

LA REFEREZIONE SCOLASTICA NELLA CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Le mense scolastiche rappresentano un importante strumento di intervento sui sistemi alimentari delle città. Questo per diverse ragioni: da una parte perché attraverso una domanda generalmente strutturata possono orientare il mercato e la produzione, dall'altra perché attraverso il pasto pubblico è possibile intervenire sulla salute dei giovani utenti e veicolare messaggi di educazione alimentare.

Nell'anno scolastico 2014-2015, 257 comuni (su 315 totali) disponevano di una struttura scolastica. Di questi, 254 hanno offerto ai loro studenti il servizio mensa, coinvolgendo 1321 scuole, per un totale di circa 20 milioni di pasti all'anno. Considerato un costo medio del pasto a base d'asta di 4.72 euro, il valore annuo degli appalti delle ristorazione scolastica metropolitana ha raggiunto, nel 2014/2015, i 90 milioni di euro. La quasi totalità dei comuni analizzati (218, cioè l'86% del totale) ha scelto l'esternalizzazione del servizio, che prevede il suo affidamento mediante appalto pubblico a soggetti terzi secondo il principio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. 148 comuni (il 58% del totale) ha scelto di affidare l'incarico ad aziende di ristorazione. Nel restante 42%, che corrisponde soprattutto a piccoli comuni, il servizio è stato affidato a realtà diverse come hotel e ristoranti, mense di enti religiosi, di scuole parificate e residenze per anziani, cooperative sociali.

- CONSUMO
- MENSE SCOLASTICHE
- CAPITOLATO D'APPALTO
- PRODOTTI LOCALI
- PRODOTTI BIOLOGICI
- SOSTENIBILITÀ

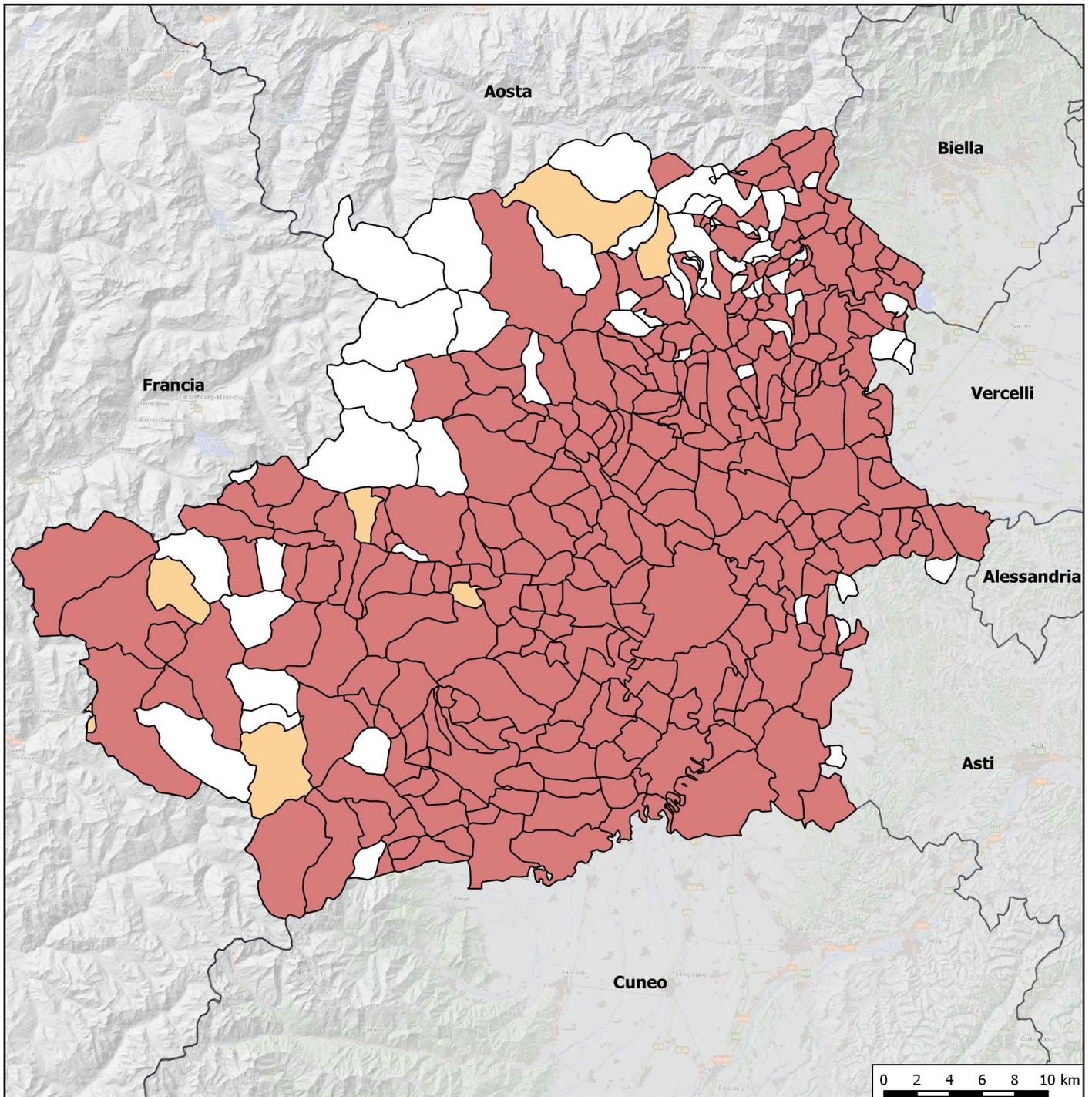
	Produzione	Distribuzione	Consumo	Postconsumo
Dimensione ambientale	<ul style="list-style-type: none"> • uso di prodotti da agricoltura biologica • uso di prodotti da lotta integrata 	<ul style="list-style-type: none"> • uso di mezzi ecologici • piano logistico ottimizzato 	<ul style="list-style-type: none"> • stoviglia riutilizzabile • uso di acqua e rete idrica • detergenti ecologici • no monoporzioni • sacchetti biodegradabili • packaging ecologico • uso di cucine a basso impatto • progetti di educazione alimentare sul tema della sostenibilità ecologica 	<ul style="list-style-type: none"> • monitoraggio degli scarti • raccolta differenziata
Dimensione economica	<ul style="list-style-type: none"> • uso di prodotti locali 		<ul style="list-style-type: none"> • impiego di personale locale 	
Dimensione sociale	<ul style="list-style-type: none"> • uso di prodotti equo-solidali • uso di prodotti da agricoltura sociale 			<ul style="list-style-type: none"> • redistribuzione delle eccellenze

