



TORINO FOOD METRICS REPORT 2023



ATLANTE
DEL
CIBO
Torino Food System



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000717.

**Realizzato dall'Assessorato Transizione Ecologica e Digitale,
Innovazione, Mobilità e Trasporti con il coordinamento del
Dipartimento Ambiente e Transizione Ecologica**

con il supporto di:

Servizi Educativi, Servizi Sociali,
Dipartimento Commercio
e Servizio Economato Fornitura beni e servizi

Supporto scientifico:

Contributo di ricerca dell'Università degli Studi di Torino,
Dipartimento Cultura Politica Società (gruppo Atlante del Cibo di
Torino Metropolitana)

Progettazione grafica e impaginazione

Fondazione Contrada Torino Onlus

Photo cover by Jacopo Maia on Unsplash

Photo by Mael Balland on Unsplash

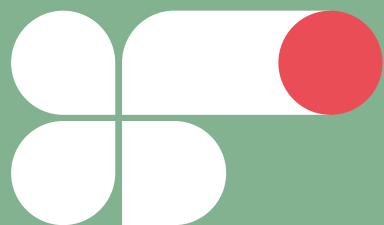
Photo by Steffen Lemmerzahn on Unsplash

www.torinovivibile.it

Collane@unito.it
Università di Torino
ISBN: 978 88 7590 281 0



Quest'opera è distribuita con Licenza
Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale



INDICE

Prefazione

Introduzione e metodologia	p.5
1. Offerta alimentare	p.11
1.1 I mercati	p.12
1.2 Negozi e grande distribuzione organizzata	p.25
1.3 Bar, ristoranti e somministrazione	p.33
1.4 Distributori automatici	p.36
1.5 Gruppi di acquisto solidale	p.38
2. L'industria di trasformazione	p.41
3. Agricoltura urbana	p.49
3.1 Orti urbani	p.50
3.2 Colture commerciali in città	p.53
4. Povertà alimentare	p.55
4.1 I dati del Banco Alimentare del Piemonte ONLUS	p.57
4.2 Buoni spesa per le persone in condizione di povertà alimentare	p.68
4.3 Torino Solidale	p.68
4.4 Rilevazione qualitativa della povertà alimentare a Torino	p.670
5. Acquisti pubblici	p.73
5.1 Distributori automatici	p.74
5.2 Ristorazione collettiva	p.75
5.2.1 Ristorazione collettiva sociale	p.75
5.2.2 Ristorazione collettiva scolastica	p.78
5.3 Buoni spesa dipendenti	p.85
6. Cibo, nutrizione e salute	p.89
7. Cibo ed economia circolare	p.97
7.1 Raccolta differenziata	p.98
7.2 Punti d'acqua	p.103
7.3 I Torèt	p.104
8. Formazione e ricerca	p.105
8.1 Percorsi formativi e alimentazione: gli enti di formazione e gli istituti superiori	p.106
8.2 Percorsi formativi e alimentazione: la formazione accademica	p.107
8.3 Cibo e innovazione: le StartUp	p.107
9. Turismo ed enogastronomia	p.113
10. Consumi alimentari	p.123
11. Approfondimento Mirafiori Sud	p.131
11.1 Negozi e grande distribuzione organizzata	p.135
11.2 Agricoltura urbana	p.137
11.3 Acquisti pubblici	p.139
11.4 Povertà alimentare	p.142
11.5 Economia circolare	p.145
Bibliografia	p.147
Allegato - Elenco degli indicatori	

Il cibo per la Città di Torino è al centro delle politiche locali da molti anni, dalla gestione dei servizi pubblici, come la ristorazione scolastica e i mercati, fino ad arrivare a progetti strategici, con eventi di rilevanza nazionale e internazionale e la partecipazione a partnership europee per la creazione di living lab ed esperienze innovative.

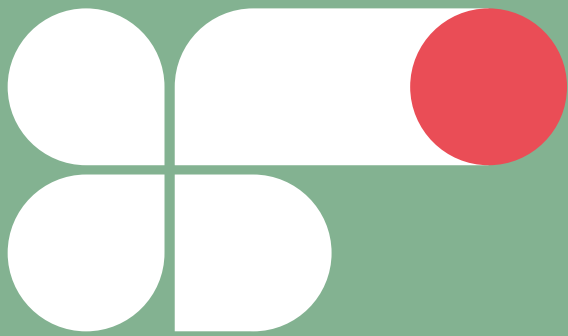
Un percorso che parte da lontano, da quando il diritto al cibo adeguato è entrato nello Statuto della Città e arriva, in questi ultimi anni, a un livello di consapevolezza interno ed esterno alla struttura molto elevato che trova, nella creazione del gruppo di lavoro interdipartimentale e interassessorile, uno spazio di condivisione di idee e prospettive imprescindibile per la delineazione del futuro della Città.

Il terzo Torino Food Metrics Report, il terzo bilancio del cibo, arriva in concomitanza con la conclusione della redazione di un importante documento, prodotto proprio dal Gruppo che racchiude i dipendenti e la Giunta comunale: la Guida per una Politica del Cibo della Città di Torino. Nello stesso Documento di Programmazione Unica, la Città ha inserito la definizione di un piano di food policy che guardi al 2030 e che tenga conto delle diverse politiche settoriali. In particolare, Torino si impegna ad adottare un approccio integrato improntato a criteri di sostenibilità nei confronti di tutte le componenti del sistema urbano del cibo, a proteggere e consentire l'accesso sicuro per la produzione alimentare sostenibile, a sviluppare politiche e programmi a sostegno dei mercati comunali pubblici, a promuovere diete sostenibili, garantire l'accesso a un cibo sano alle fasce vulnerabili della popolazione, incoraggiare e sostenere attività di solidarietà economica e sociale, con particolare attenzione al campo alimentare, ridurre gli sprechi alimentari in tutte le fasi della filiera, favorire il recupero e la redistribuzione di alimenti sicuri e l'economia circolare. L'insieme delle azioni che già la Città realizza, unite agli impegni che riguardano il 2030, compongono un quadro che porta con sé una visione sistemica sul cibo.

La Città di Torino arriva oggi a delineare l'insieme di ciò su cui lavora da molti anni, dandosi una traiettoria molto chiara. Queste politiche concorreranno anche al raggiungimento degli obiettivi di neutralità climatica che la Città di Torino si è posta, rientrando tra le "100 Climate-Neutral and Smart Cities by 2030".

Chiara Foglietta
Assessora della Città di Torino

Chiara Foglietta



INTRODUZIONE E NOTA METODOLOGICA

Questo terzo Torino Food Metrics Report (TFMR) consegna alla città la fotografia del suo sistema alimentare aggiornato a dicembre 2022. Si tratta di un'edizione che può essere definita di passaggio, perché da output progettuale dell'Horizon 2020 FUSILLI, il TFMR si sta progressivamente configurando e legittimando sempre più come vero e proprio strumento di supporto ai processi di policy e decision-making locali, oltre che una collezione di dati utili per chi fa ricerca su questi temi. Uno strumento della città, per la città.

Per fare questo, occorrerà adottare una nuova periodicità annuale, con la pubblicazione dei Rapporti nell'anno successivo alla data di rilevazione delle informazioni. Rispetto alla scorsa edizione, uscita nel 2022, su parecchi dati dello stesso anno, il presente volume aggiorna gli indicatori che sono ulteriormente variati negli ultimi mesi del 2022.

Costituiscono eccezione, per esempio, i dati estratti dal database di Camera di Commercio di Torino, poichè è possibile interrogare la piattaforma con uno scarto temporale di quasi un anno. Oggi si chiude una fase e se ne apre un'altra, in cui il TFMR va a regime, impegnando chi raccoglie e legge i dati e chi li produce, nello sforzo condiviso e costante di un bilancio periodico del sistema del cibo della città.

Il volume si è arricchito quest'anno di nuove sezioni, nuovi indicatori, così come di analisi longitudinali e approfondimenti territoriali, a testimoniare il processo incrementale che caratterizza la produzione di sapere. Fondamentale, in questo senso, il percorso di governance del cibo avviato da diversi anni a Torino, e concretizzatosi, nel 2022, con la creazione del Gruppo Interassessorile e interdipartimentale sulle Politiche Alimentari (GIPA) che ha rappresentato un'importante occasione di confronto all'interno dell'ente pubblico proprio in relazione alla conoscenza del sistema del cibo, dei suoi elementi, delle sue dinamiche e dei suoi funzionamenti. Nei vari incontri si è discusso anche di dati, interrogandosi su quali servirebbero oltre a quelli già in possesso, chi potrebbe produrre queste informazioni e come dovrebbero essere rese accessibili ai soggetti interessati. In questo quadro, è emersa la necessità di mappare, da un lato, le fonti della conoscenza e, dall'altro, costruire – con i soggetti che producono/raccolgono dati e informazioni – una logica di alleanze ancora prima che per l'azione, per la costruzione di quadri conoscitivi condivisi, che nel TFMR dovrebbero trovare messa a sistema e lettura integrata, al fine di una comprensione delle molteplici dimensioni del sistema alimentare, così come della sua evoluzione negli anni.

L'edizione del 2023 rappresenta, in qualche modo, l'avvio di un nuovo processo. Sfogliando il volume si potranno notare sezioni che riportano dati e informazioni prodotte da altri soggetti per altri obiettivi, ma che risultano imprescindibili per la costruzione di un sistema alimentare giusto, sostenibile e sano. È il caso, per esempio, del capitolo sul rapporto fra cibo e salute che riporta gli esiti di studi e analisi condotti nell'ambito del programma internazionale Cities Changing Diabetes sulla diffusione di questa patologia.

Un altro caso è quello delle informazioni sui profili delle persone in condizione di povertà alimentare, così come delle loro rappresentazioni del cibo sano e sostenibile, che sono il risultato di ricerche qualitative condotte all'interno dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana e che – insieme ai dati quantitativi forniti dal Banco Alimentare, dalla Città di Torino e dalla Rete Torino Solidale – permettono una comprensione sempre più multidimensionale e sofisticata di questo fenomeno, fondamentale per la costruzione di politiche davvero place-based. O ancora, è il caso della nuova sezione sui consumi alimentari, che integra i dati prodotti da due indagini – rispettivamente "Aspetti della Vita Quotidiana" (ISTAT) e "Spese delle famiglie Torinesi" (Osservatorio delle Famiglie Torinesi, Camera di commercio di Torino) – introducendo la dimensione del consumo alimentare, fondamentale nell'ottica di politiche e sistemi alimentari sani e sostenibili.

In termini metodologici, questa edizione si basa su un complesso di 111 indicatori, articolati in 10 sezioni tematiche (le 9 dell'edizione precedente, a cui si è aggiunta quella sui consumi alimentari) e un primo approfondimento territoriale, che corrisponde al quartiere di Mirafiori Sud.

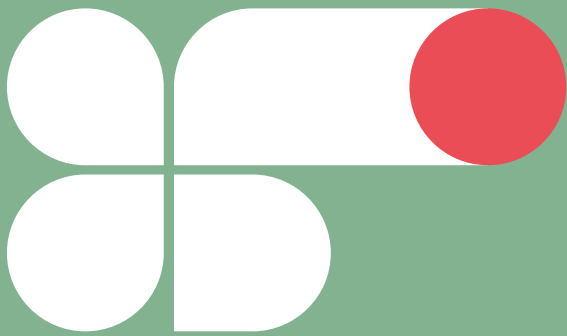
1. Offerta alimentare
 2. Industria di trasformazione
 3. Agricoltura urbana
 4. Povertà alimentare
 5. Acquisti pubblici sani, ecologici e solidali
 6. Cibo e salute
 7. Economia circolare
 8. Formazione e ricerca
 9. Turismo ed enogastronomia
 10. Consumi alimentari
- Focus territoriale: Mirafiori Sud.

Per ogni sezione, gli indicatori sono stati commentati e rappresentati graficamente, attraverso tabelle, grafici e carte e, laddove possibile, sono state elaborate serie storiche o confronti con i dati relativi agli anni precedenti. La scala di analisi è quella comunale, anche se in alcuni casi i dati sono rappresentati alla scala delle circoscrizioni. Nel caso della sezione 10, i consumi alimentari sono analizzati a partire anche da un raffronto con la scala regionale e nazionale. Anche in questo caso, laddove si sia riscontrata la necessità di indagare più in profondità alcuni aspetti non esplorati dai Rapporti precedenti, sono stati inseriti nuovi indicatori, che verranno aggiornati a partire dalle prossime edizioni.

Anche per quanto concerne la modalità con cui i dati, le informazioni e le loro letture (integrate, spazializzate, e nel tempo) vengono resi disponibili, il TFMR del 2023 dovrebbe rappresentare un'edizione di passaggio: nello specifico, l'ultima prodotta nella forma di un report (cartaceo o digitale). L'idea è, infatti, quella di spostare l'intera infrastruttura del TFMR online, per una serie di questioni. In prima battuta, perché le fotografie invecchiano dall'attimo successivo in cui sono state scattate. Nel lasso di tempo in cui il Rapporto viene scritto, impaginato e poi caricato su un sito o stampato, è verosimile che qualcosa sia già cambiato, e che nuovi dati e informazioni siano stati prodotti. Specularmente, ci sono molti fenomeni i cui tempi di trasformazione sono più lenti e che da un anno all'altro non fanno apprezzare variazioni significative. È il caso, per esempio, di molti dati della sezione sull'agricoltura urbana, ma non solo.

Si ritiene, quindi, più efficace, in termini di risposta al bisogno a cui il TFMR è teso, conoscere il sistema del cibo attraverso un racconto dinamico e in costante evoluzione, piuttosto che a una successione di istantanee. Questo significherebbe poter aggiornare gli indicatori con le cadenze peculiari che ciascuna informazione sottende, così come fornire strumenti per aggregare i dati, per leggerli in relazione ad altri, per costruire pacchetti di conoscenza personalizzati rispetto a specifiche esigenze conoscitive.

Condividere – con chi leggerà questa terza edizione del TFMR – non solo l'impianto metodologico, ma anche le visioni, le idee, i progetti di quelli che si spera possano essere i futuri Rapporti, testimonia la volontà di condividere anche la costruzione, nella consapevolezza di quanto sia importante che questo strumento venga percepito come comune e collettivamente prodotto.



OFFERTA ALIMENTARE

Parlare di cibo implica considerare e attuare azioni che hanno conseguenze tangibili nello spazio. I luoghi del cibo all'interno della città sono molteplici e attraversati da scelte, pratiche e valori differenti, che siano le piazze che ospitano i mercati agricoli o le strutture che ospitano locali di somministrazione. Questi luoghi creano, inoltre, linee di connessione, come nel caso del trasporto alimentare, che include sia la grande, sia la piccola distribuzione, oppure i percorsi seguiti dai corrieri per la consegna del cibo a domicilio. Ecco che la città rappresenta il punto in cui quotidianamente il cibo si integra nello spazio e si radica nel territorio, interessando al tempo stesso fenomeni di scala. È importante, perciò, indagare il *foodscape*, definito come l'insieme di tutti i luoghi fisici e virtuali nei quali una persona viene in contatto col cibo nel corso della propria normale vita quotidiana e, al tempo stesso, l'insieme delle influenze materiali, socio-culturali, economiche e politiche che influenzano le scelte alimentari ad ogni livello (Lake et al, 2010, Roe et al 2016; Goodman, 2016). L'analisi del *foodscape*, infatti, è ricorrente soprattutto nella ricerca che mette in relazione contesto ambientale, abitudini alimentari e salute (Lake et al., 2010), ambito nel quale si pone spesso l'accento sul rapporto tra accessibilità di cibo di qualità e ingiustizia socio-spaziale.

Per comprendere la dimensione materiale del *foodscape* di un sistema del cibo è, quindi, necessario partire dall'analisi della distribuzione spaziale dei luoghi fisici di accesso al cibo: mercati, negozi, supermercati, bar, ristoranti, etc.

I principali canali distributivi, i cui terminali sono i punti materiali di accesso al cibo da parte di chi abita la città, includono la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), i negozi al dettaglio, i mercati, le varie tipologie di reti agroalimentari alternative (vendita diretta, Gruppi di Acquisto Solidali, community-supported agriculture-CSA, etc.) e - sempre più spesso - il commercio elettronico. La distribuzione alimentare intercetta le dinamiche urbane in termini spaziali (poiché ha ricadute sul modo in cui lo spazio viene vissuto, progettato, consumato, appresentato), sociali (perché attiene alle relazioni fra attori) e ambientali (perché ciascuna delle tipologie menzionate genera impatti diversi in termini di inquinamento dell'aria, traffico e congestione, consumo di suolo, di energia, ecc).

Le trasformazioni che hanno interessato il comparto distributivo dagli anni '90 in poi hanno provocato un forte allungamento della filiera, con la moltiplicazione degli intermediari, la diffusione della GDO e la conseguente contrazione della vendita al dettaglio. Questo tipo di sistema distributivo, se da un lato ha comportato un generale contenimento dei prezzi per i consumatori (ma anche una diffusa riduzione dei prezzi conferiti ai produttori), un'ampia variabilità e disponibilità di prodotti (anche non locali, né stagionali) e una dilatazione dei tempi d'acquisto, dall'altro, allontana produttori e consumatori, annullando le interazioni sociali dirette, la diffusione di conoscenza e le relazioni di fiducia; consuma ampie porzioni di territorio (in termini di superfici di vendita, di stoccaggio e logistica) ed è altamente energivoro (Dansero et al., 2014).

Nonostante la massiccia diffusione di grandi superfici di vendita, a Torino il panorama della vendita al dettaglio di piccola scala (i cosiddetti negozi di quartiere) appare ancora sufficientemente attivo e diffuso e la capillarità dell'accesso al cibo è favorita anche dall'eccezionale presenza di mercati rionali, nonostante la progressiva diminuzione, tra il 2015 e il 2022, sia dei posteggi destinati a banchi di vendita diretta da parte dei produttori, sia dei banchi alimentari nei mercati coperti. In questa sezione del rapporto si analizzano i dati relativi alle diverse tipologie di luoghi di vendita di cibo a Torino, soffermandosi in particolare sui mercati, sui negozi di piccola dimensione e sugli spazi della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

1.1 I mercati

Torino è una delle città italiane con il maggior numero di mercati all'aperto. Si tratta di una tipologia di approvvigionamento alimentare dalla forte valenza sociale, che contribuisce alla creazione di importanti spazi di aggregazione alla scala di quartiere.

Ciò che caratterizza i mercati di Torino, rispetto a quelli della maggior parte delle grandi città italiane, è la loro frequenza quotidiana (nella grande maggioranza dei casi) e la diffusa presenza di spazi riservati alla vendita diretta da parte dei produttori agricoli del territorio. Nel 2022, ogni giorno, esclusi i festivi, è attiva a Torino una media di 39 mercati con banchi di alimentari, ortofrutta e/o ittici. Il giorno della settimana con il maggior numero di mercati attivi è il mercoledì (41), mentre i giorni con meno mercati sono il lunedì, il martedì e il giovedì (37).

La dimensione dei mercati alimentari di Torino è molto variabile: dall'enorme mercato di Porta Palazzo (una media di 732 banchi al giorno, con, settimanalmente, 84 di alimentari, 1322 di ortofrutta e 612 di produttori), ad altre realtà molto più piccole con 2 o 6 posteggi giornalieri. Il totale dei posteggi settimanale destinati alla vendita di prodotti alimentari in tutti i mercati cittadini, tra posteggi assegnati in concessione con cadenza pluriennale e posteggi «a spunta», cioè assegnati ogni mattina direttamente sul posto, è di 7586, riferito a banchi di ortofrutta (5215), ittici (577) e produttori (1794).

Nonostante questi dati, che indicano una massiccia presenza di banchi destinati alla vendita di prodotti alimentari, sono visibili alcune flessioni, come il totale complessivo dei posteggi destinati sia (i) ai banchi di ortofrutta, passati da 5639 nel 2015 a 5215 nel 2022, sia (ii) alla vendita diretta da parte dei produttori che passano, nello stesso intervallo, da 1910 a 1794 (dati settimanali).

Provenienza cibo redistribuito

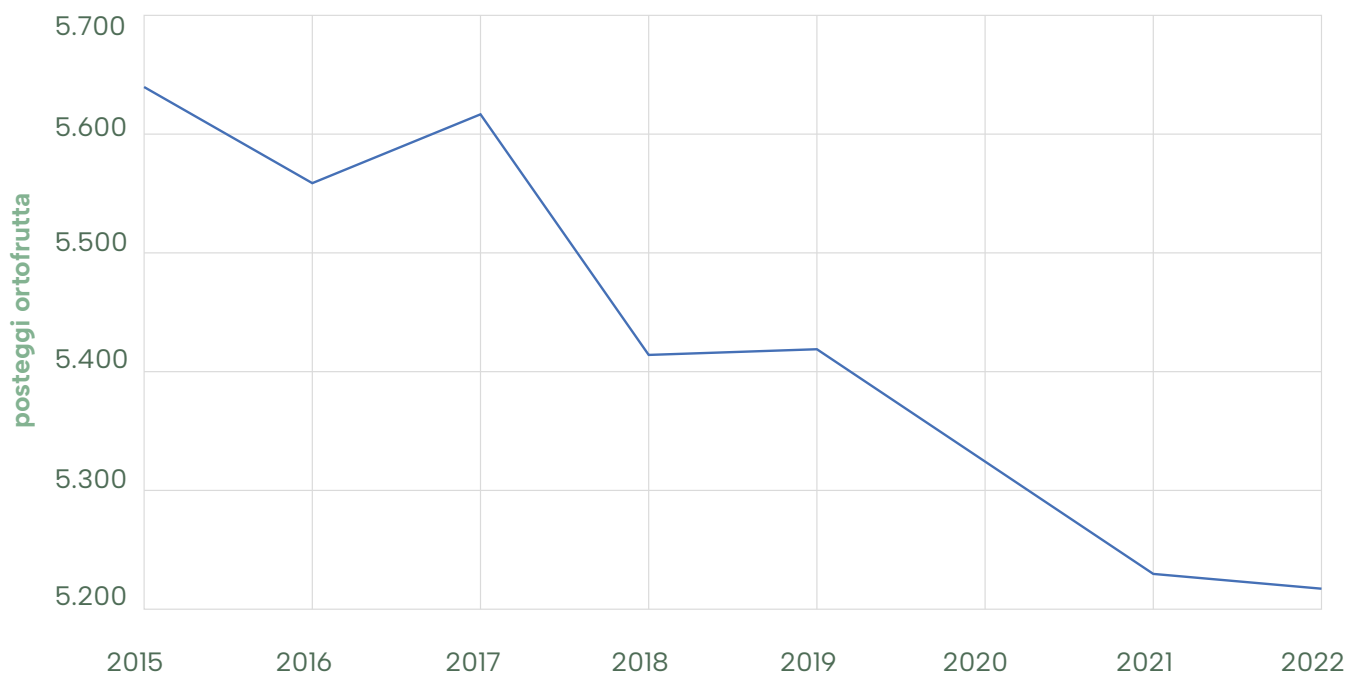


Figura 1.1 - Posteggi destinati ai banchi di ortofrutta
(Fonte Città di Torino).

Totale complessivo dei posteggi destinati a banchi di vendita diretta da parte dei produttori

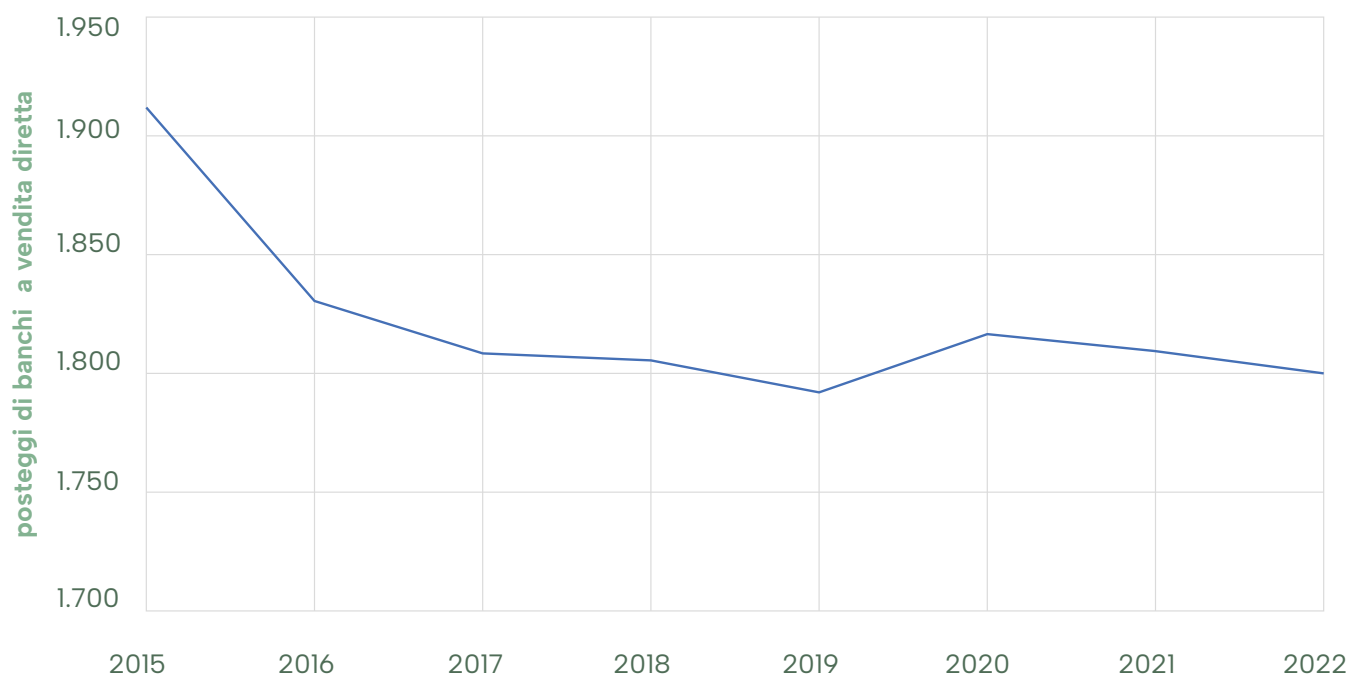


Figura 1.2 – Posteggi destinati a banchi di vendita diretta da parte dei produttori.
(Fonte Città di Torino).

Per comprendere le reali dimensioni – effettive e potenziali – di ciascun mercato, è necessario tenere conto della distinzione tra i posteggi assegnati in concessione decennale ai venditori e i posteggi definiti “liberi”, che possono essere assegnati su base quotidiana a commercianti diversi.

La dimensione potenziale di un mercato è, quindi, data dalla somma dei posteggi in concessione e di quelli liberi. La dimensione effettiva varia invece ogni giorno, in base al numero di posteggi liberi effettivamente assegnati. La Tabella 1.1 riporta i dati relativi alle medie giornaliere per le diverse tipologie di banchi alimentari.

Una caratteristica dei mercati comunali torinesi, di grande importanza per la connessione tra la città e i territori rurali circostanti, è la presenza quotidiana di un numero elevato di posteggi riservati alla vendita diretta da parte dei produttori agricoli, provenienti perlopiù dalla fascia collinare a sud ed est della città e dall’area pedemontana (Dansero e Pettenati, 2018).

N° di mercati	Ortofrutta		Prodotti ittici		Altri prodotti alimentari		Produttori agricoli	
	C	L	C	L	C	L	C	L
39	540	238	51	20	308	165	184	115

Tabella 1.1 – Media della presenza di mercati e di banchi alimentari a Torino nel corso della settimana (domenica esclusa). C = Spazi in concessione; L= spazi liberi a rotazione (Fonte Città di Torino).

(N.B. il dato relativo agli spazi liberi riguarda i posteggi a disposizione, non quelli effettivamente assegnati)

Secondo i dati dell'annuario statistico, oltre al grande mercato di Porta Palazzo, vi sono diversi rilevanti mercati scoperti, con oltre centinaia di banchi settimanali per alimentari e frutta/verdura, come Don Grioli Nord, Santa Rita, San Paolo, Foroni e Vigliani-Bengasi; quelli di dimensioni più ridotte, invece, fannoriferimento alle varie ACC (Area Copertura Commerciale, massimo 6 posteggi al giorno).

L'analisi dei dati rilevati in Tabella 1.2. evidenzia una significativa variabilità nel numero dei posteggi settimanali tra i diversi mercati, spaziando da un minimo di 0 (per alcune tipologie) a un massimo di 2018 posteggi a Porta Palazzo. La distribuzione complessiva sembra presentare una tendenza centrale intorno a una media compresa tra 100 e 500 posteggi settimanali, evidenziando una relativa omogeneità nella distribuzione complessiva dei posteggi tra i mercati presi in esame. Tuttavia, si rilevano delle eccezioni salienti per alcuni mercati che si discostano notevolmente dalla media sopra menzionata come, ad esempio, il mercato San Paolo che dispone di 803 posteggi settimanali, oltre al già citato mercato di Porta Palazzo. La concentrazione geografica dei posteggi settimanali sottolinea ulteriormente alcune disparità tra i mercati. I dati sottolineano, infatti, la diversità nell'accesso al commercio nei diversi mercati, indicando la presenza di mercati centrali con una presenza massiccia di posteggi settimanali e altri con una presenza più modesta.

ID	MERCATO	LUOGO	MEDIA POSTEGGI GIORNALIERI 2022	ALIMENTARI	FRUTTA VERDURA	PRODOTTI ITTICI	PRODUTTORI
circoscrizione 1							
1	ACC BOLZANO	Corso Matteotti Corso Vinzaglio	6	--	--	6	9
2	ACC CARLINA	Piazza Carlina	2	6	--	--	6
3	CROCETTA	Largo e vicolo Cassini Via Marco Polo vicolo Crocetta	154	61	101	12	24
4	PALESTRO	Corso Palestro	115	35	41	6	24
5	SAN SECONDO	Via S.Secondo, Legnano	68	24	186	12	12
circoscrizione 2							
6	BALTIMORA	Via Baltimora	58	42	36	6	48
7	DON GRIOLI	via don Grioli, don Grazioli	120	108	228	18	66
8	MIRAFIORI NORD	Via Pavese	104	102	138	12	54
9	NITTI	Via Nitti	120	51	32	6	17
10	SANTA RITA	corso Sebastopoli tra corsi IV Novembre e Orbassano	171	120	201	24	30
circoscrizione 3							
11	ACC RUA	Via Michele Rua	6	--	6	6	3
12	BRUNELLESCHI	C.so Brunelleschi tra C.so Peschiera e via Vandalino	164	191	193	18	60
13	DI NANNI	via Di Nanni tra C.so Peschiera e via S.Bernardino	104	102	138	12	54
14	MARTINI	P.zza Martini-Benefica	131	51	48	6	42
15	SAN PAOLO	C.so Racconigi tra C.so Vittorio e C.so Peschiera	274	305	414	24	60

ID	MERCATO	LUOGO	MEDIA POSTEGGI GIORNALIERI 2022	ALIMENTARI	FRUTTA VERDURA	PRODOTTI ITTICI	PRODUTTORI
circoscrizione 4							
16	ACC CHIRONI	Piazza Chironi	6	--	--	--	7
17	BARCELLONA	Piazza Barcellona	56	48	66	12	24
18	CAMPANELLA	Piazza Campanella	39	36	54	6	19
19	SVIZZERA	c.so Svizzera tra P.zza Perotti e via Bianzè	159	192	166	18	46
circoscrizione 5							
20	ACC GROSSETO	c.so Grosseto, via Lulli	16	1	10	--	1
21	ACC LUCENTO	c.so Toscana, via Forlì via Borgomasino	6	--	6	--	--
22	CINCINNATO	c.so Cincinnato tra c.so Toscana e via Val della Torre	121	3	--	--	--
23	VALLETTE	Piazza Don Pollarolo, via delle Verbene, via dei Mughetti	6	126	119	12	60
24	VITTORIA	Piazza e via Vittoria via Villar, piazza Chiesa della Salute	183	126	119	12	60
circoscrizione 6							
25	ACC CENA	Via Cena, angolo via Bollengo	6	1	3	--	2
26	ACC FALCHERA NUOVA	Via degli Abeti	6	--	2	--	--
27	ACC REGIO PARCO	largo Gottardo	6	--	--	--	--
28	CRISPI(sperimentale pomeridiano)	p.zza Crispi	40	20	410	--	--
29	FALCHERA VECCHIA	viale Falchera, via dei Pioppi	25	4	5	1	8
30	FORONI	piazza Foroni, Cerignola via Baltea, via Monterosa via Santhià	174	193	258	24	2
31	PORPORA	via Porpora	112	94	159	24	60
32	TARANTO	c.so Taranto tra piazza Sofia e via Corelli	60	96	112	12	76

ID	MERCATO	LUOGO	MEDIA POSTEGGI GIORNALIERI 2022	ALIMENTARI	FRUTTA VERDURA	PRODOTTI ITTICI	PRODUTTORI
circoscrizione 7							
33	ACC VILLARETTO	Strada comunale del Villaretto	6	--	--	--	2
34	CASALE BORROMINI	Piazza Borromini	49	73	36	12	78
35	CHIETI	c.so Chieti	40	36	50	6	30
36	PORTA PALAZZO	piazza della Repubblica	732	84	1322	--	612
37	SANTA GIULIA	via S.Giulia, via Balbo p.zza S.Giulia, corso Regina	62	30	96	18	30
circoscrizione 8							
38	ACC CENA	via e piazza Guala	94	49	46	6	27
39	MADAMA CRISTINA	piazza Madama Cristina	95	85	156	24	77
40	NIZZA	piazza Nizza	54	30	90	6	12
41	SPEZIA	corso Spezia piazza Bozzolo	115	90	150	24	36
42	VIGLIANI BENGASI	via Onorato Vigliani	182	193	239	12	48

Tabella 1.2 – Mercati e posteggi giornalieri/posteggi settimanali per alimentazione.
(Fonte: Città di Torino)

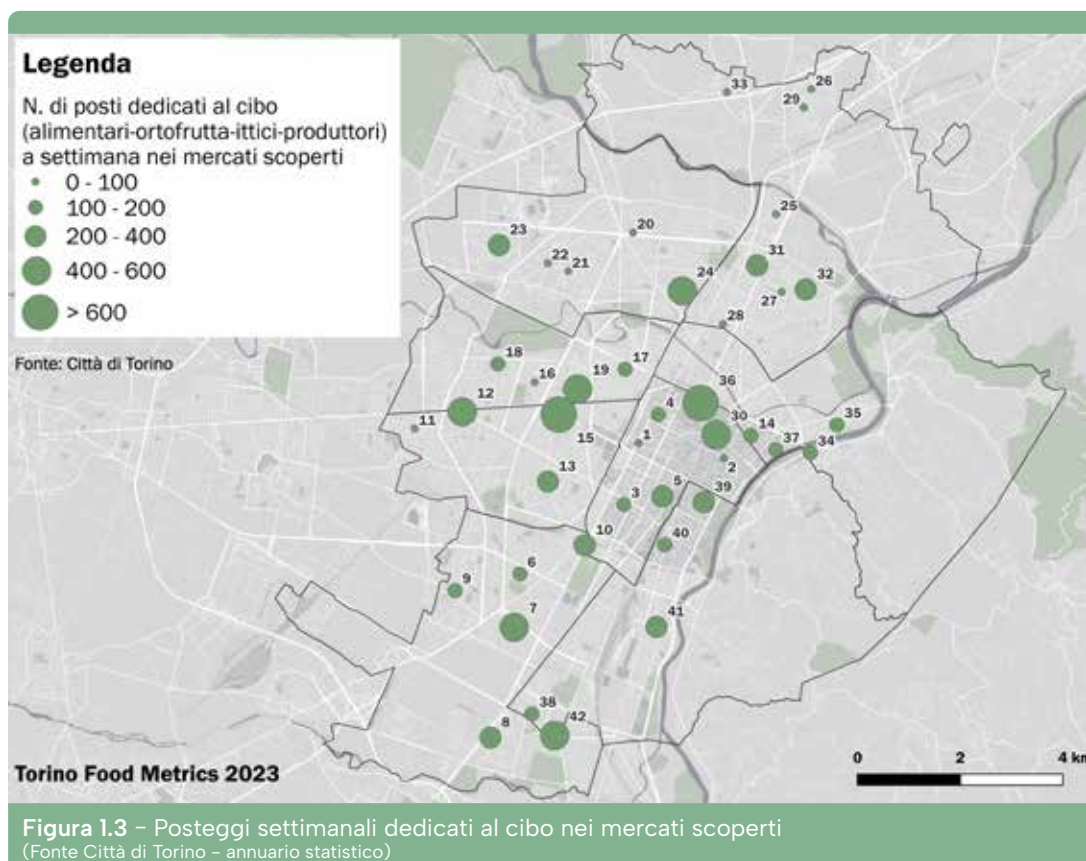


Figura 1.3 – Posteggi settimanali dedicati al cibo nei mercati scoperti
(Fonte Città di Torino – annuario statistico)

Il Comune di Torino ha realizzato un'applicazione per poter raccontare e trovare i vari mercati comunali, accessibile tramite il qr code in (figura 1.4).

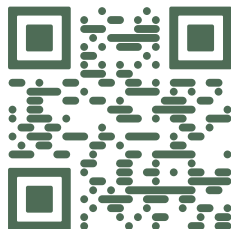


Figura 1.4 - QR Code per l'app sui mercati comunali

Il panorama dell'offerta alimentare dei mercati comunali torinesi è completato dai due grandi mercati coperti di Porta Palazzo (Mercato Alimentare IV, detto anche Antica Tettoia dell'Orologio, e Mercato Alimentare V), i quali ospitano complessivamente 127 banchi, dedicati in prevalenza alla carne, ai formaggi e a prodotti di salumeria e gastronomia.

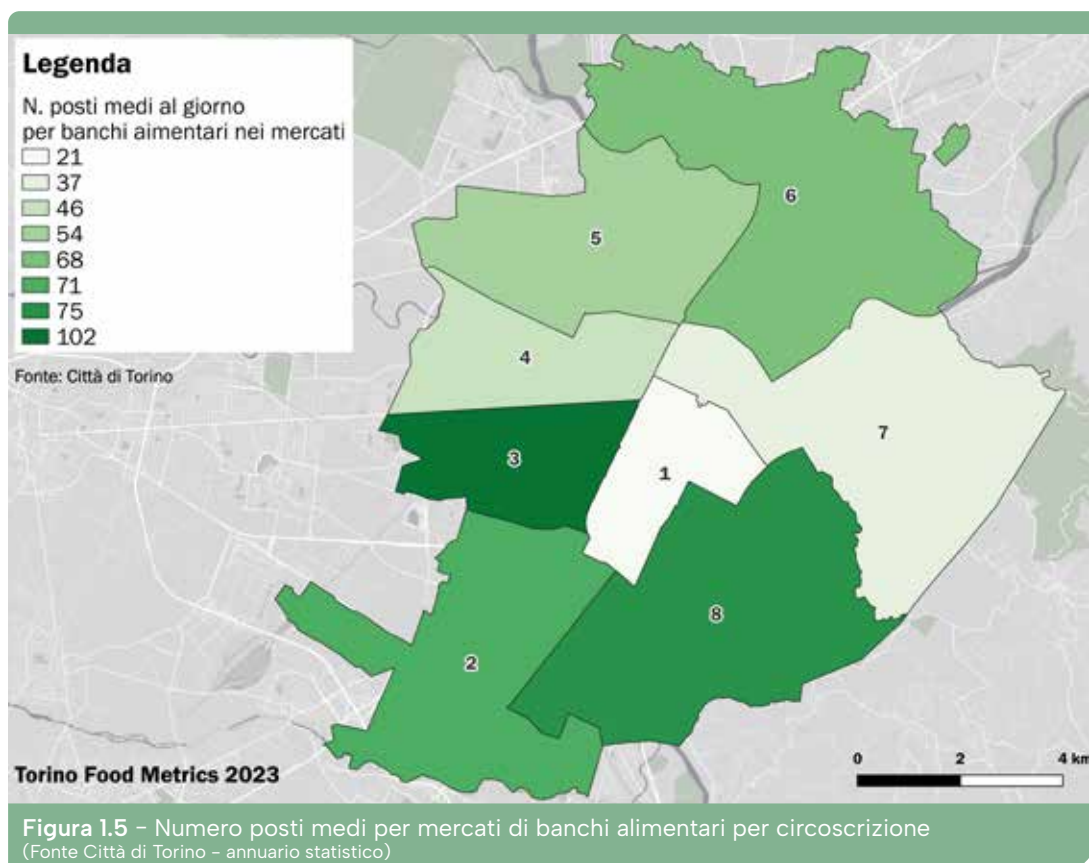
ID	MERCATO	LUOGO	MEDIA POSTEGGI GIORNALIERI 2022
43	REPUBBLICA - EST (IV - alimentare)	p.zza della Repubblica 10	80
44	REPUBBLICA - SUD (V - alimentare)	p.zza della Repubblica 26	47

Tabella 1.3 - Mercati coperti e posteggi giornalieri.
(Fonte: Città di Torino)

CIRCOSCRIZIONI	RESIDENTI	ALIMENTI		FRUTTA E VERDURA		PRODOTTI ITTICI		PRODUTTORI	
		N° POSTI MEDI AL GIORNO	RESIDENTI PER POSTO	N° POSTI MEDI AL GIORNO	RESIDENTI PER POSTO	N° POSTI MEDI AL GIORNO	RESIDENTI PER POSTO	N° POSTI MEDI AL GIORNO	RESIDENTI PER POSTO
1	79.186	21	3.771	55	1.440	6	13.198	13	6.091
2	132.691	71	1.869	106	1.252	11	12.063	36	3.686
3	119.926	102	1.176	133	902	12	9.994	36	3.331
4	93.977	46	2.043	48	1.958	6	15.663	16	5.874
5	120.591	54	2.223	69	1.748	8	15.074	15	8.039
6	104.408	68	1.535	92	1.135	10	10.441	25	4.176
7	82.924	37	2.241	252	329	6	13.821	125	663
8	124.701	75	1.663	114	1.094	12	10.392	33	3.779

Tabella 1.4 - Rapporto popolazione/posteggi di banchi a tema cibo

Considerando le circoscrizioni, si può notare come, settimanalmente, il numero di banchi alimentari vari da 21 a 102, quelli relativi a frutta e verdura da 48 a 252, quelli dei prodotti ittici da 6 a 12, mentre i produttori passano da 13 a 125. I dati indicano una variabilità significativa tra le diverse circoscrizioni in termini di dimensioni della popolazione e tipi di banchi presenti. La circoscrizione 7 si distingue per il numero elevato di banchi di frutta e verdura e di produttori, mentre la circoscrizione 3 ha il maggior numero di attività alimentari. Si evidenziano, poi, delle differenze per il numero di residenti per posto nelle attività alimentari, frutta e verdura, prodotti ittici e produttori. In particolare, si nota che la circoscrizione 7 spicca per il numero più basso di residenti per posto nell'attività produttori (663). La circoscrizione 5 ha il numero più alto di residenti per posto per attività di frutta e verdura (1748), mentre la circoscrizione 4 registra il valore massimo per la categoria dei prodotti ittici (15.633).



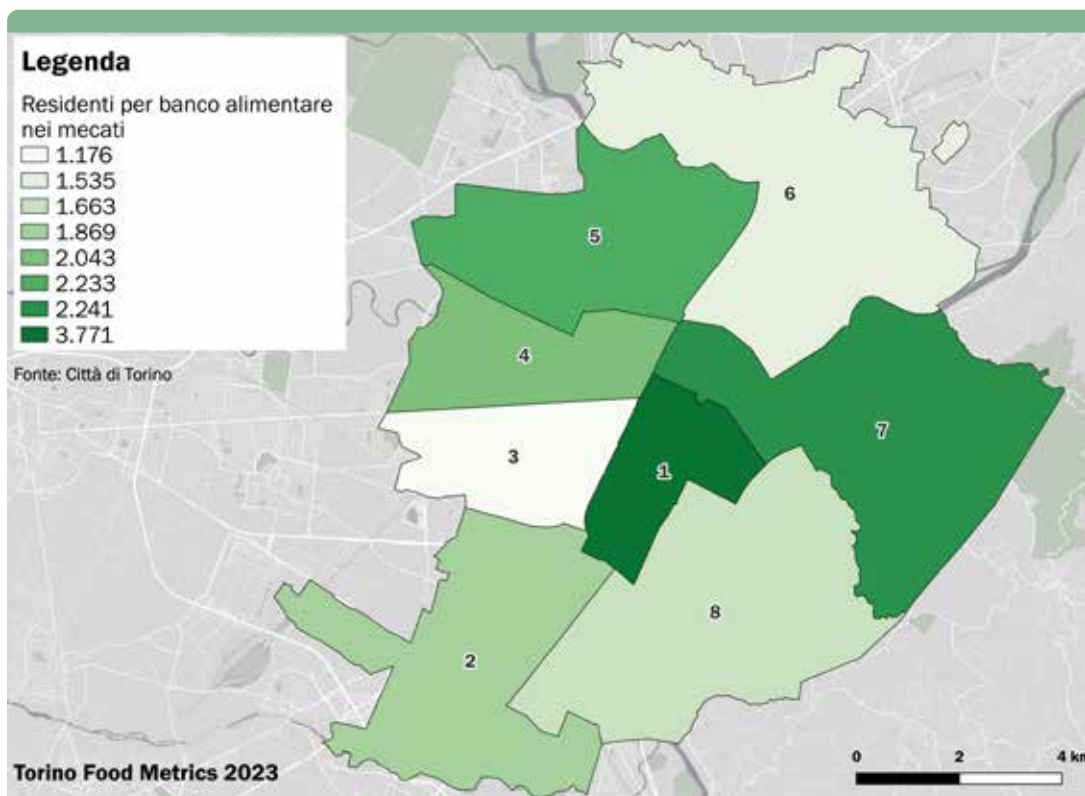


Figura 1.6 – Residenti per banco alimentare nei mercati
 (Fonte Città di Torino – annuario statistico)

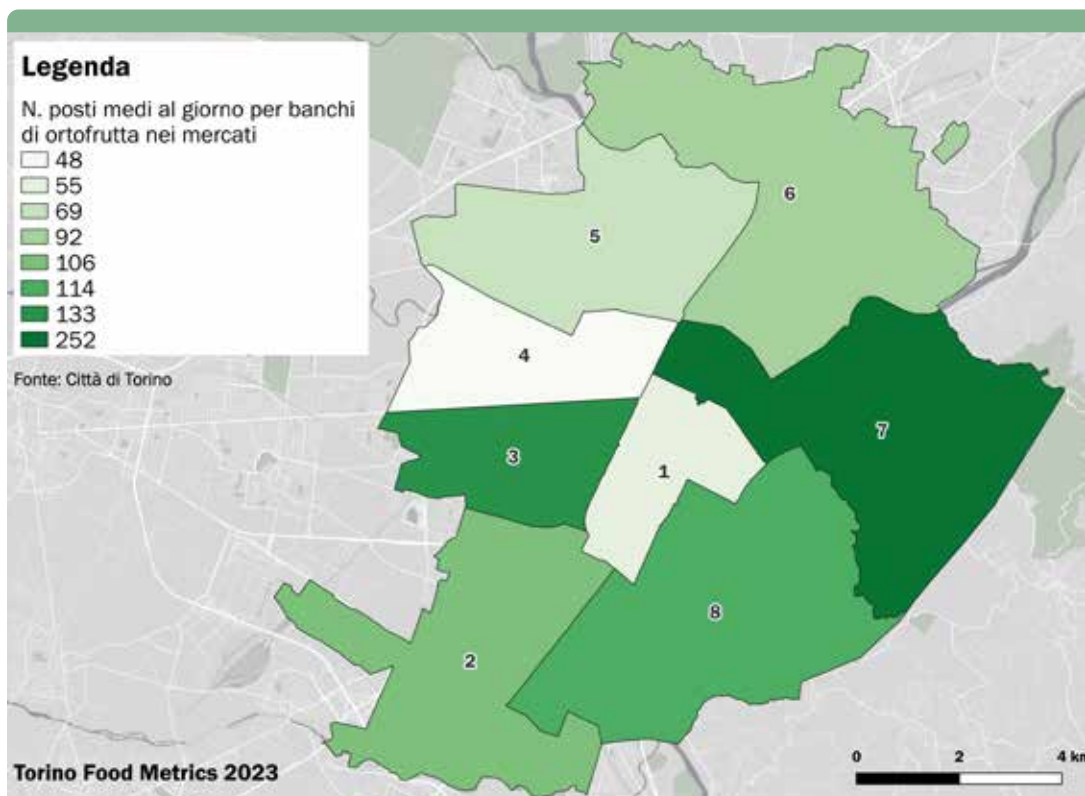


Figura 1.7 – Numero posti medi per mercati di banchi ortofrutta per circoscrizione
 (Fonte Città di Torino – annuario statistico)

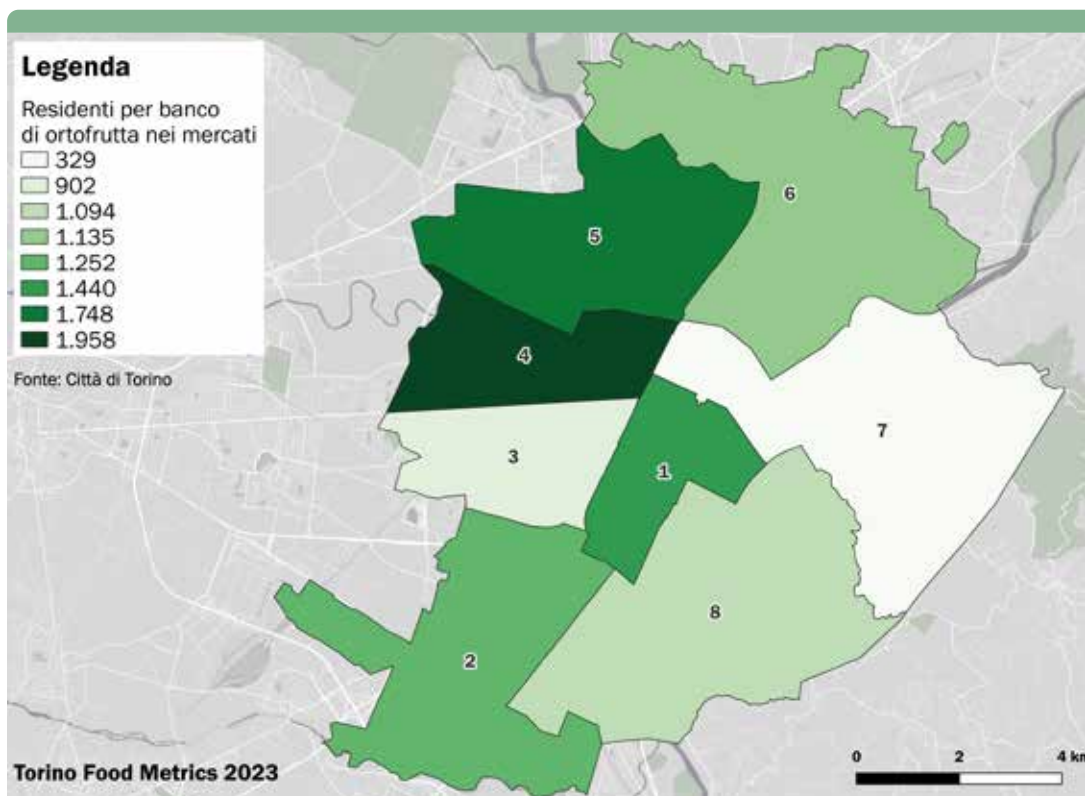


Figura 1.8 – Residenti per banco ortofrutta nei mercati
 (Fonte Città di Torino – annuario statistico)

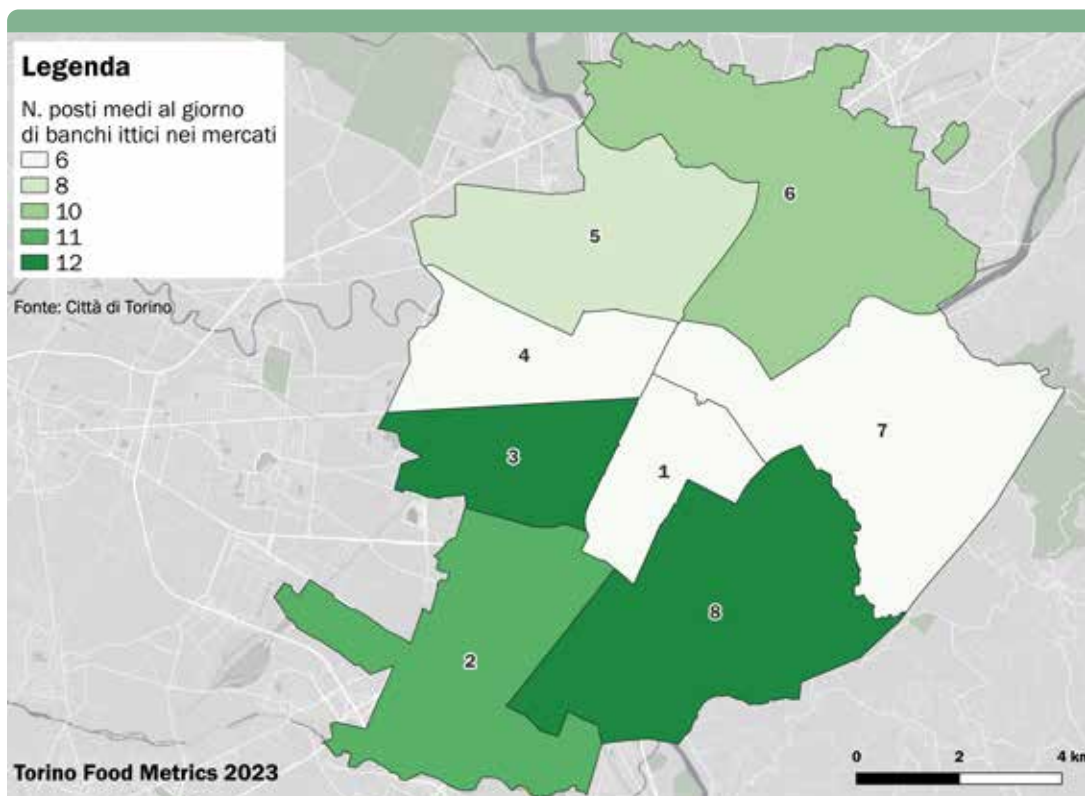


Figura 1.9 – Numero posti medi per mercati di banchi ittici per circoscrizione
 (Fonte Città di Torino – annuario statistico)

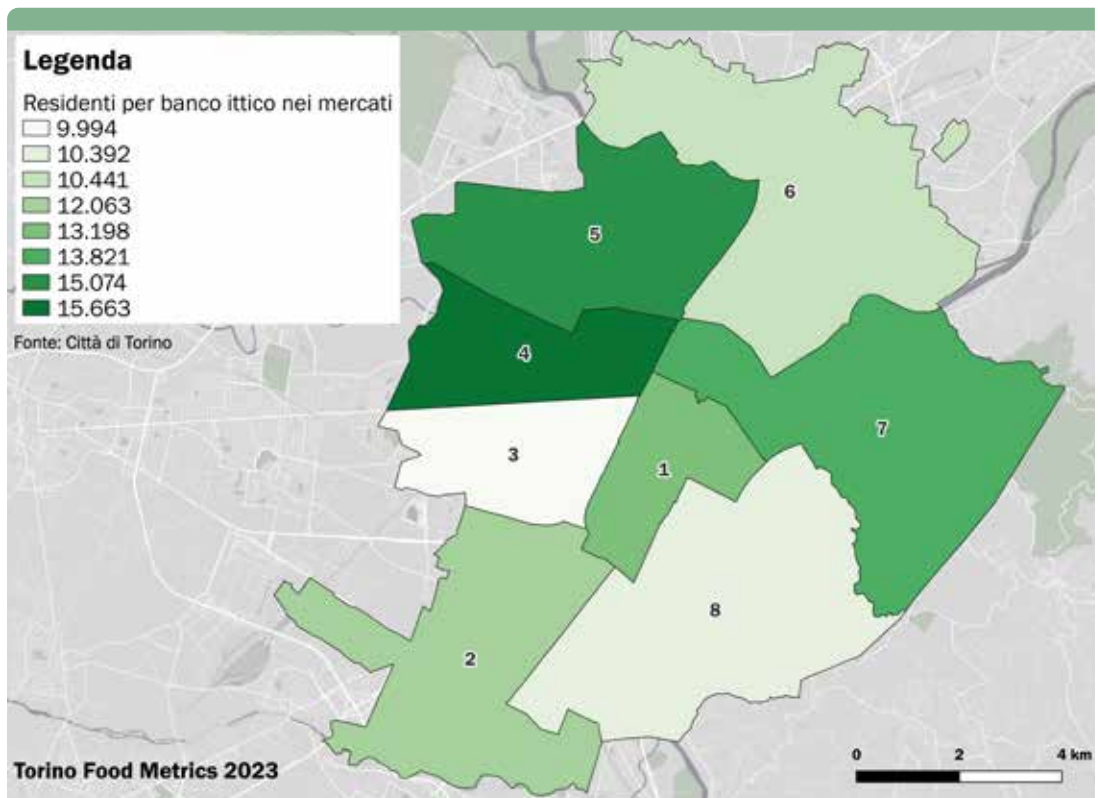


Figura 1.10 – Residenti per banco ittico nei mercati
 (Fonte Città di Torino – annuario statistico)

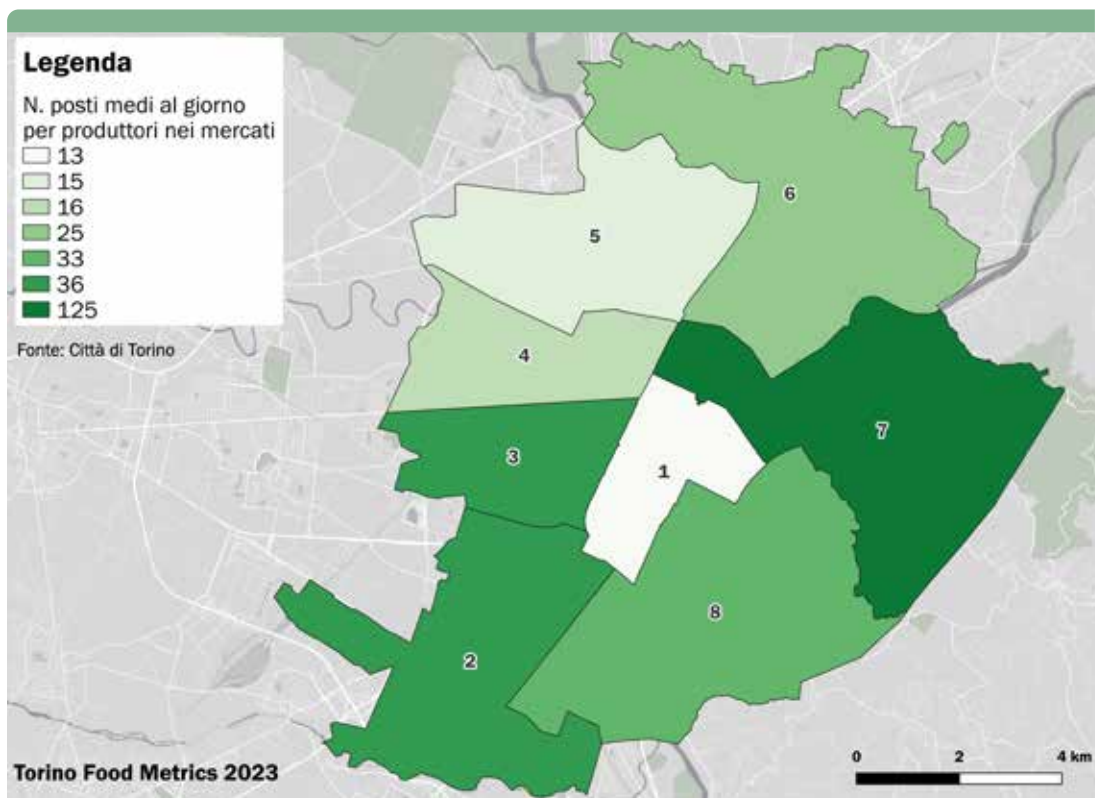
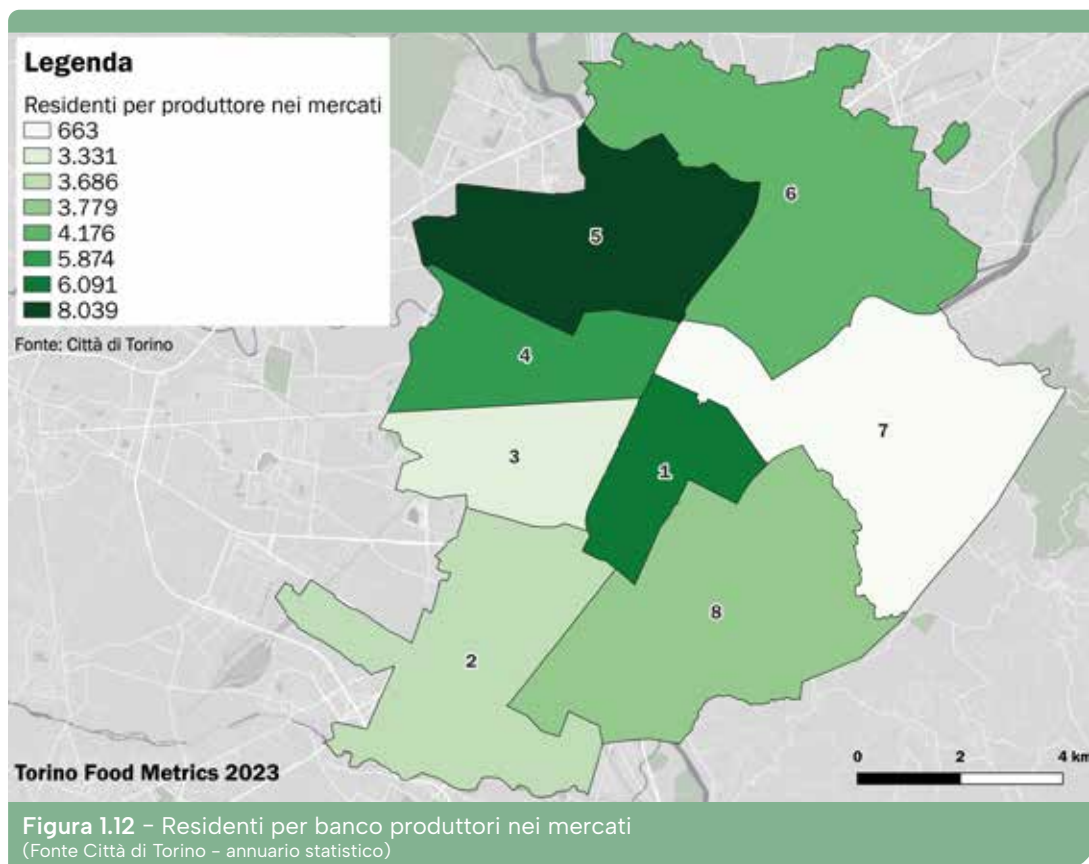


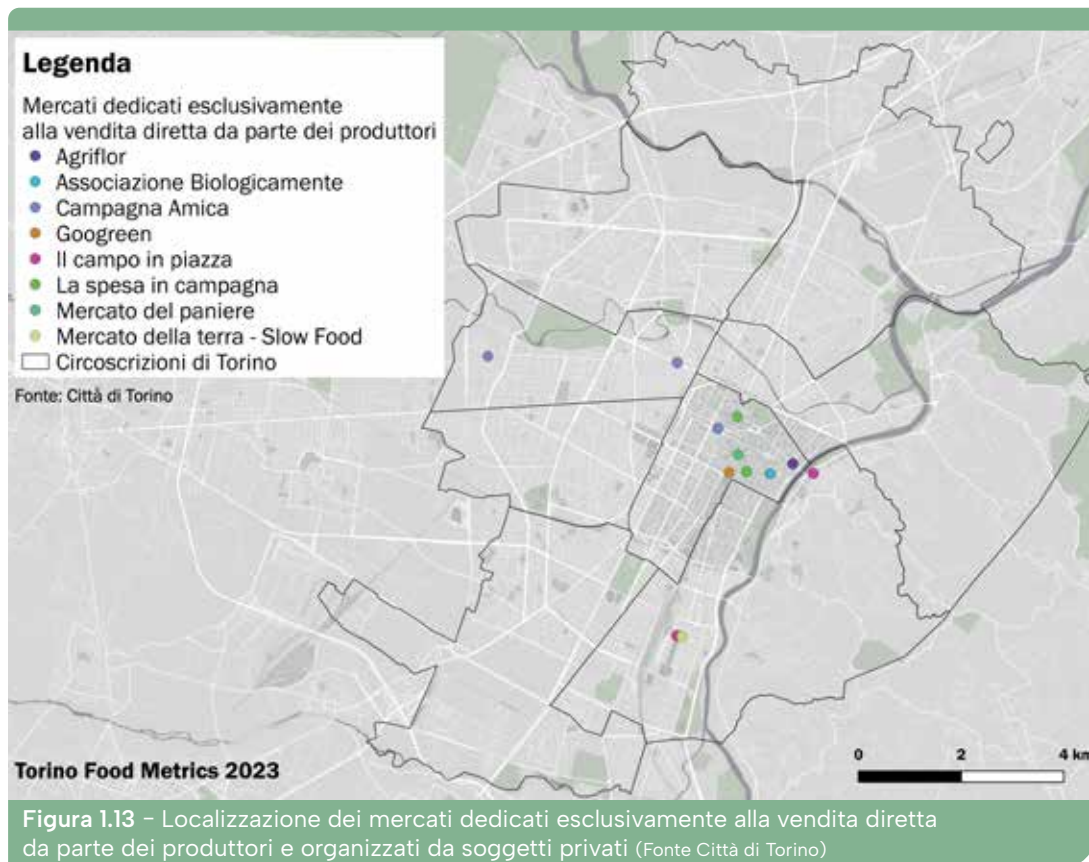
Figura 1.11 – Numero posti medi per mercati di banche produttori per circoscrizione
 (Fonte Città di Torino – annuario statistico)



Ai mercati comunali si affiancano inoltre 16 mercati dedicati esclusivamente alla vendita diretta da parte dei produttori e organizzati da soggetti privati. I più rilevanti per dimensioni sono organizzati dalle associazioni degli agricoltori (in particolare Coldiretti e Cia), con cadenza mensile o bisettimanale, in alcune piazze del centro storico (Piazza Bodoni, Piazza Vittorio, Piazza Palazzo di Città).

