

CIBO, SALUTE E DISUGUAGLIANZE SOCIALI

Tra le persone vi sono, a parità di età, genere, provenienza geografica ed etnia, differenze sistematiche nel benessere psicofisico difficilmente attribuibili a cause di natura biologica. Numerosi studi hanno mostrato come all'origine vi siano spesso disuguaglianze sociali: con la posizione sociale della persona cresce la probabilità di avere una salute migliore di quella osservata tra i gruppi relativamente più svantaggiati. Infatti, ad ogni posizione socioeconomica corrisponde in media una dotazione di risorse e capacità personali, che predice abbastanza bene la salutogenicità delle condizioni di vita in cui ogni individuo nasce, cresce, lavora, vive ed invecchia, le esposizioni a fattori di rischio e l'adozione di stili di vita più o meno nocivi e, in ultima istanza, la capacità di controllo e di indirizzamento della propria vita verso traiettorie biografiche più o meno sane. A Torino, ad esempio, un uomo può vivere fino a 5,5 anni in meno, se di bassa origine sociale, rispetto a chi per studi e professione è in alto nella scala sociale^[1].

- SALUTE
- DISUGUAGLIANZE SOCIALI

I contesti fisici e sociali in cui le persone vivono possono aiutare o meno a tenere sotto controllo la propria salute, accentuando o attenuando l'effetto degli svantaggi sociali e i rischi collegati. In particolare, sono importanti le caratteristiche degli ambienti sociali nei quali si vivono le esperienze più significative: la scuola, il caseggiato e il quartiere di residenza, il luogo e le relazioni sul lavoro, le attività di carattere culturale, associativo e relazionale che caratterizzano la vita quotidiana. Dove le persone, a parità di risorse e capacità personali, hanno maggiori spazi di decisione e migliori relazioni con gli altri, riescono anche a tenere meglio sotto controllo la propria salute^[2]. L'alimentazione è sensibile a questi meccanismi: individui con minori risorse tendono ad assumere modelli alimentari più poveri e nocivi per l'organismo, per ragioni di natura economica, di prossimità/accessibilità geografica e di minore alfabetizzazione sanitaria.

In Italia e nel sud-europa questo problema sembrerebbe meno importante, grazie alla diffusione e alla trasversalità sociale della dieta mediterranea, che garantisce un più corretto apporto alimentare, soprattutto di frutta e verdura, e un consumo alcolico di maggior qualità^[3]. Tuttavia, differenze sociali nell'esposizione a un consumo eccessivo di grassi e di carni, soprattutto rosse, e povero di pesce sono state osservate anche in Italia, nel nord in particolare.

Le scelte nutrizionali poco sane sembrerebbero in crescita tra i giovani - specie tra i gruppi socialmente svantaggiati - anche a causa di una loro maggiore vulnerabilità alla diffusione di modelli alimentari non mediterranei^[4]. Occorre dunque promuovere la buona tradizione alimentare, curando in primo luogo la relazione tra sistemi del cibo e ambienti sociali di vita delle persone (ad esempio la scuola frequentata, il luogo di lavoro, il quartiere di residenza, ecc.), e i significati attribuiti collettivamente all'alimentazione. Infatti, le decisioni sui comportamenti individuali, come bere alcolici, mangiare cibi in eccesso, ecc. si evolvono insieme ai modi di pensare e agire di chi ci sta intorno.

