



**ATLANTE
DEL
CIBO**
Torino Food System

ATLANTE DEL CIBO DI TORINO METROPOLITANA

Rapporto 1

collana

ATLANTE DEL CIBO

COMITATO SCIENTIFICO

Marco Bagliani, Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella,
Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Egidio Dansero, Luca Davico,
Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnero, Cristiana Peano,
Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo.



prima edizione: marzo 2018

isbn 978-88-6789-128-3

© Celid 2018

Pubblicazione resa disponibile
nei termini della licenza Creative Commons
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 4.0



LEXIS Compagnia Editoriale in Torino srl
via Carlo Alberto 55
I-10123 Torino
celid@lexis.srl

UN PROGETTO DI



IN COLLABORAZIONE CON



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

COORDINAMENTO SCIENTIFICO

Università degli Studi: **Egidio Dansero** (coordinatore del progetto)

Politecnico di Torino: **Paolo Tamborrini**

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche: **Franco Fassio**

Camera di Commercio di Torino: **Guido Cerrato**

PROJECT MANAGER

Giacomo Pettenati, Nadia Tecco, Alessia Toldo

GRUPPO DI RICERCA

CPS – DIPARTIMENTO DI CULTURE, POLITICA E SOCIETÀ (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Egidio DANSERO
Project Manager: Giacomo PETTENATI
Project Manager: Nadia TECCO

DISAFA – DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Cristiana PEANO

DIPARTIMENTO DI INFORMATICA (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Guido BOELLA con Alessio ANTONINI per First Life

DAD – DIPARTIMENTO DI ARCHITETTURA E DESIGN (POLITECNICO DI TORINO)

Referente: Paolo TAMBORRINI

DIST – DIPARTIMENTO INTERATENEO DI SCIENZE, PROGETTO E POLITICHE DEL TERRITORIO (POLITECNICO DI TORINO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Luca DAVICO
Project Manager: Alessia TOLDO

LARTU – LABORATORIO DI ANALISI E RAPPRESENTAZIONI TERRITORIALI E URBANE (POLITECNICO DI TORINO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)

Referente: Gabriele GARNERO

SFD – SYSTEMIC FOOD DESIGN LAB (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE)

Referente: Franco FASSIO

In collaborazione con gli studenti del corso in “Systemic Food Design” Laurea Magistrale in Gestione del Patrimonio Gastronomico e Turistico: Alessio Bambina, Francesca Parpinel, Stella Ricciardelli, Gloria Feurra, Mara Ventura, Guido Bravi, Francesco Bigatti, Federico Chiara, Francesca Lingua, Gennaro Mazzola, Edoardo Simontacchi, Dauro Zocchi, Federico Dotta, Anna Erba, Matteo Benedetto, Elisa Neri, Cristina Tenino, Alice Terzolo, Camilla Cipriani, Matteo Fresia, Chiara Mizzan, Amiko Amano, Federico Di Gregorio, Federica Parodi, Pietro Vincenzi, Agostino Petroni, Paolo Solinas, Luigi Zoli.

CCIAA - CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

Referente: Guido CERRATO con Barbara BARAZZA (Settore Studi, Statistiche e Prezzi)

REDAZIONE, EDITING E CONTENUTI

Alessia TOLDO, Giacomo PETTENATI, Nadia TECCO

PROGETTO GRAFICO

Francesco CORDOLA
(DAD – Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva, Politecnico di Torino)

SVILUPPO SITO WEB

Marcello TORTI (Dipartimento di Informatica, Università di Torino)

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

Enrico Gottero - IRES Piemonte e DIST
Scheda “PAC e agricoltura metropolitana: nuove opportunità per rafforzare i servizi ecosistemici”

Stefano FRAIRE e Giulia PACINI - SiTI – Istituto Superiore sui Sistemi Territoriali per l’InnovazioneW

Scheda “La distribuzione di marchi e prodotti agroalimentari di qualità in Città Metropolitana di Torino”

Roberto Di Monaco - CPS - Università di Torino; Michele MARRA e Giuseppe COSTA - Servizio di Epidemiologia della Regione Piemonte; Morena STROSCIA (Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche - Università di Torino)
Scheda “Cibo, salute e disuguaglianze sociali”

SOMMARIO

13	L'ATLANTE DEL CIBO: STRUMENTO, CONTESTO E PROCESSO.
	UN'INTRODUZIONE
21	URBAN FOOD PLANNING E SISTEMI LOCALI DEL CIBO
29	VERSO LA FOOD POLICY DI TORINO
37	LE POTENZIALITÀ DI UN TERRITORIO
47	CARTOGRAFARE DAL BASSO IL SISTEMA DEL CIBO: FIRST LIFE E IL CROWDMAPPING
47	UNA PRIMA LETTURA DEL SISTEMA DEL CIBO DI TORINO METROPOLITANA: UNO, NESSUNO, CENTOMILA
49	SCHEDE
	Produzione
62	SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA E SISTEMA AGRICOLO
64	PAC E AGRICOLTURA METROPOLITANA. NUOVE OPPORTUNITÀ PER I SERVIZI ECOSISTEMICI
66	L'ALLEVAMENTO, IL SETTORE ZOOTECNICO NEL TORINESE
68	IL BIOLOGICO IN AGRICOLTURA
70	IMPRENDITORIA GIOVANILE E AGRICOLTURA
72	LA FILIERA DEI CEREALI, TRA MERCATI GLOBALI E PROGETTI LOCALI
74	LA FRUTTA, COLTIVAZIONE FONDAMENTALE PER L'AGRICOLTURA TORINESE
76	LE PRODUZIONI ORTICOLE
78	GLI ALPEGGI TRADIZIONALI SOSTENIBILI PER IL FUTURO DELLE AREE ALPINE
80	AGRICOLTURA IN CITTÀ. I MOLTEPLICI VOLTI DELL'ORTICOLTURA A TORINO
82	IL CONTRIBUTO DELL'AGRICOLTURA URBANA ALLA DISPONIBILITÀ DI VERDE URBANO A TORINO
	Trasformazione
86	L'INDUSTRIA ALIMENTARE E DELLE BEVANDE
88	GIOVANI IMPRENDITORI IN AMBITO AGRO-ALIMENTARE
90	TORINO, LA CITTÀ DEI CAFFÈ E DEL CAFFÈ
92	IL DISTRETTO PIEMONTESE DEL CIOCCOLATO
94	VINI METROPOLITANI
96	ARCA DEL GUSTO E PRESID SLOW FOOD: LA SALVAGUARDIA DI FILIERE LOCALI A RISCHIO DI ESTINZIONE
98	I MAESTRI DEL GUSTO: UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'ENOGASTRONOMIA TORINESE
100	LA DISTRIBUZIONE DI MARCHI E PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ
	Distribuzione
104	ACCESSIBILITÀ ALIMENTARE
106	LA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA
108	I MERCATI ALIMENTARI ALL'INGROSSO: IL CAAT E IL COMIT
112	I MERCATI ALIMENTARI
114	I MERCATI DEI CONTADINI
116	I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE, FORME DI ACQUISTO COLLETTIVO NELLA CITTÀ METROPOLITANA
118	VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AGRICOLI
120	I PRODUTTORI DELLE RETI AGROALIMENTARI ALTERNATIVE
122	PORTA PALAZZO: IL CUORE E IL VENTRE DI TORINO
124	LE CASSETTE DELL'ACQUA: DISTRIBUTORI AUTOMATICI
126	DISTRIBUTORI DI LATTE CRUDO ALLA SPINA

Consumo

- 130 LA REFEREZIONE SCOLASTICA NELLA CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO
- 134 IL SISTEMA ALIMENTARE D'EMERGENZA
- 136 LA SPECIALIZZAZIONE DI UN QUARTIERE: IL CASO DI SAN SALVARIO

Post-consumo

- 140 CIBO, SALUTE E DISUGUAGLIANZE SOCIALI
- 142 CIBO E INNOVAZIONE A TORINO
- 144 SAGRE ED EVENTI GASTRONOMICI LOCALI
- 146 LE PRATICHE PER UN SISTEMA URBANO DEL CIBO SOSTENIBILE

- 149 CONCLUSIONI

di Egidio Dansero^[1], Franco Fassio^[2], Paolo Tamborrini^[3]

Una collana per le “politiche locali del cibo”

Con questo volume prende avvio la collana “Atlante del cibo” che intende ospitare studi e riflessioni che affrontano il sistema del cibo in una prospettiva territoriale.

Oltre a opere che riguardano il territorio torinese, inteso in senso ampio in un approccio di città-regione policentrica e dai confini sfumati, la collana è aperta anche a contributi su altri territori su cui si stanno sviluppando azioni e processi variamente riconducibili a delle “politiche locali del cibo”. Su questo tema si è recentemente costituita^[4] una rete italiana di ricercatori e attivisti, fuori e dentro le sedi universitarie, che stanno mettendo a confronto esperienze in diverse città italia-

ne, analogamente a quanto avviene ormai da tempo in numerose città, a partire da alcune esperienze pioniere, come dimostra il costante incremento delle città che aderiscono alla rete internazionale del Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)^[5].

Nel momento fondativo della rete italiana ci si è confrontati proprio sul linguaggio da utilizzare, interrogandosi in primo luogo sul senso di appoggiarsi a quello prevalente nel contesto anglosassone, da cui la riflessione è partita, e che parla di “urban food planning/policy/strategy” senza peraltro una chiara e univoca distinzione tra le tre formule. Si è preferito esprimere, quanto più possibile, concetti e definizioni in italiano, per riuscire a dialogare più direttamente con l’insieme degli attori che compongono il sistema del cibo, dai decisori pubblici agli agricoltori, dalle imprese dell’agro-alimentare alle varie organizzazioni degli interessi organizzati, inclusi quelle dei

1 Dipartimento di Culture, Politiche e Società, Università degli Studi di Torino.

2 Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

3 Design Politecnico di Torino.

4 La rete italiana di ricerca sulle “politiche locali del cibo” si è costituita a Roma, con un incontro avvenuto il 15 gennaio 2018 presso il CREA, che ha visto la partecipazione di oltre 40 ricercatrici e ricercatori, universitari e non, che studiano e sono variamente coinvolti in processi tra la ricerca e le politiche che riguardano diverse città italiane (Bergamo, Firenze, Milano, Pisa, Matera, Perugia, Roma, Torino, Trento, Venezia).

5 Un punto di riferimento importante a livello internazionale è rappresentato dalla rete delle città che hanno sottoscritto il Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), una delle eredità più importanti dell’evento di Expo Milano 2015. Il MUFPP è il primo patto internazionale sulle politiche alimentari che coinvolge direttamente le città, attraverso la sua sottoscrizione da parte dei sindaci. Avviato nel 2014 su iniziativa della città di Milano e lanciato alla fine di Expo nell’ottobre 2015 il MUFPP registra attualmente l’adesione di 160 municipalità di piccole, medie e grandi dimensioni, in rappresentanza di oltre 460 milioni di cittadini di tutto il mondo. Da un punto di vista strettamente politico si tratta di un passaggio importante, che legittima l’approccio urbano ai temi del cibo e della nutrizione, sancito anche - per quanto riguarda il livello internazionale - dal coinvolgimento delle Nazioni Unite attraverso la FAO e - alla scala nazionale - dalla condivisione da parte dell’Associazione Nazionale Comuni Italiani (ANCI). In termini operativi, il quadro d’azione proposto, finalizzato alla promozione di sistemi alimentari più sani, equi e sostenibili, è costruito sulla base delle tante esperienze di pianificazione alimentare avviate in tutto il mondo. Gli interventi suggeriti sono quindi da considerarsi come singole opzioni di una lista da cui ogni città dovrebbe attingere per ricomporre un’agenda operativa coerente al proprio contesto, alle proprie esigenze e ai propri obiettivi. In questo senso il MUFPP può configurarsi come uno strumento contemporaneamente politico, teorico-metodologico e di indirizzo, in grado di connettere in rete un insieme crescente di città, nella pluralità di esperienze e condizioni peculiari, favorendone il confronto e lo scambio di buone pratiche, che rappresentano strumenti importanti per poter innovare la governance del sistema del cibo anche a livello globale, partendo da una scala inedita nelle politiche alimentari come quella urbana. Tuttavia, è bene ricordare che trattandosi di un impegno volontario e non vincolante esiste il rischio che il Patto venga inteso come una semplice e innocua dichiarazione di intenti, e che l’adesione delle città - molte delle quali si avvicinano per la prima volta ai temi della pianificazione alimentare - non generi ricadute reali sui territori. Per questa ragione è necessario un duplice impegno, da parte delle città nel rendere operative le indicazioni del patto, definendo le proprie priorità, e da parte del coordinamento internazionale del MUFPP per il monitoraggio costante della sua attuazione.

consumatori. In questo modo ci sembrava importante ricercare una via italiana alle “politiche locali del cibo”. Nell’incontro della rete si è preferito parlare di “politiche” per sottolineare la pluralità di percorsi e soggetti, da quelli istituzionali e formali, a quelli informali. Se la “politica è dappertutto” come ci ricordava Michel Foucault, lo è sicuramente per quanto riguarda il cibo. Nella scelta di cosa mangiare compiamo un atto politico, e possiamo vedere come a partire dal cibo e dalla sua produzione attori come Slow Food e Via Campesina e tanti altri ancora, abbiano intrapreso critiche radicali ai modelli di sviluppo dominanti.

