



POLITICHE **PIEMONTE**

PLURALISMI ALIMENTARI A TORINO

36

INDICE

NUMERO CURATO DA MARIA CHIARA GIORDA E ELENA MESSINA

- EDITORIALE
PLURALISMI ALIMENTARI A TORINO
DI MARIA CHIARA GIORDA E ELENA MESSINA 3
- MANGIARE PER ESSERE: IL CIBO COME IDENTITÀ
DI MARIA CHIARA GIORDA 4
- LA FILIERA DELLA CARNE DI PIEMONTESE: SCENARI POSSIBILI
DI FRANCESCO CAPPELLA, PAOLO GIACCARIA, GIOVANNI PEIRA 6
- IL CIBO IN CITTÀ: LE DIMENSIONI URBANE DELLE FILIERE
ALIMENTARI
DI EGIDIO DANSERO E GIACOMO PETTENATI 13
- A TAVOLA CON LE RELIGIONI. LE MENSE SCOLASTICHE A TORINO E
IL PLURALISMO RELIGIOSO CONTEMPORANEO
DI ELENA MESSINA 27
- LA CITTÀ PLURALE. IL CIBO COME PROCESSO IN DIVENIRE TRA
CULTURE, MIGRAZIONI E NUOVE SFIDE ALIMENTARI
DI LUCA BOSSI E CAMILLA CUPELLI 21
- NUTRIRE TORINO METROPOLITANA: VERSO UNA STRATEGIA
ALIMENTARE URBANA
DI CRISTIANA PEANO E ALESSIA TOLDO 27

EDITORIALE

Pluralismi alimentari a Torino

di *Maria Chiara Giorda (Università degli Studi di Torino)* e *Elena Messina (Université de Lausanne)*

Il cibo è un elemento culturalmente definito: quel che le persone mangiano e la varietà degli alimenti consumati dipende dalla produzione di cibo, dal sistema economico, ma anche da quello culturale e dalle abitudini diffuse. In contesti sociali plurali e multi-culturali il cibo è sempre di più veicolo di conservazione, di innovazione, di contaminazione e incontro.

Al contempo, è una lente di lettura delle dinamiche di coesione e intercultura che caratterizzano le nostre società e in particolare le nostre città.

L'alimentazione fa parte delle pratiche fondamentali del sé, dirette alla cura del sé attraverso il costante nutrimento del corpo con cibi considerati culturalmente appropriati che, agiscono praticamente e simbolicamente come materie prime per rivelare l'identità di un individuo a se stesso e agli altri.

Attualmente l'alimentazione è uno dei display più importanti per delimitare barriere ideologiche, etniche, politiche, sociali, o al contrario uno dei mezzi più utilizzati per conoscere le culture "altre" e per mescolare le civiltà; così, il cibo è anche un meccanismo rivelatore dell'identità etnica, culturale, sociale [Scholliers 2001].

Il primo contributo, di natura teorica, redatto da Maria Chiara Giorda è dedicato al valore simbolico e identitario del cibo.

L'articolo di Francesco Cappella, Paolo Giaccaria e Giovanni Peira si propone di investigare le possibili vie di sviluppo della produzione di carne bovina proveniente da animali di razza Piemontese. In particolare, l'attenzione di è focalizzata su due contributi specifici.

Da una parte, viene qui ricostruita la filiera della Piemontese, esercizio fondamentale per ogni successiva analisi nomotetica.

Dall'altra, vengono indicate alcune problematiche che incontra la gestione

dell'incontro tra domanda e offerta di un bene, tradizionalmente locale, che deve aprirsi a mercati più ampi e complessi.

Di spazio urbano -torinese- si occupa il contributo di Egidio Dansero e Giacomo Pettenati, che presenta una serie di riflessioni e proposte sviluppate a partire dai primi risultati di alcune ricerche in corso presso l'Università di Torino, finalizzate ad indagare le caratteristiche dei sistemi alimentari che si definiscono intorno alla città: "AFNIA, *Alternative Food Networks: an Interdisciplinary Assessment*", una ricerca interdisciplinare sulle reti alimentari alternative; l'"Atlante del Cibo", che mira alla costruzione di rappresentazioni del sistema alimentare, fondata su una piattaforma web dinamica e interattiva, a disposizione dei policy maker e dei cittadini; infine "Cibo e Città": ricerca-azione relativa all'evoluzione delle politiche alimentari urbane, che è approfondito nel contributo di Alessia Toldo e Cristina Peano.

La autrici delineano lo stato di avanzamento del processo di *governance* alimentare "Nutrire Torino Metropolitana", organizzata e promossa dalla Città metropolitana e dall'Università di Torino con l'obiettivo di elaborare un'agenda del cibo partecipata e condivisa.

Il contributo di Elena Messina offre una prospettiva per riflettere sullo stato attuale delle politiche e delle buone pratiche promosse nella ristorazione scolastica collettiva a riguardo del pluralismo culturale e religioso. attraverso la lente di un progetto condotto dalla Fondazione Benvenuti in Italia, intitolata "À table avec les religions" (2013-2015).

Chiude il volume, il contributo di Luca Bossi e Camilla Cupelli presenta come oggi lo spazio sociale alimentare sia attraversato da nuove abitudini, atteggiamenti, bisogni e gusti attraverso il caso di Torino, città plurale, storica meta di viaggi e migrazioni, scenario di una rinnovata vitalità culturale, economica, sociale e religiosa. Un esempio concreto della vitalità culturale che il cibo rappresenta è costituito dalla ricerca descritta che analizza la relazione tra cibo etnico e sostenibilità nella città metropolitana.

MANGIARE PER ESSERE: IL CIBO COME IDENTITÀ

di Maria Chiara Giorda (Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Studi Storici; Fondazione Benvenuti in Italia)

Introduzione

Il presente articolo offre una riflessione sugli aspetti culturali e simbolico-religiosi del cibo: in una prospettiva storica e antropologica è infatti necessario riflettere oggi su come e quanto l'alimentazione sia stata e sia uno strumento di creazione di identità (e confini); dopo aver citato alcuni esempi di tale potere di ciò che mangiamo, si mostrerà come in contesti sociali plurali e multi-culturali il cibo è ancor di più veicolo di conservazione, di innovazione, di contaminazione e incontro. Al contempo è una lente di lettura delle dinamiche di coesione e intercultura che caratterizzano le nostre società: siamo stati e siamo ciò che mangiamo. Non è un caso che la cucina etnica sia sempre più diffusa: il cibo ha subito a sua volta gli effetti del processo di globalizzazione; ancora, il cibo può essere considerato un catalizzatore di globalizzazione in ragione del suo significato e del simbolismo culturale ad esso legato.

Sviluppo

L'atto di cibarsi in quanto cultura si colloca tra tradizione e innovazione: è tradizione in quanto costituita dai saperi, dalle tecniche, dai valori che ci vengono tramandati. È innovazione in quanto quei saperi, quelle tecniche e quei valori modificano la posizione dell'uomo nel contesto ambientale, rendendolo capace di sperimentare nuove realtà. La cultura è un'innovazione andata a buon fine, è l'interfaccia tra le due prospettive. La cucina è il simbolo della civiltà e della cultura e il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla. Il motivo per cui in ogni cultura e religione vi sono specifiche condotte alimentari è che queste ci consentono di mantenere il nostro status: i cibi stessi cominciano ad assumere valori simbolici, metafisici, morali e sociali, capaci di funzionare da contenitori o vettori di ideologia.

La storia ci insegna che sono le differenze e l'incontro fra diverse culture a generare l'identità, proprio perché essa non è statica o già scritta, ma modificabile e in continuo divenire. Un esempio di questo tipo lo offre il Medioevo europeo che vide plasmare un'identità alimentare e gastronomica nuova, sostanzialmente innovativa rispetto al passato grazie alla contaminazione di culture differenti: quella della tradizione romana e quella "barbarica". Il gusto che si cerca nei momenti conviviali è una sintesi di forme storiche e culturali che hanno portato la tradizione alimentare delle popolazioni a evolversi parallelamente alle vicende storiche.

Il complesso universo simbolico che lega i cibi all'effetto che hanno sul corpo (caldo e freddo, umido e secco) o alla modalità in cui vengono consumati (cotti o crudi) e infine al loro essere buoni e puri, o cattivi e impuri, è legata al fatto che l'alimentazione costituisce una cerniera tra natura e cultura. Essa è infatti umanamente universale, in quanto questione di vita e di morte, eppure è profondamente variabile, diversificata, arbitraria. Ogni cucina, dalla più semplice alla più articolata, da nord a sud del mondo e da est a ovest, sottrae l'alimento al suo destino naturale, per integrarlo in un sistema di combinazioni culturali. Per l'antropologo Claude Lévi-Strauss, il rapporto degli uomini con gli alimenti è analogo al loro rapporto con il linguaggio. L'una e l'altro appaiono naturali e culturali allo stesso tempo. La lingua umana emette suoni perché è naturalmente predisposta a farlo, ma il linguaggio, le regole grammaticali, le sillabe, i fonemi, le parole, i discorsi astratti, la poesia, il canto, l'espressione di una particolare visione del mondo, sono risultato di alcune tra le infinite combinazioni culturali in cui i suoni possono essere articolati. La stessa cosa accade in cucina: il nutrimento è la fonte naturale della vita, ma la modalità con cui ci si nutre è del tutto culturale. Molti dotti e studiosi ebrei e musulmani, ad esempio, si sono adoperati nel corso del diciassettesimo e diciottesimo secolo per dimostrare che esistevano dei fondamenti scientifici per cui la carne di maiale era proibita sia nell'Islam, sia nell'Ebraismo. Si è pensato che la ragione di questo tabù fosse che il maiale veicolasse malattie, poi che la sua carne non potesse essere conservata in modo appropriato in determinate zone climatiche, infine

si è detto che l'essere onnivoro del maiale rendeva le sue carni poco digeribili. Nessuna di queste ragioni – tanto meno da sola - può davvero spiegare questo tabù, perché il fatto di proibire il consumo delle sue carni non ha ragioni “scientifiche”, ma piuttosto storiche e culturali. Di esempi ce ne sarebbero all'infinito e toccano i tabù più svariati sulle carni animali (dal cavallo al gatto, dal cane al serpente), su alcuni alimenti in determinati periodi dell'anno, sui pesci e i molluschi, e fino ad arrivare al tabù del cannibalismo. Persino l'astenersi dal mangiare carne umana non è, infatti, un tabù universale. L'idea della purezza e dell'impurità è profondamente legata a quella della contaminazione, e dunque ai riti che ciascuno di noi compie per evitarla: lavarsi ne è un esempio, così come mantenere una certa distanza dagli estranei, cambiare i piatti tra una portata e l'altra, o buttare la spazzatura, come scriveva Italo Calvino *La poubelle agrée* durante i suoi anni parigini, tra il 1974 e il 1976.

La cultura alimentare si è formata e continua a plasmarsi anche in base a condizionamenti ambientali e climatici; si è modificata seguendo gli avvenimenti storici, ma anche nel momento in cui il processo migratorio ha posto nuovi elementi davanti ad essa. Si tratta di contaminazioni che modificano il gusto degli individui attraverso influenze bidirezionali, che agiscono in entrambe le direzioni delle parti coinvolte. Ovviamente, le differenze non sono cancellate dalle più recenti e globali ondate migratorie. Una complessa geografia di usi alimentari persiste all'interno dell'Europa, per esempio nell'uso della birra e del vino, che stanno rimescolandosi, è vero, ma continuano ad avere una natura fortemente identitaria per le genti del centro-nord (la birra) e del centro-sud (il vino). Pur condizionate dall'omologazione dei consumi, le specificità locali rimangono radicate negli usi, forse soprattutto a livello popolare. Si può dire che la globalizzazione abbia caricato di nuovi significati la scoperta, o meglio riscoperta, delle identità alimentari. Tuttavia, in questo contesto, le diversità sembrano destinate ad accentuarsi piuttosto che a scomparire. La cucina globale e quella locale, la etnica e la fusion possono coesistere e creare un nuovo modello di consumo basato sulle identità che oltre a essere mutevoli sono anche multiple. Quando due culture alimentari vengono a contatto difficilmente si riesce ad ottenere una compenetrazione delle stesse tale da non farne prevalere una sull'altra. I modelli e le pratiche alimentari sono il punto d'incontro di culture diverse, frutto della circolazione di uomini, merci, tecniche, gusti da una parte all'altra del mondo. Le culture alimentari (ma anche le culture in genere) sono tanto più ricche e interessanti quanto più gli incontri e gli scambi sono stati vivaci e frequenti – per esempio, nelle zone di confine. Così, nel nuovo contesto sociale e culturale il processo di integrazione deve essere fatto nel rispetto delle differenti culture che si trovano in contatto. Integrarsi vuol dire acquisire il complesso di norme che regolano il funzionamento della società, mantenendo al contempo il sistema di valori appartenenti alla propria estrazione culturale. A tale scopo è quindi necessario un processo di ibridazione, di meticcio, di pluralismo che permetta la connessione tra elementi della cultura originaria e della cultura ospite e la nascita di nuove più complesse configurazioni culturali. La coesione culturale però richiede uno sforzo non indifferente sia da parte del migrante sia da parte delle persone del paese in cui il migrante arriva, entrambi infatti devono accettare dei modi diversi di vedere e comportarsi nelle diverse società. Questo però non succede solo per i migranti e chi li ospita, ma anche tra italiani del nord e del sud Italia, o semplicemente tra individui che arrivano da famiglie differenti. Interazioni e coesione sono la realizzazione di una società multiculturale che valorizzi le differenze in modo costruttivo, anziché sopprimerle e annullarle attraverso l'omologazione.

Bibliografia

- Douglas M. (2014), *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Il Mulino, Bologna.
- Giorda M., Hejazi S. (2015), *Nutrire l'anima. A tavola con le religioni*, Cantalupa, Effatà.
- Harris M., (2006), *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino.
- Levi Strauss C. (2008), *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano.

LA FILIERA DELLA CARNE DI PIEMONTESE: SCENARI POSSIBILI

di Francesco Cappella (ricercatore indipendente), Paolo Giaccaria (Università di Torino) Giovanni Peira (Università di Torino)

Introduzione

L'economia alimentare mondiale è sempre più orientata verso nuovi paradigmi alimentari che prediligono il consumo di carne animale. Nei paesi sviluppati il consumo di carne cresce ad un ritmo pari al 5-6% annuo secondo le stime dell'OECD e della FAO. La produzione agricola totale è influenzata non solo dall'aumento della produzione di carne ma anche dal legame tra l'allevamento e la produzione di cereali, fondamentali per il continuo apporto di foraggi alla mandria, e dalle sinergie generate all'interno delle imprese che attuano sia la fase di allevamento sia quella cerealicola. Si stima (FAO) che la produzione agricola mondiale sia composta per circa il 40% dalle produzioni animali, cifra che supera la metà nei paesi sviluppati e cresce più che rapidamente nei paesi in via di sviluppo. Entro il 2030 si aspetta che il consumo di carne nei paesi in via di sviluppo raddoppi mentre nei paesi sviluppati la crescita si muove su tassi minori, dovuto principalmente all'aumento della popolazione, all'aumento dei redditi a disposizione, al cambio degli stili di vita e delle abitudini alimentari.