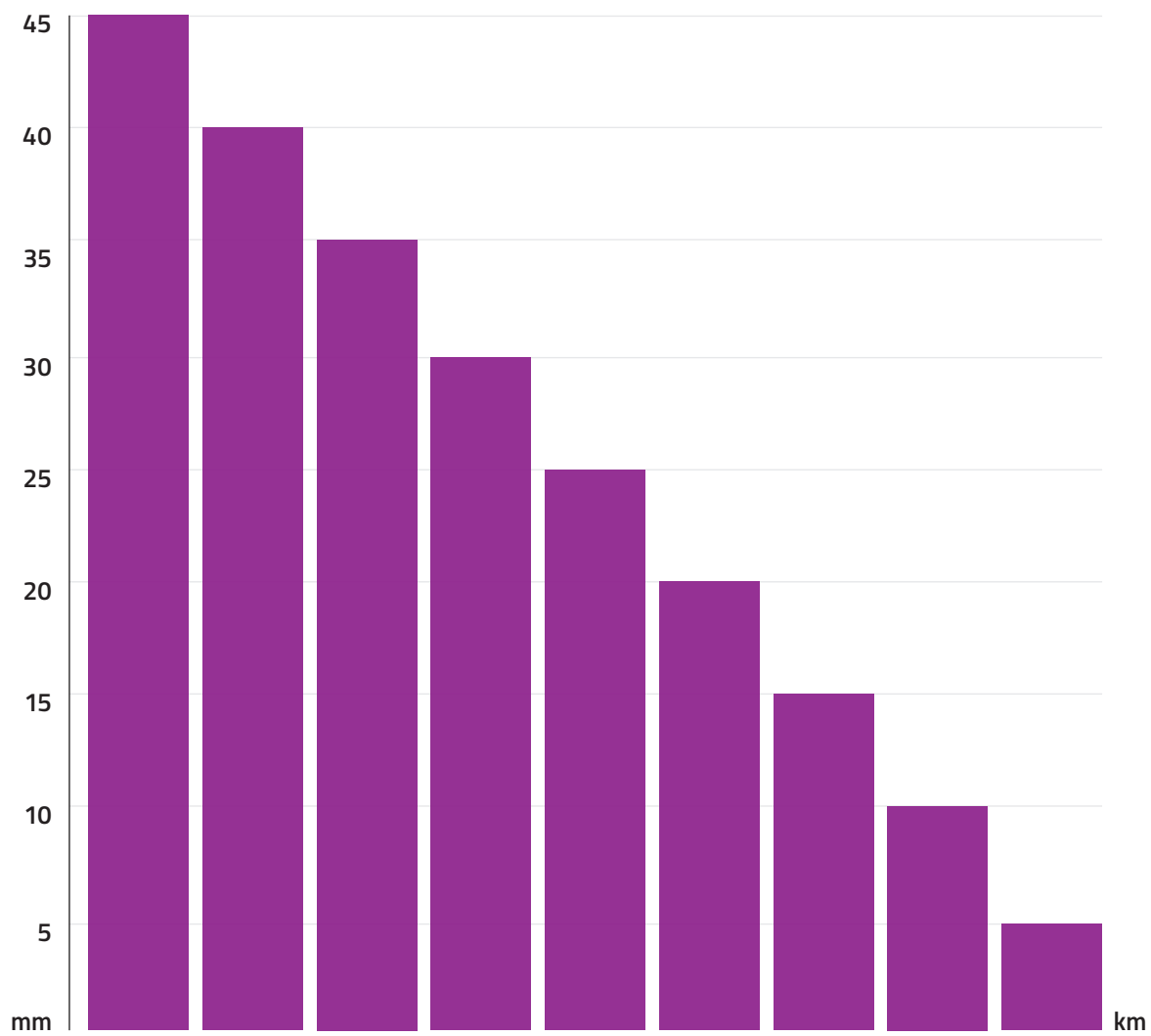
1 Costa G., Stroschia M., Zengarini N., Demaria M. (2017), *40 anni di salute a Torino. Spunti per leggere i bisogni e i risultati delle politiche*, Inferenze, Milano.

2 Di Monaco R., Pilutti S., (2014), *Le azioni di correzione nel senso dell'equità delle politiche non sanitarie*, pp 137-165, in Costa G. et al. (a cura di), *L'equità nella salute in Italia. Secondo rapporto sulle disuguaglianze sociali in sanità*, edito da Fondazione Smith Kline presso Franco Angeli Editore, Milano.

3 Costa G. et al. (a cura di), (2014), *L'equità nella salute in Italia. Secondo rapporto sulle disuguaglianze sociali in sanità*, Fondazione Smith Klin, Milano, Franco Angeli Editore.

