



**ATLANTE
DEL
CIBO**

Torino Food System

ATLANTE DEL CIBO DI TORINO METROPOLITANA

Rapporto 3

a cura di Alessia Toldo , Anna Paola Quaglia e Ilaria Vittone

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

Alessia Toldo, Anna Paola Quaglia e Ilaria Vittone

GRUPPO DI RICERCA

CPS – Dipartimento di Culture, Politica e Società (Università degli Studi di Torino)

Referente: Egidio DANSERO
Gruppo di ricerca: 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

SOMMARIO

INTRODUZIONE

APPROFONDIMENTI TERRITORIALI

1. PAESAGGI DEL CIBO DI QUARTIERE: IL CASO DI MIRAFIORI SUD

a cura di Anna Paola Quaglia

1.1 Introduzione

1.1.1 Il territorio di riferimento

1.1.1 Il profilo socio-demografico

1.2 La filiera agro-alimentare

1.2.1 Le aree agricole e la produzione

1.2.2 Le attività economiche

1.3 Conclusione

1.4 Bibliografia

1.5 Nota metodologica

2. NUTRIRE COLLEGNO: ANALISI DEL SISTEMA AGROALIMENTARE VERSO POLITICHE LOCALI DEL CIBO

a cura di Jacopo Bertolotto

2.1 Metodologia d'analisi

2.2 Il contesto territoriale: inquadramento geografico

2.2.1 Le colture: cosa, quanto e dove si coltiva

2.2.2 L'allevamento

2.2.3 La trasformazione e le industrie

2.2.4 La distribuzione: i diversi canali di vendita

2.2.5 Consumo e somministrazione

2.2.5.1 Il consumo collettivo: il servizio di ristorazione scolastica e comunale

2.2.5.2. La somministrazione Ho.re.ca

2.2.6 Lo smaltimento e il riciclo

2.3 Dinamiche, politiche e progetti legati al cibo tra istituzioni e società civile

2.3.1 L'ambiente: Piano Regolatore e orti urbani

2.3.1 La giustizia: l'inclusione sociale e la gestione delle eccedenze

2.3.3 L'educazione: scuola e età adulta

2.3.4 Eventi e promozione della cultura del cibo

3. IL SISTEMA ALIMENTARE DI GRUGLIASCO: ANALISI E PROSPETTIVE FUTURE PER LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO

a cura di Elena Fontana

3.1 Inquadramento geografico

3.2 Le colture: cosa, quanto e dove si coltiva

3.3 L'allevamento

3.4 La trasformazione e le industrie

3.5 La distribuzione: i diversi canali di vendita

3.6 Consumo e somministrazione

3.6.1 La somministrazione Ho.re.ca

3.6.2 Il Consumo Collettivo: il servizio di ristorazione scolastica e comunale

3.6.3. Mense scolastiche

3.6.4 Mense universitarie

3.7 Lo smaltimento e il riciclo

3.8 Dinamiche, politiche e progetti legati al cibo tra istituzioni e società civile

3.8.1 Attività economiche: fondi per l'innovazione delle aziende agricole

3.8.2 Cultura e politiche sociali: eventi e agricoltura sociale

- 3.8.3. Ambiente: progetto Refertil e compostaggio
- 3.8.4 Urbanistica ed edilizia: consumo di suolo e Parco Urbano

3.9 Il terzo settore

- 3.9.1 TerraMia onlus
- 3.9.2. Cooperativa Sociale "Luisa Levi Agricola"
- 3.9.3 Cooperativa "Pausa Caffè"

4. IL SISTEMA DEL CIBO A MONCALIERI. NUMERI, ATTORI E PRATICHE

a cura di Marcella Cogno

4.1 Introduzione

4.2 Contesto territoriale

- 4.2.1 Cenni storici
- 4.2.2 Risorse economiche
- 4.2.3 Usi del suolo
- 4.2.4 Mappatura delle attività alimentari di Moncalieri
 - 4.2.4.1 Insieme A. Colture non permanenti
 - 4.2.4.2 Insieme D e E. Allevamento
 - 4.2.4.3 Insieme G, H, I, J, K, L. Trasformazione
 - 4.2.4.4 Insieme N. Commercio non specializzato
 - 4.2.4.5 Insieme P. Commercio di carne
 - 4.2.4.6 Insieme T. Ristoranti