MERCATO PRODUTTORI AGRICOLI	LOCALIZZAZIONE	N° POSTEGGI DA LAYOUT
CAMPAGNA AMICA	via Francesco Mittone	61
CAMPAGNA AMICA	Giardino Lamarmora	61
CAMPAGNA AMICA	p.zza Palazzo di Città e p.zza Corpus Domini	61
CAMPAGNA AMICA	p.zza e giardini Cavour	61
CAMPAGNA AMICA	p.zza e giardini Bodoni	61
CAMPAGNA AMICA	c.so Umbria (tra c.so Regina e via Livorno)	61
CAMPAGNA AMICA	p.zza Vittorio Veneto	61
LA SPESA IN CAMPAGNA	p.zza Palazzo di Città	30
LA SPESA IN CAMPAGNA	p.zza Giambattista Bodoni	30
IL CAMPO IN PIAZZA	via Nizza 30	10
IL CAMPO IN PIAZZA	via Monferrato	10
GOOGREEN COMUNITÀ DI PRODUTTORI AGRICOLI PER LA BIODIVERSITÀ	Giardino Ernesto di Sambuy (p.zza Carlo Felice)	40
MERCATO DEL PANIERE	piazza C.L.N.	40
AGRIFLOR	p.zza Vittorio Veneto	40
ASSOCIAZIONE BIOLOGICANTE	p.zza Cavour	5
MERCATO DELLA TERRA DI SLOWFOOD DI TORINO	via Ermanno Fenoglietti 14	16

Tabella 1.5 - Mercati dedicati esclusivamente alla vendita diretta da parte dei produttori e organizzati da soggetti privati



1.2 Negozi e grande distribuzione organizzata

L'analisi della vendita al dettaglio di generi alimentari mostra una distribuzione decisamente capillare in tutto il territorio cittadino.

Le figure che seguono (da 1.15 a 1.27) mostrano come la concentrazione di negozi di vendita al dettaglio di prodotti alimentari sia presente non solo nei quartieri centrali e semicentrali della città, ma raggiunga valori elevati anche in quartieri semiperiferici, caratterizzati da alte densità di popolazione (e da indici socio-economici relativamente bassi), come Aurora e Barriera di Milano, tra le circoscrizioni 7 e 6.

La concentrazione delle grandi superfici di vendita (GDO) raggiunge, invece, i propri valori massimi in alcuni quartieri non centrali della città (Barriera di Milano, San Salvario, Mercati Generali, Santa Rita), in linea con la distribuzione della popolazione cittadina, ma probabilmente anche a causa della maggiore disponibilità di spazi commerciali di grandi dimensioni.

Il numero complessivo di negozi di vendita al dettaglio (tenendo conto delle sedi e delle unità locali) in città è di 4155, di questi 458, la maggior parte, vendono carne e derivati, 278 vendono pane e derivati, 247 garantiscono frutta e verdura. Sono 31 le pescherie (assenti in alcune zone, come l'area nord della circoscrizione 6 e quella sud della 2); ci sono, infine, 119 esercizi al dettaglio esclusivo di bevande. In ultimo, ci sono 482 tabaccherie.

Si rilevano anche 39 grandi superfici di vendita (20 in più del 2015) che, associate a quelle di media superficie, raggiungono le 275 unità, più densamente presenti nella circoscrizione 3.

Numero di grandi superfici in vendita

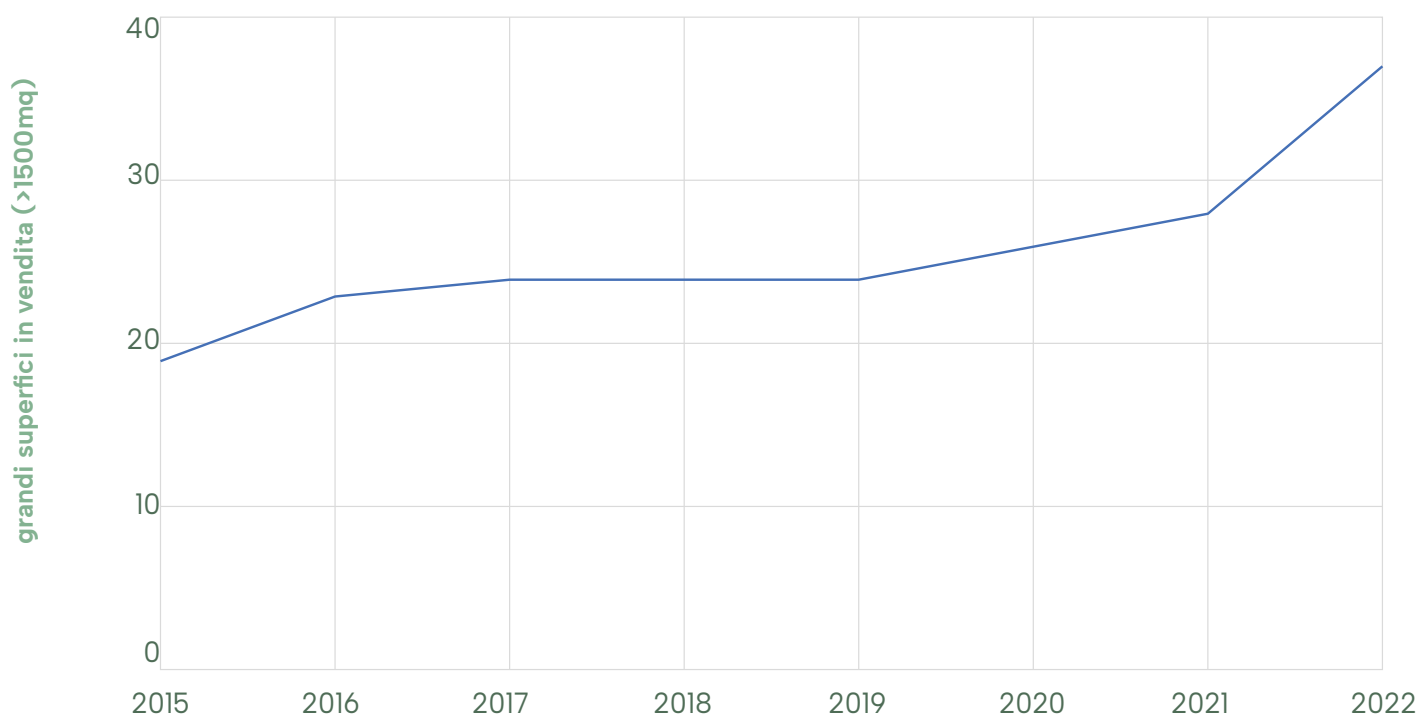


Figura 1.14 - Trend delle grandi superfici di vendita
(Fonte Città di Torino).

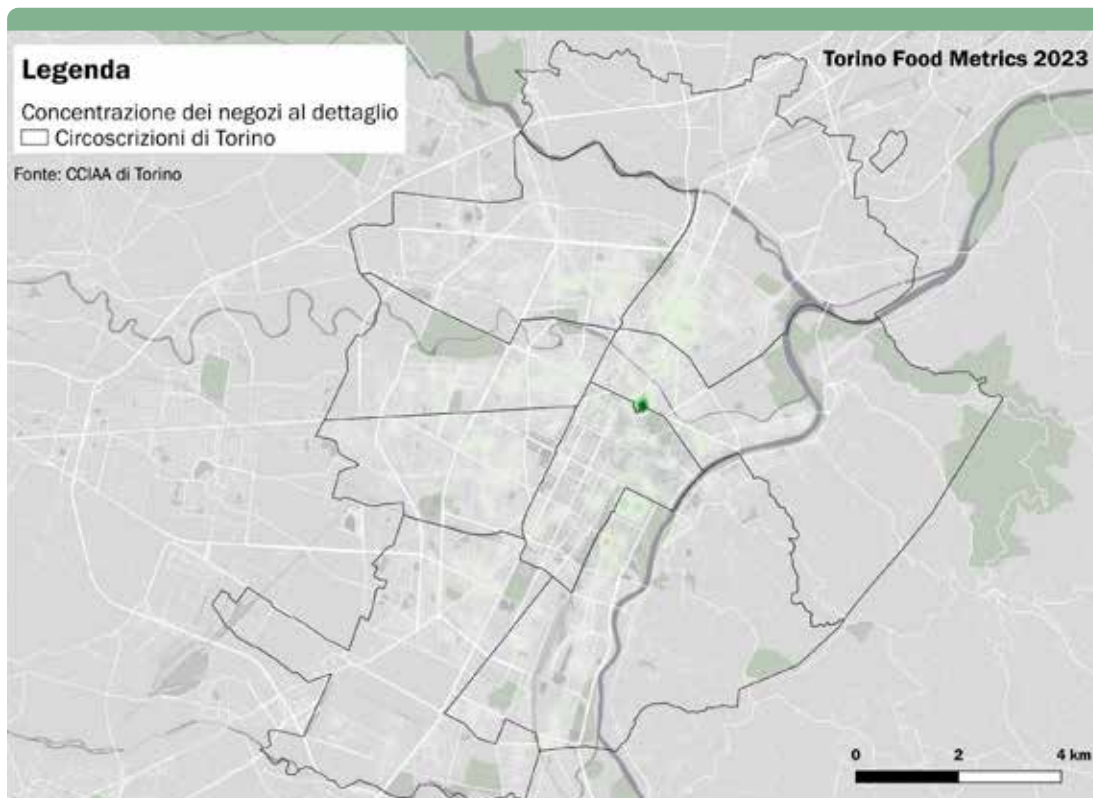


Figura 1.15 - Heatmap dei negozi al dettaglio/tabaccherie escluse
(Fonte CCIAA di Torino)

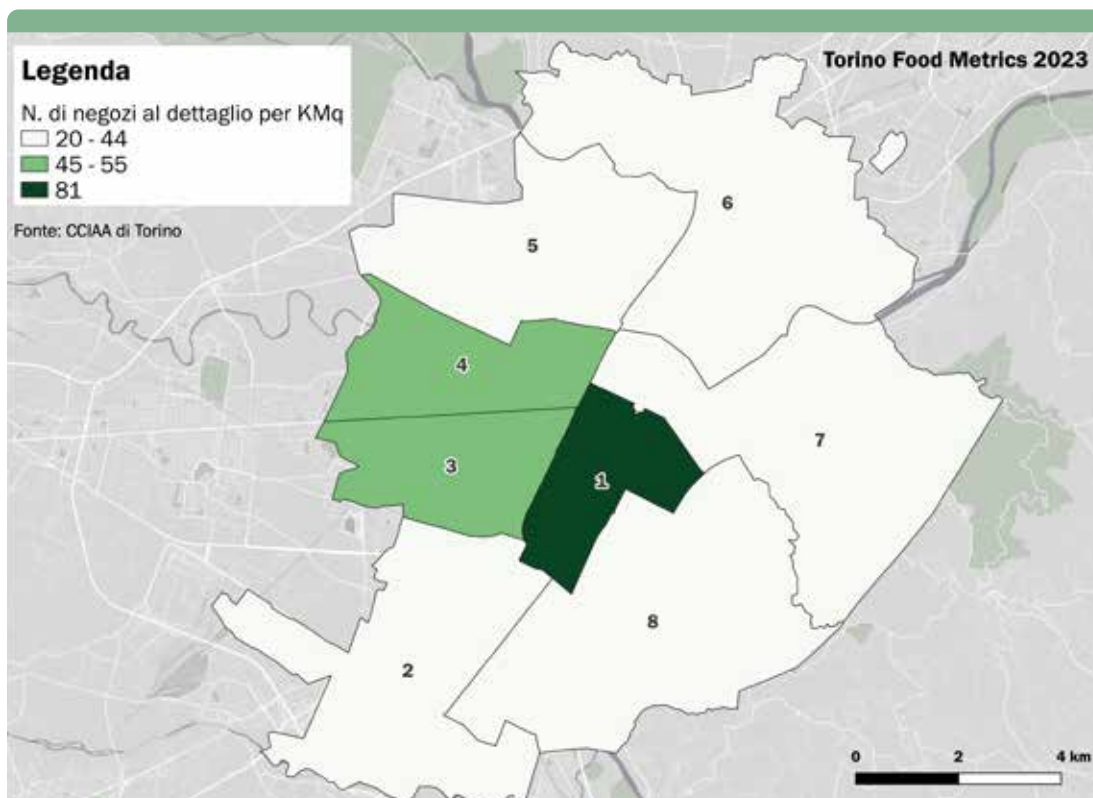


Figura 1.16 - Numero di negozi al dettaglio per kmq
(Fonte CCIAA di Torino)

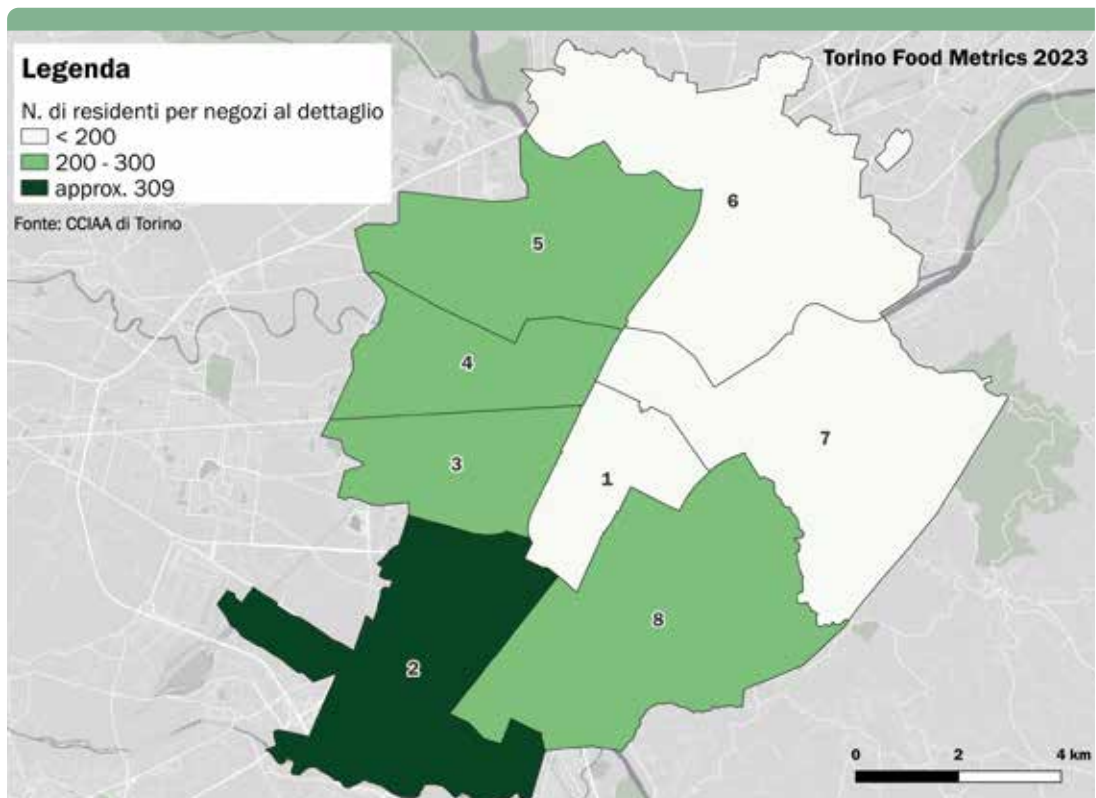


Figura 1.17 - Numero di residenti per negozi al dettaglio
 (Fonte CCIAA di Torino)

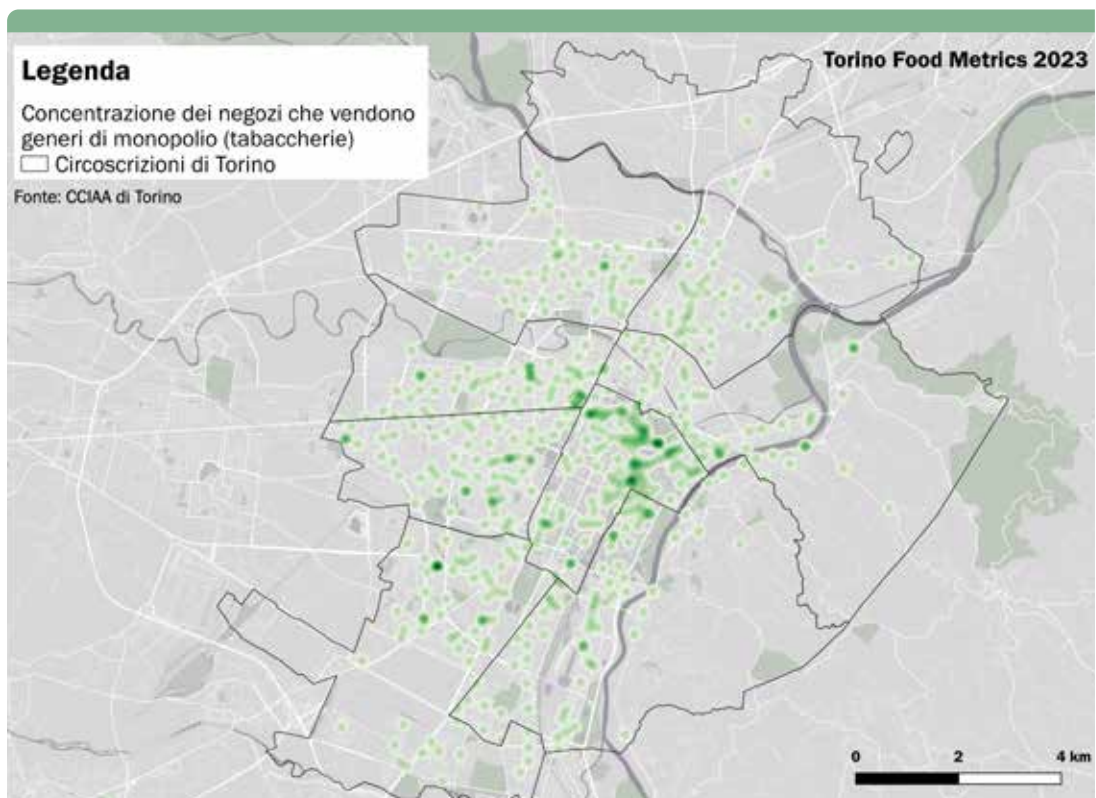


Figura 1.18 - Concentrazione dei negozi che vengono prodotti di monop
 (Fonte CCIAA di Torino)

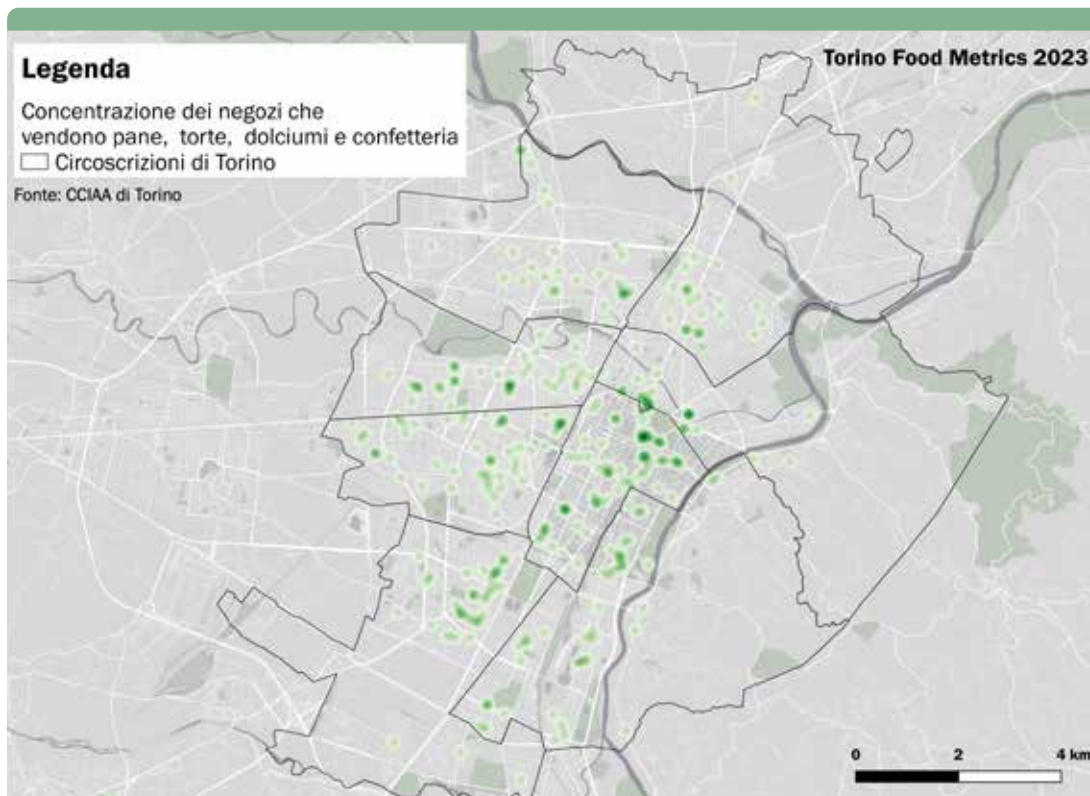


Figura 1.19 - Heatmap dei negozi che vendono pane, torte etc.
 (Fonte CCIAA di Torino)

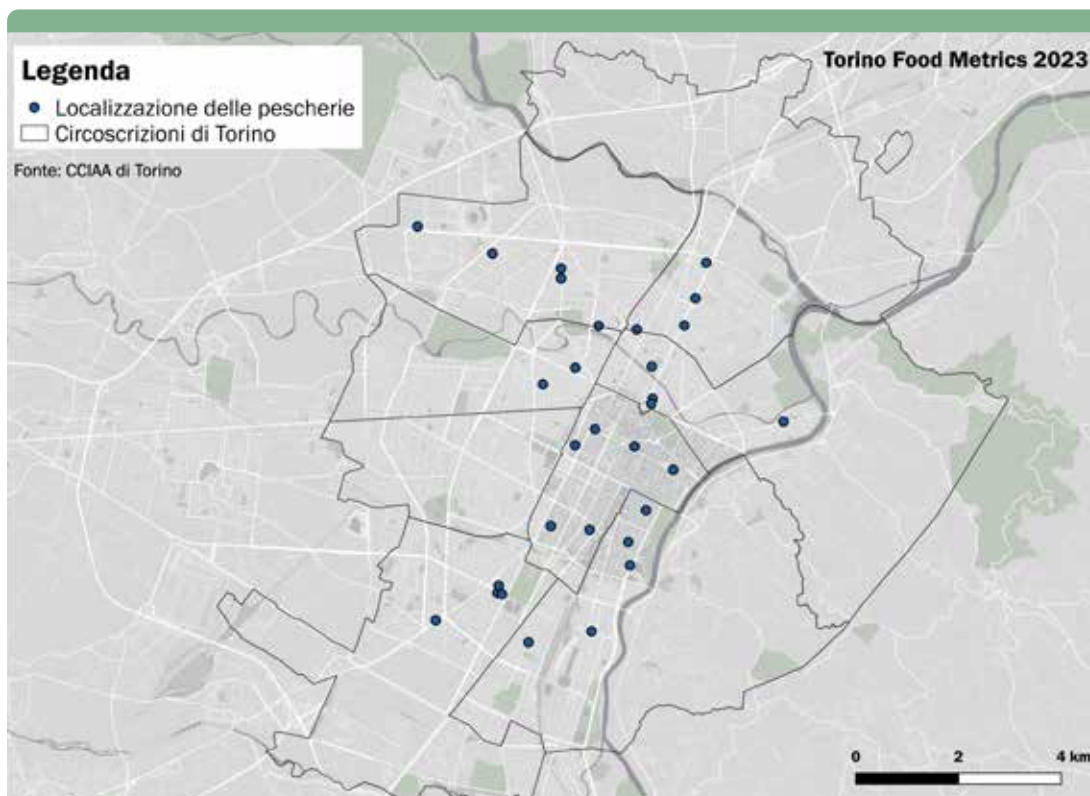


Figura 1.20 - Localizzazione delle pescherie
 (Fonte CCIAA di Torino)

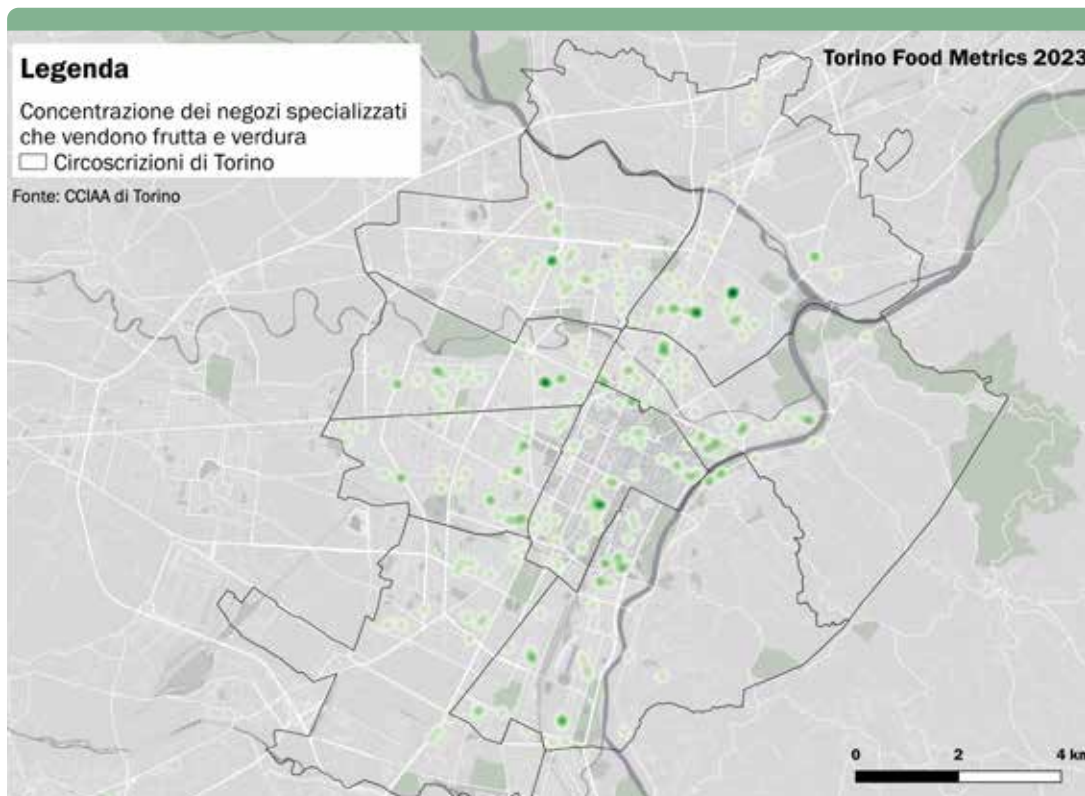


Figura 1.21 - Heatmap dei negozi che vendono frutta e ver
 (Fonte CCIAA di Torino)

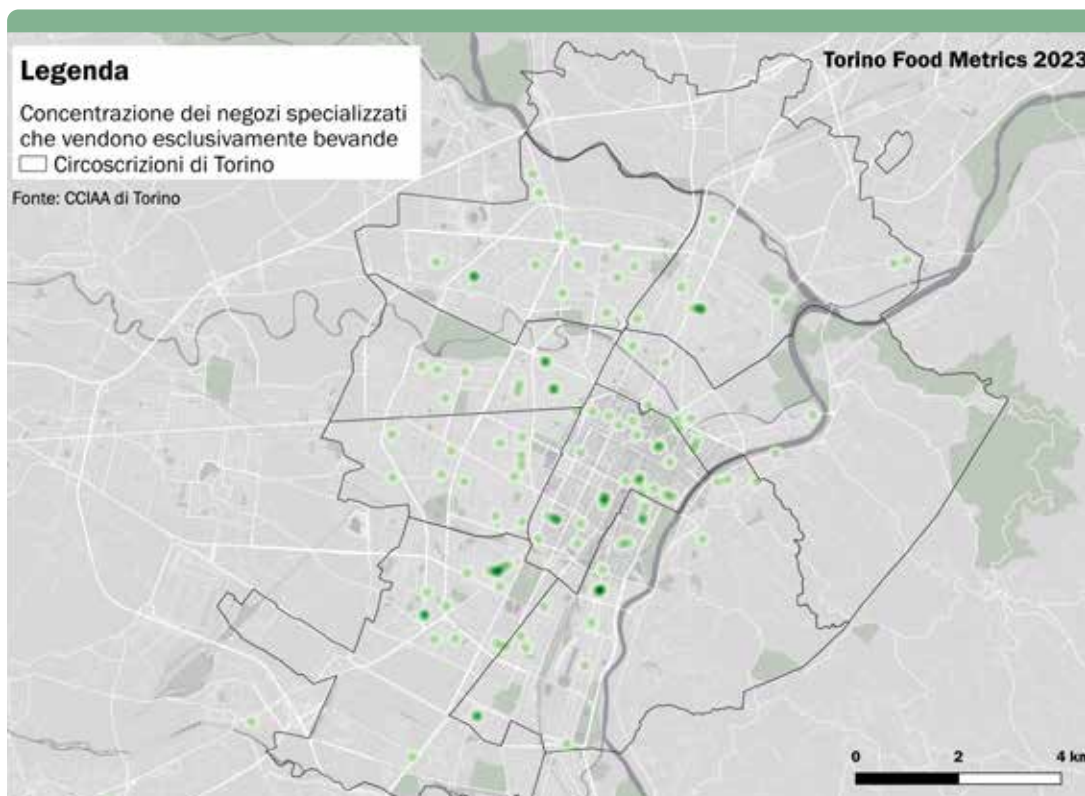


Figura 1.22 - Heatmap dei negozi che vendono esclusivamente bevande
 (Fonte CCIAA di Torino)

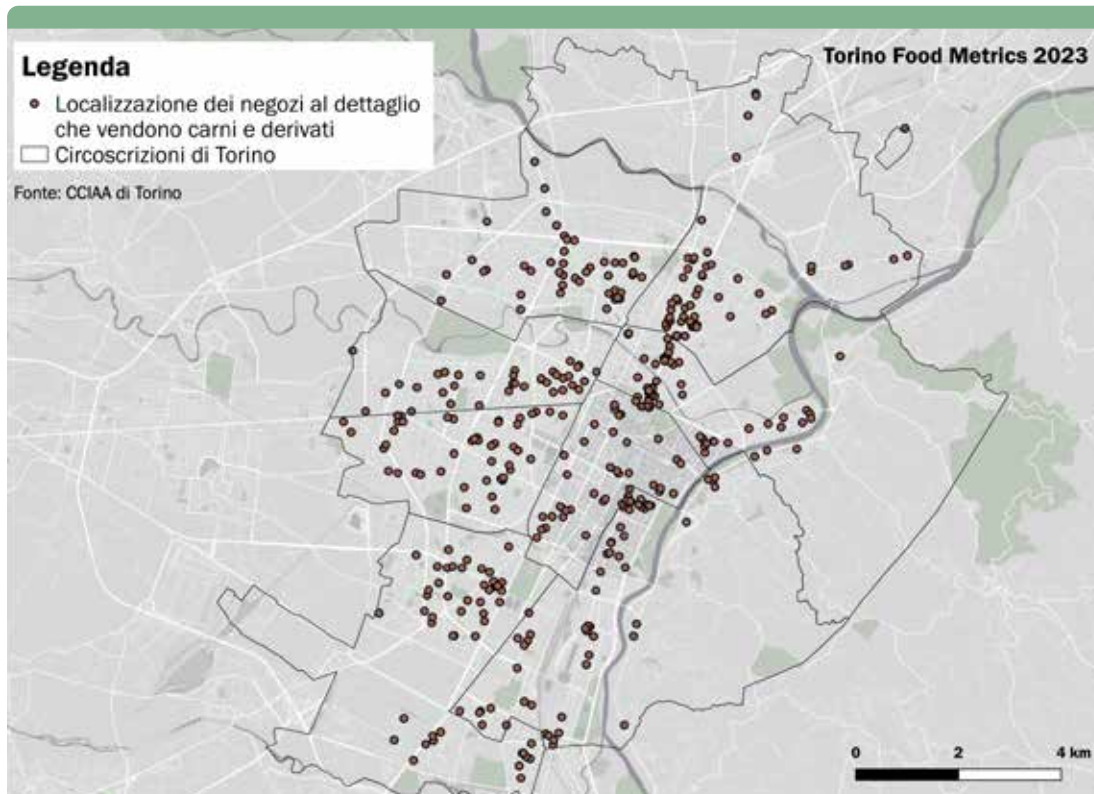


Figura 1.23 – Residenti per banco alimentare nei mercati
(Fonte CCIAA di Torino)

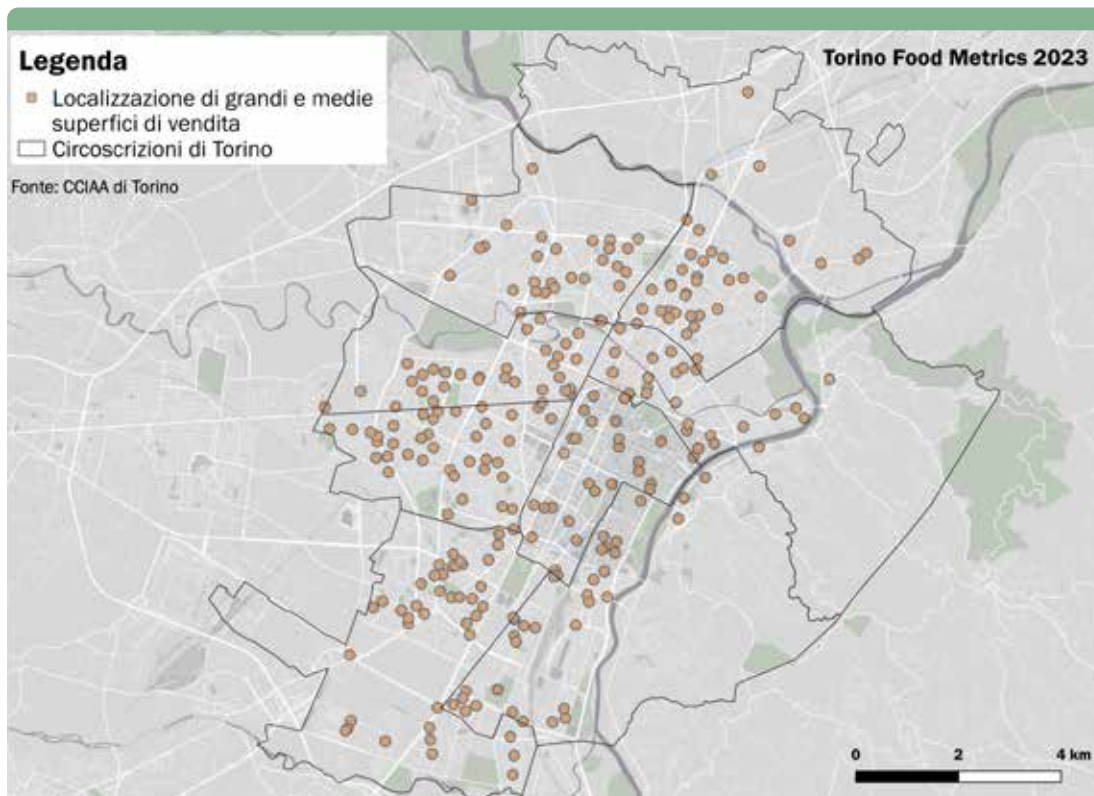


Figura 1.24 – Localizzazione delle grandi e medie superfici di vendita
(Fonte CCIAA di Torino)

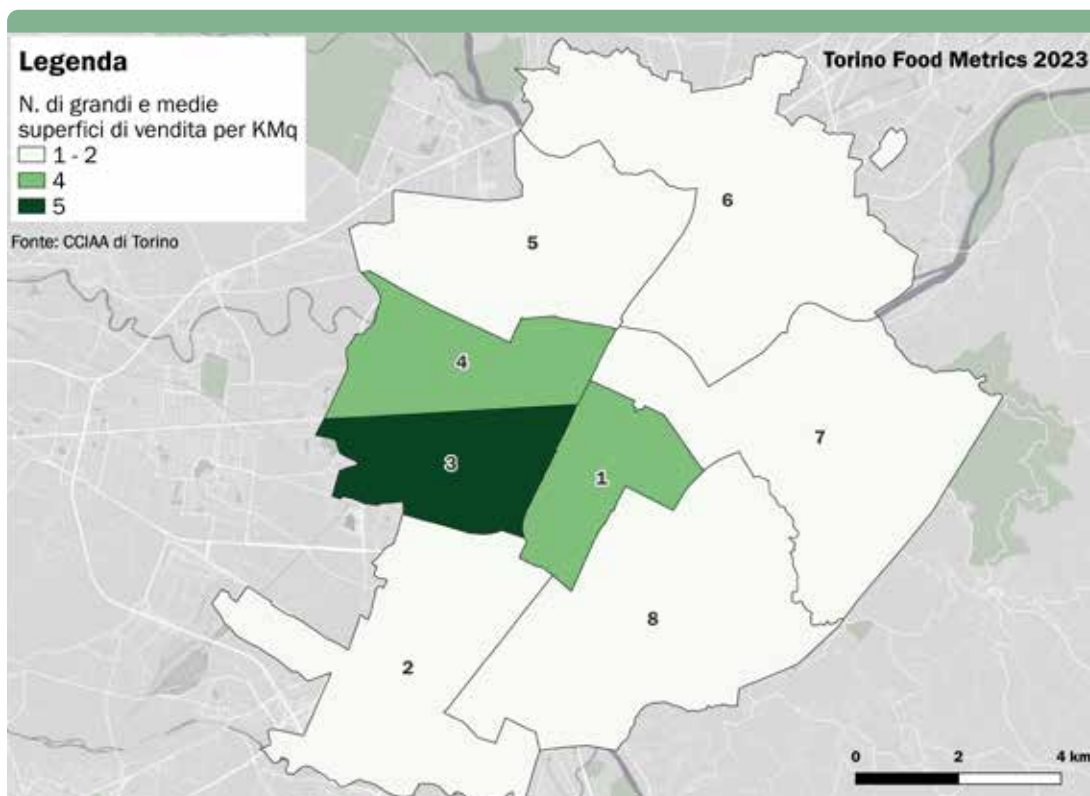


Figura 1.25 – Numero di grandi e medie superfici di vendita per kmq
 (Fonte CCIAA di Torino)

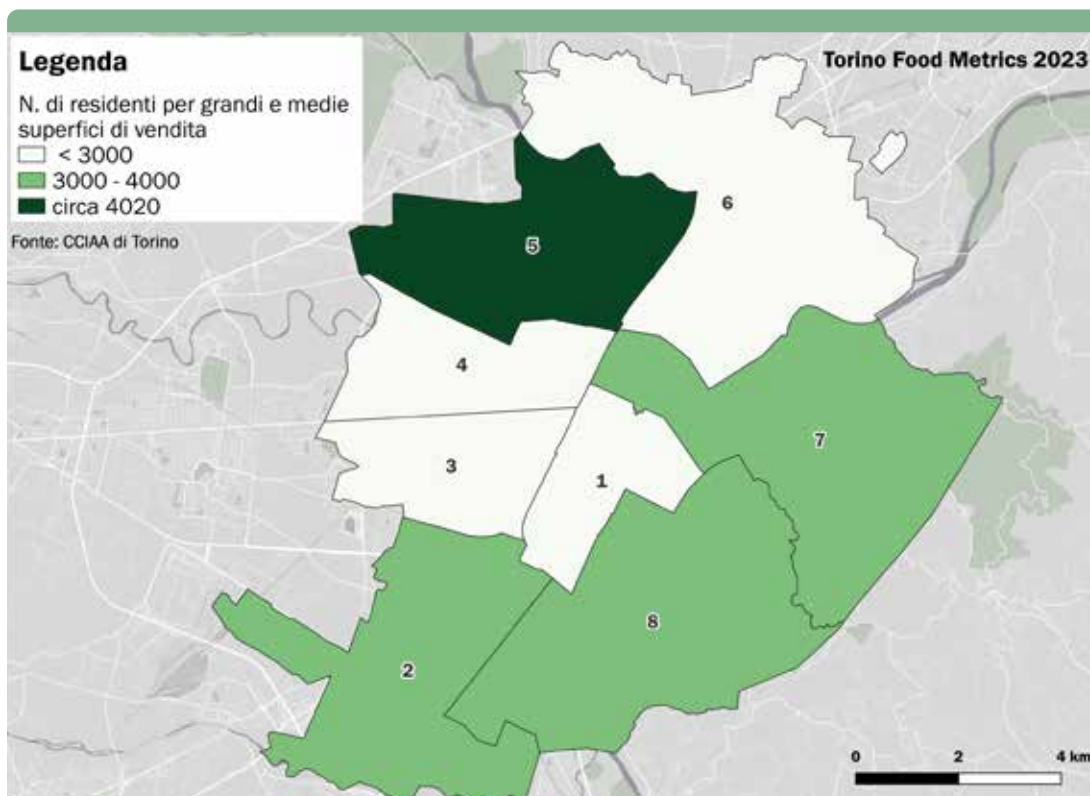
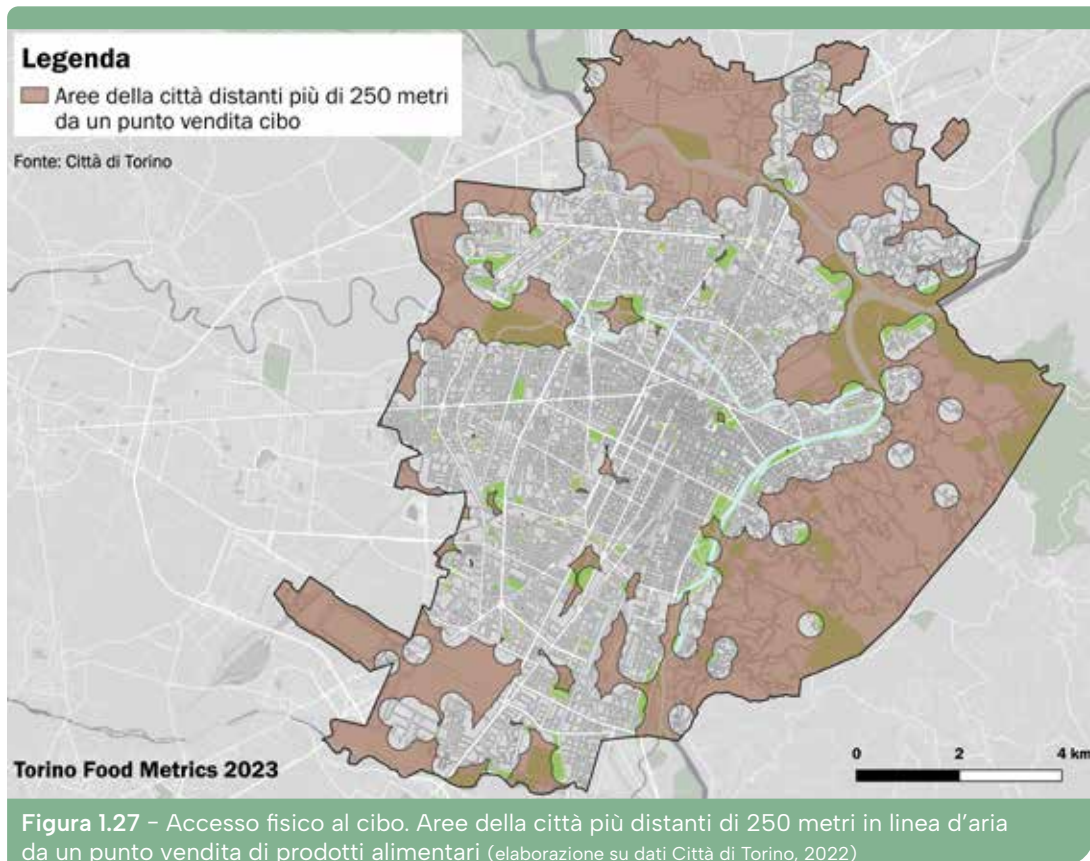


Figura 1.26 – Numero di residenti per grandi e medie superfici di vendita
 (Fonte CCIAA di Torino)

Analizzando la distanza lineare di tutti gli isolati della città da tutti i punti di vendita di prodotti alimentari (negozi, mercati, supermercati, etc.), emerge, inoltre, come siano pochissimi le aree cittadine distanti più di 250 metri da un punto di accesso al cibo. In particolare, queste aree si concentrano nelle fasce collinari e precollinari e nella frazione di Villaretto, caratterizzati da una bassa densità abitativa. Si può quindi affermare che a Torino il fenomeno dei cosiddetti food desert, almeno per quanto riguarda la loro componente materiale, legata alla presenza di luoghi di vendita, sia pressoché assente.



1.3 Bar, ristoranti e somministrazione

Uno dei principali fenomeni in corso nelle aree centrali e nei quartieri soggetti a processi di gentrificazione nella gran parte delle città europee è l'aumento della presenza di esercizi destinati alla somministrazione e al consumo sul posto di cibo e bevande. Bar e ristoranti sono al centro di un processo di progressiva specializzazione di molte aree urbane, che il dibattito internazionale definisce foodification, mettendo in evidenza tanto il potenziale in termini di sviluppo economico, quanto le possibili ricadute negative di tale processo, in termini di esclusione socio-spaziale e diversificazione del tessuto socio-economico locale (Loda et al., 2020; Bourlessas et al., 2021). Gli esercizi di somministrazione e consumo in loco di cibo e bevande a Torino sono ben 8579, con una massima concentrazione in centro e a San Salvario. Analizzando le circoscrizioni, il numero di locali per kmq nella 8 (dove si trova appunto il quartiere di San Salvario) è simile a quello delle circoscrizioni 3 e 4.

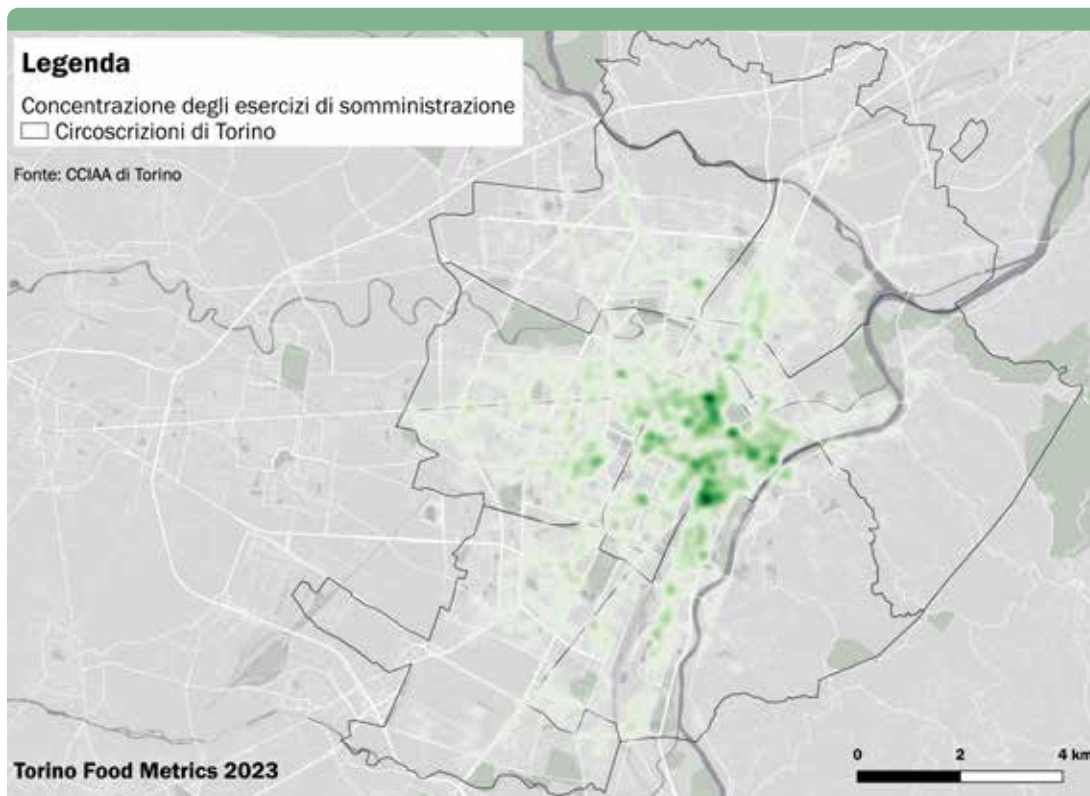


Figura 1.28 – Heatmap degli esercizi di somministrazione (elaborazione su dati Città di Torino, 2022)

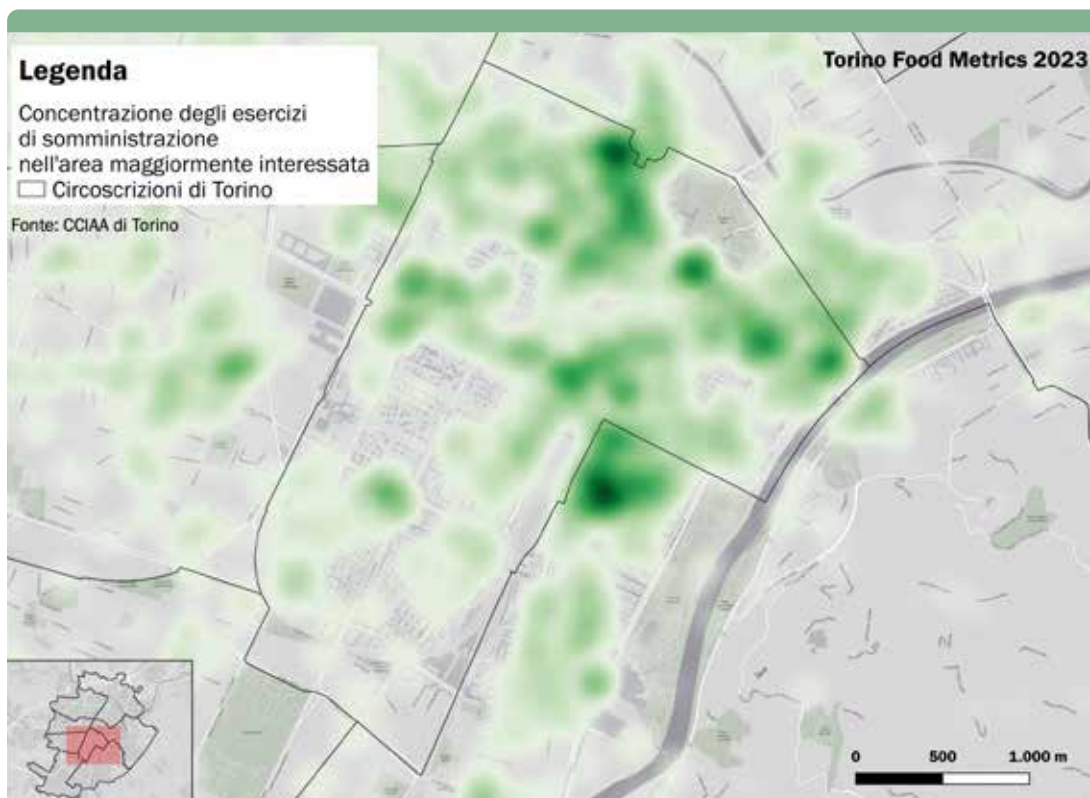


Figura 1.29 – Heatmap degli esercizi di somministrazione per l'area con la concentrazione maggiore (Fonte CCIAA di Torino)



Figura 1.30 – Numero di esercizi di somministrazione per kmq
 (Fonte CCIAA di Torino)

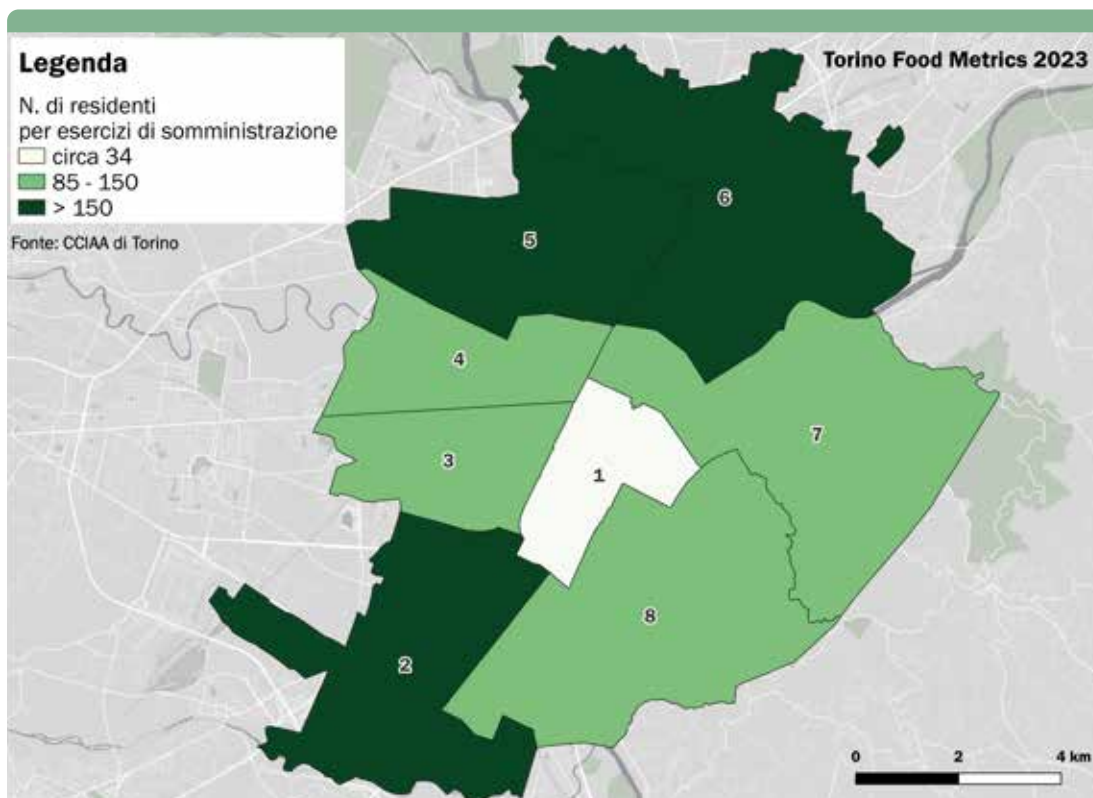
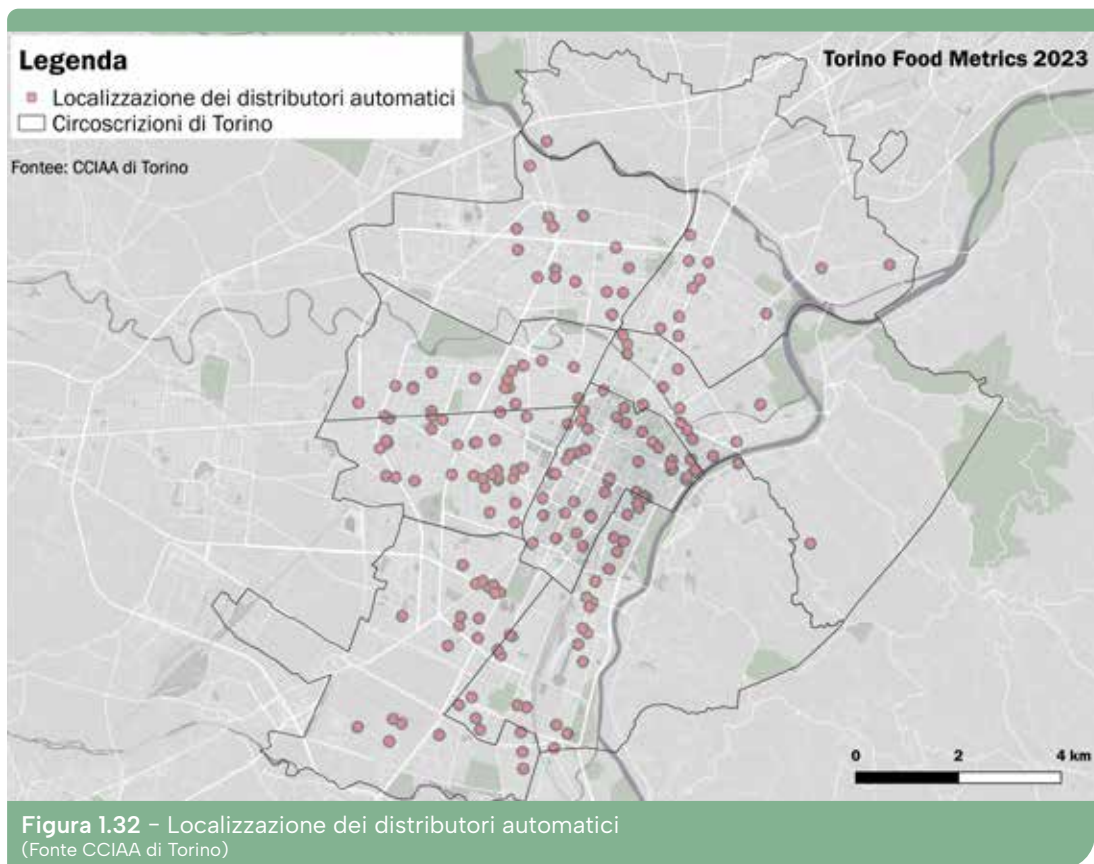


Figura 1.31 – Numero di residenti per esercizi di somministrazione
 (Fonte CCIAA di Torino)

1.4 Distributori automatici

Un interessante tema di analisi sul foodscape torinese è la distribuzione dei distributori automatici (regolamentati dal D.Lgs. 31-3-1998 n. 114), poiché strettamente connessi, per il tipo di cibo somministrato – altamente processato – a un consumo poco salutare. A Torino sono presenti 192 distributori, che si concentrano specialmente in alcune zone della città tra Centro/Circoscrizione 1 (nello specifico in Via Po), la zona attorno a Piazza Sabotino nella Circoscrizione 3 e sul limite di Corso Emanuele II.