4 Marra M., Migliardi A., Costa G. (2015), *Disuguali a tavola ma non troppo: le differenze sociali nell'alimentazione in Italia, prima e durante la crisi*, E&P, 39, 4.





Disuguaglianze di salute e distribuzione geografica.

Lungo i 9km della linea 3 dalla collina a Vallette si perdono circa 4 anni di speranza di vita (5 mesi per ogni km)

CIBO E INNOVAZIONE A TORINO

Il territorio Torinese, soprattutto negli ultimi tempi, è emerso come contesto particolarmente attrattivo e in continuo fermento per lo sviluppo di iniziative con una forte impronta imprenditoriale e innovativa.

La città di Torino si sta, infatti, distinguendo a livello locale e globale per lo sviluppo di innovazioni concrete e sostenibili, grazie alle sue risorse territoriali produttive, culturali ed educative e alla tradizione storica, politica ed economica che da sempre hanno caratterizzato il territorio come un luogo di creazione.

Il ruolo dell'innovazione della città, riconosciuto anche a livello mondiale (Torino è infatti stata insignita del titolo di seconda capitale d'Europa dell'Innovazione ai iCapital 2016 – European Capital of Innovation 2016), sta creando un nuovo polo strategico che si sta affiancando a quelli dell'industria, della cultura e del turismo.

Questo si sta verificando grazie a una propensione al cambiamento del territorio torinese che ha saputo diversificare le proprie vocazioni storiche e trasformare radicalmente il proprio DNA, ridisegnando il suo futuro e concentrandosi sui settori produttivi ad alto contenuto di conoscenza. Una tendenza che si è concretizzata anche con iniziative di innovazione e sviluppo nel settore del cibo, aprendo la strada a importanti iniziative pubbliche e private.

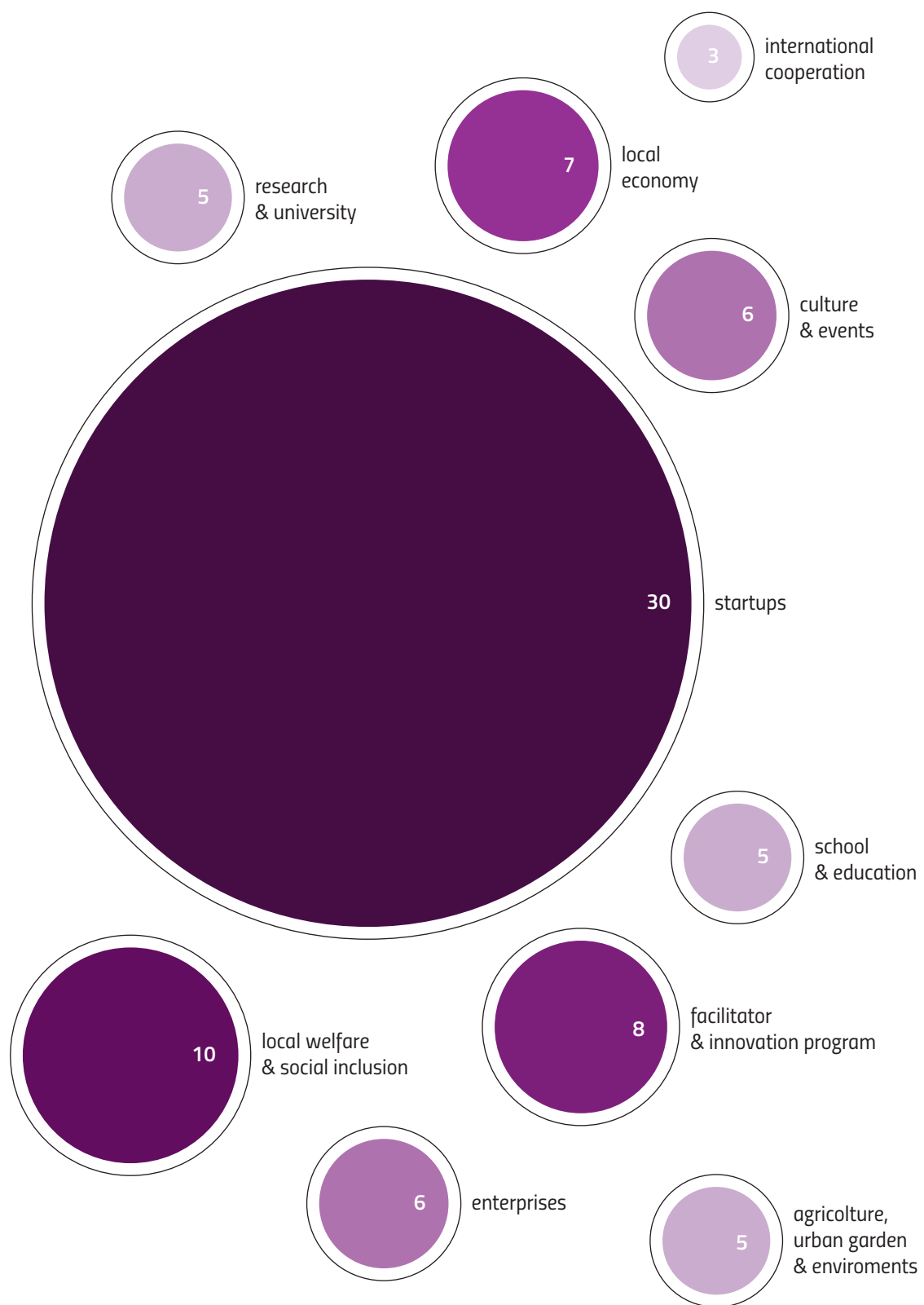
Attraverso tali progetti, il cibo viene indagato nelle sue più diverse caratteristiche, da fonte di benessere a elemento simbolico-identitario, da veicolo di incontro tra culture differenti a indicatore della qualità della vita, mantenendo l'importante valenza economica locale e internazionale nonché vettore di inclusione sociale e promotore di una visione maggiormente innovativa e sostenibile.

