizioni sanitarie o scelte religiose;
- il dormitorio di via Pacini 18 prevede la trasformazione delle eccedenze raccolte in una cena servita ai circa 30 ospiti del dormitorio;
- la *Drop house* di Via Pacini 18 prevede l'offerta di un pasto gratuito per le circa 50-60 donne (con bambini) che frequentano il centro diurno.



- Luoghi di recupero: l'attività di recupero avviene presso il CAAT, la mensa dell'ospedale San Giovanni Bosco, le COOP di Via Livorno a Torino, Casale Monferrato e Chieri, TreValli Cooperlat (quest'ultimo, in esclusiva per il progetto "Abbraccia una mamma"). Nei primi due casi, vi è un'intermediazione del Banco Alimentare, mentre nel terzo caso, previo accordo formale, i volontari del Gruppo Abele ritirano quattro volte alla settimana presso COOP e infine, nel quarto caso, vi è una consegna diretta da parte del donatore. A questo si aggiunge, la consegna da parte di una panetteria locale, senza che vi sia alcun accordo formale, di pane in eccesso (circa 40 kg al giorno).
- Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione può avvenire presso il dormitorio di Via Pacini 18, la sede del Gruppo Abele in Corso Trapani 95, la *Drop House* o la Comunità "madrì e figli" di San Mauro Torinese (nel caso in cui le donne ospiti siano beneficiarie del progetto "Abbraccia una mamma" o meno).



Al fine di recuperare l'eccedenza alimentare presso il CAAT e la mensa ospedaliera del Giovanni Bosco, l'associazione ha in essere una collaborazione con il Banco Alimentare.

nota bene!

Il supporto alimentare non è l'attività istituzionale dell'organizzazione, ma è un servizio complementare all'offerta erogata. Pertanto, il Gruppo Abele non desidera comunicare sé stesso come ente a supporto di situazioni di insicurezza alimentare, né dare eccessiva visibilità ai servizi offerti in tal senso.

10

LA LOCANDA NEL PARCO

“Economie funzionanti, non solo problemi sociali”

La Locanda nel Parco è un progetto della cooperativa Patchanka, attivo da marzo 2017. Si tratta di un ristorante/pizzeria e caffetteria presso la Casa del Quartiere di Mirafiori Sud, aperto sia a pranzo, sia a cena in modalità differenti. Se il servizio serale offerto corrisponde a tutti gli effetti a un'attività commerciale, il progetto di ristorazione “sociale” ha luogo a pranzo dove, in modalità self-service, si servono pasti completi, cucinati con alimenti recuperati e a prezzi differenziati in base all'utenza. In questa logica, la Locanda si pone come un punto di appoggio e riferimento per persone a bassa soglia, piuttosto che un luogo di vera e propria assistenza all'indigenza.

Oltre a questo, La Locanda è un luogo dove si organizzano eventi e serate enogastronomiche rivolte alla città, in collaborazione con altre realtà del quartiere Mirafiori Sud.

L'utenza riflette il profilo demografico del quartiere Mirafiori Sud: si tratta, generalmente, di famiglie con bambini, singoli o persone anziane in condizioni di difficoltà temporanea, mentre si rileva una scarsa presenza di stranieri. Si stima che circa duecento persone siano state supportate in un anno attraverso l'iniziativa “#MensaNelParco”. In generale, l'obiettivo del progetto è quello di offrire un momento di “normalità” da un punto di vista sociale per fasce di popolazione che, in un momento di difficoltà, rinunciano a forme di socialità pubblica (es. un pranzo fuori casa) in conseguenza di ristrettezze economiche e/o fragilità personali. L'identificazione dei beneficiari non fa capo alla Locanda, ma avviene su indicazione di enti terzi quali le parrocchie locali, il SerT o realtà parte dell'Associazione di Comunità di Mirafiori “Miravolante”. La segnalazione comporta la consegna di un “bollino” di conformità che attesta il diritto ad accedere al prezzo simbolico di 1 € al pasto e sul quale è indicato il giorno di accesso presso il self-service. Si tratta di un costo spesso sostenuto dagli enti inviati piuttosto che dai beneficiari diretti.

Gli alimenti recuperati o donati (tramite accordi informali) sono sia prodotti ancora vendibili, sia eccedenze non più vendibili, per ragioni commerciali o estetiche, provenienti da diversi canali: produttori e agroindustria, negozi al dettaglio, mercati rionali e aziende private. Gli alimenti recuperati includono ortofrutta, formaggio e pane per un totale di circa 5.000 kg di cibo recuperato nell'arco di un anno. L'attività di recupero dell'ortofrutta è svolta da volontari, due giorni alla settimana (martedì e venerdì) presso il mercato di produttori della Coldiretti “Amis-102” in Via Onorato Vigliani 102. Oltre all'ortofrutta, La Locanda riceve in quantità variabili, prodotti da forno (es. pane) da Panacea e tramite il progetto “Liberamensa” dal carcere “Le Vallette”. A questo si aggiunge (in quantità variabile), una fornitura da parte dell'azienda Fontanacervo con consegna, in via prevalente, di formaggi, latte e yogurt non più commercialmente attraenti. Inoltre, La Locanda è diventata recentemente un ente accreditato presso il Banco Alimentare. Il pranzo prevede la scelta tra tre primi, due secondi tre contorni; l'alternativa vegetariana e vegana è garantita.

Il self-service, modalità che ha permesso di contenere i costi e la manodopera impiegata, è accessibile pagando prezzi differenziati:

- il prezzo pieno, pari a 7 € per chi è senza agevolazioni;
- il ridotto, pari a 5 € rivolto a studenti, disoccupati e pensionati con la minima;
- e infine, il prezzo simbolico, pari a 1 €, per persone in condizioni di povertà (per un massimo di dieci persone al giorno e tre pasti alla settimana per ogni persona). Quest'ultima agevolazione può estendersi per un massimo di sei mesi, nonostante si registri una flessibilità di gestione sia rispetto alla durata del beneficio sia alle preferenze dei giorni di accesso da parte delle persone. L'attività è sospesa durante il mese di agosto.



- Luoghi di recupero: mercato dei produttori Amis-102, l'azienda Cascina Fontanacervo, alcuni piccoli produttori o progetti (es. Panacea, progetto "Liberamensa" presso il carcere Le Vallette). Inoltre, La Locanda nel Parco riceve parte dell'eccedenza alimentare (in particolare, ortofrutta) risultato dell'attività di recupero svolta presso i mercati rionali di Chieri dall'Associazione Reciprocamensa in collaborazione con la Cooperativa Patchanka;
- Luoghi di redistribuzione: La Locanda nel Parco



- Rete istituzionale: Casa del quartiere (Circoscrizione);
- Rete del privato sociale: Fondazione Mirafiori, Associazione di Comunità di Mirafiori Miravolante, parrocchie locali.

Tra i *desiderata* dell'associazione rispetto al servizio offerto, si evidenziano:

- lavori di miglioramento e cura dello spazio dedicato alla ristorazione;
- necessità di dotarsi di un mezzo di trasporto proprio così da recuperare direttamente donazioni o eccedenze alimentari, senza dipendere troppo da "atti di cortesia" altrui.

nota bene!