Il generale aumento della produzione è accompagnato però da una serie di problematiche, relative all'impatto ambientale, associate all'espansione dei terreni (deforestazione), all'inaridimento dei pascoli, alla produzione di gas serra. Sfida quindi per l'agricoltura globale sarà quella di nutrire una domanda in continuo aumento e cambiamento, cercando di preservare le risorse ambientali (suolo, acqua, aria e biodiversità). Ai fini della nostra analisi, il dato maggiormente rilevante è quello della progressiva erosione della biodiversità legata alla produzione intensiva di carne. Nel *The state of the world's animal genetic resources for food and agriculture* (FAO 2007), si afferma che vi siano nel pianeta 7.616 razze appartenenti a 34 specie (18 mammiferi e 16 volatili) di cui 6.536 autoctone. Di queste 685 sono estinte e 1.491 sono a rischio di estinzione. L'America settentrionale e l'Europa sono le aree a più alto rischio, in quanto presentano le concentrazioni maggiori di allevamenti intensivi. Secondo la FAO circa il 90% della produzione mondiale di bestiame deriva esclusivamente da 15 specie. In particolare, circa il 68% delle razze europee sono a rischio estinzione: il 13% possedeva meno di 100 fattrici, il 55% tra 100 e 1.000 fattrici ed il 32% tra 1.000 e 7.500 fattrici (Hiemstra, 2010).

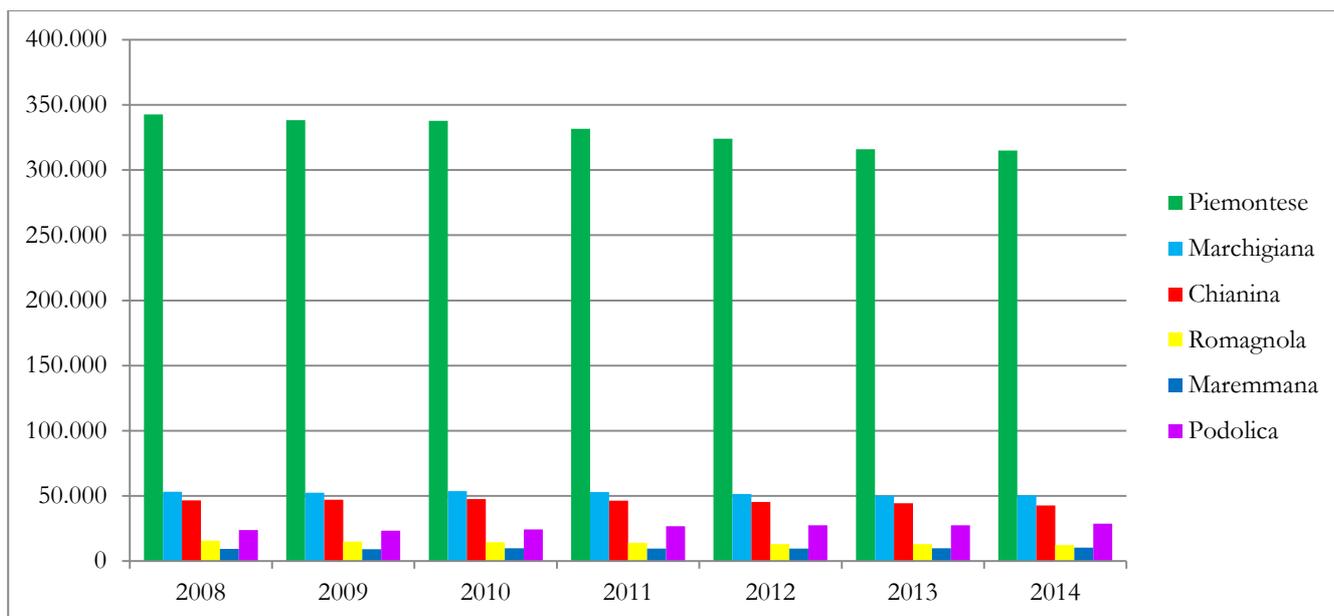
Il territorio italiano, grazie alla varietà e ricchezza degli ambienti, è uno dei più ricchi di biodiversità zootecnica. Dagli anni '50 l'allevamento ha assunto una forma intensiva, concentrando la produzione attorno a poche razze cosmopolite, abbandonando quelle a duplice e triplice attitudine. L'Italia è stato uno dei primi Paesi a recepire le linee guida della FAO in materia e già nel 1985 il Mipaaf (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) istituiva il Registro Anagrafico delle popolazioni bovine italiane, affidandole all'Associazione Italiana Allevatori (AIA) e sue associate. Nel 1991, con l'articolo 3 e l'articolo 11 della Legge n. 30/91 in materia di "Disciplina della riproduzione animale" e successive modifiche, è stato istituito il Registro Anagrafico per le razze autoctone a limitata diffusione, con lo scopo di tutelare il maggior numero di razze possibili e diminuire l'erosione del patrimonio genetico italiano¹.

La filiera della Piemontese

In questo contesto, il bovino di Razza Piemontese, della specie *Bos taurus*, rappresenta la razza da carne più importante nel panorama italiano (Figura 1). La Piemontese, al contrario delle altre razze autoctone, può contare su una distribuzione territoriale ed una numerosità non riscontrabile nel panorama italiano. Con 315.000 capi supera di gran lunga le altre razze, dimostrando di avere le capacità per essere la razza di riferimento nel panorama italiano.

¹ Sono state inserite le seguenti razze: Agerolese, Bianca Val Padana, Burlina, Cabannina, Calvana, Cinisara, Garfagnina, Mucca Pisana, Pezzata Rossa d'Oropa, Pinzgau, Pontremolese, Pustertaler Barà, Sarda, Sardo Bruna, Sardo Modicana, Siciliana, Varzese – Ottonese – Tortonese, cui è seguito, con D.M. 23982 del 9 Dicembre 1999, un disciplinare per determinare le norme tecniche e gli standard per l'adesione al Registro (MIPAAF 2005).

Figura 1. Consistenze bovini razze italiane da carne

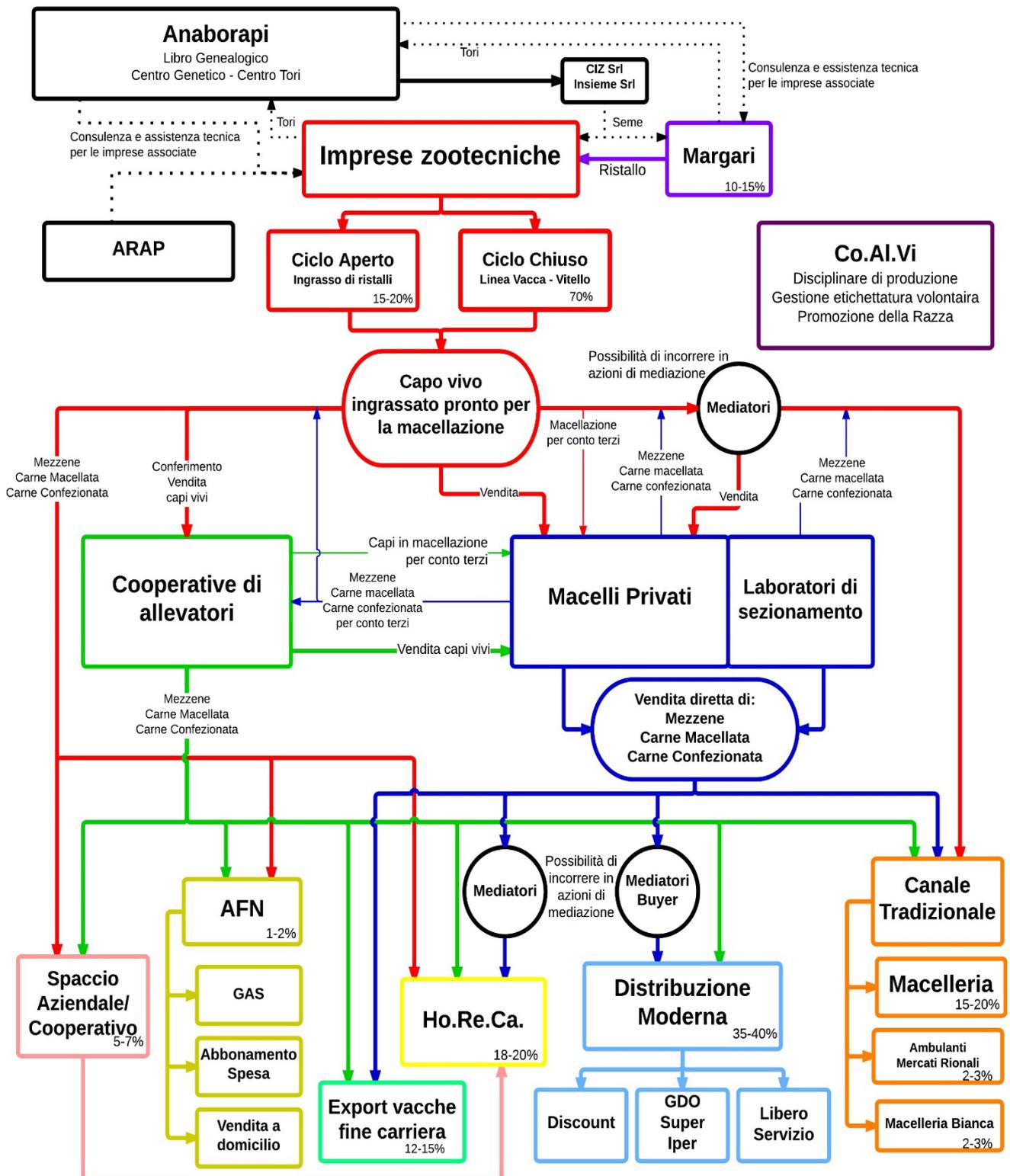


Fonte: Elaborazione propria su base dati BDN dell'Anagrafe Zootecnica istituita dal Ministero della Salute presso il CSN dell'Istituto "G. Caporale" di Teramo per Piemontese e base dati ANABIC per Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana, Podolica.

Dal punto di vista dell'organizzazione della produzione, in Piemonte si delineano due tipologie produttive differenti che generano due sub-filiere: l'allevamento a ciclo chiuso o «ingrasso» e l'allevamento a ciclo aperto o «linea vacca-vitello». Nel primo caso, tutte le fasi (riproduzione, svezzamento e ingrasso) vengono gestite internamente dall'azienda, mentre nel ciclo aperto, i vitelli acquistati prevalentemente in Francia, completano, nell'azienda agricola la fase di ingrasso.

La particolarità dell'allevamento della Piemontese è quella di presentare una netta prevalenza del ciclo chiuso sull'ingrasso (caso unico in Europa, oltre il 70% della produzione avviene del ciclo chiuso) permettendo all'allevatore di seguire passo passo lo sviluppo dell'animale, rimandando a tecniche antiche, derivanti dalla reciprocità di pratiche di differenti attori. In questa maniera, per la Piemontese è andata delineandosi una filiera produttiva che rappresenta un unicum nell'allevamento di bovini, non solo in Italia (Figura 2).

Figura 2. La filiera della Piemontese



Fonte: Elaborazione propria

Finito il processo di ingrasso del capo si giunge alla fase di macellazione e vendita; ed è in questo preciso istante che l'offerta si frammenta, dove i canali distributivi si sovrappongono e la cooperazione avviene solo all'interno di cooperative di allevatori. La forma associativa di controllo, garanzia, valorizzazione e, almeno in parte, distribuzione più organizzata all'interno del mondo della Piemontese è attuata dal COALVI (Consorzio di Tutela della Razza Piemontese). Nata nel 1984 ha come scopo

quello di valorizzare e tutelare la carne di Razza Piemontese. Il consorzio raggruppa oltre 1.400 allevamenti ed opera attraverso un disciplinare di etichettatura facoltativa, adottato dalle macellerie ad esso aderenti. Accanto e spesso in sovrapposizione a COALVI, si sono sviluppate forme di collaborazione che ruotano attorno alle cooperative di allevatori. Esistono due tipologie di cooperative: la medio-grande cooperativa di commercializzazione dei capi e la piccola cooperativa finalizzata alla vendita dei capi degli associati presso propri punti vendita. Le prime contano mediamente più di 50 associati, si muovono su macro-aree del Piemonte ed hanno rapporti diretti con la GDO (Grande distribuzione organizzata), il canale Horeca (Hotellerie-Restaurant-Café) ed in misura minore la macellerie. Le seconde contano pochi iscritti e la loro produzione è indirizzata principalmente a fornire le proprie macellerie ed i propri punti vendita. Questo fenomeno associativo negli ultimi anni si sta intensificando riportando il potere contrattuale in mano degli allevatori, allontanandolo dai macelli, che negli anni passati hanno operato quasi come monopolisti. In questo ambito, manca ancora una vera e propria strutturazione di filiera, soprattutto in virtù delle multiple affiliazioni che un allevatore può iniziare non avendo vincoli di conferimento. Stabilire rapporti stabili con Horeca e GDO, infatti, implica una standardizzazione della produzione che investe tanto le caratteristiche organolettiche della carne distribuita quanto la capacità di organizzare modalità di conferimento e raccolta idonee a garantire flussi costanti di merce.

Possibili scenari

Da questo punto di vista, emerge un elemento di tensione all'interno del settore. Da un lato, la frammentarietà della produzione e della distribuzione rende problematico il coordinamento dell'offerta non consentendo la creazione di una supply chain in grado di produrre vantaggi per l'intero comparto. Razionalizzazione del canale di distribuzione, ottimizzazione della produzione, standardizzazione delle qualità organolettiche della carne, riduzione dei costi di approvvigionamento, soddisfacimento della domanda: sono tutti elementi necessari per rendere la carne di Piemontese competitiva con le grandi razze da carne di origine francese. Dall'altro la segmentazione e l'elevato grado di autonomia implicano una grande variabilità nelle pratiche di produzione e quindi nel prodotto finale, accordando a quegli allevatori che riescono ad ottenere un prodotto di qualità superiore un *premium* di prezzo maggiore. Risulta essere quindi la presenza di molteplici canali distributivi che permette alla varietà di metodi produttivi di ottenere quella premialità e redditività maggiore, idonea a garantire quell'eccellenza che caratterizza la Piemontese. Il caso del Presidio Slow Food della Piemontese organizzato da Sergio Capaldo a partire da un nucleo ristretto di allevatori confluiti nel consorzio de La Granda è emblematico a questo proposito. Una diversa articolazione del concetto di qualità della carne, non incentrato solamente sulla genetica dell'animale e sulle caratteristiche organolettiche della carne di Piemontese, ha privilegiato l'alimentazione dell'animale quale fattore premiante, permettendo il riposizionamento del Presidio prima su una sorta di Horeca enogastronomico di lusso e successivamente, con l'ingresso come fornitore ufficiale di Eataly, nella GDO ad alto valore aggiunto.