Come emerge dall'infografica che segue e che propone una prima - certamente non esaustiva - raccolta di iniziative locali condotta dall'Innovation Design Lab, in questo campo Torino annovera la partecipazione di diversi attori innovativi coinvolti nella filiera del cibo a più livelli, da quelli della produzione alla distribuzione, dalla ricerca universitaria alla formazione, dal panorama delle associazioni, alle startup fino alle aziende internazionali. All'interno di questi progetti gioca un ruolo di primo piano non solo l'aspetto più strettamente tecnologico (legato alle ICT, alle sensoristica, etc) ma soprattutto un approccio esplicitamente teso a un'innovazione di tipo sociale, in grado di riconoscere i bisogni locali e fornire loro una risposta, rafforzando e riproducendo il capitale umano e sociale.

Le azioni sviluppate all'interno di queste progettualità stanno supportando e implementando iniziative di innovazione a 360 gradi, trasformando un'opportunità in un vero e proprio vettore strategico di sviluppo economico e sociale a livello locale.

- INNOVAZIONE SOCIALE
- TECNOLOGIA
- ICAPITAL 2016
- INTEGRAZIONE





Numero e tipologia delle iniziative locali tra cibo e innovazione a Torino, 2017
 Fonte: indagine diretta

SAGRE ED EVENTI GASTRONOMICI LOCALI

Le sagre, eredi delle antiche cerimonie con le quali in passato si usava accompagnare la consacrazione di edifici di culto mediante fiere, mercati e consumo collettivo di cibo, rappresentano oggi una delle modalità più ricorrenti con cui la società urbana si rapporta al mondo delle tradizioni folcloriche, fruendone quella che ritiene essere la sua componente culturale più autentica e rappresentativa (Di Renzo, 2005, p.306)¹.