A questo si aggiunge una considerazione relativa alla possibile valorizzazione di alcuni luoghi di spreco: la ri-etichettatura di prodotti scaduti che mantengono proprietà nutrizionali adeguate secondo la legge italiana risulta essere una pratica diffusa nella GDO ma difficile da sostenere economicamente per aziende di piccole e medie dimensioni. Tuttavia, se agevolata, permetterebbe di evitare che l'eccedenza alimentare in questi canali diventi spreco.




11

CASA SANTA LUISA


“Persone «scartate» dalla società e scarto alimentare”

“La colazione è aperta a tutti, anche a quelli apparentemente non identificabili come in difficoltà”




Casa Santa Luisa è un centro di accoglienza vincenziano attivo dagli anni '70 che si propone quale “comunità *in ascolto*” per persone senza fissa dimora che gravano in condizione di difficoltà, spesso cronica. Il centro offre una serie di servizi alla persona (come cura e igiene, ascolto) tra i quali la colazione. La colazione è il servizio “capofila” ed è stato al centro di alcuni progetti di recente attuazione, come “La colazione prossima”, oggi rinominato “Alimentiamo relazioni” (progetto della “Rete del dono”). Dal 2010, Casa Santa Luisa ha scelto di offrire esclusivamente la colazione. Questo è dipeso dall'esigenza di non richiedere, da una parte, la presentazione di una certificazione dello stato di disagio socio-economico a persone senza fissa dimora (data l'oggettiva difficoltà) e, dall'altra, di collocare il servizio offerto in termini di “aiuto di strada” (con una conseguente semplificazione burocratica nei confronti, per esempio, del Banco Alimentare che non è tenuto a richiedere i nominativi dei destinatari).

Il progetto si rivolge a:


- 
- persone senza fissa dimora o che usufruiscono di dormitori;
 - persone che godono di ospitalità abitativa temporanea e precaria;
 - persone che soffrono di difficoltà nella gestione dell'abitazione.

Ogni settimana, la colazione è offerta a un numero consistente ma variabile di persone (120-160) a cui non è richiesta la presentazione di alcuna certificazione dello stato di necessità. Non sussistono né vincoli all'accesso né vincoli temporali di fruizione del beneficio.



Gli alimenti serviti sono prodotti ancora vendibili, non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, eccessi di produzione e/o prodotti AGEA. Casa Santa Luisa è attiva attraverso il recupero in diversi canali di distribuzione del cibo: GDO (dove raccoglie attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare) e, in modo spesso informale, nei negozi al dettaglio del quartiere San Salvario (prodotti da forno e dolci in eccesso).

In modo saltuario, l'ente riceve anche da Eataly. Inoltre, l'associazione è una struttura caritativa che riceve dal Banco Alimentare prodotti AGEA. Il cibo raccolto viene spesso trasformato prima di essere servito agli utenti.



L'obiettivo generale di Casa Santa Luisa consiste nell'avviare un percorso di accompagnamento e di supporto a persone in condizioni di difficoltà, temporanea o cronica, definite in maniera più ampia “senza fissa dimora”. Al fine di avviare questo percorso, la colazione

è strategicamente pensata come una modalità efficace per creare un primo legame e costruire un rapporto di fiducia tra gli utenti e l'organizzazione.

Al fine di offrire il servizio della colazione, il funzionamento prevede:

- una fase di recupero svolta dai volontari del centro attraverso un mezzo dedicato alla raccolta dell'eccedenza alimentare presso i soggetti donatori o il Banco Alimentare;
- lo stoccaggio e la preparazione della colazione.

– Luoghi di recupero: al fine di offrire la colazione, alcuni prodotti basici quali latte, caffè e zucchero sono acquistati dall'Associazione Credito di Solidarietà così da sopperire la variabilità della donazione e del recupero dell'eccedenza alimentare. Oltre a questo, l'attività di recupero ha una frequenza giornaliera (o quasi) e avviene presso:

- Bennet di Via Giordano Bruno a Torino
- alcune panetterie del quartiere San Salvario: "Pane Brange" di Via Nizza, "Papale" di Via Berthollet, "Zio Pagnotta" di Via Madama Cristina, "Laboratorio di pasticceria" di Corso Marconi.
- Saltuariamente, Casa Santa Luisa riceve alcuni prodotti invenduti da parte di Eataly. A questo si aggiunge il ritiro di prodotti AGEA presso il Banco Alimentare ogni terzo giovedì del mese oppure, a chiamata, prodotti in eccesso della GDO raccolti dal Banco Alimentare.

– Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione avviene presso la sede di Casa Luisa in Via Nizza 24.

Rete:

- Fondazione Specchio dei Tempi;
- Banco Alimentare (convenzione sia per la ricezione di prodotti AGEA, sia per prodotti provenienti dalla GDO);
- Associazione Credito di Solidarietà.

Casa Santa Luisa auspica di creare un ente autonomo che gestisca la raccolta e che impieghi, attraverso borse lavoro (o simili) persone senza fissa dimora (definite in senso lato). Il cibo raccolto sarebbe poi, idealmente, distribuito a vari enti (tra cui il centro).



nota bene!



12

COOPERATIVA FRASSATI - PROGETTO «CUCINAPERTE» “Non solo pizza”

La Cooperativa Frassati offre una serie di servizi alla persona rivolti a minori e famiglie, disabili, anziani e adulti in difficoltà (per esempio, centri diurni, comunità alloggio, assistenza domiciliare etc.). L'ente gestisce la Casa di prima Accoglienza Notturna (CPA) di Strada delle Ghiacciaie 68 in cui sono ospitati adulti (dai 18 ai 65 anni) senza fissa dimora. Nell'ambito di questo servizio, sono distribuiti agli ospiti la cena e la colazione e nel 2017, al fine di offrire un pasto più variegato, è stato avviato il progetto “CucinAperTe” con il sostegno della Compagnia di San Paolo. Il progetto unisce l'attività di recupero di cibo invenduto presso la Coop di Settimo Torinese, la raccolta di donazioni (AGEA, GDO, etc.) da parte del Banco Alimentare e la redistribuzione a utenti finali sotto forma di un pasto per gli ospiti della CPA.

Gli utenti del progetto sono persone in difficoltà, italiane e straniere, tra i 18 e i 65 anni, ospiti del dormitorio ubicato in Strada delle Ghiacciaie 18. Il dormitorio è affidato alla gestione della Cooperativa Frassati dal 2000, non dispone di una cucina adatta alla trasformazione del cibo e può ospitare fino a un massimo di 29 persone ogni notte (in media, 25 ospiti). L'appalto non prevede l'acquisto di cibo, ragione per cui la Cooperativa Frassati si è attivata, per esempio, attraverso il progetto “CucinAperTe”. Agli ospiti – 400 nell'arco di un anno – non è richiesta la presentazione di alcuna certificazione circa il proprio stato di difficoltà socio-economica e l'accesso al dormitorio è regolato attraverso una lista d'attesa redatta dalla cooperativa stessa. Si tratta di persone in una condizione di povertà sia cronica sia temporanea, senza un'abitazione. La durata della permanenza presso il dormitorio varia a seconda del luogo di residenza dell'ospite: se la persona ha residenza a Torino, l'accesso è garantito per un massimo di 30 giorni; nel caso di non-residenti, la permanenza presso il dormitorio si riduce a 7 giorni. Tutti gli ospiti della struttura, in maggioranza uomini, possono cenare e consumare la colazione offerta in loco.