Ciò che è importante osservare è che questa tensione non può in alcun modo essere interpretata come un contrasto tra modernità e tradizione, né banalizzato come un contrasto tra Alternative Food Networks e GDO (Giaccaria e Colombino 2013). La fondazione dell'ANABORAPI (Associazione Nazione Allevatori Bovini di Razza Piemontese) (ANABORAPI 2008) nel 1960 ha progressivamente introdotto e diffuso pratiche di selezione genetica e di inseminazione artificiale (IA) che trovano diffusione sia presso le produzioni più standardizzate sia presso gli allevamenti premium. Analogamente entrambe le componenti del mondo degli allevatori della Piemontese sta evolvendo sul sentiero della tracciabilità, dell'utilizzo di disciplinari di etichettatura, utilizzando alimentazione a base di prodotti delle colture locali, che si legano a sentieri diversi di qualità (in definitiva di premialità), che hanno portato al miglioramento genetico della razza attraverso gli anni.

Un altro elemento di cui occorre tenere conto riguarda la capacità di sopperire alla venuta meno del canale tradizione a favore della GDO, con riguardo alla standardizzazione e all'omologazione necessaria per adempiere alle esigenze di omogeneità dei prodotti offerti all'interno delle proprie catene. Tradizionalmente la vendita e la commercializzazione dei capi macellati avvenivano all'interno della filiera corta: allevatore - macelleria. Le trasformazioni che si sono susseguite all'interno della società e

del consumatore hanno fortemente condizionando il sistema distributivo della produzione, avvantaggiando la GDO. Nelle aree meno urbane questa forma di commercializzazione è la predominante e si mantiene vivo quel rapporto consumatore-macellaio che permette di magnificare tutti i tagli dell'animale, valorizzare la razza e guidare alle migliori preparazioni che esalteranno al meglio le qualità organolettiche della carne. Al canale tradizionale si affianca la macellazione bianca che negli ultimi anni sta crescendo di peso ed importanza. In questa transizione, tuttavia, si stima che solo il 45% dei capi sia ingrassato "correttamente" per rispondere alle richieste della GDO, dove per corretto non si intende nel minor tempo possibile ma bensì uniforme di dimensioni, peso ed età. I recenti accordi siglati da COALVI con grandi operatori dell'Horeca (come McDonald's e MilanoRistorazione) e della trasformazione (come Montana) si muovono non meno della GDO verso una standardizzazione, non tanto delle caratteristiche qualitative della carne, quanto piuttosto della strutturazione dei conferimenti e della capacità di garantire flussi continui. In questa direzione, Il lavoro svolto da COALVI e dalla cooperativa San Francesco, con la creazione della nuova cooperativa Co&Co, si sta orientando verso la concentrazione delle imprese al fine di evitare che il potere di mercato e di contrattazione rimanga nelle mani della GDO.

La crisi del rapporto allevatore-macellaio, per altri versi, ha prodotto un ulteriore accorciamento della catena, proprio in reazione allo squilibrio nei rapporti di potere tra allevatori, consorzi/cooperative e big buyers. La ristrutturazione del comparto, accompagnato dalla diminuzione dei passaggi commerciali all'interno della filiera, guidati alla normalizzazione del prodotto preconfezionato, hanno spinto aziende agricole e cooperative di allevatori a trovare forme alternative di commercializzazione. Il modello maggiormente diffuso è lo spaccio aziendale. Forma in espansione, cerca di far leva sull'accorciamento della distanza produttore-consumatore, sulla freschezza del prodotto, sulla convenienza e sulla qualità/conoscenza diretta dell'animale. A ciò si aggiungono le iniziative che rappresentano ancora un fenomeno marginale, quali gli abbonamenti spesa, la vendita a domicilio e i GAS (Gruppi d'Acquisto Solidale) che puntano sul rapporto di fiducia e prossimità con l'allevatore.

Come già osservato la GDO, grazie alla contiguità con le esigenze del consumatore, è riuscita a soddisfare al meglio l'evoluzione della domanda, ricoprendo il ruolo più importante all'interno della filiera, garantendosi la leadership sull'intera filiera, erodendo quote di mercato sempre maggiore. Considerando che la crescita maggiore si registra nei super ed ipermercati, gli allevatori hanno sempre meno potere contrattuale.

Un ulteriore elemento di tensione è dato dal rapporto tra consumo locale e diffusione extra-regionale. Il mercato locale è strettamente legato ai canali tradizionali del macellaio locale e della distribuzione COALVI, anche se ormai da anni la carne di Piemontese è presente nella GDO in tutta la regione. Un possibile sviluppo del mercato locale – in particolare nei rapporti con il capoluogo – è dato da destinazioni che potremmo paragonare a un ibrido di Horeca, anche se di piccola scala, e di KM0. L'acquisto di carne di Piemontese per mense (per esempio di scuole e ospedali) è già pratica relativamente diffusa. La sua sistematizzazione e il suo rafforzamento potrebbero garantire ai produttori di Piemontese una valida alternativa alla GDO e all'Horeca privato, garantendo al tempo stesso il mantenimento delle peculiarità della filiera produttiva. Anche se iniziative di questo genere possono portare benefici, è innegabile che il mercato locale non può garantire una domanda tale da sostenere una crescita della produzione come avveniva in passato. L'elemento di tensione, qui, è che è altrettanto vero che la natura del prodotto (ottimo nelle preparazioni crude, nelle cotture brevi o lunghe, con spiccate differenze di qualità legate al sesso dell'animale) non aiuti la diffusione nei mercati fuori regione, dove la conoscenza delle migliori preparazioni, idonee per esaltare le qualità organolettiche del prodotto, sono scarse. La carne di bovino Piemontese deve necessariamente essere spiegata. Forme di promozione devono essere quindi indirizzate verso programmi di diffusione delle informazioni circa le caratteristiche della Piemontese. La scarsa conoscenza della storia e della cultura del prodotto possono essere superate implementando la comunicazione al consumatore attraverso etichette e confezioni di "alto livello", essenziali ed informative al tempo stesso, con diciture considerate fondamentali e rassicuranti, ampliando gli spazi promozionali e divulgativi all'interno della GDO (promoter, corner, iniziative enogastronomiche etc.), sfruttando i moderni media per superare l'immagine di non salubrità che la carne bovina ha assunto negli ultimi anni.

L'intera filiera deve concentrarsi sui mezzi e sugli strumenti pubblicitari, per informare il consumatore riguardo le caratteristiche che possono avvicinarlo al mondo della Piemontese, i quali devono puntare sui *driver*: salubre e con poca presenza di grassi, rispetto dell'ambiente e della tradizione, sano e genuino, tracciato e controllato, soggetto a forti controlli lungo tutta la filiera. Altre politiche devono essere indirizzate verso nuovi prodotti esclusivamente pensati per i nuovi consumatori, i quali vanno potenziati e comunicati con empatia, soddisfacendo le diverse esigenze: elementi sensoriali, aspetti nutrizionali, occasioni di consumo, cultura culinaria, religione e prezzo.

Per concludere: i sistemi di qualità alimentare

Considerando le criticità finora riscontrate, le strategie di tutela e di valorizzazione perseguite dagli *stakeholders* della filiera della Razza Piemontese, in questi ultimi anni, sono state orientate verso l'adozione di un sistema di qualità alimentare (Peira et al., 2014).

La prima azione messa in campo dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (COALVI), è stata la presentazione della domanda di riconoscimento all'Unione europea dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Vitelloni Piemontesi della coscia". L'iter di riconoscimento è iniziato nel 2009 ma solo il 18 febbraio 2014 ha raggiunto l'ultimo *step* comunitario. La Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione europea, fra le osservazioni contestate ai proponenti, ha messo in luce il problema dell'utilizzo, nella denominazione di origine, del termine "Vitellone" che è in contrasto con il Regolamento (UE) n. 1308/2013 che disciplina l'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli².

Il Regolamento (CE) n. 700/2007 riguardante la commercializzazione di carne ottenuta da bovini di età inferiore ai 12 mesi, ha concesso un'unica deroga alle carni ottenute da bovini per i quali è stata registrata una indicazione geografica (DOP/IGP), in una data anteriore al 29/06/2007. Ad oggi, l'Unione europea ha concesso al comparto delle carni bovine 43 indicazioni geografiche (15 DOP e 28 IGP). Il Portogallo e la Francia hanno rispettivamente 12 attestazioni comunitarie (9 DOP e 3 IGP) e (4 DOP e 8 IGP), seguita dalla Spagna con 9 IGP. L'Italia ha registrato nel 1998 una sola IGP relativa al "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Questa carne è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura Razza "Chianina", "Marchigiana", "Romagnola", di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Questa unica certificazione IGP non ha fino ad oggi garantito quell'aumento di redditività che ci si aspettava e stenta ancora ad essere riconosciuto dai consumatori.

Questa criticità rilevata dagli organi comunitari sull'istanza "Vitelloni Piemontesi della coscia IGP", rischia di bloccare l'iter di registrazione e nei prossimi mesi, tutti i soggetti pubblici e privati dovranno impegnarsi a trovare una soluzione che, pur nel rispetto delle norme europee, completi il percorso di tutela e di valorizzazione di questo importante prodotto dell'economia del gusto piemontese e della zootecnia italiana.

Un'altra strategia messa in campo dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese è l'istanza di riconoscimento del disciplinare di produzione "Fassone Piemontese", presentata all'inizio di luglio del 2013 al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, previsto dal Decreto Ministeriale del 4 marzo 2011.

Tale sistema, come disciplinato dall'articolo 1, individua "i prodotti agricoli primari di origine zootecnica destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico". Nella scheda 4 della

² Secondo la legislazione europea i termini "vitellone" o "carne di vitellone" possono essere utilizzati esclusivamente per identificare le carni ottenute da bovini di età compresa fra gli 8 e i 12 mesi.

In Italia, la denominazione di vendita "vitellone", pur prevista dalla legislazione europea viene poco utilizzata, in quanto tiene conto di usi e consuetudini commerciali, ormai consolidati nel tempo e riconosciuti dai consumatori che definiscono il "vitellone" un bovino maschio castrato o femmina (che non abbia partorito) di peso vivo superiore a 230 (o 300 kg per le statistiche dell'ISTAT), con tutti i denti da latte (questo permette di considerare l'età inferiore ai 24 mesi) e un'età tra i 12 e i 24 mesi. Al fine di evitare confusioni con la denominazione di vendita "vitellone" prevista dal Regolamento 700/2007 per i bovini di età compresa tra 8 e 12 mesi, l'informazione "vitellone" deve essere comunque sempre affiancata alla denominazione di vendita "bovino adulto", al fine di evitare confusioni al consumatore.

documentazione presentata al MIPAAF, sono descritti (se pur in modo sintetico) gli elementi che determinano la “qualità superiore” della carne bovina di Razza Piemontese. Negli anni, diversi istituti di ricerca nazionali hanno condotto numerosi studi sulla Razza Piemontese. La “qualità superiore” deve essere ricercata nelle componenti organolettiche e nutrizionali della carne, che derivino dalle caratteristiche genetiche della razza e dalle tecniche di allevamento e di alimentazione somministrate ai bovini in ingrasso. La razione alimentare è composta da fieno e da una miscela di materie prime, di cui i cereali costituiscono la percentuale maggiore.

I disciplinari di produzione, come per tutti i sistemi di qualità alimentare, prevedono un piano di controlli, realizzati da una società di certificazione. Se il Ministero accoglierà la domanda del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (COALVI), potranno aderire al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, gli allevatori residenti nell’Unione europea che si impegneranno a rispettare il disciplinare di produzione.

A differenza di Francia, Spagna e Portogallo il settore zootecnico italiano ha faticato, e continua, ad ottenere i Sistemi di Qualità certificati, principalmente perché la politica settoriale è indirizzata alla valorizzazione di razze, diversamente degli altri Paesi, dove si sono adottati modelli “meno rigidi”, più vicini alla specificità delle tecniche di allevamento, che alla razza o all’origina geografica del prodotto. In più possiamo considerare la frammentazione degli allevamenti, assieme al marcato utilizzo di razze maggiormente produttive a discapito delle autoctone come un ostacolo alle politiche di valorizzazione.

Gli operatori del settore dovrebbero dirigersi verso comportamenti che concentrino l’offerta, essendo l’IGP un valore aggiunto ma non essenziale per trasformare gli allevatori in “price-maker” e vedere remunerato al meglio il loro lavoro.

Gli operatori, anche con l’adozione di un sistema di qualità alimentare dall’IGP, dovrebbero aumentare l’integrazione tra di essi, migliorando il coordinamento tra la fase di allevamento e macellazione, superando i campanilismi e le rivalità ancora esistenti. Il mercato ha dimostrato più volte che un prodotto allevato e lavorato secondo determinati standard (disciplinari di produzione), permette di ottenere una resa maggiore, a prezzi più alti.

Bibliografia

Anaborapi (2008), La Razza Piemontese, Carrù, Anaborapi

Fao (2007). The state of the world’s animal genetic resources for food and agriculture, Rome, FAO

Giaccaria P, Colombino A (2013), Il sistema agrogastronomico piemontese tra qualità e radicamento: il caso della carne di Razza Piemontese, 2013, in Giaccaria P., Rota F. and Salono C. (2013) *Praticare la territorialità*, Milano, Carocci Editore

Hiemstra S.J. (2010), De Haas Y., Maki – Tanila A., Gandini G. (2010). *Local breeds in Europe, development of policies and strategies for self sustaining breeds*, first edition, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands 2010

Mipaaf (2008) piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo, 14 febbraio 2008

Peira G., Bonadonna A. e Arnoldi S. (2014), *La qualità nel settore agroalimentare, Sistemi di qualità e strumenti innovativi*, Torino, CELID.

IL CIBO IN CITTÀ: LE DIMENSIONI URBANE DELLE FILIERE ALIMENTARI

di Egidio Dansero e Giacomo Pettenati (Dipartimento Culture, Politica, Società, Università di Torino)

1. Introduzione

Questo contributo presenta una serie di riflessioni e proposte analitiche relative ai rapporti tra cibo e città sviluppate a partire dai primi risultati di alcune ricerche in corso presso l'Università di Torino, finalizzate ad indagare le caratteristiche dei sistemi alimentari che si definiscono intorno alla città di Torino, in una prospettiva di ricerca-azione e supporto ai processi di costruzione di politiche alimentari urbane (Dansero et al, 2014).

Le tre ricerche in corso sono le seguenti:

- AFNIA – Alternative Food Networks: an Interdisciplinary Assessment (coordinatore prof. Alessandro Corsi)³, che si pone l'obiettivo di indagare le reti alimentari alternative integrando diverse dimensioni disciplinari (geografica, sociologica, economica, agro-ambientale)
- Cibo e Città. ricerca-azione basata sull'analisi dell'evoluzione delle politiche alimentari urbane e territoriali e sull'elaborazione di metodologie di analisi del sistema alimentare urbano, con l'obiettivo di supportare i processi in corso verso politiche alimentari integrate (si veda il contributo di Alessia Toldo in questo numero della rivista).
- Atlante del Cibo⁴. Costruzione di una metodologia partecipativa di raccolta dati, produzione di conoscenza e costruzione di rappresentazioni del sistema alimentare, fondata su una piattaforma web dinamica e interattiva, a disposizione dei *policy maker* e dei cittadini.