Nella maggior parte dei casi, tali eventi ruotano intorno ad uno o più elementi gastronomici, ingredienti o piatti locali, che tradizionalmente, sono stati fatti propri dalla comunità, costituendo e contraddistinguendo il suo patrimonio alimentare. Nei piccoli e grandi centri, la loro sopravvivenza ancora oggi è data dal loro carattere ludico, popolare e folcloristico accanto a casi di specializzazione di promozione di determinati prodotti, tanto da assumere così più l'aspetto di fiere-esposizioni. È un fatto ormai evidente che nel nostro paese si moltiplicano e s'inventano iniziative, feste e cerimonie d'ispirazione locale, contadina che coinvolgono nella loro progettazione e organizzazione diversi attori sociali, amministrazioni locali, Pro loco, Parrocchie, ristoratori, aziende agricole locali, associazioni culturali, di categoria, di quartiere e mobilitano un significativo ammontare di risorse e di visitatori. Tale diffusione si è accompagnata a una crescente partecipazione del pubblico. Secondo un sondaggio realizzato da Coldiretti/Ixè nel 2016, sarebbero infatti più di otto italiani su dieci (81%) coloro che hanno scelto di partecipare a sagre e feste di Paese locali in tutta la Penisola.

Come osserva Pieroni (2008)² la partecipazione a questa tipologia di eventi gastronomici e momenti conviviali può essere collocata in quella che è la riscoperta e la volontà di ristabilire un rapporto più diretto con il cibo, la cultura e le tradizioni territoriali accanto all'emergere di forme di agricoltura alternative al modello industriale, localmente radicate e organizzate.

Si tratta di una tendenza positiva che si dovrebbe tuttavia accompagnare alla congruità del "cibo festeggiato" con la realtà produttiva del territorio anche con un'attenzione alla stagionalità e alla qualità dell'offerta gastronomica.

Nella Città Metropolitana di Torino, sagre, fiere e mercati di paese sono dedicate a ricorrenze storiche o religiose, ma soprattutto a prodotti tipici dell'enogastronomia locale che sono molto spesso al centro dei festeggiamenti e si concentrano proprio quando si raccolgono i frutti della terra, dall'uva ai funghi, dalle ciliegie al peperone all'asparago, dal sedano rosso alla mela, concentrandosi quindi soprattutto nel periodo che va dalla primavera all'autunno. Secondo i dati presenti nel Calendario Regionale delle Manifestazioni Fieristiche e Sagre del Piemonte 2017, 320 sono le sagre e le fiere organizzate nella Città Metropolitana di Torino.

Di queste, più del 30% sono quelle dedicate ai temi dell'agricoltura e zootecnia o espressamente ad un prodotto gastronomico (coltivato o trasformato). Dai temi scelti come oggetto della sagra è possibile osservare la ricchezza e la diversità del patrimonio produttivo della Provincia di Torino. I prodotti attorno cui gravitano il 25% delle sagre appartengono al settore ortofrutticolo, seguono gli eventi dedicati al settore zootecnico e agricolo (rispettivamente 12 e 8%), i cereali e i prodotti da essi derivati (pane, grissini, biscotti) con l'11% e i prodotti lattiero-caseari con un 8%.