Gli alimenti recuperati corrispondono sia a prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, sia a prodotti AGEA. In aggiunta a questi, la cooperativa acquista alcuni prodotti alimentari di base (per esempio, caffè, zucchero etc.) per completare l'offerta. L'ammontare totale dei prodotti recuperati non è quantificabile ed è variabile. Gli alimenti includono verdura, carne, formaggi, uova e prodotti confezionati raccolti in giorni feriali da operatori retribuiti della cooperativa nell'ambito dei progetti Buon Fine Coop (una volta a settimana) attraverso l'utilizzo di un mezzo di proprietà. Oltre a questo, si aggiunge un contributo mensile di 350 € ricevuto dal progetto Alimenta di Arca Onlus (in collaborazione con il Politecnico di Torino) per l'acquisto di alimenti generalmente effettuato presso Docks Cash & Carry. La cooperativa riceve con cadenza mensile i prodotti raccolti dal Banco Alimentare e ritira dallo stesso alcune eccedenze alimentari in via eccezionale e “a chiamata”. Non si registra, tranne in casi eccezionali (per esempio, recupero di porzioni di dessert tramite Banco Alimentare), la necessità di gestire “l'eccedenza dell'eccedenza alimentare”. Infine, si rilevano alcuni canali informali di recupero di alimenti: volontari che portano pizza o prodotti da forno, recupero da parte di un volontario di prodotti non più vendibili (e/o donazioni) presso un mercato rionale cittadino (nell'ambito di un lavoro di pubblica utilità) e la consegna saltuaria

di ortofrutta da parte della Fattoria Sociale della cooperativa. Gli alimenti raccolti sono trasformati e/o consegnati al dormitorio o in alternativa, a domicilio o presso la comunità terapeutica per pazienti con doppia patologia (Via Biella 26) gestita dalla cooperativa.

Ufficialmente, il progetto "CucinAperTe" si è concluso nel 2017 e, attualmente, è mantenuto attivo in forma "ridotta": infatti, se durante il periodo di attività i pasti erano serviti tre sere alla settimana, al momento questo avviene una sola volta alla settimana. Le restanti sere prevedono la fornitura di un pasto meno elaborato

La progettualità, nel 2017, era così strutturata:

- raccolta degli alimenti da parte di uno o più operatori presso la Coop di Settimo Torinese una volta alla settimana con veicolo della cooperativa;
- trasformazione degli alimenti (sia quelli recuperati da Coop, sia quelli raccolti tramite il Banco Alimentare o acquistati tramite il budget conferito dal progetto Alimenta) nella cucina presso la sede della cooperativa. A questo fine, il cibo è lavorato da un operatore retribuito affiancato da un tirocinante ricevente un contributo dal Comune di Torino. Il tirocinante coinvolto ha un "vissuto" condiviso con gli ospiti del dormitorio e il tirocinio è pensato come momento di apprendimento di capacità utili per la riabilitazione sociale della persona e come atto gratificante per sé e gli altri;
- trasporto degli alimenti cucinati in contenitori di alluminio presso la CPA e distribuzione del pasto.

- Luoghi di recupero: Banco Alimentare, Coop di Settimo Torinese
- Luoghi di redistribuzione: Dormitorio di strada delle Ghiacciaie 68/a a Torino.

Rispetto alla sola progettualità in esame, non si contano collaborazioni dirette con attori istituzionali. La cooperativa ha invece relazioni con il Banco Alimentare, la Coop di Settimo Torinese nell'ambito del progetto "Buon Fine", Alimenta di Arca Onlus e Politecnico di Torino e l'associazione Credito di Solidarietà

Tra i *desiderata* della cooperativa, si rilevano:

- la possibilità, al fine di dare continuità al progetto "CucinaAperTe", di installare una cucina nei locali del dormitorio;
- al fine di valorizzare l'attività di recupero, dotarsi di un furgone coibentato appositamente dedicato al trasporto degli alimenti;
- la necessità di risorse economiche aggiuntive al fine impiegare personale retribuito (operatori già formati –anche sull'HCCP) piuttosto che volontari.

nota bene!



13



CARITÀ SENZA FRONTIERE (MONCALIERI)

Carità Senza Frontiere è un'organizzazione senza scopo di lucro, attiva da circa quindici anni a Moncalieri. Gestita interamente su base volontaria (circa 25 volontari), l'associazione offre supporto ai propri utenti raccogliendo e distribuendo generi alimentari e di prima necessità (come i farmaci da banco), nel pagamento delle utenze, in piccoli traslochi e nel reperimento di elettrodomestici e mobili. Si rivolge generalmente a singoli o famiglie in certificato stato di difficoltà socio-economica con necessità alimentari, abitative e sanitarie; è tra le realtà associative più attive sul territorio comunale di Moncalieri nella raccolta di donazioni e eccedenze alimentari con redistribuzione a fini sociali. L'associazione è partner capofila di alcuni progetti, tra i quali "Tutt'altra storia!" in collaborazione con altre realtà del territorio.

I beneficiari sono soggetti che si trovano in una condizione certificata di difficoltà socio-economica, grave e perlopiù cronica: per accedere ai servizi offerti da Carità Senza Frontiere è richiesta la certificazione ISEE (inferiore ai 3.000 €), ad eccezione delle persone senza fissa dimora. Il numero di assistiti in un anno è pari a circa 700 persone, il 50% dei quali di origine straniera. In oltre il 50% dei casi i beneficiari sono donne. E' prevista una forma di attivazione e restituzione da parte dei beneficiari disponibili, senza che questo costituisca un vincolo all'accesso al servizio.

Carità Senza Frontiere è attiva in diversi canali di distribuzione del cibo: GDO e CAAT (dove raccoglie attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare), mense scolastiche locali, una mensa aziendale e, saltuariamente e in modo informale, negozi al dettaglio (dove raccoglie, soprattutto, pane in eccesso). Inoltre, l'associazione è una struttura caritativa che riceve dal Banco Alimentare prodotti AGEA.

I prodotti includono frutta, verdura, pesce, formaggio, uova, cereali, prodotti confezionati; la quantità di cibo recuperata in un anno si stima essere pari a 40.000 kg. Il cibo raccolto non viene trasformato, ma eventualmente selezionato e distribuito ai beneficiari sotto forma di pacco alimentare in base alle disponibilità e al numero di componenti del nucleo familiare. Alcuni alimenti a lunga conservazione (e.g. prodotti AGEA o GDO) sono stoccati nel magazzino dell'associazione, mentre per quanto riguarda il fresco si cerca di distribuire tutto il prima possibile.