Vari attori dunque, possono essere protagonisti delle politiche locali del cibo, non solo i governi locali (urbani e metropolitani), nella loro difficile attivazione su un tema, quello del cibo, che richiede visioni e competenze trasversali laddove tende a prevalere una rigida compartimentazione settoriale e territoriale, ma anche attori privati e soggetti organizzati della società civile. Infatti, in diverse città pioniere è stato fondamentale il ruolo di ideazione e pressione dal basso, ad esempio da parte dei gruppi di genitori per le mense scolastiche o dalle organizzazioni di consumatori in stretta connessione con produttori locali. Anche i tradizionali attori della produzione e della distribuzione possono avere un importante ruolo, nel rileggere le loro azioni e nella loro disponibilità a confrontarsi con gli altri attori in contesti più o meno formalizzati di confronto e governance come le assemblee o i consigli del cibo a livello locale.

Preferiamo parlare di politiche “locali” e non urbane, per sottolineare come a partire dal cibo si possano e si debbano ripensare i tradizionali rapporti “città-campagna” e soprattutto non si debba ulteriormente enfatizzare un’egemonia urbana. Il locale non si riferisce solo al “cibo locale” ma alle possibilità di regolare localmente, nei limiti del possibile e dell’auspicabile, il sistema del cibo. Comprendiamo nella “regolazione locale del sistema del cibo” un vasto insieme di azioni, istituzionali e non, formali e

informali, che in un elenco non esaustivo possono essere riassunte in: le scelte contenute nei capitolati d’appalto delle mense scolastiche, dalla scuola dell’infanzia fino all’università, ma anche di quelle aziendali; gli orientamenti verso l’agricoltura urbana (gli orti ma non solo) e periurbana, i regolamenti sui mercati rionali; le strategie delle organizzazioni di produttori e trasformatori, di quelle dei consumatori, da quelle organizzate a livello nazionale fino ai gruppi di acquisto; le azioni di coloro che sono attivi nell’ambito dei processi di recupero delle eccedenze alimentari, nella lotta agli sprechi, anticipando spesso la produzione normativa al riguardo.

Questa collana dunque si propone come un punto di riferimento per gli studi e le riflessioni che si muovono in tale contesto.

Verso le politiche locali del cibo per Torino

Il contesto torinese si colloca attualmente in una fase di transizione verso un rinnovato concetto di qualità alimentare che può trovare nell’orizzonte delle politiche locali del cibo un quadro di senso più coerente, riflessivo e critico. Questo è evidente su più fronti: dalla sensibilità crescente dei cittadini nei confronti delle loro scelte alimentari quotidiane, a come la città si auto-rappresenta mediante il cibo, attraverso vari eventi come Terra Madre Salone del Gusto, il Festival del Giornalismo Alimentare, Bocuse d’Or e i tanti eventi tematici dedicati alle specializzazioni alimentari del torinese, sino alla scelta di intraprendere processi di governance del sistema alimentare metropolitano, passando attraverso vari step che delineano una nuova politica locale del cibo. In questo quadro, inoltre, due tappe importanti formalizzano l’impegno della città sui temi del cibo e dell’alimentazione: l’adesione di Torino al già citato Milan Urban Food Policy Pact sin dal suo momento fondativo e l’inserimento del Diritto al Cibo nello Statuto della Città⁶. All’interno di questo fermento di iniziative, dibattiti

6 Il diritto al cibo è stato inserito nello Statuto della Città con la Delibera di Consiglio n. 2015 04117/072 approvata dalla Giunta Comunale il 29 settembre 2015 e approvata dal Consiglio comunale il 7 marzo

ti e riflessioni sul sistema alimentare, nasce il progetto di ricerca-azione dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana. L'idea dell'Atlante del cibo, insieme a quella di una struttura di missione denominata Food Commission, è una dei due esiti del tavolo di lavoro "Torino Capitale del cibo" avviato dall'Associazione Torino Strategica nell'ambito del terzo piano strategico di Torino. Mentre l'idea di una Food Commission è stata fatta propria dalla nuova amministrazione comunale pentastellata ed è attualmente in fase di avvio, il sistema universitario torinese si è fatto carico di quella dell'Atlante del cibo, avendola del resto introdotta nel tavolo di lavoro "Torino Capitale del cibo".

Il progetto dell'Atlante del cibo

L'Atlante del cibo è un progetto interateneo, promosso dall'Università degli Studi di Torino, dal Politecnico di Torino e dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino, e formalizzato in un protocollo d'intesa sottoscritto dai quattro partner. L'obiettivo principale è produrre nuova conoscenza, aggregando quella esistente, sul sistema alimentare metropolitano. L'Atlante analizza, mappa e comunica il sistema del cibo proponendosi come strumento partecipato e inclusivo d'indagine, e allo stesso tempo di progetto, a sostegno delle future politiche del cibo di questo territorio. Che cos'è in concreto l'Atlante? E' allo stesso tempo un contesto, un processo e uno strumento.

In quanto strumento si propone di mettere a disposizione conoscenze e rappresentazioni di attori, risorse, flussi, spazi e relazioni che compongono il sistema del cibo torinese e di cui si ha, attualmente, scarsa consapevolezza. L'Atlante mette non solo insieme dati, ma potenzialmente contribuisce alla messa in rete di attori, offrendo rappresentazioni e mappature

con metodologie interattive. In questo senso l'Atlante si propone come contesto, quale luogo virtuale di confronto tra studiosi, esperti e operatori del sistema del cibo, di divulgazione e partecipazione alla costruzione di una conoscenza collettiva del sistema territoriale del cibo nel torinese. Se i primi Atlanti geografici, offrendo una collezione sistematica e ragionata di rappresentazioni, a varie scale, proponeva immagini dello stato del mondo, sulla base delle tecnologie all'epoca più avanzata, l'Atlante del cibo, oltre ad proporre "stati" del sistema del cibo, considerati ad un dato momento, è pensato soprattutto come un processo, di costruzione di conoscenze sul sistema del cibo da condividere, oltre che divulgare, con l'insieme degli attori del sistema del cibo, di cui tutti facciamo parte in quanto consumatori. Non sono solo le Università a possedere e produrre conoscenze sul sistema del cibo, ma ogni attore, collettivo e individuale, produce e fruisce di queste conoscenze, e il processo con cui si costruisce la loro condivisione è fondamentale.

L'Atlante come rete

Per quanto riguarda i proponenti dell'Atlante, esso è di per sé un modo per fare rete e sistema, nella consapevolezza che il mondo della ricerca, in particolare quella universitaria pubblica, possa giocare un ruolo importante, integrando altresì formazione e "terza missione. L'Atlante è infatti promosso da un gruppo composto da ricercatori di diverse discipline appartenenti a vari Dipartimenti del Politecnico di Torino, dell'Università di Torino e di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Come progetto interateneo, interdipartimentale e interdisciplinare è aperto ai contributi dei diversi attori pubblici e privati che sono interessati alle politiche urbane del cibo, a partire dalle istituzioni locali (Comuni, Città metropolitana, CCIAA). Insieme abbiamo condiviso un Manifesto dell'At-

2016, avente ad oggetto Modificazioni articolo 2 Statuto della Città. Introduzione del riconoscimento del diritto al cibo adeguato. La lett. o) dell'art 2 dello Statuto afferma che la Città di Torino intende "promuovere l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, necessario a condurre una vita degna".

lante del Cibo in cui sono indicati obiettivi e finalità del progetto, tra i quali: produrre nuova conoscenza; aumentare la visibilità del sistema e delle sue dinamiche; supportare le pubbliche amministrazioni nella costruzione e attuazione di politiche alimentari e nella gestione ordinaria del sistema; incrementare la consapevolezza, la partecipazione e il coinvolgimento dei cittadini; offrire uno strumento di interazione; attivare meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative e attività legate al sistema del cibo.

Nell'affrontare la sfida della complessità del sistema del cibo metropolitano, l'Atlante si propone quindi come processo e strumento:

- aperto, consultabile, semplice ma allo stesso tempo ricco di contenuti, che raccoglie le componenti e le dimensioni del tema cibo/città metropolitana;
- aggiornato e aggiornabile dalle unità di ricerca e dalla community tramite un meccanismo di accertamento dei dati che monitora l'evolvere del sistema alimentare; affidabile, attraverso la tracciabilità della fonte da cui provengono i dati e le loro elaborazioni;
- condiviso, attraverso la partecipazione alla raccolta dati e al popolamento della piattaforma oltre che dell'università di enti locali, agenzie competenti, imprese e industria, organizzazioni non governative e altri gruppi della società civile;
- di supporto alle decisioni di operatori pubblici e privati che agiscono sul territorio suggerendo attraverso valutazioni del sistema, l'individuazione di strategie di food policy, la costruzione di scenari auspicabili, per una gestione resiliente del sistema alimentare;
- informativo ed educativo, aumentando la conoscenza dei diversi attori coinvolti lungo tutta la filiera (cittadini compresi), rendendo il sistema alimentare e le sue dinamiche più visibili e condivisibili;
- relazionale, rendendo evidenti le connessioni si stimolano meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative, attività legate al sistema del cibo, col fine di ottimizzare le risorse impiegate,

aumentarne la massa critica e le ricadute positive sul territorio e la collettività;

- partecipativo, attraverso la condivisione dei dati con la cittadinanza e creando gruppi ad hoc per specifiche attività legate al reperimento e inserimento dati.

L'Atlante in rete

Il primo passo dell'Atlante è stato quello di aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale gli esiti delle ricerche sul cibo condotte dai diversi attori della ricerca, producendo questo primo rapporto periodico di sintesi sul sistema locale del cibo. Una prima mappa delle mappe (cartografiche, infografiche, di attori e processi).

Si è trattato di ottenere un sistema di dati organizzati sul sistema cibo che permetta di avere un quadro più ampio possibile di informazioni sul rapporto cibo/città. Solo su queste fondamenta sarà possibile elaborare risposte e proposte in direzione di un sistema del cibo più sostenibile e resiliente, individuando attori, risorse, flussi, spazi, relazioni, che costituiscono il sistema stesso, e consentendo agli attori di definire e perseguire obiettivi, operativi e misurabili. I dati raccolti finora sono inseriti in questo primo rapporto e all'interno della piattaforma multimediale www.atlantedelcibo.it, in cui i contenuti (cartografie, grafiche e infografiche, testi, video, ricerche) sono fruibili e in parte aggiornabili dalla community del cibo al fine di rendere lo strumento dinamico e costantemente attuale, anche attraverso forme di mappatura partecipata mediante l'utilizzo della piattaforma First Life.