4.2.5 Attori e progettualità del territorio

- 4.2.5.1 Unione dei Comuni
- 4.2.5.2 Patto dei territori
- 4.2.5.3 Consorzio dei rifiuti
- 4.2.5.4 Servizio sanitario
- 4.2.5.5 Progetto "Tutt'altra pasta"

4.2.5.6 Progetto "Tutt'altra storia!"

4.2.5.7 Progetto "Solidarete"

4.2.5.8 Progetto "DOMUS"

4.2.5.9 Progetto "AlfabetizzAzione"

4.2.5.10 Orti sociali urbani

4.2.5.11 Bibliorto

4.2.5.12 Orto in condotta

4.2.5.13 Progetti di valorizzazione delle specialità locali

4.2.5.14 Gruppi di Acquisto Solidale

4.2.5.15 Progetti ed eventi realizzati con il sostegno della Città

4.2.5.16 Il Banco Alimentare: l'interesse di un approfondimento territoriale

4.2.6 Una pianificazione alimentare emergente: Coldiretti Torino e la Città di Moncalieri

4.2.6.1 L'affermazione del paternariato

4.2.6.2 Analizzare una rete: tra governance e innovazione

4.3 Conclusioni

APPROFONDIMENTO TEMATICO

5. IL RAPPORTO CIBO-CITTÀ COME STRUMENTO DI SALUTE

a cura di Alessia Toldo

5.1 Introduzione

5.2 Cibo, città e salute: da soli e insieme, in cerca di definizioni

5.2.1 Il cibo

5.2.2 Il concetto di salute

5.2.3 Il triangolo cibo-città-salute

- 5.2.3.1 Politiche locali del cibo e salute
- 5.3 Un approccio per fasi
 - 5.3.1 Produzione e salute
 - 5.3.1.1 Agricoltura urbana e salute a Torino
 - 5.3.2 Trasformazione e salute
 - 5.3.2.1 Trasformazione e salute a Torino
 - 5.3.3 Distribuzione e salute
 - 5.3.3.1 Distribuzione e salute a Torino
 - 5.3.4 Consumo e salute
 - 5.3.4.1 Dalle mense scolastiche come strumenti di salute...
 - 5.3.4.2 ...alle scuole che promuovono salute
 - 5.3.5 Post-consumo e salute
- 5.4 Conclusioni
- 5.5 Bibliografia

SCHEDE

6. STUDIO E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO DEL CIBO: IL SISTEMA AGRICOLO NEL PARCO NATURALE DI STUPINIGI

a cura di Enrico Pomatto, Paola Gullino, Marco Devecchi, Federica Larcher

7. ALCOL E TRADIZIONE: UNO STUDIO ESPLORATIVO SULL'EVOLUZIONE DEGLI STILI DEL BERE NELLE ZONE DI PRODUZIONE E IN QUELLE DI CONSUMO

a cura di Istituto ricerca e formazione Eclectica

8. IO & IL CIBO: IMMAGINI E PENSIERI

a cura di Istituto ricerca e formazione Eclectica

9. PROGETTO "NUTRIRE L'ANIMA"

a cura di Mario Caserta, Camilla Cupelli, Maria Chiara Giorda

10. NOI SIAMO QUELLO CHE (NON) MANGIAMO

a cura di Bruno Iannaccone

11. MOSCHEE APERTE E "IFTAR STREET"

a cura di Luca Bossi, Maria Chiara Giorda

12. CIBO E ICT. IL DIGITALE E LE PRATICHE ALTERNATIVE DI CONSUMO

a cura di Samantha Cenere, Giovanni Tosco

13. ACCOMPAGNAMENTO FATTO PER BENE

a cura di Anna Paola Quaglia

14. DAL CIBO SI IMPARA

a cura di Alessia Toldo

15. IL PASTO A SCUOLA E BENESSERE DEGLI ALLIEVI

a cura di Alessia Toldo