L'attività di Carità Senza Frontiere è organizzata come segue:

- l'azione di recupero si svolge più volte alla settimana, in giorni feriali, lungo tutto l'arco dell'anno con un'interruzione di due settimane durante il mese di agosto. La raccolta è effettuata dall'associazione per mezzo di un furgone di proprietà ed è così organizzata: martedì mattina presso Mercatò, tre giorni alla settimana presso Bancofresco a Beinasco e, infine, una volta alla settimana presso CAAT e Metro;



nota bene!

- distribuzione di un pacco alimentare con cadenza bisettimanale (su due turni: martedì/venerdì e mercoledì/venerdì) a singoli o famiglie. Il pacco alimentare è preparato in base al numero di componenti del nucleo e alla presenza o meno di minori oltre che alla disponibilità di alimenti, con la possibilità per l'utenza di esprimere preferenze rispetto agli alimenti ritirati.

A questo si aggiunge la possibilità, quando presente, di ritirare pasti già confezionati (monoporzioni) recuperati giornalmente dall'associazione presso la mensa di Italdesign (circa 10-15 pasti, spesso ritirati da singoli), con questa organizzazione:

- Luoghi di recupero: tramite il Banco Alimentare, Carità Senza Frontiere recupera presso il CAAT, Metro, Esselunga, Mercato, Bancofresco Beinasco, oltre che –autonomamente– presso la mensa aziendale di Italdesign a Moncalieri. L'associazione riceve, inoltre, l'eccedenza consegnata da Camst nell'ambito della refezione scolastica;
- Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione avviene presso la sede di Carità Senza Frontiere a Moncalieri. L'associazione distribuisce il pacco alimentare contenente i prodotti AGEA forniti dal Banco Alimentare anche per conto di altre parrocchie locali.
- Rete istituzionale: Comune di Moncalieri (servizi sociali e Moncalieri Comunità), Unione dei Comuni di Moncalieri, Trofarello e La Loggia;
- Rete del privato sociale: Croce Rossa Italiana e parrocchie (Beato Bernardo, S. Giovanna Antida, San Matteo Apostolo, Nostra Signora delle Vittorie).

L'associazione evidenzia come questioni problematiche le risorse umane impiegate sia nella fase di distribuzione sia di raccolta e la scarsità di risorse economiche a disposizione. A questo si aggiungono i limiti che un'azione di assistenza basata sul volontariato pone da un punto di vista organizzativo.



14

ASSOCIAZIONE INTERCULTURALE KARMADONNE. PROGETTO “MENSAPOPOLARE” DI CASA FRISCO (CARMAGNOLA)

L'Associazione Intercultura Karmadonne si è costituita nel 2014 e conta, tra le proprie attività, servizi di accoglienza, mensa popolare, laboratori di sartoria e ginnastica, corsi di italiano per stranieri e housing sociale. L'Associazione ha sede presso Casa Frisco: si tratta di locali concessi gratuitamente e di proprietà della parrocchia di Santa Maria di Salsasio, nel quartiere popolare di Lama a Carmagnola. Negli stessi locali sono ospitate anche altre realtà oltre all'Associazione Karmadonne (per esempio lo sportello immigrazione della Cgil di Torino e il gruppo pastorale “Genesi”). Il progetto “Mensa Popolare di Casa Frisco”, attivo da aprile 2017, ha l'obiettivo di contrastare lo spreco alimentare offrendo una risposta a forme emergenti di povertà, favorendo momenti di socialità e, infine, dotando il quartiere di una mensa a prezzi contenuti.

Trattandosi di una mensa popolare (e non di una mensa benefica), l'utenza coinvolta è varia e di ogni estrazione sociale e può accedere al servizio diventando socio dell'associazione. Circa il 60% delle persone che frequentano la mensa sono italiane e, in oltre la metà dei casi, si tratta di donne. Del servizio hanno usufruito principalmente famiglie con bambini di origine straniera e, in misura minore, singoli e anziani. Nonostante lo statuto dell'associazione preveda una forma di restituzione da parte di coloro che accedono alla mensa sostenendo un prezzo agevolato, questa regola è di fatto applicata con flessibilità.

Si tratta di prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, oppure di eccedenze di produzione. Gli alimenti includono ortofrutta, uova, cereali e prodotti confezionati, per un totale di circa 11.600 kg di eccedenze recuperati nell'arco di un anno. La raccolta degli alimenti, svolta da volontari dell'associazione attraverso mezzi di trasporto personali (con assicurazione dell'associazione), si svolge tutti i giorni tranne la domenica. I canali di distribuzione interessati dall'attività di recupero includono il mercato rionale, la GDO e, attraverso il Banco Alimentare, i prodotti AGEA. In aggiunta, l'associazione acquista prodotti di base (corrispondenti a un valore di circa 6-7 € al giorno) necessari alla preparazione dei pasti.

Il progetto è strutturato come segue:

- la prima fase prevede la raccolta quotidiana da parte dei volontari di prodotti alimentari in eccedenza presso i supermercati Bennet e Coop di Carmagnola, con l'intermediazione del Banco Alimentare previo accordo formale con gli stessi; il mercoledì e il sabato la raccolta avviene invece presso il mercato locale, tramite un accordo informale;
- la seconda fase prevede la pulizia e selezione dell'eccedenza alimentare raccolta da parte del personale impiegato presso la cucina della mensa di Casa Frisco;

Terminata la fase di raccolta e pulizia, in base al servizio offerto - ovvero la fruizione di un pasto presso la mensa o la fornitura del pacco alimentare - il cibo è:

- trasformato per la preparazione di circa quaranta pasti per la mensa popolare accessibile ai soci dell'Associazione Karmadonne e aperta tutti i giorni (tranne la domenica) tra le 12.30 e le 14.30. Il servizio propone un pasto completo al costo di 3.5 €. Una volta alla settimana le persone in difficoltà, su segnalazione dei servizi socio-assistenziali (o tramite passaparola e contatto diretto) e con il sostegno economico del Comune e/o delle parrocchie locali, possono pranzare gratuitamente presso la mensa; tutti gli altri giorni è richiesto loro un contributo a copertura del costo "vivo" del pasto pari a 1.5 €;
- distribuito senza lavorazione attraverso pacchi alimentari a persone in stato di vulnerabilità sociale, spesso in condizioni di soglia rispetto alla povertà. La distribuzione del pacco è a tutti gli effetti una modalità di gestione "dell'eccedenza dell'eccedenza", avviene tutti i giorni alle 12.15 e ogni settimana, dal lunedì al sabato, sono distribuiti, in media, venti pacchi alimentari a famiglie o singoli in difficoltà a cui non viene chiesta certificazione alcuna. I criteri di distribuzione del cibo riflettono la numerosità del nucleo familiare, la presenza di minori e le abitudini/preferenze alimentari, ma la "creazione" dei pacchi alimentari non è fatta dagli utenti finali.

Nel primo anno di attività, la mensa è stata aperta 230 giorni erogando circa 7.200 pasti di cui 1.500 gratuitamente. La mensa è chiusa a Natale, Pasqua e una settimana durante il mese di agosto.