2. Le città come motori del sistema alimentare

La storia del fenomeno urbano è da sempre legata a quella della dei sistemi di produzione e approvvigionamento di cibo. Per quanto le aree urbane siano considerate dal punto di vista ecosistemico dei parassiti, che consumano quanto viene prodotto altrove, si può dire che le città costituiscano il motore principale dei sistemi alimentari alle diverse scale, per almeno due ordini di ragioni.

Da un lato, è dalle città, nelle quali vive la maggioranza della popolazione mondiale, che proviene la maggior parte della domanda di cibo, facendo delle aree urbane i nodi principali delle reti materiali e immateriali costituite dai flussi di materie prime, prodotti finiti, scarti, lavoratori, informazioni, legate all'alimentazione. Dall'altro, è soprattutto nelle città che si sviluppano i fenomeni culturali, le decisioni politiche e gli input economici in grado di condizionare i sistemi del cibo. Le principali città sono infatti sedi delle grandi multinazionali dell'industria agroalimentare, delle grandi istituzioni internazionali che decidono le politiche economiche e monetarie globali, delle società finanziarie che indirizzano l'economia globalizzata; dell'industria culturale che condiziona le tendenze e i gusti su scala mondiale. Al tempo stesso, però, nei contesti urbani si sviluppano anche i principali movimenti di opposizione al sistema dominante di produzione, distribuzione e consumo di cibo.

Ad essere influenzate dai sistemi alimentari sono anche la forma interna e l'immagine della città, ancora oggi in stretta relazione con i flussi e le pratiche della distribuzione, della vendita e del consumo di cibo. Basti pensare al ruolo sociale, culturale e urbanistico dei grandi mercati alimentari nei centri delle città principali (Porta Palazzo a Torino, ma anche Les Halles a Parigi o La Boqueria a Barcelona) o all'importanza della distribuzione dei ristoranti e dei locali di somministrazione alimentare nel definire la fruizione turistica, le dinamiche di *loisir* e i processi di *gentrification* in molti centri storici (a Torino ciò è evidente nell'evoluzione dei quartieri del Quadrilatero e di San Salvario). Analogamente, oggi, la forma e la vita urbana risentono dei mutamenti delle pratiche di consumo, soprattutto di cibo, sempre più fondate sulla grande distribuzione, in gran parte concentrata lungo i principali assi viari automobilistici e fuori dai centri storici.

³ Ricerca finanziata tramite il Bando per il finanziamento di progetti di ricerca di Ateneo – anno 2012 (DR n. 2378 del 23/04/2012, Convenzione con la Compagnia di San Paolo)

⁴ Ricerca avviata in collaborazione con il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche.

Inoltre, è proprio sul cibo come risorsa strategica che alcune città stanno oggi puntando per posizionarsi nella competizione urbana internazionale, per quanto riguarda sia l'attrattiva turistica, sia la valorizzazione delle eccellenze sui mercati internazionali. A tal proposito, si pensi all'obiettivo strategico dichiarato di Torino di posizionarsi come "capitale del cibo"⁵.

3. Il sistema alimentare del cibo a Torino

Pothukuchi e Kaufman (1999) definiscono *l'urban food system* come la filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e gestione degli scarti di cibo, incluse le istituzioni e le attività di regolamentazione ad esse collegate.

In una prospettiva analitica, questa definizione può essere ampliata, mettendo in evidenza tre dimensioni che legano il sistema alimentare al territorio urbano e non: a) quella degli attori, direttamente coinvolti nella filiera o appartenenti al contesto territoriale più ampio; b) gli input e gli output che ogni fase genera; c) le relazioni che sussistono fra gli attori, fra questi e le risorse, il territorio, le diverse scale geografiche e i diversi ambiti di policy.

In queste pagine si vogliono sgranare, le diverse componenti del sistema alimentare urbano, affiancando questa griglia analitica a riferimenti specifici relativi al sistema alimentare urbano di Torino (inteso alla scala di area urbana contigua⁶), mettendone in particolare evidenza gli spazi, le politiche, i sistemi di relazioni e le progettualità innovative, a partire dai risultati delle ricerche sul rapporto tra cibo e città che costituiscono il filo conduttore delle riflessioni presentate in queste pagine. I risultati di quest'analisi di contesto costituiranno uno dei punti di partenza della raccolta e produzione di dati e rappresentazioni del sistema locale del cibo, che confluiranno nell'Atlante del Cibo attualmente in fase di progettazione. Il sistema alimentare svolge un ruolo di particolare rilevanza nelle dinamiche urbane torinesi. Il cibo è infatti una delle risorse strategiche sulle quali si sta ridefinendo il ruolo della Torino post-industriale, tanto verso l'interno quanto nelle reti urbane internazionali, sia da un punto di vista materiale (attività economiche, trasformazioni urbane, flussi, etc.), sia sotto l'aspetto simbolico e di costruzione di una nuova immagine della città. La valorizzazione delle eccellenze alimentari locali è stata integrata con l'avvio di politiche urbane indirizzate a garantire a tutti i cittadini l'accesso ad un cibo di qualità, attraverso un percorso di superamento dell'immagine e della struttura socio-economica post-industriale della città, anche attraverso la definizione di politiche alimentari strategiche (Dansero et al, 2014).

I flussi agro-alimentari costituiscono una delle componenti principali del metabolismo urbano, tanto in ingresso, quanto in uscita. Nonostante la difficoltà a raccogliere dati sistematici e completi in merito, si può stimare che l'area metropolitana di Torino (considerando una popolazione di circa 1,5 milioni di abitanti) consumi quotidianamente circa 1600 tonnellate di cibo, delle quali 600 di prodotti ortofrutticoli, 400 di cereali e derivati, 300 di prodotti lattieri caseari, 200 di carne e 65 di pesce⁷. Considerando che solo una piccola parte di questi alimenti proviene dal territorio piemontese, sono evidenti le potenzialità in termini di sostegno all'economia locale e riduzione degli impatti ambientali di una rilocalizzazione, almeno parziale, dei flussi alimentari (Kremer e Liberty, 2011), in particolare se caratterizzati da tecniche produttive a basso impatto ambientale, un ruolo forte dei produttori nel determinare i prezzi di vendita e se supportate da efficienti sistemi di logistica di piccola scala.

Da questo punto di vista, l'ambito al quale sono maggiormente attente le politiche è quello della ristorazione collettiva scolastica, che nel solo comune di Torino serve ogni anno oltre 8 milioni di pasti e le cui scelte d'approvvigionamento possono avere evidenti ricadute nel condizionare la domanda e l'offerta alimentare (Giorda et al, 2013).

5 <http://www.torinostrategica.it/torino-cibo-2/>

6 Esistono diverse definizioni dell'area metropolitana torinese. Dal punto di vista istituzionale, si sta affermando come territorio di competenza della neonata Città Metropolitana l'area dell'ex Provincia di Torino (316 comuni), che si estende ben oltre la conurbazione torinese, comprendendo vasti territori montani e rurali e altre aree metropolitane di dimensioni inferiori (Ivrea, Pinerolo). In questo contributo si fa riferimento al territorio di progetto (e di competenza) di Torino Strategica, che include 38 comuni della prima, seconda e terza cintura metropolitana, incluso il capoluogo.

7 I dati sono stati ottenuti a partire dalla stima dei consumi alimentari medi degli italiani (Fondazione Veronesi; Efsa, 2008)

All'altro capo del metabolismo urbano si collocano gli scarti. Pur essendo difficile una valutazione precisa, si può stimare che ciascun torinese produca circa 110 kg/anno di rifiuti organici, (dei quali entra nel circuito della raccolta differenziata il 50%) derivanti dal consumo alimentare, ai quali bisogna aggiungere i rifiuti da imballaggio (dati Provincia di Torino, 2012).

Per quanto riguarda la produzione di cibo, la sfera della produzione agricola urbana è ampia e comprende tipologie di pratiche assai diverse tra loro (Tornaghi, 2014). La prima è quella dell'agricoltura produttiva di natura commerciale, sviluppata nelle aree agricole che circondano o interrompono la città costruita. Nei 38 comuni dell'area metropolitana torinese sono attive 2.422 aziende agricole.

Un dato particolarmente rilevante riguarda il ruolo dell'agricoltura periurbana e di quella dei territori immediatamente circostanti all'area metropolitana nei canali di vendita alternativi alla grande distribuzione organizzata fondati sulla vendita diretta (mercati dei contadini, gas, etc.), definiti dal dibattito internazionale *Alternative Food Networks*. Le aziende dell'area metropolitana che vendono direttamente i propri prodotti sono infatti il 36 % del totale, percentuale decisamente più alta del dato regionale (12 %) e che raggiunge il 58 % se si considerano solo le aziende situate nel comune di Torino (dati Censimento dell'Agricoltura 2010). Questo dato lascia intuire il ruolo fondamentale che la produzione agricola urbana e periurbana, spesso multifunzionale, svolge e può potenzialmente svolgere in un processo di rilocalizzazione del sistema alimentare che nutre la città.

Una seconda interessante tipologia di produzione agricola urbana è quella degli orti, nei quali la finalità produttiva, strettamente non commerciale, è affiancata al ruolo sociale di spazi di aggregazione e a quello di progetti di trasformazione e recupero di spazi urbani interstiziali.

La produzione di cibo in città non è ovviamente solo agricola, ma comprende anche i prodotti trasformati. Da questo punto di vista, l'area torinese è caratterizzata da una marcata concentrazione di aziende di eccellenza, soprattutto nel settore dolciario e del caffè, che svolgono anche il ruolo di attori forti del sistema locale (es. Lavazza, Ferrero). La qualità della produzione agro-alimentare e gastronomica torinese è testimoniata dalla concentrazione nel territorio di un elevato numero di marchi di qualità e di indicazione protetta (es- Igp, Dop, Presidi Slow Food, Prodotti del Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino).

Dal punto di vista della distribuzione, il sistema del cibo di Torino è caratterizzata dalla compresenza di canali tipici del sistema convenzionale industrializzato (Gdo, mercati all'ingrosso) e di un numero di mercati alimentari (ben 42 circa, ogni giorno), caratterizzati anche dalla vendita diretta da parte dei produttori, senza pari in Italia, in rapporto alla popolazione.

Sempre in quest'ambito è utile ribadire il ruolo dei già citati canali alternativi di vendita e distribuzione (le cosiddette *alternative food networks*)⁸, che pur coinvolgendo una quota ancora ridotta di consumatori, svolgono un ruolo particolarmente interessante in città per quando riguarda la riflessione sui sistemi e le politiche alimentari. Un elemento particolarmente interessante è caratterizzato dal tentativo di ovviare alle inefficienze logistiche che caratterizzano queste reti, attraverso progetti definiti di PDO – Piccola Distribuzione Organizzata.

Per concludere, in un approccio territoriale allo studio del sistema alimentare non si può non evidenziare come il sistema alimentare svolga un ruolo di primo piano anche nell'indirizzare le trasformazioni fisiche della città (si è già detto di quelle simboliche e legate alle rappresentazioni). Basti pensare alla riconversione di molte aree dismesse torinesi, rifunzionalizzate a partire da attività legate al cibo, (per esempio, la grande trasformazione nel quartiere Aurora, dove si sta costruendo la nuova sede Lavazza), al già citato ruolo dei consumi alimentari nei processi di riqualificazione/gentrification di alcuni quartieri come San Salvario e il Quadrilatero, al ruolo di Porta Palazzo e dei grandi mercati come spazi di scambio, socialità e servizi per i quartieri, ma anche ai vuoti lasciati dall'evolversi dei flussi del sistema alimentare, non sempre facili da riempire di nuovi spazi e funzioni, come testimonia il grande spazio ancora in cerca di nuova definizione dell'ex Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso (MOI) di via Giordano Bruno a Torino.

8 Solo nel comune di Torino, sono presenti circa 70 Gruppi di Acquisto Solidale, 15 farmers' market (oltre ai produttori che vendono nei mercati comunali) e una decina di botteghe specializzate nella vendita di prodotti di filiera corta e legate a vario titolo ad altre tipologie di Afn.

4. Conclusioni

Pur presentando in maniera estremamente sintetica i risultati parziali di un percorso di riflessione e ricerca ancora in corso, questo contributo mette in evidenza un punto sul quale vale la pena di soffermarsi in sede di conclusioni.

Quella della città è una scala d'analisi particolarmente adatta per lo studio dei sistemi alimentari e una scala di progetto potenzialmente fertile per l'elaborazione di politiche territoriali integrate rivolte ai sistemi alimentari, per almeno tre diverse ragioni.

In primo luogo, perché la città è già una scala di competenze (al livello municipale o a quello metropolitano), alle quali sono pensate, prodotte e attuate politiche che riguardano il cibo: ristorazione collettiva pubblica, commercio al dettaglio, etc. Studiare ed interpretare il sistema alimentare urbano significa fare emergere le connessioni tra dinamiche, problemi e competenze.

Secondo, perché l'area urbana è a tutti gli effetti una delle scale a cui si addensano le relazioni, i flussi e le azioni che riguardano il cibo, in relazione con il ruolo delle città nell'indirizzare i sistemi alimentari (descritto nel primo paragrafo), per ragioni di concentrazione e prossimità tra persone, idee, ricchezza e materie. Le città sono in questo senso punti di connessione tra territori molto più estesi e nodi di reti di città e territori anche molto distanti tra loro.

Infine, perché la scala metropolitana può e dovrebbe essere considerata come un prodotto dell'azione, attraverso strategie alimentari urbane che vedano tra i propri obiettivi quello di ritrovare una coerenza tra scala delle competenze e scala del fenomeno urbano. Innestare su questa riflessione la questione del cibo e l'opportunità/necessità di una politica del cibo alla scala urbana pone prospettive interessanti per leggere in modo differente i rapporti città-campagna nella costruzione della città metropolitana, l'esistenza o meno di un sistema del cibo locale alla scala metropolitana, le sue possibilità e desiderabilità.

Bibliografia

- Dansero E., Pettenati G., Toldo A., 2014, "Alimentare la resilienza urbana: nuove prospettive verso un'agenda locale del cibo", *Memorie geografiche*, vol. XII, pp. 117-120
- Giorda M., Bossi L., Messina E., 2013, *A tavola con le religioni*, Benvenuti in Italia, Torino
- Kremer P. e De Liberty T., 2011, "Local food practices and growing potential: Mapping the case of Philadelphia", *Applied Geography*, 31, 1252-1261
- K. Pothukuchi, J. Kaufman, 1999, "Placing the Food System on the Urban Agenda: The Role of Municipal Institutions in Food Systems Planning", *Agriculture and Human Values*, 16, pp. 213-224

A TAVOLA CON LE RELIGIONI. LE MENSE SCOLASTICHE A TORINO E IL PLURALISMO RELIGIOSO CONTEMPORANEO

di Elena Messina (Université de Lausanne, Fondazione Benvenuti in Italia)

Introduzione

La scuola e le istituzioni educative in genere sono agenzie fondamentali per la promozione della salute attraverso l'acquisizione di stili di vita e di alimentazione sani, rispettose anche delle necessità culturali e religiose dell'utenza. L'obiettivo di questo articolo è riflettere sullo stato attuale delle politiche promosse nella ristorazione scolastica collettiva a riguardo del cibo e alle religioni e alle buone pratiche messe in atto per promuovere la creazione di un contesto più favorevole allo sviluppo complessivo della persona, con particolare riguardo per l'identità religiosa. Il testo presenterà i dati dei questionari relativi al rapporto tra cibo e culture, abitudini e regole religiose, somministrati nell'anno scolastico 2013/2014 e 2014/2015 nell'ambito di un progetto condotto dalla Fondazione Benvenuti in Italia, intitolata "À table avec les religions".

