



# POLITICHE **PIEMONTE**

NUTRIRE LE CITTÀ:  
VERSO UNA POLITICA ALIMENTARE METROPOLITANA

27

---

## INDICE

NUMERO CURATO DA EGIDIO DANSERO E ALESSIA TOLDO

- EDITORIALE  
NUTRIRE LE CITTÀ: VERSO UNA POLITICA ALIMENTARE METROPOLITANA  
DI EGIDIO DANSERO E ALESSIA TOLDO..... 3
- AGRICOLTURA PERIURBANA, IL PROGETTO DI CORONA VERDE  
DI MARCO ADAMO, STEFANO CAVALETTO, STEFANO AIMONE ..... 5
- CONSUMATORI, PRODUTTORI ED ISTITUZIONI:  
LE NUOVE FILIERE DEL CIBO NELL'ANFITEATRO MORENICO DI IVREA  
DI STEFANO MENEGAT E NEVIO PERNA ..... 8
- ORTI URBANI, PROTOTIPI DI SOSTENIBILITÀ?  
DI CRISTIANA PEANO, NADIA TECCO, EZIO GIRAUDO..... 12
- PRODOTTI LOCALI E RISTORAZIONE COLLETTIVA:  
UN RAPPORTO DA COSTRUIRE LUNGO LA FILIERA  
DI CARLO RIBOTTO E FILIPPO BARBERA..... 15
- L'IMPRONTA AMBIENTALE COME INDICATORE DI VALORE DEI  
PRODOTTI AGROALIMENTARI  
DI SIMONE CONTU, ALESSANDRO K. CERUTTI, GABRIELE BECCARO, ELENA DI  
BELLA..... 18
- NUTRIRE TORINO METROPOLITANA: VERSO UNA STRATEGIA  
ALIMENTARE URBANA  
DI EGIDIO DANSERO, GIACOMO PETTENATI, ELENA DI BELLA, ALESSIA TOLDO..... 22

## EDITORIALE

### *Nutrire le città: verso una politica alimentare metropolitana*

di Egidio Dansero, (CPS – Università di Torino), Alessia Toldo, (DIST)

Il cibo come questione urbana è una conquista piuttosto recente. Il suo debutto nelle agende politiche delle città anglosassoni (prime fra tutte quelle canadesi e nordamericane, seguite da quelle inglesi) risale infatti ai primi anni del nuovo millennio. Si tratta di un orizzonte davvero breve se consideriamo che risorse altrettanto vitali, come l'aria e l'acqua, sono oggetto di politiche pubbliche da molto più tempo. Questa paradossale assenza dall'interesse e dalle priorità dei *policy maker* è dovuta principalmente a un'errata interpretazione del cibo, da sempre pensato in termini esclusivamente rurali e demandato alle politiche sovralocali (come la PAC per l'UE) da un lato, o al libero mercato dall'altro. A questo si sono sommati gli obiettivi dell'autosufficienza alimentare e, in seguito, quello della competitività del settore agricolo quale soluzione alle criticità d'approvvigionamento e alla regolazione dei mercati. In quest'ottica il cibo è in qualche modo "scomparso" dalle riflessioni sullo sviluppo urbano, almeno fino a quando vecchi e nuovi problemi legati alla *food security* e all'esternalità prodotte dal moderno sistema agro-industriale hanno assunto portata e dimensioni globali, coagulandosi quindi proprio nelle città, dove dal 2008 si concentra oltre la metà della popolazione mondiale.

E' infatti proprio a partire dalle città e dalla popolazione urbana che negli ultimi quindici anni si è avviata un'inversione di marcia particolarmente decisiva nella transizione verso paradigmi alimentari più sostenibili ed equi, in termini sia di scelte e modalità alternative di produzione e consumo (agricoltura urbana e periurbana, filiere alternative, ecc.) sia di riappropriazione del tema del cibo da parte dell'attore pubblico, attraverso strumenti come il *public procurement* e, soprattutto, le strategie alimentari urbane.

Questi elementi sono alla base di una nuova geografia alimentare che riscopre la natura multifunzionale del cibo e le profonde relazioni che esso intrattiene con molte dinamiche urbane e i relativi ambiti di policy. Più in

generale, questo nuovo approccio ripensa radicalmente il concetto di cibo, che non può essere considerato un settore economico *tout court*, né ridotto a problematica ambientale o sociale, a una categoria merceologica o a semplice veicolo di nutrienti. Il cibo ritorna a essere una questione territoriale (nel suo senso più ampio e alto) di rapporto fra caratteristiche dei luoghi, processi sociali e produttivi. Ne consegue la necessità di passare con urgenza da singole e frammentate esperienze a un quadro sistemico e coerente di *governance* alimentare, capace di integrare le molteplici funzioni del cibo in rapporto alle politiche urbane e di tenere insieme la complessità di valori e interessi sottesi rifuggendo, al contempo, facili derive retoriche. Trattare il tema del "cibo in città" significa quindi cogliere i rapporti fra cibo e aria, acqua, suolo, sviluppo economico, occupazione, turismo, logistica e trasporti, cultura, salute, benessere, qualità della vita, ecc. e governarli in maniera sistemica, attraverso politiche integrate, multisettoriali e multiscalari, così come già stanno facendo molte aree urbane nell'ambito articolato e in divenire dell'*Urban Food Planning*.

Anche in Italia e in Piemonte, con qualche anno di ritardo rispetto agli altri paesi, il tema della ri-territorializzazione del sistema del cibo e di una sua pianificazione integrata sta assumendo un'importanza crescente. Lo dimostrano le tante 'pratiche alimentari' che, con attori, obiettivi e riferimenti territoriali diversi strutturano, innovandolo, il rapporto cibo-città così come emerge molto bene dai contributi di questo numero di Politiche Piemonte.

I primi tre articoli ruotano – pur affrontandolo da angolature differenti - attorno al tema dell'agricoltura urbana e peri-urbana, che costituisce il corpus di riflessioni ed esperienze più maturo all'interno dei discorsi e delle pratiche di *Urban Food Planning*.

Il lavoro di Stefano Aimone, Marco Adamo e Stefano Cavaletto presenta l'esperienza del progetto strategico regionale Corona Verde, mettendo in luce le caratteristiche peculiari dell'agricoltura periurbana torinese e le sue opportunità di sviluppo, sia in termini economici, sia per il ruolo fondamentale che essa riveste nella lotta al consumo di suolo in

---

un territorio che ha conosciuto rapidi e intensi processi di urbanizzazione.

Il contributo di Stefano Menegat e Nevio Perna prende in esame l'agricoltura periurbana in un contesto particolare come quello dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea, e si concentra sul rapporto con le filiere alimentari alternative e sulle nuove relazioni che esse generano fra consumatori, produttori e istituzioni.

Di agricoltura urbana si occupa invece il lavoro di Cristiana Peano, Nadia Tecco e Ezio Giraudò che, a partire dall'esperienza di orti sociali nella provincia di Cuneo, presenta una riflessione più generale sui limiti e le opportunità di questo genere di pratiche, sempre più diffuse e, al contempo, preda di facili retoriche che rischiano di ridurre l'efficacia, almeno quanto l'assenza di un contesto coerente di policy locale.

La necessità di operare delle sintesi rispetto ai molteplici valori e interessi, talvolta anche contrastanti, che il cibo sottende (soprattutto in relazione alle responsabilità della pubblica amministrazione) emerge molto bene nei due contributi che seguono; il saggio di Filippo Barbera e Carlo Ribotto da un lato, e quello di Simone Contu, Alessandro Cerutti, Simone Beccaro ed Elena Di Bella dall'altro. Entrambi i lavori toccano in qualche modo il rapporto fra filiera corta e ristorazione collettiva, il primo riflettendo su vincoli e opportunità dell'utilizzo dei prodotti locali nelle mense, il secondo presentando i risultati dell'analisi sull'impronta ambientale come indicatore di valore dei prodotti agroalimentari.

Con l'ultimo contributo ci spostiamo invece dalla narrazione di singole pratiche alla lettura

delle stesse in un quadro più complessivo di strategie alimentari urbane, coerentemente con il percorso evolutivo che il tema del cibo sta facendo nella sua, seppur recente, storia all'interno delle politiche pubbliche. Il saggio che abbiamo condiviso con Giacomo Pettenati ed Elena di Bella tratteggia, sulla base di ricerche attualmente in corso, precondizioni, iniziative e sinergie possibili per l'elaborazione di una strategia del cibo a Torino e coglie questa occasione per illustrare e sostenere le ragioni di una Politica Alimentare, coordinata e coerente, a tutti i livelli di governo del territorio. Si tratta, evidentemente, di un processo - culturale ancora prima che politico e istituzionale - lungo, complesso e non privo di insidie, che sta per essere consegnato come parte di un più ampio dibattito all'EXPO del 2015, ma che deve guardare ben oltre l'anno di eventi e sovraesposizione mediatica che lo attende.

## AGRICOLTURA PERIURBANA, IL PROGETTO DI CORONA VERDE

di Marco Adamo, Stefano Cavaletto, Stefano Aimone (IRES Piemonte, Progetto PROSPERA)

### Introduzione

Il Piemonte, com'è noto, è una regione la cui economia è stata fortemente influenzata dall'industria manifatturiera. La crisi del fordismo, iniziata negli anni '70 e aggravatasi negli anni a seguire ha obbligato i *policy makers* ad adottare strategie alternative per rilanciare lo sviluppo socio-economico regionale. Partendo anche dalla considerazione che non si può competere con gli "stati-fabbrica" delle economie emergenti in termini di prodotti indifferenziati, si rende necessario puntare sulla qualità e su quegli elementi irripetibili altrove, quali il patrimonio culturale e naturale.

Il progetto Corona Verde, avviato nel 1997, si inserisce proprio in questa prospettiva. Considerando la grande risorsa storico-culturale delle dimore sabaude situate attorno alla città, unitamente a un patrimonio naturale di pregio formato da parchi, aree protette e dalle ampie zone con caratteristiche più prettamente rurali e utilizzate a fini agricoli, il progetto propone una strategia integrata di riorganizzazione e riqualificazione dell'area finalizzata allo sviluppo durevole della stessa.

Sinora Corona Verde ha ricevuto finanziamenti dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) tramite i documenti di programmazione 2000-2006 e 2007-2013. La prima fase è stata avviata nel 2003 con uno stanziamento di 12,5 milioni di euro, mentre la seconda fase ha beneficiato di 10 milioni di euro.

Nella sua impostazione iniziale, il progetto Corona Verde ha tenuto in grande considerazione l'attività agricola presente sul territorio. All'interno del protocollo d'intesa<sup>1</sup> del 28 ottobre 2010 firmato da un notevole numero di attori pubblici e privati si legge che è necessario "*difendere i territori dell'agricoltura salvaguardando in particolare i suoli a elevata capacità d'uso (I e II classe<sup>2</sup>) e le attività agricole periurbane*" e che Corona Verde si pone come obiettivo, tra gli altri, di affidare all'agricoltura periurbana un ruolo centrale nella gestione e nel mantenimento degli spazi aperti ritenuti indispensabili "*all'equilibrio della città*". Inoltre il Dossier sulle Buone Pratiche, redatto a latere dei Master Plan operativi<sup>3</sup>, dedica una linea strategica alla riqualificazione dell'agricoltura periurbana, ponendo l'accento sulla tutela delle matrici ambientali, sulle produzioni sostenibili, sulla pluriattività delle aziende e sulle opportunità fornite dalle pratiche di gestione concertata in sinergia tra operatori ed enti pubblici.

### L'agricoltura dell'area periurbana torinese e le opportunità di sviluppo

Il progetto Corona Verde interessa la città di Torino e i 92 comuni che compongono le sue tre cinture. In totale l'area si estende su una superficie di circa 1700 Km<sup>2</sup> (il 6,6% della superficie piemontese) con una popolazione residente, secondo il censimento 2011, di circa 1,8 milioni (il 40,5% del totale). La densità di popolazione varia tra i 6.700 ab/km<sup>2</sup> di Torino e i 29 ab/km<sup>2</sup> di Mezenile, decrescendo all'aumentare della distanza dal capoluogo. In particolare si rilevano 18 comuni con densità di popolazione inferiore a 150, soglia al di sotto della quale un Comune è definito rurale secondo la metodologia di classificazione adottata dall'OCSE<sup>4</sup>.

L'attività agricola è ben presente all'interno di Corona Verde e la superficie agricola utilizzata (SAU) incide per circa il 40% dell'area complessiva<sup>5</sup>. La superficie media delle aziende presenti sul territorio

<sup>1</sup> Il documento è scaricabile al sito:

[http://www.regione.piemonte.it/ambiente/coronaverde/dwd/CV\\_Protocollo\\_WEB.pdf](http://www.regione.piemonte.it/ambiente/coronaverde/dwd/CV_Protocollo_WEB.pdf)

<sup>2</sup> Si intende suoli ad alta fertilità.

<sup>3</sup> L'area di Corona Verde è suddivisa in 6 ambiti territoriali e per ogni ambito è stato redatto un Master Plan specifico.

<sup>4</sup> <http://www.oecd.org/gov/regional-policy/42392595.pdf>

<sup>5</sup> Tutti i dati riferiti alle aziende agricole di Corona Verde riportati nell'articolo, derivano da elaborazioni effettuate dall'IRES Piemonte sulla base del Sesto Censimento dell'Agricoltura (ISTAT, 2010).

(15,9 Ha) è leggermente superiore alla media regionale (15,1 ettari), con una buona incidenza di aziende che gestiscono ampie superfici.

Emerge, nel complesso, la predominanza di un'agricoltura di tipo professionale, largamente basata sulla produzione cerealicola e sull'allevamento bovino, con una specializzazione nella produzione di latte, legata al bacino di consumo urbano. Inoltre, si rileva una buona presenza di aziende dedite all'orticoltura e/o alla floricoltura, elemento caratterizzante l'agricoltura periurbana.

Un fenomeno interessante, peraltro tipico di tutta la pianura piemontese, consiste nel fatto che molte aziende nel corso degli anni hanno ampliato la superficie a loro disposizione, acquisendo terreni in altri comuni, anche distanti dal centro aziendale e spesso collocati in montagna, con un incremento medio di oltre il 10%. Le motivazioni di questo fenomeno sono da ricondursi molto probabilmente alla difficoltà di reperire in zona terreni a costi contenuti, al fine di incrementare la produzione e rispettare le regole per lo spargimento delle deiezioni animali, alle quali devono sottostare le aziende zootecniche per ricevere i pagamenti diretti forniti dall'Unione Europea. Questa tendenza, tuttavia, può anche essere interpretata come una sorta di *land grabbing*<sup>6</sup> da parte delle aziende intensive di pianura a discapito di quelle montane.

Nonostante la vicinanza del polo urbano, la vendita diretta ai consumatori è poco diffusa: gli orientamenti produttivi prevalenti spingono le aziende a intrattenere rapporti soprattutto con i tradizionali canali di tipo agroindustriale e con la cooperazione.

Le aziende agricole di Corona Verde mostrano invece un'interessante attitudine alla diversificazione dell'attività economica: il 17,3% svolge almeno un'altra attività remunerativa (rispetto a un dato medio regionale del 10,2%). La presenza di molte aziende con una buona dotazione di macchinari consente un'elevata diffusione del *contoterzismo* (lavorazioni per altre imprese agricole, sistemazione di parchi e giardini, interventi di manutenzione del territorio). L'agriturismo non è molto diffuso (61 aziende) incidendo per il 6% sul totale regionale. Le attività ricreative o sociali e le fattorie didattiche, invece, pur essendo praticate da una quarantina di imprese, rappresentano rispettivamente il 17% ed il 16% del totale.

Quest'ultima informazione sembra confermare la presenza di una domanda interessante rispetto ai servizi alla persona e alle famiglie che le aziende agricole possono fornire, ampliando le opportunità che gli imprenditori agricoli "periurbani" possono cogliere, pur in un contesto per alcuni versi "ostile" dovuto agli effetti negativi dell'urbanizzazione (consumo di suolo, inquinamento).

Infatti, la localizzazione periurbana può avvantaggiarsi del rinnovato interesse da parte della popolazione in merito alle produzioni locali, fresche e genuine. In altre parole può sfruttare a proprio vantaggio la crescente attenzione alla *food safety* (*salubrità degli alimenti*). Tutto ciò non si traduce soltanto nella possibilità della vendita diretta in azienda, o nei mercati locali ma, e forse è questo l'elemento di maggiore interesse, nell'opportunità di poter rifornire la ristorazione pubblica o privata (ospedali, scuole, imprese) e quindi avere la certezza di collocare grandi quantità di prodotto.

### **Considerazioni finali e suggerimenti di policy**

Ciò che emerge da questa breve analisi è la presenza di un'agricoltura periurbana attiva e con alcune caratteristiche peculiari. Le strategie di valorizzazione dell'agricoltura adottate per il progetto Corona Verde possono quindi contare su un substrato imprenditoriale già attento, almeno in parte, alla domanda proveniente da territorio urbano. E' tuttavia importante considerare le aziende agricole come attività economiche e non solamente quali soggetti erogatori di esternalità positive per l'ambiente o come gestori del territorio.

Certo le ripercussioni positive sul paesaggio e sull'ambiente naturale sono importantissime ai fini "*dell'equilibrio della città*" e infatti sono "premiare" attraverso le cosiddette misure agro-ambientali, molto

---

<sup>6</sup> Termine utilizzato per indicare fenomeni di accaparramento della terra

---

rilevanti da punto di vista della dotazione finanziaria all'interno dei Programmi di Sviluppo Rurale sostenuti dall'Unione Europea attraverso il FEASR.

Purtroppo però i regolamenti di attuazione dello stesso Fondo per il periodo 2007-2013 hanno fortemente limitato, per gli agricoltori delle aree urbane e di pianura la possibilità ricevere finanziamenti per intraprendere iniziative di diversificazione, andando a limitare non solo l'espansione di quell'offerta di servizi di cui si è accennato sopra, ma anche la maggiore diffusione di pratiche di filiera corta che potrebbero contribuire efficacemente all'effettiva definizione di un sistema locale del cibo.

Non è ancora del tutto chiaro se anche per il nuovo periodo di programmazione (2014 – 2020) continuerà ad esistere tale limitazione, ma è certamente più chiaro che la pluralità di attori, i conflitti in atto o potenziali tra gli usi del suolo e la delicatezza ecologica e sociale dell'area periurbana torinese necessitano di un forte impegno programmatico ed il ricorso all'utilizzo integrato di tutti i fondi strutturali (FESR, FEASR ed anche FSE).

L'accurata strategia del progetto Corona Verde e il pluriennale impegno profuso su di essa ne fanno, inoltre, un ideale laboratorio all'interno del quale sperimentare politiche integrate, per poi valutarne gli effetti ed estenderne le buone pratiche ad altre realtà regionali.

## CONSUMATORI, PRODUTTORI ED ISTITUZIONI: LE NUOVE FILIERE DEL CIBO NELL'ANFITEATRO MORENICO DI IVREA

di Stefano Menegat (Università degli studi di Torino) e Nevio Perna (Associazione Ecoredia, Ivrea)

### Introduzione

Fin dalla sua nascita, nel 2003, il gruppo di acquisto solidale (GAS) di Ivrea si è impegnato nella costruzione di una rete tra i soggetti attivi dell'Anfiteatro Morenico di Ivrea (AMI): produttori di beni e servizi, negozi, cooperative, aziende legate al mondo del biologico e dell'equo solidale, oltre alle istituzioni locali. Ciò che apparve immediatamente chiaro fu come il soggetto più fragile all'interno di questa rete fossero i produttori biologici - pochi e di piccole dimensioni - e che tale situazione costituisse un limite strutturale alla possibilità di soddisfare la domanda di prodotti orto-frutticoli da coltivazione biologica locale. Pertanto l'associazione Ecoredia (GAS), congiuntamente al Circolo Dora Baltea di Legambiente, avvertirono la necessità, da un lato, di conoscere meglio la realtà dell'agricoltura dell'AMI e, dall'altro, di capire se vi fosse la possibilità di far crescere la produzione biologica e di qualità.

A tale scopo, a partire dal 2010 le due associazioni si sono fatte promotrici di un tavolo di regia composto da amministratori, associazioni e Università<sup>7</sup>.

Attraverso tre ricerche condotte da tesisti dell'Università di Torino, tra il 2010 e il 2012 sono stati esplorati tre temi fondamentali per comprendere rispettivamente: lo stato dell'economia agricola attuale, le reti alimentari alternative e le dinamiche relative al consumo di suolo.

Le indagini, realizzate attraverso analisi di banche dati ufficiali e interviste semistrutturate, hanno rilevato una realtà territoriale complessa, nella quale coesistono forti elementi di dinamicità legati al fenomeno dei "ritorni in agricoltura" e condizioni di estrema fragilità delle realtà più giovani o innovative. Nello stesso tempo sono apparsi molto rilevanti i problemi strutturali del sistema tradizionale, ulteriormente aggravati dal fenomeno del consumo di suolo.

### La ricerca

L'agricoltura dell'Anfiteatro morenico di Ivrea ricopre un ruolo di prima importanza nel panorama provinciale. In circa 500 chilometri quadrati si concentrano quasi il 10% dei terreni a coltura (SAU) e il 15% dei produttori. Nel complesso sono rinvenibili tre sistemi agricoli: il sistema di pianura (colture intensive), il sistema di collina (frutticoltura, orticoltura e viticoltura), e un sistema montano (prati e pascoli per gli allevamenti) (figura 1).

Il settore prevalente è quello cerealicolo di pianura, al quale corrisponde circa il 70% delle superfici a coltura (Menegat, 2010). Dalle indagini svolte, e in particolare dalle interviste con le aziende, si è rilevata una generalizzata condizione di monopsonio<sup>8</sup> per quanto concerne le produzioni standard (mais da granella e frumento tenero). Questo settore ha dimostrato una generale rigidità per quanto concerne le possibilità di ristrutturazione delle filiere. Inoltre vi sono forti limiti alla conversione ecologica della produzione, a causa dei grandi investimenti realizzati per l'acquisto di macchinari, dei limitati ricavi dovuti alla frammentazione dei terreni e dell'acquisto dei fertilizzanti e dei prodotti fitosanitari necessari a mantenere elevati i livelli di produttività. Contestualmente un rilancio delle colture di pianura appare fondamentale sia per recuperare livelli occupazionali, sia per arginare il fenomeno di consumo di terreni agricoli che, dai dati raccolti attraverso la collaborazione con la Provincia di Torino, mostra come nei soli anni dal 2000 al 2006 siano stati consumati ben 120 ettari di suolo fertile (Massaro, 2011).

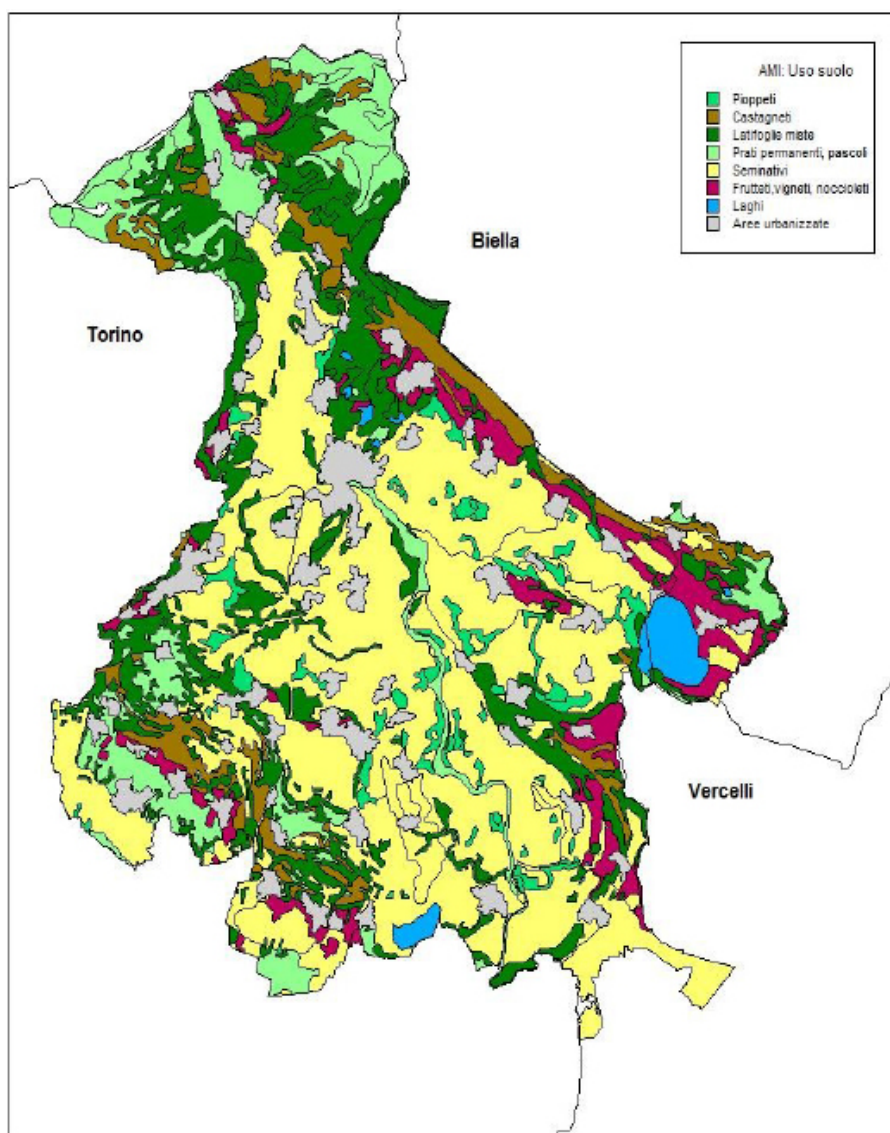
---

<sup>7</sup> Le tre ricerche da cui questo contributo è tratto sono state condotte nel quadro di un complessivo progetto di collaborazione tra l'Università di Torino e le associazioni Ecoredia e Legambiente. Il progetto si è svolto attraverso tirocini di ricerca presso Ecoredia, Legambiente e Circolo Dora Baltea (Stefano Menegat e Sarah Natoli) e presso la Provincia di Torino (Fabrizio Massaro) ed è stato coordinato da Nevio Perna per le prime due associazioni e da Egidio Dansero per l'Università.

<sup>8</sup> Si intende una situazione di mercato caratterizzata dall'accentramento della domanda nelle mani di un solo soggetto economico e della conseguente impossibilità per altri acquirenti di entrare sul mercato.



**Figura 1.** Uso agricolo del suolo nell'AMI



*Fonte:* Regione Piemonte, dati cartografici regionali, elaborazioni di: Natoli, 2011

**Tabella 1.** Consumo di suolo e consumo di suolo fertile nell'AMI

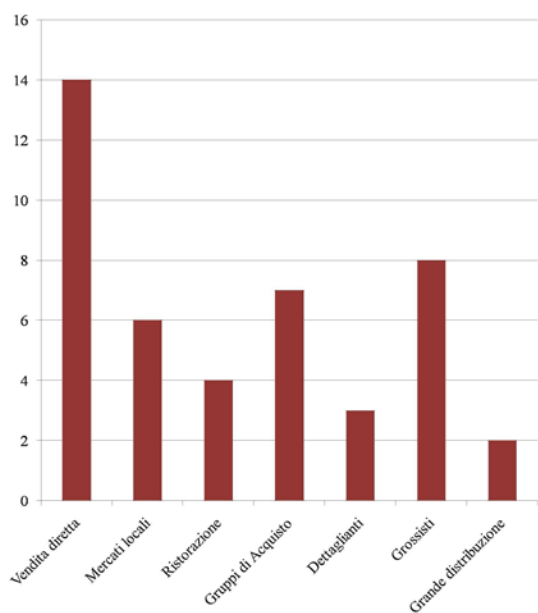
	1990-2000	2000-2006	1990-2006
Consumo di suolo totale (ha)	331,94	241,78	573,72
Consumo di suolo fertile (ha)	204,55	123,62	328,17
Incidenza fertile/totale	61,62%	51,13%	57,20%

*Fonte:* Massaro, 2011

D'altro canto le imprese specializzate in altre tipologie di produzione (allevamento, ortofrutta, viticoltura) dimostrano una maggiore flessibilità nella gestione delle filiere commerciali, integrando differenti funzioni al proprio interno oppure diversificando i mercati di riferimento attraverso forme di vendita diretta in azienda, in mercati, attraverso schemi di fornitura a domicilio, o tramite gruppi di acquisto solidale. La costituzione sul territorio di gruppi organizzati di consumatori attenti alla produzione locale e di qualità ha indotto in maniera diretta, attraverso la costituzione di reti formali di collaborazione, e indiretta, attraverso lo sviluppo di una domanda di mercato, gli agricoltori tradizionali

alla conversione di parte delle produzioni al criterio del biologico (certificato e non). Nello stesso tempo questa dinamica ha permesso a una nuova classe di imprenditori di avviare un percorso professionale nel settore agricolo. Queste nuove aziende, che dalle indagini condotte risultano essere di piccole dimensioni, con una notevole incidenza di imprenditori giovani, dall'alto livello di istruzione e con una spiccata attitudine alla sperimentazione, dimostrano come oggi “fare agricoltura” abbia molti significati differenti: all'attività produttiva (spesso condotta secondo criteri di sostenibilità) si associa un alto grado di diversificazione delle colture, delle funzioni e dei canali distributivi (figura 2).

**Figura 2.** Reti alimentari alternative nell'AMI: sbocchi di mercato



**Fonte:** Natoli, 2011

### Esiti della ricerca e conclusioni

In generale, si è rilevato come le reti di consumatori, i mercati locali e regionali, le forme di vendita diretta abbiano in molti casi saturato l'offerta, ma non la domanda. Considerando in aggiunta le potenzialità di una politica di appalti pubblici attenta all'origine e alla qualità dei prodotti, si potrebbero aprire scenari del tutto nuovi per l'agricoltura locale, tentando di trasformare le esperienze di nicchia in consistente componente di mercato.

Tuttavia, gli argomenti fin qui esposti non rappresentano l'unico risultato conseguito attraverso l'indagine. Lo stesso processo di costruzione della ricerca porta con sé un elemento di interesse: la gestione partecipata di un processo di *governance* che nasce dal basso e che trova nei referenti istituzionali e nelle università degli interlocutori interessati all'ascolto dei bisogni espressi dal territorio.

È possibile individuare tre momenti nella definizione di questo processo: un primo momento di “emergenza”, che si è manifestato attraverso la partecipazione diretta di cittadini e agricoltori alla gestione delle filiere alternative nell'Anfiteatro morenico. In questa fase le Associazioni, come Ecoredia e Legambiente, hanno rappresentato il *medium* ideale per la condivisione dei valori e delle istanze dei consumatori e dei produttori. È emersa così una necessità di conoscenza dei fenomeni che governano il rapporto produttore-consumatore e città-campagna, con la prospettiva di porre le prime basi per una nuova politica agricola locale.

Un secondo momento di “produzione di conoscenza”, scaturito da una dialettica costante tra le “emergenze” del territorio e le Università. Nel caso specifico le relazioni fondamentali tra Associazioni locali, l'Università di Torino, il Comune di Ivrea e gli esperti della Provincia di Torino hanno costituito la base per lo sviluppo della ricerca. Il Piano Locale Giovani del Canavese ha poi permesso la pubblicazione della versione divulgativa dell'intero lavoro che, con il titolo di “A.M.I. Obiettivo Primario”, è attualmente reperibile presso i Comuni dell'Eporediese.

---

Il terzo momento, di *policy making* rappresenta il momento-chiave in tutto il progetto. Dopo che i bisogni di un territorio sono “emersi” e che le istituzioni hanno provveduto alla loro interpretazione attraverso la codificazione scientifica e istituzionale, la costruzione delle politiche deve avvenire sulla base della condivisione di un progetto comune.

Se le ricerche hanno evidenziato una maggiore presenza e sostegno delle istituzioni locali nel rilancio dell'agricoltura è altresì vero che è assente una piano di intervento istituzionale sovralocale che assuma i territori come punto di riferimento. Eventuali nuovi indirizzi di ricerca dovranno quindi essere connessi con i livelli istituzionali e con i *policy makers*, in modo da tradurre la conoscenza acquisita e le reti istituite in strumenti per la costruzione di politiche efficaci. Nel contempo occorre individuare, partendo dai bisogni rilevati, gli obiettivi di una politica a sostegno dell'agricoltura locale. Nel caso esaminato potrebbe essere un punto di partenza la strutturazione di reti logistiche capaci di soddisfare un aumento di domanda di cibo locale e di qualità, garantendo le forniture necessarie alle mense pubbliche, o al settore della ristorazione, conservando contemporaneamente il giusto grado di coesione tra gli attori coinvolti (produttori, consumatori, istituzioni).

### **Bibliografia**

- Massaro F., 2011, “Il consumo di suolo in un contesto piemontese di pregio paesaggistico: il caso dell'Anfiteatro morenico di Ivrea”, Tesi di Laurea, Corso di Laurea in Scienze Geografiche e Territoriali, Università degli Studi di Torino.
- Menegat S., 2010, “Indagine sullo stato dell'agricoltura nell'Anfiteatro morenico di Ivrea”, Tesi di Master in Sviluppo Sostenibile e Promozione del Territorio del COREP, Torino.
- Natoli S., 2011, “Reti agroalimentari alternative nell'Anfiteatro morenico di Ivrea: logiche, innovazioni, attori sociali”, Tesi di Laurea, Corso di Laurea in Geografia, Università degli Studi di Torino.

### **Per approfondimenti**

<http://www.obiettivoprimario.wordpress.com>

## **ORTI URBANI, PROTOTIPI DI SOSTENIBILITÀ?**

*di Cristiana Peano (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino), Nadia Tecco (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino), Ezio Girardo (Agroservice s.r.l. Peveragno, Cuneo)*

### **Introduzione**

In questi ultimi anni, molti degli addetti ai lavori del settore agricoltura, pianificazione e gestione del verde urbano hanno partecipato a eventi nei quali circoscrizioni, comuni, associazioni, cooperative agricole/sociali e istituti scolastici presentavano i risultati raggiunti nel corso delle loro esperienze di realizzazione di un orto urbano. In genere si tratta di progetti che sono stati capaci di agire su più fronti trasversalmente ai temi che hanno a che fare con il rapporto uomo-natura, la salute, la nutrizione, l'esercizio fisico, l'autostima, l'educazione ambientale, l'inclusione, la coesione sociale, l'espressione della propria cultura, l'amicizia, la reciprocità, lo sviluppo di determinate capacità, lo scambio fra generazioni, la crescita personale, l'economia locale e la democrazia.

Anche se al momento non è possibile fornire una quantificazione puntuale del fenomeno, si tratta di un'esperienza diffusa su tutto il territorio regionale che se pur con forme eterogenee, che vanno dagli orti comunali, sociali, collettivi, multietnici a quelli scolastici si caratterizza per l'intento comune di promuovere un utilizzo attivo del territorio urbano da parte della popolazione.

Se da un lato quindi la crisi economica sembrerebbe aver favorito il riavvicinamento a quella che fin dal dopo guerra era una pratica quotidiana diffusa, la valenza di tali esperienze in ambito urbano va ben aldilà di quello che può essere il risparmio familiare sulla spesa alimentare. Il valore aggiunto di queste iniziative, riscontrato in letteratura, sembrerebbe essere legato soprattutto alle ricadute sociali in termini di effetti positivi di coesione (Glover et al., 2005; D'Abundo et al., 2009; Guitart et al., 2012). La presenza di orti urbani in una determinata area può rappresentare nei fatti un volano per la creazione d'interazione fra le persone, che porta alla nascita di relazioni informali di scambio e reciprocità, facilitando la crescita di un senso di appartenenza al territorio. Questo a sua volta si riflette in una maggiore vivibilità dello spazio pubblico e attenzione al contesto urbano allargato, come ci testimonia l'iniziativa qui di seguito descritta.

### **Il progetto degli Orti Sociali nella periferia della città di Cuneo**

L'esperienza nasce nel 2012 quando, per far fronte ad alcune situazioni di difficoltà economica e di marginalità sociale riscontrate dal centro ascolto della Caritas Diocesana di Cuneo tra alcune famiglie residenti nella frazione di Cerialdo (2000 abitanti) nella periferia a nord-ovest della città, la Parrocchia di San Pio con il supporto della Caritas diocesana e della cooperativa sociale Cassiopea intraprende un progetto per la realizzazione di un orto sociale. L'obiettivo è di fornire un contributo fattivo al sostentamento di dodici famiglie, di cui dieci immigrate, coinvolgendole attivamente in un percorso d'integrazione fra lavoro, impegno e solidarietà. Si è partiti dalla messa a disposizione di un terreno dato in comodato d'uso da un parrocchiano, suddiviso in lotti di circa sessanta metri quadrati ciascuno e dalla fornitura a ciascun nucleo familiare di sementi, piantine e attrezzature, e del supporto di un agronomo. A ogni famiglia è stato richiesto di avere cura del proprio appezzamento dal punto di vista produttivo ed estetico. E' così iniziata la fase produttiva, che ha visto la coltivazione di ortaggi locali e erbe aromatiche (alcune tipiche della cultura di provenienza delle famiglie). E' inoltre stato richiesto a ogni partecipante di consegnare alla parrocchia il surplus produttivo, a sua volta redistribuito ad altre famiglie bisognose per continuare ad alimentare la logica di solidarietà, sulla base della quale si è innescata l'intera esperienza. In ragione dei molteplici risultati ottenuti si è deciso di ampliare l'iniziativa, che oggi ha più che raddoppiato il numero delle famiglie coinvolte e i terreni messi a disposizione. Sicuramente c'è stata una valenza di tipo produttivo/alimentare: le famiglie che hanno partecipato al progetto hanno avuto a disposizione ortaggi di stagione prodotti nel rispetto dell'ambiente. Non solo, accanto alla funzione storicamente principale dell'orto, se n'è aggiunta una di tipo relazionale ancora più rilevante, che ha operato come risorsa, trasversalmente alle dinamiche interne alle famiglie e tra queste e la comunità. L'attività dell'orto ha rappresentato soprattutto per la componente femminile la possibilità di poter svolgere un ruolo attivo al mantenimento familiare al di fuori delle mura domestiche, con

gratificazione concreta e orgoglio dato dal raccolto e dalla possibilità di poter contribuire con il proprio impegno ad aiutare altre famiglie della comunità. Inoltre l'orto è diventato il punto d'incontro fra queste famiglie e la comunità di Cerialdo. Nell'orto, attraverso lo scambio di informazioni pratiche e consigli sulla gestione e pianificazione dei lavori, si è innescato un processo di reciproco avvicinamento fra queste famiglie e la comunità, che ha contribuito sia al superamento delle iniziali barriere e dei preconcetti dovuti all'appartenenza a culture diverse, sia alla costruzione di un nuovo circuito di relazioni.

### **Un quadro ancora più ricco e complesso di quanto non già sembrerebbe**

Se l'esperienza conferma le esternalità positive che un orto urbano è in grado di generare, allo stesso tempo stimola una riflessione sulla possibile evoluzione di iniziative di tal genere. Pur nella loro diversità, ci sembra che molte di queste esperienze abbiano superato gli obiettivi di breve periodo che si erano prefissati, collocandosi in un quadro più complesso e diversificato di quanto gli stessi protagonisti siano portati a ritenere. In molte di queste esperienze l'orto sembrerebbe essere diventato un laboratorio nel quale sperimentare in modo incrementale nuove idee e pratiche sulla qualità della vita, sulla sostenibilità urbana, sul rapporto tra uomo, ambiente e natura, sul governo del territorio dove si coniugano competenze urbanistiche, ecologiche, agronomiche, paesaggistiche. Coltivare un orto collettivo è quindi un modo non solo per avvicinarsi all'agricoltura, ma anche per aprirsi alla progettazione partecipata. Implica, inoltre, il porre nuova attenzione a ciò che ci circonda, oltre che praticare la tolleranza, riportando la cura di spazi marginali o abbandonati in mano alle persone di una comunità. Tutte queste attività possono essere viste come elementi importanti di una progettualità indirizzata verso l'educazione alla sostenibilità, non intesa solo come sostenibilità ambientale, ma anche sociale ed economica. Il modello di sviluppo attuale, spesso insostenibile, è portato avanti da una cultura dominante, diffusa dal processo di globalizzazione a livello mondiale, che arriva a far coincidere l'idea di raggiungimento del benessere personale, della felicità, unicamente con la capacità di acquisto dei beni materiali, tanto quanto il prodotto interno lordo è utilizzato come misura del benessere complessivo di una popolazione (Panarello, 2011). Se si vuole quindi promuovere l'inizio di una riconversione verso modelli sostenibili non si può prescindere dall'operare un cambiamento culturale che dovrebbe essere promosso dalla policy dei territori e rivolto principalmente alle nuove generazioni. Un modello verso il quale, peraltro, emerge una convergenza spontanea da parte della collettività che, tuttavia, per essere realmente efficace e innovativo deve crescere in modo integrato con la funzione dell'amministrazione locale e delle sue politiche, al fine di implementare processi di reale cambiamento verso comunità più sostenibili, soprattutto socialmente. Il rischio è che altrimenti rimangano tante singole esperienze che, se pur valide, non riescano a far maturare coerentemente i processi e l'habitat che hanno saputo creare. Alcune iniziative come il progetto Miraorti del quartiere Mirafiori di Torino e Torino città da coltivare (Tocc) hanno già iniziato a muoversi in tal senso, favorendo il dialogo tra amministrazioni locali e territorio.

Non dimentichiamoci, tuttavia, di non sopravvalutare l'orto urbano oltre le sue reali finalità e possibilità. Come nella gestione di ogni bene comune, se il meccanismo della solidarietà non è ben calibrato e regolato, l'esperienza presenta un elevato rischio di fallimento per la creazione di conflitti (Bruni, 2012). Per la realizzazione di un orto urbano e per valorizzare la sua valenza sociale, non basta solo avere uno spazio pubblico urbano in disuso, ma è necessario avere un humus sociale fertile ben identificato, sul quale sia possibile innescare logiche di cambiamento accanto a un meccanismo di coordinamento/gestione delle relazioni.

### **Bibliografia:**

- Bruni L., 2012, Le nuovi virtù del mercato nell'era dei beni comuni. Città Nuova, Roma.
- D'Abundo M. L., Carden A., M. 2008, Growing wellness: the possibility of promoting collective wellness through community garden education programs, *Community Development*, 39:4, pp. 83-94,
- Glover T. D., Shinew K. J., Parry D. C., 2005. Association, sociability, and civic culture: the democratic effect of community gardening, *Leisure Sciences: An Interdisciplinary Journal*, 27:1, pp. 75-92.

- 
- Guitart D., Pickering C., Byrne J., 2012. Past results and future direction in urban community gardens research, *Urban Forestry & Urban Greening*, 11, pp. 364-373.
- Panarello P. 2011, Eco-sfide educative nel terzo millennio. *Illuminazioni*, 15, pp. 75-106.

---

## **PRODOTTI LOCALI E RISTORAZIONE COLLETTIVA: UN RAPPORTO DA COSTRUIRE LUNGO LA FILIERA**

*di Carlo Ribotto (Università di Torino) e Filippo Barbera (Dipartimento di Culture, Politiche e Società, Università di Torino).*

### **Introduzione**

A livello europeo la ristorazione collettiva ha un fatturato di 24 miliardi di euro, impiega circa 600.000 addetti e fornisce 6 miliardi di pasti annuali. In Italia, nel 2010, il fatturato delle aziende della ristorazione collettiva risultava di 3.960 milioni di euro e vedeva una prevalenza del settore aziendale (1.377 milioni di euro) seguito da quello scolastico e socio sanitario (rispettivamente 1.175 e 1.128 milioni di euro). Nel nostro paese il settore è caratterizzato da una minore concentrazione dell'offerta rispetto al resto dell'Europa occidentale: le quote di mercato dei primi quattro operatori raggiungono complessivamente il 31% del mercato, mentre in paesi come l'Olanda e la Francia si arriva a quote che superano l'80%.

La crescente attenzione verso l'alimentazione e le produzioni locali, così come il diffondersi di situazioni di criticità economica, sociale e ambientale, hanno posto nuove domande al settore della ristorazione collettiva e in particolare scolastica, che lo portano ad assumere un ruolo assai più complesso rispetto a quello istituzionale per cui è stato concepito e organizzato nel corso della sua evoluzione. Queste nuove istanze gravitano intorno al tema del cibo come oggetto avente rilevanti implicazioni sulla gestione dei processi produttivi e sulla creazione di valore, sulla vita delle comunità, sulla salute, sulla gestione ambientale e territoriale, sulle emissioni inquinanti, sulla produzione dei rifiuti e il contenimento degli sprechi. Se la diffusione dei prodotti biologici che ha contraddistinto il settore della ristorazione scolastica nell'ultimo decennio non sembra aver richiesto la necessità di mutamenti organizzativi del settore, l'introduzione dei prodotti locali pone interrogativi su come coniugare tali produzioni con una filiera pensata e organizzata per garantire la sicurezza igienico-alimentare e minimizzare i costi di produzione e transazione.

### **I prodotti locali nella ristorazione collettiva: vincoli e opportunità**

L'indagine sulla filiera della ristorazione scolastica nella Provincia di Torino<sup>9</sup> di seguito illustrata, aveva l'obiettivo di rilevare la propensione e le motivazioni all'utilizzo dei prodotti locali da parte dei differenti attori e stakeholder della filiera, mettendo in luce i principali elementi di criticità esistenti per un incremento dell'utilizzo di tali prodotti<sup>10</sup>.

Dall'analisi emerge come il "prodotto locale" sia un concetto divenuto ormai centrale nei discorsi, nelle rappresentazioni e nelle strategie degli attori intervistati, grazie alla molteplicità delle concezioni che lo caratterizzano e alla pluralità delle conseguenze e delle esternalità che possono derivare da un suo utilizzo più diffuso. La situazione di forte crisi economica costituisce uno dei principali elementi presenti nelle riflessioni che gravitano intorno al prodotto locale, che è considerato un utile strumento per sostenere le economie locali attraverso pratiche di acquisto orientate verso le aziende agricole del territorio. Le opportunità economiche derivanti dall'incremento dell'utilizzo dei prodotti locali possono generare rilevanti esternalità positive derivanti dalla permanenza o dal re-insediamento delle aziende agricole nei territori "marginali" che hanno subito importanti fenomeni di spopolamento e abbandono

---

<sup>9</sup> La ricerca, realizzata dal Dipartimento Culture, Politica e Società dell'Università di Torino, è stata svolta nell'ambito del Progetto ACTT Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri (Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121), coordinato dalla Provincia di Torino.

<sup>10</sup> L'indagine ha utilizzato metodi di rilevazione e analisi qualitative basati su interviste in profondità. La popolazione di riferimento è costituita dagli attori e stakeholder della filiera della ristorazione scolastica della Provincia di Torino, individuati attraverso una procedura di campionamento a scelta ragionata. Sono stati scelti 21 casi rappresentativi dei differenti scopi istituzionali e ruoli collegati alla filiera della ristorazione scolastica provinciale: associazioni di categoria degli agricoltori, fornitori, società di ristorazione, Comuni, ASL, società di logistica distributiva, società di ricerca e servizio per la ristorazione collettiva.

---

delle terre coltivate. Tali esternalità riguardano la salvaguardia e la tutela del paesaggio e del territorio e possono quindi essere ricondotte all'ampio dibattito sulla tutela dei "beni comuni". L'utilizzo delle materie prime locali per la ristorazione viene inoltre considerato un elemento utile alla tutela ambientale attraverso una riduzione delle emissioni derivanti dai trasporti. Molta importanza viene attribuita anche agli aspetti legati alla qualità del cibo, come la freschezza e le conseguenti migliori caratteristiche in termini sia organolettici che di contenuto nutrizionale che, secondo gli intervistati, è più probabile che siano garantite dai prodotti locali. Sui trasformati (soprattutto latticini) la richiesta di prodotti locali favorisce inoltre l'accesso nelle scuole di prodotti artigianali piuttosto che industriali, che possono innalzare il livello qualitativo dei prodotti. Anche in questo caso, secondo gli intervistati, le migliori caratteristiche organolettiche dovute ai metodi di produzione o trasformazione possano incrementare la qualità organolettica dei prodotti e quindi la quantità del pasto effettivamente consumata dagli utenti del servizio.

Le criticità per un incremento dell'utilizzo dei prodotti locali messe in evidenza nel corso delle interviste sono riconducibili a 4 elementi: caratteristiche delle materie prime, composizione del menù, modalità di gestione del servizio, caratteristiche del comparto produttivo locale.

Le materie prime richieste dalla filiera della ristorazione collettiva hanno caratteristiche molto restrittive e pretendono un elevato livello di uniformità del prodotto, elementi che incrementano i costi di transazione sia per le società di ristorazione che per i produttori agricoli. Inoltre la crescente diffusione dell'utilizzo di prodotti confezionati in monoporzione e dei prodotti semilavorati (IV gamma, surgelati, ecc.) limita o impedisce le possibilità di approvvigionamento dai produttori locali.

La composizione del menù negli ultimi anni ha tenuto maggiormente in considerazione il criterio della stagionalità, ma in molti casi è stato evidenziato un adattamento non ancora sufficiente agli effettivi andamenti stagionali delle produzioni piemontesi. Inoltre, i menù sono ritenuti poco flessibili in quanto attribuiscono molta importanza alla varietà settimanale dei piatti e dei singoli alimenti e, quando si determina la mancanza di un prodotto locale, si tende a sostituirlo con lo stesso prodotto non locale, piuttosto che con altri prodotti locali appartenenti alla medesima categoria.

Le modalità con cui è strutturato e organizzato il servizio di ristorazione richiedono poi ingenti quantitativi di prodotto che rendono difficoltosa la fornitura da parte dei piccoli produttori locali. La criticità principale sembra però essere connessa alla presenza di centri di cottura progettati e attrezzati per l'utilizzo di materie prime che limitino le operazioni da svolgere durante la preparazione e la somministrazione dei pasti<sup>11</sup>.

Secondo le associazioni di categoria degli agricoltori su alcuni prodotti, soprattutto del comparto orticolo, sarebbero necessari incrementi delle produzioni per rispondere a un eventuale netto incremento della domanda di prodotti locali proveniente dalla ristorazione scolastica. Tale esigenza incontrerebbe però alcune difficoltà legate agli investimenti che dovrebbero essere effettuati per adattare in termini quantitativi e qualitativi le produzioni. Considerando la specificità delle forniture richieste dal settore della ristorazione collettiva e gli elevati costi di transazione presenti, tali investimenti sarebbero caratterizzati da un elevatissimo rischio d'impresa.

## **Conclusioni e alcuni suggerimenti di policy**

I prodotti locali hanno un limite territoriale che se si vuole rispettare, e non si intende ridurre l'utilizzo di tali produzioni a un'esperienza limitata con finalità divulgative nei confronti della cultura gastronomica del territorio, richiede la capacità di sperimentare forme di adattamento tra domanda e offerta, e nuove pratiche organizzative e di governance lungo la filiera. Gli elementi di criticità per un incremento dell'utilizzo dei prodotti locali richiedono di esser affrontati attraverso la creazione di soluzioni condivise capaci di coniugare sicurezza, equilibrio nutrizionale ed educazione alimentare, con un ampliamento delle possibilità di accesso delle produzioni locali alla ristorazione scolastica. Il coinvolgimento dei diversi attori e stakeholder della filiera costituisce uno strumento di fondamentale importanza per trovare soluzioni condivise e attuare percorsi di cambiamento per i quali la fiducia

---

<sup>11</sup> La limitazione delle operazioni da svolgere all'interno dei centri di cottura può essere considerata come un adattamento delle società di ristorazione alle richieste di superiori standard di igiene e sicurezza alimentare e riduzione dei costi del servizio.



---

costituisce un elemento indispensabile. Considerata la diversità degli obiettivi istituzionali dei diversi soggetti e la complessità del settore, i processi di cambiamento volti all'utilizzo dei prodotti locali per la loro forte incertezza necessitano di una fiducia diffusa, che consenta ai soggetti che intendono attuarli di rinunciare alle certezze della situazione attuale, per sperimentare pratiche nuove e condivise capaci andare oltre le criticità.

Le soluzioni più semplici e immediate sono quelle che non richiedono mutamenti organizzativi ma adattamenti tra domanda e offerta che consentano un più elevato utilizzo dei prodotti locali mediante una maggiore stagionalità e flessibilità dei menù, nonché il superamento di alcune rigidità nella richiesta delle materie prime. Attraverso il confronto e la condivisione delle conoscenze tra i diversi attori della filiera è possibile giungere a visioni maggiormente condivise, e trovare soluzioni innovative capaci di tenere insieme i diversi obiettivi istituzionali, senza la necessità di attuare mutamenti organizzativi.

Ad esempio, le difficoltà connesse all'incremento delle produzioni da parte delle aziende agricole potrebbero essere almeno in parte superate attraverso accordi di filiera e modalità di co-produzione tra aziende agricole e società di ristorazione, che possano rendere meno rischiosi gli investimenti e gli adattamenti organizzativi necessari a rifornire il settore della ristorazione collettiva. Una presenza più capillare sul territorio di organizzazioni di aggregazione dell'offerta create da parte delle associazioni di categoria degli agricoltori o da gruppi di aziende agricole, è una situazione che, considerando il tessuto produttivo provinciale, potrebbe agevolare l'incontro tra domanda e offerta riducendo i costi di transazione sostenuti da entrambe le parti.

La soluzione che invece risulta di più difficile applicazione, in quanto comporta adattamenti organizzativi della fase di produzione dei pasti, consiste in un processo di neo-internalizzazione nei centri di cottura aziendali o nelle cucine comunali di alcune fasi del processo attualmente affidate a soggetti esterni. Riportare attività come la porzionatura, l'apertura delle uova o il lavaggio degli ortaggi all'interno dei centri di cottura eliminerebbe alcuni dei colli di bottiglia presenti lungo la filiera e favorirebbe la fornitura di un più ampio numero di aziende. Questo cambiamento si scontra però con l'organizzazione e la struttura dei centri di cottura che sono stati progettati e organizzati per preparare i pasti partendo da materie prime in gran parte semilavorate. Inoltre sono presenti esigenze di contenimento del costo del personale e preoccupazioni per il rispetto delle norme igieniche che pongono limiti anche per le attività di porzionatura che non necessitano di complessi adattamenti organizzativi, tecnologici e strutturali. A riguardo, sarebbe quindi necessaria una profonda riflessione da parte dei decisori istituzionali e dell'opinione pubblica sulle conseguenze delle politiche di contenimento del prezzo dei pasti.

### **Bibliografia:**

Ismea [ 2011], Capitolati di gara e best practices per le forniture di alimenti a filiera corta delle mense pubbliche, Ismea.

### **Per approfondimenti**

[http://www.provincia.torino.gov.it/speciali/2013/actt/dwd/def/4\\_C4.pdf](http://www.provincia.torino.gov.it/speciali/2013/actt/dwd/def/4_C4.pdf)

## L'IMPRONTA AMBIENTALE COME INDICATORE DI VALORE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

di Simone Contu (IRIS - Istituto Ricerche Interdisciplinari sulla Sostenibilità), Alessandro K. Cerutti e Gabriele Beccaro - (DISAFA Dipartimento di Scienza Agrarie, Forestali e Alimentari - Università di Torino), Elena Di Bella (Sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche - Provincia di Torino)

### Introduzione

La valutazione della sostenibilità ambientale svolge sempre di più un ruolo chiave nello sviluppo dei sistemi di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari. Parallelamente allo sviluppo di metodologie per la valutazione ambientale, si assiste al crescere dei sistemi di etichettatura ambientale al fine della promozione di prodotti ottenuti con sistemi di produzione e commercializzazione meno impattanti sugli ecosistemi. Non ultimo, il settore frutticolo sta scoprendo l'importanza (anche commerciale) dell'inserimento dei principi di sostenibilità ambientale nei propri sistemi produttivi e nella commercializzazione. La valutazione suddetta è ottenibile mediante l'applicazione di indicatori ambientali secondo criteri e parametri descritti dalla letteratura scientifica internazionale.

Incentivare il consumo di prodotti sostenibili non può esimersi dal condurre uno studio di indicatori ad hoc per poterli valutare nel contesto regionale in cui ci si trova ad operare.

Il progetto ACIT, svolto nell'ambito del Programma di Cooperazione Territoriale ALCOTRA 2007-2013 cui ha partecipato la Provincia di Torino e, per la parte tecnica di contabilità ambientale, il DISAFA dell'Università di Torino, aveva tra gli obiettivi la quantificazione dell'impatto ambientale dei prodotti frutticoli (mele e kiwi, scelti come i più rappresentativi) all'interno dei capitolati di spesa delle mense scolastiche provinciali ai fini dell'identificazione di parametri oggettivi per etichettature di carattere ambientale.

### La ricerca e i risultati

La ricerca è consistita in uno studio pilota in aziende frutticole situate nell'areale della Provincia di Torino, nello specifico nelle zone del pinerolese e dell'eporediese. La filiera frutticola è stata divisa in due fasi:

#### (I) *produzione(tutti i processi che riguardano le operazioni colturali)*

In questa linea di ricerca sono stati applicati gli indicatori Ecological, Water e Carbon Footprint a un numero statisticamente significativo di aziende frutticole, ai fini della quantificazione di un valore medio provinciale per ogni indicatore.

Il numero di aziende frutticole provinciali produttrici di mele e kiwi è risultato essere di circa 16.500: dato l'elevato numero non è stato possibile applicare gli indicatori di contabilità ambientale a ogni singolo caso. poiché il numero minimo di aziende da studiare per una significatività statistica superava le possibilità dello studio pilota. Pertanto si è deciso di condurre l'analisi su un'azienda fittizia per coltura, utilizzando parametri agronomici e produttivi statistici medi indicati dalla Regione Piemonte per gli areali in questione e tre aziende reali per coltura ai fini di ottenere informazioni sulla deviazione dai risultati ambientali medi.

Al termine della fase di rilievo dei dati sono stati applicati gli indicatori di contabilità ambientale secondo un approccio *cradle-to-gate*, definito dalla norma ISO 14044:2006 (*Life Cycle Analysis*), come la quantificazione di tutti gli impatti ambientali della produzione fino all'uscita del prodotto dall'azienda;

#### (II) *distribuzione(tutte le fasi della supply-chain fino alla consegna nelle mense scolastiche)*

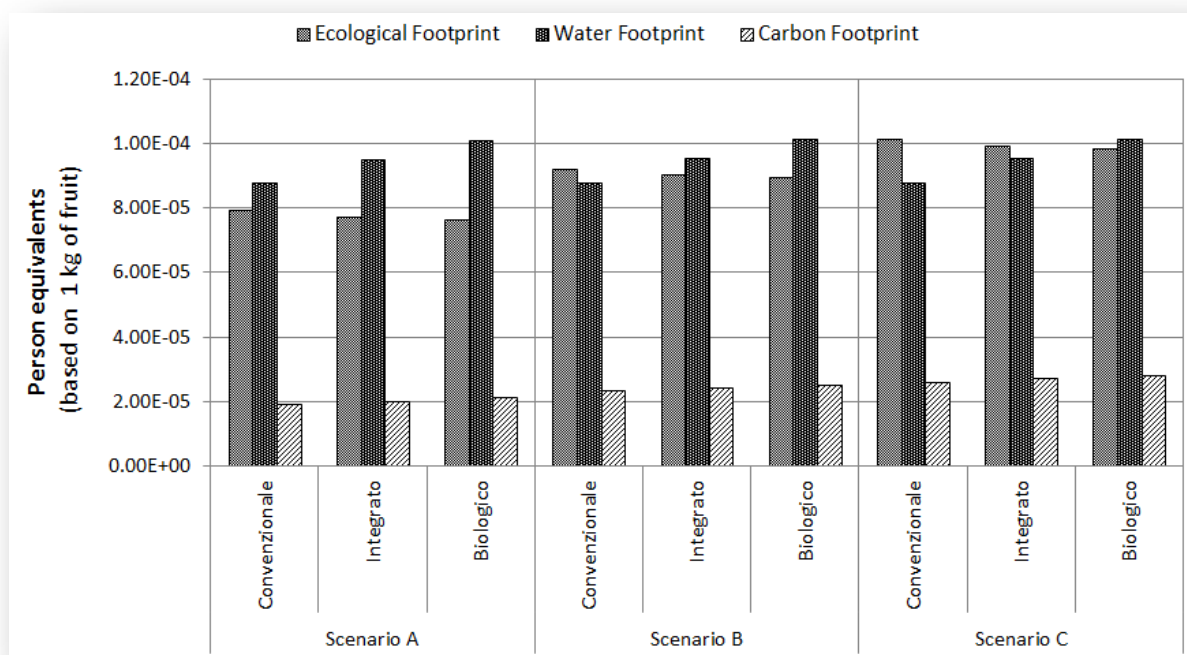
Gli aspetti legati alla gestione del prodotto frutticolo (quali la catena del freddo, il packaging e la movimentazione) sono molto complessi da valutare. Tuttavia, è stato possibile identificare i flussi e le modalità di movimentazione all'interno della Provincia di Torino tramite questionari sottoposti ai principali distributori. L'obiettivo di questa linea di ricerca era quello di quantificare l'impatto ambientale (secondo i tre indicatori già citati) sotteso al trasporto di un determinato quantitativo di frutta per 1 km medio, considerando non solo le emissioni dirette derivanti dal consumo di carburante,

ma anche quelle indirette nonché gli impatti della gestione del prodotto nel corso della fase distributiva (es. conservazione). Il valore di tali impatti è stato messo in relazione con i risultati ottenuti dalla prima linea di ricerca (produzione aziendale) e ha restituito un valore di sostenibilità globale della filiera secondo fasce di basso, medio o alto livello di sostenibilità ambientale.

Punto di forza degli indicatori di contabilità ambientale utilizzati è proprio la capacità di quantificare sia gli impatti diretti, sia gli impatti indiretti dei sistemi esaminati in maniera sintetica e facilmente comprensibile anche per un fruitore non esperto.

Gli scenari analizzati hanno fatto riferimento alla distribuzione dei prodotti a scala provinciale (scenario A), regionale (scenario B) o nazionale (scenario C). I risultati sono sintetizzati in figura 1.

**Figura 1.** Risultati della fase di normalizzazione per i tre indicatori secondo i diversi scenari



L'approccio integrato nell'applicazione dei tre indicatori *footprint* ha permesso di evidenziare come il peso maggiore nella valutazione degli impatti ambientali legati alle fasi di produzione e distribuzione di frutta alle mense scolastiche sia da ricercarsi nella fase produttiva piuttosto che in quella distributiva: ciò si evidenzia dal fatto che risultano maggiori i valori di *ecological* e *water footprint*, rispettivamente dipendenti dall'appropriazione di suolo e dall'utilizzo di acqua ed energia nella fase produttiva.

Il valore di *carbon footprint* della fase distributiva, invece, legato principalmente al raggio chilometrico di distribuzione dei prodotti, risulta meno significativo rispetto agli altri due indicatori, a denotare come la distanza fra il punto di produzione e di consegna dei prodotti sia meno rilevante.

Tale risultato consente alcune considerazioni in grado di condizionare fortemente le politiche e le scelte alla base dei capitolati di appalto nel settore della ristorazione scolastica: innanzitutto la ridefinizione del valore ambientale dei prodotti a km 0 e, oltre a ciò, la necessità di orientare i consumi verso produzioni che siano realmente sostenibili in tutto il loro percorso di filiera.

I risultati modesti della *carbon footprint* legata al settore distributivo ci mostrano come, nei casi in cui non siano richiesti sistemi di refrigerazione e conservazione dei prodotti alimentari molto "spinti" (cioè a elevato dispendio energetico, e per i prodotti frutticoli non è così), si possano accettare anche scelte non strettamente locali: a tal proposito i prodotti a km 0 perdono, quindi, parte del loro interesse legato al supposto ridotto impatto ambientale; resta, per contro, valido ogni ragionamento legato al loro valore

dal punto di vista delle conseguenze sociali, culturali ed economiche apportate al territorio considerato. Inoltre, è importante sottolineare che tali considerazioni dipendono fortemente anche dalle modalità di trasporto prese in esame: nel progetto specifico si è considerato il trasporto su gomma con raggi chilometrici variabili fra i 50 e i 500 km circa. Ben altri risultati si sarebbero ottenuti considerando, per esempio, i trasporti per via aerea.

Inoltre, emerge come siano da privilegiare scelte produttive virtuose in grado di ridurre realmente e significativamente l'impatto della fase produttiva; potremmo, quindi, sintetizzare quanto detto sinora affermando che sarebbe meglio privilegiare scelte di produzioni virtuose (in termini di rispetto del territorio, di consumo di risorse e di conservazione della biodiversità) rispetto a difendere incondizionatamente il prodotto sulla base della sola provenienza territoriale.

### Supporto al processo di *decision making*

L'altra sfida che si è proposta questa parte del progetto ACTT consisteva nell'ipotizzare una modalità di facile utilizzo e interpretazione dei risultati matematici forniti dagli indicatori. Questa è, peraltro, la sfida che ci si pone ogni volta che si evidenzia la necessità di intersecare i risultati del rigoroso approccio scientifico ai processi di *decision making*.

L'idea alla base della realizzazione è stata quella di mostrare i risultati ottenuti dallo studio in chiave semaforica, esprimendo tre differenti gradi di giudizio per ciascuno degli indicatori considerati.

Figura 2. Visualizzazione dello strumento di valutazione per le mele



I risultati della valutazione discendono dalle scelte effettuate a monte, quali il marchio del prodotto, la tipologia di cultivar prescelta, la gestione del frutteto (anche in termini di metodologia di irrigazione) e la distanza di approvvigionamento del prodotto. Ecco, quindi, che al momento della redazione di un capitolato d'appalto è possibile, con lo strumento mostrato, verificare se le scelte fatte abbiano anche una valenza di carattere ambientale a supporto degli aspetti sociali, economico o territoriali.

### Conclusioni

Seppure preliminare e incompleta nella capacità di descrizione della complessità di un capitolato d'appalto, la valutazione descritta si fonda su dati tecnico/scientifici solidi e impiega metodologie di calcolo e indicatori riconosciuti dalla comunità scientifica internazionale. Un adeguato sviluppo del presente studio sarebbe il completamento dello strumento di valutazione in modo da renderlo adatto a descrivere la complessità di un capitolato d'appalto, anche estendendo la valutazione ad altri prodotti e

---

completandolo con l'inserimento di altri indicatori in grado di dare una descrizione più completa delle possibilità di scelta effettuabili.

In parte è quanto si propone il progetto INNOCAT del Comune di Torino (che ha recentemente sottoscritto in proposito una convenzione con il DISAFA) che trarrà sicuramente spunto dalla valutazione effettuata in fase sperimentale nel progetto ACTT con riferimento ai prodotti ortofrutticoli di filiera corta. Nel progetto specifico si andranno, inoltre, a valutare e monitorare le scelte innovative per la riduzione dell'impatto ambientale presenti nel recente capitolato d'appalto comunale della ristorazione scolastica, quali per esempio la scelta di stoviglie lavabili e quindi riutilizzabili, la scelta dei mezzi ecologici per il trasporto, l'impiego d'imballaggi riutilizzabili (secondo le norme ISO 13429 e 13432) e altri aspetti ancora.

Il percorso per la sostenibilità della ristorazione collettiva è probabilmente ancora lungo, ma la via intrapresa sembra essere quella giusta.

### **Bibliografia**

Cerutti A.K., Beccaro G.L., Bagliani M., Contu S., Donno D., Bounous G, 2012, Ecological Footprint applied in agro-ecosystems: methods and case studies. Ecosystems / book2, InTech publications

Galli A., Wiedmann T., Ercin E., Knoblauch D., Ewing B., Giljum S., 2012. Integrating Ecological, Carbon and Water footprint into a "Footprint Family" of indicators: Definition and role in tracking human pressure on the planet. Ecological Indicators 16 (2012) 100–112

UNI EN ISO 14044:2006 - Gestione ambientale - Valutazione del ciclo di vita - Requisiti e linee guida

### **Per approfondimenti**

[http://www.provincia.torino.gov.it/europa/europa/progetti\\_europa/prog\\_agricoltura/ACTT](http://www.provincia.torino.gov.it/europa/europa/progetti_europa/prog_agricoltura/ACTT)

<http://www.provincia.torino.gov.it/speciali/2013/actt/atti.htm>

## NUTRIRE TORINO METROPOLITANA: VERSO UNA STRATEGIA ALIMENTARE URBANA

di Egidio Dansero e Giacomo Pettenati (CPS – Dipartimento di Culture, Politica e Società, Università di Torino), Elena Di Bella (Servizio Sviluppo Montano, Rurale e Valorizzazione Produzioni Tipiche), Alessia Toldo (DIST – Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino)

### Introduzione

Che il cibo sia un bene primario e indispensabile alla vita dell'uomo – almeno quanto l'aria e l'acqua - è noto a tutti, così come può considerarsi condivisa l'affermazione che l'accesso a un cibo sufficiente in quantità e sano, in termini igienico-sanitari e nutrizionali, rappresenti un diritto fondamentale per l'Essere Umano<sup>12</sup>.

Non è invece altrettanto chiaro come questo diritto possa diventare elemento prioritario all'interno delle politiche di ogni livello istituzionale, al fine di tradurre concretamente questa esigenza fondamentale. Lo dimostra il fatto che, almeno in Italia, il Cibo e l'Alimentazione non abbiano ancora "conquistato" una Politica dedicata, coordinata e coerente (così come è per acqua e aria) ma siano invece declinati, a seconda della questione da trattare, in altre politiche o linee guida settoriali.

Inoltre, nonostante i dati sulla crescita della popolazione urbana rivelino come la questione alimentare sia già fisicamente concentrata nelle città (e lo sarà sempre di più, considerate le stime) le ragioni per cui il cibo andrebbe inserito fra le priorità delle agende di politica urbana appaiono ancora troppo poco evidenti.

Almeno in Italia. Perché nei paesi anglosassoni – più avvezzi ad apprezzare i vantaggi competitivi di una visione strategica seria, coerente e pluriennale e contemporaneamente meno dotati di un patrimonio enogastronomico, materiale e immateriale, vasto e di qualità come il nostro – molte città hanno attuato vere e proprie *Urban Food Strategies*. Una prima rassegna, certamente non esaustiva, ha messo in evidenza realtà molto diverse, che vedono come pioniere le *world cities* di Londra e New York e, in generale, le grandi metropoli nordamericane e canadesi, fra cui San Francisco, Seattle, Detroit, Philadelphia, Toronto, Vancouver, ma anche piccole e medie città dell'Inghilterra, dell'Olanda e, più recentemente di Scozia e Svezia. Di strumenti analoghi, ma con differenti declinazioni del concetto di sicurezza alimentare, si stanno dotando anche metropoli della Cina e del Sud del mondo (come Belo Horizonte o Dar es Salaam)<sup>13</sup>. Queste esperienze - cui il dibattito anglosassone si riferisce con il termine *Urban Food Planning* (Morgan, 2009) - per quanto molto diverse fra loro in ragione delle specificità locali (e soprattutto molto diverse dal nostro contesto italiano) sono particolarmente interessanti perché illustrano una possibile via metodologica alla ri-territorializzazione e pianificazione dei sistemi alimentari urbani. Generalmente questi processi operano importanti analisi diagnostiche, costruiscono visioni condivise e perseguono obiettivi integrati di governance alimentare; sostenibilità ambientale, sviluppo economico e occupazionale; salute pubblica e educazione alimentare, qualità della vita e giustizia socio-spaziale (cfr. figura 1).

---

<sup>12</sup> Nell'ultima definizione di *Food Security* da parte della FAO – *The State of Food Insecurity*, 2001 – il concetto viene espresso alla luce degli studi del nobel per l'economia Amartya Sen, che pone l'accento sulla disponibilità concreta di cibo, piuttosto che sulla mera presenza dello stesso sul mercato: "La sicurezza alimentare è una situazione che si verifica quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sano, nutriente e nelle quantità sufficienti a coprire i fabbisogni e le preferenze, entro una vita attiva e salubre".

<sup>13</sup> Per maggiori informazioni sulle *Urban Food Strategies*:

[http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents\\_organicresearch/foodlinks/publications/Urban\\_food\\_strategi.es.pdf](http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Urban_food_strategi.es.pdf)

**Figura 1** – Politiche alimentari, filiera e dimensioni metropolitane



In Italia la necessità (ma anche le opportunità) di una pianificazione dei sistemi del cibo – che non solo esistono, ma che possono contare su un patrimonio di risorse, materiali e immateriali, di grande valore – non costituiscono ancora una percezione realmente diffusa, soprattutto a livello istituzionale. Tuttavia, anche nel nostro Paese il tema delle relazioni fra cibo, spazio e territorio sta assumendo un’importanza crescente, testimoniata dalle innumerevoli “pratiche alimentari” che affrontano, talvolta innovandolo, anche il rapporto cibo-città. Impossibile, e forse anche inutile, pensare di restituire una fotografia precisa del fermento connesso a queste iniziative, che il più delle volte partono dal basso, sono frutto di microreti informali, nascono, finiscono o si modificano a seconda delle esigenze. Più interessante il dato che restituisce la qualità crescente di riflessioni che, da più parti, cominciano a emergere attorno al tema delle politiche alimentari. È il caso della città di Pisa, unica realtà in Italia ad aver redatto un vero e proprio Piano Locale del Cibo (Di Iacovo et al., 2013), ma anche di Milano, che nella cornice di EXPO 2015 ha recentemente lanciato la sua *food policy* con la firma di un protocollo tra Comune e Fondazione Cariplo<sup>14</sup> e soprattutto di Torino, che sta avviando diversi processi di governance del suo sistema alimentare.

### **Urban Food Strategy per Torino Metropolitana: dalle pratiche alla politica alimentare di area vasta**

Torino si colloca, allo stato attuale, in una nuova fase che - a partire dal riconoscimento delle dotazioni e della moltitudine di esperienze e progettualità avviate negli ultimi anni (Dansero, Puttilli, 2013) - muove verso un processo più strutturato di *Urban Food Planning* e di costruzione di un sistema territoriale del cibo.

Come è emerso anche dai contributi precedenti, sul territorio torinese si registra infatti un ampio ventaglio di iniziative, in parte spontanee, in parte stimulate da politiche pubbliche o da organizzazioni di produttori e consumatori, legate al tema del cibo e dell’alimentazione. Alcune sono molto puntuali, altre costituiscono un primo tentativo di connettere singole progettualità in un quadro di insieme (Dansero, Testa, Toldo, 2013). Basti pensare a progetti come “TOCC – Torino Città da Coltivare”, a

<sup>14</sup> Per maggiori informazioni si veda

[https://www.comune.milano.it/portale/wps/portal/CDM?WCM\\_GLOBAL\\_CONTEXT=/wps/wcm/connect/Content.Library/giornale/giornale/tutte+le+notizie+new/sindaco/alimentazione\\_food\\_policy\\_mi](https://www.comune.milano.it/portale/wps/portal/CDM?WCM_GLOBAL_CONTEXT=/wps/wcm/connect/Content.Library/giornale/giornale/tutte+le+notizie+new/sindaco/alimentazione_food_policy_mi)

programmi europei come “*Four Cities for Development – Quattro città per lo sviluppo*”<sup>15</sup> o “*Rururbal*” che ha prodotto, tre anni fa, una prima Carta Europea di Governance Alimentare e Territoriale<sup>16</sup>; all’insieme di iniziative della Provincia nel campo dei mercati locali, delle relazioni Gruppi d’Acquisto-Agricoltori, della valorizzazione dei prodotti tipici; al grande impegno del Comune nell’ambito della ristorazione scolastica, con i nuovi capitolati d’appalto, ma anche con progettualità partecipate sull’educazione alimentare come “*Il menù l’ho fatto io*”; al successo delle filiere alternative (soprattutto GAS e Farmer’s Market); alle soluzioni innovative per la razionalizzazione delle filiere corte, per il recupero delle eccedenze e, più in generale, per incrementare la sostenibilità della filiera in tutte le sue fasi.

Tutte queste (e molte altre) esperienze sono però in cerca di una cornice comune, che non solo sappia metterle a sistema e fare massa critica, valorizzandone interdipendenze e sinergie, ma che rappresenti un contesto politico-istituzionale coerente di riferimento con priorità precise sulle scelte alimentari e sulla necessità di puntare a una qualità accessibile, diffusa e sostenibile del cibo.

Fondamentali, in questo senso, le reti di governance che stanno prendendo forma attorno al tema delle politiche alimentari urbane:

- il progetto Torino SMILE (Smart Mobility, Inclusion, Life&Health, Energy)<sup>17</sup>, che ha rappresentato un ambizioso lavoro di progettazione partecipata sul tema della Smart City in cui hanno trovato spazio anche azioni specifiche per la costruzione del sistema territoriale del cibo della città di Torino;
- il Tavolo “Torino Capitale del Cibo”, organizzato dall’associazione Torino Strategica all’interno dei lavori per l’elaborazione del terzo Piano Strategico “Torino Metropoli 2025”, che si inserisce nel processo di definizione delle visioni e dei progetti per il futuro dell’area metropolitana torinese. In quest’ottica, il terzo Piano Strategico persegue la messa in rete e la promozione delle molteplici dimensioni del cibo – sociali, economiche, culturali e ambientali – presenti a Torino e in Piemonte, per farne una vera e propria vocazione di sviluppo della città, riconosciuta a livello nazionale e internazionale;
- il progetto FOOD START LAB, previsto per l’autunno 2014, che amplierà la discussione sul cibo e sulle politiche alimentari con l’obiettivo di pervenire a una prima bozza di manifesto/carta del cibo e avviare, concretamente, un più complesso e strutturato processo istituzionale e partecipativo finalizzato alla costruzione di una strategia alimentare metropolitana.

Grande conquista, in termini di governance del sistema alimentare, è l’adozione all’interno di queste riflessioni di un ritaglio territoriale non più esclusivamente urbano. In questo nuovo rapporto cibo-città i confini del territorio pertinente si dilatano, dialogano con la spinosa questione della transizione in Città Metropolitana che rappresenta una sfida, ma anche la grande opportunità di ridisegnare, non solo fisicamente, spazi e relazioni alimentari. La Città Metropolitana impone infatti ai Comuni dell’uscente Provincia (315) di condividere funzioni e percorsi decisionali insieme a Torino, da sempre punto di concentrazione delle risorse economiche e luogo nevralgico di gestione del potere (politico ed economico). In quest’ottica la Città Metropolitana rappresenta soprattutto l’occasione per costruire un nuovo sistema di competenze e responsabilità alimentari - che oggi risultano polverizzate fra settori e servizi comunali, provinciali e regionali - strutturandoli in una politica non solo agricola, non solo sociale e educativa, non solo ambientale ma Alimentare, nel suo senso più ampio e alto.

### **Considerazioni finali e suggerimenti di policy**

A partire da queste prime considerazioni ci sembra possibile affermare che la città sia davvero pronta, in termini di risorse, competenze e soprattutto consapevolezza dei propri bisogni, a cogliere la sfida e le

<sup>15</sup> Per maggiori informazioni <http://www.4cities4dev.eu/>

<sup>16</sup> Per maggiori informazioni [http://www.rururbal.eu/welcome/index/1\\_it](http://www.rururbal.eu/welcome/index/1_it),  
[http://green.teresiena.it/files/CartaEuropea\\_sign\\_It.pdf](http://green.teresiena.it/files/CartaEuropea_sign_It.pdf)

<sup>17</sup> Per maggiori informazioni <http://www.torinosmartcity.it/idee/idea-27/>



opportunità sottese a un progetto sistemico di *Urban (Metropolitan) Food Planning*. Questo sforzo richiede, da un lato, analisi più approfondite del contesto, in termini di dotazioni materiali e immateriali del sistema, ma anche di ripensamento e riorganizzazione del bacino di approvvigionamento dell'area metropolitana torinese, al fine di comprendere meglio criticità e opportunità delle relazioni fra produzione e consumo di prossimità<sup>18</sup>. Dall'altro è fondamentale il consenso politico a sostegno di una *policy* alimentare che fra le sue priorità più urgenti dovrebbe inserire l'esigenza di alzare l'asticella della qualità alimentare accessibile a tutti e, quel che riesce più difficile al sistema delle Pubbliche Amministrazioni, rivisitare le funzioni agricolo-alimentari frammentate tra i Servizi e gli Assessorati dei vari livelli istituzionali, per coordinarle in vista di un obiettivo comune.

Vincere questa sfida significa affrontare due temibili nemici, entrambi interni al sistema locale: l'inerzia della Politica che sottostima la questione alimentare e le “derive” che considerano il cibo di volta in volta un “*divertissement*” intellettuale del mondo della cultura cittadina, chiuso entro una “cinta daziaria” invisibile, un'operazione per una nicchia di gaudenti e benestanti “gourmand” che dissertano di ristoranti stellati e di alimenti rari, un'occasione di crescita economica e non di qualità della vita.

Al contrario, la costruzione di una Politica alimentare rappresenta un ineludibile passo di civiltà verso il benessere e la salute quotidiana di ognuno di noi, la cruna dell'ago attraverso cui passa una nuova etica del lavoro e, soprattutto, un esercizio quotidiano di democrazia.

## Bibliografia

- Dansero E., Puttilli M., 2013, La realtà degli alternative food networks (AFN) in Piemonte. Riflessioni teoriche ed evidenze empiriche, in Giaccaria P., Rota F., Salone C. (a cura di), *Praticare la territorialità*, Roma, Carocci, pagg. 77-108.
- Dansero E., Testa C., Toldo A., 2013, Verso la Smart City partendo dal cibo, in Santangelo M., Vanolo A. (a cura di), *Smart City. Ibridazioni, innovazioni e inerzie nella città contemporanea*, Carocci Editore, Roma, pagg. 135-149.
- Di Iacovo F., Brunori G. e Innocenti S. (2013), “Le strategie urbane: il Piano del Cibo”, *Agriregioni*, 9(32), 9. <http://www.agrireregionieuropa.univpm.it/content/article/31/32/le-strategie-urbane-il-piano-del-cibo>.
- Morgan K., 2009, “Feeding the city: the challenge of urban food planning”, *International Planning Studies* 14(4), pagg. 341–348.

---

<sup>18</sup> In parte è quanto si propone di fare il progetto “Verso un atlante del cibo” che il Centro di Ricerca Eupolis (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio, Politecnico e Università di Torino) sta attualmente consolidando e che ha l'obiettivo di costruire quella conoscenza condivisa e partecipata necessaria per la costruzione di una strategia alimentare in grado di rimettere il cibo al centro della vita urbana.

# POLITICHE PIEMONTE

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

---

## Comitato di Redazione:

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

## La Rete dei Corrispondenti:

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

18 luglio 2014

codice ISSN 2279-5030