- Luoghi di recupero: Bennet e Coop di Carmagnola (accordo formale), mercato rionale locale (accordo informale) e azienda Fontanacervo;
- Luoghi di redistribuzione: Casa Frisco.

Rete istituzionale e del privato sociale: Consorzio Intercomunale Socio-assistenziale, centro diurno di assistenza ai disabili di Carmagnola; Mensa Etica; Parrocchia Santa Maria di Salsasio e Caritas di Carmagnola;

Tra i *desiderata* dell'associazione rispetto al servizio offerto, si evidenziano:

- l'ampliamento dell'utenza tramite un maggior coinvolgimento delle scuole;
- miglior utilizzo dello spazio fisico a disposizione, e acquisto di nuove dotazioni strumentali (frigo e abbattitore di temperatura);
- apertura domenicale al fine di intercettare una nuova fascia di utenza.



nota bene!

15



PROGETTO “SAVE FOOD” (Settimo Torinese)

Il progetto *Save Food* è attivo dal 2010 nel Comune di Settimo Torinese e si occupa di recuperare cibo invenduto (presso ipermercati locali e mensa scolastica) tramite l'intermediazione del Banco Alimentare. Proseguimento del progetto *Last Minute Market, Save Food* si pone l'obiettivo di integrare l'offerta alimentare d'emergenza costituita dai prodotti AGEA già consegnati alle parrocchie locali dal Banco Alimentare. Inoltre, nell'ambito di questo progetto, dal 2016 il territorio comunale di Settimo Torinese e di San Mauro Torinese sostengono in modo paritario l'inserimento di una persona in stato di difficoltà socio-economica come tirocinante addetto al recupero di cibo secco presso l'ipermercato Panorama. L'eccedenza alimentare raccolta è poi distribuita a quattro parrocchie sul territorio di Settimo Torinese e realtà del privato sociale a San Mauro Torinese, in turni di sei mesi l'anno.

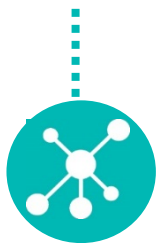
I beneficiari del progetto sono utenti segnalati dai servizi socio-assistenziali dell'Unione dei Comuni Nord Est Torino con ISEE annuale inferiore a 3.000 €. La dichiarazione rilasciata dai servizi socio-assistenziali, con validità di sei mesi allo scadere dei quali vi è una rivalutazione del caso, è poi consegnata dagli utenti alle Caritas parrocchiali di riferimento affinché possano ritirare il pacco alimentare. Si stima che, annualmente, ci siano circa 300 beneficiari, in situazioni sia di povertà cronica sia temporanea, fra cui famiglie con minori ma anche singoli. In generale, si registra un incremento del numero di persone in difficoltà, potenziali fruitori del progetto.

Gli alimenti recuperati sono prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche. Includono uova, prodotti confezionati, latticini. I volontari predispongono i pacchi alimentari, distribuendo equamente gli alimenti raccolti, senza che l'utente possa esprimere preferenze. A questa tipologia di alimenti si aggiungono pane e frutta recuperati presso la mensa scolastica di Settimo Torinese.

Il progetto è strutturato come segue:

- l'attività di recupero delle eccedenze alimentari avviene più volte alla settimana e durante i giorni feriali (lunedì, mercoledì e venerdì). L'eccedenza alimentare è raccolta presso gli ipermercati Panorama e Bennet di Settimo Torinese, e Bennet di Caselle Torinese. La raccolta è svolta da volontari della CRI locale (Centro Fenoglio) attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare e sulla base di un accordo dello stesso con le Caritas parrocchiali ai quali è consegnata l'eccedenza alimentare;
- Seguendo un calendario di ritiro prestabilito ogni tre mesi, gli alimenti sono consegnati presso le parrocchie per una distribuzione immediata (o entro il giorno successivo al ritiro degli stessi) che ha cadenza settimanale.

- Luoghi di recupero: Ipermercato Panorama di Settimo Torinese, Bennet di Settimo Torinese e Caselle Torinese; mensa scolastica di Settimo Torinese;
- Luoghi di redistribuzione: l'eccedenza alimentare raccolta è redistribuita alle parrocchie di S.Maria Madre della Chiesa, S.Giuseppe Artigiano, S.Pietro in Vincoli, S.Vincenzo De Paoli.



- Rete istituzionale: Settore Socioassistenziale (Suap) dell'Unione dei Comuni Nord Est Torino;
- Rete del privato sociale: parrocchie locali e Caritas Diocesana, CRI Centro Fenoglio.



16

COOPERATIVA PATCHANKA PROGETTO RECIPROCAMENSA (CHIERI)

Reciprocamensa è un progetto dell'omonima associazione in sinergia con la cooperativa Patchanka di Chieri (To) che si sviluppa, dal 2015, nella gestione di una mensa benefica attiva a pranzo dal lunedì al sabato presso la Cittadella del Volontariato. I fini del progetto sono molteplici: garantire un pasto caldo a chi è in difficoltà economica; contenere la condizione di solitudine e isolamento di persone in condizioni di vulnerabilità sociale attraverso la creazione di un ambiente conviviale e di socializzazione; contrastare lo spreco alimentare attraverso il recupero dell'invenduto alimentare.

La mensa condivide gli spazi della cucina con il ristorante sociale Ex Mattatoio.

Il progetto si sostiene attraverso i fondi del bando "Fatto per Bene" di Compagnia di San Paolo, un co-finanziamento da parte della cooperativa Patchanka e tramite eventi di raccolta fondi organizzati dai vari partner coinvolti.

Gli utenti sono circa 100 persone all'anno che, a rotazione, frequentano la mensa abitualmente; ogni giorno la mensa eroga circa 25 pasti. I beneficiari sono prevalentemente residenti nel territorio del chierese e dintorni, in situazioni di vulnerabilità economica certificate dal Consorzio dei Servizi Socio-Assistenziali del Chierese - CSSAC o da altro ente inviante, con ISEE al di sotto dei 6.000 euro annui. La maggior parte degli utenti è costituita da persone anziane e sole, in prevalenza uomini, persone senza fissa dimora, stranieri, seguite dal Servizio Tossicodipendenze o dal Centro Salute Mentale chieresi. La durata del beneficio viene stabilita dal Consorzio Dei Servizi Socio Assistenziali del Chierese in accordo con l'utente: quando il progetto è in corso non c'è un limite nell'accesso ai pasti. I volontari sono 116 organizzati in sei "squadre" da due turni al mese, tra cui figura un gruppo del centro diurno disabili.

I prodotti cucinati nella mensa provengono da diverse fonti, dalla GDO ai mercati locali. L'ortofrutta viene recuperato dal mercato di Chieri due o tre volte alla settimana; a cadenza mensile sono invece ritirati i pacchi di alimenti a lunga conservazione del Banco Alimentare; infine, alcune aziende e negozi al dettaglio donano l'invenduto, tra cui pane, prodotti di rosticceria, alimenti della grande distribuzione organizzata. In un anno, in media sono recuperati 25.000 kg di prodotti. Vengono invece acquistati i prodotti che non è possibile recuperare, come olio, caffè, zucchero.