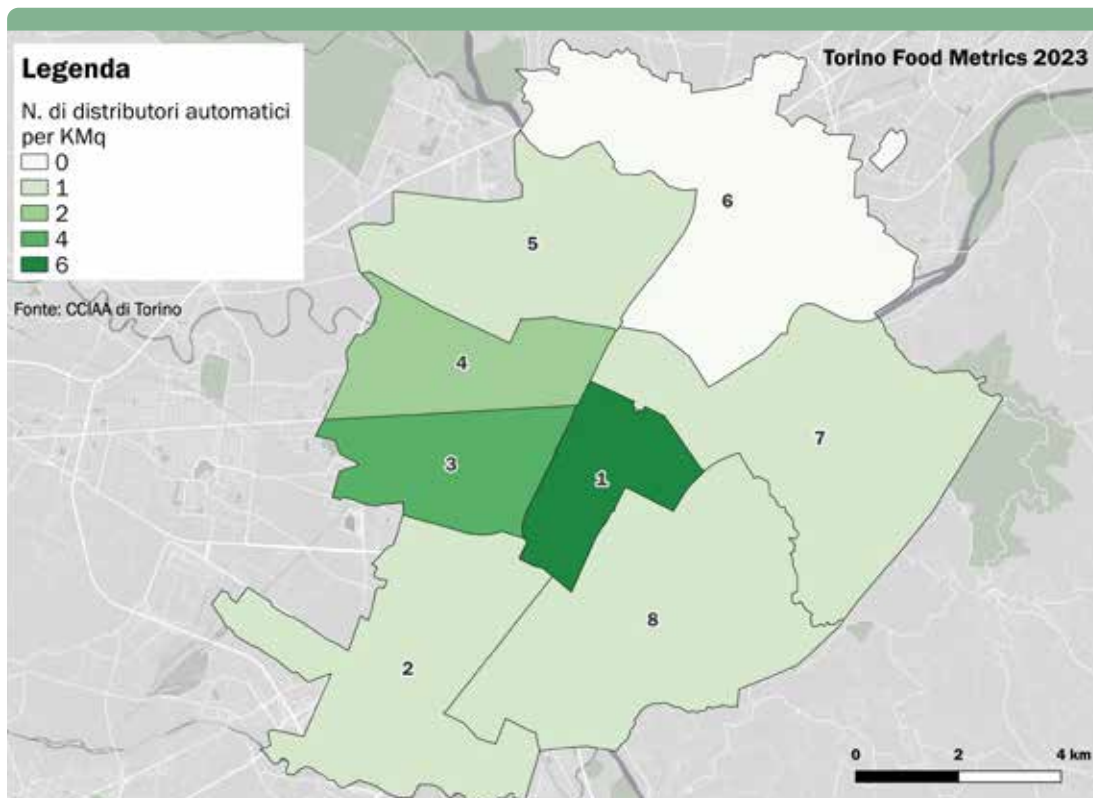


Figura 1.33 – Numero di distributori per kmq
 (Fonte CCIAA di Torino)

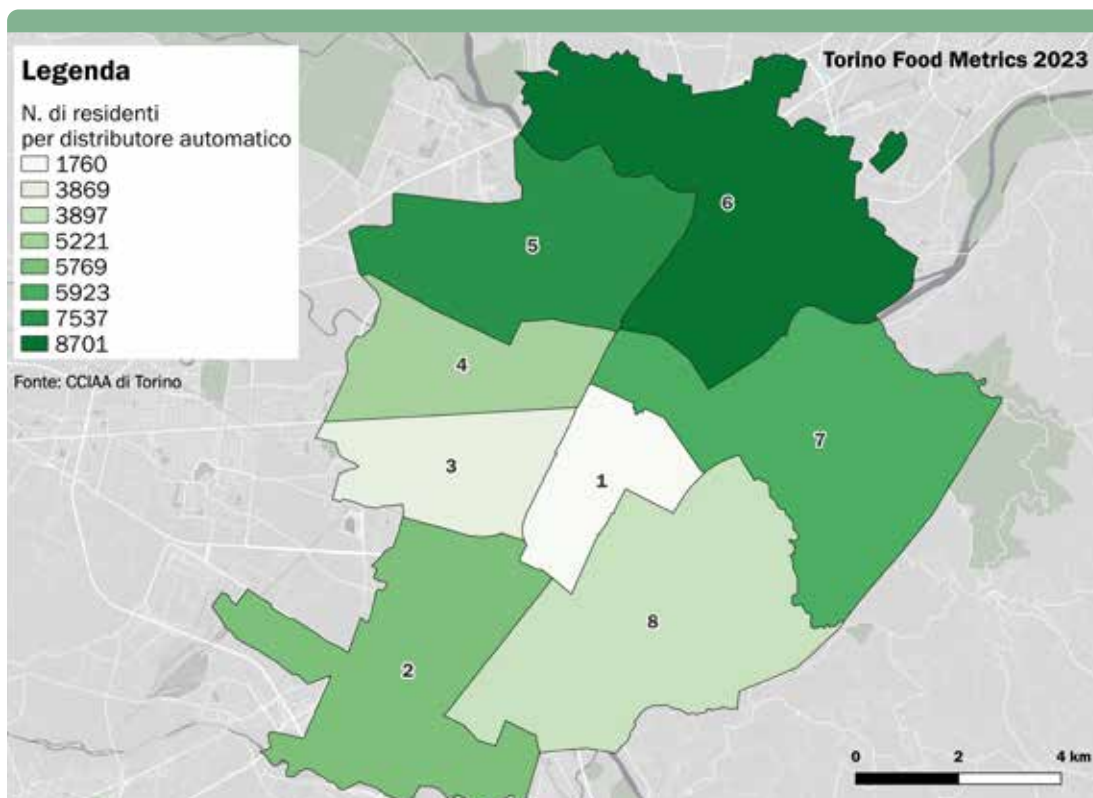


Figura 1.34 – Residenti per distributore automatico
 (Fonte CCIAA di Torino)

1.5 Gruppi di acquisto solidale

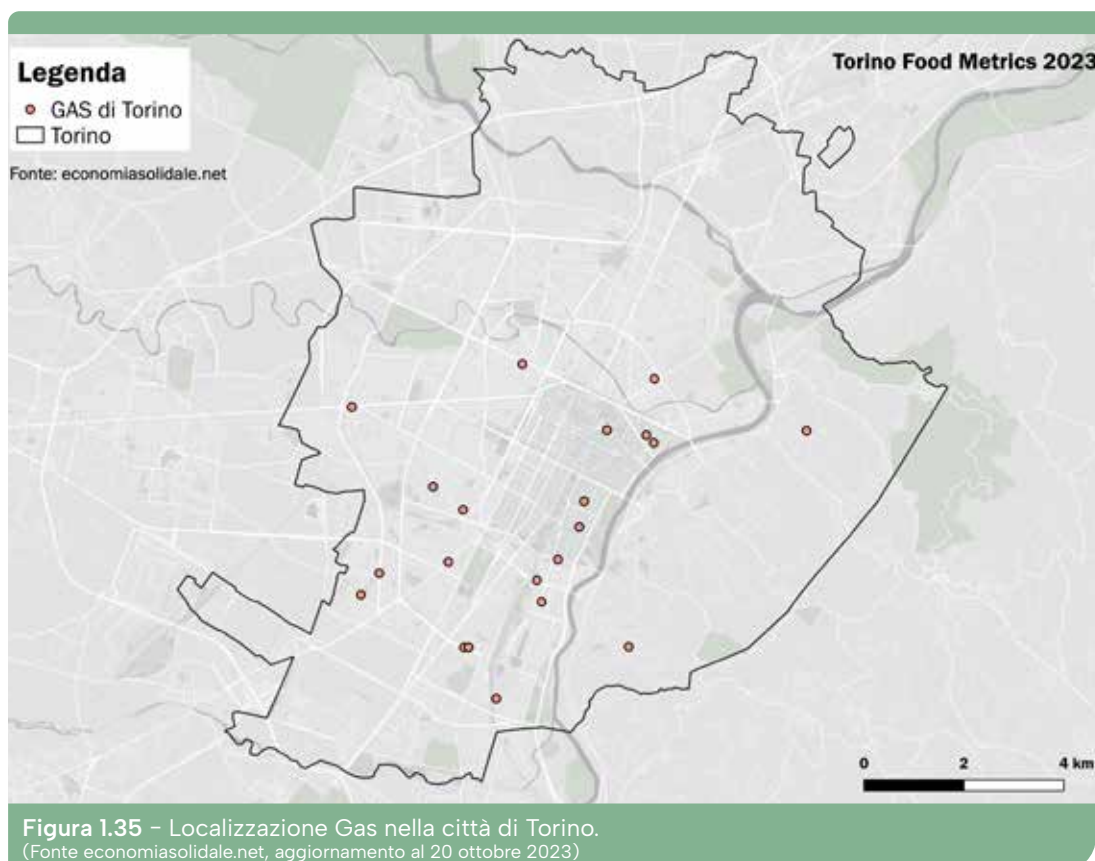
Il panorama delle opportunità di acquisto di cibo è arricchito dalle diverse tipologie di reti agro-alimentari alternative, definite nel dibattito internazionale come Alternative Food Networks (AFN). Si tratta di pratiche di varia natura, attraverso cui chi consuma si procura i prodotti alimentari in maniera “alternativa” rispetto ai canali convenzionali, nella maggior parte dei casi tramite l’acquisto diretto, e spesso collettivo, da chi produce. Una delle tipologie di AFN più diffuse è quella dei Gruppi di Acquisto Solidale, caratterizzati dalla volontà esplicita di sostenere attraverso l’acquisto di specifici modelli di produzione e distribuzione (Grasseni, 2013; Pettenati e Toldo, 2018). La consistenza quantitativa della presenza di GAS in un territorio è particolarmente difficile da calcolare, poiché molti di essi hanno una natura informale e solo una parte si struttura, per esempio, attraverso la costituzione di un’associazione. È, tuttavia, possibile stimare il numero di gruppi di acquisto solidali più attivi attraverso le esperienze di auto-censimento e mappatura partecipativa, sviluppata, ad esempio, dalla rete nazionale di Economia Solidale.

Sul portale web di Economia Solidale (economiasolidale.net), alla scala della Città Metropolitana di Torino (l’unica per cui è possibile, per il momento, interrogare l’archivio), risultano:

- 2 rete di Gas (una con sede a Ivrea e una con sede a Buttigliera);
- 42 Gas, 26 dei quali si trovano nel Comune di Torino;
- 1 Distretto di Economia Solidale (DES).

Tuttavia, proprio perché si tratta di segnalazioni o auto-segnalazioni, il numero e l’elenco dei Gas variano da sito a sito. Su e-circles.org, per esempio, ci sono almeno 4 realtà in più.

In futuro sarebbe opportuno pensare a un’operazione di mappatura, sebbene si tratti di un fenomeno dinamico difficile da fotografare. Nelle immagini che seguono sono state georeferenziate le sedi dei Gas presenti sul sito economiasolidale.net, sia in Torino (Figura 1.35), sia per la Città Metropolitana (Figura 1.36).



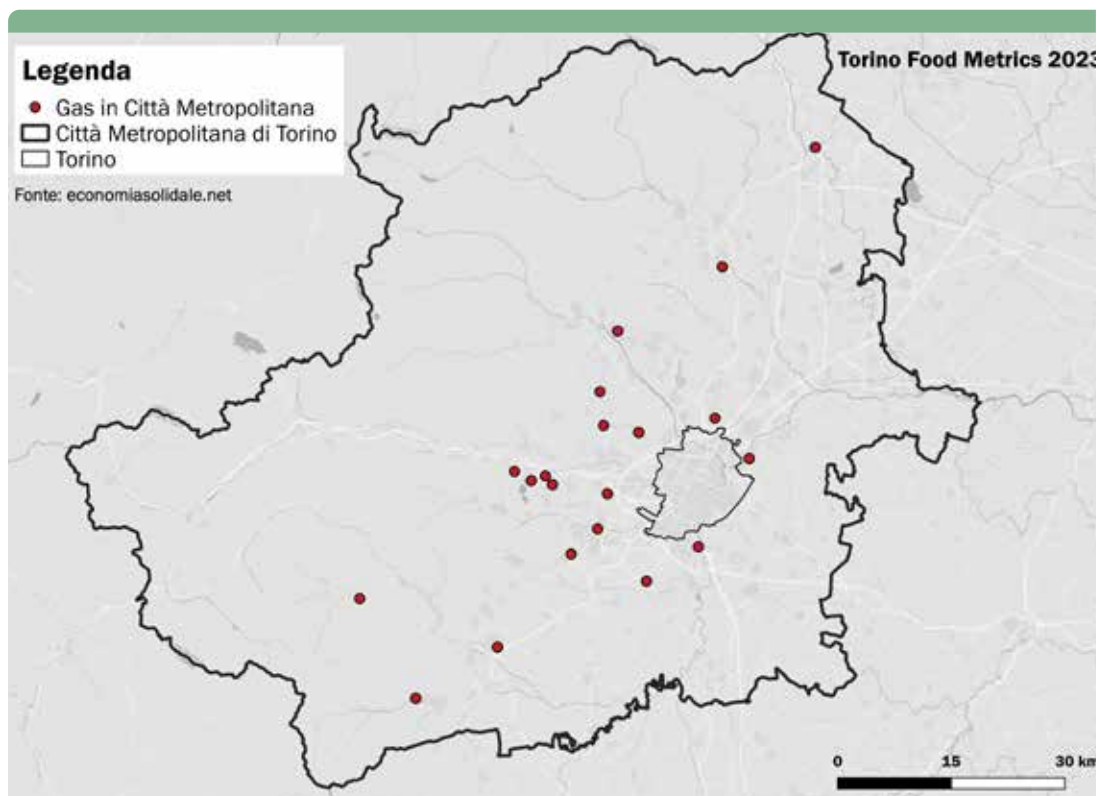
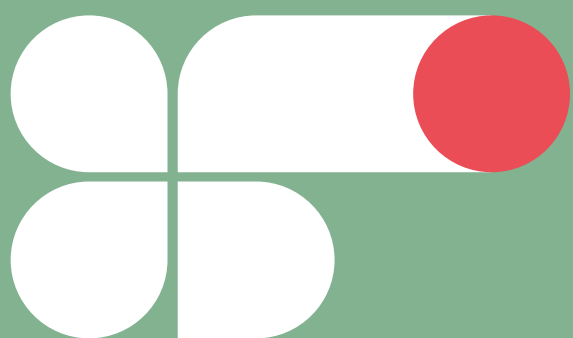


Figura 1.36 – Residenti per banco alimentare nei mercati
(Fonte CCIAA di Torino)



INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE

Analizzare Torino dal punto di vista industriale significa fare i conti con il suo passato. Per quasi tutto il Novecento, questa città è stata sinonimo di industria, riflettendo opportunità e limiti del modello industriale stesso. Torino, infatti, è stata dominata da “un’economia monosettoriale che ha sviluppato un imponente indotto, trascinandolo nello sviluppo, ma anche nelle crisi dell’industria madre” (Peano, 2007). La crescita demografica, di pari passo, è stata importante, portando la popolazione a 1.200.000 unità negli anni '70 e causando, al tempo stesso, “un'imponente e convulsa espansione fisica che ha costruito una grande periferia urbana e ha invaso i comuni vicini” (ibidem). Tuttavia, a partire da quegli stessi anni '70, la città è stata oggetto di una crisi industriale che ha avuto come effetto quello di far diminuire fortemente la popolazione, di far perdere servizi e attività di rilevanza fondamentale e di creare dei *terrain vague*, aree urbane in abbandono, dismesse o incolte che solitamente si trovano all'interno di un'area sviluppata.

La trasformazione urbana della città ha visto poi, a cavallo tra la fine del secolo e i primi anni del 2000, due importanti momenti di svolta: l'approvazione del PRG del 1995 e le Olimpiadi del 2006. I Giochi Olimpici si sono inseriti in un profondo processo di trasformazione urbana, avviato sul piano fisico con il PRG e su quello della governance urbana e metropolitana con il I e il II Piano Strategico di Torino Internazionale, rispettivamente del 2000 e del 2006, e rappresentano l'ultima di queste stratificazioni (Albano et al, 2009).

Gli effetti di queste azioni si vedono ancora oggi in città, tanto che è possibile identificare Torino come un'unità territoriale in transizione che “si inserisce all'interno di una rosa di altre città che, più o meno recentemente, si sono interrogate sulle modalità per emergere da un passato industriale”.

Una risposta che a Torino si genera, in primo luogo, dall'incrociarsi del passato industriale con l'eredità dell'evento olimpico e che può portare alla coesistenza di modelli e settori produttivi e terziari in rapida evoluzione e reciproca interazione (ibidem).

Per questo motivo, anche alla luce del percorso di definizione del nuovo Piano Regolatore Generale, analizzare e mappare l'industria alimentare torinese permette di prendere coscienza della natura produttiva della città in relazione al cibo, con un focus sulla gestione e sulla pianificazione sia di sistemi alimentari resilienti e sostenibili (che passa anche per un accorciamento delle filiere, laddove possibile e auspicabile), sia degli spazi e delle fruizioni della città stessa.

Visualizzando l'andamento dell'industria alimentare su scala metropolitana, si può notare come nel settore della produzione le industrie alimentari abbiano registrato un incremento del +4,8% nel 2022 rispetto al 2021, superando anche la media generale ferma al +3,7%. Simultaneamente, gli ordinativi interni sono aumentati in media del +4,5%, con un incremento leggermente più contenuto per le industrie alimentari, pari al +4,0%. Allo stesso tempo, le aziende del settore alimentare hanno ottenuto risultati positivi anche sul fronte degli ordinativi esteri, con una crescita media del +3,9%, anche se più contenuta rispetto alla media complessiva degli ordinativi esteri, che è stata del +21,6%. Tuttavia, l'occupazione nell'industria nel suo complesso ha sperimentato una leggera contrazione media del -0,2%, con un trend ancora più marcato per le industrie alimentari, che hanno visto una flessione dello 0,38%.

Complessivamente, l'anno 2022 ha testimoniato una crescita dinamica nella produzione industriale.

A Torino, l'impresa di produzione e trasformazione di cibo rimane fortemente radicata. Sul territorio comunale, infatti, sono presenti e attive – considerando sia le sedi, sia le unità locali – 807 imprese.



Approfondendo sia la densità industriale (industrie per chilometro quadrato), sia il numero di residenti per industrie, si può notare come, tra le diverse circoscrizioni prese in esame, la Circoscrizione 1 spicchi per la sua densità industriale più elevata, registrando circa 23 industrie per chilometro quadrato. Al contrario, la 2 mostra la densità industriale più bassa, con solamente 4 industrie per chilometro quadrato. Analizzando il rapporto tra popolazione e numero di industrie, si nota che la Circoscrizione 2 presenta il rapporto più elevato, con circa 1.869 residenti per industria, mentre la Circoscrizione 1 vanta il rapporto più basso, con circa 500 residenti per industria. Si rilevano, così, notevoli variazioni nella distribuzione industriale e demografica all'interno delle diverse circoscrizioni in cui spicca l'alta concentrazione nella Circoscrizione 1.

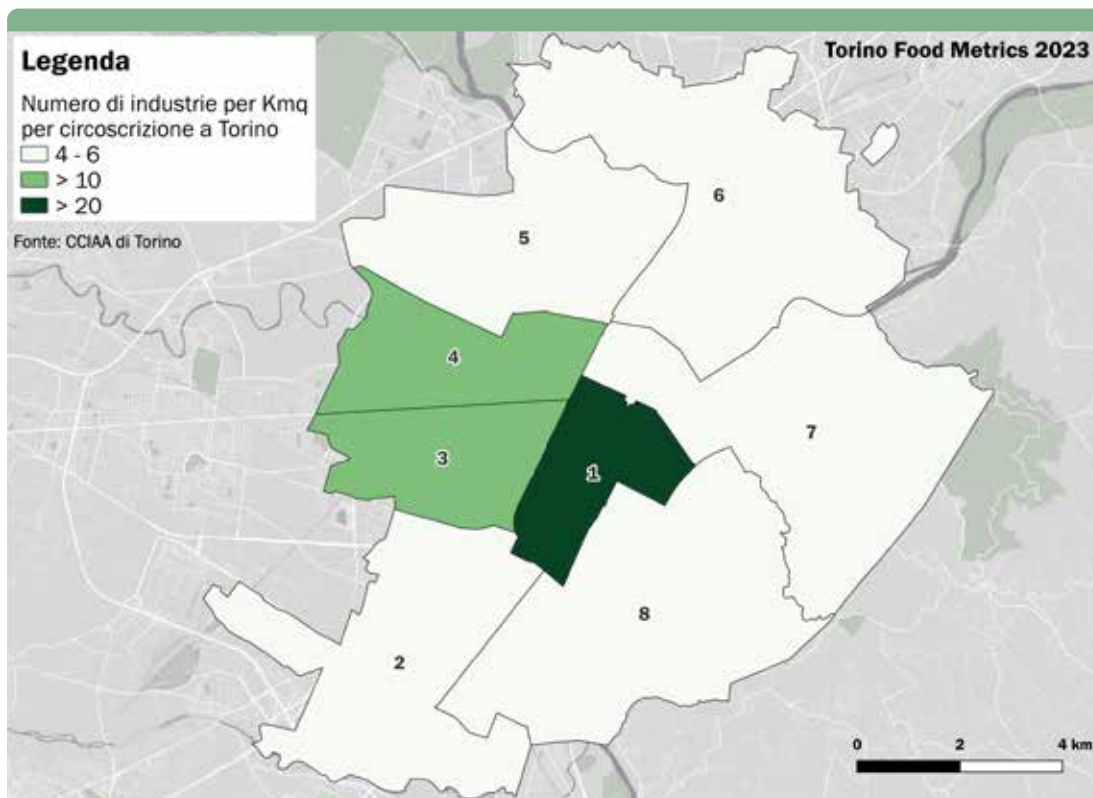


Figura 2.2 - Numero di industrie per km quadrato per circoscrizione (Fonte: CCIAA, 10/2023)

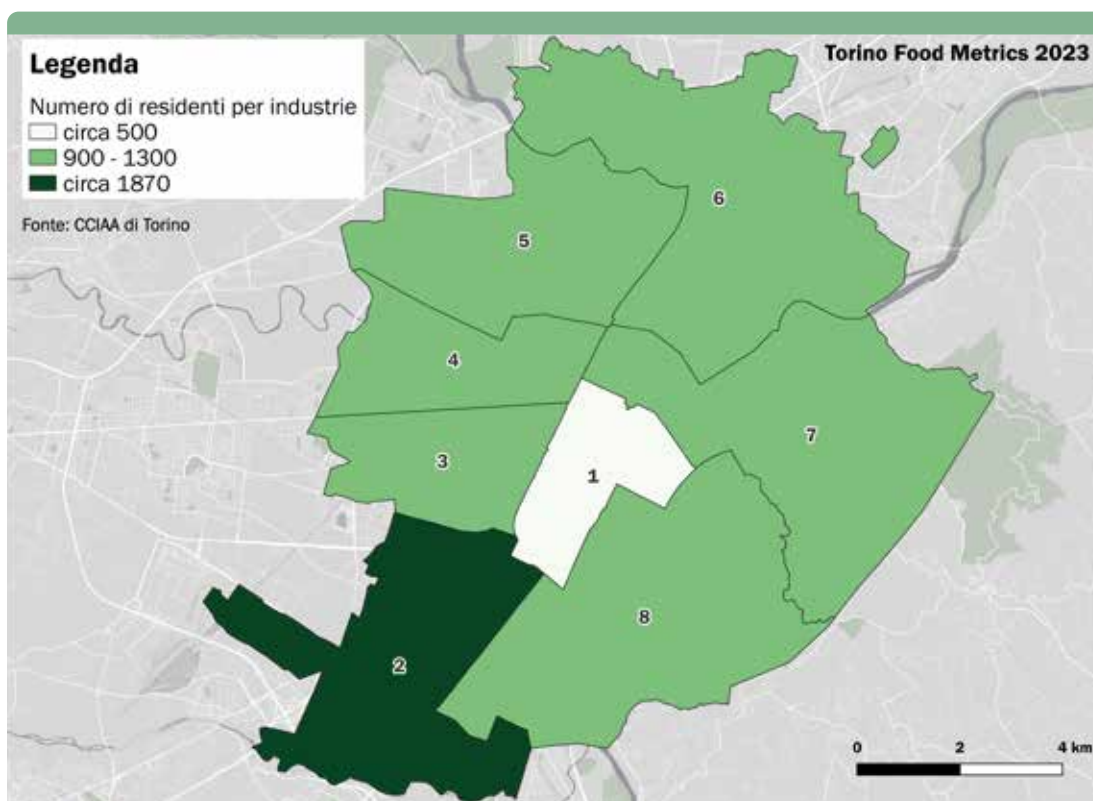


Figura 2.3 - Numero di residenti per industrie (Fonte: CCIAA, 10/2023)

Per quanto riguarda la tipologia di settore delle aziende si può notare come, rispetto ad ottobre 2022, la principale industria alimentare su Torino, rispondendo al codice Ateco 2007 di riferimento, rimanga quella dei prodotti da forno. Si evidenzia, al tempo stesso, un sensibile decremento delle industrie che producono carne e insaccati nonché di caffè e tè.

SETTORE	N°AZIENDE 10/2022	N°AZIENDE 10/2023
Birra	9	7
Carne e insaccati	86	27
Distillati e alcolici	9	9
Frutta e ortaggi	3	11
Oli e grassi animali e vegetali	3	3
Bibite analcoliche e acque minerali	9	8
Prodotti da forno	564	551
Prodotti lattiero-caseari	33	32
Farine e granaglie	5	5
Alimentazione animale	-	4
Cioccolato, cacao e confetteria	38	38
Pesce e derivati	4	4
Caffè e tè	84	25
Vini	6	6
Altri prodotti alimentari	60	77

Tabella 2.1 – Numero di imprese di produzione e trasformazione di cibo a Torino per categoria, seguendo il principale codice ATECO 2007 di riferimento. (Fonte, CCIAA 10/2022 e 10/2023)

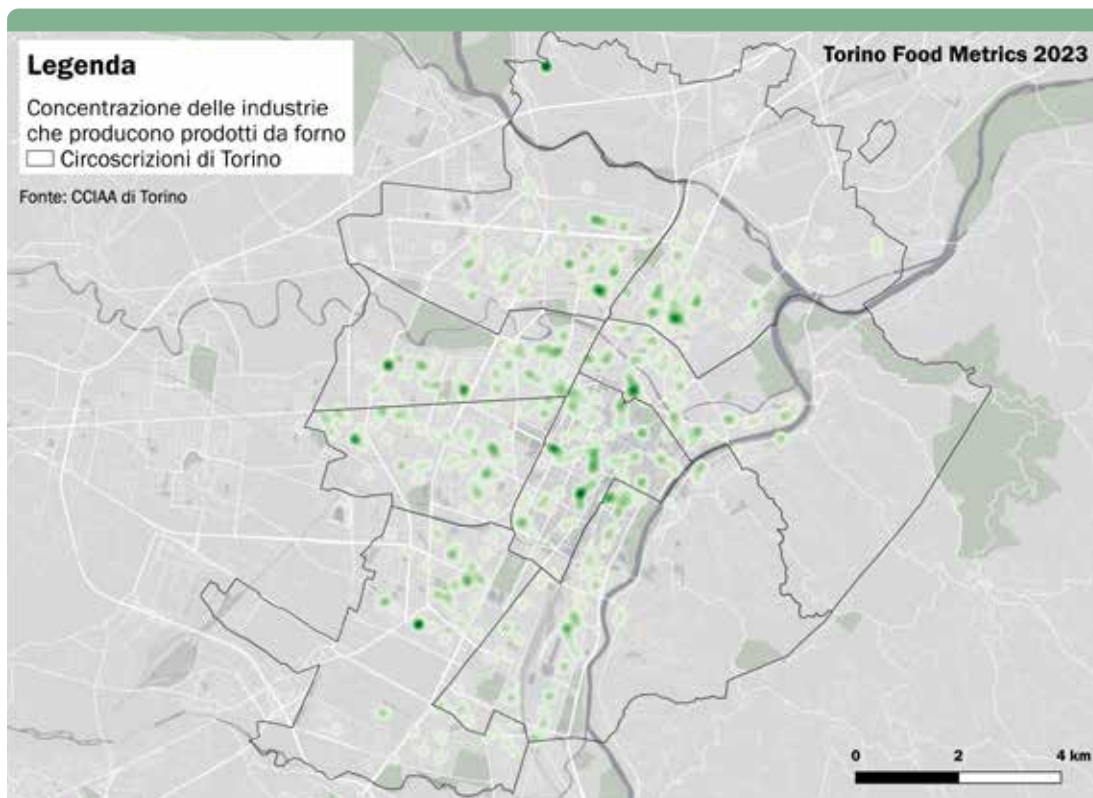


Figura 2.4 - Heatmap delle industrie che producono prodotti da forno (Fonte: CCIAA, 10/2023)



Figura 2.5 - Localizzazione delle industrie che producono carni e insaccati (Fonte: CCIAA, 10/2023)

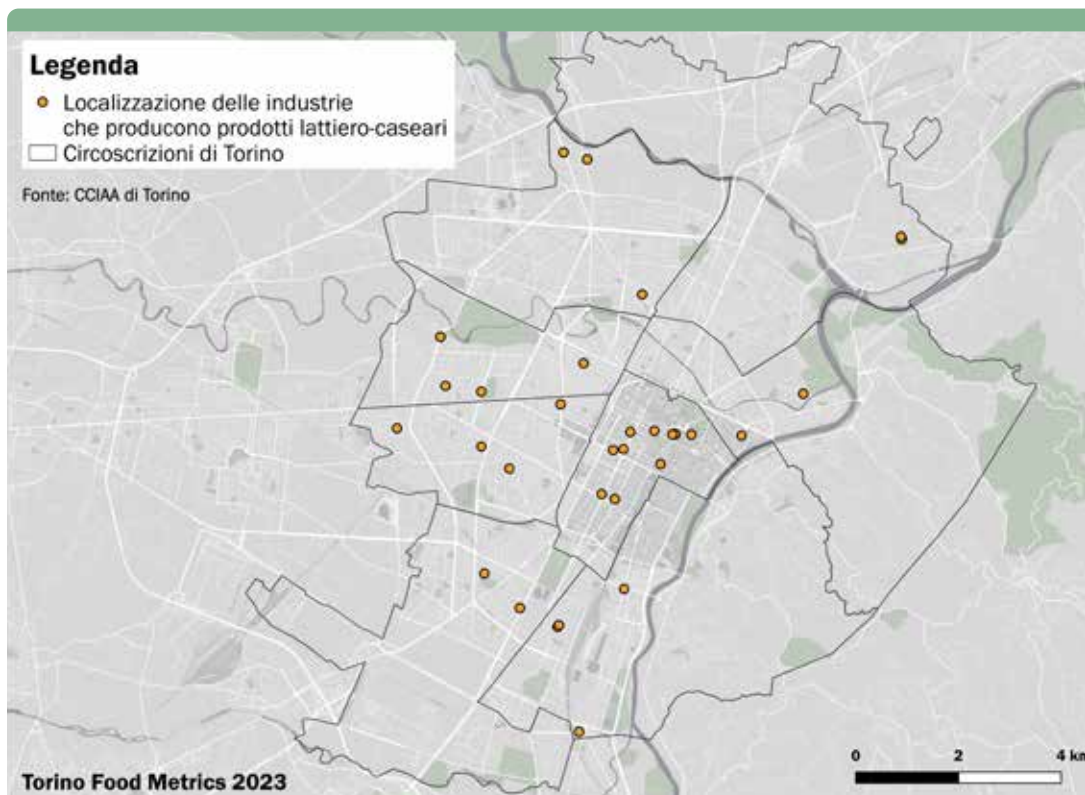


Figura 2.6 - Localizzazione delle industrie che producono prodotti lattiero caseari (Fonte: CCIAA, 10/2023)

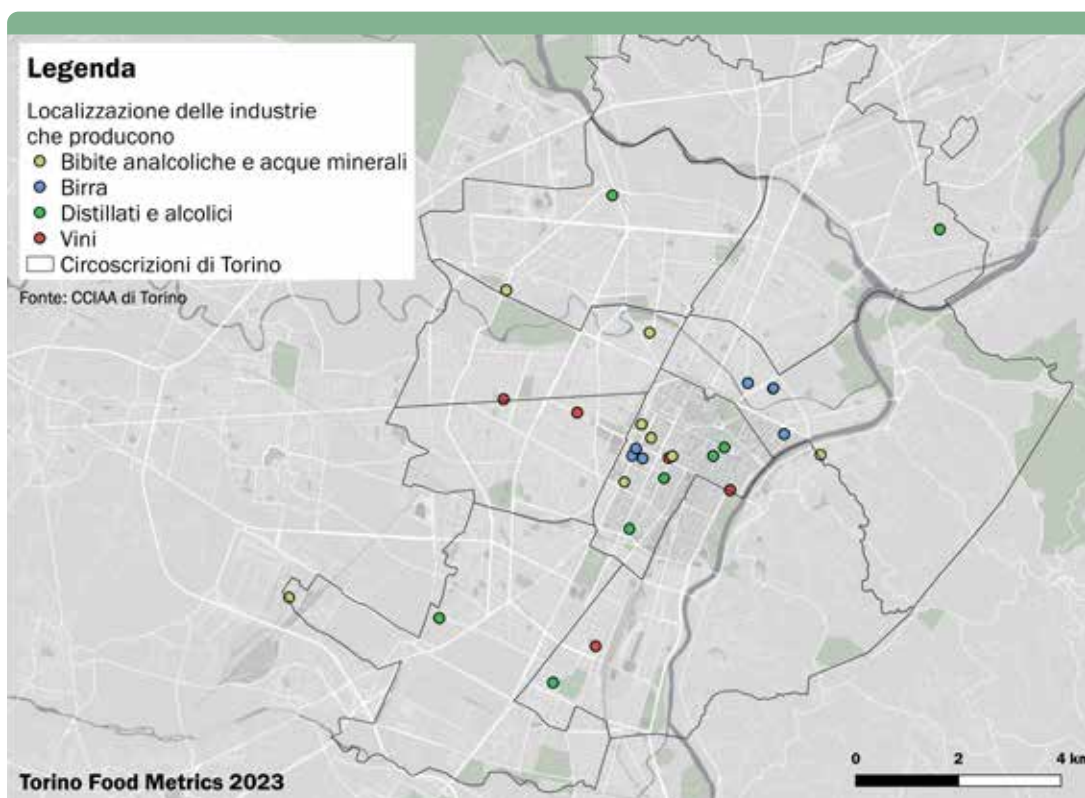


Figura 2.7 - Localizzazione delle industrie che producono vari tipi di bevande (Fonte: CCIAA, 10/2023)

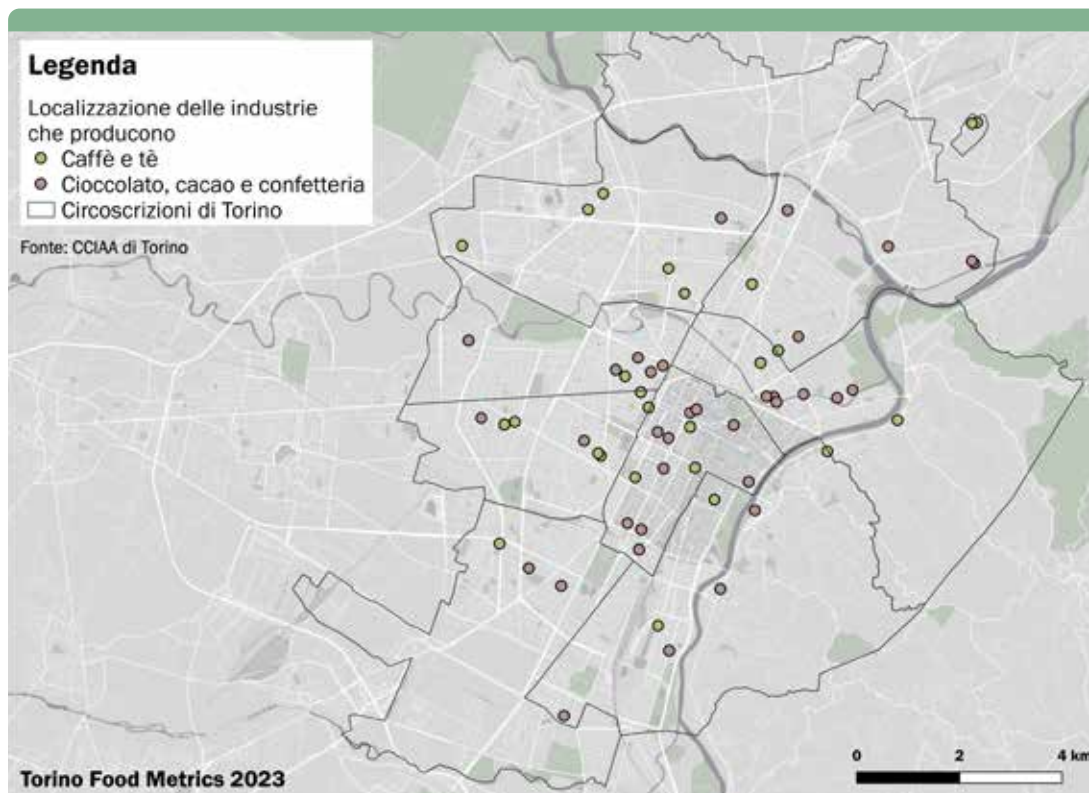


Figura 2.8 - Localizzazione delle industrie che producono confetteria e caffè
(Fonte: CCIAA, 10/2023)

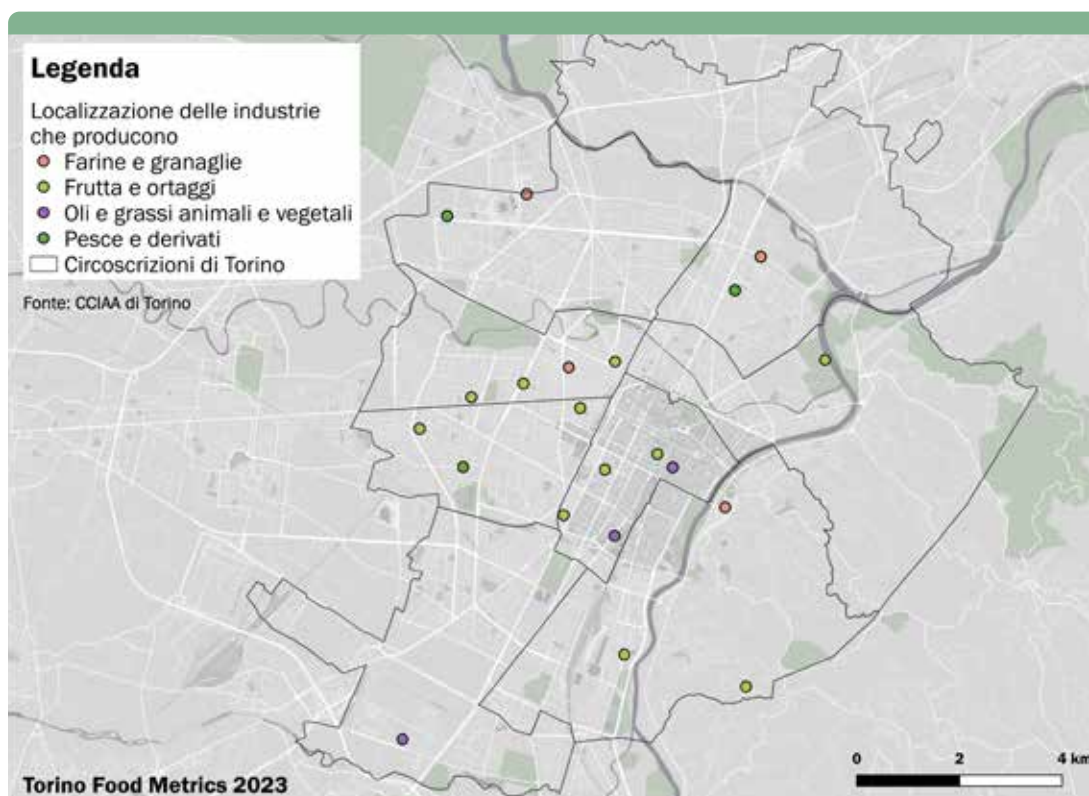
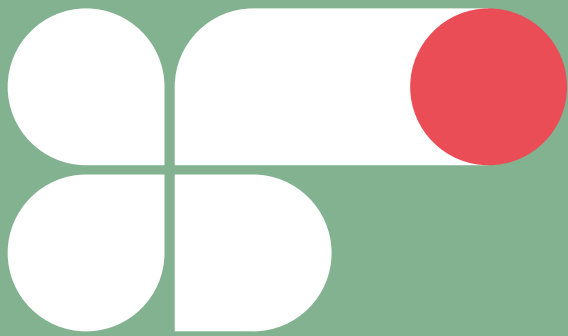


Figura 2.9 - Localizzazione delle industrie che producono vari prodotti (Fonte: CCIAA, 10/2023)



AGRICOLTURA URBANA

Questa sezione propone una lente attraverso cui leggere e interpretare l'agricoltura urbana. Come già visto nei Rapporti precedenti, esistono diverse definizioni di questo fenomeno. Tuttavia, al fine di stabilire un quadro di riferimento comune, si ripropone la definizione – tratta dal volume 'Cities Farming for the Future: Urban Agriculture for Green and Productive Cities' – edito da René van Veenhuizen, secondo cui l'agricoltura urbana concerne “La coltivazione di piante e l'allevamento di animali per uso alimentare e di altri usi all'interno e intorno le città, e attività correlate come la produzione e la consegna degli input, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti.

L'agricoltura urbana si trova all'interno o al margine di una città e comprende una varietà di sistemi di produzione, che vanno dalla produzione di sussistenza e dalla trasformazione a livello familiare fino all'agricoltura orientata al commercio” (RUAF, 2006). La definizione proposta consente di cogliere molteplici aspetti legati all'agricoltura urbana. Questa pratica non è soltanto un'attività di produzione alimentare, ma, negli ultimi anni, sta svolgendo un ruolo chiave nella riqualificazione degli spazi urbani, anche periferici, migliorando in modo significativo il paesaggio cittadino e contribuendo in maniera positiva alla vita sociale delle comunità.

Anche in questo rapporto, particolare enfasi è posta sull'orticoltura urbana, una delle forme di agricoltura urbana più tangibili e accessibili. Essa permette di coltivare ortaggi e frutta freschi direttamente all'interno delle città, sia in pieno campo, sia attraverso coltivazioni fuori suolo. Questo approccio contribuisce a fornire cibo sano e fresco alle persone (aumentando la disponibilità di cibo, anche in un'ottica di sicurezza alimentare), oltre a rappresentare uno strumento per affrontare una molteplicità di sfide attuali. Innanzitutto, l'orticoltura urbana è vista, soprattutto a livello di policy e governance, come una leva significativa per promuovere la sostenibilità ambientale. La produzione di alimenti in città riduce la necessità di trasportare cibo su lunghe distanze, abbattendo le emissioni di carbonio legate al trasporto. Inoltre, molte pratiche agricole urbane sono orientate verso l'uso efficiente delle risorse, il riciclo dei rifiuti organici e la riduzione dell'impatto ambientale complessivo.

Infine, l'orticoltura urbana è una manifestazione tangibile di cittadinanza attiva. Coinvolgendo i residenti nelle attività di coltivazione e produzione alimentare, promuove una maggiore consapevolezza sulla provenienza del cibo e sulle questioni legate all'agricoltura sostenibile; può contribuire alla costruzione di legami sociali, al mantenimento di una vita attiva in termini di movimento e alla gestione collettiva del territorio. Da ultimo, può concorrere all'incremento della biodiversità urbana, offrendo habitat per insetti e piccoli animali.

3.1 Orti urbani

La realizzazione di nuovi orti urbani non è un'azione rapida, ma richiede tempo e attenzioni. Pertanto, il contesto torinese non sembra presentare particolari differenze rispetto alla situazione fotografata nel report precedente, caratterizzata dalla presenza di:

- orti comunali in aree verdi pubbliche e dati in concessione dalle circoscrizioni attraverso bandi;
- orti associativi, realizzati nell'ambito di progetti di varia natura e con vari obiettivi (inclusione sociale, rigenerazione urbana, ortoterapia, educazione ambientale, ecc.);
- orti scolastici, realizzati nei cortili delle scuole cittadine;
- orti privati nei giardini delle abitazioni o su altri terreni di proprietà privata;
- orti spontanei, realizzati in maniera informale nelle aree verdi interstiziali (es. sulle sponde dei fiumi).

Sul territorio urbano risultano attivi 22 orti associativi (di cui una in fase di realizzazione e una in fase di espansione della superficie a orto) e 7 orti circoscrizionali.

A oggi, la superficie a orticoltura a Torino è pari a 148.594 m², costituita da 1093 lotti e cassoni e da 78 orti e cassoni collettivi. Si evidenzia l'importanza, soprattutto a livello sociale, delle associazioni di secondo livello che riuniscono rete di orti, cascine, associazioni del terzo settore e numerosi altri attori che sostengono l'orticoltura e l'agricoltura urbana a Torino e nell'area metropolitana, tra cui la rete Or.Me (Orti Metropolitan).

Facendo riferimento ai dati del 2022, le realtà che costituiscono Or.Me sono 11. La rete coinvolge in media 3.000 persone appassionate di orticoltura che gestiscono più di 50.000 m² di superficie a orto.

Al momento, alle assemblee di Or.Me partecipano in media 15 persone, ciascuna rappresentante di un diverso ente. Le assemblee sono a porte aperte a tutte le realtà del territorio, in modo da poter costruire occasioni di scambio allargato.

Unitamente alle attività di orticoltura urbana, è interessante approfondire anche la presenza degli insetti impollinatori e, dunque, le attività legate all'apicoltura urbana.

Secondo i dati dell'ASL Città di Torino, riferiti al Censimento Apiari anno 2022, in città sono presenti 232 stabilimenti fra (i) apiari effettivamente presenti sul territorio della ASL di Città di Torino (58 stabilimenti) e (ii) apiari che presentano il codice aziendale della ASL di Città di Torino, ma non sono materialmente presenti sul territorio (174 stabilimenti):

- apiari effettivamente presenti sul territorio della Città di Torino: 58 stabilimenti e 323 alveari;
- apiari che presentano codice aziendale della Città di Torino, ma non sono fisicamente presenti in Città: 174 stabilimenti e 1770 alveari.

Ogni stabilimento (definito dal Reg. UE 2017/429 come: i locali e le strutture di qualsiasi tipo o, nel caso dell'allevamento all'aria aperta, qualsiasi ambiente o luogo in cui sono detenuti animali) possiede un codice identificativo assegnato all'apicoltore (Proprietario o Legale Rappresentante se trattasi di persona giuridica) dal Servizio Veterinario competente per territorio in base alla sede legale e che identifica univocamente, su tutto il territorio nazionale, l'attività di apicoltura, indipendentemente dalla collocazione dei diversi apiari (che, quindi, potrebbero trovarsi sul territorio di competenza di differenti Servizi Veterinari). Infatti, solo nel caso dell'Apicoltura, il codice identificativo non è collegato alla posizione geografica in cui si trovano gli animali (insetti), ma è collegato alla sede legale o residenza del proprietario degli alveari.

Nella ASL Città di Torino gli stabilimenti di apicoltura presenti si distinguono per:

- modalità di allevamento (apicoltura convenzionale ed apicoltura biologica);
- classificazione degli apiari detenuti (stanziali o nomadi);
- specie e sottospecie allevate (Api mellifere: ligustica, sicula, carnica).

Si ricorda che l'ASL è incaricata di:

- attribuire, nel proprio territorio di competenza, il codice identificativo all'apicoltore che ne ha fatto richiesta;
- eseguire i controlli anagrafici e sanitari, sottoponendo a verifica annuale una percentuale definita di "allevamenti" apistici situati nel territorio di competenza, selezionati sulla base dell'analisi del rischio. I controlli sanitari ufficiali da eseguirsi sono definiti da Piani Nazionali e Regionali;
- registrare/aggiornare le informazioni relative agli apicoltori ed alla tipologia di allevamento.

Non è possibile, invece, fornire il distinguo degli apiari presenti nelle Circoscrizioni, in quanto non è un dato rilevato. Alcuni apicoltori sono iscritti ad associazioni private, che divulgano la passione e il sapere dell'apicoltura. A titolo di esempio, tra le realtà di Torino rientra l'Associazione/Comunità Impollinatori Metropolitan, che comprende 19 soci e che è attiva anche in ambiti diversi (ma collegati) alle attività apistiche, chiedendo a diverse figure istituzionali del territorio una nuova attenzione circa la gestione del verde urbano.

Accanto a queste attività, è di fondamentale importanza, soprattutto a livello educativo, la presenza diffusa di orti scolastici. In occasione del Food Metric Report del 2022, la Città di Torino, coadiuvata dall'Università di Torino, ha realizzato e diffuso un semplice questionario per comprendere la natura e la quantità di tali spazi.

Riprendendo i dati dello scorso anno e proponendo un aggiornamento, sono 97 le scuole comunali di ogni ordine e grado, di cui 36 gestiscono circa 1400 m² di superficie a orto e 54 scuole che gestiscono più di 340 orti in cassone. Si evince, dunque, un interesse da parte delle scuole circa la pratica dell'orticoltura, che viene considerato come importante strumento di educazione ambientale e di supporto allo sviluppo sostenibile. Una scuola ha espresso l'interesse nel realizzare una struttura per la coltivazione idroponica e 5 scuole hanno realizzato (o sono in fase di realizzazione) l'orto nelle scuole grazie ai fondi PON EDU GREEN.

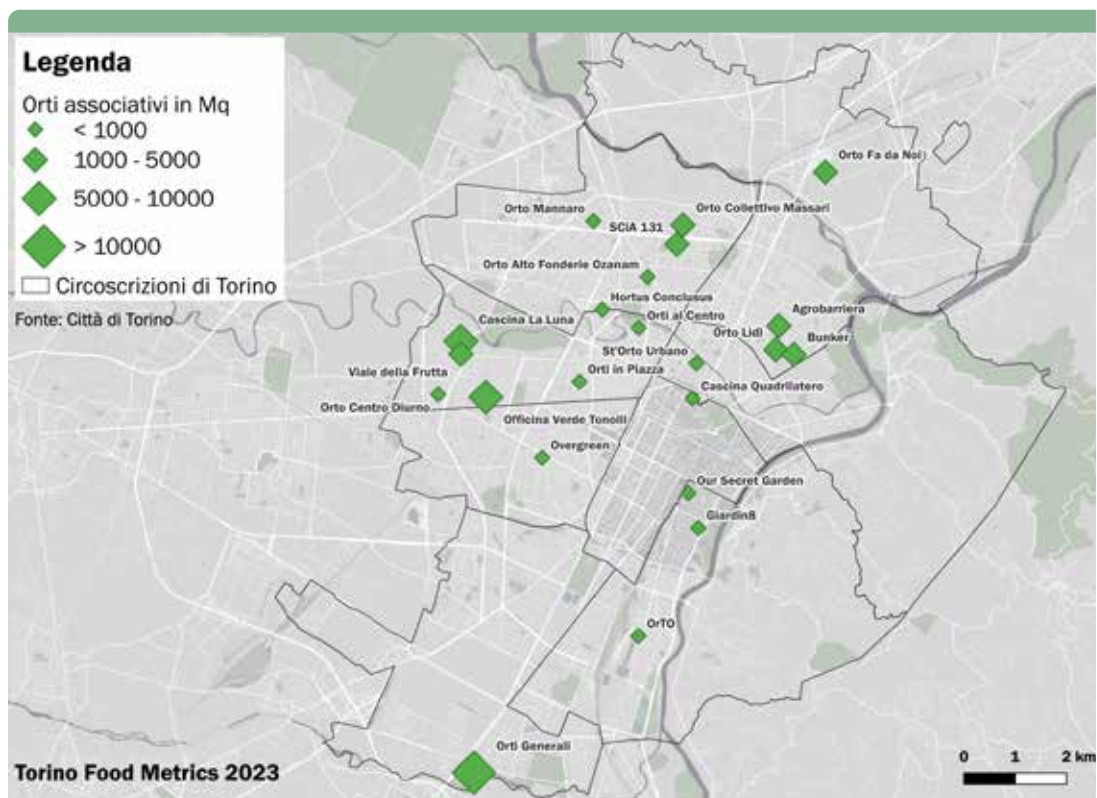


Figura 3.1 – Localizzazione e metratura degli orti associativi
(Fonte Città di Torino 2022)

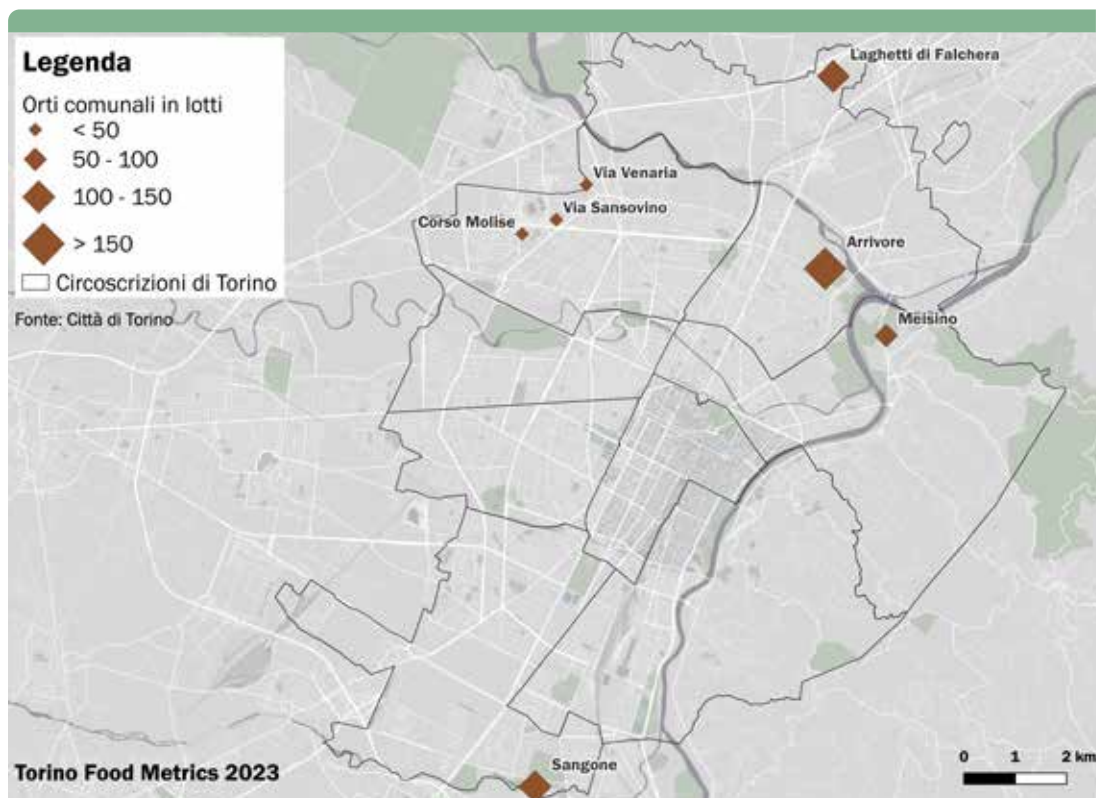


Figura 3.2 – Localizzazione e numero di lotti degli orti comunali
(Fonte Città di Torino 2022)

A marzo del 2021 la Città di Torino ha approvato, con deliberazione del Consiglio Comunale, il Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde¹, che ha l'obiettivo di guidare gli investimenti e le politiche di gestione del sistema di spazi verdi pubblici cittadini nei decenni a venire. Si tratta di un complemento significativo agli strumenti di pianificazione urbanistica e contiene una serie di analisi e proposte legate all'agricoltura urbana, in particolare all'orticoltura.