Il nostro territorio è ricco di iniziative ed esperienze di studi e ricerche in questo campo. Sulla piattaforma multimediale i contenuti (cartografia, grafiche e info-grafiche, testi, video) sono fruibili e in prospettiva saranno in parte interoperabili dalla community. Questa modalità garantirà dinamicità e aggiornamenti costanti, anche attraverso forme di crowdmapping, inteso nella sua forma più allargata, come cartografia dal basso, diffusa e partecipata in grado di fare emergere, accanto alle rappresen-

tazioni top-down, descrizioni dal basso delle dinamiche territoriali.

Applicato al sistema alimentare di una città, il crowdmapping è in grado, per esempio, di rappresentare gli attori deboli del sistema, evidenziandone ruoli, bisogni e prospettive, ma anche più in generale nuovi punti di vista, problemi, risorse, opportunità, innovazioni, appoggiandosi su strumenti multimediali gestiti da esperti ma, accessibili a una community ampia. Questo avverrà tramite la piattaforma First Life ideata dal Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino, un social network georeferenziato che per quanto riguarda l'Atlante permette ai cittadini di popolare la mappa metropolitana di informazioni sul cibo, nonché di formare gruppi su specifiche attività legate al cibo.

Accanto all'obiettivo primario si auspica infine che la natura del processo per il quale si caratterizza la costruzione dell'impianto teorico dell'Atlante e che vede la partecipazione di unità di ricerca dei tre Atenei coinvolti nel progetto con diversi background disciplinari, sia capace di generare una riflessione transdisciplinare sul tema cibo con ricadute dirette sia in fase interpretativa che di proposte operative. La collaborazione tra le varie unità è stata trasversale alle diverse fasi del progetto, che si sono articolate nella co-progettazione della piattaforma virtuale dell'Atlante, nel popolamento dei dati e nella co-produzione di contenuti scientifici da divulgare attraverso l'Atlante, nell'animazione del sito, nella partecipazione ad eventi pubblici di divulgazione dei contenuti dell'Atlante. E' inoltre previsto che, periodicamente, le varie unità di ricerca forniscano elaborazioni ed aggiornamenti sullo stato del sistema attraverso l'elaborazione di rapporti annuali e/o report su temi specifici. Proprio mentre stiamo completando la pubblicazione del primo rapporto è in corso la ricerca che porterà alla presentazione del secondo rapporto annuale nel giugno 2018, con approfondimenti sia tematici sia geografici.

Considerato che le relazioni abbracciate dal progetto riguardano aree geografiche e "regioni funzionali" di tipo differente del rapporto cibo-area metropolitana, nell'analisi di tali

sistemi viene adottato un approccio flessibile alle diverse dimensioni spaziali prese in considerazione. Inoltre, data la vastità del tema affrontato e la frammentazione dei dati attualmente disponibili, il progetto muove i suoi primi passi a partire dalla definizione di alcuni ambiti di approfondimento, suddivisi nei campi d'indagine che corrispondono alle schede del rapporto.

«Le città, come le persone, sono ciò che mangiano.»

(Carolyn Steel, *Hungry cities* 2008)

di Alessia Toldo

Sebbene il dibattito internazionale abbia da alcuni anni legittimato l'importanza del rapporto fra cibo e città, in molti paesi, fra cui l'Italia - in cui il cibo e l'alimentazione costituiscono elementi portanti e riconosciuti della cultura, ma anche dello sviluppo economico - le ragioni per cui il cibo andrebbe inserito come priorità nelle agende di politica urbana appaiono ancora poco evidenti.

Ma quali sono queste ragioni?

La più ovvia, ha a che vedere con una semplice evidenza numerica: il pianeta da nutrire è sempre più popoloso e la popolazione è sempre più urbana. Secondo i dati delle Nazioni Unite, nel 2007 lo scenario dello sviluppo globale è stato segnato dal superamento di un'importante soglia simbolica: il sorpasso della popolazione rurale da parte di quella urbana (UN, 2014). Nel 2014, la quota di popolazione urbana ha raggiunto il 54% e le stime prevedono un incremento fino al 66% nel 2050, che equivale a oltre 6 miliardi di persone, sui 9 totali.

Questo significa che nelle città già si concentra, e si concentrerà sempre di più, la maggior parte di quei consumatori le cui scelte individuali sono determinanti nel definire l'evoluzione del sistema alimentare.

Oltre al fabbisogno alimentare crescente e alla capacità di influenzare i sistemi alimentari alle diverse scale in relazione alla domanda di cibo che si concentra al loro interno, le città sono i luoghi nei quali si localizzano i poteri e le decisioni in grado di indirizzare il sistema del cibo contemporaneo. Quest'ultimo -sem-

pre più globalizzato, industrializzato e finanziarizzato - risulta governato da pochi attori economici e politici in grado di determinare le caratteristiche della produzione, della distribuzione e del consumo^[1].

Al tempo stesso, però, le città sono i luoghi nei quali l'accesso al cibo è spesso problematico e dove esistono interi quartieri, definiti *food desert*, nei quali è impossibile reperire cibo fresco e di qualità, soprattutto per i soggetti culturalmente ed economicamente più deboli. Le popolazioni urbane, inoltre, sono particolarmente vulnerabili di fronte ai possibili effetti localizzati di alcune dinamiche (variazioni dei prezzi delle materie prime, cambiamenti climatici, ecc.) che caratterizzano il sistema alimentare globale.

Proprio a partire dalla presa di coscienza di questa debolezza, le città rappresentano le arene politiche e culturali nelle quali i movimenti di opposizione e resistenza - più o meno radicale, consapevole ed esplicita - alle distorsioni del sistema dominante si manifestano con maggiore evidenza, attraverso diversi fenomeni.

In primo luogo attraverso l'azione politica dei cosiddetti *food movements*. Nella prefazione a un noto libro sui movimenti del cibo^[2], Carlo Petrini ricorda come per primi essi abbiano colto le molteplici connessioni fra il cibo e tutte le altre attività umane, mettendo a fuoco come il cibo rappresenti il punto di partenza per invertire la rotta e rivoluzionare i paradigmi dominanti, non solo alimentari. Concetti come sovranità, giustizia e sicurezza alimentare nascono, si sviluppano e vengono diffusi proprio in seno a movimenti come Via Campesina e Slow Food, per citarne due fra i più noti. Un ruolo fondamentale nella costruzione di nuovi modelli alimentari emerge anche dalle variegate attività che ricadono sotto l'ampia definizione di *Alternative Food Network*^[3] che,

1 Sui temi della finanziarizzazione del cibo si vedano, fra gli altri, Russi L. (2014), *In pasto al capitale: Le mani della finanza sul cibo*, Roma, Castelvecchi Editore - Patel R. (2015), *I padroni del cibo*, Milano, Feltrinelli.

2 Per un approfondimento sul tema dei *food movements* si veda, fra gli altri, Holt-Giménez, (2011), (a cura di), *Food movements unite! Strategie per trasformare i nostri sistemi alimentari*, Bra, Slow Food Editore.

3 Sui temi delle reti alimentari alternative si veda, in italiano: Tavolo per la Rete italiana di Economia Solidale (2011) (a cura di), *Un'economia nuova, dai Gas alla zeta. L'economia solidale e le sue reti: gruppi*

negli ultimi anni, si sono moltiplicate tanto nel contesto internazionale, quanto in Italia. Gruppi di Acquisto Solidale (GAS), *farmers' market*, vendita diretta, *Community Supported Agriculture* sono alcune delle reti e delle pratiche che si pongono in aperta rottura rispetto alle dinamiche e ai valori della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Tali pratiche propongono nuovi valori legati alla produzione e al consumo alimentare, come l'equità e il concetto di giusto prezzo anche per i produttori, ma soprattutto ricostruendo quei legami di prossimità, fisica e relazionale che le dinamiche industriali e globalizzate del moderno sistema alimentare hanno progressivamente allentato.

L'Urban Food Planning come nuova arena di decisione e azione delle città: le politiche urbane del cibo

Più recentemente, accanto alle forme di reazione attivate dalla società civile organizzata, si stanno diffondendo a livello internazionale – e da qualche anno anche in Italia – sperimentazioni legate alle cosiddette politiche urbane del cibo in cui le città, con i loro governi, si configurano come “nuovi” attori dei sistemi alimentari. Le virgolette sono d'obbligo, perché a ben vedere le città non sono nuove al tema delle politiche alimentari: i capitolati d'appalto per l'approvvigionamento nelle mense, soprattutto scolastiche, le iniziative per limitare il consumo di suolo, le scelte localizzative di negozi e supermercati sono esempi che rappresentano a tutti gli effetti scelte politiche da parte dei governi urbani in campo alimentare. La grande novità rispetto a questo tipo di approccio, di tipo puntuale e settoriale, è rappresentata dalla promozione, da parte delle città, di vere e proprie strategie alimentari integrate, multisettoriali, caratterizzate da un approccio olistico alle filiere, ai sistemi alimentari e alla multidimensionalità del cibo.

Queste nuove politiche del cibo, che nel dibattito internazionale vengono spesso definite

come *Urban Food Strategies*, si sono sviluppate inizialmente negli Stati Uniti e in Canada come risposta alle esternalità negative - connesse in particolare ai problemi di salute pubblica e accesso al cibo - generate dal sistema alimentare dominante che si ripercuotono a livello locale e le cui conseguenze tendono ad acuirsi nei nodi urbani. Il dibattito individua alcune realtà pioniere, come le grandi aree urbane nordamericane e canadesi, tra tutte Toronto.

Successivamente il fenomeno si è esteso anche a Londra e alle piccole e medie città del Regno Unito (che hanno costituito un network di “Sustainable Food Cities”⁽⁴⁾) e del Nord Europa, ma anche, con caratteristiche molto diverse, dell'Australia, della Cina, del Brasile e del Sud del mondo.

Più di recente, anche i paesi del Sud Europa, quali la Grecia, la Spagna e l'Italia stanno cominciando a realizzare processi partecipati di food policy.

Milano è la prima città italiana ad aver approvato una politica urbana del cibo. Realtà come Bergamo e Livorno si sono attivate in questa direzione e Torino (il cui caso verrà approfondito nel capitolo che segue) ha da tempo avviato diversi percorsi inclusivi di ascolto del territorio come punto di partenza su cui costruire una strategia alimentare urbana.

In termini più generali, si tratta di politiche di natura volontaria e generalmente non vincolante. Esse partono dall'identificazione di grandi visioni auspicabili e condivise – generalmente connesse a parole chiave come sostenibilità, resilienza, equità e giustizia - e definiscono obiettivi integrati, da raggiungere attraverso partenariati misti, ma soprattutto ricorrendo a un ampio coinvolgimento e a una partecipazione il più possibile democratica della società civile. In questo senso, i due principali denominatori delle strategie urbane del cibo sono certamente l'approccio sistemico al tema del cibo, che si traduce in politiche tese a integrare e connettere attori, risorse e

d'acquisto solidali, distretti di economia solidale, filiere corte, Milano, Altreconomia.

4 Si veda: sustainablefoodcities.org

strumenti e l'inclusione della società civile all'interno dei processi.

