

INTRODUZIONE

ALESSIA TOLDO, ANNA PAOLA QUAGLIA, ILARIA VITTORE

Il terzo rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana segue l'architettura dei due precedenti volumi, muovendosi secondo due direzioni, quella verticale degli approfondimenti territoriali e tematici e quella orizzontale delle schede, che vanno a costruire conoscenza condivisa su una pluralità di temi connessi al cibo (religione, innovazione, educazione alimentare, etc).

In questa logica, il primo contributo presenterà una fotografia del foodscape di Mirafiori Sud, a cura di Anna Paola Quaglia (Università degli Studi di Torino), restituita attraverso la geo-localizzazione degli elementi delle diverse fasi della filiera agro-alimentare presenti sul territorio oggetto di studio. Nell'economia dell'analisi, particolare attenzione è stata data ai luoghi di distribuzione (56 in totale) e ai processi di rarefazione del commercio di prossimità che il quartiere ha conosciuto. L'analisi è accompagnata dalla raccolta di alcune testimonianze di piccoli negozianti le cui attività sono ubicate in sezioni del quartiere particolarmente "sofferenti" da questo punto di vista. Nella seconda parte dello studio sarà presentato un primo archivio di nove pratiche e progettualità che, attraverso il cibo, agiscono sul territorio.

Il secondo blocco di contributi si concentrerà invece sui sistemi che nutrono i Comuni della cintura torinese, Collegno, Grugliasco - a cura, rispettivamente, di Jacopo Bertolotto e Elena Fontana (Università degli Studi di Torino) e Moncalieri a cura di Marcella Cugno (Coldiretti Torino). Si tratta delle prime tessere di una mosaicatura in progress che cercherà di ricostruire il più ampio sistema alimentare metropolitano, caratterizzato da un'articolazione policentrica in sotto-sistemi locali, che dialogano tra loro e con Torino.

Infine, il terzo contributo ha un taglio di tipo più tematico, a cura di Alessia Toldo (Università degli Studi di Torino), affronta una questione complessa: quella del rapporto fra cibo, città e salute. L'obiettivo di questa

analisi in progress, che mette sul tavolo interrogativi e apre a un'agenda di possibili ulteriori approfondimenti, è di capire in che modo il sistema alimentare urbano e le politiche locali del cibo possano contribuire a obiettivi di salute, coerentemente con le direttive internazionali che promuovono il concetto di salute in tutte le politiche. Si parlerà quindi di orti urbani, di accordi fra i trasformatori e le istituzioni, dell'accessibilità alimentare, di luoghi di consumo come le mense scolastiche o i distributori automatici, di iniziative di recupero e redistribuzione delle eccedenze come pratiche anche di salute.

Per quanto concerne invece il quadro conoscitivo "orizzontale" il rapporto è arricchito da schede che rappresentano un tassello che va ad accrescere la conoscenza del sistema locale del cibo.

Nello specifico ritroviamo una scheda, a cura di Enrico Pomatto, Paola Gullino, Marco Devecchi e Federica Larcher (DISAFA) che tratta lo studio e la valorizzazione del paesaggio del cibo analizzando il caso del sistema agricolo nel Parco Naturale di Stupinigi.

I due contributi successivi, entrambi a cura dell'Istituto ricerca e formazione Eclectica, si soffermano, il primo, sull'evoluzione degli stili del bere nelle zone di produzione e in quelle di consumo e il secondo sul rapporto tra gli adolescenti e il cibo.

Le tre schede successive trattano l'interessante connessione tra cibo e religioni. In particolare la scheda a cura di Mario Caserta (Area "Progetti" - URP - AOU Città della Salute e della Scienza), Camilla Cupelli (La Stampa e La Presse) e Maria Chiara Giorda (Dipartimento Studi Umanistici di Roma Tre e Fondazione Benvenuti in Italia) offre una panoramica sul progetto regionale "Nutrire l'anima", quella a cura di Bruno Iannaccone (Università degli Studi di Torino) si incentra sul ruolo del cibo e, nello specifico, del digiuno nelle diverse tradizioni religiose. Infine, quella a cura di Luca Bossi (Università degli Studi di Torino) e Maria Chiara Giorda esamina l'evento, partito dal quartiere di San Salvario "Iftar street".

L'approfondimento successivo, a cura di Samantha Cenere e Giovanni Tosco (Università degli Studi di Torino), si incentra sui legami tra cibo e ICT andando a indagare le pratiche alternative di consumo.

Infine, le elaborazioni cartografiche, a cura di Ilaria Vittone (Università degli Studi di Torino) rappresentano e localizzano le dinamiche dei territori grazie all'uso di dati provenienti da varie fonti; alcune ad accesso libero, quali il Geoportale del Comune di Torino, l'Anagrafe Agricola del Piemonte, gli usi del suolo della Corine Land Cover, altri forniti dalla Camera di Commercio di Torino, partner dell'Atlante.

Analogamente al primo e al secondo rapporto, anche questa terza edizione è inizialmente disponibile alla consultazione sul sito web in una prima versione, per poi essere pubblicata, in un volume appartenente alla collana dell'Atlante, arricchito di nuovi contenuti.

L'invito è quindi a utilizzare i canali di comunicazione dell'Atlante, in particolare il sito, che verrà via via aggiornato attraverso l'inserimento di nuove schede e dei rapporti, che presentano attraverso una lettura sistematica gli avanzamenti prodotti, per condividere la costruzione di una base conoscitiva inter e multidisciplinare, e in costante evoluzione, del sistema del cibo di Torino Metropolitana.