Il cibo viene fornito agli ospiti della mensa attraverso un pranzo condiviso con i volontari 6 giorni su 7. Gli ospiti a fine pasto possono portarsi a casa in appositi contenitori quanto avanzato e utilizzarlo per la cena.

L'eccedenza del recupero viene distribuita ad associazioni e comunità del territorio e alla Locanda nel Parco, progetto di ristorazione solidale attivo nella Casa Nel Parco di Mirafiori, a Torino (cfr. scheda n° 10).



nota bene!

La progettualità si sviluppa in cinque fasi principali:

- recupero: gli alimenti sono recuperati dai volontari, con mezzi propri, nei diversi luoghi di distribuzione. Il recupero avviene in orari fissi concordati con i fornitori e con appuntamenti variabili in caso di situazioni straordinarie o poco prevedibili (es. il commerciante che ha acquistato/prodotto più di quanto è riuscito a vendere);
- stoccaggio: gli alimenti freschi sono immagazzinati e selezionati utilizzando le dotazioni strumentali a disposizione, frigoriferi, surgelatore e un'area del magazzino, in collaborazione con la cucina del ristorante sociale Ex Mattatoio;
- trasformazione e redistribuzione: ogni giorno, gli alimenti sono selezionati, trasformati e cucinati e serviti nella sala mensa, dalle ore 12:00 alle 14:00. Le cassette di frutta e verdura in eccesso sono predisposte per la redistribuzione ai beneficiari che ne facciano richiesta, senza essere trasformate;
- distribuzione delle eccedenze ad altre associazioni: l'eccedenza alimentare in surplus rispetto alle necessità della mensa (circa il 70% dell'agroalimentare recuperato) è redistribuita alla Locanda Nel Parco di Torino (gestita dalla stessa cooperativa Patchanka) e ad altre associazioni e gruppi con fini di solidarietà sociale del chierese: comunità di minori e case famiglia, associazioni che si occupano della cura delle dipendenze, Centri di Aiuto alla Vita e comunità di recupero per ragazze madri, comunità di profughi ed altre associazioni del territorio che si occupano di contrastare la povertà attraverso la distribuzione di borse della spesa;
- restituzione da parte dei beneficiari: è stimolata la partecipazione da parte dei beneficiari alla gestione dell'orto oppure all'attività di pulizia dello spazio della Cittadella del Volontariato, senza che questo costituisca un vincolo all'accesso.

- Luoghi di recupero: Mercato di Chieri presso Piazza Europa, Piazzale Quarini, Piazza Dante; negozi al dettaglio di Chieri, un supermercato locale e Banco Alimentare;
- Luoghi di redistribuzione: Ex Mattatoio, Ristorante Sociale a Chieri.

- Rete istituzionale e del privato sociale: Locanda nel parco c/o Casa del Quartiere Mirafiori, Gruppo di Volontariato Vincenziano S.Maria della Scala, Cittadella del Volontariato del Comune di Chieri, Associazione Chieri c'è, Compagnia di San Paolo, Comune di Chieri, Comunità richiedenti asilo Chieri.
- Enti inviati: Consorzio Dei Servizi Socio Assistenziali Del Chierese, Centro Salute Mentale Chieri, SERD, Servizi Tossicodipendenze, Parrocchie locali.

Emerge interesse circa la possibilità di costituire un Market sociale condiviso con altre realtà territoriali (S.Vincenzo e altre associazioni) al fine di una maggiore organizzazione con le altre realtà del territorio che utilizzano l'eccedenza della Reciprocamenta.

17



CENTRO DI ASCOLTO DI RIVOLI

Attivo da oltre trent'anni, il Centro di Ascolto (CdA) è un'organizzazione senza scopo di lucro che offre servizi alla persona (ascolto, assistenza alimentare, distribuzione gratuita di vestiario, libri, giocattoli, etc.) per nuclei familiari o singoli indigenti. L'ente opera principalmente sul territorio comunale di Rivoli, ma l'area di attività si estende per alcuni servizi (come la distribuzione del vestiario) a utenti residenti in aree limitrofe (Collegno, Grugliasco e Valle di Susa). Il supporto alimentare offerto dal CdA si articola attraverso l'erogazione di:

- un servizio mensa, aperta tutto l'anno, in collaborazione con il MASCI (Movimento Adulti Scout Cattolici Italiani) della Parrocchia della Stella;
- la distribuzione di un pacco viveri (quest'ultimo due volte al mese per ciascun beneficiario o nucleo familiare).

A questo proposito, l'ente si occupa di recuperare cibo invenduto presso alcuni supermercati locali, raccogliere cibo da donazioni e redistribuire a utenti finali. Inoltre, il CDA ospita un terminale dell'Ufficio Pio.

I beneficiari sono differenti in base al servizio offerto dal CDA:

- la mensa si rivolge generalmente a persone senza fissa dimora o con una situazione abitativa incerta, che non hanno dunque la possibilità di cucinare il pasto. Non è richiesta una certificazione dello stato di indigenza ma si propone al beneficiario di iniziare un percorso di ascolto presso il CDA. In aggiunta al pranzo, il CDA spesso fornisce –grazie agli alimenti recuperati– un panino (o simile) per la cena;
- il servizio di pacco alimentare si rivolge a persone con certificato stato di vulnerabilità socio-economica, ovvero con ISEE inferiore ai 3.000 € all'anno. Nella prassi e secondo le disposizioni di legge, è possibile accedere al servizio pur disponendo di una situazione reddituale più favorevole in due casi: i) presa in consegna da parte del CISA (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale), e segnalazione al CDA di persone con ISEE fino a 8000 €; ii) visita domiciliare di valutazione da parte di due volontari. Il pacco viveri è composto dai volontari in base al numero di componenti del nucleo familiare e l'utenza può esprimere preferenze.

Un terzo dei beneficiari sono persone senza fissa dimora, un terzo abitano in case popolari e i restanti sono in affitto con sfratto in corso. Il profilo dell'utenza è il seguente: per quanto riguarda la mensa, il 30% è rappresentato da stranieri e il 70% da italiani; i riceventi del pacco viveri sono invece per il 40%, stranieri e per il 60%, italiani –in larga maggioranza uomini nonostante rispetto al numero totale di assistiti dal CDA, quasi il 60% siano donne. Nel 2017, 115 nuclei familiari hanno ricevuto il pacco viveri e 163 singoli hanno avuto accesso alla mensa, con una media annuale di giorni per persona pari a 16. Per entrambi i servizi, non è prevista una forma di restituzione né una durata massima di accesso.