Il Piano è strutturato in dieci capitoli e include sette allegati che analizzano e approfondiscono il sistema di spazi verdi urbani di Torino. In essi sono delineate strategie a lungo termine volte a valorizzare e sviluppare questo importante patrimonio urbano. Ciò che rende il Piano ancora più interessante è il riconoscimento dell'agricoltura urbana come componente integrante del sistema di spazi verdi cittadini.

In particolare, l'Allegato 2 offre un censimento completo degli orti associativi e circoscrizionali, noto come Atlante degli Orti Urbani². Questo censimento, insieme alle analisi e alle proposte presentate nel capitolo 3 del Piano, fornisce la base necessaria per elaborare strategie mirate allo sviluppo dell'orticoltura urbana a Torino. Questa inclusione sottolinea l'importanza dell'orticoltura come parte integrante dell'ambiente urbano e dimostra l'impegno della Città nel promuovere la sostenibilità e l'uso efficiente delle risorse all'interno del tessuto urbano.

3.2 Colture commerciali in città

In questo paragrafo si riportano i dati dell'Anagrafe Agricola Unica, aggiornata al 2022, presenti anche nel report precedente.

Nel territorio della città di Torino, operano attualmente 307 aziende agricole, caratterizzate da una superficie agricola utilizzata (SAU) di circa 5200 ettari. Le aziende zootecniche sono 36 e ospitano un totale di 9.092 capi. Le coltivazioni di seminativi occupano una superficie di circa 380 ettari, con una predominanza di cereali da granella, tra cui il mais (principale coltivazione), il frumento tenero, il triticale e l'orzo.

Un aspetto di notevole importanza è rappresentato dalla superficie dedicata a prato e pascolo seminabili, che raggiunge complessivamente circa 110 ettari. Il territorio ospita anche una superficie boschiva di 77,50 ettari, soprattutto nelle zone collinari.

Tra le specie da frutto, spicca la coltivazione dell'actinidia (kiwi) su una superficie di 1,74 ettari, seguita dalla coltivazione del melo su 0,60 ettari, del ciliegio su 0,37 ettari e della vite da vino su 0,81 ettari. Inoltre, i vivai occupano una superficie di circa 2,40 ettari. Le superfici a uso non agricolo, che comprendono edifici, cortili e strade, ammontano a circa 73 ettari.

Le aree coltivate di proprietà della Città di Torino coprono una superficie di circa 1.893.776 metri², mentre le aree agricole di proprietà di terzi ammontano a circa 3.977.361 metri². La Città ha concesso in locazione circa 167 ettari dei suoi terreni a conduttori agricoli nel corso degli anni passati. Le aree pubbliche attualmente coltivate sono regolate da contratti di locazione stipulati dall'Amministrazione con privati e aziende agricole, con una durata di tre anni.

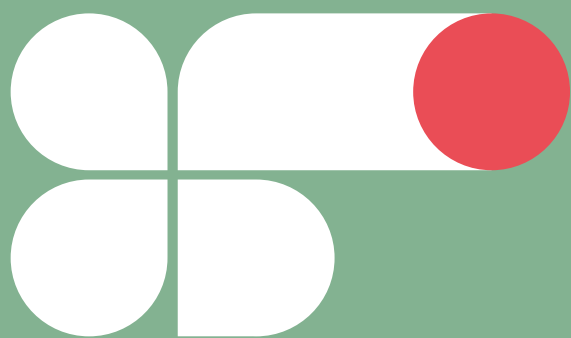
1 - https://comune.torino.it/torinosostenibile/documenti/piano_strategico_infrastruttura_verde_2021.pdf

2 - https://servizi.comune.torino.it/consiglio/prg/documenti/atti/allegati/202002957_1_2bis.pdf



TIPO DI AREA	SUPERFICIE
Aree dichiarate coltivate di proprietà della Città di Torino	1.967.321 mq
Aree non dichiarate coltivate di proprietà della Città	42.421 mq
Aree dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città	4.124.516 mq
Aree non dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città	256.111 mq

Tabella 3.1 – Aree delle superfici coltivate
(Fonte Città di Torino 2022)



POVERTÀ ALIMENTARE

Questa sezione, rispetto a quella delle precedenti edizioni del Report denominata "Sicurezza alimentare", analizza lo stato di quel complesso e sfaccettato fenomeno che corrisponde più propriamente alla povertà alimentare, secondo la concettualizzazione presentata nel box 4.1.

Box 4.1 – Povertà alimentare e sua operativizzazione

Secondo Dowler (2003) la povertà alimentare può essere intesa come una delle manifestazioni più gravi e complete della deprivazione materiale, che si traduce nell'incapacità di acquisire o consumare cibo di qualità adeguata o in quantità sufficiente e secondo modalità socialmente accettabili.

O'Connell e Brannen (2021) individuano tre dimensioni della povertà alimentare:

- la dimensione materiale, che indica la riduzione della quantità o della qualità del cibo consumato e, contestualmente, delle risorse economiche per acquistarlo;
- la dimensione sociale, che attiene la compromissione dell'accettabilità sociale del cibo consumato e l'esclusione dalle pratiche alimentari considerate abituali;
- la dimensione psico-sociale ed emozionale, che si riferisce a sentimenti di preoccupazione, stress e stigma, associati alla mancanza di risorse per l'accesso al cibo.

È opportuno ricordare come molti lavori (a cui anche questo report fa riferimento) utilizzino tuttavia il concetto di sicurezza alimentare che vede la sua definizione più nota (FAO, 1996)¹ riportata nel box 4.2.

Box 4.2 – Sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare indica la condizione in cui tutta la popolazione – in qualsiasi momento – ha accesso fisico ed economico ad alimenti sicuri, in quantità sufficienti e nutrienti, in modo tale da soddisfare i propri bisogni nutrizionali, le proprie preferenze e condurre una vita attiva e salutare (FAO, 1996).

La sicurezza alimentare è un concetto multidimensionale, e la FAO ne identifica i 4 pilastri:

- **Disponibilità:** riguarda il "lato dell'offerta" della sicurezza alimentare, è determinata dalla produzione alimentare, scorte, mercato e aiuti alimentari. Implica che vi sia una quantità sufficiente di cibo sano e nutriente, in una condizione di ragionevole prossimità o semplice da raggiungere per soddisfare le necessità delle persone
- **Accesso:** riguarda la presenza di risorse sufficienti, a livello familiare e dei singoli individui, per ottenere il cibo necessario a una dieta nutriente;
- **Utilizzo:** è comunemente inteso come il modo in cui l'organismo sfrutta al meglio i vari nutrienti presenti negli alimenti, condizione che è determinata da una pluralità di fattori, compresa la distribuzione all'interno delle famiglie, la presenza di acqua potabile, servizi igienico-sanitari.
- **Stabilità:** corrisponde alla continuità con cui dovrebbero essere soddisfatte le tre condizioni precedenti. Anche se al momento in cui viene valutata la sicurezza alimentare l'assunzione di cibo fosse adeguata, si sarebbe comunque considerati/e insicuri/e da un punto di vista alimentare nel caso di accesso inadeguato su base periodica, con il rischio di un deterioramento del proprio stato nutrizionale.

¹ - <https://www.fao.org/3/w3613e/w3613e00.htm>

Il quadro della povertà alimentare nella città di Torino viene ricostruito, da un lato, attraverso diverse proxy, e dall'altro, attraverso indagini.

Nel primo caso rientrano:

- i dati del Banco Alimentare del Piemonte Onlus, che distribuisce aiuti alimentari di natura differente e provenienti da fonti diverse a enti e associazioni della città, in diretto contatto con le persone beneficiarie di assistenza;
- l'erogazione dei buoni spesa per persone in condizione di povertà alimentare;
- i dati riferiti alla rete Torino Solidale, nata durante l'emergenza pandemica dall'aggregazione di diversi soggetti della città (Case del Quartiere, associazioni, etc).

Infine, una ricerca qualitativa condotta dal Gruppo Atlante del Cibo- Unito ha provato – nel 2021 – a realizzare una rilevazione del fenomeno della povertà alimentare nella città di Torino.

4.1 I dati del Banco Alimentare del Piemonte ONLUS

Banco Alimentare del Piemonte è un'organizzazione di volontariato (ODV) nata nel 1993 che si occupa di recuperare e distribuire prodotti alimentari in Piemonte alle persone in difficoltà. La sede principale è a Moncalieri, oltre a 4 sedi decentrate ad Asti, Cossato, Fossano e Novara. Gli alimenti che vengono recuperati dalle eccedenze di produzione vengono messi a disposizione, nel 2022, a 187 strutture nella città di Torino, più altre 88 nei comuni della Città Metropolitana, più quelle a livello regionale, per un totale di 568 organizzazioni partner territoriali², attraverso un iter di convenzionamento e accreditamento gestito anche grazie alle numerose persone volontarie che collaborano nei diversi aspetti dell'operatività.

aggiornamento 2022

DIMENSIONI	TOTALE
Strutture caritatevoli accreditate dal BA sul territorio torinese	187
Numero di persone assistite	40,673
Kg di ortofrutta distribuiti	113.876
Kg di cibo di provenienza AGEA	1.718.757
Kg di cibo proveniente da industrie + collette alimentari	737.195
Kg di cibo da ristorazione + Buon Samaritano	4.257
Kg di cibo da progetto Siticibo GDO	721.945
Kg di cibo per persona assistita	81
TOTALE KG DISTRIBUITO	3.296.030

Tabella 4.1 – L'azione del Banco Alimentare. (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

² - L'elenco delle organizzazioni è disponibile alla pagina internet https://www.bancoalimentare.it/organizzazioni-partner-territoriali?field_organizzazioni_locali=257 (aggiornamento al 15/10/2023)

NUMERO STRUTTURE	SUDDIVISIONE PER CIRCOSCRIZIONI	NUMERO PERSONE ASSISTITE
28	TO1 Centro Crocetta	6.835
21	TO2 Santa Rita – Mirafiori Nord Mirafiori Sud	3.741
18	TO3 San Paolo – Cenisia – Pozzo Strada Cit Turin – Borgata Lesna	3.021
22	TO4 San Donato – Campidoglio – Parella	3.584
26	TO5 Borgo Vittoria – Madonna di Campagna Lucento – Vallette	4.722
21	TO6 Barriera di Milano – Regio Parco –Barca Bertolla – Falchera – Rebaudengo – Villaretto	5.544
26	TO7 Aurora – Vanchiglia – Sassi Madonna del Pilone	8.199
25	TO8San Salvario – Cavoretto – Borgo Po Nizza Millefonti – Lingotto – Filadelfia	5.027
187	TOTALI COMUNE DI TORINO per circoscrizioni	40.673

Tabella 4.2 – Numero di persone assistite nelle Circoscrizioni torinesi. (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

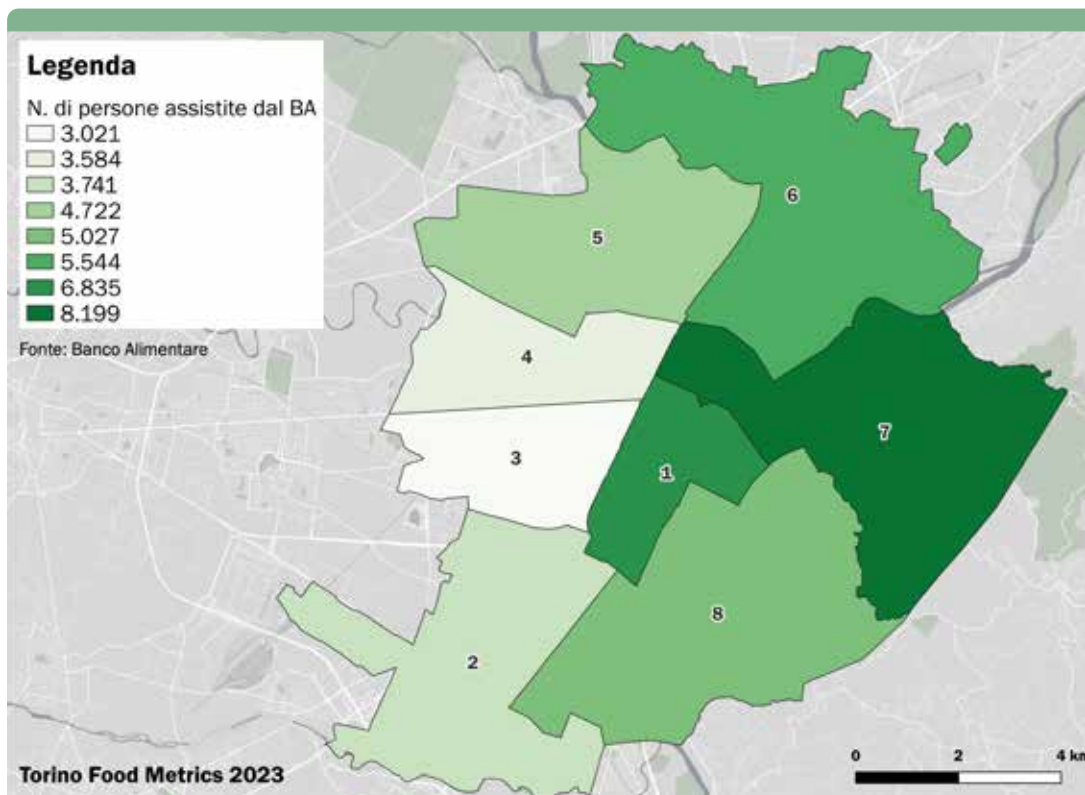


Figura 4.1 - Numero di persone assistite dal Banco Alimentare per Circoscrizione.
 (Fonte: Banco Alimentare, 2022).

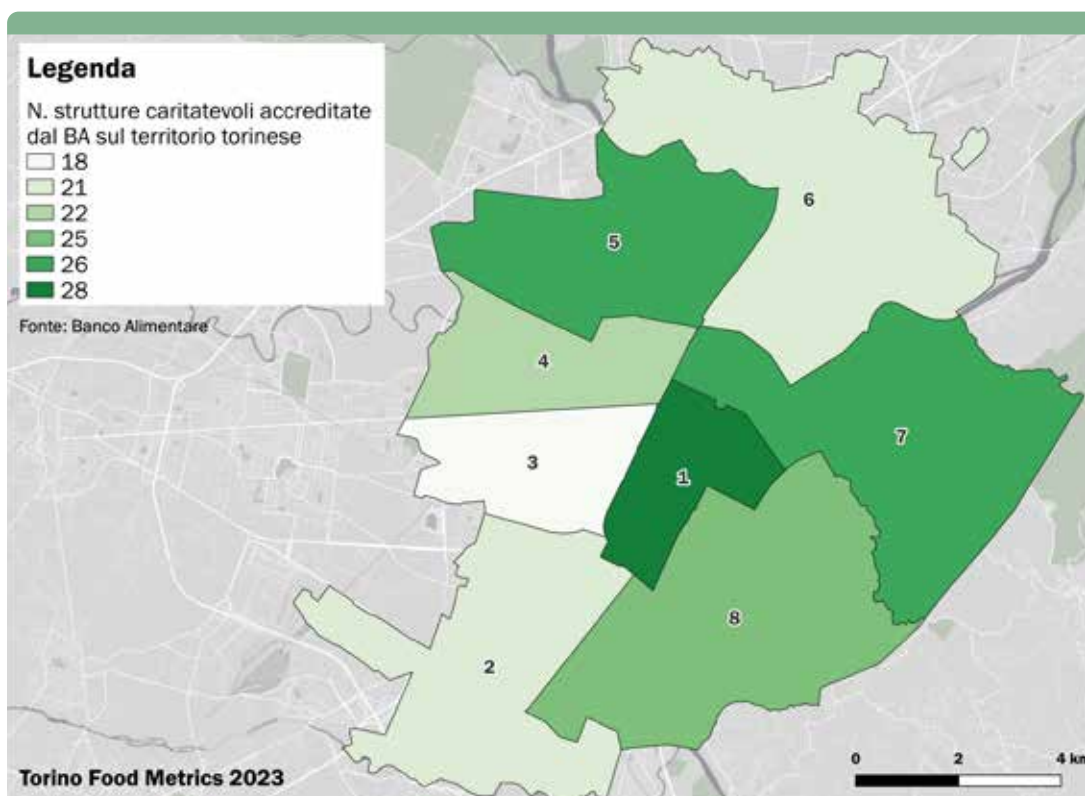


Figura 4.2 - Numero di strutture accreditate dal Banco Alimentare per Circoscrizione.
 (Fonte: Banco Alimentare, 2022).

NUMERO STRUTTURE	SUDDIVISIONE CIRCOSCRIZIONI	NUMERO PERSONE ASSISTITE	Kg PERSONE ASSISTITE	Tot Kg CIBO DISTRIBUITO
28	TO1	6.835	61,7	421.479
21	TO2	3.741	96,5	361.061
18	TO3	3.021	109,9	331.868
22	TO4	3.584	77,8	278.723
26	TO5	4.722	75,8	357.917
21	TO6	5.544	103,1	571.358
26	TO7	8.199	63,9	524.191
25	TO8	5.027	89,4	449.433
187	TOTALI COMUNE DI TORINO per circoscrizioni	40.673	81,0	3.296.030

Tabella 4.3 – Strutture, numero di persone assistite, kg pro-capite e totali di cibo distribuito dal BA. (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

N°	COMUNE DI TORINO	N° PERSONE ASSISTITE	CANALE APPROVVIGIONAMENTO					KG/P	TOTALE
	SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA		ORTOFRUTTA	AGEA	INDUSTRIE COLLETTA	RISTORAZIONE + BUON SAMARITANO	SITICIBO GDO		
12	ALTRO	1.939	22.167	80.256	95.523	186	56.893	131,5	255.025
45	ASSOCIAZIONE	12.233	35.940	514.333	245.081	2.964	274.534	87,7	1.072.852
5	CAV - Centri assistenza alla Vita	1.140	---	57.261	10.103	---	---	59,1	67.364
12	CHIESA EVANGELICA	1.298	5.876	42.500	22.908	---	45.664	89,5	116.138
7	CONGREGAZIONE	1.256	2.292	51.228	20.229	---	46.129	95,4	119.878
11	COOP. SOCIALE	763	461	26.621	27.394	---	48.241	134,6	102.717
87	PARROCCHIA	20.072	44.931	855.124	292.994	1.107	247.712	71,8	1.441.868
8	VOLONTARIATO VINCENZIANO	1.972	2.209	91.434	23.773	---	2.772	60,9	120.188
187	TOTALI	40.673	113.876	1.718.757	737.195	4.257	721.945	81,0	3.296.030

Tabella 4.4 – Azioni della rete Banco Alimentare del Piemonte, suddivise per tipo di struttura caritativa (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

Rispetto al 2021, aumenta ancora il numero di persone assistite dal BA, che passa da 39.670 a 40.670. Un incremento di 1003 unità (+ 2,5%), con un trend tuttavia calante rispetto all'aumento tra il 2020 e il 2021 (1500 persone), che può essere letto rispetto a una lieve ripresa dal periodo pandemico.

Analogamente all'anno scorso, l'aumento delle persone beneficiarie di assistenza alimentare non si distribuisce omogeneamente su tutto il territorio cittadino: restano stabili le persone nelle Circoscrizioni 1 (-9 unità), diminuiscono nella 2 (- 78 unità), nella 3 (- 89) e, in maniera ancora più significativa, nella 4 (- 124 unità); cresce invece il numero delle persone assistite nelle restanti: nella 6 (+ 446, 8,7% in più), nella 8 (+70). L'aumento è particolarmente evidente nella circoscrizione 7 (+ 728, quasi il 10% in più rispetto all'anno precedente) che potrebbe verosimilmente concentrarsi nella zona di Aurora.

CIRCOSCRIZIONE	PERSONE ASSISTITE 2021	PERSONE ASSISTITE 2022	VARIAZIONE UNITÀ	VARIAZIONE %
TO1	6.844	6.835	-9	-0.1
TO2	3.891	3.741	-78	-2.0
TO3	3.110	3.021	-89	-2.9
TO4	3.708	3.584	-124	-3.3
TO5	4.663	4.722	59	1.3
TO6	5.098	5.544	446	8.7
TO7	7.471	8.199	728	9.7
TO8	4.957	5.027	70	1.4
TOTALI COMUNE DI TORINO per circoscrizioni	39.670	40.673	1.003	2.5

Tabella 4.5 - Confronto numero persone assistite dalla rete Banco Alimentare del Piemonte a Torino, in base alla Circoscrizione, negli anni 2021 e 2022. (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

Resta invece invariato il numero totale di strutture caritative (187), dopo la diminuzione tra il 2020 e il 2021 (-7 unità) dovuta, come segnala lo stesso BA, all'attività in collaborazione con le strutture convenzionate finalizzata all'ottimizzazione delle risorse anche tramite l'accorpamento/fusione.

CIRCOSCRIZIONE	NUMERO STRUTTURE 2021	NUMERO STRUTTURE 2022	VARIAZIONE UNITÀ 2021 - 2022
TO1	29	28	-1
TO2	24	21	-3
TO3	20	18	-2
TO4	22	22	0
TO5	24	26	2
TO6	18	21	3
TO7	26	26	0
TO8	24	25	1
TOTALI COMUNE DI TORINO per circoscrizioni	187	187	0

Tabella 4.6 - Confronto numero di strutture caritative torinesi accreditate presso il BA del Piemonte, in base alla Circoscrizione, negli anni 2020 e 2021. (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

Aumenta la quantità totale di cibo distribuito (tabella 4.7) ma resta identico il valore pro-capite (81 kg). Diminuiscono però tutte le voci, tranne quella corrispondente al canale AGEA, che mantiene stabile il valore pro-capite e fa aumentare il peso totale del 3%.

CANALI	KG DISTRIBUITI 2021	KG DISTRIBUITI 2022	VARIAZIONE UNITÀ 2021 - 2022	VARIAZIONE % 2021 - 2022
ORTOFRUTTA	138.310	113.876	-24.434	-18
AGEA	1.433.819	1.718.757	284.938	20
INDUSTRIE COLLETTE	870.672	737.195	-133.477	-15
RISTORAZIONE + BUON SAMARITANO	6.259	4.257	-2.002	-32
SITI CIBO GDO	763.058	721.945	-41.113	-5
PRO CAPITE	81	81	0	0
TOTALE	3.212.118	3.296.030	83.912	3

Tabella 4.7 - Quantità di cibo distribuito. (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

Per quanto riguarda l'azione del Banco Alimentare del Piemonte Onlus, la disponibilità dell'ente alla condivisione dei dati consente di tracciare l'evoluzione dell'attività sul territorio negli ultimi dieci anni (2013-2022).

La tabella che segue riporta i valori di tre indicatori che contribuiscono a tracciare una parte consistente del sistema di distribuzione alimentare alle persone in condizioni di fragilità: il numero di strutture convenzionate con il BA, le persone assistite e i Kg di cibo distribuito. In questa lettura occorre tenere presente come nel 2014 ci sia stato il passaggio dalla programmazione comunitaria 2007-2013 ancora basata, per l'assistenza alimentare, sul PEAD (Programma per la distribuzione di derrate alimentari alle persone indigenti) al periodo successivo, 2014-2020, con l'attivazione del FEAD (Fondo di Aiuti Europei alle persone indigenti). Questo ha portato a un aumento dei fondi nel 2015, ma anche a diverse criticità nelle forniture e nelle tempistiche degli aiuti, una burocrazia maggiore che può aver determinato un calo delle strutture accreditate, così come un maggior coinvolgimento delle persone nelle attività (obbligatorie) di inclusione sociale (per esempio gli sportelli di ascolto). Infine, dal 2020, i dati sono ovviamente da leggere in relazione alla crisi sociale ed economica scaturita dall'emergenza pandemica.

ANNO	STRUTTURE CONVENZIONATE	PERSONE ASSISTITE	KG DI CIBO DISTRIBUITO
2013	201	33.976	1.769.823
2014	204	34.042	1.918.230
2015	184	42.184	2.352.970
2016	180	41.962	2.267.380
2017	178	40.098	2.395.269
2018	175	37.149	2.412.174
2019	188	37.598	2.786.042
2020	194	38.081	2.760.796
2021	187	39.670	3.212.118
2022	187	40.673	3.296.030

Tabella 4.8 – Strutture e persone assistite dal 2013 al 2022 (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

Numero strutture convenzionate

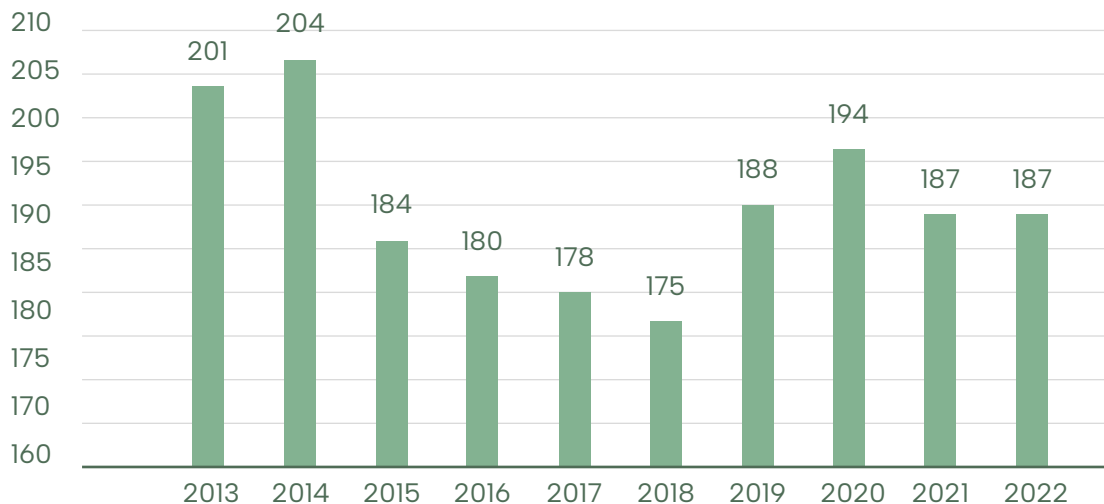


Figura 4.3 - Strutture Convenzionate dal 2013 al 2022
(Fonte: Banco Alimentare, 2022).

Il numero di strutture (Figura 4.3) ha un andamento in calo fino al 2018, per poi crescere nuovamente fino al 2020. La successiva flessione è da attribuirsi alla scelta di rendere più efficiente l'azione di distribuzione attraverso fusioni e accorpamenti delle strutture riceventi.

Numero persone assistite

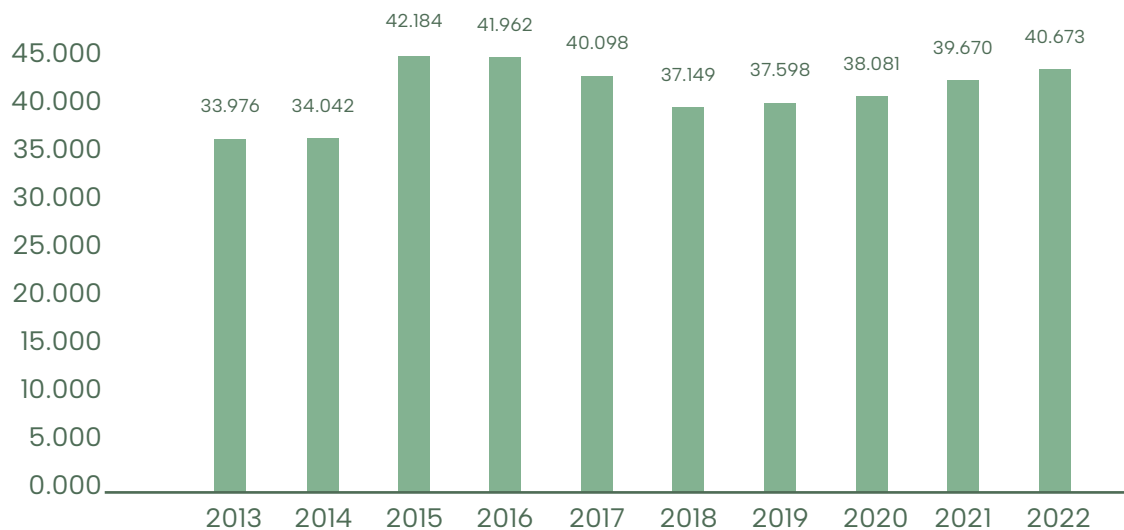


Figura 4.4 - Persone assistite dal 2013 al 2022.
(Fonte: Banco Alimentare, 2022).

Per quanto concerne, invece, il numero di persone assistite (Figura 4.4) si osserva un deciso incremento nel 2015. Occorre ricordare che la programmazione europea 2014-2020, con il passaggio dal PEAD al FEAD, ha portato notevoli problemi agli enti di sostegno alla fragilità alimentare attraverso distribuzione di cibo. I numeri scendono di poco fino al 2017 per poi continuare a crescere negli anni successivi, anche in relazione – ovviamente – alla crisi economica e alimentare causata dall'emergenza pandemica.

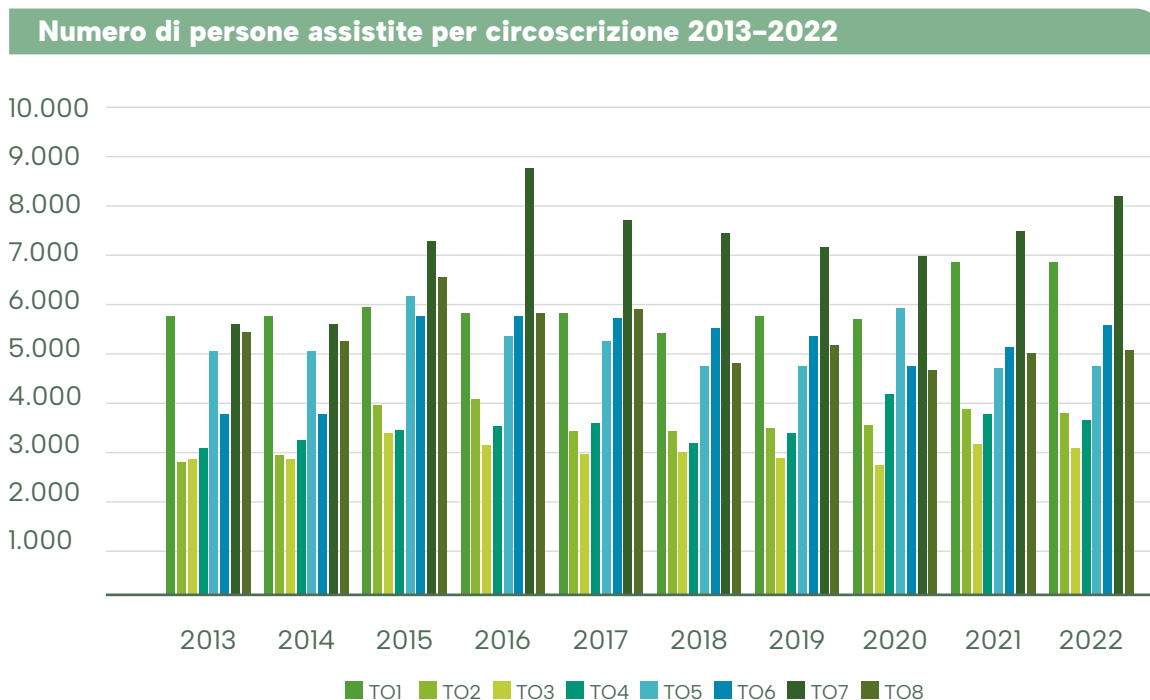


Figura 4.5 – Persone assistite per circoscrizione a Torino
(Fonte: Banco Alimentare, 2022).

L'affondo sulla distribuzione delle persone assistite nelle varie Circoscrizioni della città (Figura 4.5) mostra una concentrazione, dal 2015, degli aiuti soprattutto nella Circoscrizione 7 (Aurora - Vanchiglia - Sassi - Madonna del Pilone), così come nella 1 (Centro - Crocetta), in particolar modo in seguito alla pandemia.

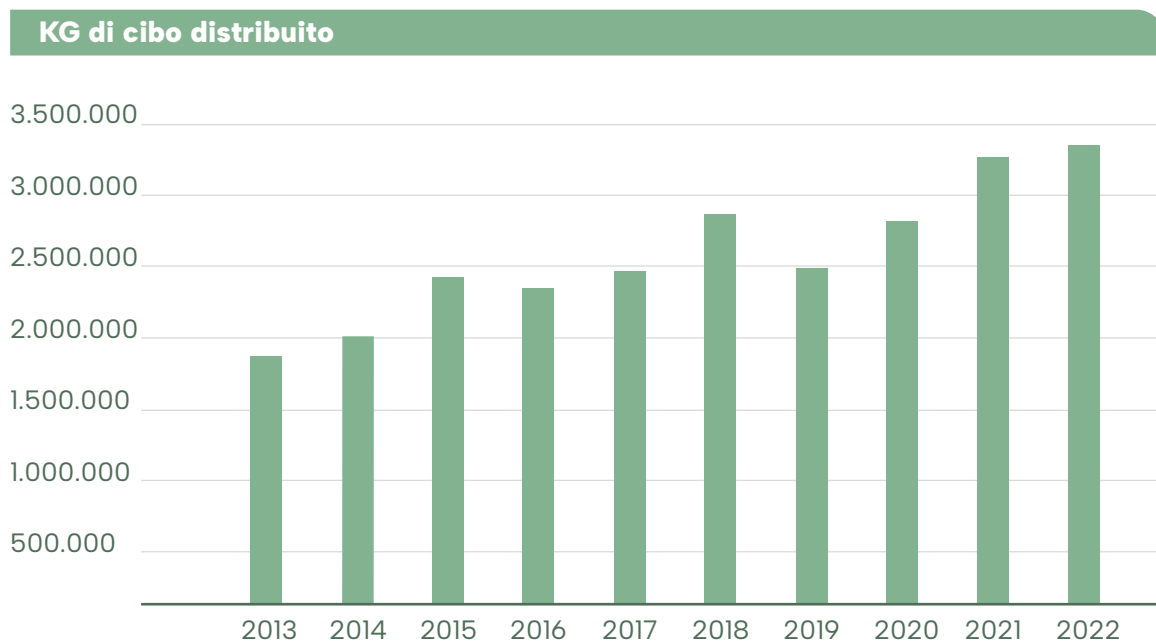


Figura 4.6 – Kg di cibo distribuito
(Fonte: Banco Alimentare, 2022).

I volumi di cibo redistribuito (Figura 4.6) hanno un andamento lievemente altalenante, ma in costante crescita dal 2020 in avanti.

Provenienza cibo redistribuito

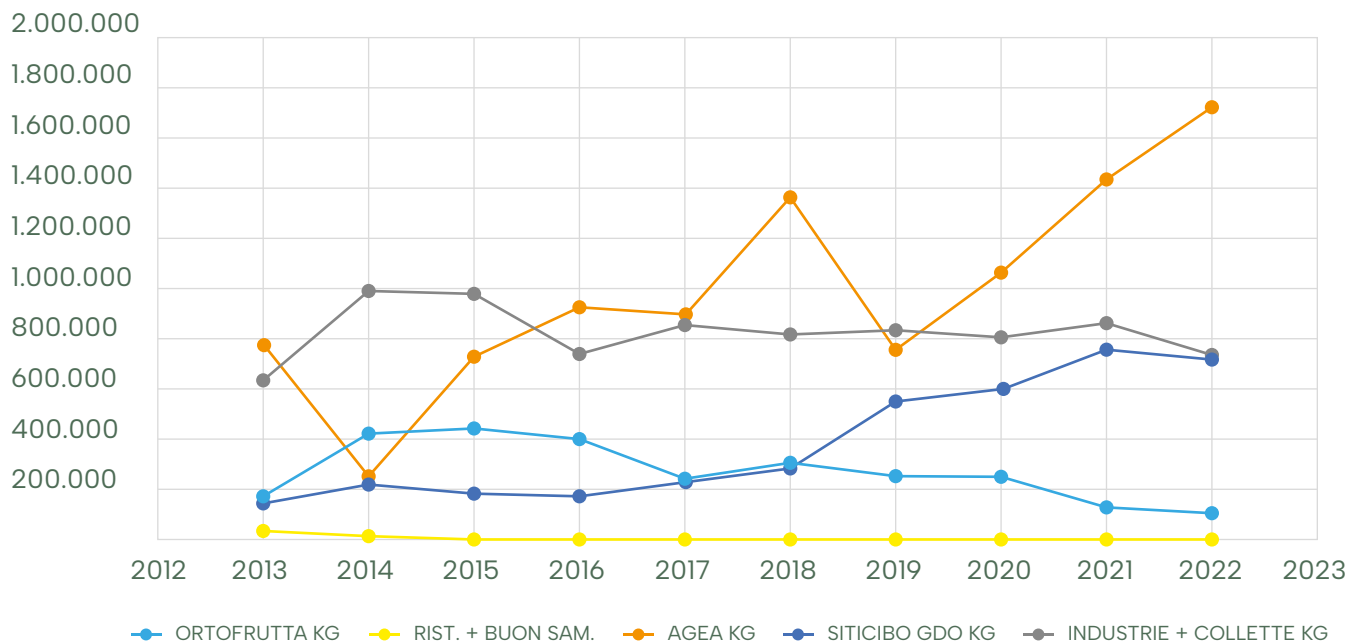


Figura 4.7 - Provenienza cibo redistribuito (in Kg) dal 2013 al 2022.

(Fonte: Banco Alimentare, 2022).

La provenienza del cibo distribuito (Figura 4.7) rivela il netto calo dei prodotti AGEA in corrispondenza degli anni di transizione da una programmazione comunitaria all'altra (dal PEAD al FEAD). Stabile la quota proveniente dalla ristorazione e dal programma Buon Samaritano. In crescita, invece, quella corrispondente al programma Siticibo e alla GDO, anche in relazione agli incentivi legati ai provvedimenti più recenti, come la Legge Gadda e alle strette interazioni fra strutture come il BA e la GDO. Lievemente in calo il contributo delle industrie e delle collette alimentari, così come quello dell'ortofrutta.

4.2 Buoni spesa per le persone in condizione di povertà alimentare

L'erogazione dei buoni spesa per persone in condizione di povertà alimentare è terminata nel 2021. I dati della tabella 4.9 si riferiscono agli anni di pandemia e post-pandemia in cui il servizio è stato attivo.

BUONI SPESA			
ANNO	MESE	N°	€
2022	APRILE	40.000	€ 990.000,00
	APRILE	104.960	€ 2.597.760,00
	APRILE	26.520	€ 656.370,00
	DICEMBRE	1.262	€ 24.987,00
	DICEMBRE	75.000	€ 1.485.000,00
	DICEMBRE	50.000	€ 990.000,00
	TOTALE 2020	297.742	€ 6.744.117,60
2021	TOTALE 2021	115.345	€ 2.283.831,00
	TOTALE EROGATO DA INIZIO EMERGENZA PANDEMICA	413.087	€ 9.027.948,60

Tabella 4.9 – Buoni spesa erogati dal Comune di Torino
(Fonte: Città di Torino, 2021).

4.3 La rete Torino Solidale

Il 24 marzo 2020, per fronteggiare l'emergenza derivante dalla diffusione del virus COVID-19 e le conseguenti restrizioni alla circolazione e al contatto con le persone, la Città di Torino ha attivato la rete di Torino Solidale, un sistema cittadino a sostegno delle persone in situazione di fragilità personale, sociale ed economica, spesso connessa a solitudine e ad assenza di reti familiari.

La rete di Torino Solidale, che coinvolge le Case del Quartiere, i Circoli Arci e numerosi enti del Terzo Settore, a partire dalla prima fase di lockdown, ha organizzato un sistema di approvvigionamento di beni alimentari e di prima necessità assicurandone la distribuzione a domicilio e tramite snodi diffusi sul territorio comunale.

Nei mesi successivi la rete si è articolata ulteriormente, dotandosi di nuovi partner, risorse, proposte progettuali e infrastrutture territoriali, per cercare di dare risposta non solo alle necessità alimentari, ma anche ai bisogni di accoglienza, assistenza e sostegno.

La mappa restituisce i 17 snodi della Rete (di cui 16 attivi nella distribuzione di beni) suddivisi per numero di nuclei familiari assistiti mensilmente. In totale, nel 2022 la Rete ha distribuito ogni mese beni alimentari a circa 3740 famiglie (che corrispondono a circa 11600 persone), a cui vanno aggiunte alcune decine di persone senza fissa dimora. Per fornire beni alimentari e servizio di segretariato sono stati/e impiegati/e circa 35 operatori/trici professionali e altrettanti tirocinanti del servizio civile, a loro volta affiancati/e da oltre 170 volontari/e, per un totale di circa 240 persone impegnate mensilmente dalle attività di recupero e redistribuzione.

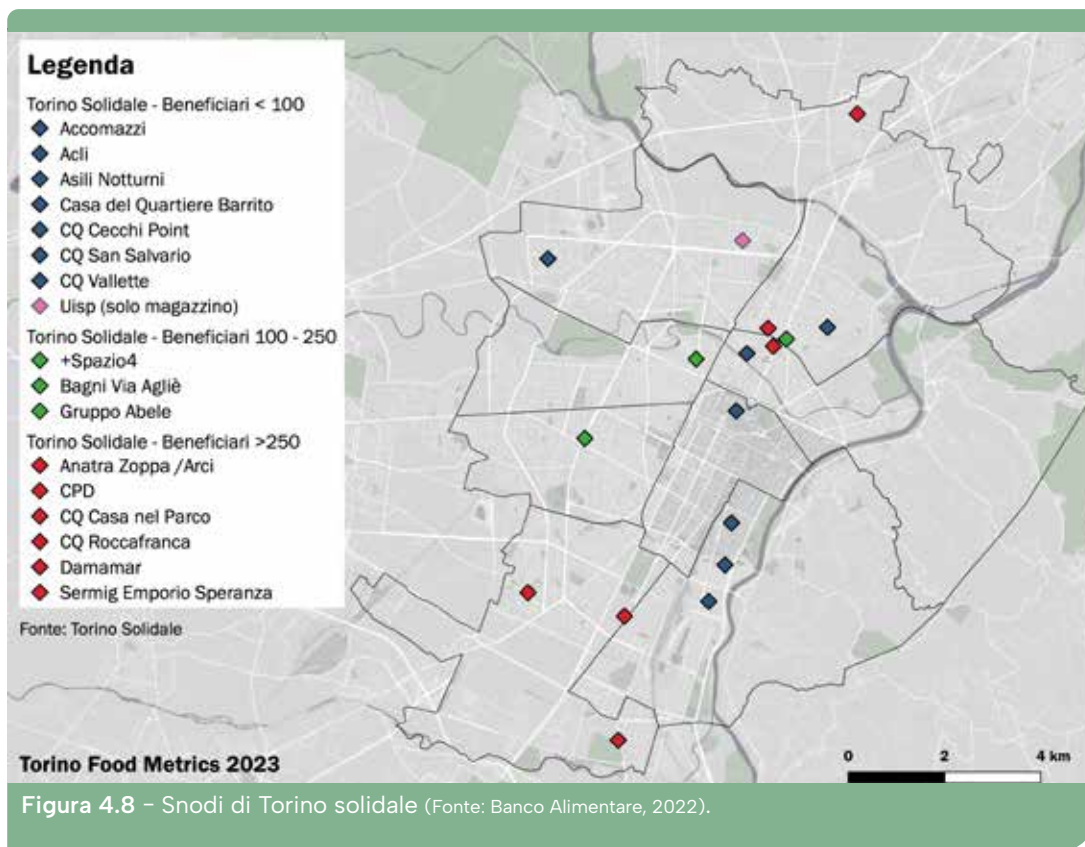


Figura 4.8 – Snodi di Torino solidale (Fonte: Banco Alimentare, 2022).

4.4 Rilevazione qualitativa della povertà alimentare a Torino

Tra il 2021 e il 2022 il gruppo di ricerca dell'Atlante del Cibo-Unito³ ha condotto una ricerca qualitativa con l'obiettivo di indagare il fenomeno della povertà alimentare a Torino, concentrandosi sulle dimensioni, le forme e le dinamiche che questa condizione assume nella città.

Qualche informazione quantitativa alla scala sovralocale

Per collocare meglio Torino nel più ampio contesto sovralocale (anche in ragione dell'assenza di misurazioni quantitative alla scala urbana) è interessante osservare come, secondo la FAO, nel 2021 – per la prima volta dall'inizio della raccolta dei dati FIES (2014) – l'incidenza dell'insicurezza alimentare sia aumentata in Europa. Nel Sud Europa, il 9,2% della popolazione vive una condizione di moderata o grave povertà alimentare, mentre il 2,3% è in condizioni di grave insicurezza in aumento rispetto all'anno precedente, così come il numero di persone che non può accedere a una alimentazione adeguata dal punto di vista nutrizionale.

Secondo i dati Eurostat, nel 2021 il 7,9% delle famiglie italiane dichiara di non avere la possibilità di consumare un pasto proteico ogni due giorni, dimensione fondamentale per misurare la deprivazione materiale. Istat (2023) stima che nel 2022 nella ripartizione del Nord-Ovest circa il 7,2% delle famiglie e l'8,3% degli individui visse in condizioni di povertà assoluta. In Piemonte l'incidenza sugli individui è del 8,5% delle famiglie e del 12,5% degli individui.

Infine, secondo Marchetti e Secondi (2022) le persone a rischio povertà alimentare in Italia sono 11,5 milioni, mentre la città metropolitana di Torino si troverebbe in una posizione intermedia, con un'incidenza inferiore rispetto ad altre grandi città, come Milano ad esempio.

La ricerca è stata sviluppata attraverso metodi misti, con un approccio interdisciplinare e di ricerca-azione. La prima fase quantitativa (ottobre-dicembre 2021) si è basata su un'inchiesta campionaria, sviluppata in particolare con l'associazione Eufemia, attiva nel recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.

L'indagine ha coinvolto oltre 200 beneficiari delle principali 20 associazioni di solidarietà/assistenza alimentare attraverso la somministrazione di un questionario a compilazione assistita, direttamente nei luoghi di distribuzione degli aiuti alimentari, centrato su 5 sfere dell'esperienza quotidiana:

- le abitudini alimentari;
- la spesa;
- l'utilizzo e le pratiche alimentari;
- la salute fisica;
- lo stress psico-emotivo e gli aspetti socio-relazionali.

³ - La ricerca è stata coordinata da Veronica Allegretti e Alessia Toldo e hanno partecipato Andrea Albergoni, Ana Maria Banescu, Sarah Bonello, Dario Bonnici, Maria Chiara Caputo, Irene Chiambretto, Erica Contato, Riccardo Cosentino, Susanna Crotti, Fabio De Rosa, Teresa Di Ronza, Laura Gorla, Valeria Isernia, Ginevra Montefusco, Margherita Peirolo, Daniele Salvanti, Chiara Savazzi, Silvia Scaringi, Anastasiya Serhyeyeva

Al termine delle domande è stato incluso anche il questionario FIES, elaborato dalla FAO, per misurare l'intensità dell'insicurezza alimentare. Come emerge dall'analisi (Figura 4.9), il 70% di chi ha risposto al questionario, ossia delle persone fisicamente presenti al ritiro del pacco alimentare, è una donna, a dimostrazione della femminilizzazione delle relazioni di aiuto. L'età media del campione è 44 anni e la metà delle persone intervistate provengono da un paese extra-UE. Ben il 20% possiede una laurea e circa 1/3 ha un lavoro, ma non riesce comunque a sostenere tutte le spese essenziali alla sopravvivenza.

Questo dato dimostra bene l'indebolimento del livello di istruzione e dell'occupazione come fattori tradizionalmente protettivi rispetto alla condizione di povertà. Il reddito medio, compreso di entrate da lavoro e trasferimenti dagli enti pubblici, è di 800€ per un campione la cui ampiezza media del nucleo familiare è di circa 3 persone. Il 25% delle persone intervistate è senza casa. La spesa media destinata agli acquisti alimentari è di 180€ al mese, circa la metà della spesa media mensile di una famiglia di tre persone secondo ISTAT (2020).

Gli alimenti più consumati sono riferibili alle principali provenienze culturali e geografiche del campione (Italia, Nord Africa, Africa Sub Sahariana, Est Europa): tè, caffè, olio di oliva, verdura, pasta o riso e frutta sono la base della dieta giornaliera per più della metà degli intervistati.

il campione



Figura 4.9 – Profilo sociodemografico del campione

Survey: benessere e salute

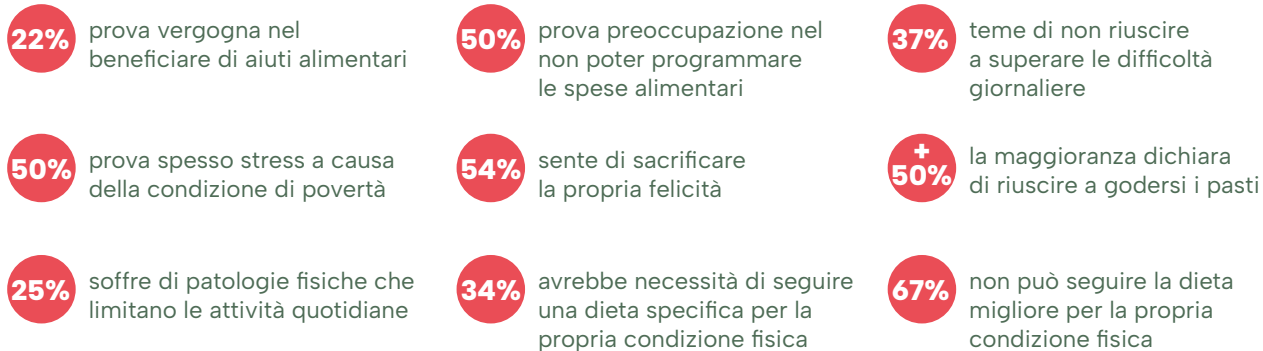
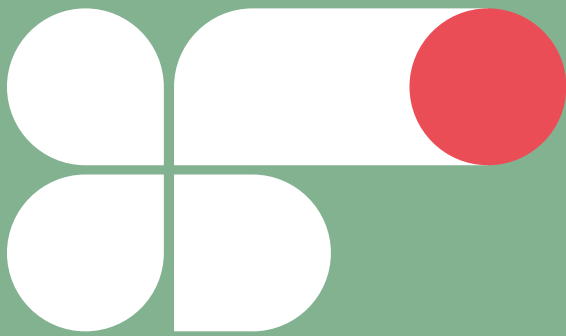


Figura 4.10 – Condizioni di salute e aspetti psico-socio emozionali

Circa il 25% del campione soffre di patologie che limitano le attività quotidiane e il 34% avrebbe bisogno di seguire una dieta specifica per la propria condizione fisica. Tuttavia, quasi il 70% di queste persone trova difficile seguire una dieta adeguata, a causa delle scarse risorse di natura economica, abitativa, e alimentari (ossia, per la quantità o la qualità dei cibi provenienti dall'assistenza). Il questionario ricostruisce anche le preoccupazioni, lo stress, il senso di vergogna e sacrificio vissuto quotidianamente. Nonostante questo, la maggior parte delle persone dichiara di trovare un momento di soddisfazione e tranquillità quando consumano i pasti. Il questionario FIES, infine, ricostruisce l'intensità della povertà, che va da moderata a grave in quasi tutti i casi.



**ACQUISTI
PUBBLICI**

Secondo gli ultimi dati OCSE disponibili, nell'ultimo decennio, la spesa per gli appalti pubblici in percentuale del PIL è aumentata leggermente in tutti i paesi dell'area, passando dall'11,8% del PIL nel 2008, al 12,6% del PIL nel 2019. Nel 2020, la pandemia COVID-19 ha portato un'impennata degli appalti pubblici in rapporto al PIL: tra i 22 Paesi dell'OCSE-UE per i quali sono disponibili dati, il valore degli appalti pubblici è infatti arrivato a una media del 14,9%. Questi dati vanno letti sia in relazione all'acquisto di beni e servizi da parte dei governi per sostenere le risposte al COVID-19, ma anche alla flessione del PIL dovuta alla crisi.

Per quanto concerne, nello specifico, gli acquisti pubblici alimentari, se si considera che ogni giorno in Europa vengono serviti in media 85 milioni di pasti (oltre il 50% attraverso catering in appalto) e che ci sono circa 3,7 milioni di distributori automatici gestiti da circa 10.000 aziende diverse (per lo più PMI e aziende a conduzione familiare che impiegano direttamente più di 85.000 persone e molte altre nell'indotto), questo settore offre un enorme potenziale per spingere la domanda di mercato verso prodotti più sani, ecologici e solidali.

5.1 Distributori automatici

Rispetto all'edizione precedente, il numero di sedi comunali – uffici, biblioteche, asili, scuole e centri di varia natura (civici, incontro e anziani, servizi sociali, circoscrizioni, centri sportivi – diminuisce di 20 unità, passando da 100 a 80, ma aumenta il valore complessivo delle vendite, che passa da 270.000 a 427.118 euro. Le unità di distribuzione automatica di bevande calde e fredde e di alimenti sono di ultima generazione ai fini dei consumi e delle performance energetiche e calano da 250 apparecchi installati a 173 (tabella 5.1). Dal 2019 erogano acqua naturale anche in bottiglie costituite al 50% (massimo consentito) di plastica rigenerata (rPET) a sua volta rigenerabile e prodotti alimentari biologici, senza glutine e provenienti dal mercato equosolidale.

Descrizione	UM	2019	2020	2021	2022
Distributori automatici installati Città di Torino	n.	250	250	250	173
Bottiglie di acqua vendute su clienti area di Torino	n.	583.000	343.000	3.550.000	n.d
Snack dolci e salati BIO venduti su clienti nell'area di Torino	n.	7.140	4.200	n.d	n.d
	%	3	3	n.d	n.d
Snack dolci e salati venduti su clienti nell'area di Torino DATO STIMATO	n.	28.560	16.800	24.000	n.d
	%	97	97	//	n.d
Bottiglie di acqua naturale contenuto plastica riciclata	%	50	50	50	n.d
% sul totale delle bottigliette acqua naturale				570	n.d
Fontanelle distribuzione acqua potabile installate nella Città di Torino	n.	1	1	1	n.d

Tabella 5.1 – Distributori automatici sulla Città di Torino
(Fonte Città di Torino, 2022)

5.2 Ristorazione collettiva

Gli acquisti pubblici alimentari e la ristorazione collettiva costituiscono un tema di indagine di grande interesse, per diverse ragioni. In primo luogo, parlare di mense, siano esse sociali, scolastiche e universitarie, ospedaliere, carcerarie, ecc., necessita di un approccio integrato a tutte le fasi della filiera agroalimentare, e quindi un insieme ampio e variegato di soggetti, risorse, azioni, spazi, relazioni, flussi, opportunità e minacce. Inoltre, nel cosiddetto «piatto pubblico», convergono questioni legate alla salute, alla giustizia sociale, alla sicurezza alimentare, allo sviluppo economico, alla sostenibilità ambientale, alla cultura e all'integrazione etico-religiosa, ecc.

Infine, le persone coinvolte (anziane, minori, adolescenti, detenute, con disabilità) sono in molti casi soggetti vulnerabili, per i quali il rapporto con il cibo assume un'importanza particolare. In questa logica, la ristorazione collettiva può essere intesa a tutti gli effetti come una vera e propria infrastruttura di cura costruita e gestita dalla Città, coerentemente alle competenze e alle responsabilità pubbliche, in collaborazione con altri soggetti.

5.2.1 Ristorazione collettiva sociale

La ristorazione collettiva sociale del Comune di Torino, curata dal Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi, rappresenta uno dei servizi erogati dalla Città all'interno delle proprie strutture di accoglienza, residenziale e/o diurna, destinate a persone (adulte, anziane, con disabilità e minori) che necessitano di tutela e di interventi appropriati di varia natura (assistenziale, sanitario, educativo). A questo si affianca la distribuzione dei pasti a domicilio per le persone non autosufficienti.

Nello specifico, i dati si riferiscono a:

- centri diurni socio-terapeutici del territorio cittadino (ora Centri Diurni);
- utenti assistiti dai Servizi Sociali della Città;
- mense benefiche convenzionate con la Città.

Rispetto al 2021, nel 2022 diminuiscono i numeri di pasti erogati per ogni servizio ma, al contempo, aumenta la spesa sostenuta dalla Città. Nel 2022 la Città di Torino ha erogato circa **240.344** pasti per una spesa complessiva di **€1.128.295** (tabella 5.2).

	2019		2020		2021		2022	
	Pasti (n)	Spesa (€)	Pasti (n)	Spesa (€)	Pasti (n)	Spesa (€)	Pasti (n)	Spesa (€)
CENTRI DIURNI	24.868	133.057,48	10.579	57.088,61	17.995	86.719,02	15.097	106.409,44
DOMICILIARI	33.568	325.917,74	30.299	294.627,48	31.793	291.341,14	30.173	332.414,07
MENSE BENEFICHE	101.280	291.176,59	199.945	583.857,77	186.206	567.478,31	181.268	646.340,86
BRICCA	84.966	266.102,98	85.644	267.767,87	85.380	265.490,77	13.806	431.30,59
TOTALE	244.682	1.016,255	326.467	1.203,342	321.374	1.211,029	240.344	1.128,295

Tabella 5.2 - La ristorazione collettiva sociale nella città di Torino
(Fonte Città di Torino, 2022)

Come emerge dai grafici, l'anno di inizio della pandemia da Covid 19 ha fatto registrare un calo delle distribuzioni nei centri diurni, a causa delle misure di contenimento, poi risalite nel 2021 e nuovamente scese nel 2022. Pressoché stabili i valori dei pasti domiciliari, mentre l'RSA Bricca segna un calo importante nel 2022. L'andamento delle mense benefiche, invece, rispecchia l'aumento della fragilità sociale dovuta all'emergenza sanitaria, con il doppio dei pasti erogati nel 2020 rispetto all'anno precedente, in lieve ma costante calo nel 2021 e 2022.