La tabella riporta le azioni finalizzate a incrementare la sostenibilità del servizio, in termini ambientali, sociali ed economici. Da un'analisi effettuata attraverso la somministrazione di questionari e lo studio dei documenti di appalto (capitolati e tabelle merceologiche) si evidenzia il ricorso ad azioni di tipo ambientale, come la raccolta differenziata, l'uso di stovigliato riutilizzabile, di acqua potabile e detergenti ecologici, il monitoraggio degli scarti. Più rara, anche in relazione ai costi, la scelta di mezzi ecologici e di cucine a basso impatto. Per quanto concerne l'utilizzo di prodotti da agricoltura biologica, il 77% dei comuni inserisce il biologico come criterio di premialità. Tuttavia, il numero di derrate biologiche richieste è generalmente molto basso (il 75% dei comuni richiede da una a tre derrate sulle 13 analizzate).

Su 190 comuni analizzati in merito alla presenza di criteri legati alla provenienza dei prodotti, il 90% dei comuni ha indicato una provenienza che nel 10% è stata locale, nel 14% regionale e nel 76% nazionale.

Si rileva inoltre la scarsa presenza di criteri di sostenibilità sociale: solo il 10% dei comuni indica l'utilizzo di prodotti equosolidali e il recupero delle eccedenze come prerequisito, mentre l'agricoltura sociale è menzionata da soli 9 comuni.