Sviluppo

La Fondazione Benvenuti in Italia, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Studi Storici grazie al sostegno del consorzio Risteco e della fondazione svizzera Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme, dal 2013 ha promosso una ricerca europea, a partire dai casi studio di Torino, Milano, Roma, Bucharest, Tirana, Parigi e Zaragoza: *À table avec les religions*, un progetto di analisi e proposta relative al rapporto tra alimentazione nelle mense scolastiche e pluralismo religioso. vin esame unicamente quanto relativo alla città di Torino.

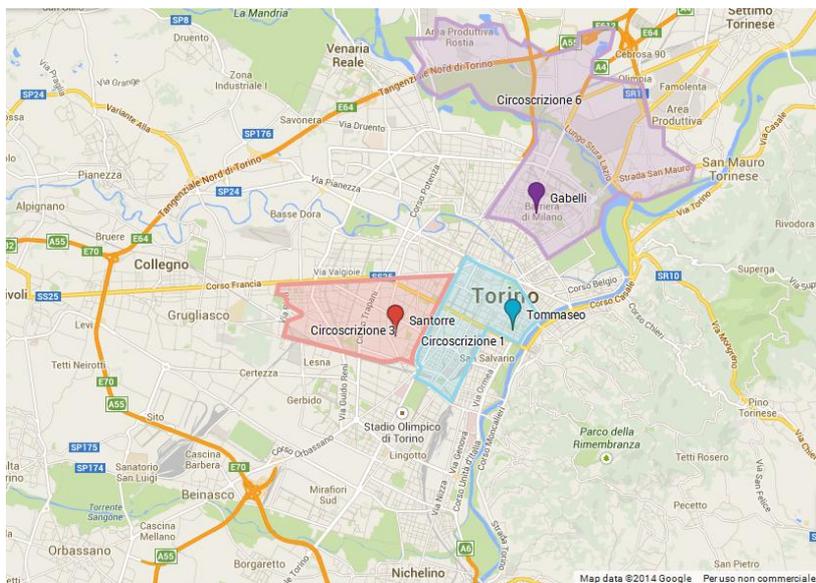
La domanda che ha mosso la ricerca è relativa all'adeguatezza delle mense ad affrontare le richieste provenienti da diverse culture religiose differenti, legate – ma non solo – alle migrazioni e alle interazioni sociali e culturali che animano la nostra società. Infatti, anche il consumo del pasto può attivamente contribuire all'integrazione dei gruppi sociali e culturali, fungendo così da tramite di comunicazione e da strumento di inclusione, coesione sociale e culturale.

Gli utenti della Ristorazione scolastica della Città di Torino sono attualmente circa 55000, fra questi circa 4500 usufruiscono di un menù alternativo senza carne di maiale, senza alcun tipo di carne oppure privo sia di carni sia di pesce; altri 1300 seguono un menù dietetico per patologie legate all'alimentazione.

La ricerca è stata realizzata con la distribuzione di un questionario a tutte le famiglie degli iscritti in tre scuole primarie di primo e secondo grado.

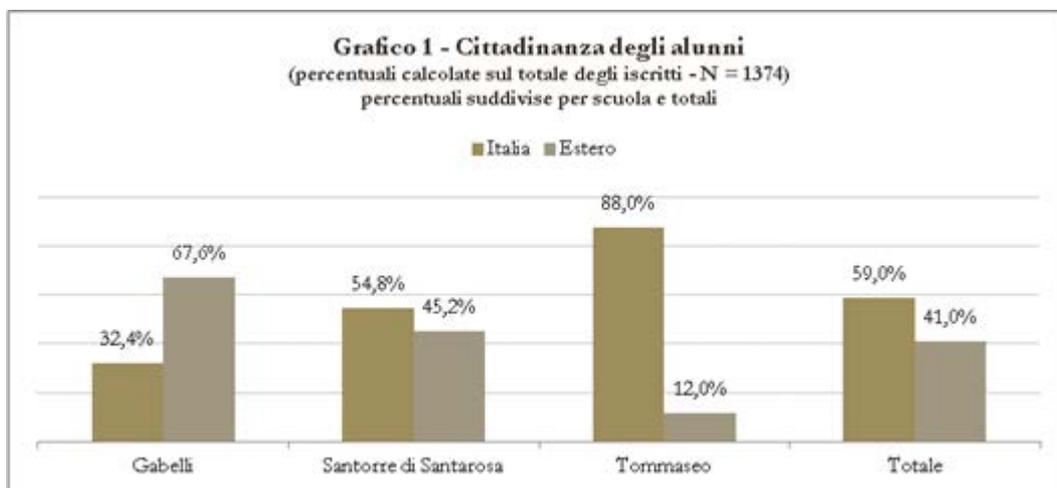
La mappa 1 rappresenta l'estensione territoriale delle Circoscrizioni selezionate a Torino; i marcatori segnalano la collocazione della scuola presa in esame nel territorio di riferimento. Come mostrato, la Scuola Tommaseo (Circ. 1) si trova all'interno del centro storico torinese; la Santorre di Santarosa (Circ. 3) sorge in Borgo San Paolo, quartiere un tempo periferico, storicamente popolare; come anche Barriera di Milano, il quartiere servito dalla Gabelli (Circ. 6): un'area per lungo tempo depressa ed oggi oggetto di prime iniziative di recupero e ristrutturazione urbana, anche attraverso progetti di offerta culturale e tessitura sociale.

Mappa 1. Torino



I primi dati interessanti che emergono dall'analisi del campione sono relativi alla cittadinanza degli alunni ed al luogo di nascita di alunni e genitori.

Per quanto concerne la cittadinanza⁹, il grafico 1 mostra le percentuali relative alla cittadinanza italiana o estera degli alunni; come ipotizzato in fase di costruzione del campione, le scuole selezionate rappresentano tre casi distinti che riflettono le differenze riscontrate in seguito all'analisi della composizione della popolazione per circoscrizione. Sul totale degli alunni iscritti, il 59% risulta possedere cittadinanza italiana, a fronte di un corrispondente 41% di bambini con cittadinanza straniera.



Il questionario ha avuto tassi di risposta variabili, nel complesso le famiglie rispondenti sono state il 38% rispetto ad un totale di 1.874 famiglie contattate. Il questionario è stato costruito con l'obiettivo di raccogliere dati su:

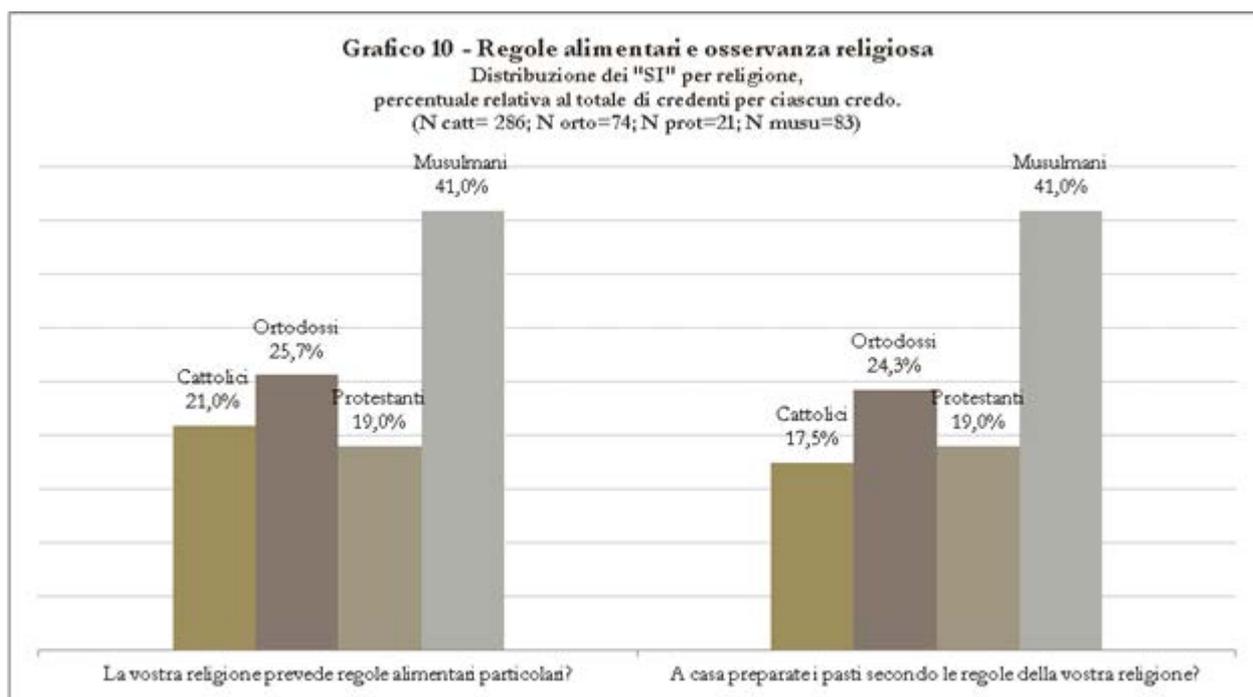
- o rilevanza e percezione del pluralismo culturale e religioso a scuola (caratteristiche anagrafiche degli studenti elementari e delle loro famiglie);

⁹ Le statistiche sulla cittadinanza degli alunni sono state ottenute dall'elaborazione dei dati forniti dalle scuole Gabbelli, Santorre di Santarosa e Tommaseo; tali dati fanno riferimento all'anno scolastico 2013-2014 e contemplano l'intera popolazione studentesca iscritta ai tre istituti (1.374 casi). Visto il vigente *ius sanguinis* in materia di diritto alla cittadinanza italiana, in sede di questionario si è preferito domandare il luogo di nascita di alunni e genitori, così da potere verificare l'incidenza delle cosiddette seconde generazioni sul totale del campione selezionato.

- abitudini e restrizioni alimentari.

Dato il carattere multiculturale e conseguentemente multilinguistico della popolazione di riferimento, il questionario è stato predisposto in sette diverse lingue: arabo, cinese, francese, inglese, italiano, romeno, spagnolo.

A dichiarare che la propria religione prevede regole alimentari particolari è il 21% del totale di famiglie cattoliche, il 25,7% circa di quelle ortodosse, il 19% di quelle protestanti e il 41% delle famiglie musulmane. Quanto al rispetto di tali regole nell'alimentazione di casa, i più osservanti si rivelano essere musulmani e protestanti: le famiglie a conoscenza di norme alimentari religiose dichiarano di applicarle in cucina. Nel caso dei cattolici – in modo più netto – e degli ortodossi il dato diminuisce: il 17,5% delle famiglie cattoliche osserva le regole a casa (-3,5% rispetto a quanti conoscono la regola), comportamento tenuto dal 24,3% delle famiglie ortodosse (-1,4%).



Tra gli elementi alimentari più soggetti a regole religiose, le carni occupano senz'altro un posto di grande rilievo: siano esse di origine avicola, bovina, cunicola o suina, sono spesso soggette a restrizioni e rappresentano pertanto un ostacolo alla piena condivisione del menù. Quanto alle carni di origine ittica, sebbene le regolamentazioni religiose prevedano sostanziali restrizioni solo nei casi di crostacei e molluschi – in ogni caso troppo cari per il contesto scolastico – l'astensione dal consumo di pesce può rappresentare una forte apertura nei confronti delle restrizioni etico-filosofiche legate al vegetarianesimo; al contempo e per altro verso, il pesce è un ottimo elemento sostitutivo delle altre tipologie di carne. La raccolta dei dati ha inaspettatamente registrato l'elevata propensione all'esclusione della carne dalle diete scolastiche, per motivi religiosi ed etici, corrispondente al 64% del totale degli intervistati, sebbene sia utile tenere presente che il tasso di risposta al questionario raggiungeva il 38%.

Conclusioni

Alcune riflessioni conclusive partono dalla convinzione che l'educazione scolastica sia uno strumento d'intervento importante e tra i pilastri fondamentali del benessere, insieme alla nutrizione, alla salute, alla formazione. In Italia, come conferma l'indagine torinese, non è tanto l'inadeguatezza e neppure lo iato tra richieste, bisogni e risposte, perché i servizi paiono attivi ed efficaci e anzi un cibo di qualità che sia anche culturalmente e religiosamente corretto non sembra essere una necessità della maggioranza. Piuttosto il problema, tuttavia, risiede proprio nel se e come sia costruito tale bisogno e come esso sia legato ad altre (in)adeguatezze e ai limiti relativi al tema della qualità e sostenibilità economica, sociale, ambientale. La questione va letta quindi in termini di inclusione ed esclusione che le pratiche alimentari

a scuola e l'educazione (ancora piuttosto inefficace) generano . Per quanto concerne i menu, infatti, occorre domandarsi quanto siano inclusive o meno le diete speciali, il numero – a volte enorme – di alternative che producono una sorta di balcanizzazione del cibo si pensi anche solo al sistema differente di somministrazione delle diete speciali, consegnate spesso in packaging singoli). D'altro canto neppure la standardizzazione (da cui tra l'altro si partiva con la costruzione di un menu scolastico unico, valido per tutti, senza eccezioni) è una soluzione. La questione dunque deve essere posta relativamente alla possibilità di inventare nuovi menu più omogenei, inclusivi e rispondenti alla mobile identità culinaria e gastronomica italiana, ma che rifletta al tempo stesso il pluralismo contemporaneo.

Bibliografia

Giorda M., Hejazi S., *Nutrire l'anima. A tavola con le religioni*, Effatà 2015.

Harris M., (1990), *Buono da mangiare*, Torino: Einaudi.

Marchisio O. (2004), *Religione come cibo e cibo come religione*, Milano: Franco Angeli.

Morgan K. J., Sonnino R. (2008), *The School Food Revolution: Public Food and the Challenge of Sustainable Development*, Oxford: Earthscan.