I prodotti alimentari distribuiti corrispondono a beni alimentari ancora vendibili, prodotti non più vendibili e prodotti AGEA; includono frutta, verdura, pesce, formaggi, uova, prodotti confezionati e a lunga conservazione, caffè, olio di oliva, pasta, riso, zucchero e pane. L'organizzazione è attiva in più canali di distribuzione:

- CAAT: attraverso un mezzo proprio (regalato dal CISA), il CDA recupera settimanalmente ortofrutta;
- GDO: presso Auchan di Rivoli attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare e autonomamente presso Coop di Rivoli. Si aggiunge il Carrefour di Grugliasco in collaborazione con la Parrocchia locale con consegna dei beni alimentari presso la sede del CDA da parte di un volontario parrocchiale a fronte della copertura delle spese di trasporto.
- negozi al dettaglio: alcune panetterie locali donano quotidianamente pane;
- prodotti AGEA: una volta al mese presso la sede del Banco Alimentare.

A questo si aggiungono 20 pasti forniti e prodotti *ad hoc* come previsto nel capitolato d'appalto (non si tratta, dunque, di cibo recuperato) da parte dell'azienda responsabile della refezione scolastica (Eutourist) nelle scuole di Rivoli quando aperte: questi pasti sono consegnati dall'azienda alla mensa gestita dal lunedì al venerdì dal CDA.

Nel 2017 si stimano 16.310 kg di prodotti raccolti. La raccolta di beni alimentari è sospesa nel mese di agosto e durante le festività natalizie.

Il CDA offre due tipologie di servizi, mutualmente escludenti (chi va in mensa, non ritira il pacco viveri) che prevedono canali di approvvigionamento e modalità di distribuzione differenti. Per quanto riguarda la mensa, l'attività dell'organizzazione è così strutturata:

- consegna da parte dell'azienda responsabile della refezione scolastica nelle scuole a Rivoli di 20 pasti prodotti *ad hoc* come disposto dal capitolato d'appalto per la mensa, dal lunedì al venerdì e lungo tutto l'anno scolastico. Nei periodi di inattività del servizio mensa, il pasto è comunque garantito e cucinato dal CDA trasformando gli alimenti raccolti.
- servizio mensa presso i locali parrocchiali (Via Adige) concessi in comodato d'uso gratuito, gestito nei giorni feriali dal CDA, mentre la Parrocchia della Stella garantisce il pasto nei giorni festivi così da assicurare continuità al servizio lungo tutto l'arco dell'anno. In aggiunta al servizio mensa, è generalmente preparato un panino o simili (con gli alimenti raccolti) offerto gratuitamente all'utenza.

Per quanto riguarda il pacco viveri, l'attività prevede:

- attività di recupero più giorni alla settimana presso la GDO, quotidianamente dalle panetterie locali, una volta alla settimana presso il CAAT e una volta al mese presso il Banco Alimentare (prodotti AGEA) e si aggiunge il ritiro «a chiamata» presso lo stesso;
- stoccaggio dei prodotti presso la sede del CDA e disposizione dei pacchi viveri. Segue la selezione degli alimenti, qualora si tratti di ortofrutta recuperata al CAAT.





- profilazione e predisposizione di una scheda per utente o nucleo familiare. La scheda è aggiornata ogni tre mesi e al beneficiario è generalmente richiesta la partecipazione –almeno una volta ogni tre mesi– a una seduta di ascolto con due volontari, espressione di un percorso di aiuto che trascende la sola dimensione di insicurezza alimentare;
- ritiro di un pacco viveri due volte al mese da parte dei beneficiari, con possibilità di esprimere preferenze sull’offerta.

- Luoghi di recupero: Banco Alimentare del Piemonte Onlus, CAAT, Auchan e Coop di Rivoli, Carrefour di Grugliasco (Le Gru) e mensa scolastica.
- Luoghi di redistribuzione: Centro di Ascolto a Rivoli; locali concessi in comodato d’uso gratuito dalla Parrocchia della Stella di Rivoli e locali comunali concessi in comodato d’uso gratuito presso Cascina Vica a Rivoli.

- Rete istituzionale: Comuni, CISA (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale), CISAP, ASL - CSM (Centro Salute Mentale) di Rivoli e Pianezza, SERT, Compagnia di San Paolo;
- Rete del privato sociale: parrocchie di Rivoli e Grugliasco, Arance di Natale Onlus, Lions Club Rivoli Castello, Caritas, CAV Centro Aiuto alla Vita, GGVV (Gruppi vincenziani parrocchiali), CRI, Ufficio Pio, Vol.To (volontariato Torino) –oltre che la collaborazione con il Banco Alimentare.

Tra le criticità dell’attività, emergono:

- l’invecchiamento della base volontari (l’età media dei 60 volontari è di circa 67 anni) che garantiscono i servizi del CDA;
- la questione delle risorse umane si pone anche in termini di scarsità delle stesse (numero di volontari) rispetto alla capacità di recuperare eccedenze alimentari presso altri canali (per esempio, mense ospedaliere e RSA);
- l’assenza di un veicolo adeguato per la raccolta presso i donatori.



ALTRE PRATICHE¹

Progetto Fabene

Fa bene è un progetto nato nel 2013 da un'idea dell'Associazione Culturale PLUG sviluppata in collaborazione con la Cooperativa Sociale Liberitutti ed il Comitato S-Nodi. Il progetto si occupa di recuperare invenduto e donazioni in diversi mercati della città e della cintura di Torino con il fine di redistribuirlo a persone in difficoltà economica.

Gli alimenti redistribuiti sono in prevalenza prodotti ortofrutticoli provenienti da recupero di invenduto e donazioni dei venditori mercatali e dei frequentatori dei mercati in cui il progetto è attivo.

I beneficiari del progetto sono persone in situazioni di vulnerabilità economica inviate da enti di assistenza sociale. Promuove anche l'inclusione lavorativa di persone difficilmente collocabili nel mercato del lavoro, alle quali viene affidata la gestione della logistica e delle consegna pacchi.

Fabene si sviluppa in tre fasi principali:

- Recupero: nei mercati in cui è attivo il progetto, si raccoglie quotidianamente cibo donato (dai clienti del mercato o dai mercatali stessi) e invenduto che, al termine della giornata di vendita viene stoccato presso un magazzino o la Casa del Quartiere di riferimento. Qui viene pesato e consegnato alle famiglie inserite nel progetto.
- Redistribuzione: Ogni famiglia ritira due volte alla settimana un pacco di cibo fresco proveniente dal proprio mercato rionale;
- Restituzione: la famiglia beneficiaria, secondo un principio di reciprocità, "restituisce" quanto ricevuto svolgendo fino a 20 ore al mese di attività in favore del proprio territorio, costruiti insieme ad un educatore in base alle specificità della persona coinvolta nel progetto.

Luoghi: mercato di Piazza Foroni, mercato di Via Porpora, mercato di Crocetta; mercato di Corso Svizzera; mercato di Piazza Barcellona; mercato di Corso Chieti. Nel 2018 sarà attivo in altri 5 Comuni del territorio Metropolitano come Fabene diffuso: mercato di Collegno (S.Maria e Borgata Paradiso); mercato di Grugliasco.

¹ Si tratta di pratiche censite ma non analizzate nel dettaglio attraverso interviste e questionario perché non disponibili.