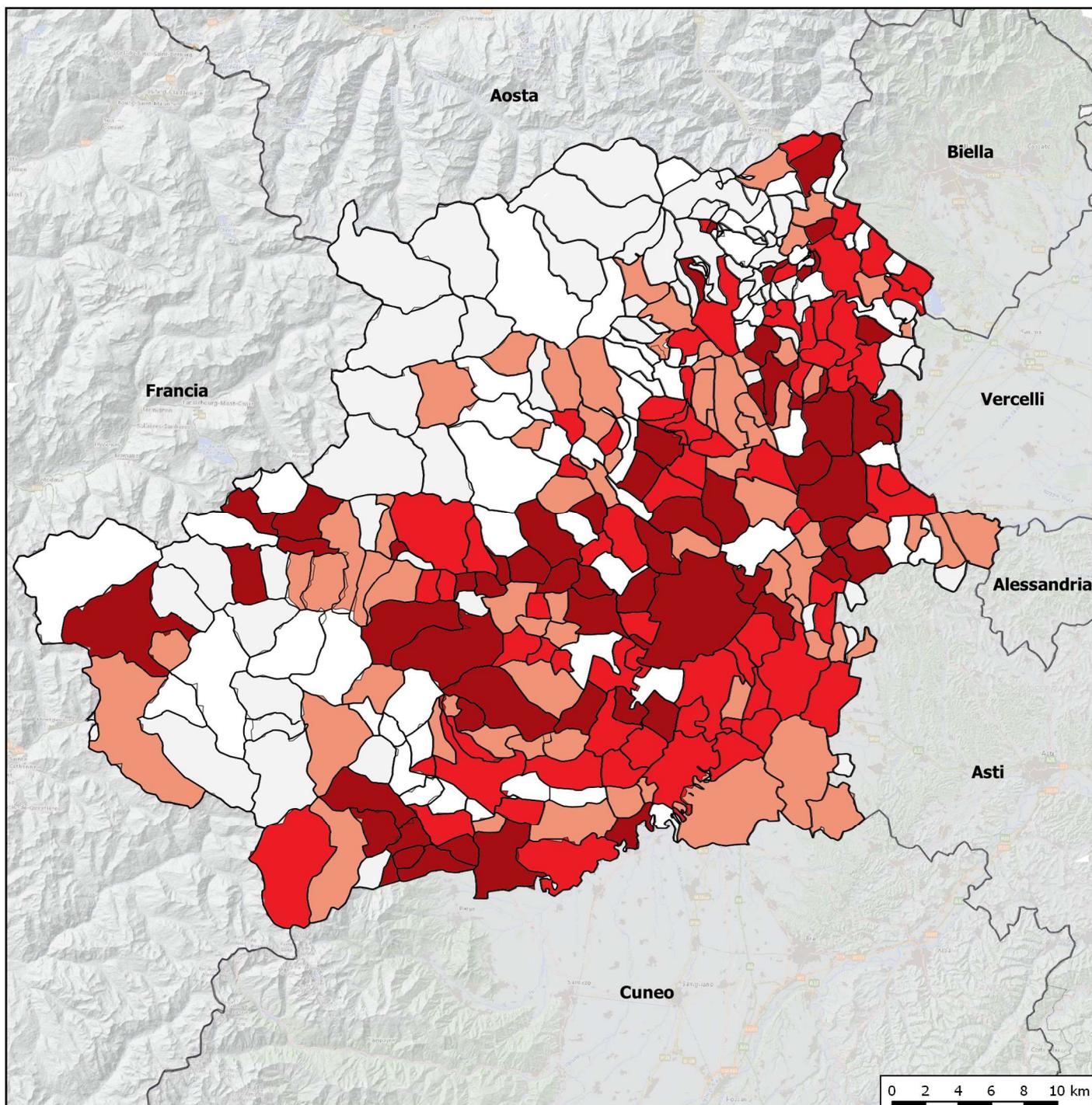




PRESENZA SERVIZIO MENSA

- No scuole
- No mense
- Si scuola e mense

Articolazione del servizio di ristorazione nei comuni metropolitani per l'a.ss 14/15.
Fonte: indagine diretta