LA CITTÀ PLURALE. IL CIBO COME PROCESSO IN DIVENIRE TRA CULTURE, MIGRAZIONI E NUOVE SFIDE ALIMENTARI

di Luca Bossi e Camilla Cupelli¹⁰ (Fondazione Benvenuti in Italia; Scuola di Studi Superiori "Ferdinando Rossi" di Torino)

Introduzione

Le città cambiano volto: contesto di vita per la maggioranza della popolazione umana, riflettono localmente le trasformazioni in atto a livello globale. Le manifestazioni del processo di globalizzazione investono molteplici dimensioni del vivere sociale. Tra queste, l'alimentazione assume una valenza particolare: le nuove conformazioni socio-culturali che emergono dal tessuto urbano ridisegnano le mappe del cibo. Torino, città plurale e storica meta di viaggi e migrazioni, rappresenta oggi lo scenario per una rinnovata vitalità culturale, economica, sociale e religiosa. Interrogarsi su come questa si estenda al tessuto socioculturale, quali forme assuma, quali relazioni intrattenga con il vissuto quotidiano della città, significa anzitutto risalire nel tempo almeno alle migrazioni interne del Novecento. Ieri come oggi, lo spazio sociale alimentare è attraversato da nuove abitudini, atteggiamenti, bisogni e gusti che, quando irrompono sulla scena pubblica, intervengono sullo spazio del commestibile, modificandolo. La relazione tra tradizioni e innovazioni investe diversi aspetti della sfera alimentare: tra questi, oggi più di ieri, occorre includere la crescente attenzione al rapporto tra cibo e ambiente, alla luce di un bisogno incalzante di garantire sostenibilità al ciclo della produzione, distribuzione, consumo, smaltimento di quei prodotti alimentari che nutrono le nostre città. Quando si pensa al cibo occorre infatti assumere uno sguardo bifocale, concentrato, per un verso, sui significati culturali e identitari della persona che lo prepara, acquista, consuma; per un altro verso, sugli effetti del suo agire, tra i quali quelli legati al consumo di cibo "altro" destano particolari interrogativi in merito alla sostenibilità delle cosiddette "cucine etniche". Posto che la certificazione dei prodotti, la loro sostenibilità, la loro provenienza, assumono un valore crescente nel mercato alimentare e costituiscono sempre più criterio di scelta per il consumatore e di orientamento per il produttore/esercente/commerciante, come funziona la filiera alimentare dei ristoranti che in Italia propongono ricette tipiche di altri paesi? Qual è la provenienza dei prodotti utilizzati e quali logiche segue lo smaltimento del cibo in detti locali?

Dalla Torino delle migrazioni interne alla città della super-diversità contemporanea, uno sguardo ad alcuni esercizi alimentari suggerisce la possibilità di mutamenti culturali per tanti inattesi, frutto di un incontro foriero di innovazione.

A tavola con le migrazioni. Mutamenti demografici e spazio sociale alimentare nella Torino di ieri e d'oggi

"Milano, Torino, che belle città, si mangia, si beve e bene si sta!", recitava, nelle diverse varianti, una filastrocca popolare diffusa tra i bambini della Puglia.

Il Novecento torinese racconta di una città meta di migrazioni: se le radici della comunità sarda affondano in epoca sabauda, se la città capitale attrae la classe politica e diplomatica europea, è senz'altro il Dopoguerra, con la ricostruzione, il rilancio e ancora il boom economico, a segnare la struttura demografica del capoluogo piemontese. Con i suoi impianti industriali e manifatturieri, dagli anni Cinquanta in particolare Torino esercita una forte capacità attrattiva: un flusso migratorio che si traduce in una crescita immediata della popolazione urbana, passata da 753.000 abitanti nel 1953 a 1.114.000 nel 1963. Tra questi, moltissimi gli immigrati, che in quel periodo rendono il saldo migratorio cittadino il più elevato d'Italia. Pugliesi, calabresi, lucani, siciliani e ancora sardi superano di numero gli immigrati dell'Italia settentrionale e del Veneto in particolare, sino ad allora la maggioranza assoluta tra le comunità immigrate. Il censimento del 1971 registra, tra i residenti immigrati, 106.413 pugliesi, 77.589 siciliani, 44.723 calabresi, 35.489 campani e 22.813 lucani, oltre ai 65.741 veneti e i 19.858 sardi:

10 Il presente articolo è frutto del lavoro congiunto degli autori. Nondimeno, il paragrafo "A tavola con le migrazioni. Mutamenti demografici e spazio sociale alimentare nella Torino di ieri e d'oggi" è a cura di Luca Bossi; il paragrafo "Tra etnicità e sostenibilità: il caso di quattro locali della città di Torino" è a cura di Camilla Cupelli.

Torino diventa così, nell'arco di vent'anni, una città meridionale dalle dimensioni demografiche pari a quelle – sommate – delle città di Foggia e Reggio Calabria. A distanza di quarant'anni, il censimento del 2011 restituisce un totale di 264.775 residenti nati in altre regioni italiane, pari al 30,5% della popolazione residente; tra questi, 60.709 pugliesi, 48.809 siciliani, 33.515 calabresi, 26.503 campani, 20.182 veneti, 13.931 lucani, 11.621 lombardi e 10.862 sardi, per citare solo le regioni più rappresentate.

Insieme agli immigrati, in città giungono nuove culture: abitudini, tradizioni, credenze, stili di vita, di lavoro e di consumo sino ad allora sconosciuti si innestano nel tessuto socioculturale torinese, modificandone i tratti tradizionali, affiancandoli o interagendo con essi. Tra i tanti spazi del vivere sociale influenzati da un fenomeno di tale portata, lo spazio sociale alimentare è senz'altro fra i più rilevanti: i flussi migratori diventano presto flussi commerciali, per effetto dei quali prodotti alimentari poco diffusi se non del tutto sconosciuti – e oggi del tutto acquisiti – trovano posto accanto a quelli tradizionali, sui banchi dei mercati come nelle dispense, nelle cucine, sulle tavole dei torinesi. L'integrazione sociale avrebbe richiesto i suoi tempi, ma già all'epoca Torino riproduceva su scala ridotta un'Italia in costruzione: un paese composito e multi-identitario, le cui diversità entravano – finalmente – in contatto.

In tempi più recenti, al fenomeno migratorio interno si sono aggiunte le migrazioni dall'estero: a fine 2014, i cittadini stranieri residenti erano 138.076, pari al 15,4% della popolazione totale, in lieve flessione come già avvenuto nei due anni precedenti. Tra le nazionalità più rappresentate si trovavano la romena (6,1% dei residenti totali), la marocchina (2,1%), la peruviana (1%), e a seguire con valori minori al punto percentuale la cinese, l'albanese, l'egiziana, la moldava e la nigeriana oltre ad almeno 44 altre nazionalità. Allargando lo sguardo all'area metropolitana (Torino città, prima e seconda cintura), stando agli ultimi dati disponibili, a fine 2013 si contavano 186.481 cittadini stranieri residenti, pari al 10,7% della popolazione residente totale; la Provincia, oggi Città Metropolitana, faceva registrare nello stesso periodo 222.419 cittadini stranieri residenti, pari al 9,7% sul totale.

I cittadini stranieri residenti a Torino rappresentano oggi circa la metà dei residenti nati in altre regioni italiane e giunti in città soprattutto con le migrazioni del Novecento. Certo il dato andrebbe confrontato con quello senz'altro più completo dei residenti nati all'estero, ma questa semplice riflessione aiuta nel tentativo di rappresentazione del carattere composito, multi-culturale e multi-identitario, di un capoluogo la cui struttura demografica è costituita per almeno il 45% da persone immigrate da altre regioni o paesi. Ieri come oggi le conseguenze di tali movimenti demografici sono innegabili: anzitutto nello spazio sociale alimentare, con evidenti ricadute sulle sue dimensioni sociale, culturale e, naturalmente, economica. Basti pensare al numero di ristoranti che si caratterizzano per la proposta di cucine altre: a livello puramente illustrativo e senza pretesa di esaustività, una breve incursione tra le pagine web del portale globale Trip Advisor fa registrare 542 offerte di cucina straniera a fronte di 2.521 ristoranti registrati, tra le quali spiccano le cucine giapponesi, cinesi, nordamericane e inglesi, sudamericane, francesi. Naturalmente, all'appello mancano i locali non registrati, come anche i rivenditori di *street food* e quei ristoranti che offrono cucina italiana e straniera, spesso senza pubblicizzare la seconda evitando così la connotazione etnica: tra questi e senza ombra di dubbio, i tanti ristoranti con cucina romena, disseminati su tutto il territorio eppure ampiamente invisibili. Sono, questi, luoghi dell'alterità che punteggiano lo spazio pubblico, entro i quali esperire, in maniera più o meno “addomesticata”, un multiculturalismo quotidiano, nell'accezione di Colombo e Semi, che apre a nuove forme, pratiche e – in alcuni casi – significati culturali dell'essere umano a tavola.

Accanto ai numerosi ristoranti e punti vendita di prodotti alimentari etnici, la ristorazione collettiva rappresenta un altro caso-studio rilevante sugli effetti delle migrazioni e del multiculturalismo che queste generano: scuole, università, strutture sanitarie o detentive, centri di accoglienza per rifugiati o richiedenti asilo – e chissà, in futuro, residenze socio-assistenziali – si trovano a far fronte all'intricato intreccio costituito da una varietà crescente di abitudini, gusti e obblighi alimentari, primi fra i quali quei precetti religiosi che in modi più o meno complessi definiscono lo spazio del commestibile cui il credente osservante si attiene. Un aspetto, questo delle prescrizioni alimentari di natura religiosa, tutt'altro che trascurabile: se il pluralismo culturale torinese è ben rappresentato dai dati sugli alunni con

cittadinanza straniera presenti nelle scuole (17,5%) e negli atenei (il 6% all'Università, il 15% al Politecnico, il 9% circa sul totale degli universitari), il pluralismo religioso è illustrato almeno in parte dai dati raccolti nel corso della ricerca europea *À table avec les religions* condotta nel 2013 dalla Fondazione Benvenuti in Italia¹¹. Su un campione di tre scuole primarie (selezionate così da rappresentare i casi di minore, media e maggiore presenza straniera negli istituti torinesi) e su un totale di 519 famiglie raggiunte, il 16% di queste si dichiarava musulmano, il 14% cristiano ortodosso, il 4% protestante o evangelico e con percentuali minime buddhista, baha'i o testimone di Geova.

Tra gli spazi pubblici investiti dalle sfide di un multiculturalismo crescente, proprio la scuola rappresenta il contesto entro il quale il multiculturalismo quotidiano assume i contorni più distinti, coinvolgendo la popolazione scolastica ed *in primis* gli alunni in un'interazione continua tra appartenenze, identità e alterità. La scuola rappresenta anche il luogo ideale entro il quale promuovere un'integrazione sociale a partire dalla condivisione dei tratti essenziali delle culture di ciascuno, nell'ottica della promozione di uno scambio necessario di esperienze, saperi e pratiche.

Tra etnicità e sostenibilità: il caso di quattro locali della città di Torino

L'Expo2015, interamente dedicato al tema del cibo, è ormai iniziato, e l'interesse nei confronti della ricerca nell'ambito alimentare cresce quotidianamente. Il tema è spesso trattato dal punto di vista della relazione simbolica che l'uomo intrattiene con il cibo, non tanto nell'atto del consumo quanto, prevalentemente, nell'atto della sua preparazione in cucina, ma gli spunti di riflessione possono essere molteplici. Il tentativo, qui, è quello di viaggiare su un doppio binario di ricerca: quando pensiamo al cibo, occorre infatti tener presente l'identità della persona che lo cucina o consuma, ma anche tutto ciò che riguarda la sostenibilità ambientale della filiera alimentare.

Un caso interessante in questo senso è quello del cibo etnico: come funziona la filiera alimentare dei ristoranti che in Italia propongono ricette tipiche di altri paesi? La provenienza e lo smaltimento del cibo di tali locali quali logiche segue?

In base a queste domande di ricerca, abbiamo provato a realizzare un quadro della situazione torinese attraverso quattro campioni: quattro locali che servono cibo etnico a Torino, ai gestori dei quali abbiamo chiesto di raccontare alcuni dettagli della loro esperienza di ristoratori¹². Si tratta del *Mar Rosso*, locale che serve cibo "afro", del *Gandhi*, ristorante indiano, del *Kirkuk Kaffê*, ristorante curdo, e infine dello *Zheng Yang*, ristorante cinese¹³. Scopo delle interviste è stato indagare il rapporto con il cibo nel suo doppio livello: quello socio-culturale e quello ambientale.

Per questa ragione sono state poste le seguenti domande:

- Quando è nato il locale? Si tratta di un locale a gestione familiare?
- Di che nazionalità è la clientela?
- Da dove vengono i prodotti utilizzati e come avviene il loro trasporto?
- Cosa accade con il cibo di scarto?
- Quanto incide la percentuale del costo delle materie prime sul prodotto finale?

Le risposte sono state poi analizzate qualitativamente in base al contenuto e classificate. L'ultima domanda è risultata la più difficile per i gestori, che in quasi tutti i casi non sono riusciti a fornire una risposta adeguata. Per quanto riguarda la terza domanda, essa è stata successivamente sottocategorizzata in base ai prodotti, in particolare concentrandosi su carne/pesce, verdure, spezie (e altri prodotti tipici) e bevande. La prima e la seconda domanda, invece, sono servite prevalentemente a contestualizzare la presenza del locale nel contesto torinese e per lavorare sull'aspetto identitario.

11 Bossi L., Giorda M.C., Messina E., *Cibo, religioni e integrazione culturale. La ristorazione scolastica a Torino*, <http://benvenutiinitalia.it/wp-content/uploads/2013/07/I-REPORT-FoodReligion.pdf>

12 Le interviste sono state tutte realizzate il 19 e il 20 marzo 2015 di persona.

13 I locali sono stati selezionati in base alla stessa fascia di prezzo, allo stesso periodo di apertura e alla posizione nella zona centrale di Torino.

Il cibo è uguale alle parole: non si spreca nulla

È stato il gestore del *Mar Rosso* a pronunciare la frase che dà il titolo a questo paragrafo dedicato all'aspetto della filiera (dall'approvvigionamento alla gestione degli scarti) dei cibi serviti nei ristoranti etnici.

Il dato più importante dal nostro punto di vista riguarda la provenienza dei prodotti utilizzati. Per comprendere i risultati ottenuti, è necessario però partire da un dato ancora più basilare ovvero dalle ricette servite nei diversi locali. Tutti i gestori hanno dichiarato di servire piatti etnici, legati alla loro provenienza.