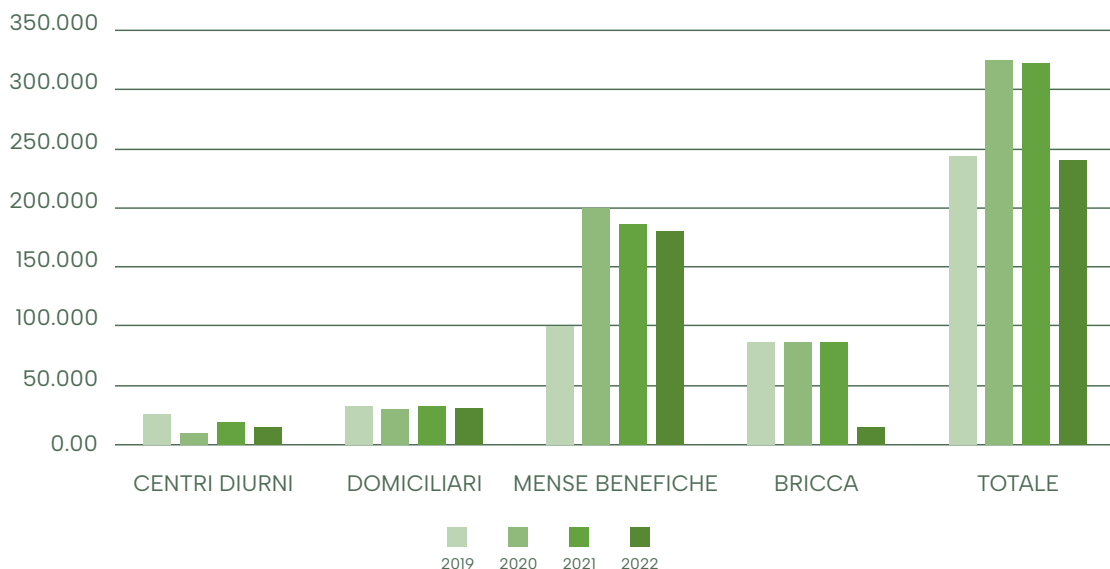


Figura 5.1 – Numero di pasti nella ristorazione collettiva sociale.
(Fonte Città di Torino, 2022)

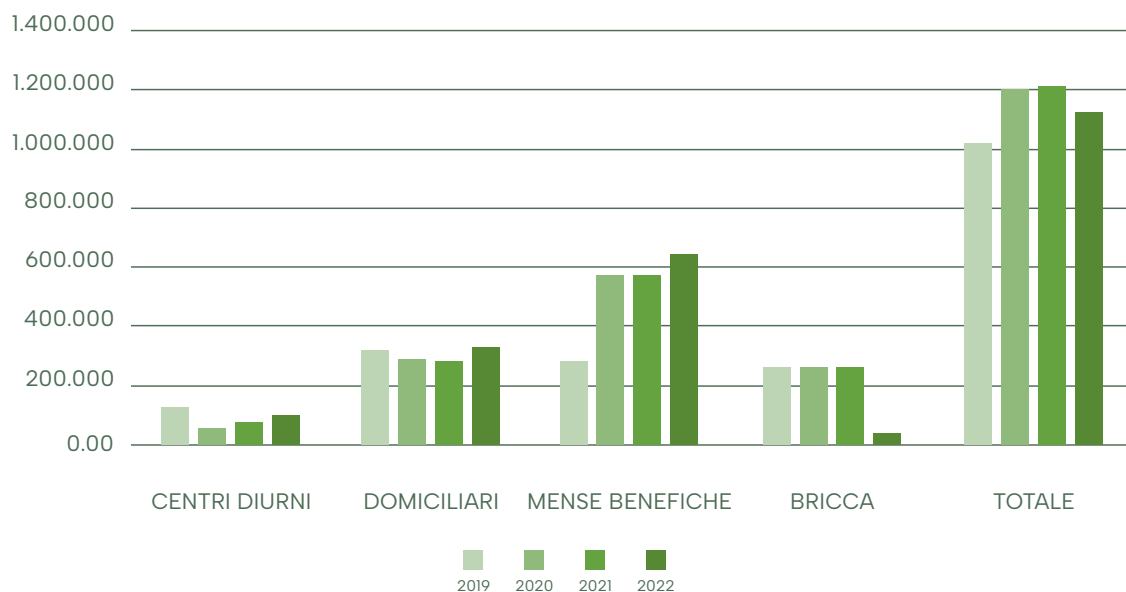
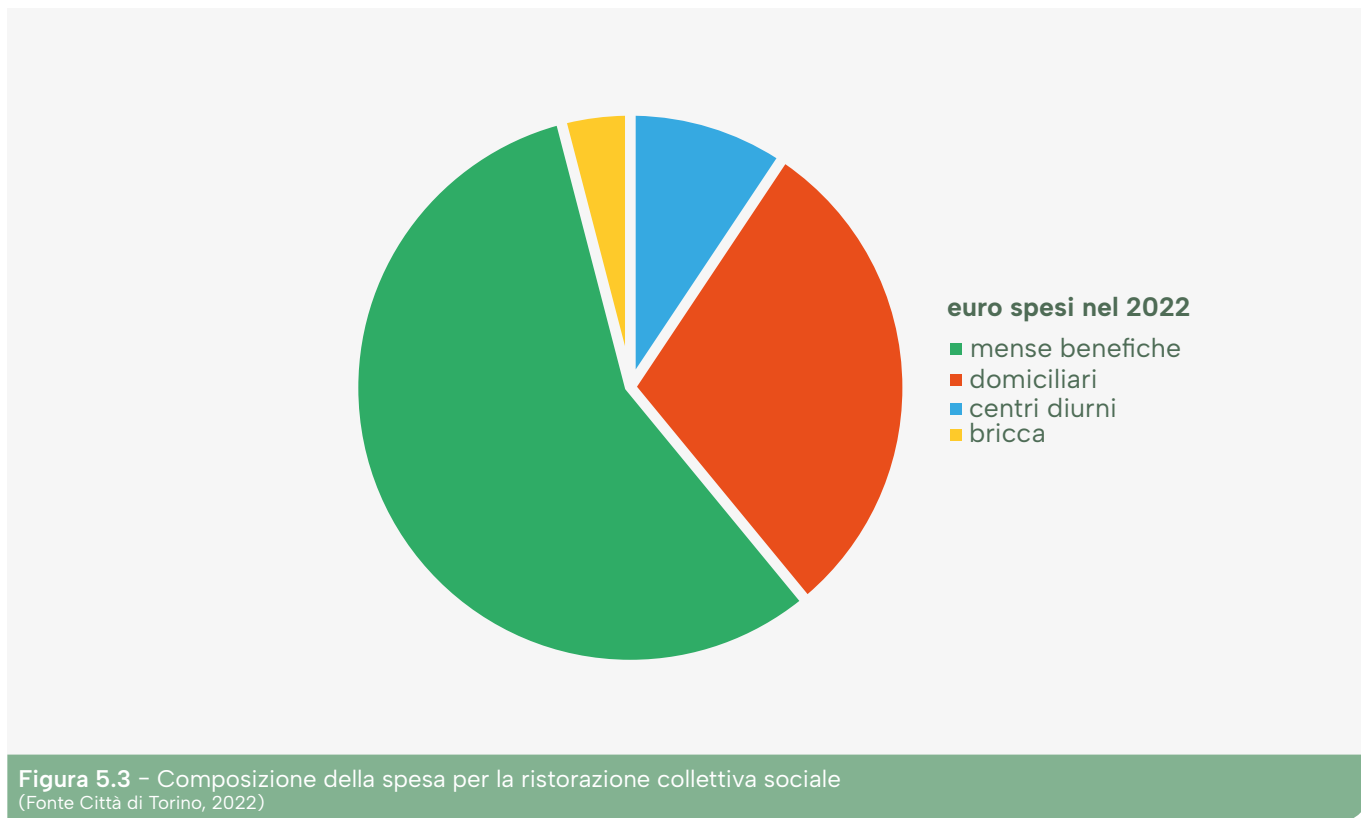


Figura 5.2 – Spesa in euro per la ristorazione collettiva sociale.
(Fonte Città di Torino, 2022)

In termini di impegno economico, le mense benefiche continuano a rappresentare la componente che più incide sui costi totali, raggiungendo, nel 2022, più della metà della spesa totale.



Nel processo incrementale di ricerca ed emersione delle informazioni, un dato che sarebbe essenziale analizzare è quello legato al numero di utenti assistiti in termini alimentari dalle strutture comunali.

Per quanto concerne i prodotti, invece, si sottolinea il rispetto dei criteri contrattuali richiesti dai Criteri Ambientali Minimi – CAM, come la produzione biologica; inoltre, nei criteri premianti è stato richiesto l’impegno di avvalersi, durante il periodo del servizio, di una maggiore quantità di prodotti provenienti da produzione biologica (come ad esempio frutta, verdure, ortaggi, prodotti caseari, olio, ecc.), da sistemi di produzione integrata, provenienti da filiera italiana ovvero, per altri prodotti, da coltivazioni biologiche provenienti dal commercio equo e solidale (es. banane, ananas).

Il CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM 10 marzo 2020) è stato recepito nel bando pubblicato per il servizio da effettuarsi negli anni 2022-2024.

5.2.2 Ristorazione collettiva scolastica

Il servizio di Ristorazione Scolastica della Città di Torino è gestito dal Dipartimento Servizi Educativi, che si occupa della comunicazione con le ditte di ristorazione e con le segreterie scolastiche relativamente alla prenotazione giornaliera dei pasti e alla gestione ordinaria del servizio.

Numero pasti e spesa in euro

Il numero di pasti distribuiti e la relativa spesa variano se si considera l'anno solare (da gennaio 2022 a dicembre 2022) o l'anno scolastico 2022/2023 (da settembre 2022 ad agosto 2023). Nel primo caso sono stati distribuiti circa 6 milioni di pasti per una spesa di quasi 34,4 milioni di euro, nel secondo poco più di 6,3 milioni di pasti per una spesa che supera di poco i 36 milioni di euro (tabella 5.3)

Anno scolastico 2022/2023 (Settembre 2022 -Agosto 2023)	Totale
Pasti distribuiti all'anno	6.371.212
Spesa (euro)	36.251.893,35
Anno scolastico 2022 (Gennaio 2022 -Dicembre 2022)	Totale
Pasti distribuiti all'anno	6.035.196
Spesa (euro)	34.398.825,54

Tabella 5.3 – Numero pasti ed euro spesi per i pasti nella ristorazione collettiva scolastica.
(Fonte Città di Torino, 2022)

Anno	2018	2019	2020*	2021*	2022
Numero pasti distribuito anno	6.728.493	6.653.883	4.478.623	5.936.210	6.035.196
Spesa in euro	30.331.039,28	30.470.676,69	19.274.598	33.169.032	34.398.825,54
Stoviglie riutilizzabili %	100	100	100	100	100

Tabella 5.4 – Numero pasti distribuiti, spesa e stoviglie riutilizzabili.
(Fonte Città di Torino, 2022)

* Dati influenzati dalla situazione pandemica del Covid-19

numero pasti e spesa totale 2018 / 2022

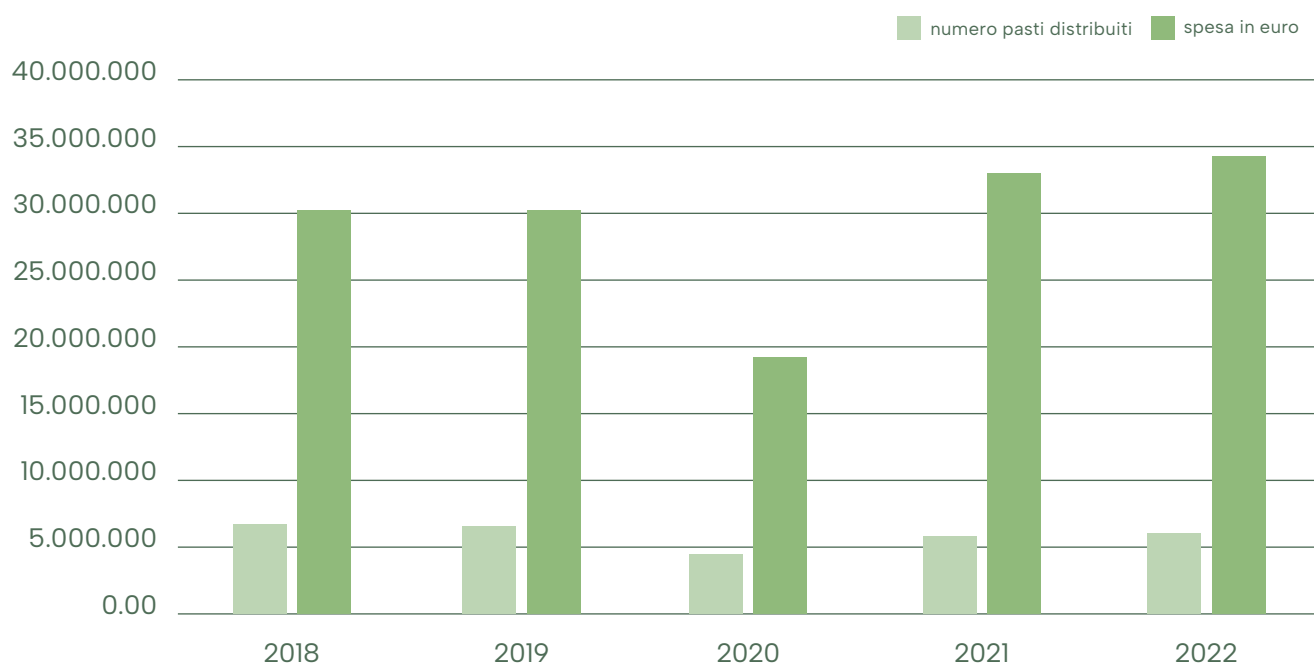


Figura 5.4 - Numero pasti ed euro spesi per i pasti nella ristorazione collettiva scolastica
(Fonte Città di Torino, 2022)

Come emerge dal grafico, la flessione registrata nel 2020 a causa delle misure di contenimento della pandemia è stata riassorbita nel 2021, nonostante il perdurare dell'emergenza e dei relativi impatti sulla scuola. Il 2022 fa invece registrare un incremento di quasi 99.000 unità e circa 1,3 milioni di euro.

I prodotti utilizzati nel menu

Referenze biologiche Nel 2022, i prodotti alimentari biologici rappresentano, in peso, il 55% del totale (contro il 71,52 dell'anno precedente) per oltre 2,4 milioni di kg (contro i 2 milioni del 2021) (tabella 5.5).

	2021	2022
Alimenti biologici totali (Kg)	2.087.456	2.433.895
% Peso alimenti biologici sul totale degli alimenti	71,52	55%
Numero Prodotti	1.616.192	nd

Tabella 5.5 - Referenze biologiche (kg)
(Fonte Città di Torino, 2021)

Incrociando l'attributo biologico con la provenienza, si osserva come la maggior parte dei prodotti ortofrutticoli (patate, pomodori, peperoni, cavolfiori, broccoli, cavoli, verze, melanzane, cipolle, porri, zucchine, insalata, kiwi, albicocche, prugne, susine, mele, pere e pesche), prodotti con metodo biologico o col metodo della produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, sono di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte) L'utilizzo di prodotti di provenienza locale, cioè di approvvigionamenti prossimi a chi produce, privilegia forme di cooperazione fra chi coltiva, consente di limitare i passaggi intermedi, inoltre educa alla conoscenza dei prodotti tipici, garantisce freschezza e stagionalità dei prodotti, offre garanzia di qualità e sicurezza alimentare, riducendo infine i livelli di inquinamento a sostegno dell'ambiente. La restante ortofrutta deve provenire da coltivazioni biologiche, cioè deve essere coltivata senza utilizzare pesticidi, di filiera.

Nel 2021 venivano somministrate 25 diverse referenze biologiche (tabella 5.6).

N°	Qualità	Referenza	Quantità	N°	Qualità	Referenza	Quantità
1	BIO	Pasta	Kg 152.388	14	BIO	Farina/e	Kg 14.513
2	BIO	Frutta	kg 515.672	15	BIO	Latte	kg 36.818
3	BIO	Verdura	kg 586.003	16	BIO	Polpa pomodoro passata / pelati	kg 84.528
4	BIO	Cereali	kg 37.374	17	BIO	Altro	kg 7.885
5	BIO	Carni rosse	kg 22.939	18	BIO	Uova fresche	N 202.773
6	BIO	Carni bianche	kg 48.186	19	BIO	Dessert Yogurt Marmellata Succhi Cioccolato	N 619.411
7	BIO	Carni suino	kg 11.290	20	BIO	Merendine (plum cake, crostate, barrette)	N 997
8	BIO	Formaggi	kg 384.788	21	BIO	Cioccolato	N 67.040
9	BIO	Pesce e/o MSC	kg 87.886	22	BIO	Mousse	N 161.840
10	BIO	Affettati	kg 22.543	23	BIO	Marmellata	N 23.229
11	BIO	Olio EVO	kg 30.760	24	BIO	Yogurt	N 260.144
12	BIO	Legumi	kg 41.898	25	BIO	succhi di frutta	N 134.552
13	BIO	Pesto	kg 1.088				

Tabella 5.6 – Referenze biologiche (kg e numero prodotti)
(Fonte Città di Torino, 2021)

Per il 2022, il dato non è completo (poiché somma solo due aziende di ristorazione su tre) e presenta campi diversi rispetto all'anno precedente.

N°	Qualità	Referenza	Quantità (Kg)
1	BIO	Pasta	117.138,2
2	BIO	Frutta	665.322
3	BIO	Verdura	633.709,68
4	BIO	Cereali	105.865,28
5	BIO	Carni rosse	18.476,48
6	BIO	Carni bianche	104.799,04
7	BIO	Carni suino	1.760
8	BIO	Formaggi	30.372
9	BIO	Pesce e/o MSC	148212
10	BIO	Affettati	6.695
11	BIO	Olio Evo	28.914
12	BIO	Legumi	36.738
13	BIO	Pesto	6.110
14	BIO	Farina	21.361
15	BIO	Latte	65.609
16	BIO	Polpa Pom. Passata/pelati	158.270
17	BIO	Uova fresche	297.064
18	BIO	dessert, yogurt, marmellata, succhi cioccolato, merendine	1.092.248

Tabella 5.7 – Referenze biologiche (kg e numero prodotti)
(Fonte Città di Torino, 2022)

Referenza di filiera corta

I prodotti di filiera corta somministrati nelle mense scolastiche passano 562.868 nel 2021 a oltre 2 milioni nel 2022, aumentando di 4 volte tanto, con un incremento percentuale nel peso che va dal 24,26% del 2021 al 26% del 2022.

	2021	2022
Quantità di prodotti da filiera corta nei menu scolastici (numero)	562.868	2.017.770
% prodotti da filiera corta nei menu scolastici (in peso)	24.26%	26%

Tabella 5.8 – Referenze da filiera corta (kg e numero prodotti)
(Fonte Città di Torino, 2021)

È inoltre prevista la fornitura di prodotti di filiera interamente piemontese (cioè dalla materia prima al prodotto finito realizzato in Piemonte), tra i quali burro, carni avicole di pollo, latte fresco alta qualità, yogurt naturale/alla frutta biologico.

I prodotti elencati nella tabella 5.9, invece, devono essere di filiera interamente italiana: prosciutto cotto, tacchino, farina di mais, olio di oliva extra vergine, per la cottura degli alimenti, carne di suino, formaggi freschi e a media stagionatura, pomodori pelati/polpa di pomodoro, succhi di frutta, purea di frutta biologici, confettura extra di frutta/gelatine biologici, aceto rosso/bianco, piante aromatiche. Secondo gli ultimi dati disponibili, al 2021, il peso in kg delle referenze da filiera corta si distribuiva come in tabella 5.9.

Qualità	Referenza	Quantità 2021	Quantità 2022
FC	Frutta	kg 338.936	kg 780.475
FC	Verdura	kg 109.002	kg 667.987
FC	Altro FC	kg 2.946	kg 83.364
FC	Carni rosse	kg 22.052	kg 148.3225
FC	Carni bianche	kg 55.297	kg 525.283
FC	Formaggi	kg 32.267	kg 451.985
FC	dessert	N°porzioni 25.000	nd
FC	Totale	Kg 562.868 (esclusi dessert)	Kg 780.475 (esclusi dessert)

Tabella 5.9 – Referenze Filiera Corta (kg)
(Fonte Città di Torino, 2021 - 2022)

* il dato si riferisce alle referenze di due aziende di ristorazione su tre.

Analogamente, il peso delle referenze convenzionali, nel 2021 e nel 2022 si distribuiva come in tabella 5.9.

Qualità	Referenza	Quantità 2021	Quantità 2022
C	Frutta	kg 9.687	kg 780.475
C	Carni Suino	kg 12.405	kg 667.987
C	Pesce	kg 49.135	kg 83.364
C	Affettati	kg 5.377	kg 148.3225
C	Olio EVO	kg 25.488	kg 525.283
C	dessert	N°porzioni 158.503	kg 451.985
C	Totale	Kg 102.092 (esclusi dessert)	nd

Tabella 5.10 – Referenze prodotti convenzionali (kg e numero prodotti)
(Fonte Città di Torino, 2021)

* il dato si riferisce alle referenze di due aziende di ristorazione su tre.

Referenze biologiche e di filiera corta

Se si considerano i prodotti biologici e di filiera corta si raggiunge nel 2021 l'81% del peso totale, contro il 95,77 dell'anno precedente (tabella 5.11)

	2021	2022
% prodotti biologici + filiera corta nei menu scolastici (inpeso)	95.77	81

Tabella 5.11 – Percentuale in peso (Kg) di prodotti biologici e di filiera corta
(Fonte Città di Torino, 2021)

Altri prodotti a marchi utilizzati nel menù dei pasti scolastici

- **Prodotti DOP**

Parmigiano Reggiano, Grana Padano piemontese, Olio extravergine di oliva proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord da utilizzare per il condimento a crudo, Prosciutto crudo, Toma piemontese, Bra piemontese, Raschera piemontese.

- **Prodotti equosolidali**

È prevista la fornitura di prodotti equosolidali, cioè provenienti da mercati dei paesi extra europei a sostegno di produttori svantaggiati, quali banane e ananas, che sono anche di produzione biologica, biscotti con materie prime equosolidali prodotti in Italia, cacao e cioccolato al latte.

- **Verdure congelate con metodologie innovative**

Al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche peculiari dei fagiolini fino all'utilizzo, vengono impiegati alimenti con modalità di surgelazione previa rapida cottura a vapore o surgelazione rapida di piccole quantità di prodotto.

- **L'acqua di Rete Smat**

L'acqua di rete fornita nelle scuole è assolutamente sicura. Ogni giorno la Smat (Società Metropolitana Acque Torino) gestisce tutto il ciclo produttivo dell'acqua: dai suoi impianti sino agli edifici urbani. L'acqua di rete è garantita da oltre 1.000 controlli e analisi quotidiane. Ad ulteriore garanzia della sicurezza degli utenti le ditte di ristorazione effettuano periodicamente, per conto dell'Amministrazione, avvalendosi di laboratori accreditati, adeguate analisi chimiche/microbiologiche delle acque presso un punto di erogazione (rubinetto) individuato in ogni plesso scolastico per verificare la conformità dell'acqua ai parametri di legge.

Ulteriori informazioni sull'acqua SMAT sono reperibili consultando il sito internet della SMAT e in particolare www.smat torino.it/qualita dove sono indicati i dati relativi all'acqua di rete sul territorio cittadino.

Menù alternativi nella mensa scolastica

Gli/le utenti del servizio di ristorazione scolastica della Città di Torino sono, per l'anno 2022/23, circa 42.800. Circa 6.700 hanno richiesto uno dei cosiddetti menù alternativi, disponibili nelle versioni (i) senza carne di maiale; (ii) senza alcun tipo di carne; (iii) privo sia di carni sia di pesce; (iv) oppure senza proteine animali. Altre 1000 persone circa seguono invece un menù dietetico (dieta speciale) per patologie alimentari.

Tipi di menù	2021	2022
N° pasti distribuiti nelle mense scolastiche (dato approssimato)	43.000	42.800
N° pasti standard (dato approssimato)	25.000	35.120
N° diete speciali per ragioni di salute	1.040	1.150
N° pasti senza carne	2.381	3.974
N° pasti senza carne di maiale	1.412	2.557
N° pasti vegetariani	72	128
N° pasti vegani	21	41

Tabella 5.12 – Menù alternativi delle mense scolastiche nella Città di Torino
(Fonte Città di Torino, 2022)

5.3 Buoni pasto dipendenti comunali

Ogni anno la Città di Torino eroga ai/alle dipendenti buoni (tabella 5.13) da poter usufruire nei locali (bar, ristoranti, etc.) e/o esercizi convenzionati (negozi alimentari, GDO). Il servizio è affidato a Day Ristoservice S.p.A., mediante sottoscrizione convenzione CONSIP. Ogni buono pasto rappresenta un costo di circa 6 euro per l'Amministrazione che si traduce in un buono di 7 euro spendibili (uno per ogni giorno di servizio svolto). I buoni sono cumulabili e utilizzabili unicamente per l'acquisto di generi alimentari, anche all'interno di market e super-market. Come si evince dai quantitativi di cui sotto, questa politica rappresenta una spesa complessiva importante a supporto, da un lato, di chi lavora e, dall'altro, delle attività di somministrazione e vendita di alimenti sul territorio, in particolare in prossimità delle sedi amministrative del Comune (immagini 5.5 e 5.6 per la distribuzione spaziale dei locali convenzionati).

	2019	2020	2021	2022
Lavoratori/trici che possono usufruire dei buoni mensa	8.976	8.608	7.696	7.413
Buoni erogati	1.422.444	1.185.651	1.267.067	1.130.828
Spesa relativa	8.486.230	7.262.823	7.765.747	6.938.760,61
Locali convenzionati Torino e Città Metropolitana	938	1.268	2.546	1.605
Locali convenzionati Comune di Torino	nd	nd	nd	962

Tabella 5.13 - Buoni pasto dei dipendenti comunali nella Città di Torino
(Fonte Città di Torino, 2022)

Locali convenzionati su Torino e Città Metropolitana al 31/12/2022			
FF	Fast food	numero	45
GA	Gastronomia	numero	90
GS	Gastronomia in supermercato	numero	341
RI	Ristorante	numero	223
RP	Ristorante - Pizzeria	numero	167
SS	Self Service	numero	38
TA	Take away	numero	54
TC	Tavola calda	numero	465
TF	Tavola fredda	numero	133
TR	Trattoria	numero	49
TOTALE		numero	1.605

Tabella 5.14 – Numero e tipo di locali convenzionati per i buoni nella Città Metropolitana di Torino
(Fonte Città di Torino, 2022)

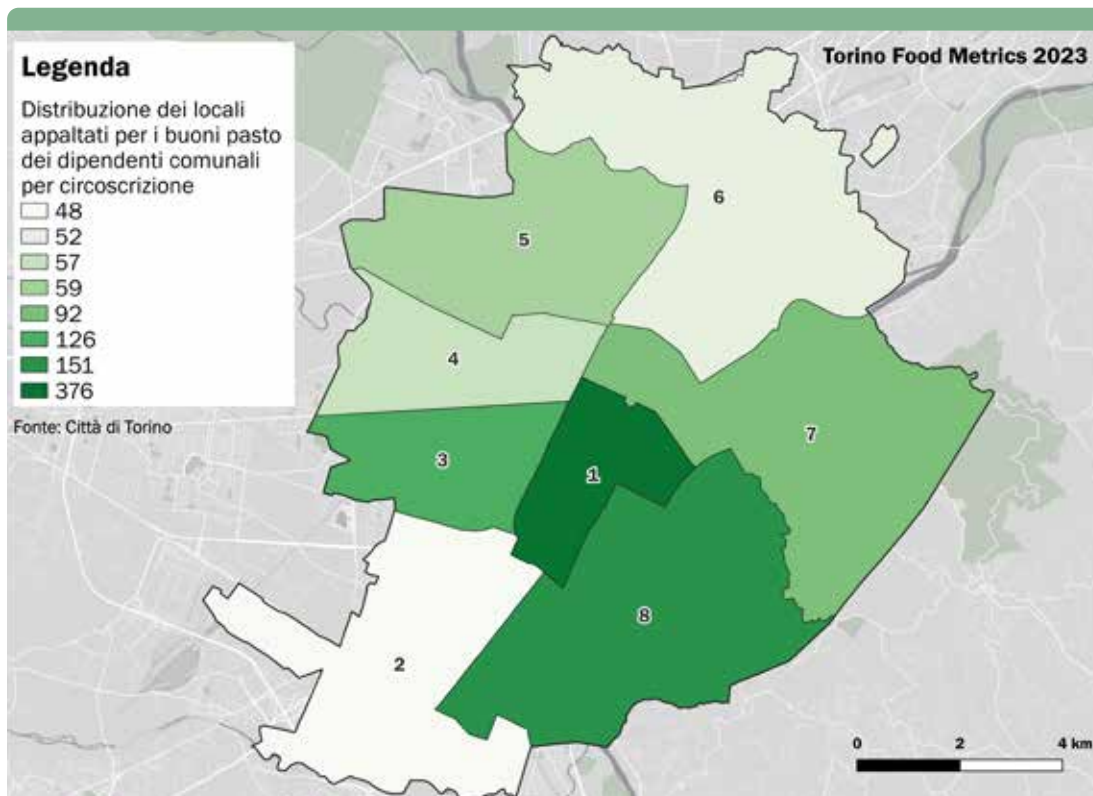


Figura 5.5 - Distribuzione locali convenzionati per i buoni pasto comunali.
 (Fonte Città di Torino 2022)

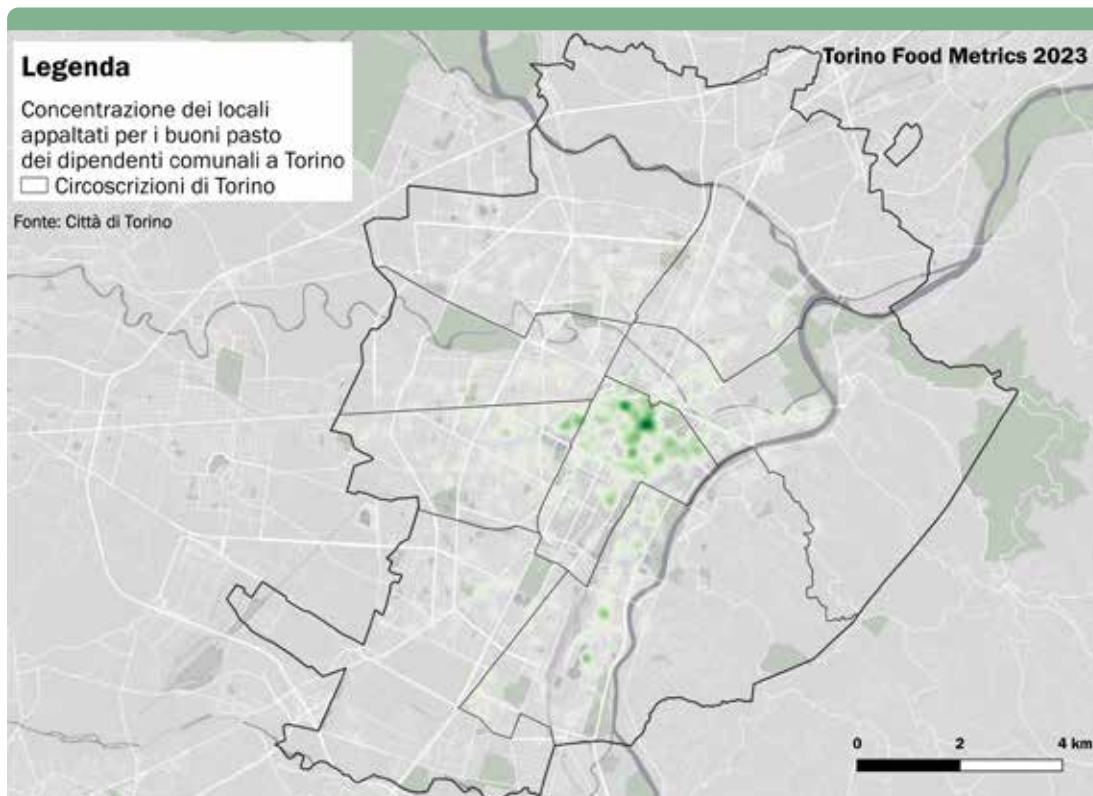
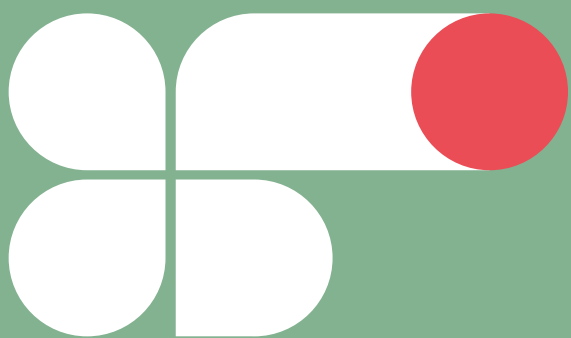


Figura 5.6 - Concentrazioni dei locali convenzionati per i buoni pasto comunali.
 (Fonte Città di Torino 2022)



**CIBO
E SALUTE**

Il rapporto fra cibo, salute e territorio, nello specifico urbano, è un tema di studio e di ricerca complesso e sfidante, multidimensionale e multidisciplinare, che si presta ad essere affrontato attraverso diversi approcci e prospettive. L'obiettivo è, infatti, mettere – e poi tenere insieme – gli elementi di un sistema ampio e articolato, composto da altri sistemi (quello della salute, quello alimentare, quello territoriale) che richiamano concetti non sempre univoci, che si incrociano e si producono e riproducono reciprocamente, che agganciano scale differenti (da quella micro del corpo, a quelle via via più grandi del quartiere, della città, del territorio sovralocale) in termini di ricadute e impatti, ma anche di competenze, di strutture di funzionamento e di gestione.

Questo implica una molteplicità di possibili intersezioni con diverse tematiche e, di conseguenza, un set potenzialmente molto ampio di fenomeni da rilevare e, quindi, di dati e informazioni.

La sezione cibo e salute di questa terza edizione del Rapporto si concentra sul tema del diabete, aggregando e sintetizzando i dati e le riflessioni elaborate all'interno del progetto Cities Changing Diabetes (CCD)¹, importante programma internazionale che vede coinvolta anche la Città di Torino, con l'obiettivo di analizzare l'impatto del diabete nei grandi nuclei urbani, studiandone le vulnerabilità individuali e di comunità. Le informazioni che seguono sono tratte, in particolare, dal Torino CGD Factsheets Atlas 2021².

Come si legge nell'Atlas, il progetto nasce nel 2014 in Danimarca³ ed è promosso dallo Steno Diabetes Center (Danimarca) e dall'University College London (UK), con il sostegno di Novo Nordisk (multinazionale danese che opera nel settore farmaceutico), in collaborazione con partner nazionali che comprendono istituzioni, città metropolitane, comunità diabetologiche/sanitarie, amministrazioni locali, mondo accademico e terzo settore⁴. Mettendo in luce – con dati ed evidenze provenienti da città in tutto il mondo – la connessione fra inurbamento e crescita di malattie come il diabete e l'obesità, il programma CCD ha l'obiettivo di creare un movimento unitario in grado di stimolare, a livello internazionale e nazionale, i decisori politici a considerare urgente e prioritario il tema del diabete in ambito urbano.

Al programma hanno aderito 46 città (Figura 6.1) che saranno, per i prossimi anni, oggetto di studi internazionali sul rapporto fra urbanizzazione e diabete tipo 2 e, allo stesso tempo, città simbolo mondiale del contrasto a questa patologia.

L'occasione dell'ingresso della città di Torino nel programma, nel 2020 (come seconda città italiana dopo Roma) è legata alla seconda edizione del Forum "Sustainable cities promoting urban health", organizzato dall'Ambasciata di Danimarca in collaborazione con la Città di Torino⁵.

1 - <https://www.citieschangingdiabetes.com/>

2 - https://issuu.com/raffaelecreativagroupcom/docs/atlas_torino_ccd_web

3 - Il progetto in Italia, è coordinato dall'Health City Institute in collaborazione con il Ministero della Salute, l'ANCI l'Istituto Superiore di sanità, l'ISTAT, la Fondazione CENSIS, CORESEARCH, l'IBDO Foundation, B-HAVE e tutte le Università delle città coinvolte, le Società scientifiche del Diabete e dell'Obesità e le Associazioni pazienti e di Cittadinanza.

4 - Per la Città di Torino, la rete del partenariato è composta dalla Città e la Città Metropolitana, IRES Piemonte, Intergruppo Parlamentare Obesità e Diabete, Health City Institute, Associazione Nazionale Comuni Italiani (ANCI), Fondazione IBDO, Università di Torino, Fondazione CENSIS, ISTAT, Institute for Competitiveness (I-COM), Centre for Outcomes Research and Clinical Epidemiology (CORESEARCH), Medipragma, Società Italiana Diabete (SID), Associazione Medici Diabetologi (AMD), Società Italiana di Medicina Generale e delle Cure Primarie (SIMG) Caped Associations of people with diabetes in Piedmont, Diabete Italia, C14+, Cittadinanzattiva, CONI, FIDAL, Società Italiana di Endocrinologia e Diabetologia Pediatrica (SIEDP), Società Italiana Obesità (SIO), Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI), Fitwalking Association TO Walk LAB, ANIAD

5 - Con il patrocinio di diversi enti Istituto Superiore di Sanità (ISS), SDU-National Institute of Public Health di Danimarca, ANCI-Associazione nazionale comuni italiani, la corrispondente associazione danese KL, Health City Institute, Danish Healthy Cities network, Municipalità e Università di Aalborg.



Figura 6.1 – Città coinvolte nel programma Cities Changing Diabetes.
(Fonte: <https://www.citieschangingdiabetes.com/network.html>)

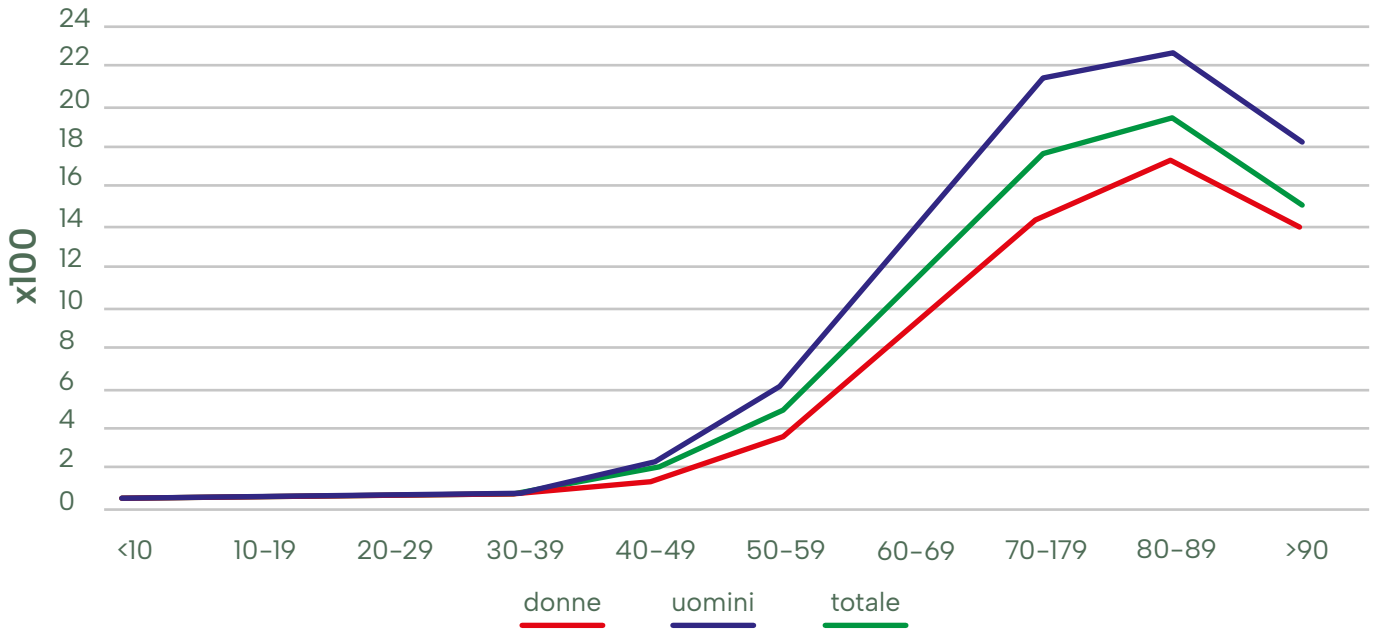
I dati sul diabete a Torino possono essere letti, in prima battuta, in relazione al più ampio riferimento nazionale e regionale. Come si legge nell'Atlas, le rilevazioni annuali ISTAT sugli "aspetti della vita quotidiana" (AVQ) restituiscono l'andamento temporale della prevalenza di diabete autodichiarato in Italia (4,9% nel 2010 - 5,8% nel 2019) e in Piemonte (4,1% nel 2010, 5,4% nel 2019).

Nel 2020, la percentuale di residenti in Piemonte in situazione di sovrappeso o obesità è del 44,4%, valore inferiore del 3% alla media nazionale e, più in generale, uno dei più bassi a livello regionale. Analogamente, nonostante il progressivo invecchiamento della popolazione, il tasso di mortalità per diabete in Italia non ha subito variazioni significative e, anzi, in Piemonte si attesta su un valore del 15% inferiore a quello nazionale.

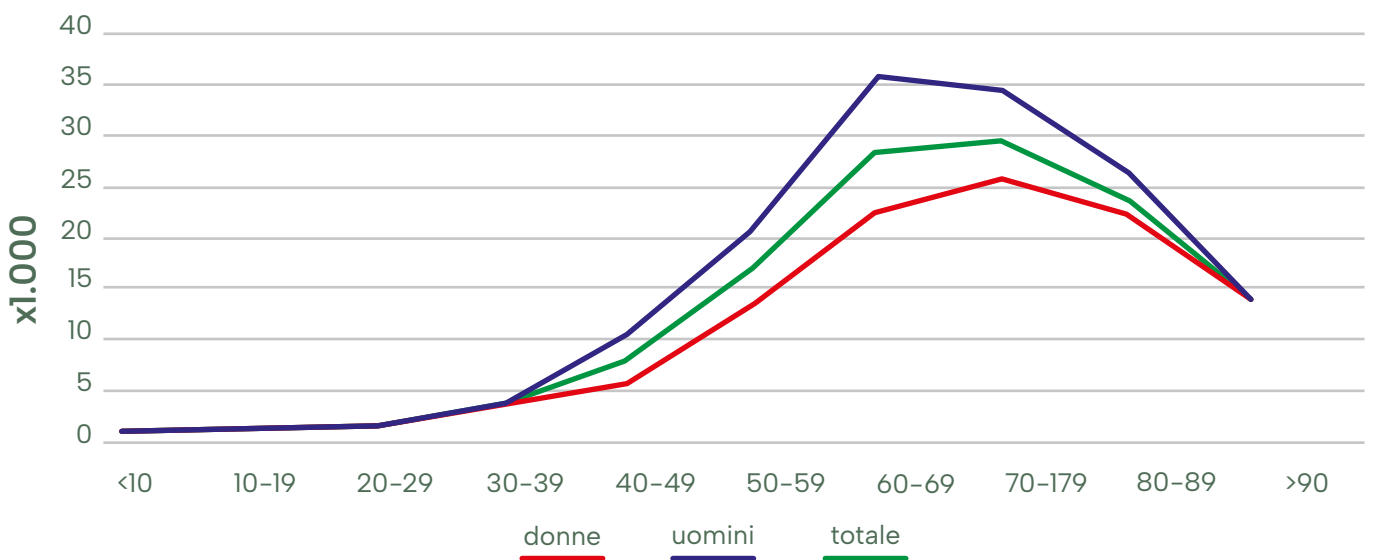
Gli indicatori utilizzati (Figura 6.2) sono l'incidenza, che misura il numero dei nuovi casi di malattia, solitamente in un anno; la prevalenza, che misura la proporzione di una popolazione affetta dalla malattia in un determinato istante e, infine, la mortalità, che indica il numero di decessi in un determinato intervallo di tempo.

Gli ultimi dati disponibili mostrano come nel 2018 a Torino il 53% delle persone di sesso maschile (circa 55.000 individui) fosse affetta da diabete di tipo 1 o 2. La percentuale cresce con l'avanzare dell'età, raggiungendo il valore massimo del 22% negli uomini e il 17% nelle donne nella fascia 80-89 anni. Nel triennio 2016-2018 sono stati registrati 10.400 nuovi casi di diabete, 53% negli uomini, con un'incidenza pari a 11,5 ogni mille residenti. Nello stesso triennio, fra i torinesi con diabete, il tasso di mortalità è del 12,6% (poco più di 7100 decessi).

Torino - prevalenza di diabete - 2018



Torino - incidenza di diabete - 2016/2018



Torino - mortalità in persone con diabete - 2016/2018

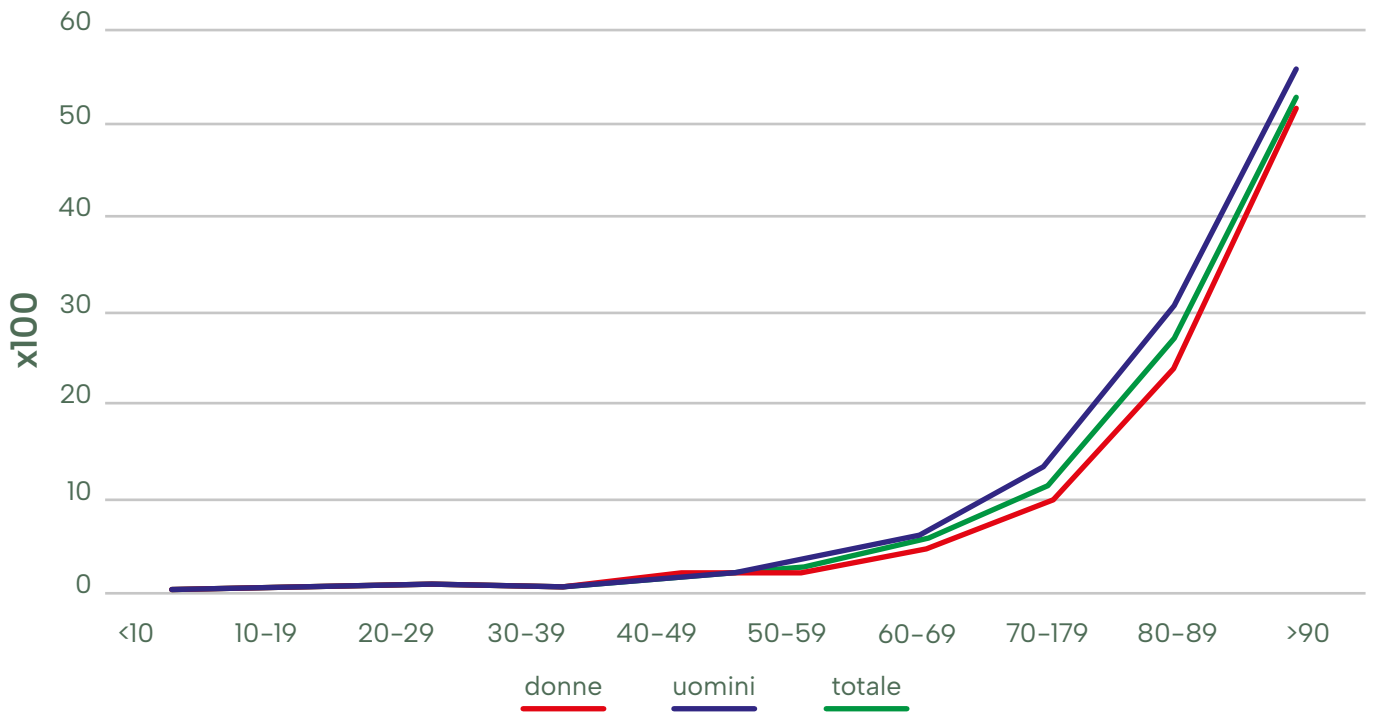


Figura 6.2 - Prevalenza, incidenza e mortalità del diabete al 2018, per donne e uomini. (Fonte: Cities Changing Diabetes, Factsheet Atlas 2021, pag. 57).

I dati, inoltre, mostrano una situazione che evidenzia la grande differenza di prevalenza del diabete tra le varie zone urbane e suburbane della città, elemento che impone una seria riflessione dal punto di vista sanitario, clinico e sociale. Nel 2018, come si legge nell'Atlas (p.58) la geografia del diabete si sovrappone a quella della deprivazione. La prevalenza di diabete, infatti, al netto delle differenze territoriali per età, varia da un minimo del 3% nelle aree a reddito più elevato, fino a un massimo del 10% in quelle socialmente ed economicamente più fragili. Inoltre, queste variazioni ricalcano la distribuzione della speranza di vita alla nascita (dato pubblicato nel rapporto "40 anni di salute a Torino") che varia - a sua volta - di circa 3,5 anni fra i quartieri più ricchi (in grigio scuro) e quelli più deprivati (in grigio chiaro). Dati analoghi si osservano anche per l'incidenza del diabete, che si riferisce ai nuovi casi sviluppatasi nel triennio 2016-2018. Le differenze distributive nell'incidenza, come si vede nella figura suggerisce l'Atlas, lasciano intravedere la presenza di variazioni sostanziali anche nell'esposizione ai fattori di rischio.

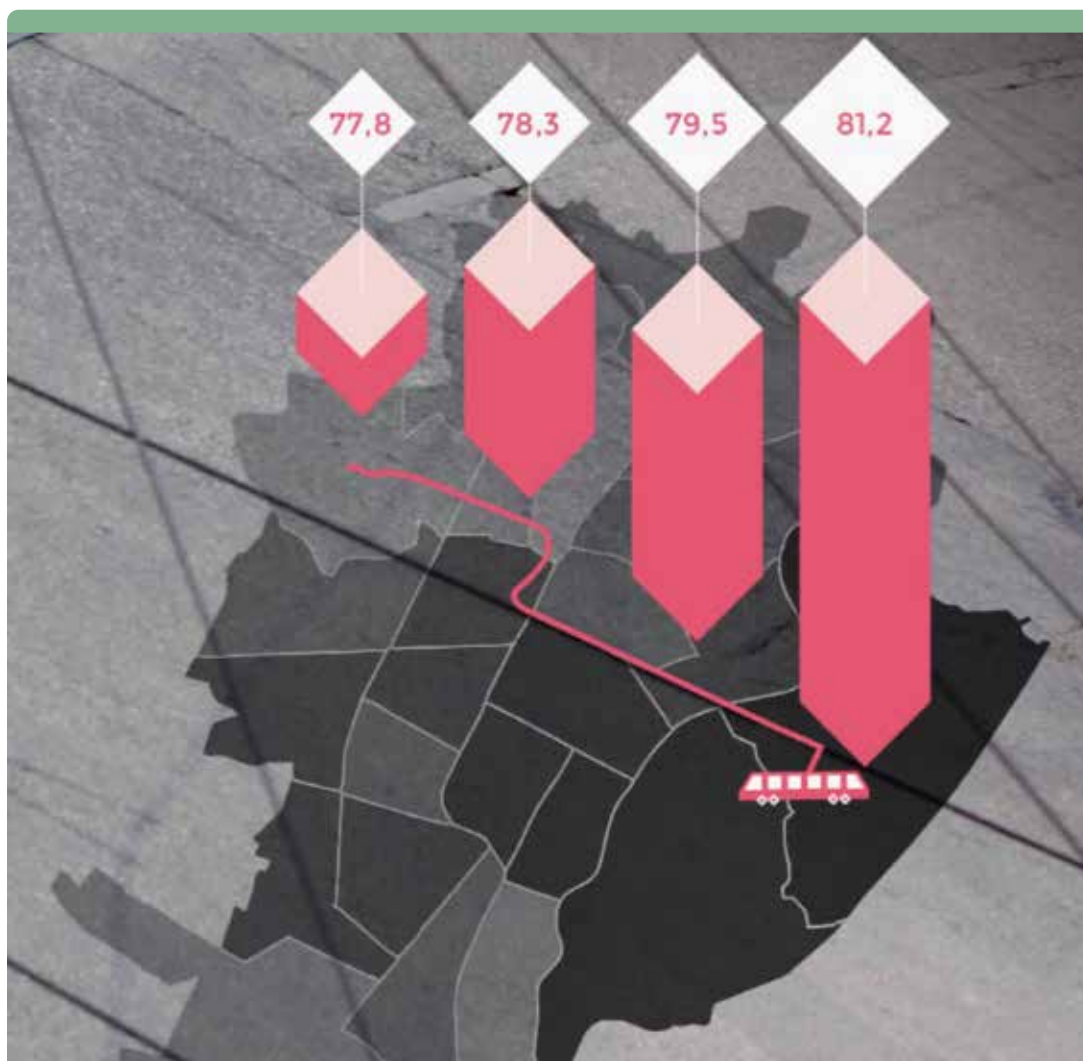


Figura 6.3 - Variazione dell'aspettativa di vita alla nascita nelle diverse aree torinesi
(Fonte: Cities Changing Diabetes, Factsheet Atlas 2021, pag.59)

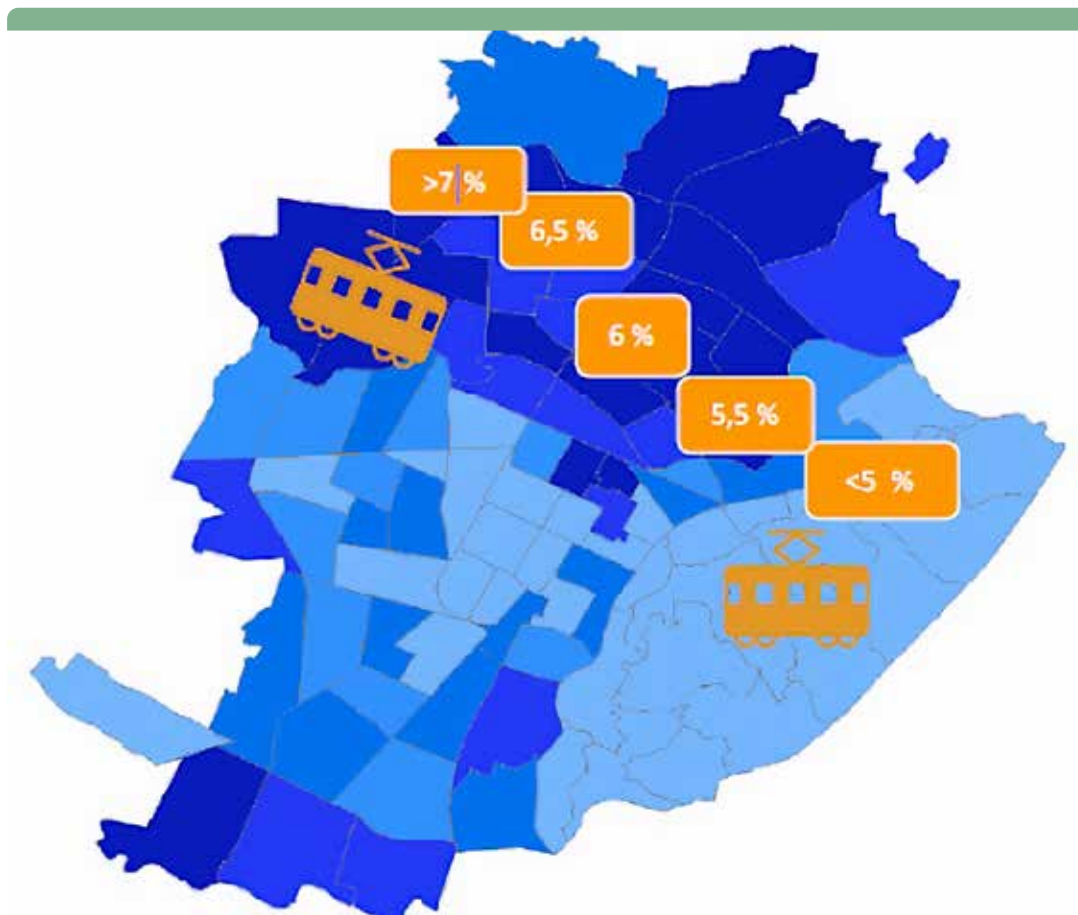
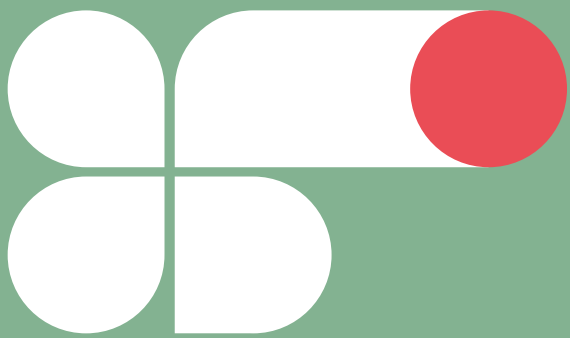


Figura 6.4 – Variazione della prevalenza standardizzata di diabete di tipo 2 a Torino
(Fonte Cities Changing Diabetes, Factsheet Atlas 2021, pag. 59)

I fattori di rischio per lo sviluppo del diabete sono molteplici e quasi “connaturati” al nostro modo di vivere: l’alimentazione e la sedentarietà rappresentano infatti i fattori di rischio più noti e ai quali si viene esposti fin dall’età pediatrica. È stata, inoltre, osservata una relazione sia con il livello di istruzione, sia con le condizioni di disagio socio-economico e di disoccupazione. Secondo i dati del sistema di sorveglianza PASSI, nel 2008 la prevalenza di diabete era 2,1% nelle persone laureate rispetto al 14,1% nelle persone senza titolo di studio. Infine, meno noto, ma altrettanto rilevante, come sottolinea l’Atlas (pag. 77) il ruolo dell’inquinamento. Ricercatori e ricercatrici della Washington University di Saint Louis hanno rilevato infatti un forte legame tra il diabete e l’inquinamento: circa il 21% dei soggetti esposti a un livello di smog tra 5 e 10 microgrammi per metro cubo ha sviluppato la malattia. Paragonando questi numeri ai nuovi casi di diabete a livello mondiale, secondo gli autori e le autrici dello studio, inquinamento e smog contribuirebbero all’insorgenza di almeno 3,2 milioni di casi di diabete di tipo 2 ogni anno.



CIBO ED ECONOMIA CIRCOLARE

Parlare di economia circolare significa pensare un modello che “implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile”¹. In quest’ottica, all’interno di questo sistema, si intende il cibo come campo di politiche di primaria importanza, considerato l’impatto ambientale e sociale che i sistemi alimentari generano, specialmente nel contesto delle città, poiché esse sono – a tutti gli effetti – ecosistemi ad alta intensità di risorse. Ripensarle in termini di flussi, e non solo di stock e spazi, diventa indispensabile per comprendere come progettarle in linea con il paradigma economico circolare (Fassio et al., 2020).