Anche se ogni città sviluppa un proprio peculiare e contestualizzato processo di definizione, adozione e attuazione di una politica alimentare è possibile riconoscere alcune fasi comuni, che caratterizzano soprattutto le esperienze nordamericane e nordeuropee⁵:

- una fase iniziale, di tipo più informale, avviata generalmente a partire dall'interesse di singoli individui in ambito istituzionale, o dall'impegno di gruppi di interesse locali (associazioni, reti di economia solidale, ecc.);
- una fase di istituzionalizzazione del processo attraverso la sua adozione da parte del soggetto pubblico, ma anche di altri attori locali sufficientemente strutturati e organizzati da essere riconosciuti e legittimati all'azione;
- una fase di tipo analitico, condotta generalmente dalle istituzioni, dalle università o da altri centri di ricerca, finalizzata alla valutazione del sistema alimentare e alla mappatura dei suoi attori⁶;
- un processo partecipato, secondo schemi e modalità differenti, che coinvolge attori e stakeholder del sistema nella definizione di obiettivi e priorità della futura food policy;
- la costruzione e la successiva adozione di una prima dichiarazione di intenti, formalizzata in una Carta, un'Agenda o un Manifesto del cibo (si veda, per esempio, la storica Food Charter di Toronto), talvolta sottoscrivibili da soggetti collettivi o singoli via web, come accade per molte food charter inglesi, (Durham, Oxford, Bristol,

ecc.);

- l'istituzione di una nuova struttura di governance alimentare, generalmente definita *Food Policy Council* (tipicamente statunitensi) ma anche *Food Board* (si veda il caso di Londra), *Food Partnership* (come a Brighton) e altre forme;
- l'adozione di un documento strategico che, a seconda del grado di dettaglio e di operatività, può presentare la visione di sviluppo, gli obiettivi generali, gli obiettivi specifici, le singole azioni, i soggetti responsabili, le responsabilità e gli impegni di spesa, gli indicatori per il monitoraggio.

Conoscere per progettare: l'analisi dei Food System come strumento di sostegno alle politiche urbane del cibo

Il progetto di Atlante del Cibo di Torino Metropolitana si colloca all'interno della terza fase, di natura analitico-valutativa, in cui le città, prima di costruire le proprie strategie, si adoperano per definire il contesto in cui le politiche andranno ad agire, con il duplice intento di capire meglio dove andare e, contestualmente, come andarci. Analisi come quelle dell'Atlante, che si propongono di svolgere il ruolo di osservatorio del sistema del cibo di Torino, sono infatti funzionali a identificare in maniera dettagliata, coerente e realistica gli obiettivi delle future politiche alimentari di un territorio e le strategie per il loro raggiungimento. Inoltre, se condotte in maniera partecipata, queste analisi contribuiscono a far emergere i bisogni dal basso, attraverso l'inclusione di soggetti diversi. Questo nell'ottica di nuove forme di governance dei sistemi alimentari che tengano in considerazione anche, e soprattutto, le esigenze – sovente inesprese - dei soggetti più deboli.

5 Dansero E., Pettenati G. e Toldo A., 2017, Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia?, Bollettino della Società Geografica Italiana.

6 Due esempi interessanti di valutazione dei sistemi alimentari urbani sono quelli della città di Bristol (Carey J., 2011, How Feed Bristol? Bristol) e quello della città di Calgary (The City of Calgary, 2012, Calgary eats!).

Fatte queste considerazioni, in che modo si può analizzare un sistema urbano del cibo?

Prima ancora di rispondere a questa domanda è opportuno mettere a fuoco cosa si intende per sistema del cibo in un contesto urbano. A tale scopo è utile ripartire da una delle poche definizioni che la letteratura accademica su questi temi ha prodotto, quella di sistema alimentare. Nel 1999, Kami Pothukuchi e Jerome Kaufman, nel denunciare la paradossale assenza del cibo dalle agende politiche delle città, hanno definito il sistema del cibo come la filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo di cibo, incluse le istituzioni e le attività di regolamentazione correlate.

Il passaggio successivo, da sistema del cibo a sistema urbano del cibo, significa capire come il sistema del cibo intercetti spazi, attori, risorse e dinamiche presenti in una città e nel suo hinterland.

In questa logica, si osserva:

- la fase produttiva si sostanzia in città nelle esperienze di agricoltura urbana e periurbana, ambito ampio e articolato (basti pensare alle differenze fra produrre in città o attorno alla città) e caratterizzato da una varietà di approcci e una notevole eterogeneità di pratiche che vanno dalle aziende agricole commerciali, ai parchi agricoli, fino a ricomprendere l'insieme eterogeneo delle esperienze di orticoltura, praticata in spazi pubblici e privati (orti sociali, orti collettivi, orti privati, orti scolastici, orti regolamentati o abusivi, pratiche di guerriglia gardening più o meno legali). In un'ottica di sistema del cibo alla scala di city-region è altrettanto importante conoscere le caratteristiche della produzione, analizzando il comparto agricolo in termini quali-quantitativi.
- la distribuzione (GDO, negozi al dettaglio, mercati, alternative food network, commer-

cio on line) è l'attività di servizio finalizzata al trasferimento dei prodotti alimentari dai produttori e dai trasformatori ai consumatori. In generale, la distribuzione alimentare intercetta le dinamiche urbane in termini spaziali (poiché ha ricadute sul modo in cui lo spazio viene vissuto, progettato, consumato, banalizzato o valorizzato), sociali (perché attiene alle relazioni fra attori) e ambientali (perché genera impatti in termini di inquinamento dell'aria, traffico e congestione, consumo di suolo, di energia, ecc.).

- la fase del consumo urbano è complessa e difficile da analizzare, poiché attiene a una molteplicità di questioni che vanno dagli spazi in cui si consuma (ristorazione collettiva pubblica e privata, ristorazione domestica), alle implicazioni sociali e culturali connesse alle abitudini, alle tradizioni, alle scelte dei consumatori, ai modi e ai tempi del consumo, alle ingiustizie socio-spaziali dell'accessibilità alimentare, al rapporto fra cibo e salute, ecc.
- il tema dei rifiuti e degli scarti, che la FAO distingue tra *food loss* (nelle fasi di produzione, raccolta, distribuzione e trasformazione) e *food waste* (prodotto nelle fasi finali della vendita e consumo) sta assumendo una rilevanza sempre maggiore e va posta in rapporto a questioni come il cambiamento climatico globale, la giustizia sociale, l'educazione alimentare.

È dunque su questi elementi e sulla loro integrazione che si concentra l'analisi proposta dall'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana. L'obiettivo è, infatti, l'analisi del sistema del cibo cogliendone gli aspetti qualitativi e quantitativi, le relazioni autocontenute nel locale e quelle con i livelli superiori, in una logica di approccio multiscalare, con l'obiettivo di costituire un efficace strumento di supporto per le future politiche di questo territorio.

Verso una politica del cibo per Torino Metropolitana. Soggetti, processi, pratiche e ruolo dell'Atlante.

di Egidio Dansero e Alessia Toldo

Torino^[1] è una della realtà pioniere dell'Urban Food Planning a livello nazionale, insieme a poche altre aree urbane come Milano^[2] e Pisa^[3], e più recentemente Livorno e Bergamo.

In primo luogo, questo territorio lega ormai da tempo la propria identità e il proprio sviluppo, in maniera sempre più esplicita e consapevole, al tema del cibo e dell'alimentazione.

Torino si è, infatti, proposta come meta di turismo culturale, in cui la componente enogastronomica gioca un ruolo molto importante in un'ottica di sviluppo locale e di competizione urbana. Si pensi, in questo senso, alle produzioni di qualità di tipo artigianale e industriale; alla presenza diffusa di mercati alimentari e alle relative competenze e saperi che costituiscono un capitale – materiale e immateriale – di grande rilievo. Il processo di auto riconoscimento di queste dotazioni, unito alla presenza di soggetti forti e molto attivi, ha generato un insieme di importanti iniziative, che vanno dalla promozione e tutela dei prodotti e delle produzioni, agli eventi tematici di grande richiamo, che contribuiscono a rafforzare, anche a livello internazionale, l'immagine di "Torino metropoli del gusto".

Allo stesso tempo, la cittadinanza locale ha dato prova di un'intensa vitalità progettuale - sia dal basso, da parte della società civile organizzata, sia a livello istituzionale - che si traduce in un ampio e ricco ventaglio di iniziative, pratiche e azioni che, a vario titolo e con diversi obiettivi e strumenti, intercettano il sistema del cibo. Rientrano in questo novero i temi dell'agricoltura urbana e periurbana, con i tantissimi progetti di orticoltura; la sa-

lute pubblica e l'educazione alimentare, con pratiche legate all'acquisizione di nuovi comportamenti e stili di vita più sani e sostenibili, fin dalla prima infanzia (si pensi, per esempio, alle varie iniziative nelle scuole, fra orti e costruzione partecipata dei menù); il tema complesso della distribuzione, con i progetti legati agli Alternative Food Networks, ai mercati, al commercio elettronico; quello dei rifiuti che, per esempio, intercetta il sistema di solidarietà sociale e di aiuto alimentare nei tanti progetti di recupero e redistribuzione delle eccedenze. Si tratta, ovviamente, di pochi esempi non esaustivi della complessità e dell'articolazione delle numerose iniziative attivate alla scala locale.

Queste esperienze, e la consapevolezza che ne deriva, andrebbero ulteriormente valorizzate all'interno di una cornice comune. Questo al fine sia di mettere a sistema le varie pratiche, incrementando le interdipendenze e sinergie, sia -e soprattutto- affinché si costruisca un contesto politico-istituzionale coerente di riferimento con priorità precise e condivise sulle scelte alimentari tese a una qualità accessibile, diffusa e sostenibile del cibo.

Questa cornice è stata parzialmente delineata attraverso alcuni processi partecipati, tesi alla costruzione di una nuova governance alimentare e all'avvio di una politica urbana del cibo, avviati negli ultimi anni da diversi soggetti del territorio. Si tratta di progetti importanti, con ricadute sul territorio potenzialmente molto rilevanti che, tuttavia, non sono riusciti a innescare un processo di sviluppo organico, strutturato e continuativo.

Per ricostruire gli elementi e le tappe salienti di questo percorso occorre certamente partire dalle molte iniziative che, soprattutto in seno alla Città Metropolitana, sono state avviate dal 2000 in avanti sui temi del cibo e dell'alimentazione, con l'obiettivo di riavvicinare il mondo della produzione e del consumo, aumentando nel contempo la qualità e la sostenibilità del

1 Ci riferiamo al Comune di Torino, alla Città Metropolitana e al territorio torinese. Questi non sono intesi solo in qualità di enti territoriali, ma come insieme di attori, progetti, iniziative alcuni dei quali già organizzati in reti e espressione di un sistema locale territoriale in fase di consolidamento.

2 Per maggiori informazioni sulla food policy di Milano si veda: comune.milano.it

3 Si veda: provincia.pisa.it

cibo prodotto e consumato in questo territorio. Questo ricco know-how ha incrociato, ibridandosi con esse, le spinte dei movimenti del cibo attivi nel locale, da quelli più organizzati come Slow Food, alle pratiche meno strutturate, ma altrettanto importanti, legate soprattutto ai Gruppi di Acquisto collettivo e più in generale alla distribuzione alternativa.

L'incontro fra queste diverse intenzionalità politiche (sia istituzionali, sia dal basso) con le università del territorio, ha posto le condizioni per progettare e avviare percorsi strutturati di governance alimentare, tesi alla costruzione di una nuova politica, integrata e partecipata, del cibo alla scala locale.

Il primo processo, in cui il cibo in realtà rappresentava una delle tante questioni affrontate (e inizialmente non inserita in agenda) è quello di **Torino SMILE - Smart Mobility, Inclusion, Life&Health, Energy**⁴. Torino SMILE ha rappresentato un ambizioso lavoro di progettazione partecipata sul tema della smartness urbana in cui hanno trovato spazio due azioni specifiche per la costruzione del sistema territoriale del cibo della città di Torino. Questo progetto è stato forse la prima vera occasione di riflessione strutturata, ma soprattutto congiunta, sui temi della pianificazione dei sistemi del cibo e sugli strumenti per una progettazione strategica; in questa logica esso ha il merito di aver contribuito alla creazione di un gruppo eterogeneo, una sorta di leadership urbana (sebbene non riconosciuta ufficialmente) interessata ai temi della pianificazione alimentare a scala metropolitana.