Ma dove vengono acquistate le materie prime utilizzate per cucinare nei locali considerati dall'indagine nel locale? Di seguito riportiamo una tabella con i risultati principali:

	CARNE E PESCE	VERDURA	SPEZIE E ALTRI PRODOTTI TIPICI	BEVANDE
<i>Mar Rosso</i>	Fornitori piemontesi di carne locale, non <i>halal</i>	Fornitori piemontesi o "mercato dell'esotico": <i>Fresh Tropical</i> , rivenditore pakistani a Milano	"Mercato dell'esotico": <i>Fresh Tropical</i> , rivenditore pakistano a Milano	In parte importate ma prevalentemente realizzate direttamente nel locale
<i>Gandhi</i>	Fornitori piemontesi di carne locale	Fornitori milanesi che importano verdure dall'India	Fornitori milanesi che importano spezie dall'India	Importate
<i>Kirkuk Kaffe</i>	Centro Piemonte, carne che consegna a domicilio al locale quotidianamente carne non <i>halal</i>	Una volta alla settimana: Porta Palazzo; Verduriere torinese che consegna al locale quotidianamente	Inviata dall'Olanda, dove sono presenti dei parenti che trovano spezie della terra d'origine	Vino italiano e straniero comprato in Italia e birre europee importate
<i>Zheng Yang</i>	Fornitori piemontesi per la carne; Pesce fresco comprato localmente, non importato	Fornitori piemontesi	X	X

Quello che emerge è che le materie prime principali utilizzate, ovvero carne e verdura (e in alcuni casi il pesce), sono comprate quasi interamente a Torino, o comunque in Italia. Fa eccezione il ristorante *Gandhi*, dove il gestore ha dichiarato di prendere la verdura spesso dai rifornitori milanesi e non direttamente a Torino, fornitori che spesso vendono cibo d'importazione; ma almeno per quanto riguarda la carne si tratta, per tutti, di un utilizzo di prodotti a Km 0 o a filiera corta¹⁴. È interessante notare quali siano le ragioni di tale scelta: tutti i gestori hanno parlato di una ragione economica. Nonostante abbiano citato anche questioni ecologiche e desiderio di qualità, per tutti la ragione principale sembra quella di limitare i costi mantenendo un certo standard qualitativo. Ne è un esempio il gestore dello *Zheng Yang*, che ha dichiarato di preferire la qualità e la freschezza alla preservazione dell'originalità delle ricette: nel caso della ricetta del pesce di fiume mandarino cotto al vapore con zenzero e cipollotti freschi, dato che tale pesce in Italia non si trova, il locale si rifornisce di branzini o orate fresche; anche per lo zenzero si rifornisce in Italia, pur sapendo che si tratta di zenzero del

14 Con questo intendiamo dire che l'allevamento, la macellazione e la vendita della carne vengono fatte a Torino in quasi tutti i casi raccontati nella ricerca.

Madagascar, spesso diverso da quello cinese. “Cambia il gusto, ma preferisco mille volte un prodotto fresco e di qualità che provoca questo effetto a un prodotto congelato”, ha dichiarato.

C'è infine un ultimo dato da rimarcare, in quanto emblematico della relazione tra identità culturale e alimentare: il *Mar Rosso* e il *Kirkuk Kaffè* non servono carne *halal*. Nel caso del ristorante curdo, il gestore del locale ha raccontato di non seguire regole religiose né nel locale né nella vita privata. Nel caso invece del locale in San Salvario, il *Mar Rosso*, la ragione che ha spinto i due fratelli a decidere di non servire carne macellata con il metodo *halal* è particolarmente interessante se paragonata ad alcuni fatti di cronaca nazionali: i gestori del locale hanno infatti dichiarato di aver tentato di introdurre questo tipo di carne nel loro menu ma di aver poi deciso, infine, di toglierla, per evitare che alcuni clienti potessero essere sentirsi “urtati” dal mangiare carne non macellata con il metodo tradizionale. Il caso nazionale che ha fatto scalpore in materia riguarda il comune di Albenga, dove nel 2011 l'allora Assessore alle Politiche Sociali propose di introdurre carne *halal* nelle mense scolastiche, e la sua proposta venne bocciata dall'ENPA (Ente Nazionale Protezione Animali). Più recentemente, nel 2014, a Sarzana è scoppiata una polemica molto simile in seguito all'annuncio di voler inserire carne *halal* nelle mense scolastiche della zona. Si nota, quindi, come l'idea di fondo sia simile nei due casi proposti: servire carne *halal* viene considerata una discriminazione verso chi non segue i precetti musulmani.

Per quel che riguarda invece il ciclo degli scarti alimentari, i gestori di tutti e quattro i locali hanno dichiarato di seguire precise regole per cercare di avere meno scarti possibili. La ragione addotta è, nuovamente, principalmente di tipo economico e le modalità in cui ciò avviene sono simili per tre locali su quattro: lo *Zheng Yang*, il *Gandhi* e il *Kirkuk Kaffè* funzionano prevalentemente affidandosi alle prenotazioni che ricevono telefonicamente, e hanno tutti dichiarato di preparare il cibo in base alle previsioni, più o meno certe, del numero di clienti.

La storia del *Mar Rosso*, invece, è un caso interessante di evoluzione della sensibilità verso la sostenibilità ambientale. Si tratta di un locale che ha cambiato più volte la sua identità (anche fisicamente, spostandosi di numero civico e passando da 80 a 40 coperti) e, con essa, anche il modello di gestione degli scarti alimentari: “prima buttavamo via tantissime cose: la gente non prenotava quasi mai e avendo 80 coperti di disponibilità cucinavamo moltissimo, e poi buttavamo via sacchi di roba perché era un tipo di cibo che non poteva essere riproposto [...]. Qui abbiamo scelto di avere una cucina più piccola e di cucinare con una *fusion* che possa essere riutilizzabile: prodotti che possono essere usati sia negli antipasti che nei secondi; piatti tipici che possono variare nel menu a seconda della materia prima rimasta, che chiamiamo “afro combo”; cibi fatti solo su ordinazione. La ragione è che spendo di meno, compro di meno, butto via di meno e il cliente è contento perché comunque cucino giornalmente”.

Conclusioni

A Torino, come in altre grandi città, i processi culturali generati da migrazioni, globalizzazione e mutamenti generazionali partecipano della pubblica, quotidiana e per lo più tacita interazione tra tradizione e innovazione: ieri come oggi, i migranti portano con sé elementi culturali e culturali che a più velocità influenzano le abitudini diffuse o consolidate. Risulta necessario un ripensamento del rapporto che lega il presente alla tradizione ed all'innovazione alimentare e più in genere culturale, alla luce dei fenomeni di mutamento socioculturale ed economico cui si è accennato: le cucine “altre” si innestano nel panorama gastronomico locale con adattamenti necessari ad incontrare i gusti diffusi, ampliando la varietà dell'offerta, innovando la tradizione o contribuendo, indirettamente, a preservarla, proprio attraverso quella distinzione che valorizza le diversità sottraendole all'omologazione.

Dalle interviste ai gestori dei locali emerge chiaramente l'importanza della relazione culturale con il cibo: tutti hanno in qualche modo sottolineato, in maniera differente, quale rapporto hanno con il cibo in generale, e con le ricette delle loro zone d'origine. Se i gestori manifestano il desiderio di preservare le origini culturali della cucina proposta, è altrettanto vero che tutti si rivolgono ad una clientela prevalentemente di origine italiana. Le abitudini alimentari sono influenzate da molti aspetti differenti e, tra questi, l'interazione con altre culture è diventata fondamentale. In una città come Torino, la mescolanza delle culture diviene importante almeno quanto il mantenimento della propria appartenenza a un gruppo, e le due cose imparano gradualmente a convivere, a tavola come nella vita quotidiana. Il

successo che tutti e quattro i locali coinvolti nella ricerca hanno mantenuto nel tempo, anzi spesso aumentato, dimostra come la scommessa dei gestori sia stata vinta: l'incontro tra culture differenti attraverso il cibo è un modo di comunicare efficace e relativamente semplice.

Il cibo e l'alimentazione umana, con le loro dimensioni sociali, culturali, economiche e ambientali, possono diventare lo strumento primo per la conoscenza dell'altro – il vicino di banco o di casa, il ristoratore, il commerciante, il tassista, l'amministratore e il politico, il datore di lavoro, il dipendente. Sin da piccoli: a partire da un'educazione alimentare interculturale, capace di sostenere l'integrazione sociale valorizzando la varietà culturale ed il potenziale di convivenza tra diversità già presente nella scuola. Una sfida da affrontare, perché no, soprattutto a partire dal cibo, elemento da tutti conosciuto, in modo esperto o esperito.

Bibliografia

- Colombo E., Pace S. (a cura di), *Multiculturalismo quotidiano. Le pratiche della differenza*, Franco Angeli, Milano 2007
- Douglas M., *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, il Mulino, Bologna 2014
- Poulain J.-P., *Alimentazione, cultura e società*, Il Mulino, Bologna 2008
- Russo V., a cura di, *Alimentazione, sostenibilità e multiculturalità. Azioni, riflessioni e temi di ricerca*, Arcipelago Edizioni, Milano, Aprile 2009
- Santagati M., Ongini V. (a cura di), *Alunni con cittadinanza non italiana. Tra difficoltà e successi. Rapporto nazionale A.s. 2013/2014*, Quaderni Ismu 1/2015

NUTRIRE TORINO METROPOLITANA: VERSO UNA STRATEGIA ALIMENTARE URBANA

di *Cristiana Peano (DISAFA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino) e Alessia Toldo (DIST – Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino)*

Introduzione

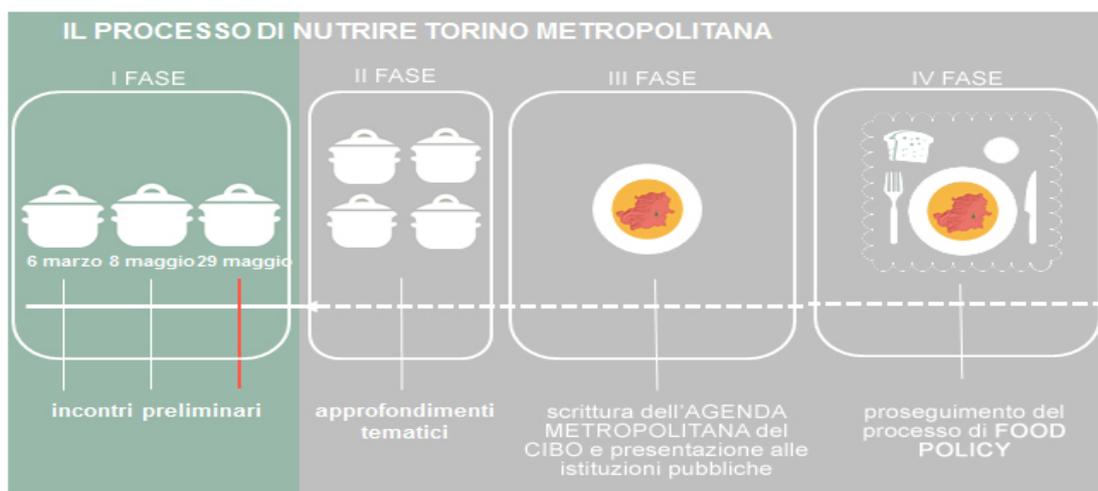
Negli ultimi anni la Città e la Provincia di Torino (oggi Città metropolitana) hanno avviato diverse riflessioni e molte progettualità sul sistema alimentare locale, nella consapevolezza che gli Enti locali abbiamo le competenze, le facoltà, ma soprattutto la responsabilità, di manovrare alcune leve molto importanti per garantire una qualità alimentare diffusa e accessibile, insieme a una più ampia e aperta possibilità di scelta per i consumatori. Contemporaneamente, anche all'interno dell'Università si sono moltiplicate le ricerche e gli studi sul tema delle politiche alimentari, sia in termini più puntuali (lavori sugli *alternative food networks*, sull'equità e la resilienza dei sistemi alimentari, mappature e rappresentazioni dei sistemi locali del cibo, ecc) sia – più di recente – esplicitamente orientati all'approccio sistemico dell'*Urban Food Planning* (Morgan, 2009) e delle politiche alimentari integrate. Queste due spinte hanno trovato convergenza comune nell'ambizioso obiettivo di costruire un'Agenda locale del cibo, come primo passo per l'avvio di una *food policy* metropolitana.

Nutrire Torino Metropolitana. Verso una città metropolitana del cibo

Il processo di *governance* alimentare denominato “Nutrire Torino Metropolitana” (cfr schema 1) è frutto della collaborazione fra Città metropolitana e Università¹⁵. Con l'incontro del 29 maggio si è formalmente conclusa la prima fase che ha prodotto un elenco di temi (da intendersi come l'ossatura dell'Agenda), oggetto di approfondimenti specifici nella fase successiva, durante la quale verranno affrontati nel dettaglio e declinati in maniera operativa all'interno di tavoli tematici, ma anche interviste dirette e piccoli *focus group*. Sulla base dei risultati delle prime due fasi verrà elaborato il documento condiviso di Agenda metropolitana del Cibo. Nell'intenzione dei proponenti, l'Agenda è pensata come strumento ad alto potenziale trasformativo, in grado di andare oltre alla mera enunciazione di principi (per quanto condivisi e condivisibili). A tal fine, sarà fondamentale tradurre il lavoro di questi mesi in azioni e proposte concrete capaci di informare le politiche e gli strumenti di pianificazione (generale e settoriale), ma anche di avviare partnership progettuali, soprattutto private e/o miste, per dare sostanza alle intenzionalità espresse nell'Agenda. Una volta scritta e presentata alle istituzioni (fase III), il documento potrà orientare le future politiche della Città di Torino, della Città metropolitana e della Regione Piemonte e costituire il primo passo per la costruzione di una vera e propria politica alimentare integrata (fase IV).

15 Il gruppo organizzativo è composto da Egidio Dansero (CPS, Università di Torino), Elena Di Bella (Città Metropolitana), Cristiana Peano (DISAFA, Università di Torino), Alessia Toldo (DIST, Politecnico e Università di Torino), Pier Giorgio Turi (Laboratorio Città Sostenibile – ITER, Città di Torino). In questa prima fase il processo è stato accompagnato, per quanto concerne gli aspetti metodologici legati alla partecipazione e al coinvolgimento degli stakeholders, da Iolanda Romano e Andrea Pillon, di Avventura Urbana, che hanno provveduto anche alla formazione dei facilitatori dei tre incontri: Ilario Abate Daga (Città metropolitana di Torino), Andrea Aimar (Università di Torino), Luigi Canfora (Comune di Torino), Elena Pedon (Città metropolitana di Torino), Giacomo Pettenati (Università di Torino), Alberto Pierbattisti (Città metropolitana di Torino), Alessia Toldo (Università di Torino), Valeria Veglia (Città metropolitana di Torino).

Schema 1. Fasi del processo “Nutrire Torino Metropolitana”



“Voi siete qui!”. La prima fase del processo

La prima fase del processo è costituita da un ciclo di tre incontri partecipati, secondo una logica il più possibile inclusiva in rapporto agli obiettivi da raggiungere e alle attività previste.

Il primo evento¹⁶, dal titolo “conoscersi”, è stato pensato e organizzato come una sorta di happening con l'obiettivo di stimolare l'interesse e la riflessione sulla necessità di una politica alimentare integrata e, contestualmente, dare visibilità al capitale di esperienze e pratiche innovative attive sul territorio metropolitano attraverso una sessione poster (cfr. immagine 1). In un clima molto informale, gli oltre cento partecipanti hanno ascoltato il racconto di quattro testimoni che hanno riportato la loro personale esperienza in merito a una specifica dimensione del cibo. Contrariamente a quanto accade di solito, infatti, gli interventi seminari sono stati guidati da una logica che ha ribaltato il tradizionale punto di vista rispetto alle politiche e alle pratiche presentate, privilegiando il coinvolgimento dei destinatari diretti di queste iniziative, piuttosto che dei testimoni esperti. La sessione poster ha invece presentato e valorizzato 68 iniziative alimentari (pratiche, progetti e politiche) di natura molto diversa (per soggetti proponenti, per grado di istituzionalizzazione, per aree coinvolte, per fase della filiera intercettata, etc) accomunate da una tensione verso un sistema alimentare più sostenibile ed equo. Durante il lungo coffee break servito davanti ai pannelli, i partecipanti sono stati invitati a interagire liberamente fra di loro, ma anche a rispondere a tre brevi quesiti inerenti (i) la loro visione di cibo, (ii) le condizioni in grado di facilitarla o di ostacolarla e (iii) i vantaggi di questa idea per la società. Al termine della sessione poster, una breve assemblea plenaria ha fatto emergere alcuni dei temi chiave che, secondo i partecipanti, avrebbero dovuto trovare spazio all'interno dell'Agenda del cibo.