Ponendosi in questi termini di circolarità, le città possono diventare hub dove il percorso circolare ha inizio e dove l’economia circolare per il cibo e le politiche alimentari locali condividono principi fondanti e si influenzano reciprocamente (Fassio e Minotti, 2019), generando soluzioni politiche, sociali ed economiche che restituiscono valore al cibo. In base a recenti dati IPSOS (gennaio 2023), in Italia si scartano, settimanalmente, **524,1 grammi**, che, annualmente, rappresentano circa **27,25 kg/pro capite** di cibo ancora edibile.

SPRECO ALIMENTARE INDIVIDUALE serie storica italia

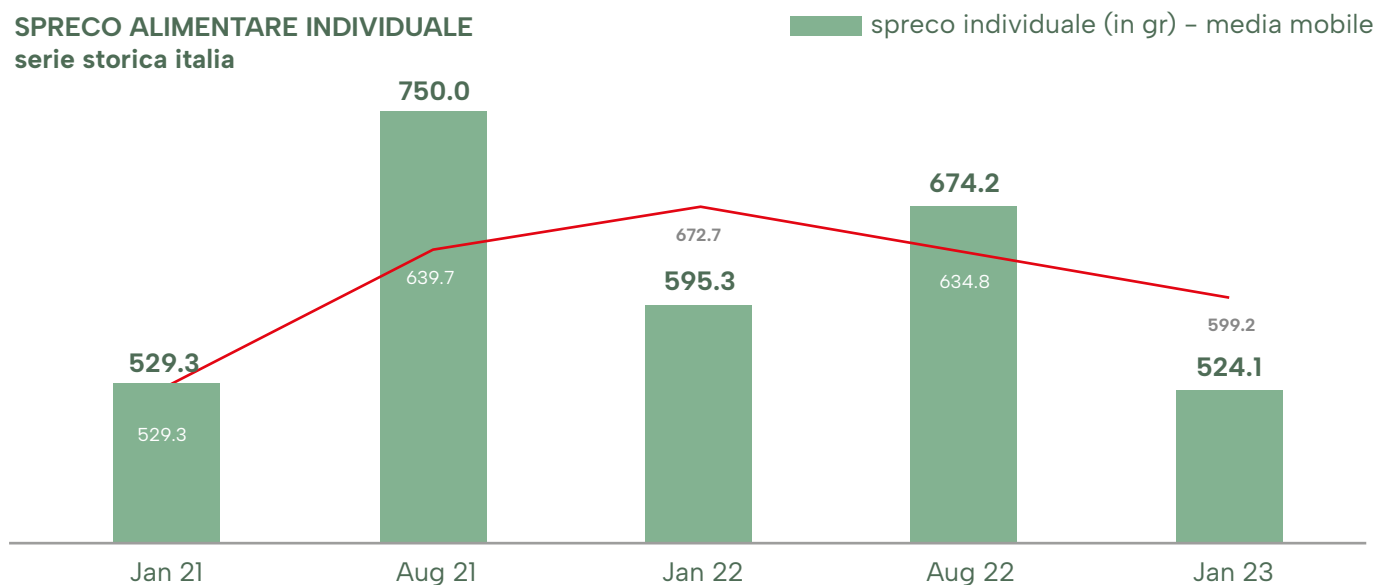


Figura 7.1 - Serie storica dello spreco in Italia
(Fonte rapporto Ipsos su Watcher Waste)

Nello specifico si spremano, settimanalmente, di più frutta fresca (30,3 gr), verdure (21,0 gr) e pane fresco (22,8 gr). Per tentare di ridurre gli enormi sprechi alimentari, a partire dalla sottoscrizione nel 2015 del Milan Urban Food Policy Pact, alcune amministrazioni italiane, tra cui la Città di Torino, si sono impegnate per ripensare il proprio sistema alimentare.

In quest’ottica, la Città di Torino ha avviato iniziative pilota e progetti europei che, riprendendo il modello proposto dall’economia circolare, mirano a valorizzare gli scarti per reintrodurli nel processo di distribuzione e consumo cittadino. A tali progettualità, si è affiancato un costante impegno nel migliorare il sistema di raccolta, gestione e trasformazione dei rifiuti organici, grazie alla consolidata collaborazione con l’Azienda Multiservizi Igiene Ambientale Torino (AMIAT), facente parte del gruppo IREN che, nel 2020, ha annunciato un piano quinquennale di 3,7 miliardi di cui 2 destinati alla multicircle economy.

Un secondo ambito di policy, in cui la Città ha dimostrato di saper meglio applicare l’approccio circolare, riguarda la gestione e distribuzione delle acque potabili. Nello specifico, la Città ha scelto di operare nella fornitura e

¹ - https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/economy/20151201STO05603/economia-circolare-definizione-importanza-e-vantaggi?at_campaign=20234-Economy&at_medium=Google_Ads&at_platform=Search&at_creation=RSA&at_goal=TR_G&at_audience=economia%20circolare&at_topic=Circular_Economy&at_location=IT&gclid=CjwKCAiA9dGqBhAqEiwAmRpTC0U7gpOo2Yu7B1XkeepLxIC98kuO3Dx5XFBaFcx8ulDZtNZgbEcuCBocle0QAvD_BwE

messa a disposizione di acqua potabile ai cittadini nell'ottica di ridurre gli imballaggi e le emissioni associate al trasporto. L'impegno si è tradotto nel potenziamento della rete dei "torèt", le iconiche fontanelle a forma di testa di toro, e nella diffusione delle case dell'acqua SMAT.

7.1 Raccolta differenziata

Secondo i dati AMIAT, dal 2016 al 2022, la percentuale di raccolta differenziata è in costante miglioramento passando dal 42,7% al 54,4%.

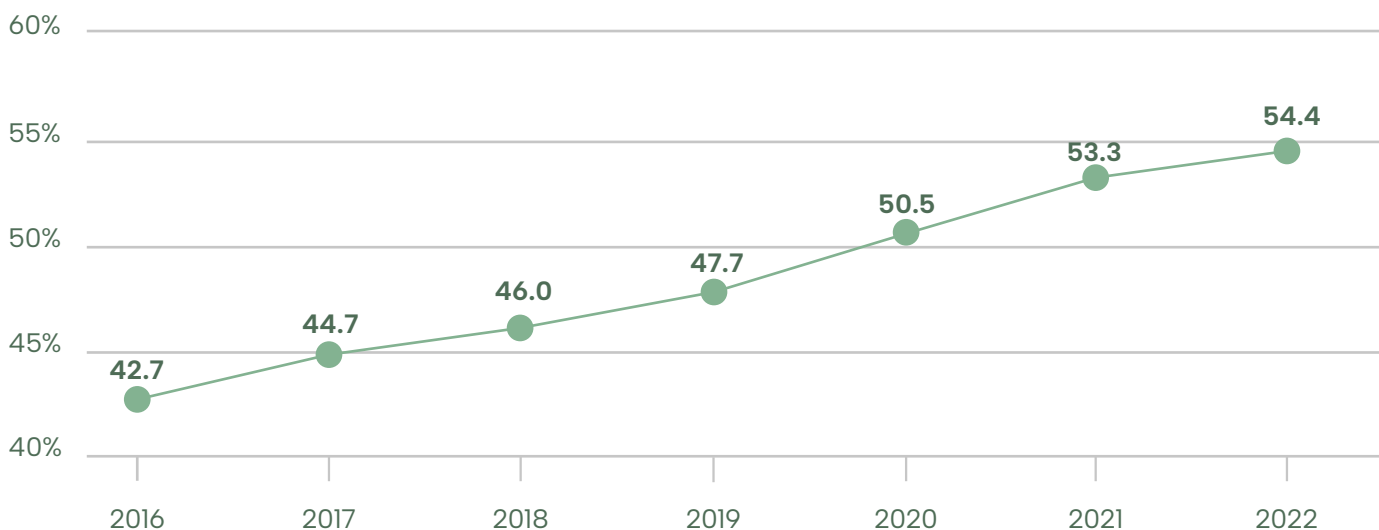


Figura 7.2 – Trend della raccolta differenziata a Torino
(Fonte AMIAT).

Più nello specifico, nella divisione statistica e zonale tra il 2020 e 2022, data la similitudine tra gli anni (San Secondo a parte per il 2020), si può notare un miglioramento costante e mediamente diffuso con alcuni trend molto positivi, altri leggermente positivi e altri ancora negativi di qualche unità in percentuale. Nello specifico il quartiere Madonna del Pilone ha mostrato un miglioramento costante, passando dal 63,40% nel 2020 al 65,00% nel 2021 e infine al 65,70% nel 2022.

Crocetta, sebbene abbia avuto una leggera diminuzione nel 2021 rispetto al 2020, ha mantenuto una percentuale di raccolta differenziata elevata nel corso degli anni, con il 62,70% nel 2020, il 60,00% nel 2021 e il 61,60% nel 2022. San Donato ha mostrato un notevole miglioramento, passando dal 32,50% nel 2020 al 44,00% nel 2021 e infine al 56,10% nel 2022. Al contrario, Barriera di Milano ha mantenuto percentuali basse nel corso degli anni, con il 30,70% nel 2020 e il 28,00% sia nel 2021 che nel 2022. Vanchiglia ha mostrato un trend positivo, passando dal 38,50% nel 2020 al 38,00% nel 2021 e infine al 42,20% nel 2022, anche se la percentuale rimane inferiore alla media.

QUARTIERE	% raccolta differenziata 2022	% raccolta differenziata 2021	% raccolta differenziata 2020
CENTRO STORICO	49,10%	49,10%	44,8 0%
CROCETTA	61,60%	61,60%	62,70%
SAN SECONDO	61,60%	61,60%	---
SANTA RITA	58,60%	58,60%	60,70%
MIRAFIORI NORD	55,7%	55,00%	56,50%
MIRAFIORI SUD	54,20%	51,00%	52,70%
SAN PAOLO	59,10%	58,00%	53,00%
CENISIA - CIT TURIN	59,10%	56,00%	39,70%
POZZO STRADA	58,70%	57,00%	60,00%
CAMPIDOGLIO	60,80%	62,00%	59,70%
SAN DONATO	56,10%	44,00%	32,50%
PARELLA	58,20%	60,00%	58,10%
LUCENTO/VALLETTE	50,70%	53,00%	52,50%
MADONNA CAMPAGNA	56,80%	56,00%	53,70%
BORGATA VITTORIA	56,60%	38,00%	31,60%
BARRIERA MILANO	28,00%	28,00%	30,70%
REBAUDENGO/FALCHERA	55,40%	54,00%	52,40%
REGIO PARCO BARCA BETTOLA	51,90%	56,00%	54,70%
AURORA, ROSSINI VALDOCCO	55,00%	55,00%	52,30%
VANCHIGLIA	42,20%	38,00%	38,50%
VANCHIGLIETTA	57,60%	56,00%	57,50%
MADONNA DEL PILONE	65,70%	65,00%	63,40%
QUADRILATERO SAN SALVARIO	54,90%	53,00%	34,60%
SAN SALVARIO PORTA A PORTA	59,20%	60,00%	61,00%
BORGO PO CAVORETTO	52,80%	63,00%	66,60%
NIZZA	50,90%	51,00%	52,00%
LINGOTTO	59,10%	59,00%	61,90%
TRAIANO	64,80%	67,00%	68,50%
SPINE	62,50%	64,00%	45,40%

Tabella 7.1 - Percentuale raccolta differenziata per zone
(Fonte AMIAT)

Dal 2017 in avanti la Città ha ampliato il servizio di raccolta porta a porta, regolamentato da apposite ordinanze e gestito tramite calendario ad hoc, attraverso l'estensione a nuovi quartieri, nello specifico: Madonna del Pilone, Borgo Po e Cavoretto, Barca Bertolla e Regio Parco, Rebaudengo-Pietra Alta, Falchera, Villaretto, aree periferiche di Borgo Vittoria e Madonna di Campagna, Lucento e Vallette, Parella, Borgo Campidoglio, Pozzo Strada, Mirafiori Nord, Mirafiori Sud, Nizza Millefonti, Crocetta, San Salvario, Santa Rita, Vanchiglietta/Borgo Rossini, Lingotto, Filadelfia, Aurora, San Paolo, Cenisia, Centro Aulico (in corso di progressiva attivazione)².

La raccolta avviene, come di consueto, tramite uno specifico calendario. Dal 2019, la Città ha deciso di avviare in alcune aree un nuovo sistema di raccolta dei rifiuti tramite Ecoisole Smart dove, per i residenti provvisti di tessera identificativa, è possibile conferire vetro e imballaggi in metallo, imballaggi in plastica, rifiuto organico e residuo non recuperabile. In queste, ogni frazione raccolta è identificata da un colore, uniforme in tutta la città ed analogo a quello già utilizzato per le raccolte domiciliari e stradali. La maggior parte delle ecoisole non prevede la possibilità di conferire anche carta e cartone, rifiuti per i quali permane la modalità di raccolta porta a porta con contenitori appositi posizionati presso i cortili condominiali.³

Si tratta di un nuovo modo di realizzare la raccolta differenziata dei rifiuti urbani che si pone anche l'obiettivo di responsabilizzare il cittadino sulla corretta separazione dei rifiuti e sul conseguente corretto conferimento presso i cassonetti dedicati.

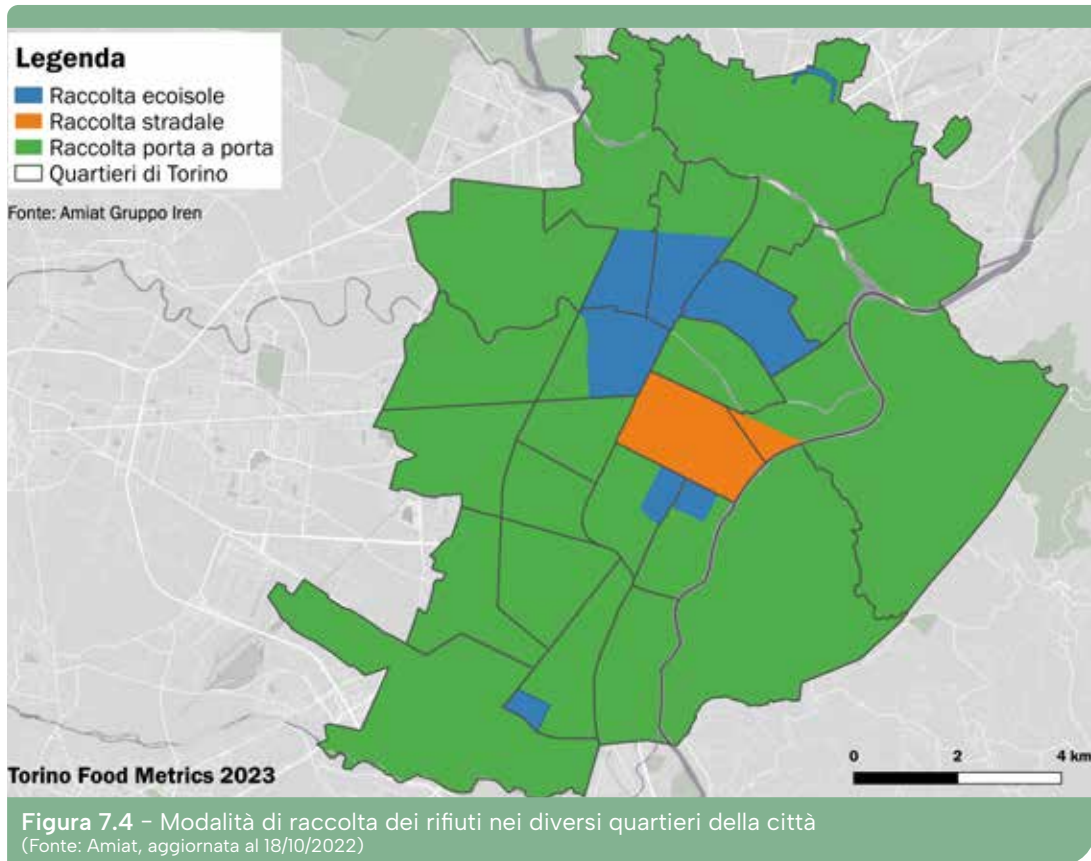


Figura 7.3 - Ecoisole della raccolta differenziata a Torino
(Fonte: Informambiente Città di Torino)

2 - www.amiat.it/servizi/raccolta-domiciliare/porta-a-porta

3 - www.amiat.it/servizi/raccolta-domiciliare/ecoisole

Nelle circoscrizioni in cui sono stati avviati (Figura 7.4), i due sistemi hanno permesso di raggiungere discreti risultati in termini di raccolta differenziata (**57%**), un dato ben al di sopra della percentuale fatta registrare dai quartieri dove è ancora attiva la tradizionale raccolta stradale (**39%**).



Nel 2022, i sistemi di raccolta porta a porta e tramite Ecoisole Smart sono arrivati a servire circa l'86% della popolazione residente. La quantità di rifiuti organici differenziata è di circa 54.000 tonnellate di rifiuti organici. Circa il 10% (media impianti destino) di tale quantitativo è stato trasformato in compost, utile per la concimazione in ambito agricolo.

7.2 Punti d'acqua

I punti acqua SMAT, disseminati su tutto il territorio della città in giardini o aree verdi, rappresentano preziosi siti di approvvigionamento di acqua potabile (naturale e gasata) di alta qualità. All'interno dei chioschetti l'acqua viene filtrata e sanificata da impianti ultravioletti di ultima generazione, monitorati e controllati costantemente dai laboratori del Centro Ricerche SMAT. Ogni punto è in grado di erogare mediamente 180 litri di acqua refrigerata l'ora e, conseguentemente è in grado di evitare, secondo stime SMAT, l'acquisto di circa un milione di bottiglie di plastica all'anno.

Dal 2021 al 2022 i punti acqua SMAT all'interno dei confini amministrativi cittadini sono passati da 18 a 20, confermando di rappresentare un importante vettore di economia circolare per l'Amministrazione nonché un servizio pubblico particolarmente apprezzato dai cittadini.

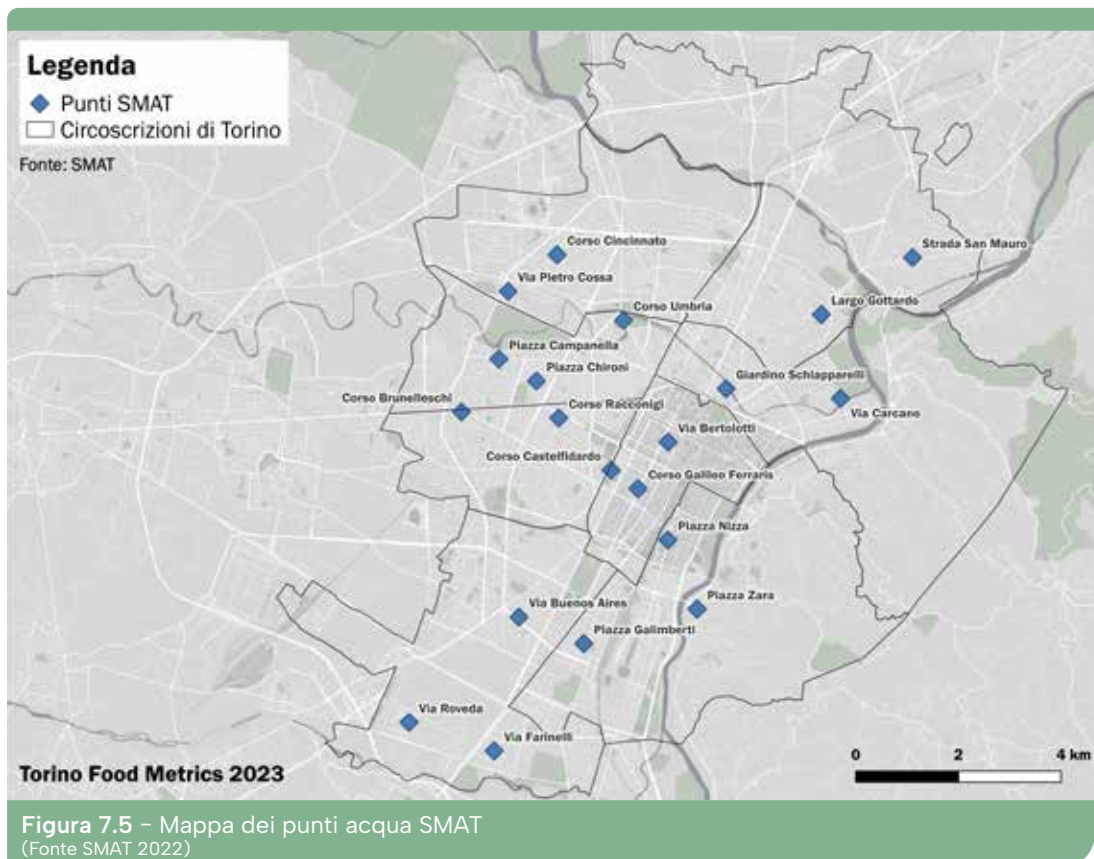
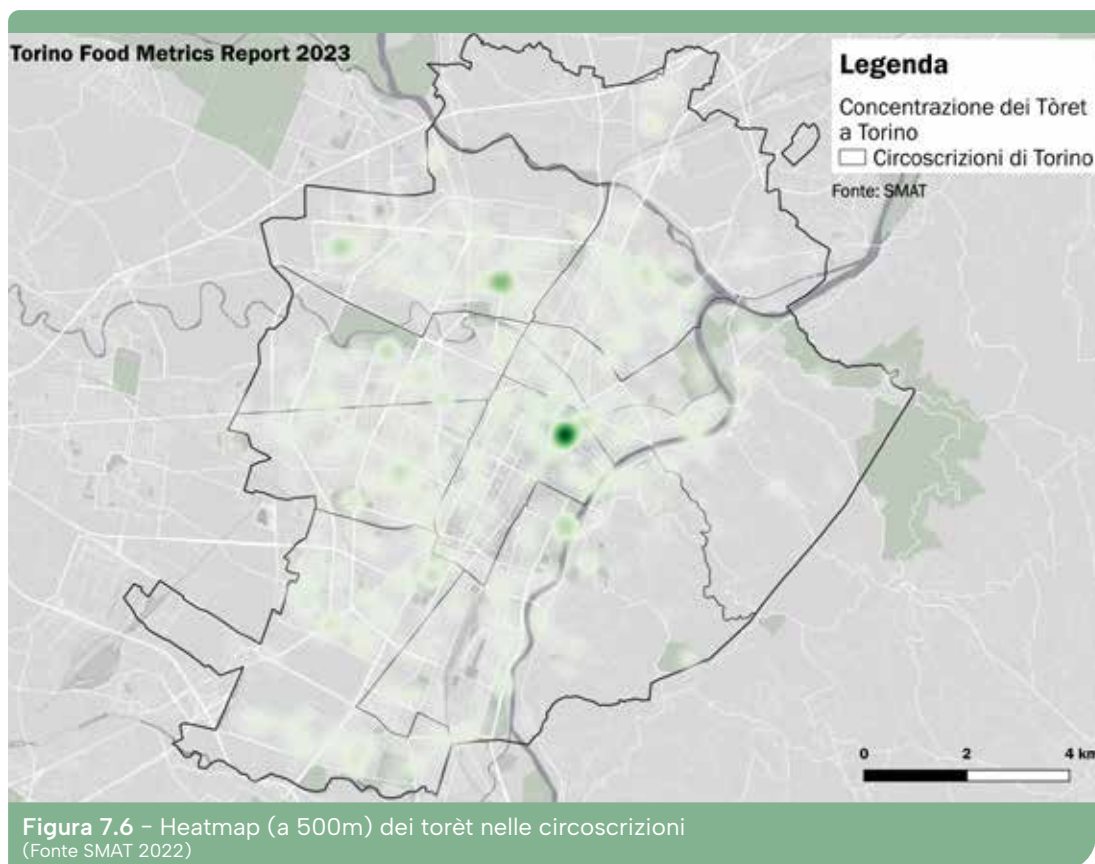
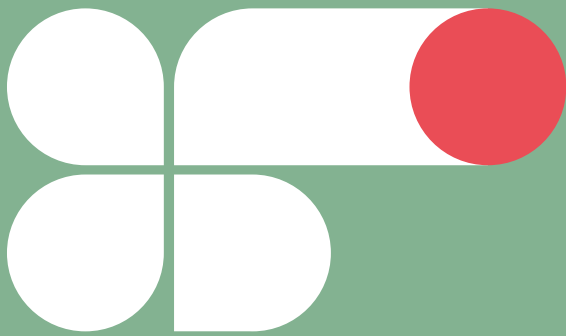


Figura 7.5 – Mappa dei punti acqua SMAT
(Fonte SMAT 2022)

7.3 I Torèt

Progettati in epoca risorgimentale (1859), i torèt sono fontanelle in ghisa di colore verde bottiglia con cannella d'erogazione a forma di testa di toro. Oggi i torèt rappresentano un tratto distintivo dell'arredo urbano torinese. Oltre che per il valore storico-architettonico, i torèt si contraddistinguono per un efficiente sistema di emissione e recupero idrico. Da un lato, l'erogazione a flusso continuo garantisce un costante ricambio, evitando la stagnazione e la conseguente proliferazione batterica. Dall'altro, l'acqua non consumata viene raccolta, filtrata e sanificata nelle falde acquifere, per poi essere riportata in superficie e reintrodotta nel sistema di distribuzione pubblico. Secondo i dati forniti da SMAT (2022), sul territorio cittadino sono presenti 800 torèt ben distribuiti in tutte le 8 circoscrizioni amministrative (figura 7.6).





FORMAZIONE E RICERCA

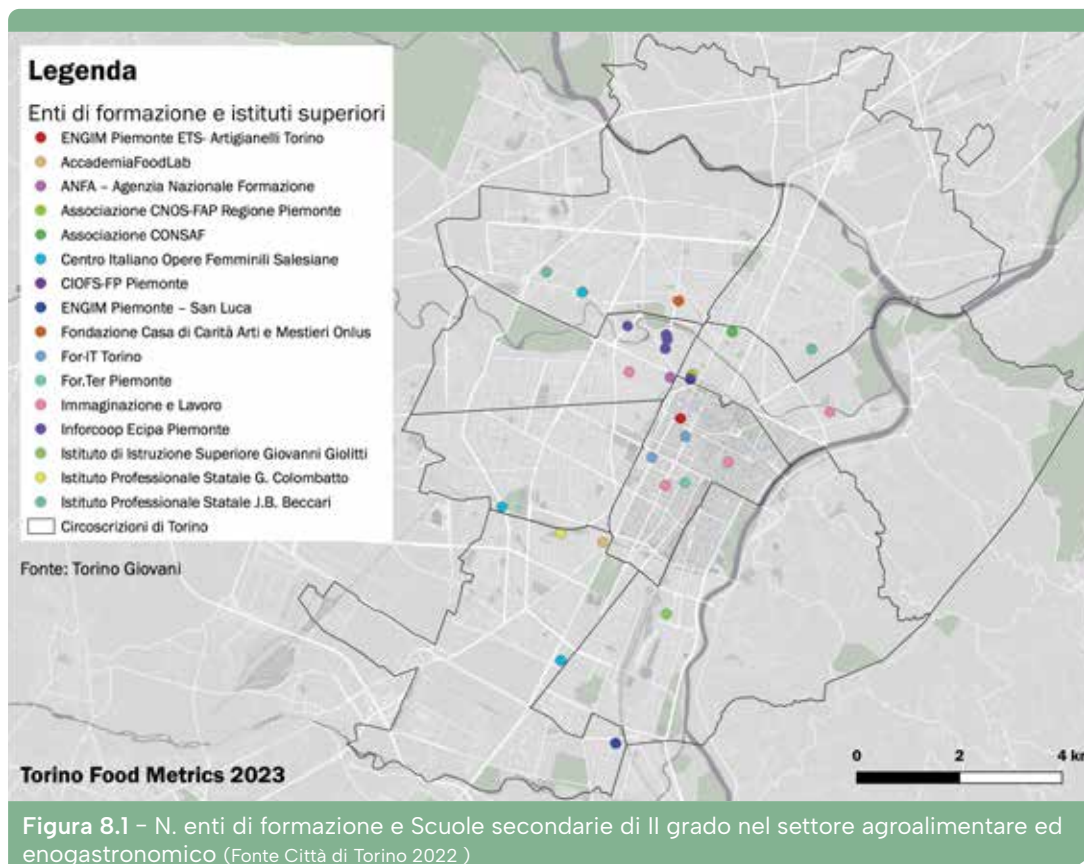
8.1 Percorsi formativi e alimentazione: gli enti di formazione e gli istituti superiori di II grado

La Città di Torino ospita un crescente numero di enti di formazione e istituti scolastici legati al cibo e alle sue filiere di produzione. Queste realtà offrono percorsi di crescita e istruzione estremamente ricchi per contenuti formativi ed esperienze proposte. In particolare, sono presenti nel territorio torinese ben 3 istituti professionali e 16 agenzie di formazione con numerose sedi in diverse aree urbane.

Gli istituti professionali forniscono ai propri studenti le nozioni tipiche dei percorsi di istruzione superiore e, parimenti, numerose conoscenze specifiche per operare negli ambienti della ristorazione e delle filiere di produzione alimentare. Gli studenti e le studentesse che si diplomano in questi istituti possiedono dunque le competenze tecniche necessarie a progettare, organizzare e gestire esperienze di enogastronomia che valorizzino il territorio e i suoi prodotti. Questi temi sono inoltre caratterizzanti dei corsi proposti dalle agenzie di formazione; in particolare, con l'obiettivo di inserire i/le partecipanti nel mondo del lavoro, le agenzie offrono gli strumenti necessari ad operare nei diversi processi delle filiere di produzione agroalimentari ed enogastronomiche.

Proponendo esperienze più brevi, ma con un forte orientamento al lavoro, si dotano i partecipanti di competenze estremamente pratiche e immediatamente spendibili.

L'offerta formativa include l'Istituto Professionale Statale J.B. Beccari, l'Istituto Professionale Statale G. Colombatto e l'Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti. Secondo i dati dell'anno accademico 2022/2023¹, il Giolitti accoglie un totale di 563 alunni, il Colombatto, invece, conta un numero più ampio di alunni, precisamente 1132.



1 - <https://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/>

Enti di formazione

- 1 - AccademiaFoodLab Via Tirreno, 95/A
- 2 - CNOS-FAP Torino Valdocco Via Maria Ausiliatrice, 36
- 3 - Agenzia Orionis Via Luigi Palma di Cesnola, 22
- 4 - ANFA – Agenzia Nazionale Formazione Via Principessa Clotilde, 3
- 5 - Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus Corso Benedetto Brin, 26
- 6 - CIOFS P.zza Maria Ausiliatrice, 27
- 7 - CONSAF – Consorzio Servizi Addestramento e Formazione Via Pinerolo, 12/16
- 8 - ENGIM Torino Corso Palestro, 14
- 9 - ENGIM San Luca Via Torrazza Piemonte, 12
- 10 - forIT Torino C.so Galileo Ferraris, 2/Piano 1, Scala C
- 11 - Forter Piemonte via Massena 20
- 12 - Immaginazione e Lavoro piazza mestieri Via Carlo Alberto, 22/A
- 13 - InforcoopEcipa Piemonte Corso Svizzera, 161

Istituti di scuola secondaria di II grado

- 1 - Istituto Beccari Via Niccolò Paganini, 22
- 2 - Istituto Colombatto succursale Via Gorizia, 7
- 3 - Istituto Giolitti Via Alassio, 20, 10126

8.2 Percorsi formativi e alimentazione: la formazione accademica

Per chi intende proseguire gli studi, i maggiori poli accademici della Città di Torino offrono eccellenti opportunità formative legate al cibo, a tutti i livelli di istruzione universitaria. Il Politecnico e l'Università di Torino prevedono, infatti, corsi inerenti l'alimentazione; in particolare, l'Università propone 17 tra Corsi di Laurea e Master. Nello specifico lauree in: Scienze degli alimenti e della nutrizione umana, Sistemi zootecnici sostenibili, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie per la montagna, Scienze forestali e ambientali, Tecnologie alimentari, Viticoltura ed enologia, Biotecnologie vegetali, Scienze agrarie, Scienze animali, Scienze dei sistemi forestali e dell'ambiente, Scienze e tecnologie alimentari, Scienze viticole ed enologiche. A questo si aggiungono diversi master: Marketing & digital management nell'industria alimentare, Diritto dei mercati agroalimentari, Sustainable Health e Sostenibilità socio-ambientale delle filiere agroalimentari. I percorsi focalizzati su agroalimentare ed enogastronomia, compresa la produzione, distribuzione e gestione del cibo a diversi livelli, sono particolarmente frequentati e, nell'anno accademico 2021/2022, risultavano iscritti/e quasi 2.785 studenti e studentesse (circa il 4% della popolazione studentesca totale di Unito, che è di circa 81.000 persone).

Il Politecnico, invece, propone un Corso di Laurea triennale in "Design sostenibile per l'alimentazione", realizzato in collaborazione con l'Università di Parma, volto a fornire strumenti grafici e progettuali nell'ambito della produzione alimentare sostenibile.

8.3 Cibo e innovazione: le StartUp

La Città di Torino si propone come laboratorio di innovazione e sperimentazione anche per numerose imprese e start-up. Vi sono incubatori di derivazione universitaria, 2i3t per l'Università di Torino e i3p per il Politecnico di Torino, ma anche esperienze come SocialFare, non collegate al panorama accademico. Questi spazi offrono ampi margini di crescita per persone e gruppi che intendono realizzare le proprie idee progettuali; infatti, tramite il know-how tecnico e le risorse economiche, gli incubatori supportano numerose start-up nel

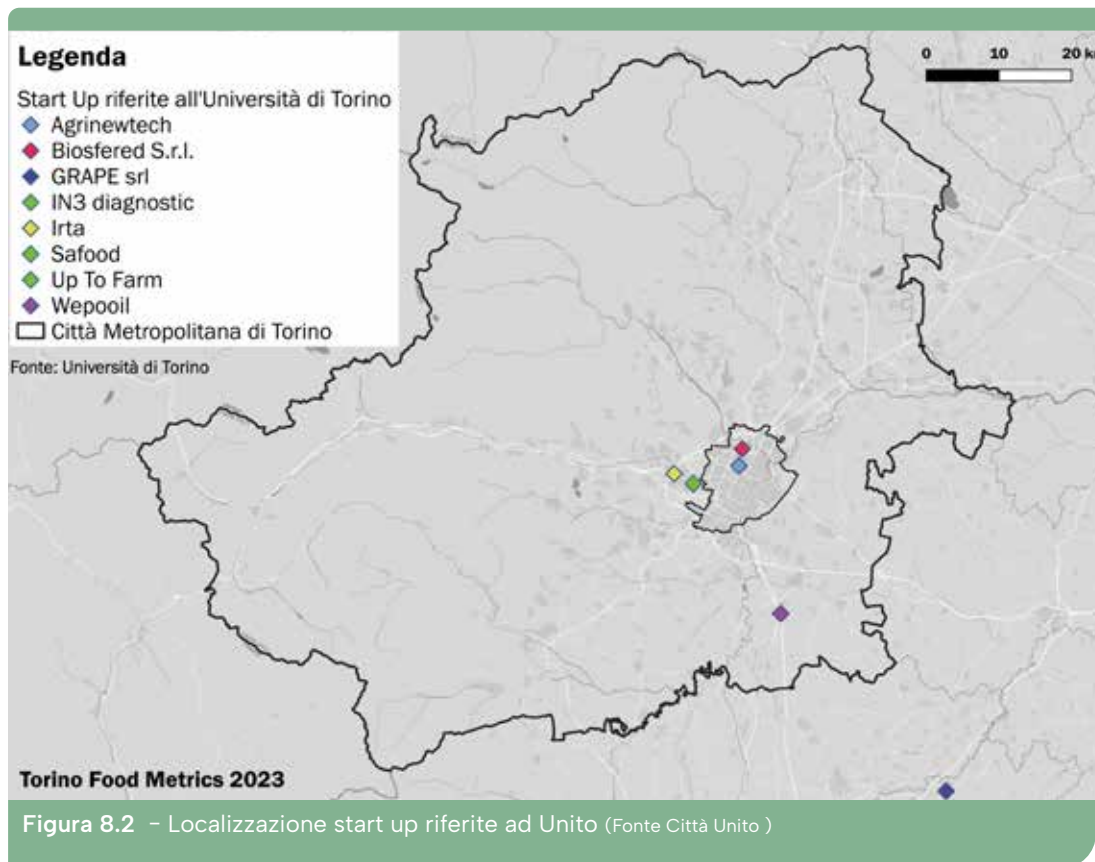
processo di strutturazione che le porta, poi, ad affermarsi nel mondo dell'imprenditoria e ad avere un ruolo di primo piano tra le aziende più note del settore. A Torino esiste un Registro delle Startup e PMI che riporta il numero di aziende del settore presenti sul territorio; queste, con riferimento ai dati aggiornati al 2023, sono 671, di cui 478 startup e 150 PMI innovative. In particolare, per quanto riguarda il tema del cibo, si sottolinea che il settore agritech & food vale circa il 5,96%; in numeri, significa che circa 40 tra Startup e PMI sono oggi attive e funzionanti nel settore agroalimentare ed enogastronomico². Se si guarda nello specifico, nel campo universitario, 2i3t incubava 8 start up³:

Nome	Località	Ruolo
Biosfered srl	via Paolo Veronese 202 10148 Torino	Produce estratti liquidi o in polvere da matrici vegetali utilizzando tecniche brevettate di Green Chemistry senza l'uso di solventi tossici
Agrinewtech	Via Livorno 60 c/o Environment Park, 10144 Torino	Contribuisce al miglioramento della sostenibilità agricola e alla sicurezza alimentare attraverso biotecnologie applicate e l'ottimizzazione di compost, biomasse e rifiuti.
IN3 diagnostic	Via B.S. Valfrè, 18, 10121 Torino (Sede Legale). Largo P.Braccini, 2, 10095 Grugliasco (Sede Operativa)	Sviluppa kit diagnostici avanzati e offre la piattaforma Eradikit® per il controllo delle infezioni negli animali da reddito.
Irta	Via Mompantero, 23, 10093 Collegno (TO)	Si occupa della ricerca e sviluppo per le imprese agroalimentari medio-piccole, fornendo competenze di R&S.
Safood	Largo Braccini 2, Grugliasco 10095	Offre servizi di sicurezza alimentare con test di screening per la carne bovina, garantendo la presenza di carne hormone-free.
Up To Farm	Largo Braccini 2, Grugliasco 10095	Opera nel settore agricolo e agroalimentare, offrendo strumenti per ridurre gli scarti, le emissioni inquinanti e migliorare l'efficienza delle risorse
Wepooil	Via G. Quarello 15/a, 10135 Torino (Sede Legale) C.so Savona 47, 10029 Villastellone TO (Sede Operativa)	Utilizza estrazione meccanica a freddo con una pressa a vite a geometria variabile per produrre oli vegetali di alta qualità.
Grape srl	Corso Enotria 2C, 12051 Alba (CN)	Combina competenze in microbiologia, biotecnologia e vitivinicoltura, offrendo servizi di analisi innovativi per uve e vino.

Tabella 8.1 – Le start up riferite ad Unito
(fonte Unito)

2 - <https://www.clubdegliinvestitori.it/content/uploads/2023/03/RicercaStartup2023.pdf>

3 - <https://www.2i3t.it/aziende/>



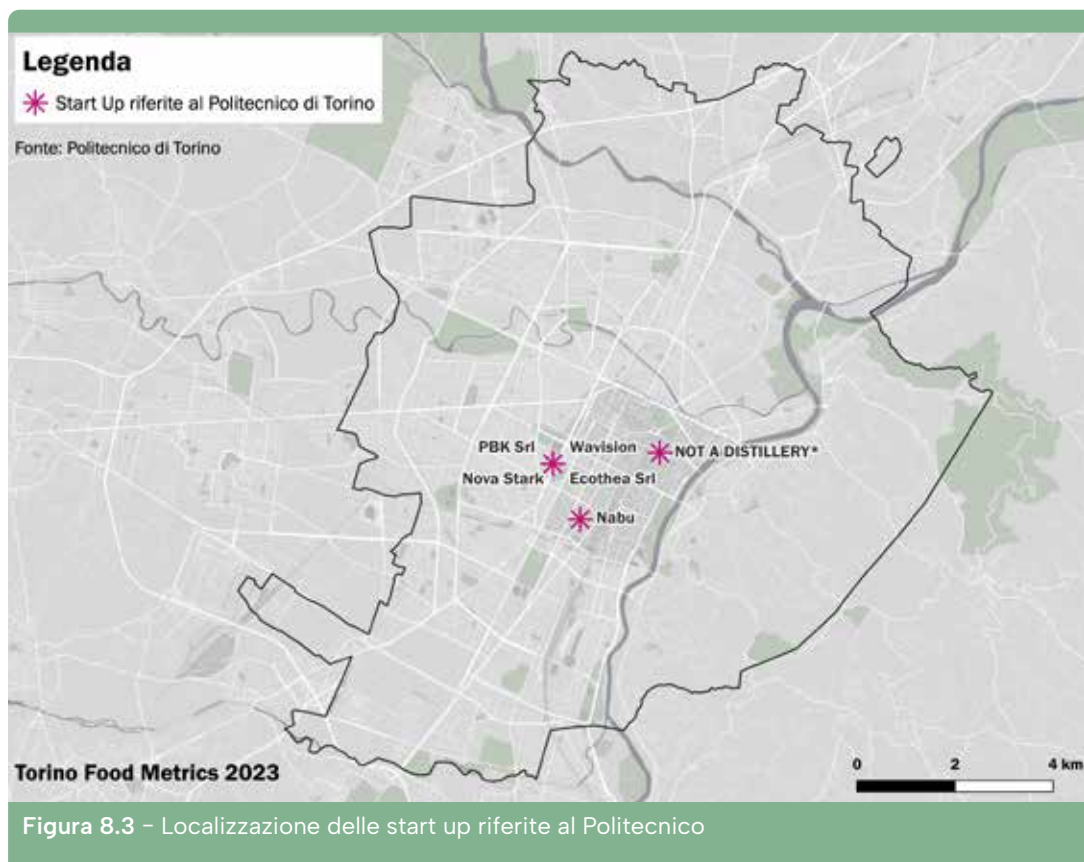
Negli ultimi due anni, 2i3t Incubatore ha contribuito a creare 20 startup innovative in ambito agrifood, su un totale complessivo di 108 startup. L'incubatore 2i3t nasce come "bridging institution" per collegare la ricerca accademica e l'industria partner locale. In particolare, il Knowledge Transfer Office di UNITO e l'Industrial Liason Office di UNITO si interconnettono al fine di valorizzare i risultati della ricerca e le opportunità esterne di crescita del territorio.

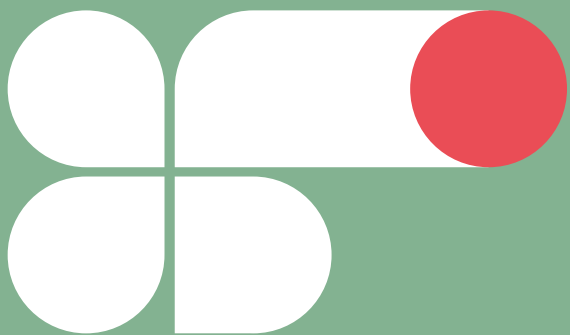
Al tempo stesso, i3p ha incontrato numerose realtà (8) legate al tema agritech & food⁴, sia come Alumni, Incubatrici e Early Ideas con diversi campi e ruoli d'azione.

4 - <https://www.i3p.it/startup>

Nome	Località	Ruolo
Nova Stark	C.so Castelfidardo, 30/A, 10129 Torino	Offre una soluzione IoT per monitorare, predire e automatizzare la produzione del vino, con l'obiettivo di risparmio energetico e miglioramento della qualità del vino.
NOT A DISTILLERY	Via Maria Vittoria 23, 10123 Torino	Utilizza un algoritmo di intelligenza artificiale per la produzione di distillati, inclusa la ricetta del primo e unico gin al mondo creato da un algoritmo, il LADY POPE
Wavision	Corso Castelfidardo 30/A, 10129	Ha sviluppato un dispositivo basato su microonde per il controllo qualità alimentare, rilevando contaminanti invisibili, garantendo l'integrità dei prodotti e migliorando la sicurezza sul lavoro.
Nabu	Corso Re Umberto 84, 10128 Torino	Introduce un approccio olistico all'IoT in agricoltura, specializzandosi nell'analisi dei dati e nell'ottimizzazione dei processi agricoli e della gestione dell'acqua.
Superbilders	Non specificata	Fornisce un'applicazione mobile che utilizza l'IA per aiutare le persone a regolare le abitudini alimentari per la perdita di peso.
L'alveare che dice sì	Più sedi	Unisce produttori locali e consumatori consapevoli attraverso un portale online e punti di ritiro chiamati "Alveari" per una spesa sana, sostenibile e a km0.
Ecothea Srl	Corso Castelfidardo, 30/A, 10129	Sviluppa un kit di componenti meccatronici per ibridazione ed elettrificazione dei veicoli agricoli, garantendo una riduzione del 30-40% dei costi del carburante.
PBK Srl	I3P, Corso Castelfidardo 30/A, Torino	Offre servizi di irrorazione fitosanitaria di precisione con droni, specializzandosi in lotta alle zanzare, risicoltura e viticoltura.

Tabella 8.2 – Start up Alumni, Incubatrici e Early Ideas del Polito
(Fonte Polito)





TURISMO ED ENOGASTRONOMIA

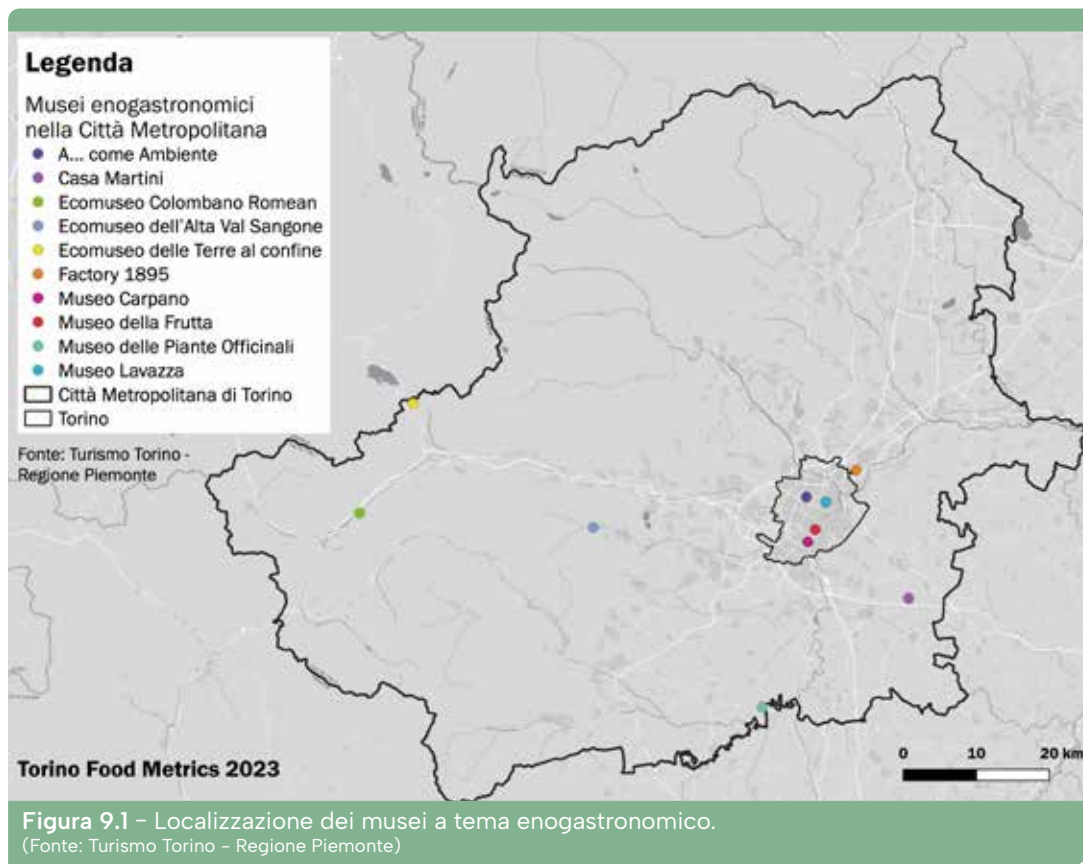
Il consumo di prodotti enogastronomici costituisce oramai uno dei principali flussi turistici a livello internazionale (Miani, 2015). In questa logica, fare turismo enogastronomico significa entrare in contatto con due entità: il prodotto e lo spazio geografico dove tale prodotto si colloca. Realizzare una pratica turistica di questo tipo porta, perciò, a interagire con condizioni fisico-agronomiche, identità collettive, organizzazioni antropiche e paesaggi specifici. Non si parla più solo del prodotto stesso, ma si considerano tutti gli aspetti culturali, sociali, artistici e paesaggistici a esso legati. Di conseguenza, per rendere un prodotto enogastronomico attraente, è necessaria una narrazione che comprenda tutti questi aspetti, sfruttando al meglio le caratteristiche peculiari del territorio. Così un prodotto enogastronomico, se vissuto come accessorio di immedesimazione del consumo, può essere un placebo collettivizzante ed un efficace mezzo per saldare in modo risolutivo lo scatto di modernità tra ospite e crescita locale (Anelli, 2008).

È il territorio stesso che conferisce valore all'esperienza turistica enogastronomica, non limitandosi al mero consumo di cibo, ma promuovendo una narrazione diffusa del contesto di produzione e fruizione, dal momento che i prodotti dell'esperienza turistica "sono parte della cultura locale e contribuiscono alla sua identità, al suo sviluppo, nonché ad una dinamica conservazione del territorio stesso e del suo paesaggio" (Dallen e Boyd, 2007). Analogamente ad altre città e territori, anche Torino colloca la qualità della propria offerta enogastronomica e del proprio patrimonio alimentare al centro delle strategie di branding urbano e marketing territoriale (Vanolo, 2015) e, da qualche anno, anche dei processi di food policy (Dansero et al, 2019).

Le sezioni precedenti hanno fotografato la dimensione commerciale dell'offerta alimentare torinese attraverso, per esempio, la massiccia presenza di ristoranti e bar, soprattutto in alcune aree del centro cittadino, a cui si affianca una fitta rete di esercizi commerciali che commercializza anche eccellenze enogastronomiche. Questa nona sezione del rapporto è, invece, esplicitamente dedicata alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico torinese attraverso (i) l'offerta culturale e turistica, (ii) il riconoscimento formale della qualità dei prodotti locali attraverso l'istituzione di marchi e (iii) il riconoscimento da parte di guide nazionali e internazionali. In questo caso, l'areale considerato travalica i confini amministrativi comunali e considera un territorio pertinente più ampio, che comprende l'intera Città Metropolitana, dove sono presenti 6 musei dedicati a tematiche alimentari o enogastronomiche, tre dei quali localizzati all'interno dei confini comunali. Si segnalano, altresì, 3 ecomusei che raccontano di pratiche inerenti all'ambito alimentare come l'ecomuseo dell'Alta Val Sangone, delle Terre al confine e il Colombano Romean (Tabella 9.1 e Figura 9.1).

MUSEI	INDIRIZZO	TEMA PRINCIPALE
A...come ambiente	Corso Umbria 90, Torino	Ambiente
Factory 1895	Via S.Daniele, Settimo Torinese	Caffè
Museo Lavazza	Via Bologna 32A, Torino	Caffè
Casa martini - Martini & Rossi	P.zza Luigi Rossi 2, Chieri	Vermouth
Museo Carpano	Via Nizza 230, Torino	Vermouth
Museo della Frutta	Via Pietro Giuria 15, Torino	Biodiversità agricola
Museo della menta e delle piante officinali	Via S.Nicolao 18, Pancalieri	Menta e piante officinali
Ecomuseo Colombaon Romean	Via Fransuà Fortan, Salbertrand	Ecomuseo
Ecomuseo dell'Alta Val Sangone	Viale Italia 3, Coazze	Ecomuseo
Ecomuseo delle terre al confinet	Via Trento - Moncenisio	Ecomuseo

Tabella 9.1 – Musei a tema cibo in Città Metropolitana. (Fonte Turismo Torino e Regione Piemonte)



L'analisi delle visite dei tre musei all'interno dei confini comunali dei quali abbiamo i dati riguardo agli ingressi (il Museo Carpano, essendo all'interno di Eataly Lingotto non conteggia gli ingressi) evidenzia, oltre al calo nel 2020 dovuto alla pandemia da COVID-19, un ritorno nel 2022 ai livelli pre-pandemici solo per il Museo Lavazza, principale attrattiva di questa categoria museale in città.

Trend delle visite museali torinesi

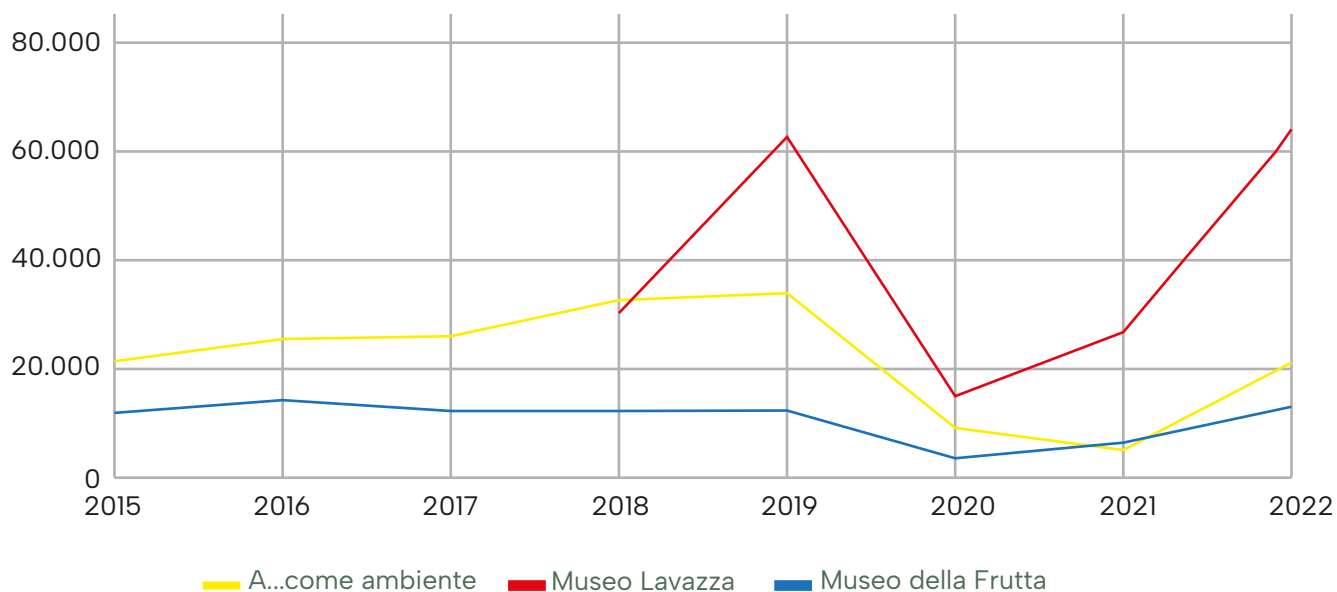


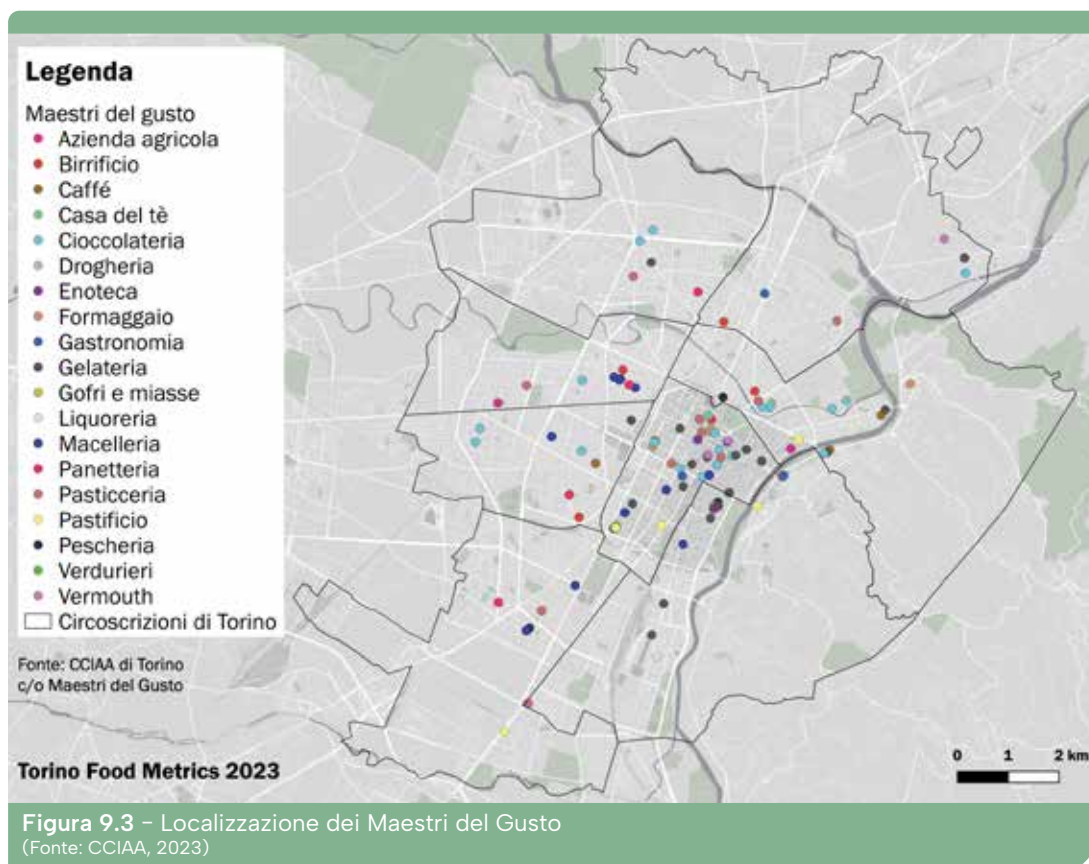
Figura 9.2 – Trend delle visite museali dei musei torinesi a tema alimentare.
(Fonte Osservatorio culturale del Piemonte)

Il patrimonio culturale enogastronomico di Torino costituisce una parte integrante anche dell'offerta strutturata di pacchetti ed esperienze organizzate da diversi attori del panorama culturale e turistico torinese e promosse da Turismo Torino e Provincia. I pacchetti incentrati su tematiche alimentari o enogastronomiche organizzati o promossi da Turismo Torino, sul territorio della Città Metropolitana, sono 25, tre in più rispetto al Rapporto 2022 (Tabella 9.2).