Questo stesso gruppo di lavoro ha infatti organizzato, coordinandosi con altri soggetti, i successivi due processi, temporalmente consecutivi e sovrapponibili in termini di regia: il Tavolo Torino Capitale del Cibo e Nutrire Torino Metropolitana - NTM.

- Il **Tavolo Torino Capitale del Cibo**⁵, è stato organizzato dall'associazione Torino

Strategica all'interno dei lavori per l'elaborazione del terzo Piano Strategico "Torino Metropoli 2025" e inserito nel processo di definizione delle visioni e dei progetti per il futuro dell'area metropolitana torinese. Operativamente è consistito in sei mesi di confronto e quattro workshop cui hanno partecipato circa 40 attori rappresentativi del sistema alimentare torinese. Produttori, distributori, associazioni di consumatori, docenti universitari, artigiani delle eccellenze e volontari dei gruppi d'acquisto solidali si sono confrontati sul futuro del cibo nell'area metropolitana di Torino. Questo è stato fatto anche attraverso la definizione di un'agenda di progetti e azioni per promuovere e valorizzare un sistema del cibo di qualità, capace di alimentare i circuiti di un'economia virtuosa per le nuove generazioni. Due progetti, in particolare, hanno trovato particolare riscontro. Da una parte, la costruzione di una struttura di missione denominata *Food Commission*, intesa come spazio di riflessione e azione al supporto della costruzione e della gestione di un sistema alimentare metropolitano di qualità, più sostenibile, equo, resiliente e competitivo. Dall'altra il progetto di Atlante del Cibo, che è stato accolto come necessaria azione di conoscenza e monitoraggio della struttura e delle dinamiche del sistema alimentare torinese.

- **Nutrire Torino Metropolitana - NTM**, frutto della collaborazione fra Città Metropolitana e Università di Torino, rappresenta fino ad oggi il punto più avanzato del percorso di costruzione di una nuova governance alimentare e di una politica del cibo alla scala locale. Questo sia per quanto riguarda i temi considerati, sia rispetto al numero di attori coinvolti (oltre 240 attori, tra singoli e rappresentanti di realtà associative, imprenditoriali, enti pubblici). NTM ha cercato di raccogliere, integrare e valorizzare l'eredità di tutte le esperienze

4 Si veda: torinosmartcity.it

5 Si veda: torinostrategica.it

pregresse, locali e sovralocali, con ricadute dirette e indirette sul tema del cibo, con l'obiettivo di costruire una strategia alimentare sistemica, condivisa e partecipata. Il suo primo obiettivo concreto è stato quello di co-progettare un'Agenda Metropolitana del Cibo, intesa non solo come documento di principi, né come un rigido masterplan. L'idea che ha guidato il processo, infatti, è stata quella di pervenire a una mappa di proposte e temi d'azione in grado di favorire, riproducendole, motivazioni, conoscenza, indicazioni, primi indirizzi progettuali verso un obiettivo concreto di qualità alimentare, quotidiana, diffusa e accessibile a tutti. Concepito come un processo composto da diverse fasi, NTM ha avuto avvio con un ciclo di tre incontri partecipati (fase uno), secondo una logica il più possibile inclusiva in rapporto agli obiettivi da raggiungere e alle attività previste. Il primo evento, dal titolo "conoscersi", a cui hanno partecipato oltre un centinaio di attori del sistema alimentare, è stato organizzato come una sorta di "happening". L'obiettivo è stato 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. Al secondo evento, dal titolo "confrontarsi", erano presenti più di cento 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. Il terzo incontro, che ha chiuso la prima fase del processo con la restituzione ai partecipanti dei risultati

delle giornate precedenti, ha dato avvio a un confronto strutturato per la costruzione della politica alimentare metropolitana. In quest'ottica, agli oltre cento partecipanti è stato chiesto di convalidare otto 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 governance⁶. Allo stato attuale, NTM è rimasto sospeso tra la fine della prima fase e l'inizio della seconda legata agli approfondimenti tematici. Alcuni temi, infatti, come quello legato al public procurement, sono stati oggetto di approfondimento e di recente sono stati avviati diversi incontri preliminari, finalizzati all'avvio di politiche del cibo alla scala dei singoli sistemi del cibo - come il Chiese, il Pinerolese, l'Eporediese, la Valsusa - che compongono il più ampio sistema metropolitano.

Infine, occorre ricordare il progetto Food Smart Cities for Development, finanziato dal programma Development Education and Awareness Raising (Dear) della Commissione europea, che ha riunito 12 città di tre continenti, impegnate a cooperare sul tema delle food policy urbane. Il progetto ha visto la Città di Torino impegnata su due fronti: la cooperazione e lo scambio di pratiche con altre città e la promozione di un processo di food policy sul proprio territorio. Fra i risultati del progetto vi è anche una prima mappatura⁷, condotta in collaborazione con l'Atlante del Cibo, di oltre 100 esperienze virtuose fra politiche, progetti e pratiche, sia istituzionali che bottom up,

6 Per informazioni sul processo e maggiori dettagli sui temi si veda lo speciale sul sito della Città Metropolitana (cittametropolitana.torino.it) e anche l'articolo di Dansero E., Di Bella E., Peano C. e Toldo A. (2016), "Nutrire Torino Metropolitana: verso una politica alimentare locale", *Agriregionieuropa*, 12 (44), scaricabile a questo agrireregionieuropa.univpm.it

7 Esito della mappatura è la pubblicazione di Bottiglieri M., Pettenati G. e Toldo A. (2017) (a cura di), *Verso la Food Policy di Torino: processi e buone pratiche*, Franco Angeli, Milano, 2017, scaricabile gratuitamente: francoangeli.it

localizzate principalmente all'interno della città di Torino. La fotografia, senza pretese di esaustività, cerca di restituire i contorni di quel panorama ricco e variegato, precedentemente menzionato, segno del grande interesse e coinvolgimento della città sui temi del cibo nelle sue varie dimensioni.

I processi descritti possono considerarsi esperienze di successo, soprattutto in termini di partecipazione. Queste note positive si sommano ad alcuni importanti elementi fra cui la firma del Milan Urban Food Policy Pact da parte della Città di Torino, l'inserimento nel suo statuto dell'articolo sul Diritto al Cibo e un intenso lavoro di progettazione per l'avvio della Food Commission. Tuttavia, Torino e la Città Metropolitana non hanno ancora raggiunto l'obiettivo auspicato di costruire e avviare una vera e propria politica del cibo, una Turin Food Strategy, come la definirebbero nel dibattito e nella comunicazione internazionale.

Questo mancato risultato contrasta con le forze e le energie quotidianamente spese da parte di molti soggetti urbani - siano essi le istituzioni o gli atenei universitari, l'associazionismo e le tante forme assunte dalla società civile organizzata, i soggetti privati - per costruire un sistema del cibo urbano più sostenibile ed equo.

Anche per questa ragione riteniamo che un progetto come quello dell'Atlante, che ha in questo rapporto il suo primo e certamente non esaustivo esito, possa contribuire ad affrontare alcune delle sfide che caratterizzano il rapporto che la Città, e la Città Metropolitana, hanno rispetto all'obiettivo di aumentare la qualità del cibo prodotto e consumato nei propri territori.

Una prima sfida è rappresentata dalla necessità di connettere processi diversi, attori e azioni che si stanno consolidando sui diversi fronti del sistema del cibo. In questo senso l'Atlante del Cibo costituisce una premessa indispensabile per costruire conoscenza e rappresentazioni condivise del sistema alimentare, con l'obiettivo di aumentarne la visibilità, raccogliendo, integrando e sistematizzando le informazioni disponibili, rendendole comunicabili e accessibili e accrescendo in tutti gli attori la

consapevolezza di questo sistema, della sua complessità e delle sue molteplici interazioni. Una seconda e più complessa sfida è pensare e costruire una strategia policentrica e multiscale per il territorio della più vasta Città Metropolitana italiana, integrando scale microlocali di progetti e azioni, con quelle comunali, metropolitana e regionale, riferimento fondamentale per le politiche agricole e i relativi fondi europei. Anche in questo caso l'Atlante del Cibo rappresenta uno strumento importante di supporto ai decisori pubblici, affinché le scelte legate alla progettazione e alla gestione del sistema alimentare siano il più possibile condivise, integrate e territorializzate.

Infine, occorre interrogarsi più a fondo sul senso, le possibilità e i limiti di un'azione locale, pensando le politiche alimentari locali come un nuovo e inesplorato spazio di azione politica e di interazione di una pluralità di soggetti pubblici, del mercato e della società civile. La complessità, la ricchezza e l'ambivalenza delle relazioni dei sistemi alimentari necessitano infatti della definizione di un percorso condiviso che agevoli la cooperazione tra pubblico e privato e costruisca collegamenti virtuosi tra i soggetti pubblici delle diverse scale istituzionali. Con la sua natura di aggregatore dinamico di conoscenza, l'Atlante si configura come strumento di sostegno all'interazione fra gli attori, forti e deboli, del sistema.

di Franco Fassio^[1] e Luigi Bistagnino^[2]

Territorio e Società: un sistema vivente ad alta complessità

La biogeografia definisce come “areale” quella porzione di spazio geografico e temporale in cui una specie è presente ed interagisce in modo non effimero con l’ecosistema. La storia evolutiva della specie determina l’evolversi dell’areale e, se è vero che l’uomo vivendo in un determinato territorio lo plasma a sua immagine e somiglianza imprimendogli un preciso valore antropologico e culturale, è deducibile che lo stesso areale rappresenti il risultato di queste interazioni umane con l’ambiente e che conseguentemente incarni lo spirito identitario di quella data popolazione insediata.

Essendo il cibo uno dei pilastri fondamentali per la definizione della cultura di una comunità e rappresentando esso stesso un mezzo di diffusione valoriale, appare quindi evidente che esista un areale del sapere e del fare gastronomico tipico di ogni territorio. Quest’approccio umanistico e territorialista, pone il cibo come un bene comune (Zamagni, 2016) nella sua identità storica, culturale, sociale e produttiva, frutto di processi co-evolutivi di lunga durata, fra insediamento umano ed ecosistemi indigeni. “Il cibo in tal senso, supera la sua natura di bene economico, diventando mediatore di un agire politico che mira a rendere esplicite le relazioni tra l’azione individuale (vendere o comprare cibo) e un’ampia sfera di elementi che possono essere considerati come beni comuni in senso ampio: gli elementi ambientali (aria, acqua, suolo, ecc.), la giustizia sociale e spaziale, i saperi tradizionali” (Pettinati, Toldo, 2016). La visione sistemica così applicata, pone in evidenza le relazioni materiali ed immateriali a cui un prodotto è connesso. Un approccio che rende il cibo, uno strumento di azione sul territorio e sulla collettività in quanto può accrescere il valore patrimoniale di una comunità ed il benessere di coloro che

abitano il luogo o viceversa deprimerli entrambi, adottando ad esempio, tecniche distruttive per l’ecosistema e format culturalmente omologanti. Quando il cibo entra nelle nostre case, può dunque farsi portavoce di valori materiali ed immateriali che si sono accumulati nel prodotto lungo i vari passaggi della sua filiera, di proprietà che lo rendono più o meno sostenibile da un punto di vista ambientale, economico e sociale oltre che buono a livello sensoriale (Fassio, 2018).

Il sistema territorio-società rappresenta quindi “un sistema vivente ad alta complessità che è prodotto dall’incontro fra eventi culturali e natura” (SdT, 2011) e che si manifesta in luoghi che con il tempo si dotano d’identità, profondità storica, caratteristiche naturali e spazi antropizzati. Un contesto olistico di indagine in cui i sistemi produttivi e distributivi del cibo interagiscono con la natura, i territori e la collettività, in un flusso continuo di materia, energia e conoscenza (Fassio, Tecco, 2017a). Non singoli elementi, ma rapporti interrelazionali e transgenerazionali creano dunque il vero valore di un territorio: un paesaggio, quest’ultimo, che diventa porta di ingresso di una conoscenza né soggettiva né oggettiva ma intesa come entità relazionale (Dematteis, 2005). Quando si estrapola una sola qualità dall’insieme, un unico elemento dimenticando tutti gli altri, si rischia, infatti, di svilire nel tempo la risorsa. Si tratta di un gigantismo di una parte che fa scomparire tutte le altre che invece contribuiscono a generarlo. E’ una visione lineare, semplificata e riduttiva della nostra vita e di quanto ci circonda (Bistagnino, 2016a).