Al secondo evento¹⁷, dal titolo “confrontarsi”, erano presenti circa 120 operatori della produzione e della distribuzione piemontese, consumatori, esperti e tecnici delle istituzioni che si sono confrontati - per la prima volta tutti insieme - sulle grandi sfide imposte dalla prospettiva di città che mangiano e territori che producono, all'interno di uno scenario contemporaneamente globale e locale. I partecipanti, suddivisi in 8 gruppi di lavoro opportunamente pesati e il più possibile rappresentativi del sistema alimentare metropolitano, sono stati chiamati a discutere su tre temi, introdotti da altrettante domande (anticipate via mail all'interno di una più ampia e dettagliata guida alla discussione). Con il primo tema - *migliorare la qualità del cibo* - si è cercato di stimolare un confronto in grado di far emergere la pluralità di declinazioni del concetto di qualità, ma anche gli aspetti in comune e quelli più confliggenti, i principi e le priorità da inserire nell'Agenda. La proposta del secondo tema - *rifornire*

16 Il primo incontro si è tenuto venerdì 6 marzo, al Campus Luigi Einaudi.

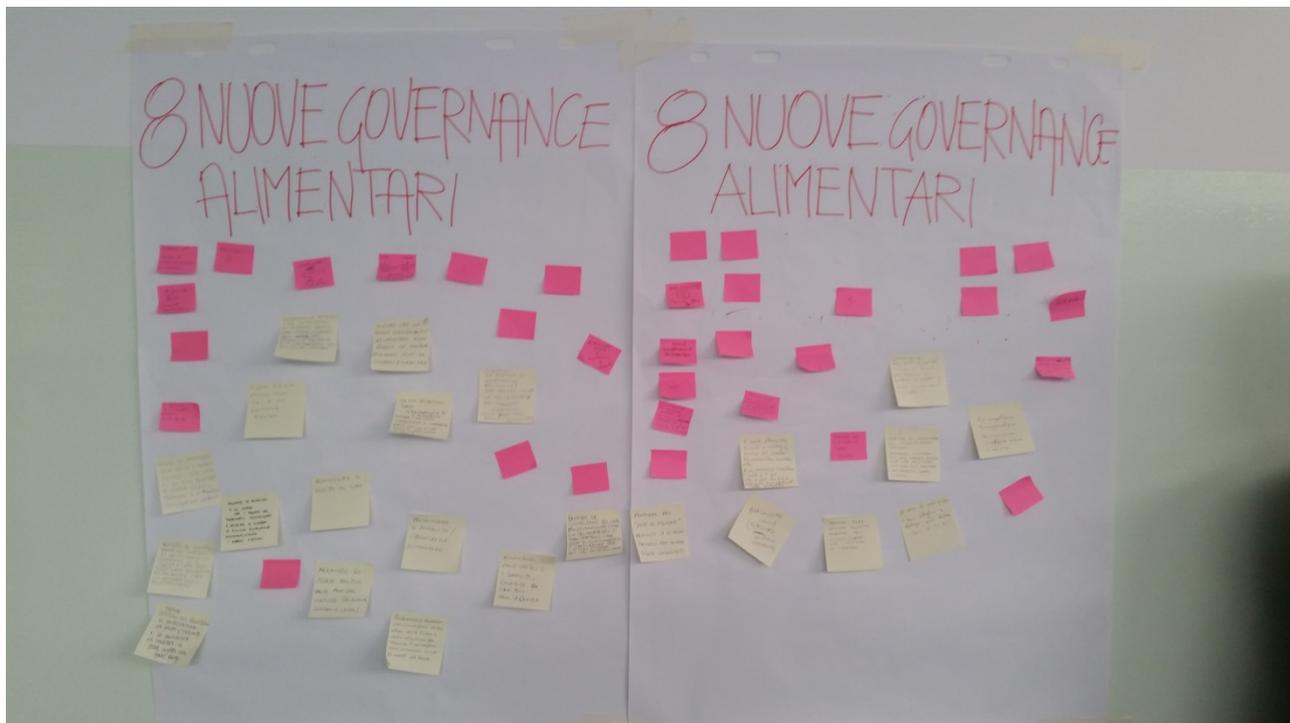
17 Il secondo incontro si è tenuto venerdì 8 maggio presso il Museo della Resistenza del Comune di Collegno; per maggiori informazioni si veda il sito della Città metropolitana http://www.cittametropolitana.torino.it/speciali/2015/nutrire_torino/programma_alimentazione.shtml

Torino metropolitana – ha sotteso un duplice obiettivo: da un lato verificare se e quanto gli stakeholders metropolitani riconoscessero nel cibo locale un elemento strategico e da valorizzare, anche attraverso lo strumento dell'Agenda; dall'altro capire come incrementare l'approvvigionamento di prodotti locali, cercando di far emergere, attraverso il dialogo di soggetti generalmente non abituati al confronto diretto, proposte e soluzioni innovative, creative e sinergiche. Infine, con il terzo tema – *qualità diffusa e accessibile* – è stato chiesto ai partecipanti uno sforzo di sintesi e una riflessione su come garantire e migliorare l'accesso al cibo di qualità per tutti. La discussione è stata affrontata a partire dai possibili fattori in grado di incidere sull'accesso ai prodotti di qualità (norme, prezzi, logistica, distribuzione, educazione alimentare, informazione, ecc), con la richiesta di pervenire a soluzioni il più possibile concrete per agevolare l'accesso di tutta la popolazione metropolitana a questi prodotti.

Da un punto di vista organizzativo, ogni gruppo è stato moderato da un facilitatore, che ha provveduto a sintetizzare e trascrivere le questioni chiave emerse durante le tre discussioni. Questi documenti hanno fornito un quadro molto ricco e complesso di informazioni, riflessioni e proposte frutto delle diverse visioni e competenze dei soggetti che hanno preso parte ai tavoli. La lettura comparata dei documenti ha infine permesso di individuare sia i principi condivisi, sia otto specifici temi di lavoro, da intendersi come possibili ambiti concreti di azione per lo sviluppo futuro del sistema alimentare metropolitano: (i) educazione e formazione; (ii) informazione e conoscenza; (iii) distribuzione e piattaforme logistiche; (iv) public procurement; (v) semplificazione; (vi) premi e incentivi alla qualità; (vii) pianificazione territoriale; (viii) nuove forme di governance

Il terzo e ultimo incontro¹⁸ ha chiuso questa prima fase del processo con la restituzione ai partecipanti dei risultati delle giornate precedenti e l'avvio del confronto strutturato che condurrà, nei prossimi mesi, alla scrittura dell'Agenda del cibo e alla costruzione della politica alimentare metropolitana. In quest'ottica, agli oltre cento partecipanti è stato chiesto di convalidare gli 8 temi emersi dal secondo evento - attribuendo le loro personali priorità e proponendo azioni e proposte concrete - ma anche di suggerire eventuali questioni non emerse.

Immagine 1. Le priorità assegnate a uno degli 8 temi tramite la tecnica dei post-it



¹⁸ Il terzo incontro si è tenuto venerdì 29 maggio a Grugliasco, presso il campus Universitario del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.

Conclusioni e prossimi passi

Il portato di questo primo intenso processo partecipato, a cui hanno aderito con molto entusiasmo più di duecento attori del sistema alimentare metropolitano - che si sono confrontati per la prima volta su temi fondamentali come quelli del cibo e dell'alimentazione declinandoli concretamente anche attraverso proposte innovative – costituisce un capitale di conoscenza, di informazioni e di proposte davvero importante. Il passo successivo, come emerge dallo schema 1, sarà approfondire questi otto temi e condensarli in un documento operativo. Una volta definita nel dettaglio, l'Agenda sarà posta all'attenzione delle istituzioni locali e consentirà, in continuità con altri processi di governance alimentare avviati sul territorio (come il tavolo "Torino capitale del cibo", organizzato dall'associazione [Torino Strategica](#) all'interno dei lavori del terzo Piano Strategico "Torino Metropoli 2025"¹⁹) di fare emergere idee, progetti, esperienze innovative, che potranno essere accompagnate e sostenute attraverso fondi europei o regionali o sponsorizzazioni pubbliche e private. L'Agenda sarà inoltre parte integrante del Piano strategico di cui nei prossimi mesi si doterà la Città metropolitana di Torino.

Bibliografia

Morgan K., 2009, "Feeding the city: the challenge of urban food planning", *International Planning Studies* 14(4), pagg. 341–348.

¹⁹ Per maggiori informazioni sul tavolo si veda <http://www.torinostrategica.it/torino-cibo-2/>. Il piano strategico è scaricabile al seguente link http://www.torinostrategica.it/wp-content/uploads/2015/04/Torino_Metropoli_2025_web2.pdf

POLITICHE PIEMONTE

Redatto in **IRES Piemonte** - Via Nizza, 18 - 10125 Torino

Comitato di Redazione:

Fiorenzo **Ferlaino** (Direttore editoriale), Alberto **Crescimanno** (Redattore responsabile), Maria Teresa **Avato**, Davide **Barella**, Tommaso **Garosci**, Carla **Nanni**, Daniela **Nepote***, Marco **Bagliani**, Francesca S. **Rota**.

** In aspettativa dal 1 gennaio 2015*

La Rete dei Corrispondenti:

Prof. **Francesco ADAMO**, Presidente Geoprogress, Università del Piemonte Orientale. - Prof. **Carlo Alberto BARBIERI**, vice-Presidente INU, Politecnico di Torino. - Dott. **Franco BECCHIS**, Presidente Fondazione per l'Ambiente Teobaldo Fenoglio. - Prof. **Giuseppe BERTA**, Università Bocconi di Milano. - Dott. **Enrico BERTACCHINI**, Centro Studi Silvia Santagata, Torino. - Dott. **Federico BOARIO**, esperto analisi sul commercio, Torino. - Dott. **Francesco BRIZIO**, Presidente Gruppo Torinese Trasporti - GTT. - Prof. **Giorgio BROSIO**, Presidente SIEP, Università di Torino. - Dott. **Marco CAMOLETTO**, Presidente, AMIAT Torino. - Prof. **Riccardo CAPPELLIN**, Presidente Associazione Italiana di Scienze Regionali. - Prof. **Alberto CASSONE**, POLIS, Università Piemonte Orientale. - Dott. **Marco CAVAGNOLI**, Responsabile Centro di Competenza Edilizia e Gestione del Territorio CSI-Piemonte. - Dott.ssa **Tiziana CIAMPOLINI**, Responsabile Osservatorio delle Povertà e delle Risorse, Caritas Torino. - Prof. **Sergio CONTI**, DITer, Università di Torino. - Prof. **Giuseppe COSTA**, Università di Torino, Centro di Documentazione per la Promozione della Salute DoRs. - Ing. **Sergio CRESCIMANNO**, già Segretario Generale del Consiglio Regionale del Piemonte. - Dott. **Roberto CULLINO**, Banca d'Italia, Sede di Torino. - Dott. **Luca DAL POZZOLO**, Presidente Fondazione Fitzcarraldo. - Prof. **Luca DAVICO**, Comitato Rota - Eau Vive. - Prof. **Antonio DE LILLO**, Università degli Studi di Milano Bicocca. - Prof. **Giuseppe DEMATTEIS**, Presidente Dislivelli, DITer, Politecnico di Torino. - Dott. **Livio DEZZANI**, Regione Piemonte, Direttore Programmazione strategica, Politiche territoriali. - Prof. **Cesare EMANUEL**, Pro-Rettore Università Piemonte Orientale. - Prof. **Roberto GAMBINO**, European Documentation Centre on Nature Park Planning, Politecnico di Torino. - Prof. **Massimo Umberto GIORDANI**, Fondazione Torino Wireless, Politecnico di Torino. - Arch. **Mauro GIUDICE**, Presidente Istituto Nazionale di Urbanistica del Piemonte. - Prof. **Francesca GOVERNA**, Professore associato confermato, Politecnico di Torino. - Arch. **Daniela GROGNARDI**, Urbanistica, Comune di Torino. - Prof. **Piero IGNAZI**, Dipartimento di Scienza Politica, Università di Bologna. - Prof. **Adriana LUCIANO**, Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università degli Studi di Torino. - Prof. **Maria Luisa BIANCO**, Presidente del Dipartimento di Ricerca Sociale del Piemonte Orientale. - Prof. **Roberto MAZZOLA**, Dipartimento di Scienze Giuridiche ed Economiche, Università del Piemonte Orientale. - Prof. **Alfredo MELA**, Direttore Appunti di Politiche Territoriali, DINSE, Politecnico di Torino. - Prof. **Manfredo MONTAGNANA**, Presidente Unione Culturale Franco Antonicelli. - Dott.ssa **Paola MORRIS**, CEI-Invest in Torino Piemonte Centro Estero per l'Internazionalizzazione. - Prof. **Angelo PICHIERRI**, Dipartimento di Scienze Sociali dell'Università degli Studi di Torino. - Dott. sa **Pina NAPPI**, ARPA-Piemonte. - Prof. **Enzo RISSO**, Presidente IRES-Piemonte. - Dott. **Marco RIVA**, Fondazione Rosselli. - Prof. **Giuseppe RUSSO**, Founding Partner, Step Ricerche. - Prof. **Salvatore RIZZELLO**, Preside Facoltà di Giurisprudenza, Università del Piemonte Orientale. - Prof. **Riccardo ROSCELLI**, Presidente SITI, Politecnico di Torino. - Prof. **Nanni SALIO**, Presidente Centro Studi Sereno Regis. - Prof. **Mario SALOMONE**, Presidente Istituto per l'Ambiente e l'Educazione Scholé Futuro. - Prof. **Carlo SALONE**, DITer, Università di Torino. - Centro Studi Silvia Santagata, Torino. - Prof.ssa **Agata SPAZIANTE**, DITer, Politecnico di Torino. - Dott. **Roberto STROCCO**, Ufficio Studi e Statistiche dell'Unioncamere Piemonte. - Dott.ssa **Francesca TRACLO'**, Direttrice Fondazione Rosselli. - Prof. **Massimo Umberto GIORDANI**, Fondazione Torino Wireless, Politecnico di Torino. - Prof. **Giampaolo VITALI**, Ceris-Cnr. - Dott. **Mauro ZANGOLA**, Direttore Ufficio Studi della Confindustria di Torino.

10 agosto 2015

codice ISSN 2279-5030