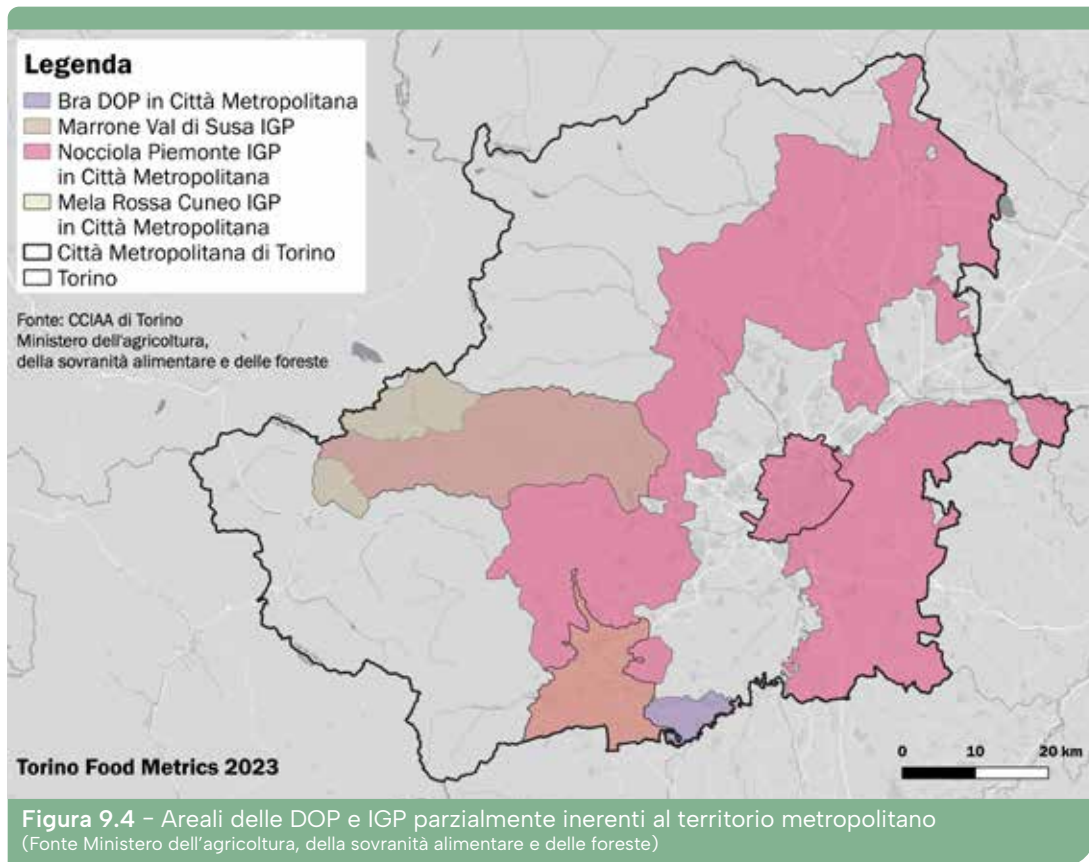
MUSEI	ENTE ORGANIZZATORE
Merenda reale	Turismo Torino. Realtà aderenti: Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea; The Tea; Torrefazione Moderna; Pepino 1884; Caffetteria Orangerie Gerla 1927; Caffè Reale Torino; Caffè Platti 1875; Caffè Elena; Caffè Fiorio; Caffè degli Argenti
Extra Vermouth	Turismo Torino - 23 realtà aderenti (bar, ristoranti)
Made in Torino - Tour the excellent	Turismo Torino
Aperitour	Guida Turistica Torino (rete di guide)
Guarini Experience®	Incoming Experience (operatore turistico)
Eatintour	Guida Turistica Torino (rete di guide)
Esperienza Giandujotto	Esperienza (operatore turistico)
Esperienza Gin	Esperienza (operatore turistico)
Esperienza Vermouth	Esperienza (operatore turistico)
Miscela futurista	Esperienza (operatore turistico)
Indovino	Esperienza (operatore turistico)
I caffè storici di Torino	CulturalWay (operatore turistico)
L'arte dell'aperitivo a Torino	CulturalWay (operatore turistico)
Esperienza Gelato	Esperienza (operatore turistico)
Scopri il cioccolato di Torino Tour Accessibile	City Friend (operatore turistico)
Tour Accessibile Vermouth	City Friend (operatore turistico)
Cena in movimento	Linea verde viaggi (operatore turistico)
Taste a bike	Anemos (operatore turistico)
Aperitivo in Basilica	Il mondo in valigia
Un giorno in e-bike sulle colline dell'Erbaluce	Giroola (operatore turistico)
Birrificio Soralamà Experience	Birrificio Soralamà
Casa Martini Experience	Martini & Rossi
Eataly Experience	Eataly
Torino Golosa	Somewhere
Tour Lavazza (ogni domenica)	Somewhere

Tabella 9.2 - Pacchetti turistici a tema cibo.
(Fonte Turismo Torino, 2023)

La grande qualità dell'offerta enogastronomica torinese è ampiamente riconosciuta anche dalle guide nazionali e internazionali del settore. I ristoranti del comune di Torino presenti su tre delle più importanti guide sono rispettivamente 42 (Gambero Rosso); 29 (Guida Michelin) e 12 (Osterie d'Italia Slow Food). Sono infine ben 11 i ristoranti insigniti di 1 stella Michelin a Torino, per il 2023 (dati invariati rispetto al Rapporto 2022). Uno dei riconoscimenti principali relativi alla qualità della produzione enogastronomica artigianale, sul territorio piemontese, è il marchio "Maestri del Gusto", attribuito dalla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Torino. Sul territorio comunale, le attività insignite di questo riconoscimento sono 82 (9 in più del Rapporto 2022).

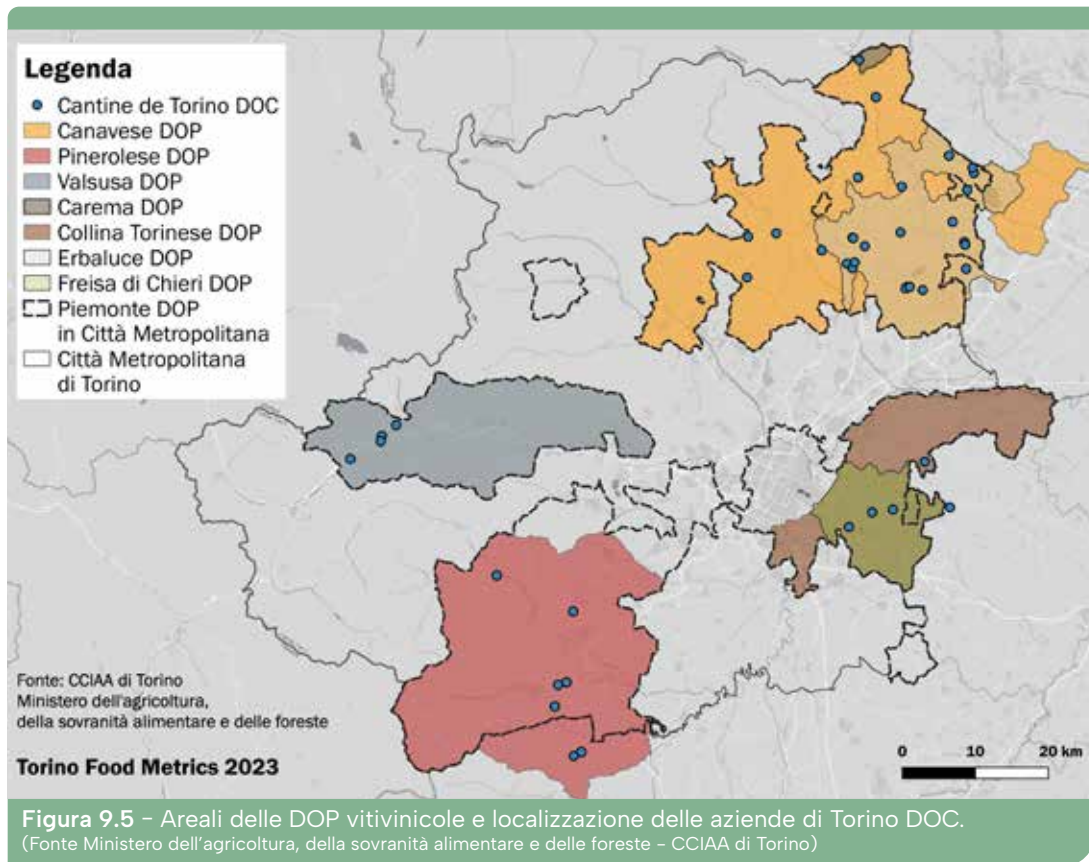


Per quanto riguarda il riconoscimento formale del rapporto tra produzioni agroalimentari e territorio, sono infine 24 i prodotti ai quali è stato attribuito il marchio di origine geografica DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) o STG (Specialità Tradizionale Garantita) il cui areale si estende esclusivamente (per cinque prodotti, quattro vini - Carema, Freisa di Chieri, Collina Torinese e Valsusa - e un alimento: Marrone Val di Susa) o parzialmente (Bra, Nocciola Piemonte e Mela rossa Cuneo) all'interno dei confini della Città Metropolitana di Torino (dati invariati rispetto al Rapporto 2022).

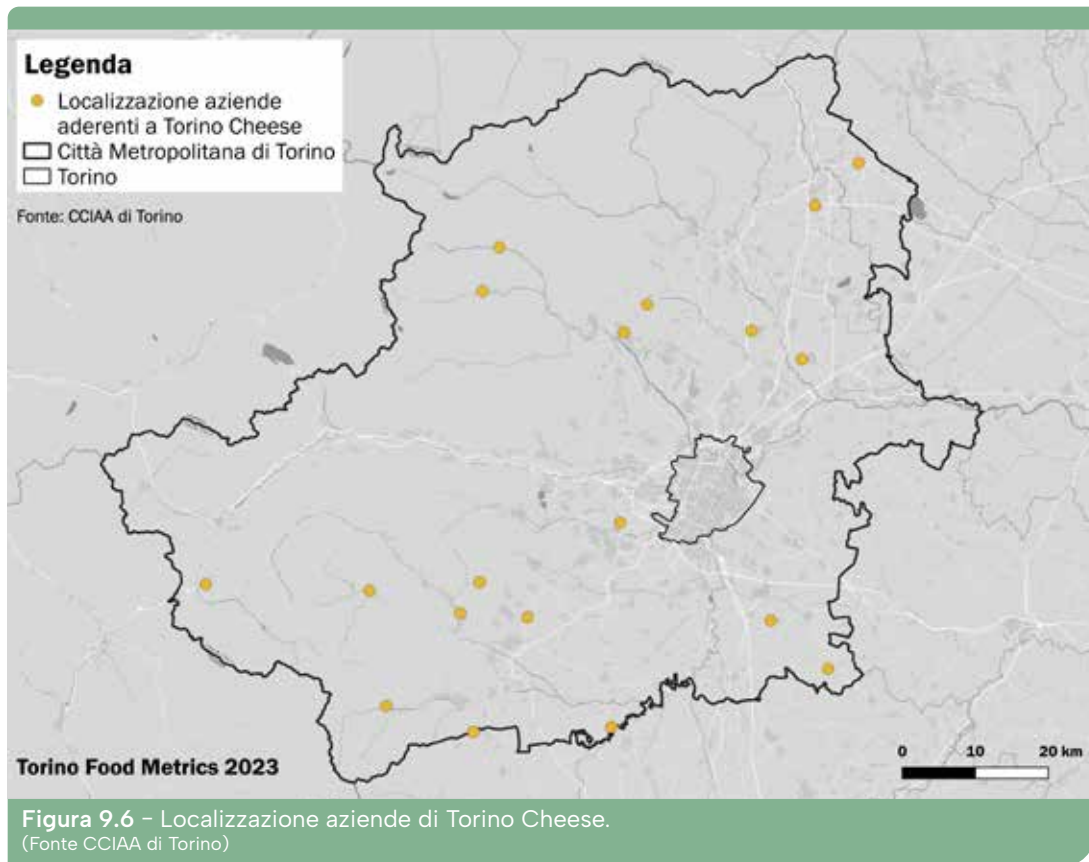


Alle DOP vitivinicole, si associa anche il progetto Torino DOC, un'iniziativa nata nel 2005 con l'obiettivo di sostenere e promuovere la viticoltura di alta qualità nella provincia di Torino. La selezione enologica, che si svolge biennialmente, valuta in modo anonimo i vini provenienti da diverse zone di produzione attraverso una commissione esperta. TORINO DOC mette in luce una vasta selezione di 34 tipi di vini, tra cui l'Erbaluce di Caluso DOCG e le 6 DOC torinesi (Carema, Canavese, Freisa di Chieri, Collina Torinese, Pinerolese e Valsusa)¹.

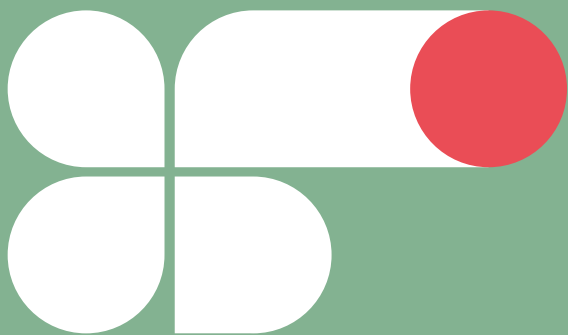
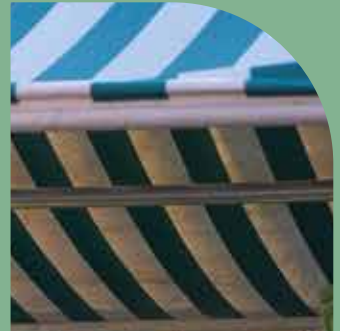
¹ - www.to.camcom.it/torino-doc
(aggiornamento al 29 ottobre 2023).



Di questi i rispettivi areali si riferiscono per le DOP, oltre ai vini sopra citati, anche Piemonte; e gli alimenti Toma Piemontese, Bra, Crudo Di Cuneo, Salamini italiani alla cacciatora, Salame Brianza e Grana Padano. Per le IGP, invece, troviamo Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino, Marrone Della Valle Di Susa, Salame Piemonte, Vitelloni Piemontesi della coscia, Nocciola Del Piemonte o Nocciola Piemonte, Mela Rossa Cuneo, Mortadella Bologna e Salame Cremona. Per le STG, troviamo, infine, la Pizza Napoletana e la Mozzarella.



Un altro interessante progetto è, infine, Torino Cheese “progetto di selezione dei formaggi promossa dalla Camera di commercio di Torino. Attraverso la realizzazione di una guida, curiosi e appassionati possono approfondire storia e caratteristiche delle produzioni lattiero casearie d’eccellenza del territorio torinese, un territorio ricchissimo di sapori e tradizioni fortemente legate al settore agroalimentare”². Le aziende segnalate sono 21 e sono distribuite sul territorio metropolitano.



CONSUMI ALIMENTARI

Il consumo di cibo è un fattore cruciale del sistema alimentare, essendo l'altra faccia della medaglia dell'offerta. Una sezione generale sulla domanda e sul consumo è stata finora assente nel Torino Food Metrics, anche a causa della limitata disponibilità di dati, in particolare a scala urbana.

Questa edizione propone una prima analisi di questa importante dimensione, sulla base di due set di dati nuovi per il rapporto:

- i dati dell'indagine nazionale "Aspetti della Vita Quotidiana"¹, condotta ogni anno dall'ISTAT - Istituto Nazionale di Statistica, su un campione rappresentativo di 25.000 famiglie a scala nazionale. In questa edizione l'analisi è stata condotta alla scala regionale, i cui dati sono liberamente accessibili. Il peso della città di Torino (20% della popolazione della Regione Piemonte) e della Città Metropolitana di Torino (52%) rispetto a questi dati è notevole.
- I dati dell'indagine annuale sulle spese delle famiglie torinesi e dei comuni limitrofi condotta annualmente dalla Camera di commercio di Torino che, nel 2022, ha riguardato un campione di 240 famiglie².

Spese familiari dedicate all'alimentazione come percentuale delle spese totali

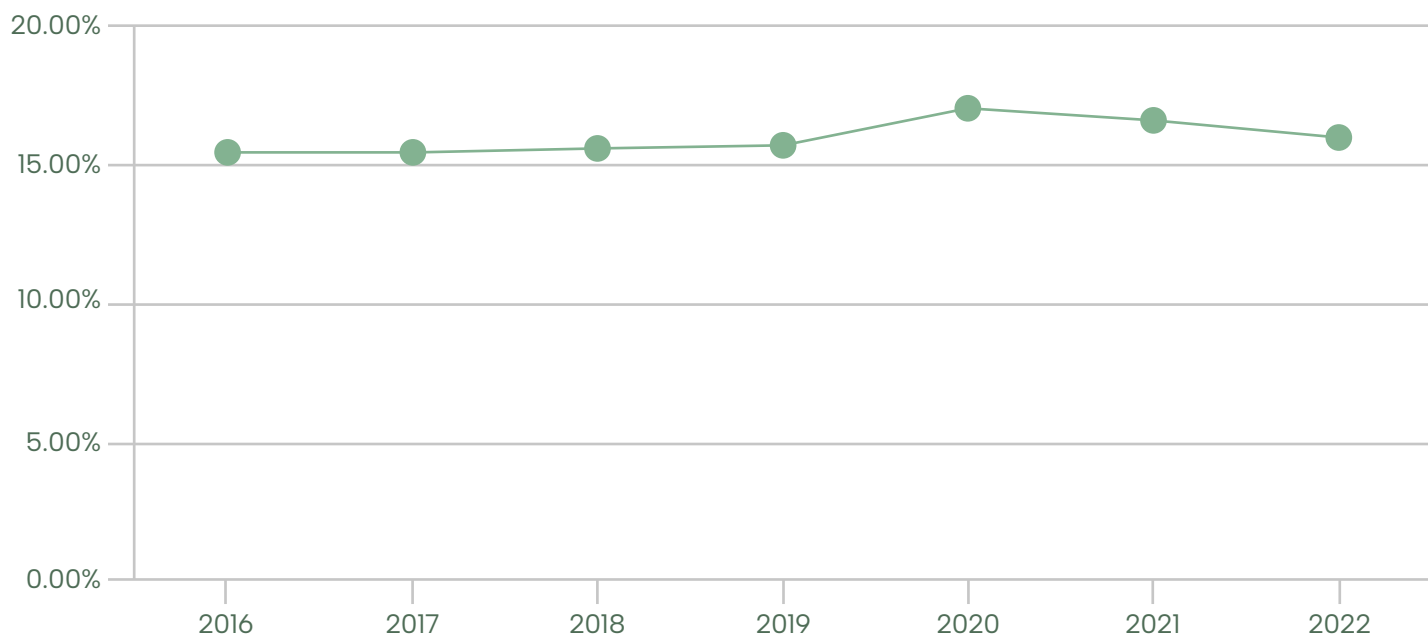


Figura 10.1 – Percentuale della spesa familiare destinata all'acquisto di cibo
(Fonte Camera di Commercio di Torino, 2023)

Il grafico in Figura 10.1 mostra come la percentuale delle spese alimentari sul totale delle spese familiari abbia subito solo lievi variazioni lungo la serie storica (imputabili al cosiddetto rumore statistico, ossia la variazione o casualità inspiegabile che si trova all'interno di un dato campione) attestandosi dal 2016 a oggi intorno al 16%.

1 - <https://www.istat.it/it/archivio/91926> (aggiornamento a ottobre 2023)

2 - <https://www.to.camcom.it/spesefamiglietorinesi> (aggiornamento a ottobre 2023)

Spese familiari per differenti prodotti

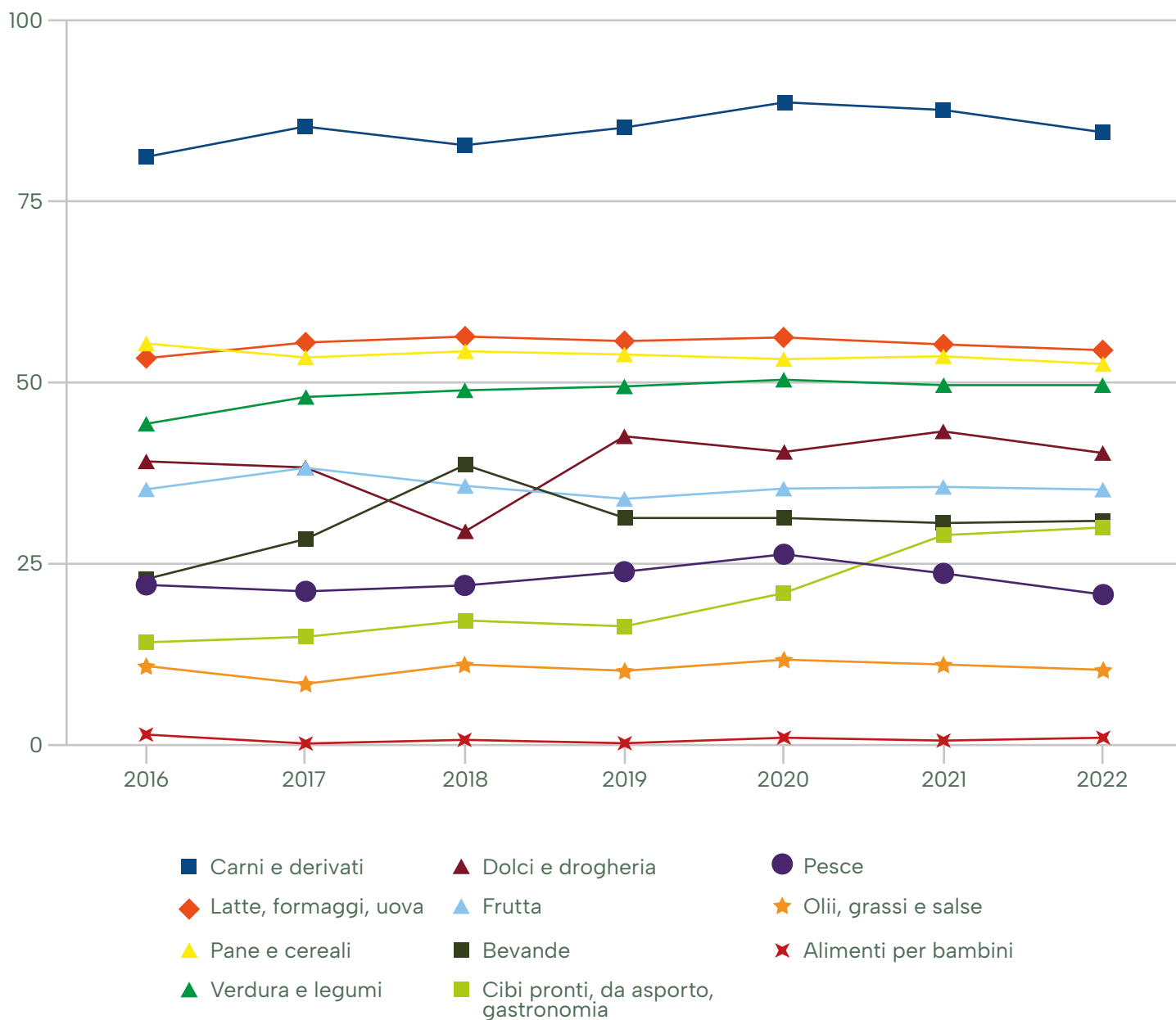


Figura 10.2 - Spese familiari per differenti prodotti
(Fonte Camera di Commercio di Torino, 2023)

Il grafico in Figura 10.2 evidenzia come anche i generi alimentari acquistati dalle famiglie siano rimasti sostanzialmente invariati. L'unica voce che ha registrato un aumento consistente della spesa è stata quella dei cibi pronti e da asporto, coerentemente alle tendenze globali e locali, ai dibattiti sulla riduzione del tempo trascorso a cucinare e alle trasformazioni del periodo (post)pandemico. Osservando la distribuzione della spesa tra i diversi generi alimentari, si nota che la voce per cui si spende di più riguarda i prodotti a base di carne, seguiti, a notevole distanza, da latte, formaggio e uova, pane e cereali, verdure e legumi e, a chiudere, le spese per il pesce (in calo dal 2020), condimenti e alimenti per l'infanzia.

È inoltre rilevante, considerando l'attuale crisi economica di molte famiglie, osservare l'adattamento della spesa alimentare del 2022 rispetto all'anno precedente: secondo i dati della Camera di commercio di Torino, se la maggioranza delle famiglie ha continuato a spendere come negli anni passati, un numero considerevole ha tuttavia dichiarato di aver limitato le spese per prodotti più costosi come i dolci, la carne e il pesce. L'85% delle famiglie ha, comunque, mantenuto inalterata la quantità di frutta e verdura acquistata. Si potrebbe ottimisticamente sostenere come questo indichi una maggiore consapevolezza in relazione a stili alimentari più sani e sostenibili. Tuttavia, il rimanente 15% si è presumibilmente trovato nella condizione di contrarre le spese alimentari destinate a questo tipo di prodotto.

prodotti alimentari e cambiamenti nelle abitudini di consumo nel 2022 (rispetto al 2021)

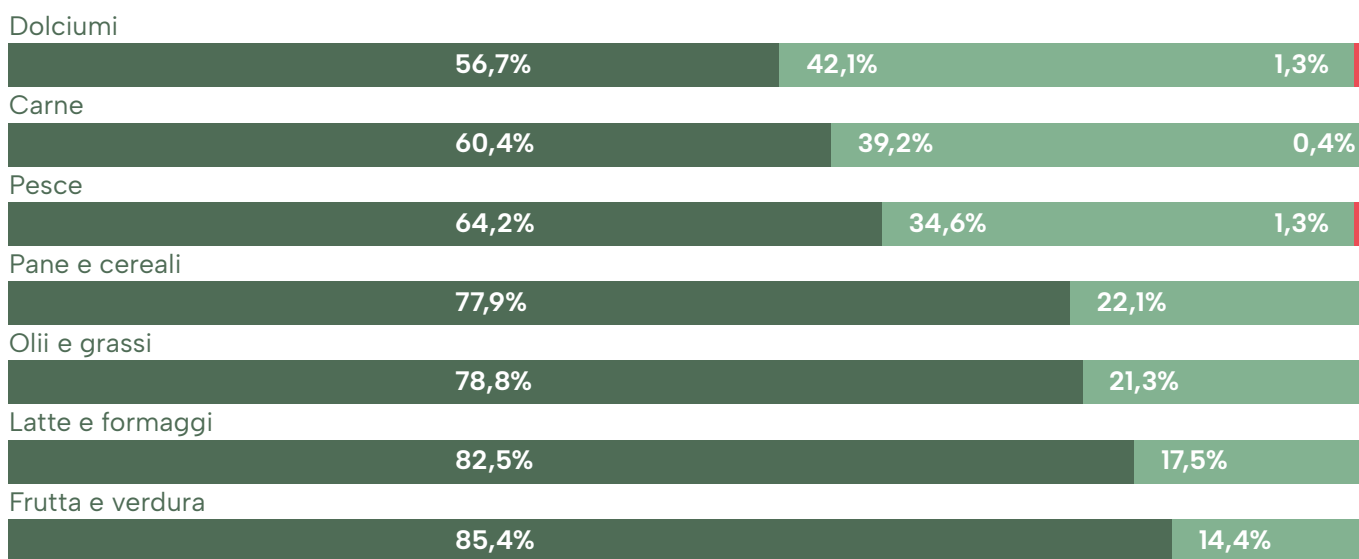


Figura 10.3 – Prodotti alimentari e cambiamenti nelle abitudini di consumo nel 2022, rispetto al 2021
(Fonte Camera di Commercio di Torino, 2023)

Secondo i dati dell'indagine ISTAT, gli alimenti consumati con più frequenza (ossia una volta al giorno) dal campione piemontese sono pane e pasta, verdure in generale, pomodori e frutta. Il consumo di carne nell'analisi è disaggregato sui diversi tipi di carne (salumi, pollo, bovina, maiale) che vengono invece consumati più volte alla settimana; e l'insieme di questi consumi sembra confermare ulteriormente un consumo di carne e derivati piuttosto elevato, quasi quotidiano. Più raro, invece, il consumo di snack e dolci. In generale, non sembrano esserci differenze consistenti nelle abitudini di consumo tra la media piemontese e quella italiana, né una tendenza evidente nella serie storica tra il 2013 e il 2021.

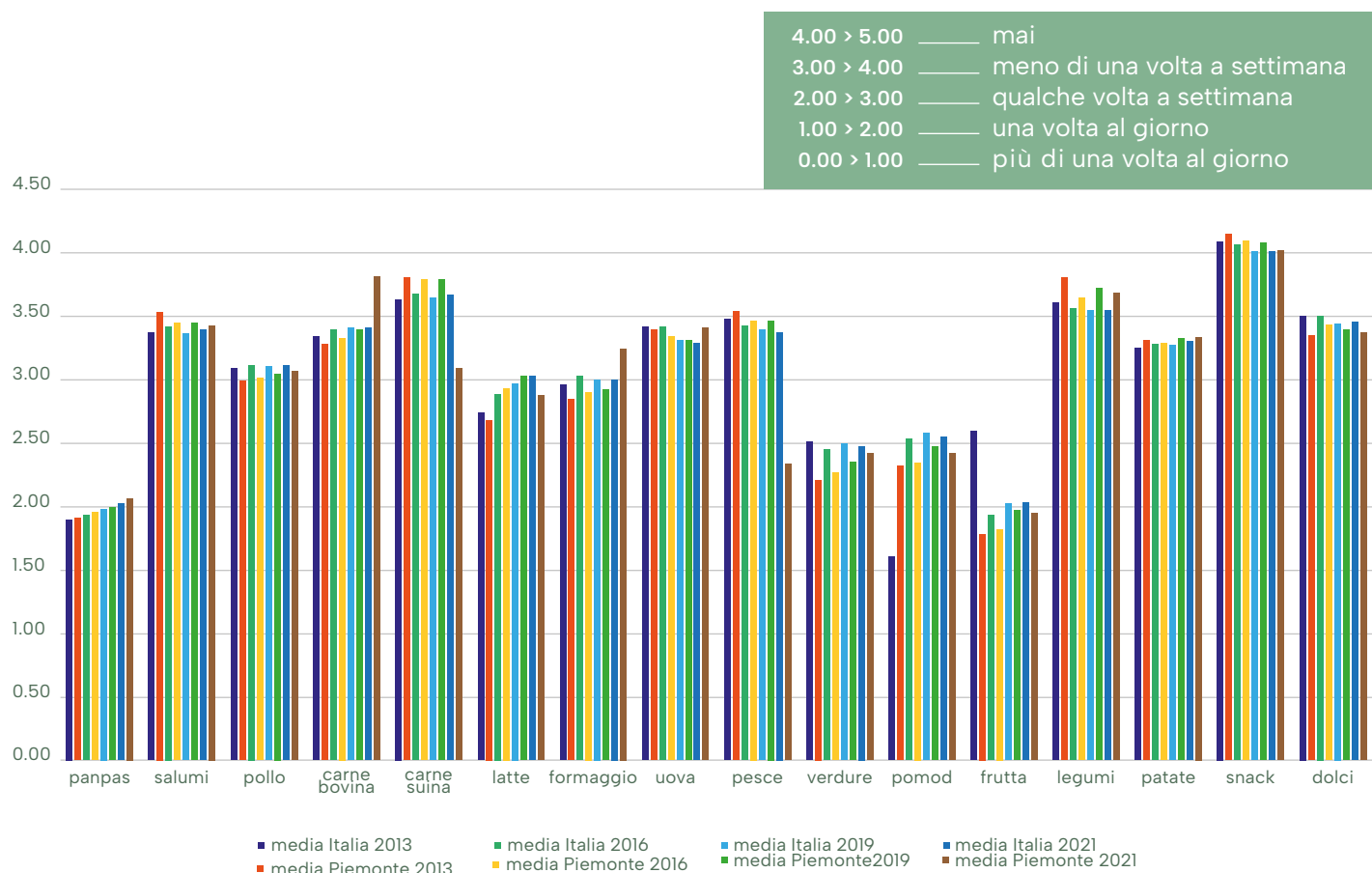


Figura 10.4 – Frequenze del consumo dei diversi prodotti alimentari (Fonte ISTAT, 2023)

Anche le domande specifiche sul consumo di frutta e verdura non evidenziano particolari tendenze lungo la serie storica o differenze considerevoli tra Piemonte e Italia. Come mostrato nel grafico in Figura 10.5, tra il 2013 e il 2021, le famiglie del campione hanno consumato in media circa una porzione e mezza di frutta e verdure al giorno.

numero di porzioni frutta e verdura

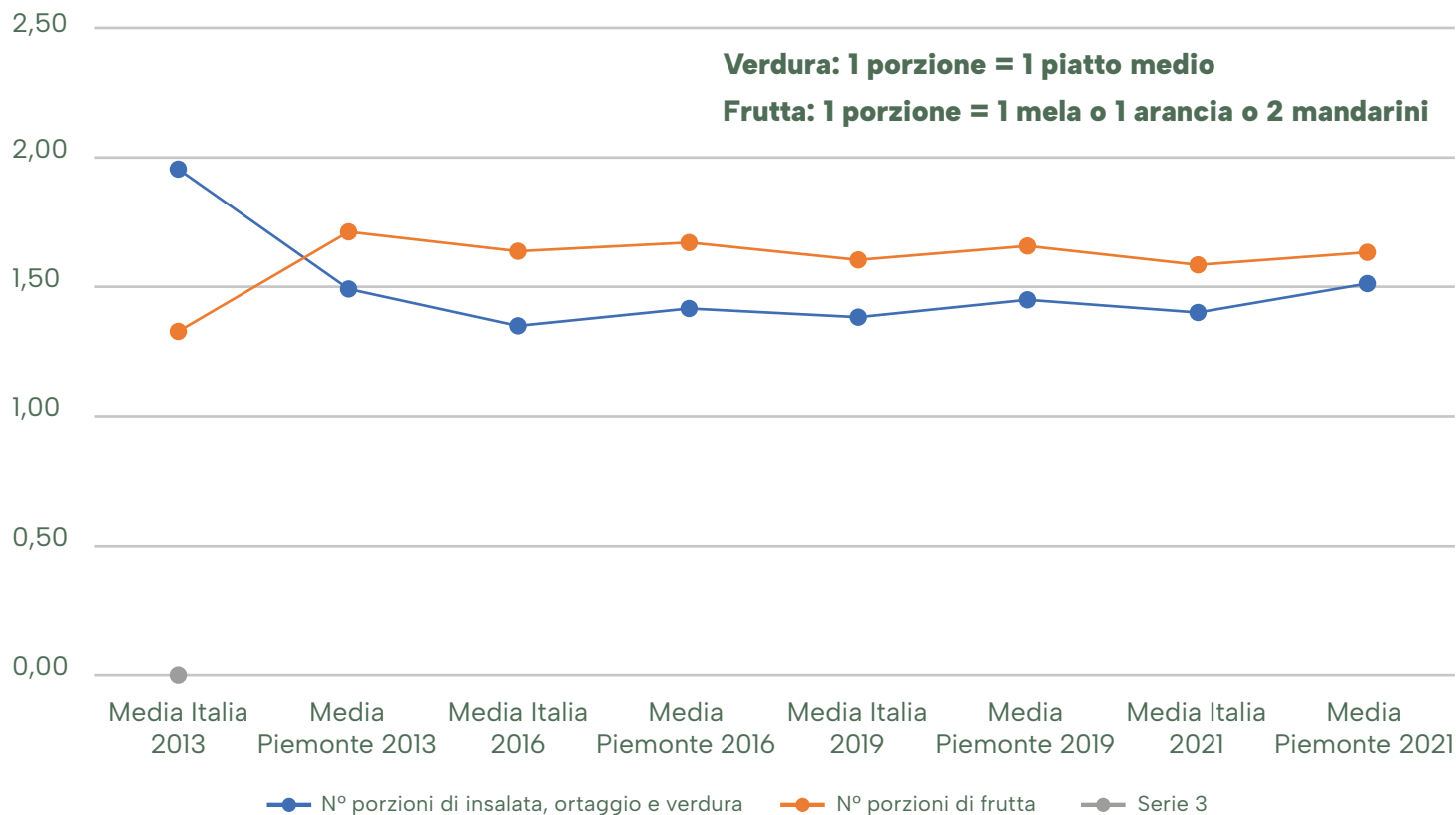


Figura 10.5 – Numero di porzioni di frutta e verdura consumate in Piemonte e in Italia. (Fonte ISTAT, 2023)

Oltre alla domanda sugli alimenti consumati, l'indagine ISTAT presenta pochi affondi specifici sulle abitudini di consumo sostenibile, introdotte nel 2019. Le risposte a queste domande non evidenziano, anche in questo caso, differenze sostanziali tra il Piemonte e l'Italia. L'arco temporale, poi, è decisamente troppo breve per provare a evidenziare dei trend. In media, scelte di consumo potenzialmente sostenibili come "fare attenzione agli ingredienti", "acquistare prodotti biologici" e "acquistare prodotti alimentari locali" vengono effettuate solo occasionalmente (Figura 10.6).

È probabile, tuttavia, che un'analisi più approfondita in base agli indicatori socio-economici riveli un quadro più differenziato.

quante volte sceglie di...

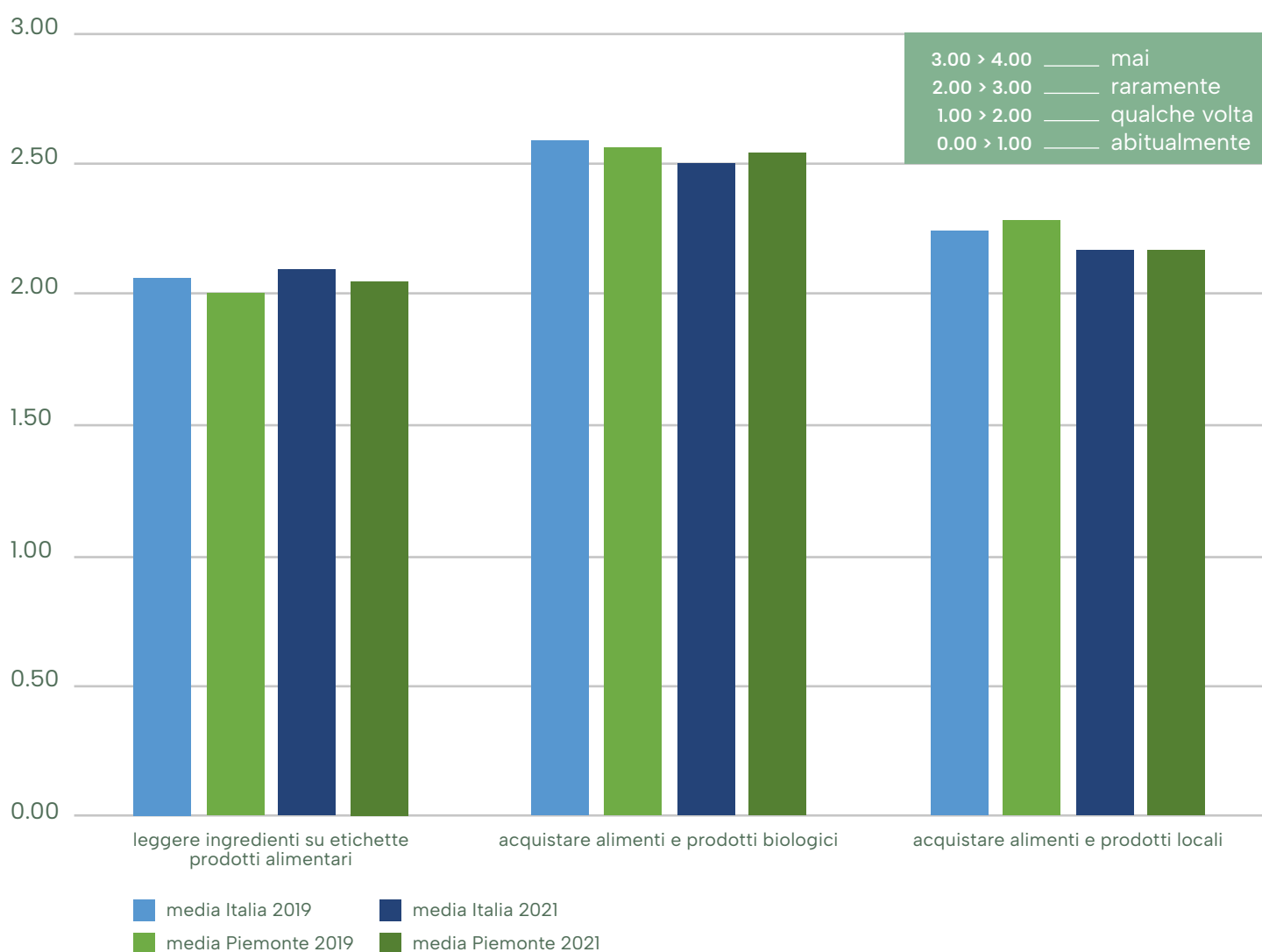


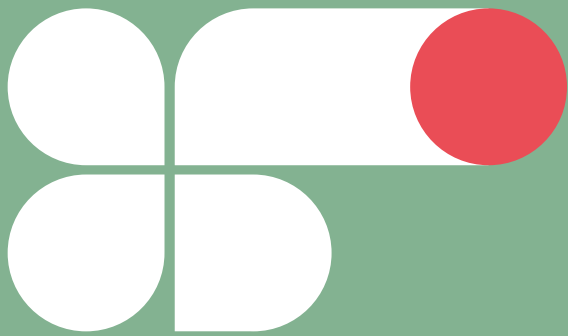
Figura 10.6 – Frequenza di abitudini alimentari associate a comportamenti sostenibili
(Fonte ISTAT, 2023)

In relazione al luogo di acquisto, le famiglie del campione torinese della Camera di commercio hanno acquistato, nel 2022, prodotti alimentari prevalentemente nei supermercati (61% degli acquisti) e per un ulteriore 17% nei discount. Solo il 12% degli acquisti proviene da negozi tradizionali e il 9% nei mercati. In particolare, però, per il 34% del campione i negozi tradizionali sono il luogo principale di acquisto di pane e cereali, per il 29% di carne e prodotti a base di carne e per il 34% i mercati sono il luogo principale di acquisto di frutta e verdure.

I dati riportati in questa sezione forniscono una rappresentazione generale di quella che è la domanda alimentare e le abitudini di consumo di cibo a Torino e nella regione Piemonte. È utile metterli in relazione con alcuni parametri di quella che potrebbe essere considerata una dieta sana e sostenibile. Come evidenzia il Rapporto 2019 FAO e OMS "Sustainable healthy diets: Guiding principles", l'alimentazione è legata alle principali sfide socio-ecologiche globali: "la produzione di cibo rappresenta l'utilizzo del 48% e del 70% rispettivamente delle risorse di suolo e di acqua dolce a livello globale" (pag. 5). Questo ha molto a che fare con sistemi alimentari e modelli di consumo insostenibili; allo stesso tempo, il consumo di cibo è un problema rilevante di salute pubblica, sia in termini di sottoalimentazione e malnutrizione, sia di abitudini di consumo non salutari. In questo contesto, la FAO e l'OMS hanno definito le diete sane e sostenibili come "modelli alimentari che promuovono tutte le dimensioni della salute e del benessere degli individui; hanno una bassa pressione e un basso impatto ambientale; sono accessibili, economici, sicuri ed equi; e sono culturalmente accettabili; inoltre, dovrebbero rispettare le differenze culturali e territoriali" (2019, p. 9).

In generale, per migliorare il rapporto fra sistemi e consumi alimentari in relazione alla sostenibilità ambientale e alla dimensione legata alla salute, il documento raccomanda diete a base prevalentemente vegetale, quindi un aumento del consumo di frutta, verdura e legumi e una riduzione (più che un'eliminazione) del consumo di carne, in particolare di quella rossa, che è correlata a un elevato impatto ecologico e a problemi di salute (FAO e OMS, 2019). Infatti, considerando le impronte di carbonio lungo la filiera alimentare dei diversi alimenti, quello di gran lunga più impattante è la carne di manzo, con 60 kg di emissioni di CO₂ per kg di prodotto, seguita dalla carne di agnello e di montone (24 kg) e dai formaggi (21 kg), mentre gli alimenti di origine vegetale hanno emissioni da 10 a 50 volte inferiori: frumento e segale (1,4 kg), pomodori (1,4 kg) piselli (0,9 kg), banane (0,7 kg), ortaggi a radice (0,4 kg) (Poore e Nemecek, 2018). La maggior parte delle emissioni è, infatti, legata alla produzione agricola e al cambiamento di destinazione d'uso dei terreni, solo una piccola parte al trasporto degli alimenti. Pertanto, le emissioni di carbonio degli alimenti indicano la necessità di una dieta a basso contenuto di carne molto più che una dieta locale (anche se, naturalmente, ci sono altri importanti argomenti a favore di quest'ultima). Inoltre, l'assunzione di alimenti trasformati e l'impiego di imballaggi dovrebbe essere limitata (FAO e OMS, 2019).

In relazione a questi parametri di riferimento, i dati relativi alle abitudini di consumo alimentare a Torino e nella regione Piemonte mostrano un quadro contrastante: mentre i prodotti a base vegetale sono consumati più frequentemente, il consumo di carne è probabilmente superiore a quello che una dieta sana e sostenibile richiederebbe. In Italia, in generale, (e i dati qui analizzati suggeriscono che a livello locale la situazione sia, verosimilmente, molto simile), l'assunzione di prodotti animali nel 2017 è stata, con 957 grammi al giorno, circa tre volte superiore alla quantità raccomandata dalla dieta EAT-Lancet (una dieta concepita come buona sia per la salute, sia per l'ambiente), che corrisponde a circa 335 grammi. Allo stesso tempo, il consumo pro capite annuo di



APPROFONDIMENTO MIRAFIORI SUD

Rispetto alle edizioni precedenti, il Torino Food Metrics 2023 inaugura una sezione aggiuntiva che indaga specifici sistemi del cibo della città di Torino.

Questo primo approfondimento considera l'area di Mirafiori Sud in ragione del suo coinvolgimento in diversi progetti che lavorano sul suo sistema alimentare per incrementarne la sostenibilità ambientale, la giustizia sociale e lo sviluppo economico, in particolare:

- H2020 PROGIREG - 'Productive Green Infrastructure for post-industrial urban regeneration' per il periodo 2018-2023
- H2020 FUSILLI - 'Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation' per il periodo 2021-2024.

Come osserva Quaglia (2019) nel III Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, l'area di Mirafiori Sud è stata oggetto di numerosi studi (es. Mirafiori Sud in numeri, 2018; Savio e Guiati, 2014; Mirafiori dopo il mito, 2019) che ne hanno approfondito la storia e il profilo socioeconomico contemporaneo. La sua analisi mette in evidenza come questi approfondimenti suggeriscano quanto l'importanza di questo quartiere "stia precisamente nel legame, simbolico e materiale, che intercorre tra lo stesso e la città tutta a partire dal secondo dopoguerra: una relazione complessa, irrisolta e profonda, con un primo tempo caratterizzato dall'ascesa di Torino città-fabbrica e con un secondo tempo segnato dal doloroso avvio della fase post-industriale.

È doveroso, dunque, quando si parla di Mirafiori Sud, ricordare ciò che è stato da un punto di vista identitario: il quartiere operaio e industriale per antonomasia, con una geografia sociale e sviluppo urbanistico disegnati a partire dall'ex-Fiat Mirafiori, oggi FCA-Stellantis".

A questa prima analisi dell'Atlante, che ha esplorato il paesaggio del cibo di Mirafiori Sud, questa edizione del TFMR individua una prima batteria di indicatori che consentono di affiancare alla visione qualitativa anche una lettura più quantitativa del sistema alimentare locale.

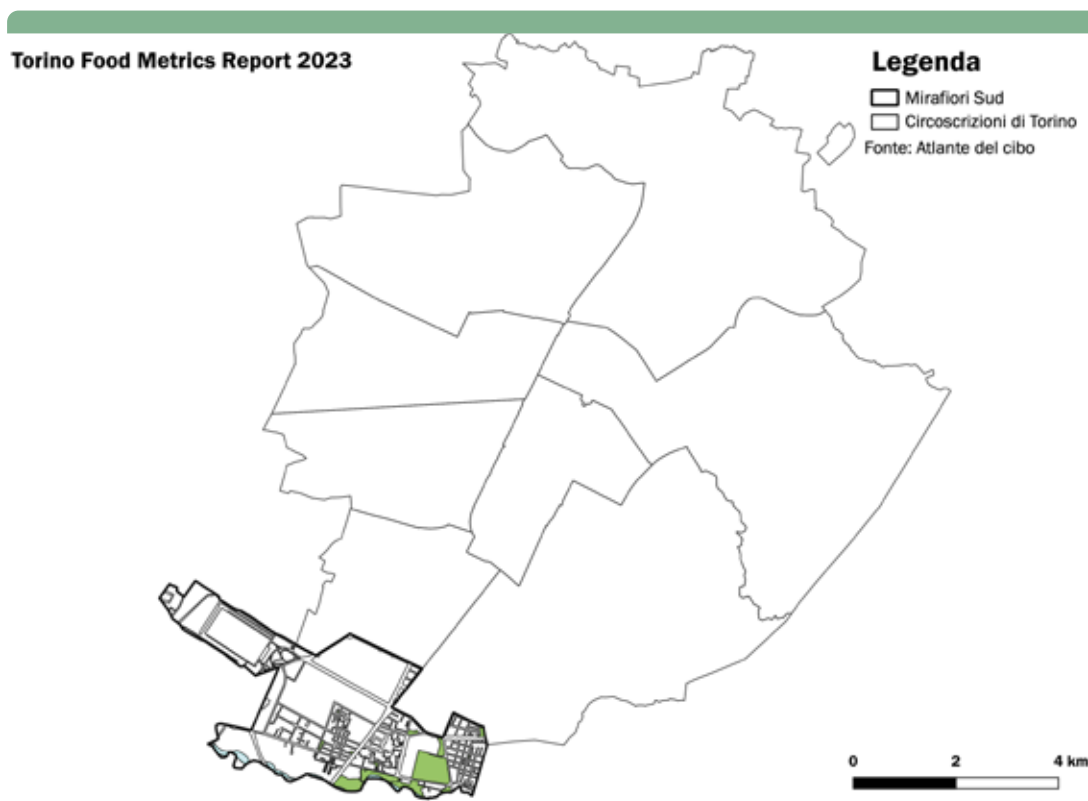


Figura 11.1 - L'area di Mirafiori Sud in Torino

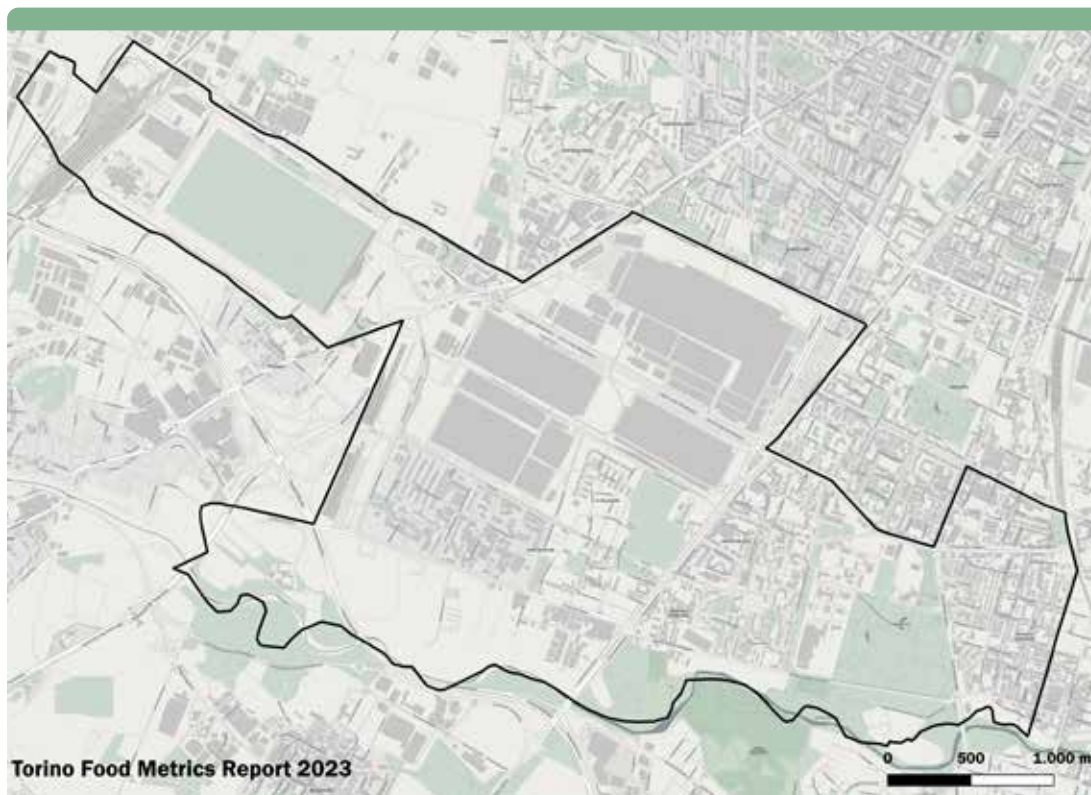


Figura 11.2 - L'area di Mirafiori Sud in Torino

1. PROGIREG e Mirafiori Sud

ProGireg¹ è un progetto finanziato dalla Commissione Europea, nell'ambito del programma Horizon 2020, e utilizza la natura per la rigenerazione urbana di aree post-industriali in Europa e in Cina. In 4 città, all'interno di Living Lab, intesi come attività di ricerca sul campo e nella vita quotidiana, vengono sviluppate, testate e implementate soluzioni basate sulla natura (Nature-Based Solutions – NBS).

Oltre Torino, le città coinvolte sono Dortmund (Germania), Zagabria (Croazia) e Ningbo (Cina). Altre 4 città sono impegnate a replicare le soluzioni basate sulla natura, Cascais (Portogallo), Cluj-Napoca (Romania), Pireo (Grecia) e Zenica (Bosnia ed Erzegovina), e seguono da vicino i progressi nei Living Lab.

Per quanto riguarda Torino, gli obiettivi specifici sono il miglioramento della salute e della qualità della vita; la riduzione della vulnerabilità della città ai cambiamenti climatici, fornendo anche vantaggi economici tangibili e misurabili, sia per i/le cittadini/e, sia per le imprese.

Il Living Lab locale è concentrato soprattutto nel territorio di Mirafiori Sud e fra le 7 NBS avviate, alcune sono esplicitamente connesse al tema del cibo e della produzione, in particolare:

NBS #3

- Fattorie e orti urbani con sede nelle comunità. All'interno di Orti Generali sono state riqualificate parti abbandonate del Parco Piemonte (parco di orti a uso dei/delle cittadini/e, per una superficie di 2 ettari e mezzo per attività legate all'agricoltura sociale, tra cui formazione e collocamento lavorativo). Tra gli obiettivi raggiunti da questo progetto si annovera il miglioramento della sicurezza dell'area, la diffusione dell'aggregazione sociale e l'aumento della produttività.

¹ - Per maggiori informazioni si veda il sito del progetto (<https://progireg.eu/the-project/>), così come il contributo sul IV Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana (<https://atlantedelcibo.it/sites/default/files/doc/p/files/CORPO%20DEL%20RAPPORTO.pdf>)

- Orti nelle scuole. Realizzazione di orti in cassone, infrastrutture utilizzabili in zone impermeabilizzate dalla presenza di asfalto altrimenti non coltivabili, con un miglioramento delle condizioni microclimatiche dell'area. Nelle scuole dell'IC Salvemini e Cairoli, gli orti in cassone ospitano attività didattiche che permettono agli/alle studenti/esse di apprendere, a contatto con la natura, i concetti dell'agricoltura sostenibile e di avvicinarsi ai temi della ricerca proGireg.
- Orti tra le case: gli orti in cassone sono presenti anche in alcuni luoghi di aggregazione, come Mirafleming (via Fleming) per ragazzi/e, Casa del Mondo Unito (Via Negarville) per richiedenti asilo, e in punti del quartiere poco frequentati come via Morandi e il giardino di via Roveda. L'obiettivo è sperimentare come questo tipo di soluzione possa migliorare un quartiere dal punto di vista ecologico, climatico e, grazie alla gestione e manutenzione condivisa da parte degli/delle abitanti, della coesione sociale.

NBS #4

- Acquaponica (Supportato dal Dortmund Living Lab). Torino ha implementato il suo primo sistema acquaponico in assoluto, con il potenziale per una futura replica in caso di successo. Il sistema, progettato su piccola scala, è stato installato in un sito pubblico abbandonato.

NBS #6

- Corridoi verdi accessibili. A Torino sono previsti interventi per la valorizzazione delle aree verdi lungo il Sangone e la connessione, attraverso corridoi verdi, del fiume con l'interno del quartiere, favorendo la colonizzazione della città da parte degli insetti impollinatori e rendendo più piacevole le passeggiate delle persone.

NBS #8

- Biodiversità degli impollinatori. L'approccio scientifico di ProGireg prevede di coinvolgere i cittadini e le cittadine nel creare, monitorare e promuovere la consapevolezza degli spazi a favore degli impollinatori. A Mirafiori, negli orti scolastici, nei "pollinators garden" all'ex VOV e nella Cooperativa l'Aquilone, viene applicato un approccio socialmente inclusivo, che nasce dalla cittadinanza, in collaborazione con personale medico e pazienti dei centri di salute mentale lavorando sugli spazi degli impollinatori.

Sul sito di Fondazione della Comunità di Mirafiori Sud è possibile scoprire il verde produttivo nel quartiere attraverso video e percorsi fra le innovazioni green proposte e realizzare da ProGireg².

2. FUSILLI e Mirafiori Sud

Il progetto FUSILLI³ ha l'obiettivo di superare le molteplici barriere per lo sviluppo e l'attuazione di politiche alimentari integrate e sistemiche che sostengano la transizione verso sistemi alimentari sostenibili nelle aree urbane, periurbane e rurali vicine. In questa prospettiva, FUSILLI mette in rete 12 città per la condivisione delle conoscenze e per affrontare le sfide della trasformazione del sistema alimentare: San Sebastian (Spagna), Nilufer-Bursa (Turchia), Oslo (Norvegia), Kolding (Danimarca), Torino (Italia), Castelo Branco (Portogallo), Differdange (Lussemburgo), Rijeka (Croazia), Kharkiv (Ucraina), Tampere (Finlandia), Atene (Grecia) e Roma (Italia). Queste città, che integreranno il cibo come parte della loro agenda urbano-rurale, stanno identificando e creando opportunità per realizzare sistemi alimentari sostenibili, sani e inclusivi. Attraverso una comunità di conoscenza aperta, le città stanno anche implementando politiche e azioni place-based innovative e partecipate. La Città di Torino è responsabile - anche tramite le proprie terze parti (UNITO, UNISG, ORTI GENERALI) e in collaborazione con il partner Torinese Fondazione Comunità di Mirafiori - della realizzazione del "Food Innovation Living Lab" che include (i) attività trasversali e di policy e (ii) attività dimostrative in campo.

2 - <https://fondazionemirafiori.it/progireg-tutte-le-mappe-e-i-tour> (ultimo accesso 11 novembre 2023)

3 - <https://fusilli-project.eu/cities/> (ultimo accesso 12 novembre 2023)

Le attività trasversali includono il rafforzamento della policy di “Torino Città del Cibo” realizzando politiche e iniziative partecipate e integrate (in coerenza con la strategia territoriale e gli attori dell’Atlante del cibo) sul sistema del cibo in ottica di sostenibilità ambientale, giustizia sociale e sviluppo economico. Le principali attività dimostrative del “Food Policy Living Lab” di Torino si concentrano nell’area di Mirafiori Sud e riguardano:

- Il supporto alla sperimentazione di modelli di business circolari per la produzione/trasformazione di alimenti per il commercio locale, inclusi bar, ristoranti, ristorazione collettiva;
- Promozione dei prodotti alimentari locali del tipo marchio “Mirafiori Food”, con azioni di storytelling collettive sulla multiculturalità alimentare;
- Food Hub di raccolta e redistribuzione di eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, in cooperazione con i comuni limitrofi;
- Azioni di formazione sui temi della biodiversità, degli insetti impollinatori, dello spreco alimentare e dell’economia circolare rivolti a scuole e cittadini/e;
- Azioni di ortoterapia rivolta a gruppi svantaggiati e/o a scuole del quartiere.