Il rischio di una distruzione materiale e culturale in parte non rigenerabile

Il modello economico e produttivo, derivato dall’impostazione lineare e semplificabile nelle fasi “produci, consuma, dismetti”, ha generato nel breve grandi risultati, come la capacità di sfamare più di 7 miliardi di per-

1 Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

2 Systemic Approach Foundation.

sone ma in cambio, ha anche provocato forti disuguaglianze, grandi contrasti, crisi sempre più forti e immense quantità di risorse sprecate o trasformate in rifiuti per rincorrere solo il valore parziale di un insieme. Questo è l'esito di un'economia slegata dalla realizzazione di un benessere diffuso, non più una scienza sociale ma espressione di una "tecnologia della crescita" che procede verso il suo fine con sempre meno riguardo della condizione degli ecosistemi, gradualmente ridotta a macchina produttiva esclusivamente finalizzata al profitto (SdT, 2011). Separando la fase produttiva, dal contesto culturale ed ambientale, il modello economico lineare, trascura gli "anelli di retroazione" (Meadows, 2008) tipici di un sistema sincronizzato ai ritmi ed alla biodiversità della Terra: feedback positivi per il miglioramento continuo nel tempo o negativi, ma che se ascoltati, servono per effettuare correzioni del sistema, in maniera da evitare la resistenza al cambiamento o eventuali crolli dovuti all'instabilità di un sistema poco resiliente. La rimozione dei legami di prossimità che un prodotto, un servizio, un processo, può avere con i luoghi, i paesaggi, gli ambienti, la popolazione, genera una produzione espressione di una civilizzazione povera di valori. Si perdono i punti di riferimento culturali per le future generazioni sostituendoli con situazioni clonate che offrono in tutto il mondo, la medesima cosa (New Economics Foundation, 2005). Un fenomeno che è possibile constatare anche nei centri storici delle principali città mondiali dove al preoccupante aumento di zone di food desert si deve sommare la costante sostituzione di luoghi antropologici, capaci di narrare la cultura di un territorio, con "non-luoghi" (Augé, 1992). Una distruzione culturale resa grave dai suoi caratteri di dominante irreversibilità: "il territorio in quanto costruito storico, è una risorsa rara, irripetibile e in parte non rigenerabile" (SdT, 2011).

Un volontario cambio di paradigma

Per questi e molti altri fattori, diventa fondamentale preservare le proprietà materiali ed immateriali di un territorio e della sua collet-

tività. Lavorare con esse e per la loro conservazione vuol dire esaltare le potenzialità di un territorio. Ponendo in relazione i flussi di materia, energia e conoscenza che caratterizzano un sistema produttivo locale con i bisogni primari della collettività (Maslow, 1955), dell'ambiente e del territorio, emerge un processo di co-evoluzione fortemente identitario oltre ad una circolazione economica che si stabilizza nel territorio e lo vitalizza (Bistagnino, 2016). Stimolando processi interattivi ed un nuovo modello di civiltà politico-culturale a partire da un approccio sistemico, il cibo può riacquisire la sua natura valoriale e superare il senso del limite che presto l'umanità si dovrà imporre se continuerà a sviluppare il modello economico lineare.

E' quindi necessario un volontario cambio di paradigma verso un'economia reale ed autorigenativa, diffusa capillarmente, che privilegi le relazioni collaborative rispetto alla competizione tra gli attori dello stesso sistema. In cui ad esempio, i flussi di output di un processo produttivo (prodotti secondari e rifiuti) se di origine biologica sono reintegrati nella biosfera (metabolismo biologico) mentre se tecnici, in nuovi cicli industriali appartenenti alla tecnosfera (metabolismo tecnico) (McDonough & Braungart, 2002). Si tratta di promuovere uno sviluppo più resiliente poiché biodiverso, in cui la diffusione del benessere è ben distribuita tra l'uomo e la natura (Fassio, 2018). Un'economia di attori e relazioni, tracciabili e trasparenti, che costituiscono una "rete della qualità" in cui i consumatori devono imparare a riconoscere quotidianamente una qualità di sistema ovvero, "una definizione multiforme di qualità, olistica e dinamica, prodotta dal flusso di materia, energia e conoscenza tra uno o più sistemi: proprietà che conferisce a un prodotto o servizio, l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti di uno o più ecosistemi" (Fassio, 2017b). Tale modello economico, si fonda su una comprensione più complessa delle parti in gioco, grazie alla quale, s'individuano gli interessi comuni, complementari, e con una "negoziante integrativa" si scelgono gli obiettivi che superano il conflitto d'interessi, in una scala gerarchica espressione della piena

soddisfazione reciproca (Fassio, Tecco, 2017a). Individuare questi obiettivi è più facile se inquadrano la “trattativa” su un arco temporale ampio e quindi, ponendo in evidenza come ognuno abbia bisogno dell’altro per ottenere una vittoria piena, a partire dalla produzione in relazione al territorio, per arrivare alla collettività connessa alla salute dell’ecosistema naturale e culturale.

Glocali si nasce non si diventa

In un mercato del cibo che al giorno d’oggi, ha le dimensioni globali, caratterizzato da un sistema produttivo locale che interagisce con insiemi sempre più complessi, nasce uno scenario “glocale” (Bauman, 2005), in cui semplici sistemi diventano sottosistemi se relazionati a organizzazioni più ampie. Un ambiente in cui non possiamo perdere di vista la dimensione della micro impresa locale nella sua relazione con il macro sistema mondiale (Bistagnino, 2016b). La dimensione locale evidenzia infatti, l’unicità di un luogo caratterizzato da sistemi di conoscenza e sistemi di valori materiali ed immateriali, fattori alla base della sua evoluzione in una continuità storico-geografica e “complessa soggettività che produce territorialità” (SdT, 2011). Però, per ambire a progettare e tutelare le sue peculiarità, occorre una visione transcalare, di apertura verso l’altro, che ci porta in conclusione, a sviluppare la coscienza di far parte di una comunità di destino che unisce globalmente tutta la razza umana nel “riconoscere come Patria l’intera Terra” (Morin, 2002). La consapevolezza di dover preservare il benessere degli ecosistemi in una dimensione globale, al pari di quanto ci preoccupiamo di custodire noi stessi in una dimensione locale (Fassio, 2018).

Le potenzialità di un territorio, come un sistema aperto, non sono quindi da intendersi come una costruzione immobile, un’eredità da trasmettere invariata, ma come una realtà dinamica, di lungo periodo e di larghi confini, proiettata nel futuro e libera da declinazioni discriminatorie. Sono l’espressione di un sistema in grado di reagire tramite l’adattamento o la trasformazione (Walker et al., 2004) agli

effetti di una pressione/shock negativo di tipo naturale o socio-economico ed in grado di ritornare in una condizione di equilibrio grazie all’interconnessione di dati sistematizzati (Pardo, Nam, 2016). È un sistema complesso di opportunità, composto da un gran numero di fattori che interagiscono fra di loro e che fa sì che la dinamica che ne deriva sia diversa da quella delle singole parti costituenti (Anderson, 1972). Locale ma allo stesso tempo globale, il cibo è dunque un nodo tra vari problemi di carattere ambientale, sociale ed economico, pervade ogni aspetto della quotidianità e del futuro prossimo e deve ambire ad essere un sistema “resiliente” ovvero resiliente in quanto progettato in maniera intelligente (Fassio, Tecco, 2017b). La sua comprensione rappresenta la sfida del futuro ed il monitoraggio e la condivisione di dati da parte delle autorità locali, delle agenzie competenti, degli istituti di ricerca, delle imprese e dell’industria, e altri gruppi della società civile, necessita l’adozione di scale a geometria variabile che permettano di spostare lo zoom dal micro al macro, per affrontare, connettere e meglio comprendere i singoli elementi del sistema e le relazioni che li interconnettono nell’ambito del milieu urbano (Fassio, Tecco, 2017b).

Le potenzialità dell’Atlante del Cibo

A tal fine la ricerca Atlante del Cibo indaga i molteplici quadri di riferimento cognitivi e valoriali presenti localmente, per poi “tradurli in un infra-linguaggio connettivo” (SdT, 2011) capace di esprimere progetti comuni e strategie politiche di ampio respiro. È un approccio che svincolandosi dalle dinamiche economiche che possono limitare le potenzialità semantiche del cibo e dunque della ricerca, ricostruisce i rapporti tra naturalità, ruralità e urbanità, riconoscendone la compresenza su di un territorio. Le potenzialità della ricerca, sono dunque frutto del dialogo tra discipline e politiche settoriali che non possono essere rappresentate separatamente dalle tante specializzazioni, ma da uno sforzo comune d’interpretazione, che sappia far fronte alle esigenze dei moderni sistemi organizzativi in continuo mutamento

e destrutturazione (Fassio, 2016).

Nell'affrontare la sfida della complessità del sistema del cibo metropolitano, conquistando il territorio dell'interdisciplinarietà, in una geografia universale dove gli oggetti elementari sono gli agenti/attori insieme alle connessioni che tra essi si sviluppano (Fassio, Tecco 2017b), l'Atlante propone quindi una visione olistica del territorio, dei suoi problemi e delle sue opportunità, attraverso una fertilizzazione incrociata delle diverse competenze.

Si tratta di un complesso "rilievo olistico" (Bistagnino, 2011), il punto di partenza per lo sviluppo del sistema-cibo per la Città di Torino: un contesto in cui emerge la necessità di consapevolezza, comprensione e l'utilizzo del buon senso per progettare una città che ci conosca meglio perché noi la conosciamo meglio. Una premessa che vede il Design Sistemico, nell'accezione contemporanea di disciplina trasversale, nel ruolo di collettore di saperi, mediatore tra scienze della tecnologia e della medicina, scienze dell'economia e della gestione, scienze sociali e cognitive, scienze storiche, antropologiche, dell'enogastronomia e della comunicazione. Dunque, una prospettiva non riduzionista, capace di capire la complessità e che ponga particolare attenzione alle relazioni causa-effetto tra la società e gli ambienti, dalla produzione al consumo di cibo. Un'analisi che consenta di riconnettere il cibo ai contesti in cui è prodotto e consumato osservando da vicino anche il perché di eventuali disconnessioni, "rotture fra l'individuo e la società nel suo complesso" (Le Breton, 1990). Il cibo è infatti, "un mezzo per affermare l'identità" (Manceron, 2014), la dimensione simbolica e valoriale di una collettività ed in tal senso è un costrutto relazionale, un "atto agricolo" (Berry, 2015), "ecologico e politico" (Petrini, Padovani, 2017), in cui gli attori sociali non sono consumatori passivi ma "co-produttori" (Petrini, 2005), ovvero attori territoriali inseriti in una "economia collaborativa" (Bauwens, 2015), di scopo, costituita da microrelazioni che dovrebbero sempre lavorare per la salvaguardia del bene comune. Così come esiste una simbiosi tra natura e cultura, in cui le influenze della natura sono assunte come un campo di elementi che inte-

ragiscono con il comportamento sociale, in un gioco di reciproche influenze (Vallega, 2004), così il cibo è il frutto di un flusso di dati tra chi consuma e il sistema produttivo e di materia nel verso opposto, soggetto all'influenza dei modelli comunicativi, dalla storia e dalla realtà temporale di ogni sistema (Peri, 2003). L'Atlante del Cibo analizza quindi un sistema "ecocomplesso" (Bladin, Lamotte, 1985) ovvero un insieme di ecosistemi naturali e culturali presenti su di un territorio e considerati in base alle interazioni da cui sono connessi con le comunità umane. Con il fine di sviluppare una conoscenza transcalare e transdisciplinare che consenta la progettazione delle potenzialità del territorio, in un'ottica "d'intelligenza affettiva" (Petrini, 2010) che non distingue e divide ma comprende ed aggrega.

Bibliografia

Anderson, P.W. (1972), *More is Different*, Science (80).

Augé M. (1992), *Non-lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Le Seuil.

Bauman, Z. (2005), *Globalizzazione e glocalizzazione*, Armando editore, Roma.

Bauwens M. (2015), *Come realizzare una economia collaborativa per il 99%*, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, collana Utopie, Milano.

Berry, W. (2015), *Mangiare è un atto agricolo*, Lindau, Torino.

Bladin P., Lamotte M. (1985), *Ecologie des systemes et aménagement: fondements theoriques et principes methodologiques*, in *Fondements rationnels de l'aménagement d'un territoire*, a cura di Lamotte M., Parigi, Massn, 139-63.

Bistagnino L. (2011), *Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale*, 2° edizione, Slow Food Editore, Bra.

Bistagnino L. (2016a), *Metodologia e paradigma*

- culturale attuale e sistemico, in mostra Le potenzialità del territorio, www.systemsdesign.polito.it.
- Bistagnino, L. (2016b), *microMACRO. Micro relazioni come rete vitale del sistema economico e produttivo*, Edizioni Ambiente, Milano.
- Dematteis G. (2005), *I sistemi territoriali in un'ottica evolucionista*, in Dematteis G e Governa F., Territorialità, sviluppo locale, sostenibilità: il modello SLoT, FrancoAngeli, Milano.
- Fassio F. (2016), *Local una bottega per una qualità di sistema*, in Bistagnino, L. *microMACRO. Micro relazioni come rete vitale del sistema economico e produttivo*, Edizioni Ambiente, Milano.
- Fassio F. (2018), *Rinnoviamo il buon senso*, in Catani C., *Tempi di Recupero*, Quinto Quarto Edizioni, Milano.
- Fassio F., Tecco N. (2017a), *Circular Economy for Food. A systemic interpretation of the circular economy thought the holistic view of the Gastronomic Sciences*, conference proceeding RSD6, Relating Systems Thinking and Design 2017, Oslo, www.systemic-design.net.
- Fassio F., Tecco N. (2017b), *Mappare per progettare una governance urbana del cibo resiliente. La sfida dell'atlante del cibo di Torino Città Metropolitana*, Med.Net3 Resili(g)ence Add Scientific Meeting, conference proceedings curated by Gausa M., Andriani C., Fagnoni R., Papersdoc, Barcelona.
- Fassio, F. (2017b), *Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective*, The Design Journal, 20 (supl).
- Le Breton, D. (1990), *Anthropologie du corps et modernité*, PUF, Paris.
- Manceron, V. (2014), *The perception of animal diseases (avian flu) and food safety from an anthropological perspective*, Ebook, Collana Keywords-Cibo, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano.
- Maslow, A. H. (1955), *Motivation and Personality*, in *Motivation and Personality*, 62–27.
- McDonough, W., & Braungart, M. (2002), *Cradle to Cradle: Remaking the way we make things*, Chemical and Engineering News, 193.
- Meadows D., (2008), *Thinking in Systems. A primer*, edit by Diana Wright, Chelsea Green Publishing.
- Morin E. (2002), *Il metodo 5. L'identità umana*, Raffaello Cortina Editore, Milano.
- New Economics Foundation (2005), *Clone Town Britain*, www.neweconomics.org.
- Peri C. (2003), *Un'analisi del concetto di qualità e di garanzia della qualità con riferimento all'olio extra vergine di oliva*, Relazione annuale al Tempio dell'Olio.
- Pardo, T. A., Nam. T. (2016), *A comprehensive view of the 21st century city: Smartness as technologies and innovation in urban contexts, Smarter as the New Urban Agenda*. Springer International Publishing, pp. 1-19.
- Petrini, C., (2005), *Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia*, Einaudi, Torino.
- Petrini, C. (2010), *Petrini-Rifking: il nuovo patto per la natura*, La Repubblica, 9 giugno 2010.
- Petrini, C., Padovani, G., (2017), *Slow Food. Storia di un utopia possibile*, Slow Food Editore, Bra.
- Pettenati G., Toldo A. (2016), *Il sistema locale è un bene comune?* in *Introduzione a Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban Food Policy di Torino*, Quaderno Labsus a cura di Ciaffi D., De Filippi F., Marra G., Saporito E., Roma.
- SdT, Società dei territorialisti/e (2011), *Bozza di manifesto per la società dei territorialisti/e* (terza

stesura che integra i contributi pervenuti per il congresso), 15 novembre 2010 corretta gennaio 2011, www.societadeiterritorialisti.it.

Vallega A. (2004), *Le grammatiche della Geografia* – Capitolo 7 Territorio e paesaggio, Patron Editore, Bologna.

Walker, B., Holling, C.S., Carpenter, S.R., Kinzig, A. (2004), *Resilience, Adaptability and Transformability in Social – ecological Systems*, in *Ecology and Society* n° 9, vol. 5.

Zamagni S. (2016), *Il cibo sia visto come bene comune*, intervento presso Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione, Mangiare meglio. Mangiare meno. Mangiare tutti, promosso e organizzato da Fondazione Bcfn - Barilla center for food and nutrition, Università Bocconi, Milano.

di Alessia Calafiore, Guido Boella

Introduzione

Le città sono sistemi complessi (Sassen, 1997), le forme e le funzioni degli spazi urbani che caratterizzano tali sistemi sono sempre più intesi come il risultato di processi dinamici ed emergenti (Batty, 2009). Riconoscere e rappresentare la spazializzazione di tali processi è uno dei principali obiettivi delle scienze urbane e geografiche.

In questo breve contributo si affronterà sinteticamente il tema del sistema del cibo in relazione a come, attraverso il coinvolgimento diretto dei diversi attori che operano al suo interno, si vogliono rappresentare i fenomeni sociali ad esso connesso.

Una modalità particolarmente efficace per comunicare il territorio e i processi sociali che lo definiscono è la rappresentazione cartografica. Le carte geografiche, di cui anche questo Atlante è composto, rendono il lettore più consapevole del funzionamento e delle caratteristiche principali del territorio grazie alla selezione delle informazioni che esse presentano. Tuttavia, una lettura critica della cartografia ci spinge a chiederci chi ha realizzato le carte e con quale obiettivo, poiché la selezione delle informazioni da rappresentare attraverso una carta geografica è frutto di una scelta non imparziale su ciò che è più o meno rilevante ed esprime il punto di vista del cartografo che la realizza (Harley, 1989). Tali riflessioni hanno spinto diversi studiosi ad elaborare l'idea dei Public Participatory GIS, ovvero dei percorsi di coinvolgimento del pubblico per selezionare, insieme ad esperti, le informazioni considerate più significative per descrivere un territorio dal punto di vista di chi lo abita. Le applicazioni dei PPGIS sono state molteplici fino ad oggi e spaziano dal tema della geografia femminista (Kwan, 2002), alla costruzione di mappe di comunità (Parker, 2006) fino all'accompagnamento di progetti di cooperazione allo sviluppo (Burini, 2015). Inoltre, il rapido avanzamento tecnologico a cui stiamo assistendo negli ultimi decenni è risultato nella diffusione di appli-

cazioni e servizi web sempre più facili da usare che permettono la raccolta di dati geografici tramite un metodo che si definisce di crowdsourcing, ovvero di raccolta di dati prodotti da una crowd ("folla") di persone.

Crowdsourcing e dati geo sociali

Applicazioni web e mobile per la condivisione di dati e informazioni, si sono diffuse capillarmente negli ultimi anni e, una quota importante di queste, permette la raccolta di dati georeferenziati. La possibilità di contestualizzare geograficamente i dati raccolti tramite queste applicazioni apre nuove opportunità per l'interpretazione della città come sistema complesso, permettendo di individuare pattern emergenti rispetto gli usi del territorio. In particolare, le informazioni raccolte sono il prodotto di una conoscenza dal basso sull'uso degli spazi urbani, permettendo di dar voce al punto di vista di chi quotidianamente vive la città. Le piattaforme che consentono la raccolta di questo tipo di informazioni sono di diverso tipo; possiamo infatti fare una generale distinzione tra applicazioni che vengono utilizzate per raccolta di informazioni geografiche su base volontaria e altre che invece vengono progettate per altri scopi ma indirettamente raccolgono informazioni localizzate (Capineri & Rondinone, 2011). Tra le applicazioni del primo tipo possiamo menzionare progetti come Open Street Map (openstreetmap.org), Ushahidi (ushahidi.com) o, in un quadro più simile ai social network, FourSquare (foursquare.com). Mentre applicazioni come Instagram, Facebook, Twitter, Trip Advisor, AirBnB non indirizzano l'utente a condividere descrizioni direttamente legate alle caratteristiche del territorio ma, data la possibilità di georiferire i contenuti che esse raccolgono, sono state spesso utilizzate come fonte per proporre delle rappresentazioni di fenomeni sociali emergenti che caratterizzano le città (Hochman & Manovich, 2013, Leetaru et al. 2013, Picascia et al. 2017).

Una sostanziale differenza tra queste due tipologie di applicazioni è legata al ruolo della partecipazione, ovvero, mentre nel primo caso l'utente è direttamente ingaggiato a descrivere

il territorio, o alcuni specifici aspetti di esso, nel secondo, l'interesse è rivolto a condividere informazioni all'interno della propria rete sociale (Instagram, Facebook, Twitter), recensire attività commerciali (Trip Advisor, Yelp) o usufruire di servizi di mediazione (Airbnb, Uber). In relazione all'Atlante del Cibo l'obiettivo era quello di coinvolgere gli attori che fanno parte del sistema del cibo a descrivere il territorio dal loro punto di vista. Conseguentemente, le applicazioni che abbiamo usato come riferimento all'interno di questo contesto sono quelle della prima tipologia.

Crowdsourcing e Partecipazione: First Life¹⁾

La piattaforma, che è stata integrata nel sito web dell'Atlante, si chiama First Life ed è stata sviluppata dal Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino. First Life è un'applicazione web che consente di inserire diverse entità (luoghi, eventi, news, gruppi) su una carta geografica, corredate di descrizioni, immagini e tag, e classificate sulla base di categorie predefinite. La Figura 1 mostra le categorie utilizzate per classificare i luoghi.



Figura 1 - Categorie di luoghi in First Life per l'Atlante del Cibo

Le categorie dell'applicazione sono state definite sulla base di elementi relativi al sistema del cibo emersi durante studi sul tema, tuttavia l'utente è libero di stabilire ulteriori definizioni utilizzando la categoria "Altro" e taggando l'entità. I punti sulla mappa possono essere filtrati sia attraverso le categorie che tramite i tag; questo consente di visualizzare delle mappe tematiche sia sulla base di categorie definite a priori che emergenti, ovvero aggiunte direttamente dagli utenti.

L'obiettivo di integrare un'applicazione che consenta la raccolta di informazioni geografiche su base volontaria all'interno del progetto Atlante del cibo è quello di consentire, al fianco delle cartografie prodotte da esperti, la rappresentazione delle geografie degli attori del sistema del cibo tramite la loro diretta partecipazione.

Il progetto, ancora in via di sperimentazione, prevede infatti delle campagne di popolamento della mappa coinvolgendo di volta in volta i diversi attori che operano all'interno del sistema del cibo e facendoli aggiungere le informazioni che, dal loro punto di vista, sono rappresentative del territorio.