Rete: Associazione Commercianti della rete fissa e ambulante del mercato di piazza Foroni – Caritas diocesana Torino Casa Mangrovia – Città di Torino circoscrizione VI – Servizi Socio Assistenziali – Cooperativa “Liberi tutti”- Gpl uniti per il quartiere; rete Case del quartiere.

Fonte: analisi desk, intervista e osservazione etnografica svolta nel 2016 da A. Toldo con i responsabili di progetto e presso la sede di redistribuzione.



Progetto Food For Life del Centro Culturale Hare Krishna

Hare Krishna Food for Life, organizzazione umanitaria parte del movimento spirituale per la coscienza di Krishna, è una progettualità attiva nella distribuzione di pasti vegetariani gratuiti a persone in difficoltà economica, senza vincoli di accesso.

La progettualità collabora con l'ufficio municipale Adulti in Difficoltà del Comune di Torino, che ha selezionato cinque dormitori per la distribuzione settimanale di pasti vegetariani da parte di Food For Life.

In circa due anni di attività a Torino sono stati distribuiti più di ottomila pasti. Nel corso dell'esperienza si è sviluppata una rete di collaborazioni e relazioni territoriali di vario tipo: tra gli altri, Associazione “Maria Madre della Provvidenza” in collaborazione con alcune aziende alimentari e con il Banco delle Opere di Carità del Piemonte, dona mensilmente alcune tipologie di derrate alimentari.

Luoghi: Centro Culturale Hare Krishna Corso Tortona, 52 a Torino.

Fonte: scambio di informazioni via e-mail.



“Un pasto al giorno” della Comunità Papa Giovanni XXIII

“Un Pasto al Giorno” è una campagna nata nel 1985 dalla Comunità Papa Giovanni XXIII. Consiste in una giornata di raccolta fondi e sensibilizzazione per l'acquisto di prodotti alimentari, i quali vengono poi redistribuiti grazie alle Unità di Strada, nelle mense, ed altre realtà di accoglienza su tutto il territorio nazionale. “Un Pasto al Giorno”, organizzato annualmente anche a Torino, copre le necessità alimentari di circa 300 realtà di accoglienza in Italia.

Fonte: sito web dell'ente.



Gruppi di Volontariato Vincenziano

I gruppi di volontariato vincenziano svolgono svariate attività a supporto di persone in condizioni di vulnerabilità alimentare, in particolare attraverso la gestione della Mensa ubicata in via Saccarelli 2, ed attraverso i Servizi Vincenziani per senza fissa dimora, organizzati come Onlus, che svolgono dal 1982 un'opera di assistenza verso le persone che, per vari motivi, perdono il lavoro e spesso la propria abitazione.

Luoghi: Servizi Vincenziani per senza fissa dimora (via Saccarelli, 21 a Torino); Mensa “Nuova Aurora” comunemente nota come “mensa dei Servizi Vincenziani” ubicata in via Saccarelli 2 a Torino.

Fonte: contatto telefonico.



Progetto Alimenta dell'Associazione Arca Onlus

Nei centri di accoglienza notturna di Torino, da tre anni è attivo il progetto Alimenta, realizzato in collaborazione con il Politecnico di Torino (Dip. Architettura e Design) e l'Università degli Studi di Torino (Dip. Filosofia e Scienze dell'Educazione), che sperimenta nuove modalità di accesso al cibo attraverso attività laboratoriali di cucina. A turno, sono gli ospiti stessi dei Centri notturni per senza fissa dimora partecipanti al progetto a cucinare per sé e per i loro compagni grazie alla formula “Chef per un giorno”, che consiste nell'affidare loro la scelta del menù, la responsabilità della spesa e la preparazione dei piatti.

Rete: Politecnico di Torino (Dip. Architettura e Design), l'Università degli Studi di Torino (Dip. Filosofia e Scienze dell'Educazione).

Fonte: contatto telefonico con un responsabile di progetto.



Banco di Solidarietà del Centro di Solidarietà Compagnia delle Opere

Il Banco di Solidarietà, attraverso l'opera dei propri volontari, organizza la distribuzione settimanale (tramite ritiro diretto o consegna a domicilio) di borse di generi alimentari a più di 150 nuclei familiari e per un totale di 400 persone e 12.000 Kg di alimenti distribuiti annualmente.

La maggior parte degli alimenti distribuiti proviene dal Banco Alimentare. Il resto viene raccolto tramite apposite iniziative e/o progetti rivolti ai cittadini, commercianti, aziende e scuole del quartiere. Alla distribuzione della borsa di alimenti si accede in caso di necessità grave e urgente. Le necessità degli assistiti vengono monitorate settimanalmente.

Dopo un primo colloquio presso lo sportello, i beneficiari vengono orientati agli strumenti di aiuto presenti sul territorio in relazione ai bisogni espressi ed eventualmente presi in carico per la distribuzione quindicinale delle borse di alimenti.

L'ente è afferente alla Federazione Nazionale Banche Alimentari ed è ente inviante per il Social Market dell'Associazione Terza Settimana,.

Luoghi:

- Distribuzione alimentare: Parrocchia San Pellegrino Laziosi, Corso Racconigi 28 a Torino.
- Sede amministrativa: Via Brunetta 1 a Torino.

Rete:

- Ente inviante per Social Market di Associazione Terza Settimana;
- Federazione Nazionale Banche Di Solidarietà;
- Banco Alimentare del Piemonte.

Fonte: sito web dell'ente.



Associazione Altroconto

L'Associazione Altroconto nasce nel 2004 per raccogliere e sviluppare l'impegno di un gruppo di volontari già attivi da anni presso il Banco Alimentare del Piemonte. L'attenzione educativa dei progetti si è concentrata sempre più sul fenomeno dello spreco mettendolo in relazione con la povertà crescente del territorio.

L'ente è afferente alla Federazione Nazionale Banche Alimentari.

I progetti attivi sono:

- "Donacibo", giornata di raccolta scolastica di alimenti donati dalle famiglie in collaborazione con la Federazione Nazionale Banche di Solidarietà;
- mensa solidale il Cenacolo a Grugliasco e MensAmica a Torino;
- progetto "Ciboalfresco", che prevede il recupero giornaliero di circa 200 kg di alimenti invenduti presso il Carrefour de Le Gru, in collaborazione con il Banco Alimentare del Piemonte. Il cibo recuperato (circa 60.000 kg ogni anno per un valore medio di circa 120.000 €) viene consegnato alla mensa solidale "Il Cenacolo" (circa il 20%) e a turno a 7 enti benefici del territorio (circa l'80%).

Luoghi: Associazione Altroconto, Parrocchia Cafasso, Via Gandino, 1, 10148 Torino.

Rete: Federazione Nazionale Banche Di Solidarietà; Banco Alimentare del Piemonte, Via Roma 24/ter, Moncalieri.

Fonte: sito web dell'associazione e interviste telefoniche con i Comuni di Collegno e Grugliasco interessati da alcune progettualità.

Ulteriori progettualità vincitrici di bandi per la Compagnia di San Paolo, meritevoli di un futuro approfondimento:

- Cooperativa Il Margine per il progetto Emporio Solidale di Settimo Torinese.