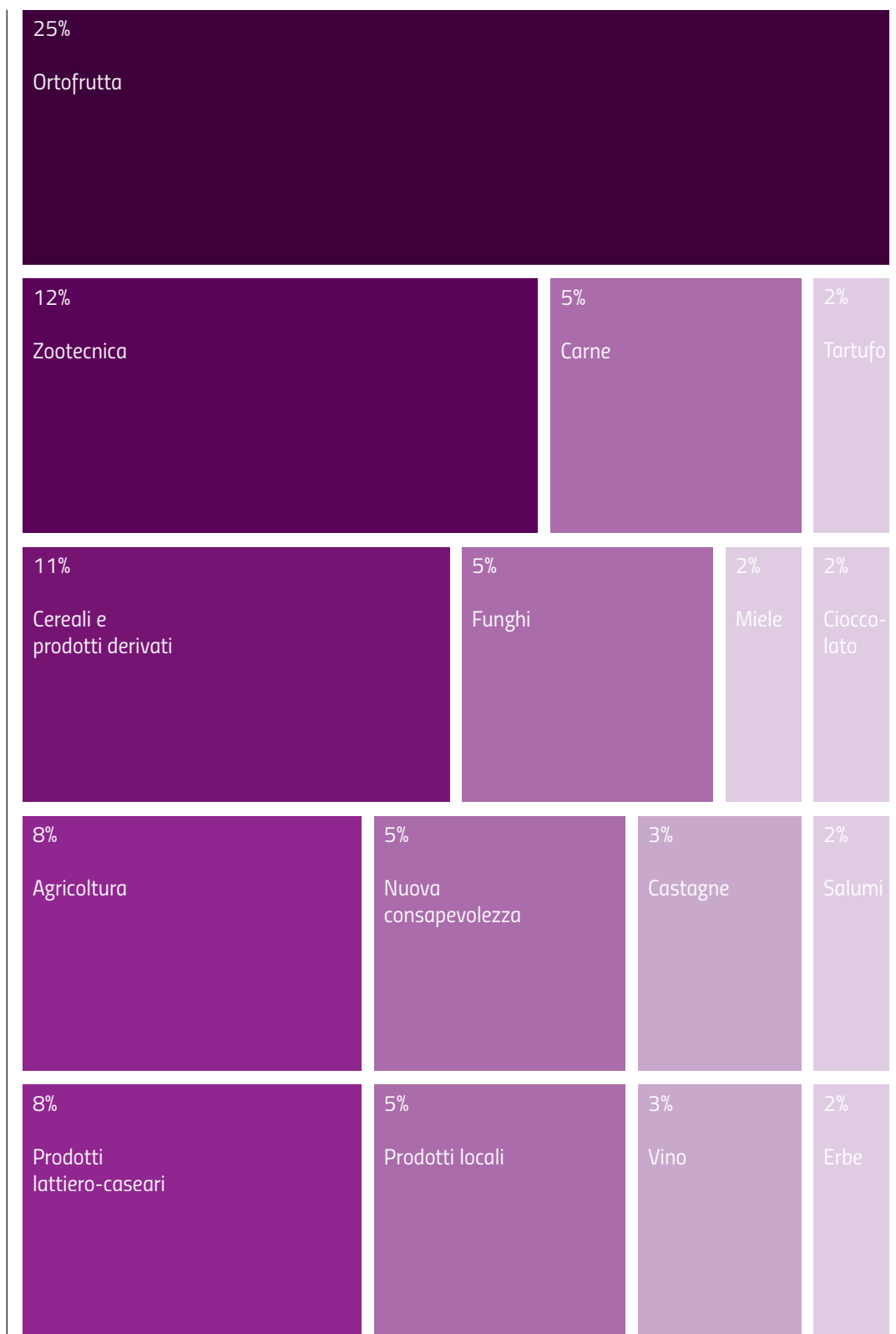
E' inoltre interessante notare come accanto alle sagre più tradizionali, stiano crescendo eventi organizzate intorno a temi quali la biodiversità e i prodotti biologici.

- SAGRE
- EVENTI
- PRODOTTI TIPICI
- PIATTI TRADIZIONALI
- TURISMO ENOGASTRONOMICO

1 Di Renzo E. (2005), *Effetto sagra. Recupero di gastronomie e sapori*, in AA.VV., *Storia del Lazio rurale. Il Novecento*, Roma, Arsiel, pp. 306-321.

2 Pieroni O. (2008), *Presente e futuro della cultura contadina*, «Sociologia Urbana e Rurale», n. 87, pp. 206-214.





Suddivisione tematica di sagre e fiere alimentari nel Torinese.

Fonte: Calendario Regionale delle Manifestazioni Fieristiche e Sagre del Piemonte, 2017

LE PRATICHE PER UN SISTEMA URBANO DEL CIBO SOSTENIBILE

All'interno del già citato progetto Food Smart Cities for Development alcuni membri del gruppo di ricerca dell'Atlante hanno condotto un primo esercizio di mappature di 90 esperienze virtuose, fra politiche, progetti e pratiche, di tipo istituzionale ma anche di natura marcatamente bottom up, localizzate principalmente all'interno della città di Torino.

La fotografia, senza pretese di esaustività, restituisce un panorama ricco e variegato, segno di un grande interesse e coinvolgimento sui temi del cibo nelle sue varie dimensioni (ambientale, sociale, culturale, economica, ecc.).

Una prima analisi tematica (a cui ne stanno seguendo altre legate alla natura dei soggetti, dei territori coinvolti, dei rapporti con le istituzioni, etc...) mostra l'evoluzione della governance alimentare urbana attraverso la schedatura dei già citati processi e delle progettualità europee di più ampio respiro.

Nella seconda, invece, vengono presentate quelle esperienze che, pur perseguendo finalità commerciali, si collocano all'interno di una logica più sistemica di promozione e sostenibilità del ciclo alimentare, non solo in termini economici, ma anche ambientali e sociali. In quest'ottica sono state censite pratiche come quelle degli alternative food networks (i Farmer's Market, i Gruppi di Acquisto Solidali), ma anche proposte istituzionali e non per la (ri)costruzione e valorizzazione del rapporto fra prodotti locali e territorio e fra produttori locali e consumatori.

La terza analisi raccoglie le progettualità accomunate da obiettivi espliciti di sostenibilità ambientale, in particolare per quanto concerne l'utilizzo agricolo degli spazi verdi, urbani e periurbani, fortemente promosso ed esplicitamente sostenuto dalla pubblica amministrazione attraverso progetti puntuali (gli orti urbani, circoscrizionali, gli orti sociali, ecc.) ma anche iniziative più sistematiche, come il progetto Torino Città da Coltivare.

La quarta è dedicata alle progettualità di cooperazione internazionale, allo sviluppo sui temi della sicurezza alimentare e del diritto al cibo ed esamina, anche, la dimensione culturale del cibo, compresi gli eventi che contribuiscono a consolidare l'immagine (esterna e interna) di Torino città del cibo (basti pensare a Terra Madre-Salone del Gusto).

La quinta ripropone solo alcune delle attività ordinarie e delle iniziative più puntuali che vedono coinvolti sul tema più ampio del cibo e dell'alimentazione i due atenei (Politecnico e Università) e i tanti centri di ricerca.

Questa mappatura di esperienze virtuose è stata un esercizio tanto importante quanto strategico, non solo perché ha aggiunto un tassello in termini di conoscenza e rappresentazioni, seppur non esaustive, del sistema alimentare urbano. È stata una buona occasione di dialogo e confronto fra i suoi diversi soggetti, contribuendo così a orientare la governance alimentare della città verso un orizzonte di maggiore integrazione, partecipazione e sostenibilità.

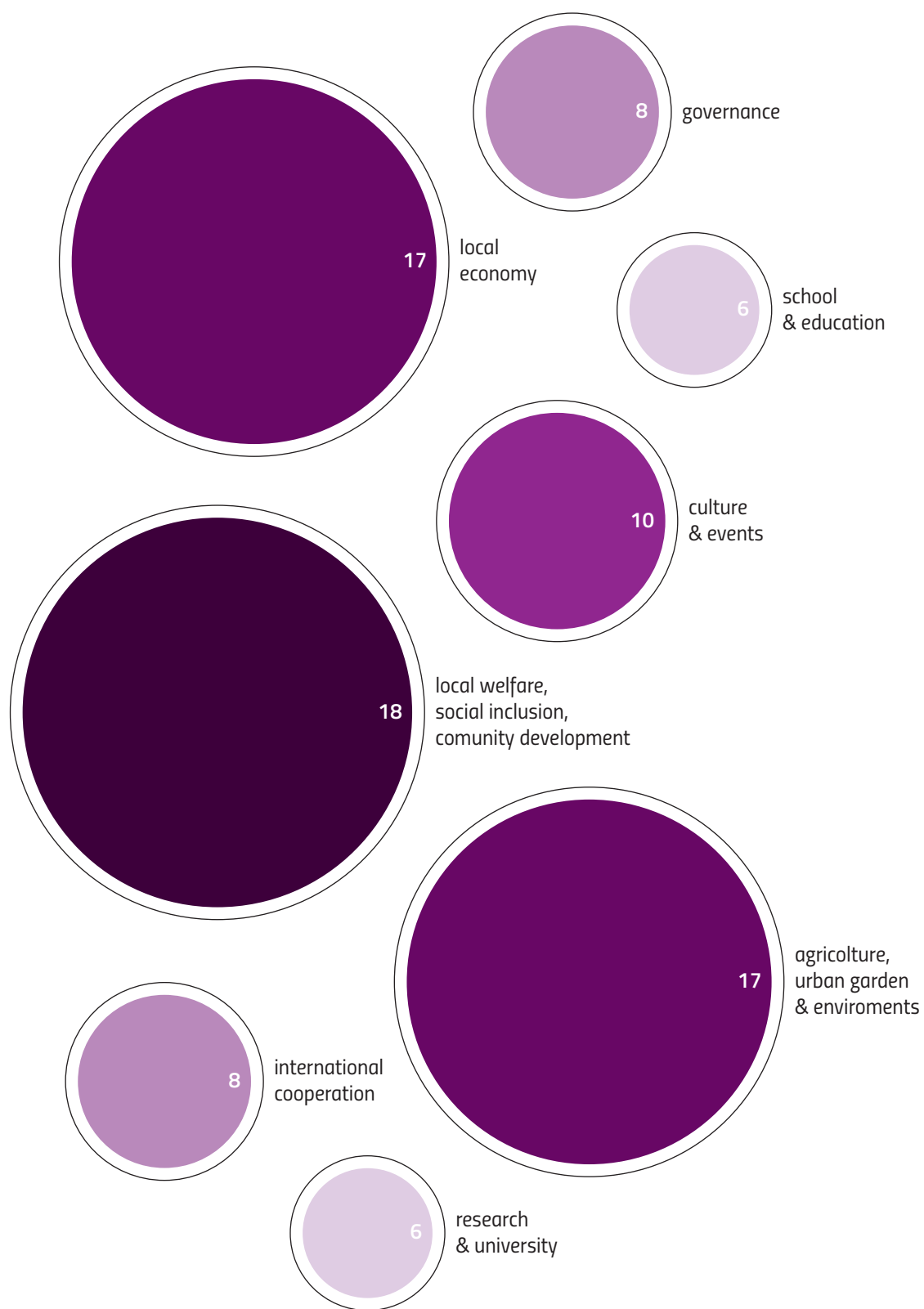
Inoltre, il censimento delle pratiche mostra la loro generale antecedenza rispetto ai processi di food policy e rivela un tessuto sociale e culturale pronto e maturo per essere coinvolto in una strategia più complessa e strutturata.

In questo senso, se l'obiettivo più importante, allo stato attuale, è far convergere e dialogare pratiche e processi, nonostante scale e micro-finalità differenti¹.

- PRATICHE
- SISTEMA DEL CIBO
- SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
- GIUSTIZIA SOCIALE
- INNOVAZIONE SOCIALE

¹ Per maggiori informazioni si veda l'ebook (da cui questo testo è tratto) scaricabile gratuitamente dal sito della Franco Angeli: Bottiglieri M., Pettenati G., Toldo A. (2016), *Toward Turin Food Policy. Good Practices and Visions*. Milano: FrancoAngeli.





Numero e tipologia pratiche per un sistema del cibo sostenibile.
 Fonte: Bottiglieri, Pettenati e Toldo (citato)

Questo rapporto nato dalla collaborazione tra figure multidisciplinari all'interno dell'Università, si pone come una prima finestra su cui affacciarsi al territorio di Torino Metropolitana. Primo di una collana denominata "Atlante del Cibo", esso è uno strumento utile al conoscenza del tema a livello locale e non solo.

I prossimi passi dell'Atlante saranno caratterizzati anche da pubblicazioni successive a questa in particolare con rapporti specifici sul Chierese e Pinerolese, ricordando che la nostra città è una città fatta non solo di luoghi, non solo di cose da mangiare ma soprattutto di relazioni tra gli attori che compongono la filiera agroalimentare locale.