Conclusioni

La complessità dei sistemi socio-spaziali ci impone di tener conto dei molteplici processi che li caratterizzano. I dati che siamo in grado di raccogliere per descrivere e cartografare tali sistemi, come quello del cibo, passano sempre dalla mediazione di esperti che li selezionano, li analizzano e li rappresentano. Il coinvolgimento diretto degli attori che agiscono all'interno del sistema, permette di raccogliere dei dati e delle informazioni che esprimono il loro punto di vista senza alcuna mediazione per favorire una caratterizzazione "dal basso" del territorio. Tale approccio, da un lato, arricchisce la conoscenza del sistema, elaborata all'interno di approfondimenti di ricerca specifici, attraverso il contributo diretto degli attori nella produzione delle cartografie, dall'altro favori-

1 First Life è ad oggi utilizzata come piattaforma alla base di numerosi progetti. Ulteriori informazioni sono disponibili alla pagina firstlife.org

sce un coinvolgimento e una partecipazione più diretta degli attori del sistema rispetto il progetto Atlante.

Bibliografia

Batty, M. (2009), *Cities as Complex Systems: Scaling, Interaction, Networks, Dynamics and Urban Morphologies*.

Burini, F. (2015), *Mapping di comunità nei villaggi dell'Africa subsahariana: dalle forme tradizionali alle nuove frontiere cartografiche per la cooperazione allo sviluppo*, Territori epigenetici, 80.

Capineri, C., & Rondinone, A. (2011), *Geografie (in)volontarie*. Rivista geografica italiana, 118(3), 555-573.

Harley J. B. (1989), *Deconstructing the map*, Cartographica 26 (2): 1-20.

Hochman, N., & Manovich, L. (2013), *Zooming into an Instagram City: Reading the local through social media*, First Monday, 18(7).

Kwan, M. (2002), *Feminist Visualization: Re-Envisioning GIS as a Method in Feminist Geographic Research*, Annals of the Association of American Geographers, Vol. 92, No. 4, pp. 645-661

Leetaru, K., Wang, S., Cao, G., Padmanabhan, A., & Shook, E. (2013), *Mapping the global Twitter heartbeat: The geography of Twitter*, First Monday, 18(5).

Parker, B. (2006), *Constructing Community Through Maps? Power and Praxis in Community Mapping*, The Professional Geographer, 58(4), pages 470-484

Picascia, S., Romano, A., & Teobaldi, M. (2017), *The airification of cities*, Proceedings of the Annual Congress of the Association of European Schools of Planning, Lisbon 11-14 July 2017

Sassen, S. (1997), *Città globali*, il Mulino.

di Giacomo Pettenati, Nadia Tecco

Introduzione

La visione sistemica nei confronti dell'articolazione territoriale dei flussi, degli attori e delle reti connesse al cibo è collegata a un approccio fortemente multidimensionale nei confronti dei sistemi alimentari e delle loro dinamiche. Coerentemente con questa prospettiva, questo primo rapporto sullo stato del sistema del cibo di Torino metropolitana, che accompagna il lancio dell'Atlante, contiene una panoramica su alcune delle principali dinamiche in corso nel territorio, in relazione alla produzione, trasformazione, distribuzione e consumo di cibo, articolata in un insieme eterogeneo di schede tematiche. La varietà dei temi trattati - diversi per fase della filiera, scala territoriale, attori coinvolti, impatti nei confronti delle traiettorie di sviluppo territoriale - offre uno sguardo non esaustivo, ma rappresentativo della complessità dell'articolazione del sistema territoriale del cibo nell'area metropolitana torinese, a partire dal quale questo capitolo proverà a trarre alcune riflessioni trasversali di sintesi.

Dopo aver elaborato e preso in esame le singole componenti del sistema del cibo di Torino metropolitana, una delle percezioni prevalenti è quella di trovarsi di fronte a una realtà dinamica e ricca di sfaccettature. I limiti territoriali (la Città Metropolitana di Torino) e di rappresentazione (schede tematiche) che ci siamo dati, talvolta consentono di rappresentare e mettere in evidenza un continuum integrato e connesso tra spazi urbani e rurali, mentre in altri casi restituiscono specializzazioni territoriali/funzionali, che compongono un quadro piuttosto frammentato e povero di connessioni interne, perlomeno all'interno dei confini scelti per l'analisi.

La diversificazione territoriale

Dalla lettura trasversale delle schede, in una dialettica costante tra rappresentazione sistemica e approfondimento delle singole componenti, emerge con forza la diversità territoria-

le, quale chiave di lettura per connotare, ma soprattutto riconnotare, alcuni dei più recenti processi socio-economici interni a un sistema che si esprime nell'interazione tra pianura, collina e montagna e in una stretta interdipendenza fra aree urbane, periurbane e rurali. Le vallate alpine e una parte delle fasce collinari sono caratterizzate da una rarefazione quantitativa della produzione agricola, sia in termini di numero di imprese che della superficie agricola utilizzata. L'unica controtendenza significativa sembra essere quella dell'aumento dell'estensione di prati e pascoli utilizzati per l'allevamento. Al tempo stesso però in queste aree emergono pratiche agricole innovative, caratterizzate da una diffusa valorizzazione dei prodotti locali con marchi di qualità e di origine geografica, dalla forte presenza di neo-insediati e di imprenditoria giovanile.

Analogamente, le aree urbane e soprattutto periurbane, vedono una riduzione della presenza dell'agricoltura tradizionale, che si contende gli spazi aperti con l'avanzare dell'urbanizzato, ma una significativa rappresentanza di pratiche "alternative" e innovative di produzione agricola, in particolare per quanto riguarda le filiere corte e la multifunzionalità. A questo proposito è necessario riflettere su quale possa e debba essere il ruolo dell'agricoltura urbana e periurbana nell'organizzazione del territorio alla scala metropolitana. Ha senso immaginare territori che "nutrono" almeno parzialmente la città? Se sì, come sostenerli e progettarli strategicamente? In caso contrario, quale è la scala a cui immaginare e progettare le filiere corte, affinché sostengano filiere produttive e di consumo sostenibili dal punto di vista ambientale, giuste e inclusive da quello sociale e competitive sul fronte economico?

La pianura maggiormente produttiva è invece caratterizzata da un'agricoltura di impianto convenzionale, con una forte presenza di estensioni dedicate alla cerealicoltura e alla frutticoltura, che si posiziona perlopiù su canali e scale di mercato caratterizzati da reti lunghe e dal ruolo della grande distribuzione organizzata e dei mercati all'ingrosso.

In tal senso è fondamentale mettere in evidenza il legame tra le modalità di consumo e di-

istribuzione di cibo e l'organizzazione del territorio. Le caratteristiche fisiche e relazionali del sistema del cibo si connettono a temi di grande importanza per la pianificazione e il governo del territorio, come il consumo di suolo, la mobilità e i trasporti, la gestione degli spazi aperti e delle aree naturali, il paesaggio, la gentrificazione dei quartieri centrali delle città, e così via.

Marketing territoriale

Una diversità territoriale che connota quindi il sistema del cibo di Torino metropolitana, ma che allo stesso tempo diventa risorsa connotante, attraverso la significativa attività di marketing territoriale sviluppato su più fronti dalla fitta rete di attori istituzionali e di imprese operanti sul territorio. Un'attività che mette a sistema le aree dell'enogastronomia, del turismo, del patrimonio culturale e che combina ed integra l'anima urbana e quella rurale. Questa integrazione mette in evidenza la complessità del sistema, dove un universo urbano fatto di negozi di quartiere, locali e botteghe storiche, mercati, ristorazione in crescita, l'incremento degli esercizi alimentari specializzati e del cibo da asporto, grandi manifestazioni, ipermercati, convive e si integra con una dimensione rurale fatta di produzione agricola, sagre, fiere e mercati di paese, esprimendo tutta la ricchezza e la diversità del patrimonio produttivo del territorio. Anime che dialogano e si confrontano sulla salvaguardia della tradizione locale di produzione agricola e culinaria con la necessità di innovare e sperimentare nuove formule di fronte all'evoluzione dei consumi alimentari, alla selezione sempre più attenta di materie prime da filiera corta e alle forme di espressione della componente straniera della popolazione. Il marketing territoriale restituisce in tal modo l'immagine di un territorio fluido in divenire, radicato nelle diverse forme della gastronomia piemontese (come ad esempio la cucina contadina delle valli valdesi o del Canavese, la cucina di corte sabauda, i prodotti di eccellenza quali il cioccolato e la pasticceria, le contaminazioni con le tradizioni culinarie del Mezzogiorno con l'avvento dell'immigrazione degli anni Sessanta e Settanta), ma disposto ad

arricchirsi e ad accogliere nuovi innesti. Tenere insieme queste anime appare essere tuttavia un'operazione non scontata e con alcuni rischi, che potrebbero esprimersi nella volontà di una valorizzazione troppo densa di contenuti e dall'areale di riferimento troppo ampio, con un conseguente annacquamento e banalizzazione delle specificità locali, o al contrario in un eccessivo spezzettamento della promozione attraverso azioni puntuali e troppo piccole per incidere significativamente sulla creazione di una connotazione distintiva.

Disuguaglianze e squilibri

Se la diversità è dunque un valore attraverso cui si esprime il territorio, tale diversità è al contempo fonte potenziale di una serie di squilibri e disuguaglianze.

La rappresentazione cartografica di temi come la produzione e la distribuzione di cibo consente di mettere in evidenza eventuali disuguaglianze e ingiustizie spaziali nell'accesso al cibo di qualità. Pur non consentendo allo stato attuale di giungere a conclusioni relative allo stato dell'accesso al cibo nel Torinese, che sarà oggetto di approfondimenti specifici in futuro, questa prima panoramica lascia emergere alcuni elementi di riflessione.

Nell'ambito urbano torinese, per esempio, si evidenzia una differenziazione tra il centro e i quartieri periferici soprattutto per quanto riguarda le tipologie di accesso al cibo, con i mercati, negozi al dettaglio e ristoranti maggiormente concentrati nelle aree centrali e la grande distribuzione invece presente soprattutto nei quartieri periferici e in quelli di nuova trasformazione. Quali effetti possono avere queste articolazioni spaziali dell'offerta alimentare, consolidate dalle recenti trasformazioni della città, sull'accesso al cibo, particolare per le fasce di popolazione più deboli dal punto di vista sociale ed economico?

Allargando lo sguardo alla scala metropolitana e regionale emerge invece una chiara rarefazione delle strutture di vendita di prodotti alimentari nelle aree meno densamente popolate, in particolare in montagna. La progettazione di un sistema del cibo giusto e sostenibile alla

scala metropolitana dovrà necessariamente tenere conto anche dell'accesso al cibo in queste aree interne, considerando soprattutto il fondamentale ruolo di presidio territoriale che possono svolgere i luoghi di produzione, vendita e somministrazione di cibo nei territori marginali.

Conclusioni

L'eterogeneità del territorio, l'importanza dei processi di valorizzazione delle risorse del sistema agroalimentare e l'attenzione alle disuguaglianze socio-spaziali sono gli elementi che emergono con maggiore evidenza dalla lettura trasversale delle schede che compongono questa prima panoramica sullo stato del sistema del cibo del Torinese.

Altri elementi avrebbero potuto essere sottolineati, dall'importanza del cibo come ambito d'azione politica, all'interazione tra il sistema locale e i flussi globali di merci, persone e idee, all'importanza delle politiche sovralocali nell'indirizzare le dinamiche locali.

Si tratta di un punto di partenza, dal quale prende avvio l'attività di osservatorio dell'Atlante del Cibo, il cui obiettivo principale è quello di analizzare, interpretare e descrivere le dinamiche del sistema agroalimentare metropolitano, approfondendo periodicamente temi e ambiti territoriali specifici e specifici, mettendo in evidenza soprattutto le relazioni territoriali, superando le rappresentazioni passate delle geografie della produzione e del consumo (come quella di una montagna rurale ancorata alla tradizione e in via di dismissione contrapposta a una pianura dall'agricoltura innovativa e in crescita) e facendo emergere il potenziale reciproco vantaggio di nuove interazioni tra i luoghi dei sistemi del cibo.