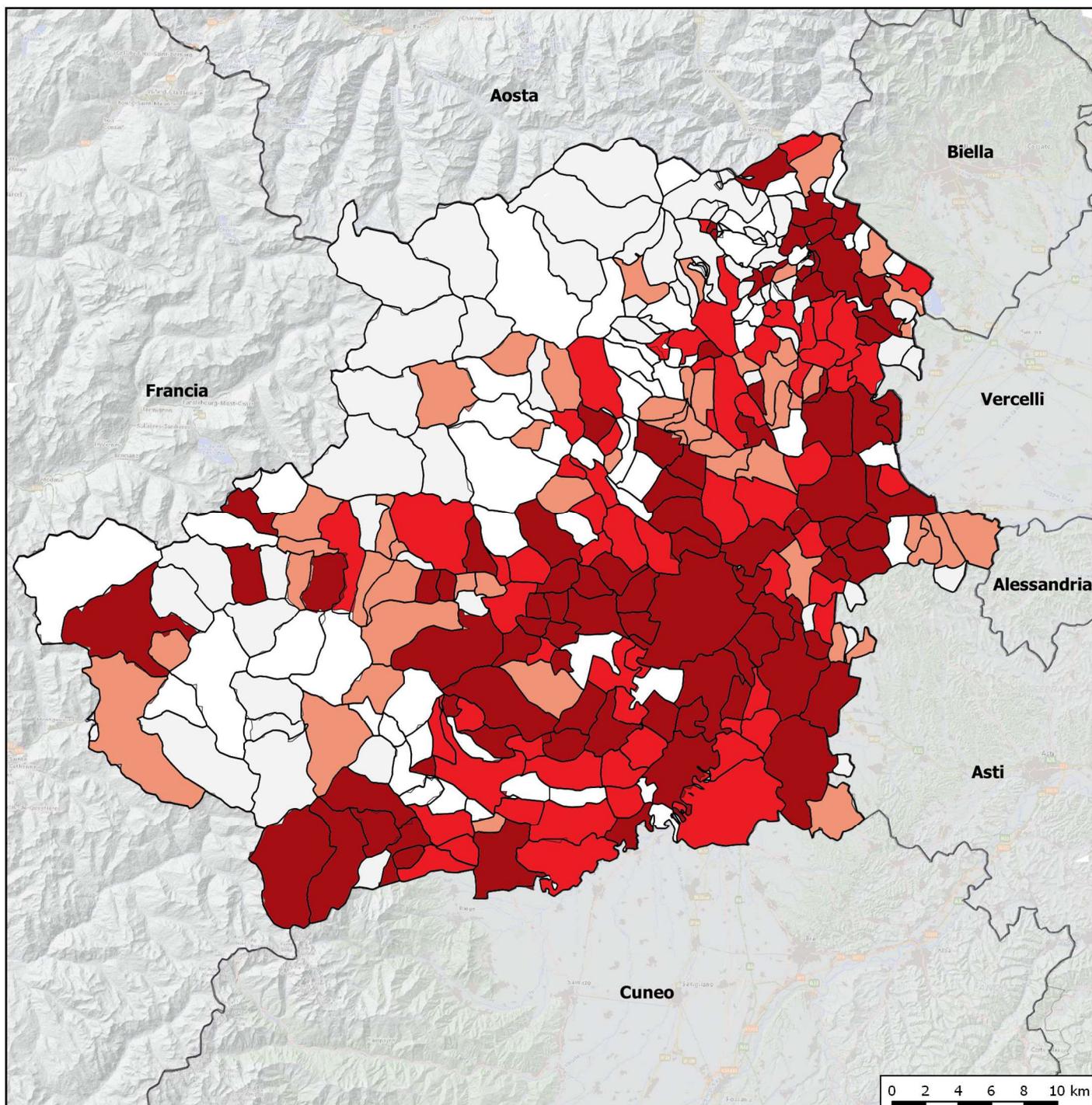


RICHIESTA DI PRODOTTI DI PROVENIENZA REGIONALE

- Dato non disponibile
- Senza servizio mensa
- Criterio assente
- Criterio premialità
- Criterio prerequisito

Comuni che inseriscono il criterio di provenienza per l'a.s. 14/15
 Fonte: indagine diretta





RICHIESTA DI PRODOTTI BIOLOGICI

- Dato non disponibile
- Senza servizio mensa
- Criterio assente
- Criterio premialità
- Criterio prerequisite

Comuni che inseriscono la richiesta di prodotti biologici per l'a.s 14/15.
Fonte: indagine diretta

IL SISTEMA ALIMENTARE D'EMERGENZA

In Europa il fenomeno della povertà alimentare è valutato da Eurostat sulla base di uno specifico indicatore riferito alla capacità della persona, o della famiglia, di sostenere almeno una volta ogni due giorni un pasto proteico (sia esso a base di carne, pesce o di proteine vegetali). I dati aggiornati a tutti i paesi UE indicano che nel 2013 il 10,5% dei cittadini europei non riesce ad accedere a un pasto adeguato. L'Italia si colloca in ottava posizione (14,2%) con valori di povertà alimentare maggiori della media generale e della situazione registrata in tutti gli altri paesi fondatori dell'Unione. Inoltre, per quanto concerne la capacità di spesa in ambito alimentare, dal 2007 al 2014 si è registrato un calo del 3,7%^[1] e i dati sull'assistenza forniti dall'Agea rivelano che il numero di indigenti "assistiti" è aumentato del 47% fra il 2010 e il 2013 e ha riguardato soprattutto i bambini fino ai 5 anni e gli anziani sopra i 65^[2].

- CONSUMO
- POVERTÀ ALIMENTARE
- SICUREZZA ALIMENTARE
- AIUTI ALIMENTARI
- IL SISTEMA ALIMENTARE D'EMERGENZA

A fronte di questi dati, che permettono di ricostruire lo scenario a livello macro e nazionale, si moltiplicano i servizi di aiuto alimentare promossi alla scala locale. Si tratta di pratiche molto diverse fra loro, in risposta alla natura plurale della povertà, anche nella sua accezione alimentare. Una ricognizione (certamente non esaustiva) su quello che possiamo definire il sistema del cibo d'emergenza a Torino mostra come nella città coesistano iniziative differenti, più o meno istituzionali, strutturate o, al contrario, spontanee e dal basso.

In termini numerici il ruolo principale è svolto dall'associazione Banco Alimentare del Piemonte Onlus, che nel 2016 ha distribuito cibo (proveniente sia da azioni di recupero sia da donazioni) attraverso una rete di 180 strutture caritative sul territorio. Tra questi si contano molte parrocchie, che distribuiscono pacchi alimentari e 18 mense benefiche presenti sul territorio urbano, di cui un terzo concentrata nel quartiere di San Salvario.

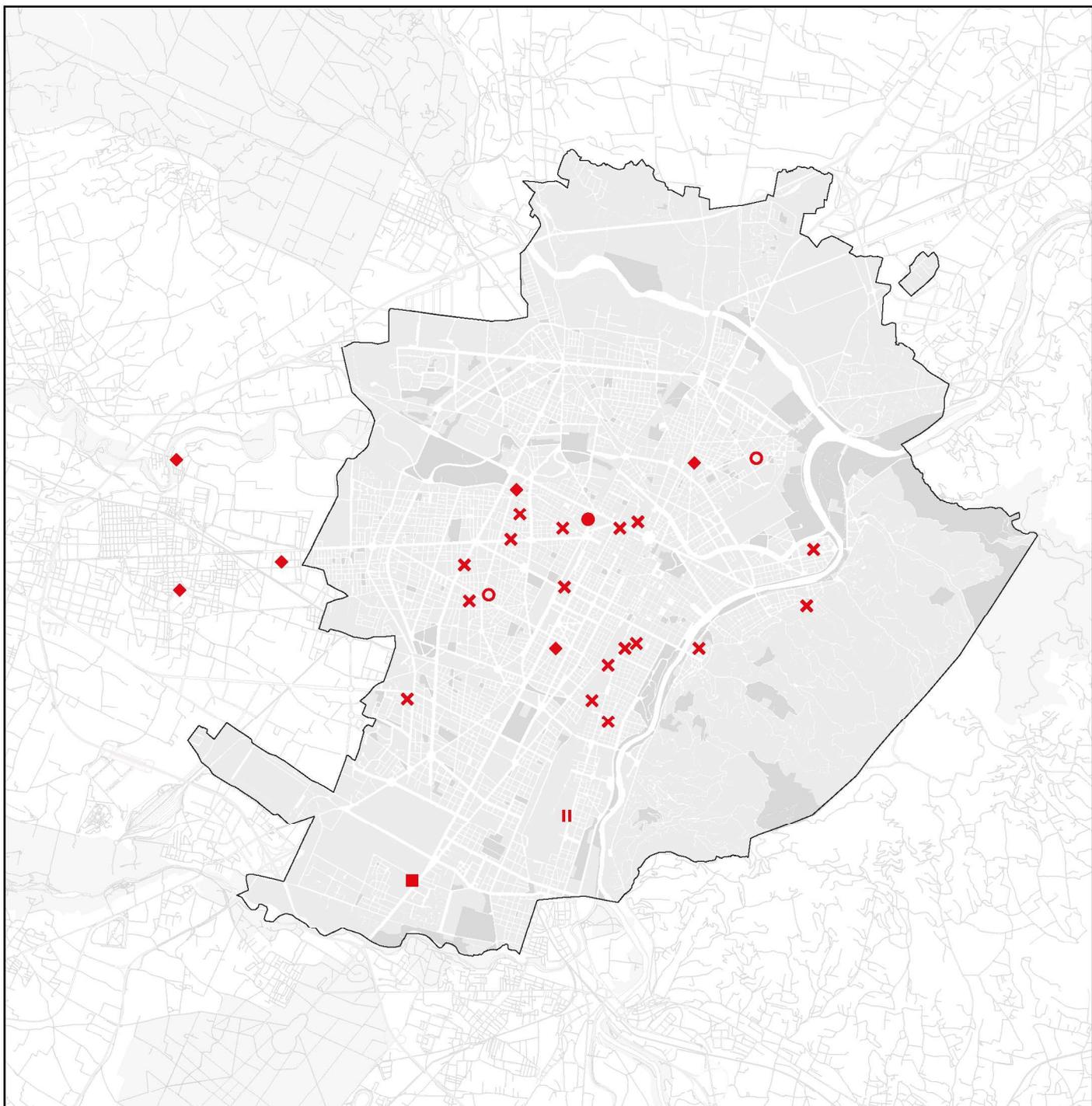
In aggiunta a soggetti come il Comune, il Banco Alimentare, la Caritas, la Croce Rossa e altre associazioni soprattutto religiose, negli ultimi anni - anche in ragione di una crescente legittimazione politica^[3] - si sono moltiplicati i progetti che, partendo dalla raccolta delle eccedenze, forniscono assistenza alimentare ai cittadini in difficoltà. Una prima rassegna ha messo in evidenza diverse pratiche che spaziano dal recupero dell'invenduto nei mercati rionali (come il progetto Fa Bene, attivo a Torino e in diversi comuni metropolitani, il progetto Pane in Comune, attivo nei mercati di Corso Svizzera e Corso Brunelleschi) alla raccolta del cibo non consumato nei congressi e negli eventi (Equoevento Torino) al food sharing, (attivo con il progetto CON MOI nelle ex palazzine del MOI di via Giordano Bruno) ai supermercati ed empori solidali (come quelli dell'associazione Terza Settimana) ai ristoranti sociali (come la Locanda del Parco Colonnetti, gestita dall'associazione Patchanka) fino a realtà più informali (e più difficilmente mappabili) come la rete Food Not Bombs. Queste iniziative, sebbene molto diverse fra loro, sono accomunate dall'obiettivo più ampio di recuperare le eccedenze edibili a fini sociali e ambientali. Molte di queste pratiche si allontanano dagli schemi più tradizionali dell'assistenzialismo per abbracciare approcci innovativi di coinvolgimento e capacitazione dei beneficiari finali.

1 Caritas (2015), *Povertà plurali. Rapporto 2015 sulla povertà e l'esclusione sociale*, Roma Caritas Italia

2 Cavicchi A. (2015), *Nuove povertà, spreco e sicurezza alimentare in Italia*, *Agriregioni*, 11(40). agriregionieuropa.univpm.it

3 Tale percorso di legittimazione si è avviato, a livello nazionale, con la Legge 155 del 2003 (meglio nota come Legge del Buon Samaritano) e culmina con il provvedimento 166 del 19 agosto 2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi". A scala locale, invece, è importante ricordare come queste attività possano trovare un riscontro in termini di legittimazione politica nel provvedimento che, da marzo 2016, riconosce il Diritto al cibo adeguato nello Statuto della Città di Torino.





- Social market, Associazione terza settimana
- Locanda nel Parco, Associazione Patchanka
- ◆ Progetto Fa bene
- ▲ Progetto Pane in Comune, Associazione Eufemia
- × Mense benefiche
- || Associazione con MOI
- Social market

Localizzazione di alcune pratiche di aiuto alimentare nella città di Torino
 Fonte: indagine diretta

LA SPECIALIZZAZIONE DI UN QUARTIERE: IL CASO DI SAN SALVARIO

Nella città contemporanea, i luoghi e le forme del consumo alimentare, in relazione con quelli dell'intrattenimento, sono fattori determinanti dei processi di trasformazione di molti centri storici e quartieri. Questo ha spesso portato al fenomeno della *gentrification* e appropriazione dello spazio pubblico da parte di attività economiche che generano luoghi nei quali si può accedere solo consumando.

La progressiva specializzazione di aree destinate alla fruizione serale e notturna, attraverso il consumo di cibo e bevande, è una delle caratteristiche ricorrenti dei processi che portano porzioni degradate dei centri urbani a riqualificarsi. In alcuni casi, questi spazi hanno visto radicalmente trasformato il proprio assetto sociale ed economico, talvolta finendo per essere teatro di dinamiche fortemente esclusive nei confronti delle fasce più marginali della popolazione e di impoverimento della diversità culturale, sociale ed economica alla scala di quartiere.

A Torino sono diversi i quartieri che hanno vissuto processi di questo tipo, seppur ciascuno con caratteristiche proprie: per primo il Quadrilatero Romano, seguito da San Salvario e da Van-chiglia, a cui nei prossimi anni, seguendo i segnali che provengono da altre aree cittadine, potrebbero aggiungersi alcune porzioni di Barriera di Milano e di Aurora e magari Porta Palazzo e Borgo Dora^[1].

Questa scheda si concentra sul quartiere di San Salvario, analizzando la distribuzione delle attività di somministrazione di cibo nel quadrilatero compreso tra Corso Massimo D'Azeglio, Corso Vittorio Emanuele, via Nizza e Corso Marconi, dove si localizza con maggiore evidenza la specializzazione alimentare del quartiere.

Per quanto il processo di riqualificazione, e in seguito di *gentrification*, di San Salvario, avviatosi all'inizio degli anni 2000, sia molto complesso ed esito dell'intreccio di fattori politici, iniziative private e sociali e dinamiche economiche^[2], la componente legata al consumo di cibo ha rappresentato fin dall'inizio un elemento centrale del percorso, fino a diventare, nella sua natura multiculturale, una componente caratterizzante del quartiere^[3], oggi probabilmente degenerata in componente totalizzante.

La mappatura ha rilevato la presenza in questa porzione di San Salvario (corrispondente all'incirca a un quadrato di 400 m. di lato) di circa 210 esercizi commerciali attivi nella somministrazione di alimenti, che sono stati suddivisi in sette categorie specifiche: bar e caffetterie; enoteche e wine bar; street food; gelaterie; locali serali e notturni; pasticcerie; ristoranti. La carta mostra una fortissima concentrazione di attività nella parte ad ovest di via Madama Cristina e in particolare nel quadrilatero compreso tra le vie Berthollet, Saluzzo, Baretto e S. Anselmo. Qui si trovano decine di locali notturni e ristoranti, concentrazione che ha quasi del tutto monopolizzato il tessuto commerciale dell'area, con significative conseguenze in termini di desertificazione commerciale diurna e congestione notturna. Per completezza, alle attività mappate sarebbe utile aggiungere anche i numerosi minimarket aperti fino alle prime ore della notte, che aumentano l'offerta di vendita di bevande alcoliche e cibo confezionato.

Lungi dall'essere esaustiva nella sua capacità di rappresentare l'evoluzione di un quartiere e la sua progressiva specializzazione legata alla somministrazione di cibo, questa mappatura costituisce un primo passo di uno sguardo più ampio, che si estenderà ad altri quartieri della città e a un'osservazione dell'evoluzione temporale della distribuzione delle attività commerciali, coerentemente con l'approccio dinamico proposto dall'Atlante.

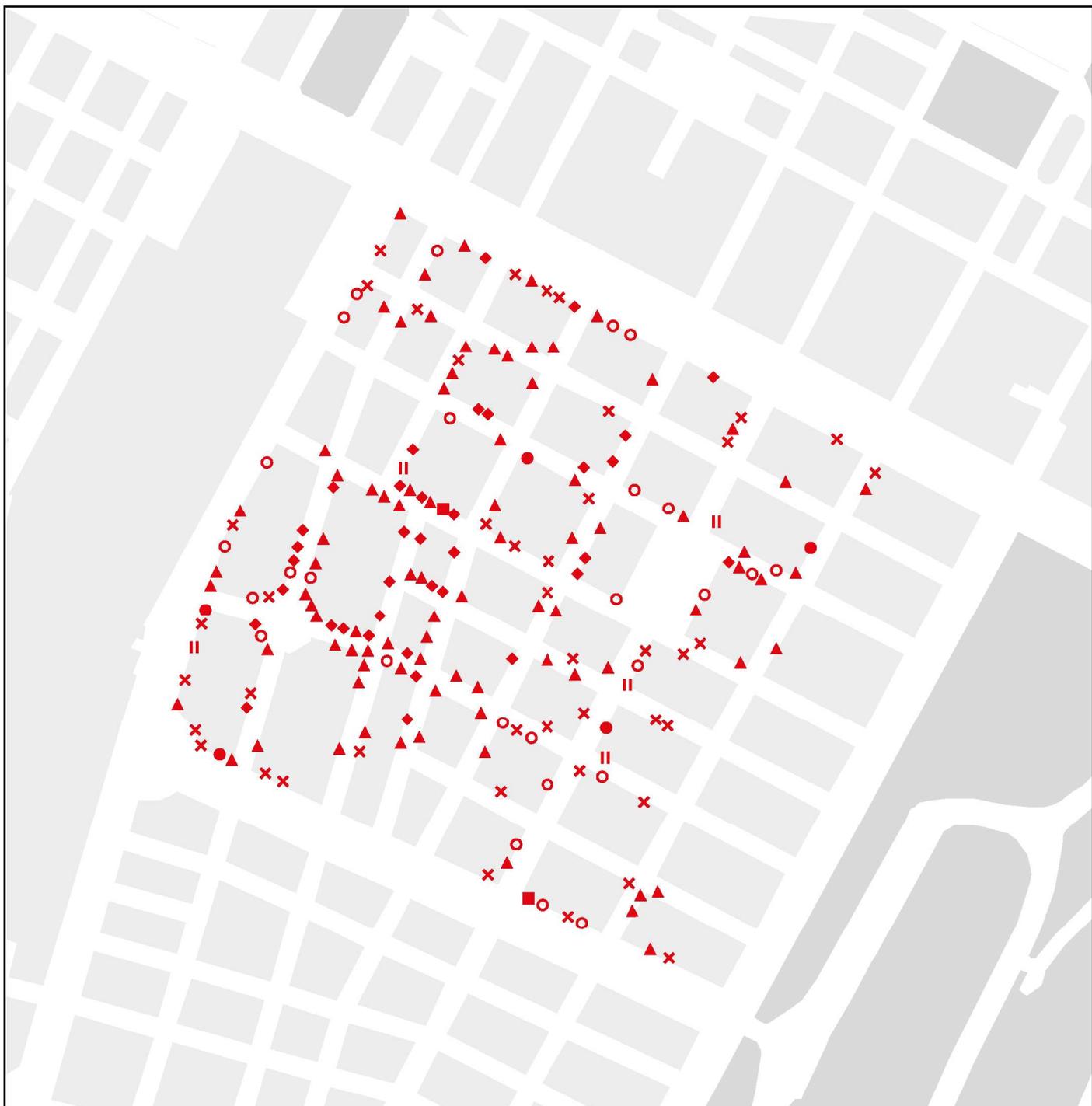
- CONSUMO
- GENTRIFICATION
- RISTORAZIONE
- QUARTIERE

1 Per una riflessione sulla *gentrification* a Torino, si veda G. Semi (2015), *Gentrification, Il Mulino*, Bologna.

2 M. Bolzoni (2013), "A neighbourhood on the move. Commercial *gentrification*, social inclusion, and urban change in Turin, Italy", Tesi di dottorato in sociologia, Università di Torino, XXV ciclo.

3 F. Cirio e C. Marchioro (2013), "Cibo, territorio e multiculturalità: uno sguardo geografico alla tradizione, innovazione, trasformazione di San Salvario", in A. Di Somma e G. Donadelli (a cura di), *Le nuove geografie*, Valmar, Roma, pp. 103-110





- Enotecche e wine bar
- Gelaterie
- ◆ Locali serali e notturni
- ▲ Ristoranti
- ✕ Bar e caffetterie
- || Pasticcerie
- Street Food

Distribuzione degli esercizi di somministrazione alimentari a San Salvario
 Fonte: indagine diretta