11.1 Negozi e grande distribuzione organizzata

Per quanto concerne la spazializzazione del sistema del cibo e, in particolare, la sua offerta alimentare, il gruppo dell’Atlante – attraverso una ricerca sul campo – ha mappato il sistema del cibo di Mirafiori Sud, concentrandosi sulle seguenti tipologie: esercizi di somministrazione, industrie di trasformazione, negozi al dettaglio e supermercati.

Nello specifico, sono presenti:

- 7 industrie di trasformazione di prodotti da forno (panificio–pastificio–grissinificio) (Figura 11.3);
- 39 negozi al dettaglio, di cui tra i principali si segnalano: 11 macellerie, 10 panifici–pasticcerie (Figura 11.4)
- 11 supermercati (Figura 11.4);
- 89 esercizi di somministrazione fra cui 52 bar (alcuni solo bar, altri anche ristorante/tavola calda) e 2 distributori automatici (Figura 11.5).

In un contesto caratterizzato dalla presenza di ampie superfici industriali (FCA – Stellantis) così come dal Cimitero Parco di Torino, i vari elementi appaiono distribuiti in modo relativamente omogeneo. Più nello specifico, sono rintracciabili aree, specialmente per gli esercizi di somministrazione, con una concentrazione più alta nell’area di Corso Unione Sovietica e Via Vigliani.

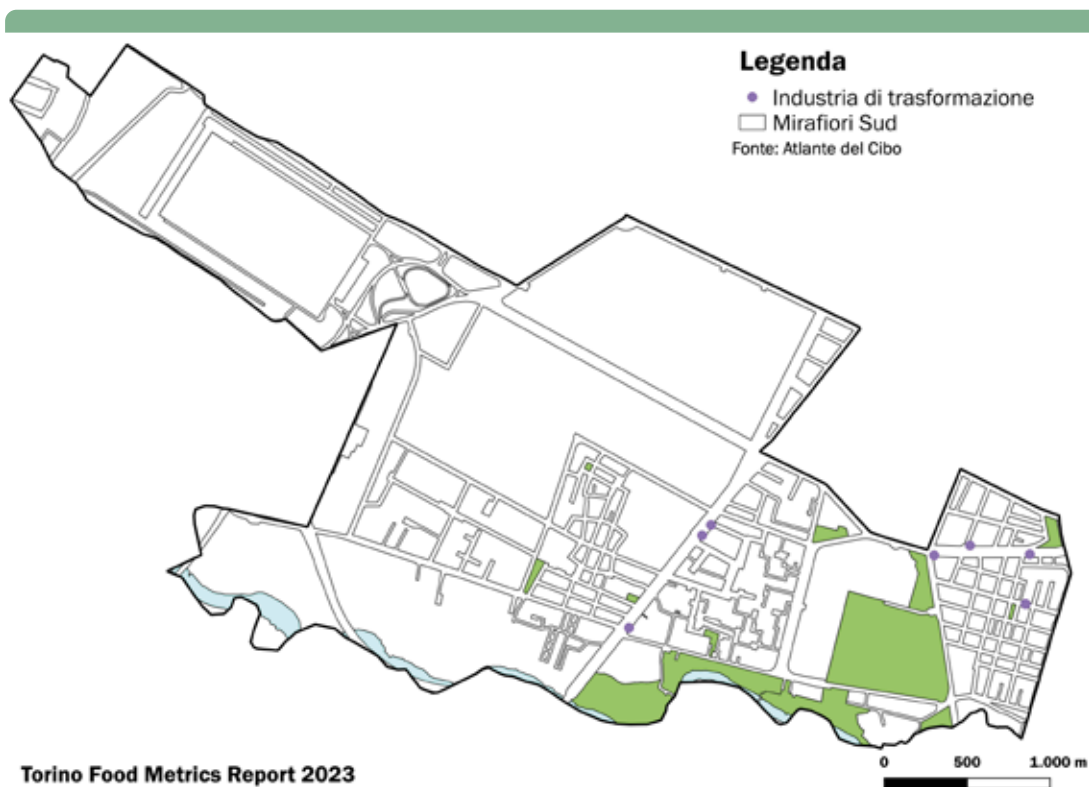


Figura 11.3 - Distribuzione delle industrie di trasformazione

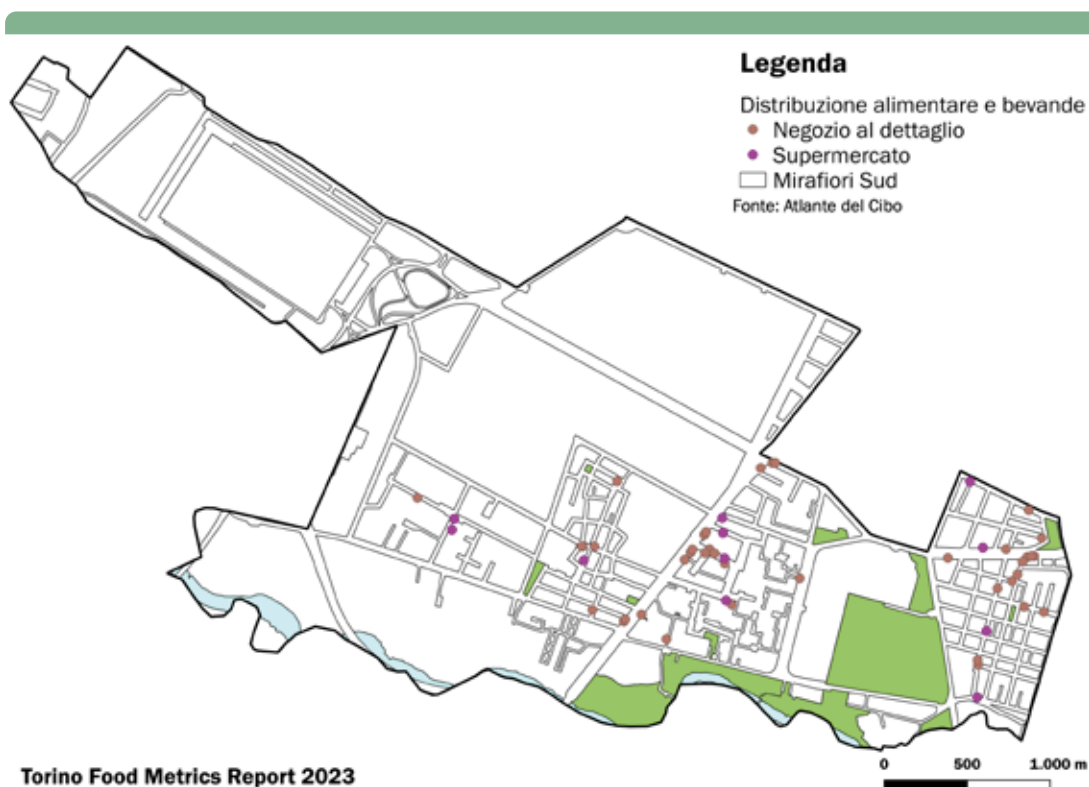


Figura 11.4 - Localizzazione negozi al dettaglio e supermercati

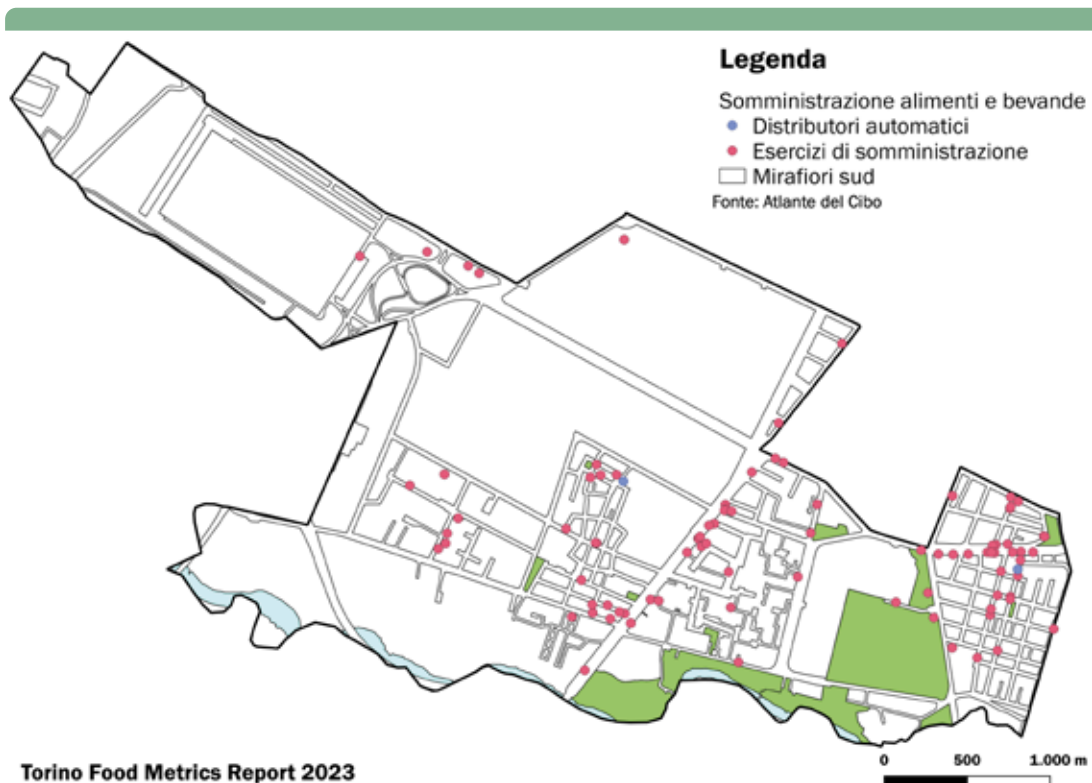


Figura 11.5 – Localizzazione esercizi di somministrazione e distributori automatici

11.2 Agricoltura urbana

Il punto di convergenza di entrambi i progetti H2020 sopra citati è rappresentato da Orti Generali (OG), un'area destinata a orti urbani costituita nel 2017, situata nei pressi del torrente Sangone⁴ e gestita da Coefficiente Clorofilla (ora Orti Generali), associazione di riqualificazione urbanistica-ambientale che si occupa di: (i) coinvolgimento del quartiere e della cittadinanza per indagare le esigenze e le attitudini della popolazione locale; (ii) ricerca paesaggistica e sociologica; (iii) marketing e comunicazione.

Orti Generali nasce con l'obiettivo di costruire un modello di impresa sociale per la trasformazione e la gestione di aree agricole residuali cittadine. Il progetto è l'esito di un percorso di 4 anni di progettazione partecipata (attraverso Miraorti) che ha coinvolto scuole, associazioni, ortolani/e e abitanti di Mirafiori.

Grazie alle sue componenti di innovazione sociale e tecnologica OG ha vinto il bando indetto dal MIUR Smart cities and Communities and Social Innovation e dal 2016 al 2019 ha avviato una fase di ricerca supervisionata dall'Università Ca' Foscari di Venezia.⁶

⁴ - Strada Castello di Mirafiori 38/15, 10135 Torino (Circoscrizione 2)

⁵ - Soggetti ausiliari del progetto: Fondazione della Comunità di Mirafiori ONLUS Cooperative - Cooperativa Patchanka.

⁶ - Per maggiori informazioni si veda il sito <https://www.ortigenerali.it/>

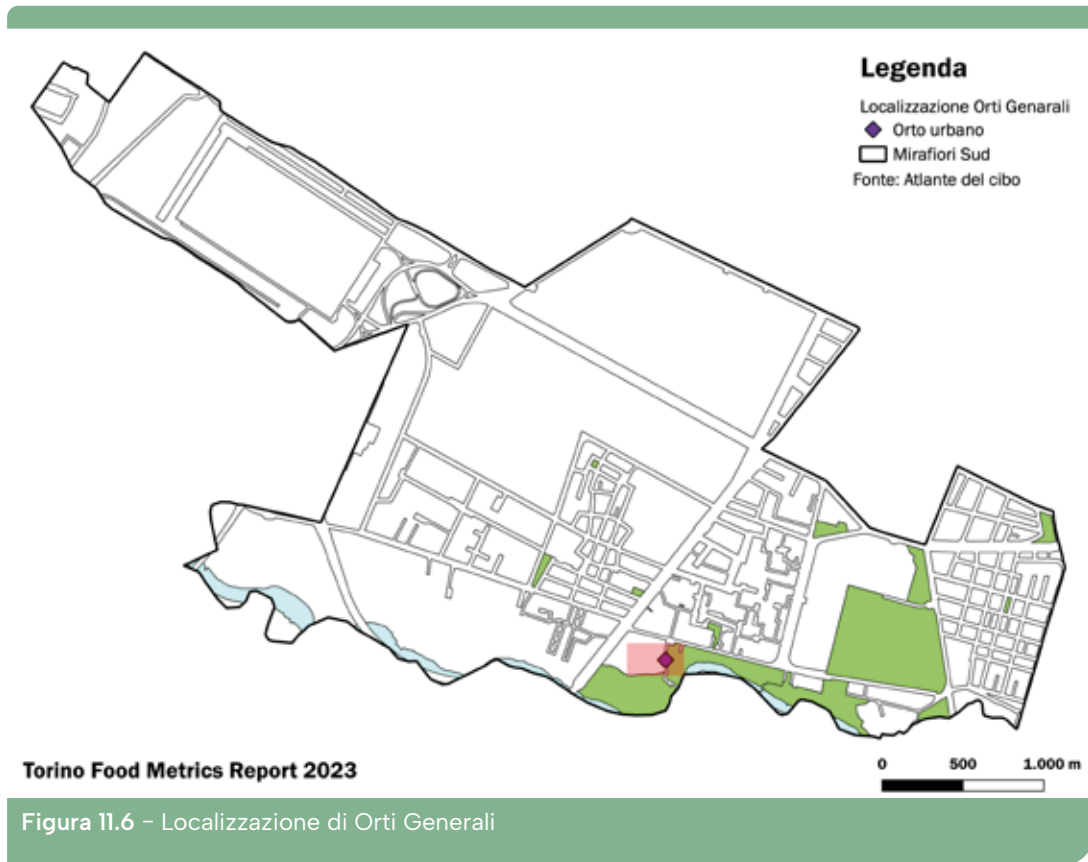


Figura 11.6 – Localizzazione di Orti Generali

OG offre la possibilità di coltivare, in gruppo, in famiglia, come associazione o individualmente; imparare, con corsi di formazione teorica e pratica, attività e laboratori (all'interno di un polo didattico dove seguire i corsi) sui temi legati all'agricoltura biologica, orticoltura e ai lavori rurali.

In termini di sostenibilità ambientale OG sperimenta la tecnologia al servizio dell'ambiente.

Oltre alla produzione biologica e sinergica, per ridurre lo spreco di acqua è installata una centralina che rileva meteo, umidità, temperatura locali e, all'occorrenza, aziona un impianto di irrigazione centralizzato per tutti gli orti; In termini di sostenibilità sociale OG ospita borse lavoro e tirocini formativi, in particolare per soggetti svantaggiati. In collaborazione con l'ASL e con associazioni, realizza anche percorsi riabilitativi e di ortoterapia.

Per quanto riguarda il supporto alla coltivazione, OG propone un sito con il calendario delle colture, schede delle piante e alert per avvisare gli/le utenti sulle tempistiche dei trattamenti biologici preventivi e offre assistenza continua.

Dalla scheda presente nell'Atlante degli orti urbani di Torino⁷ emergono le seguenti caratteristiche tecniche:

- l'orto si estenda su una superficie totale di circa 30.000 mq (area di proprietà del Comune di Torino), con 170 appezzamenti (di 50/75/100 mq). Gli orti collettivi si estendono per circa 1000 mq. Le persone coinvolte sono 500.

- la coltivazione (sempre biologica e sinergica, come anticipato) avviene sia in piena terra, sia in cassoni. Gli ortaggi coltivati sono verdure, erbe aromatiche, alberi da frutto. Sono presenti anche alveari;

- oltre alla produzione, OG porta avanti attività ricreativa, didattiche e ortoterapeutiche.

All'interno del progetto ProGireg, l'Università di Torino (e in particolare il Dipartimento di Culture, Politica e Società e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari) ha avviato una prima fase di ricerca volta alla comprensione della tipologia, della quantità e della qualità dei prodotti orticoli coltivati nei vari lotti di OG. I dati preliminari si riferiscono all'anno 2022. La ricerca ha previsto tre fasi: la prima volta all'analisi visiva della tipolo-

gia di ortaggio; la seconda, in collaborazione con ortolani/e, tesa alla raccolta dei dati sulle superfici dei lotti e le quantità di ortaggi raccolti; la terza focalizzata sull'analisi chimica di tre ortaggi (pomodoro, rucola e lattuga) per iniziare ad indagare la qualità dei prodotti coltivati.

I risultati della prima fase mostrano come gli ortaggi più coltivati siano: biette da taglio, cavolo, cavolfiore, cipolle, fagiolini, fave, fragole, lattuga, menta, patate, patate, peperoni, piselli, porro, zucchine.

Altri ortaggi e piante da frutta sono presenti, ma in numero inferiore: aglio, alloro, borragine, cardi, cavolo cappuccio, cavolo nero, ciliegio, cime di rapa, finocchio, limone, melanzana, nespolo, pero, prugno, rabarbaro, rosmarino, rucola, valeriana, vite, zucche.

Nella seconda fase, alcuni/e ortolani/e hanno registrato i pesi di tutti gli ortaggi raccolti nell'anno. La metodologia si fonda sulle ricerche condotte da Edmonson e colleghi (2019), riproponendole ed adattandole al territorio torinese. I primi risultati, certamente non rappresentativi a livello statistico, mostrano che un lotto di 50 mq, con una superficie coltivata di circa 33mq (il resto dello spazio è occupato da percorsi interni e piccole strutture di supporto alla coltivazione), ha una produzione di circa 110 kg di ortaggi diversi.

Nella terza fase, sono state fornite alcune piantine di pomodoro, rucola e lattuga agli/alle ortolani/e che hanno aderito alla ricerca, chiedendo loro di coltivarle. Successivamente, questi ortaggi sono stati raccolti nei mesi di luglio e ottobre 2022 e sottoposti ad alcune analisi chimico-fisiche qualitative preliminari: sulle bacche di pomodoro sono stati misurati i Brix, ossia il contenuto di solidi solubili totali; nella rucola e lattuga (ortaggi a foglia) è stato invece indagato il contenuto di nitrati.

I risultati evidenziano che le bacche di pomodoro presentano una colorazione uniforme e di buona qualità, misurata attraverso un colorimetro. Inoltre, la misurazione dei Brix ha indicato valori superiori a 5.0 confermando la buona qualità del prodotto finale. Per quanto riguarda la concentrazione di nitrati, sia nella lattuga, sia nella rucola, i livelli sono risultati notevolmente inferiori rispetto ai limiti stabiliti dal Regolamento (UE) 1258/2011.

Tali risultati preliminari sono stati presentati alle Giornate Scientifiche della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana, tenutesi nel 2023 presso il Campus Luigi Einaudi dell'Università di Torino.

11.3 Acquisti pubblici

Per quanto concerne il tema degli acquisti pubblici e della ristorazione collettiva nello specifico, la Tabella 11.1 e la Figura 11.7 forniscono la spazializzazione delle scuole del pre-obbligo, primarie e secondarie che forniscono servizio mensa per alunni e alunne e il numero di merende e pasti serviti nell'anno scolastico 2022/2023. Si ricorda che la scuola primaria di via Torrazza Piemonte, facente parte dell'IC Cairoli, ha avviato nel 2021 la sperimentazione della "mensa fresca", ovvero del pasto preparato e servito nella struttura scolastica o in prossimità della stessa. La scuola riceve i pasti dalla cucina, già esistente ma potenziata, dell'adiacente scuola dell'infanzia di via Monastir. Un'attività resa possibile grazie alla co-progettazione che ha coinvolto più attori del territorio, oltre all'IC, gli Uffici dei servizi educativi e il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, Eutourist New, società della ristorazione che si è occupata della realizzazione dal punto di vista organizzativo e finanziario.

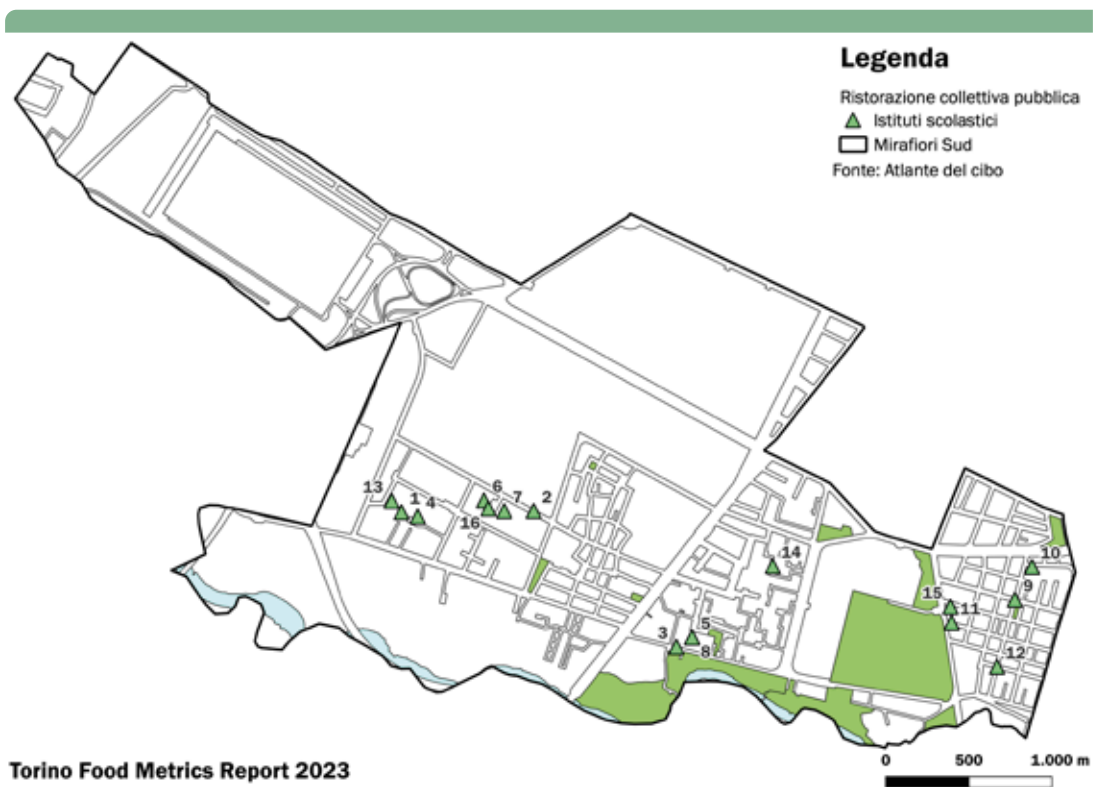


Figura 11.7 - Localizzazione della ristorazione scolastica

RISTORAZIONE COLLETTIVA PUBBLICA (ISTITUTI SCOLASTICI)			PASTI E MERENDE
1	Scuola dell'infanzia	Scuola municipale dell'Infanzia "Mirafiori Sud", Via Celeste Negarville 30/8	16.233
2	Scuola dell'infanzia	Scuola statale dell'Infanzia Mariele Ventre, Via Plava 177/2	10.101
3	Scuola dell'infanzia	Scuola statale dell'Infanzia "Castello di Mirafiori", Strada Castello di Mirafiori 43	16.802
4	Scuola primaria statale	Scuola primaria statale Gaetano Salvemini, Via Negarville 30/6	16.060
5	Scuola primaria statale	Scuola primaria statale "Castello di Mirafiori", Via D. Coggiola 20	26.132
6	Scuola primaria statale	Scuola primaria statale "Elsa Morante", Piazzetta Jona 4	24.994
7	Scuola secondaria statale	Scuola statale secondaria di 1° grado "Cristoforo Colombo" Piazzetta Jona 5	606
8	Scuola secondaria statale	Scuola statale secondaria di 1° grado "Castello di Mirafiori" Via D. Coggiola 22	1.648
9	Scuola dell'infanzia	Scuola infanzia statale "Torrazza Piemonte", Via Monastir 17/9	31.262
10	Scuola primaria statale	Scuola primaria statale "Torrazza Piemonte", Via Torrazza Piemonte 10	30.514
11	Scuola primaria statale	Scuola primaria statale "Cairolì", Via Rismondo 68	17.078
12	Asilo nido municipale	Asilo nido municipale "I Gabbiani", Via Fratelli Garrone 61/80	16.709
13	Asilo nido municipale	Asilo nido municipale "Vassilij Kandinskij", Via Roveda 35/1	12.505
14	Asilo nido municipale	Asilo nido municipale "I Puffi", Via Fleming 20	15.448
15	Scuola dell'infanzia	Scuola infanzia municipale "Cento Fiori", Via Carlo Pisacane 71	18.970
16	Scuola dell'infanzia	Scuola infanzia municipale "Mirafiori Nord", Piazzetta Jona 6	13.256

Tabella 11.1 – Ristorazione collettiva pubblica. (Fonte: Città di Torino)

11.4 Povertà alimentare

Per quanto concerne il contrasto alla povertà alimentare, Mirafiori Sud vede nella sua Casa del Quartiere “Casa nel Parco” (di Via Panetti 1) gestita dalla Fondazione della Comunità di Mirafiori – FCM Onlus ETS, il suo ente principale. “Casa nel Parco” è, infatti, uno dei 17 snodi territoriali della Rete Torino Solidale. Fra le diverse attività condotte dalla Fondazione vi sono, quindi, iniziative sociali e solidali legate all’accesso al cibo, ma anche azioni socio-educative, eventi e iniziative culturali, volontariato civico e segretariato sociale. Le famiglie beneficiarie dei servizi della Fondazione sono circa 600.

Le persone coinvolte ricevono da parte dello snodo i servizi di segretariato sociale e le attività sociali (momenti ludici ed eventi conviviali sul tema dell’educazione alimentare, sull’educazione del risparmio energetico e della lotta agli sprechi), mentre la distribuzione avviene presso gli enti aderenti al Patto di Comunità. Il Patto, firmato il 6 giugno del 2021, è l’esito di lungo percorso di collaborazioni e pratiche condivise tra i soggetti firmatari (oltre a FCM, l’Associazione Crescere Insieme, i Centri di Ascolto Caritas Beati Parroci, San Barnaba, San Remigio e Santi Apostoli e la Confraternita di San Vincenzo San Barnaba)⁸. L’obiettivo del Patto è la costruzione di un coordinamento territoriale a supporto delle persone del quartiere in stato di povertà socio-economica, con lo scopo di gestire e rendere più efficace ogni azione messa in campo dagli enti caritatevoli e dal terzo settore.

Per quanto concerne, nello specifico, la distribuzione di beni alimentari (che avviene presso gli enti aderenti al Patto) FCM si appoggia sugli acquisti della rete Torino Solidale, sulle donazioni dei cittadini/delle cittadine attraverso la rete locale delle parrocchie e altri enti del terzo settore di Mirafiori Sud, sulla pratica della Spesa Sospesa a livello locale attivata con il progetto Mirafiori Quartiere Solidali (insieme a Cascina Roccafranca) e Impatto NovaCoop⁹. I buoni derivanti dalla Spesa sospesa vengono ritirati direttamente dalle persone beneficiarie e possono essere utilizzati nelle attività commerciali del territorio (Figura 11.9).

⁸ - Per maggiori informazioni si veda il sito di FCM

<https://fondazionemirafiori.it/patto-di-comunita-per-il-contrasto-alla-poverta-socio-economica> e il Patto di Comunità <https://fondazionemirafiori.it/mirafiori/attachments/patto-comunita-web.pdf>

⁹ - Per maggiori informazioni <https://fondazionemirafiori.it/spesa-sospesa>

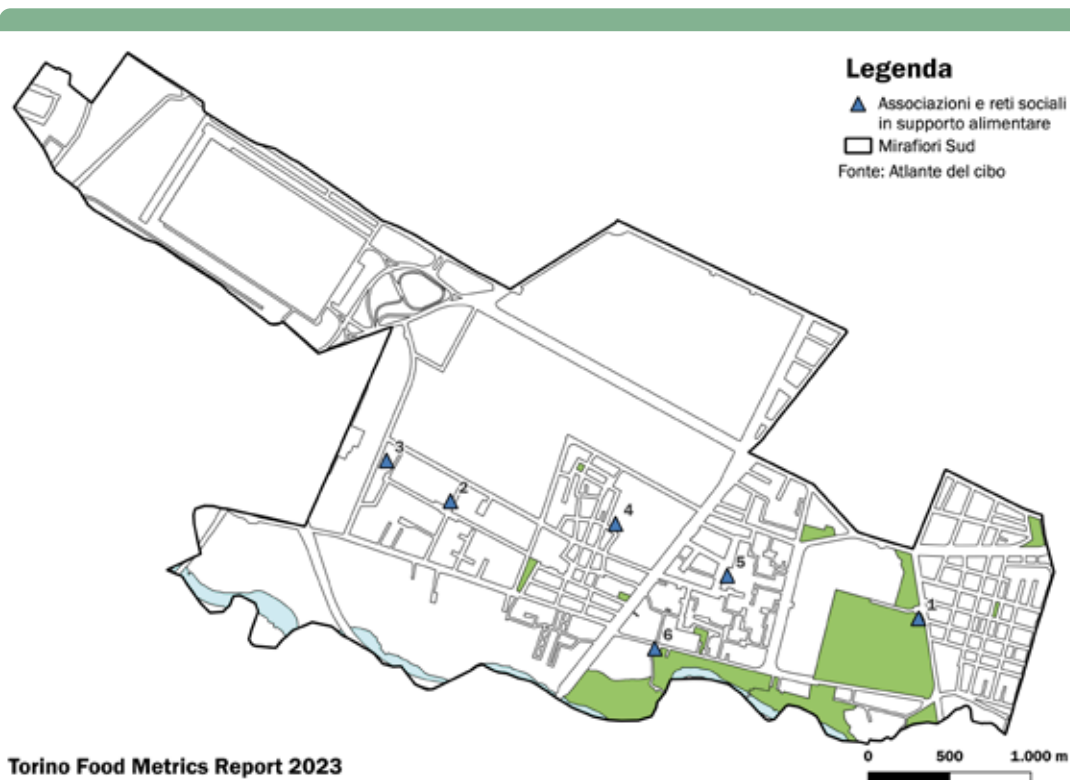


Figura 11.8 - Enti di solidarietà che forniscono ristorazione sociale, mense benefiche, distribuzione alimenti e buoni Spesa Sospesa. (Fonte: Patto di Comunità di Mirafiori)

ENTE E INDIRIZZO		SERVIZIO EROGATO
1	Casa nel Parco (Casa del Quartiere Mirafiori Sud), Via Modesto Panetti 1	Ristorazione
2	Centro di Accoglienza S.Luca (Parrocchia S.Luca), Via Negarville 14	Mensa
3	Associazione Crescere Insieme ONLUS – Torino Sede operativa in via Anselmetti 67 - 10135 Torino	Distribuzione alimenti e buoni Spesa Sospesa
4	Centro di Ascolto Caritas della Parrocchia dei Beati Parroci Federico Albert e Clemente Marchisio, Via Monte Cengio 8 - 10135 - Torino	Distribuzione alimenti e buoni Spesa Sospesa
5	Centro di Ascolto Caritas della Parrocchia San Remigio e della Parrocchia dei Santi Pietro e Paolo Apostoli, Via Palmiro Togliatti, 35, Torino	Distribuzione alimenti e buoni Spesa Sospesa
6	Centro di Ascolto Caritas e Confraternita di San Vincenzo presso Chiesa della Visitazione e di San Barnaba Str. Castello di Mirafiori, 42, 10135 Torino TO	Distribuzione alimenti e buoni Spesa Sospesa

Tabella 11.2 - Localizzazione enti di distribuzione alimentare/buoni Spesa Sospesa.
(Fonte: Patto di Comunità di Mirafiori)

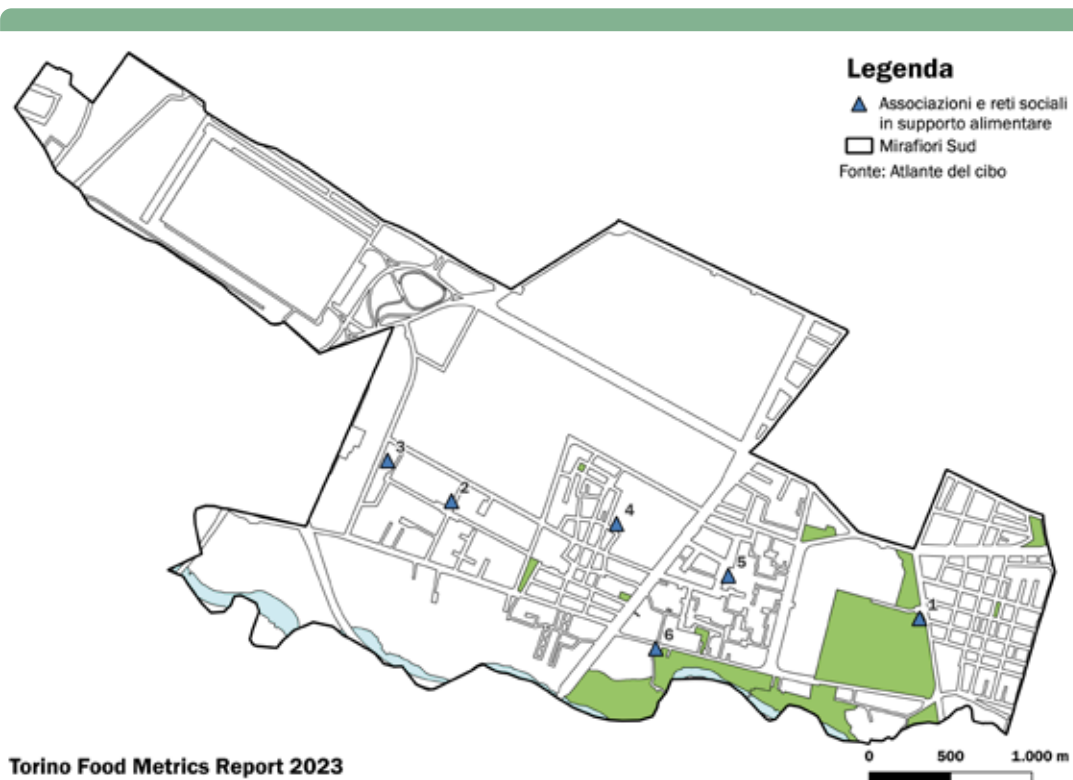


Figura 11.9 - Localizzazione dei negozi in cui utilizzare i buoni Spesa Sospesa

11.5 Economia circolare

I dati della raccolta differenziata a Mirafiori Sud, realizzata dal 2019, attraverso il metodo del porta a porta, è stata superiore alla media urbana dal 2016 al 2020 per poi essere inferiore negli ultimi due anni, pur rimanendo abbastanza stabile nel periodo considerato.

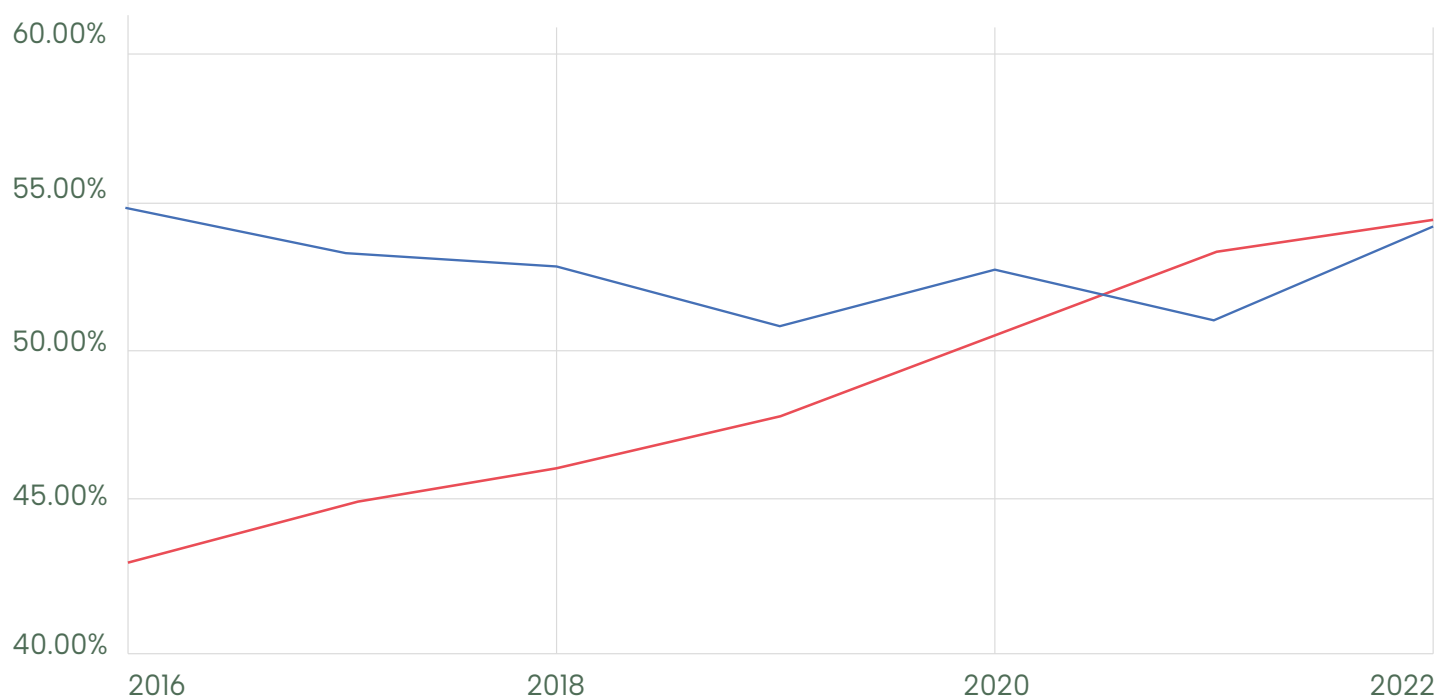


Figura 11.10 - Tassi di raccolta differenziata a Torino e Mirafiori Sud

Riguardo, invece, al ciclo dell'acqua e alle sue possibilità di uso e recupero, nell'area considerata si registrano 2 punti SMAT e 53 Tòret.

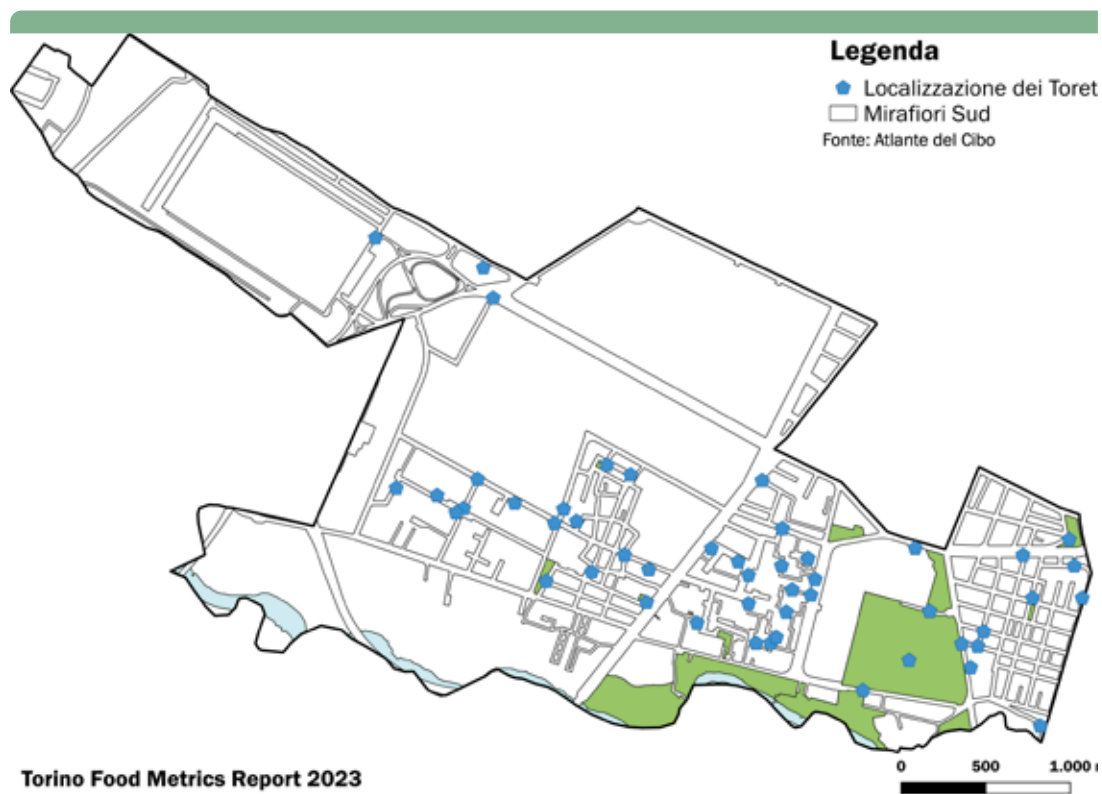
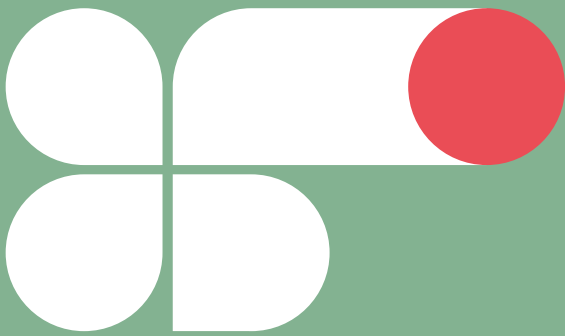


Figura 11.11 - Localizzazione dei Toret

- Anelli, G.** (2008).
Il turismo enogastronomico: promozione del territorio attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici. *Aracne*
- Bourlessas P., Cenere S., Vanolo A.** (2021).
The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*, 33(9), 1–22.
- Timothy, D., & Boyd, S.** (2007).
Heritage e turismo (Heritage Tourism, Italian version). Hoepli.
- Albano R., Dansero E., Puttilli M. G.** (2009).
Da città-fabbrica a fabbrica di cultura? L'evoluzione del turismo culturale a Torino. *Rivista geografica italiana*, 117, 391–421.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A.** (2014).
“La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane”, in Faccioli M. (a cura di), *Quali filiere per un territorio metropolitano?*, Franco Angeli, Milano, 186–208.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A., Bonavero P.** (2019).
“Verso politiche locali del cibo a Torino: attori, progetti, processi”, in Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, Torino, Celid.
- Dansero E. e Pettenati G.** (2018).
Reterritorialization, Proximity, and Urban Food Planning: Research Perspectives on AFNs, in Corsi A., Barbera F., Dansero E., Peano C., *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment*, London, Palgrave Mc Millan, 273–301.
- Dowler E.** (2003).
Food and poverty in Britain: Rights and responsibilities. In: *The welfare of food: Rights and responsibilities in a changing world*. Hoboken: Wiley–Blackwell Publishing.
- FAO e WHO** (2019).
Sustainable healthy diets: Guiding principles, Roma.
- Fassio, F., Cionchi, E., & Tondella, A.** (2020).
The circular economy for food in future cities. Good practices that define Smart Food. *AGATHÓN| International Journal of Architecture, Art and Design*, 8, 244–253.
- Fassio, F., & Minotti, B.** (2019).
Circular economy for food policy: The case of the RePoPP project in the City of Turin (Italy). *Sustainability*, 11(21), 6078.
- Goodman M. K.** (2016).
Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. *Progress in Human Geography*, 40(2), 257–266.
- Grasseni C.** (2013).
Beyond alternative food networks: Italy's solidarity purchase groups. Londra, Bloomsbury Publishing.
- Lake A. A., Burgoine T., Greenhalgh F., Stamp E., Tyrrell R.** (2010).
The foodscape: classification and field validation of secondary data sources. *Health&Place*, 16(4), 666–673.
- Loda M., Bonati S., Puttilli M.** (2020).
History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103, 102746.
- Marchetti S., Secondi L.** (2022).
The economic perspective of food poverty and (in) security: An analytical approach to measuring and estimation in Italy. *Social indicators research*, 162(3), 995–1020.
- Miani F.** (2015).
Il cibo da eredità delle culture locali ad attrattore del turismo gastronomico. *Annali del Turismo – Geoprogress*, IV, 11–24.
- O'Connell R., Brannen J.** (2021).
Families and food in hard times: European comparative research, UCL Press.
- Peano, A.** (2007).
Torino, ieri, oggi, domani: una visione di sintesi. Torino, ieri, oggi, domani, 1000–1009 oppure Torino, ieri, oggi, domani, in *Macramé : trame e ritagli dell'urbanistica*; Firenze, 1, 1:10
- Pettenati G., Toldo A.** (2018).
Il cibo tra azione locale e sistemi globali, *Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano, Franco Angeli.
- Poore J., Nemecek T.** (2018).
Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Sciences*, 360(6392), 987–992.
- Roe M., SarlövHerlin I., Speak S.** (2016).
Identity, food and landscape character in the urban context. *Landscape Research*, 41(7), 757–772.
- RUAF Foundation, IDRC and IIRR** (2006).
Cities Farming for the Future, Urban Agriculture for Green and Productive Cities. Edited by René van Veenhuizen.
- Vanolo A.** (2015).
The image of the creative city, eight years later: Turin, urban branding and the economic crisis taboo. *Cities*, 46, 1–7.



INDICATORI

OFFERTA ALIMENTARE						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Mercati	39	n. medio di mercati all'aperto nei giorni feriali	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	41	n. massimo di mercati all'aperto nei giorni feriali (mercoledì)	n	CCIAA	2022	comunale
Mercati	37	n. minimo di mercati all'aperto nei giorni feriali (lunedì - martedì - giovedì)	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	5215	Tot. complessivo dei posteggi destinati a banchi di ortofrutta	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	577	Tot. complessivo dei posteggi destinati a banchi di prodotti ittici	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	1794	Tot. complessivo dei posteggi destinati a banchi di vendita diretta da parte dei produttori	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	540	n. medio di banchi alimentari in concessione/giorno (mercati aperto - ortofrutta)	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	328	n. medio di banchi alimentari assegnati a spunta/giorno (mercati aperto - ortofrutta)	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	51	n. medio di banchi alimentari in concessione/giorno (mercati aperto - ittico)	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	732	n. banchi giornalieri totali a Porta Palazzo	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Mercati	84	banchi settimanali di alimentari a Porta Palazzo	n	Annuario statistico	2022	comunale
Mercati	1322	n. banchi settimanali ortofrutta a Porta Palazzo	n	Annuario statistico	2022	comunale
Mercati	612	n. banchi settimanali produttori a Porta Palazzo	n	Annuario statistico	2022	comunale
Mercati	16	n. mercati dei produttori organizzati da soggetti privati	n	Divisione Servizi Commercio	2022	comunale
Commercio al dettaglio	4155	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio prodotti alimentari	n	CCIAA	10/2023	comunale
Commercio al dettaglio	458	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio di carne e derivati	n	CCIAA	10/2023	comunale
Commercio al dettaglio	278	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio di pane e derivati	n	CCIAA	10/2023	comunale
Commercio al dettaglio	247	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio di frutta e verdura	n	CCIAA	10/2023	comunale
Commercio al dettaglio	31	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio di pesce	n	CCIAA	10/2023	comunale
Commercio al dettaglio	119	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio di bevande e simili	n	CCIAA	10/2023	comunale

OFFERTA ALIMENTARE						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Commercio al dettaglio	482	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio di generi di monopolio	n	CCIAA	10/2023	comunale
Commercio al dettaglio	37	n. di grandi superfici di vendita	n	CCIAA	2022	comunale
Somministraz.	8579	n. esercizi di somministrazione (ristoranti, bar, e simili)	n	CCIAA	10/2023	comunale
Somministraz.	192	n. distributori automatici, apparecchi automatici, vending machine	n	CCIAA	10/2023	comunale
Somministraz.	275	n. ipermercati, supermercati e discount	n	CCIAA	10/2023	comunale
GAS	42	n. di Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) censiti dal portale Economia Solidale (Città Metropolitana)	n	economiasolidale.net	2022	città metropolitana
GAS	26	n. di Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) censiti dal portale Economia Solidale (Città di Torino)	n	economiasolidale.net	2022	comunale

INDUSTRIA						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Industria trasformazione	807	n. imprese di trasformazione alimentare	n	CCIAA	10/2023	comunale

AGRICOLTURA URBANA						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Agricoltura	22	n. aree orti associativi	n	Città di Torino/ORME	2022	comunale
Agricoltura	7	aree orti circoscrizionali	n	Città di Torino/ORME	2022	comunale
Agricoltura	148.594	superficie orti comunali e associativi	mq	Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	1093	n. lotti individuali orti comunali e associativi	n	Città di Torino/ORME	2022	comunale
Agricoltura	78	n. lotti gestiti collettivamente orti comunali e associativi	n	n. Città di Torino ORME	2022	comunale
Agricoltura	58	n. stabilimenti api	n	ASL Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	323	n. alveari	n	ASL Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	36	n. scuole con orti scolastici in pieno campo	n	Città di Torino SCUOLE	2022	comunale
Agricoltura	54	n. scuole con orti scolastici in cassone	n	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	307	n. aziende agricole con sede nel Comune di Torino	n	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	5200	Superficie agricola utilizzata nel Comune di Torino	ha	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	36	n. aziende zootecniche con sede nel Comune di Torino	n	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	380	superficie seminativi	mq	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	110	superficie prati e pascoli	mq	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	77,50	N. capi di bestiame	mq	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Agricoltura	9092	superficie delle aree coltivate di proprietà comunale	n	Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	1.967.32	superficie delle aree coltivate di altra proprietà	mq	Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	4.124.516	superficie delle aree non dichiarate coltivate di proprietà della Città di Torino	mq	Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	42.421	superficie delle aree non dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città di Torino	mq	Città di Torino	2022	comunale
Agricoltura	256.111	n. aree orti associativi	mq	Città di Torino	2022	comunale

POVERTÀ ALIMENTARE						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTI	ANNO	SCALA
Assistenza alimentare	187	n.strutture caritatevoli accreditate dal Banco Alimentare del Piemonte	n	Città di Torino/ORME	2022	comunale
Assistenza alimentare	40.673	n. persone assistite dal Banco alimentare	n	Città di Torino/ORME	2022	comunale
Assistenza alimentare	3.296.030	peso totale del cibo distribuito dal Banco Alimentare	Kg	Città di Torino	2022	comunale
Assistenza alimentare	81	kg di cibo procapite distribuito dal Banco Alimentare	Kg	Città di Torino/ORME	2022	comunale
Assistenza alimentare	17	n. strutture (snodi) della rete Torino Solidale	n	n. Città di Torino ORME	2022	comunale
Assistenza alimentare	11.600	n. assistiti/e dalla rete Torino Solidale	n	ASL Città di Torino	2022	comunale
Assistenza alimentare	3740	n. famiglie assistite dalla rete torino solidale	n	ASL Città di Torino	2022	comunale
Assistenza alimentare	240	n. persone impegnate nel recupero alimentare	n	Città di Torino SCUOLE	2022	comunale
Buoni spesa	413.087	n. di buoni spesa erogati dall'inizio della pandemia	n	Anagrafe agricola unica	2022	comunale
Buoni spesa	9.027.948,60	Euro per buoni spesa erogati dall'inizio della pandemia	€	Anagrafe agricola unica	2022	comunale

ACQUISTI PUBBLICI						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTI	ANNO	SCALA
Somministraz.	80	n. di sedi comunali con distributori automatici	n	Città di Torino	2022	comunale
Somministraz.	427.118,00	valore complessivo vendita distributori automatici nelle sedi comunali	€	Città di Torino	2022	comunale
Somministraz.	173	n. di distributori automatici installati nelle sedi comunali	mq	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	15.097	n. pasti erogati da ristorazione collettiva sociale Città di Torino (centri diurni)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	30.173	n. pasti erogati da ristorazione collettiva sociale Città di Torino (domiciliari)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	181.268	n. pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (mense benefiche)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	13.806	n. pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (RSA Bricca)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	240.344	n. pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (totale)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	106.409,44	€ spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (Centri Diurni)	€	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	332.414,07	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (domiciliari)	€	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	646.340,86	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (mense benefiche)	€	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	43.130,5	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (RSA Bricca)	€	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione collettiva	1.128.295	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (totale)	€	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	6.035.196	Numero pasti distribuiti all'anno nella Ristorazione collettiva scolastica	n.	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	34.398.825,54	Spesa in euro nella Ristorazione collettiva scolastica	€	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	100	% Stoviglie riutilizzabili	%	Città di Torino	2022	comunale

ACQUISTI PUBBLICI						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Ristorazione scolastica	2.433.895	Quantità di prodotti biologici nei menù scolastici	Kg	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	2.017.770	Quantità di prodotti da filiera corta nei menu scolastici	Kg	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	55	% prodotti biologici nei menu scolastici (in peso)	%	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	26	% prodotti filiera corta nei menu scolastici (in peso)	%	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	81	% prodotti biologici + filiera corta nei menu scolastici (in peso)	%	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	42.800	n. pasti distribuiti nelle mense scolastiche (dato approssimato)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	35.120	n. pasti standard (dato approssimato)	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	1150	n. diete speciali per ragioni di salute	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	3.974	n. pasti senza carne	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	2557	n. pasti senza carne di maiale	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	128	n. pasti vegetariani	n	Città di Torino	2022	comunale
Ristorazione scolastica	41	n. pasti vegani	n	Città di Torino	2022	comunale
Buoni Pasto	7.413	n. di lavoratori e lavoratrici che possono usufruire di buoni pasto	n	Città di Torino	2022	comunale
Buoni Pasto	1.130.828	n. di buoni pasto erogati in un anno	€	Città di Torino	2022	comunale
Buoni Pasto	6.938.760,61	valore annuo complessivo dei buoni pasto erogati	€	Città di Torino	2022	comunale
Buoni Pasto	1605	n. locali di somministraz. convenzionati per buoni pasto/dipendenti comunali	n	Città di Torino	2022	metropolitana
Buoni Pasto	962	n. locali di somministraz. convenzionati per buoni pasto/dipendenti comunali	n	Città di Torino	2022	comunale

ECONOMIA CIRCOLARE						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Rifiuti	57	% di raccolta differenziata nei quartieri serviti da porta a porta o ecoisole	%	Città di Torino	10/2023	comunale
Rifiuti	54,4	% di raccolta differenziata totale	%	Città di Torino	2022	comunale
Rifiuti	86	% di popolazione residente servita da porta a porta o ecoisole (dato approssimato)	%	Città di Torino	10/2023	comunale
Rifiuti	39	% di raccolta differenziata nei quartieri con raccolta stradale tradizionale	%	Città di Torino	10/2023	comunale
Rifiuti	5400	Quantità di rifiuti organici differenziati	t	Città di Torino	10/2023	comunale
Rifiuti	10 (media impianti destino)	% di rifiuti organici trasformati in compost	%	Città di Torino	2022	comunale
Acqua	20	n. punti acqua SMAT (case dell'acqua)	n	SMAT	2022	comunale
Acqua	800	n. torèt	n	SMAT	2022	comunale

FORMAZIONE E RICERCA						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Enti	3	n. istituti professionali nel settore agroalimentare ed enogastronomico (diploma)	n	Città di Torino	2022	comunale
Enti	16	n. agenzie di formazione nel settore agroalimentare ed enogastronomico (no diploma)	n	Città di Torino	2022	comunale
Start Up	40	n. di startUp e PMI innovative attive nell'agroalimentare	n	Registro delle StartUp e del PMI	2022	comunale

TURISMO ED ENOGASTRONOMIA						
OGGETTO	DATO	INDICATORE	MISURA	FONTE	ANNO	SCALA
Turismo	6	n. musei dedicati a tematiche alimentari o enogastronomiche nella Città Metropolitana	n	Turismo Torino	10/2023	città metropolitana
Turismo	3	N. ecomusei incentrati anche su tematiche alimentari o enogastronomiche nella Città Metropolitana	n	Turismo Torino	2022	città metropolitana
Turismo	25	n. pacchetti incentrati su tematiche alimentari o enogastronomiche	n	Turismo Torino	10/2023	comunale
Ristoranti	42	n. ristoranti del comune di Torino presenti sulla guida Gambero Rosso	n	Gambero rosso	10/2023	comunale
Ristoranti	29	n. ristoranti del comune di Torino presenti sulla Guida Michelin	n	Guida michelin	10/2023	comunale
Ristoranti	12	n. ristoranti del comune di Torino presenti sulla guida delle Osterie d'Italia Slow Food 2023	n	Osterie slow food	2022	comunale
Ristoranti	11	n. ristoranti stellati (almeno 1 stella)	n	Guida michelin	2022	comunale
Produzione enogastronomica artigianale	82	n. riconoscimenti Maestri del Gusto	n	Camera di commercio	2022	comunale
Prodotti	24	n. prodotti DOP, IGP e STG nella Città Metropolitana	n	Ministero delle politiche agricole	2022	città metropolitana

Supporto scientifico dell'Università degli Studi di Torino
Gruppo di lavoro dell'Atlante del Cibo con i contributi a cura di

Introduzione e metodologia: **Alessia Toldo e Tommaso Tonet**

Offerta alimentare: **Tommaso Tonet**

Industria di trasformazione: **Tommaso Tonet**

Agricoltura urbana: **Luca Battisti**

Povertà alimentare: **Alessia Toldo**

Acquisti pubblici: **Alessia Toldo**

Cibo e salute: **Alessia Toldo**

Cibo ed economia circolare: **Tommaso Tonet**

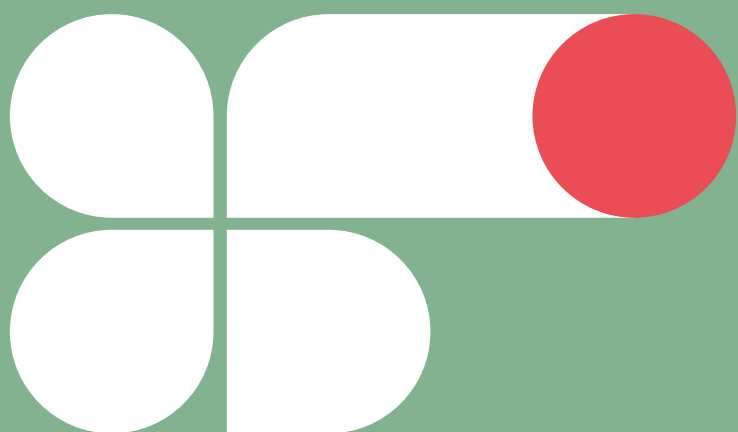
Formazione e ricerca: **Tommaso Tonet**

Turismo ed enogastronomia: **Tommaso Tonet**

Consumi alimentari: **Karl Krahmer**

Mirafiori Sud: **Alessia Toldo e Tommaso Tonet**

Cartografia: **Tommaso Tonet**



TORINO FOOD METRICS REPORT 2023

Collane@unito.it
Università di Torino
ISBN: 978 88 7590 281 0



Quest'opera è distribuita con Licenza
Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale