



CITTA' DI TORINO



Torino 2030

SOSTENIBILE | RESILIENTE

# TORINO FOOD METRICS REPORT 2020

## POLITICHE ALIMENTARI

## PER UNA CITTÀ SOSTENIBILE E RESILIENTE



Giugno 2021



Questo documento emula le esperienze e i successi di varie realtà internazionali.

In particolare si è lieti di riconoscere il contributo di una figura seminale nel mondo delle politiche alimentari urbane, **Wayne Roberts**, co-fondatore del Toronto Food Policy Council nonché autore di numerosi tomi sul tema di cibo e città, tra i più importanti “**Food for City Building**” che ha segnato le tracce a livello mondiale per lo sviluppo delle politiche alimentari urbane.

Il Dr. Roberts ha fertilizzato il dibattito sulle politiche alimentari nel territorio torinese in diverse occasioni e ha contaminato con le sue energie, passione e fantasia inesauribile il pensiero di molti che seguono queste tematiche. L'approccio pragmatico, flessibile e intraprendente adottato con questo documento è ispirato dalla sua convinzione che il cibo fa parte di ogni elemento della nostra vita personale e collettiva, e che le opportunità per costruire valore comune attraverso il cibo sono infinite.

Lo si ricorda con affetto e gratitudine.

---

**Realizzato dall'Assessorato per le Politiche per la Sostenibilità e la Resilienza Ambientale con il coordinamento dell'Area Ambiente**

**con il supporto di:**

Servizi Educativi, Servizi Sociali,  
Servizio Commercio e Imprese  
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): Egidio Dansero, Giacomo Pettenati, Alessia Toldo (coordinatrice di gruppo), Panos Bourlessas, Samantha Cenere, Ilaria Vittone.

**Progettazione grafica e impaginazione**

Andrea Sassano - Fondazione Contrada Torino Onlus

**[torinovivibile.it](http://torinovivibile.it)**

# INTRODUZIONE

Torino ha vissuto grandi trasformazioni che le hanno consentito di ripensare la propria identità e vocazioni. I processi di trasformazione, hanno costituito momenti nei quali le energie della città sono state convogliate verso un progetto di sviluppo e una visione precisa dell'evoluzione della città.

Consapevoli dei grandi sforzi compiuti negli anni, oggi siamo chiamati a sviluppare ulteriormente questo cammino immaginando e realizzando una città che metta al primo posto il benessere delle cittadine e dei cittadini e la qualità della vita.

Massimizzare il benessere e garantire un'alta qualità della vita significa raggiungere un equilibrio positivo tra le diverse dimensioni della vita dei cittadini e della città stessa, quelle sociali, economiche e ambientali, in modo che si creino sinergie, complementarità e stabilità che permettano alle cittadine e ai cittadini di costruire al meglio i propri progetti di vita, un futuro per se stessi e per i propri figli.

È questo equilibrio che rende solido il tessuto di una città, che permette ad una comunità di superare anche sfide emergenti, a volte imprevedibili, perché in grado di sostenerle, rigenerarsi e ristabilire quell'equilibrio. Significa essere resilienti.

Rafforzare questo equilibrio significa mettere al centro del progetto di sviluppo il diritto alla casa, alla salute, al lavoro, alla cultura, all'ambiente sano e pulito, lo sviluppo di opportunità economiche, la sicurezza, lo spazio per giocare, creare, esprimersi, e anche l'accesso al cibo.

Per realizzare la città sostenibile e resiliente del futuro, il Piano d'Azione Torino 2030 si articola in quattro principi cardini: la città partecipata, dinamica, vivibile e solidale.

## PARTECIPATA

Una città di  
cittadine, cittadini e  
quartieri attivi



## DINAMICA

Una città ricca di  
cultura, innovazione,  
opportunità e talenti



## VIVIBILE

Una città  
accessibile,  
circolare, sana e  
verde



## SOLIDALE

Una città  
dei diritti



Nella visione di una città dinamica si considera fondamentale promuovere un'azione concreta sul tema del cibo per affrontare criticità e cogliere opportunità. Nello specifico uno dei dieci progetti strutturanti della Torino Dinamica è proprio il progetto Torino Città del Cibo.

# TORINO CITTÀ DEL CIBO

Torino è da tempo attiva e attenta al tema del cibo come testimoniato dalla ricchezza della cultura gastronomica, del patrimonio agroalimentare e delle diverse esperienze di animazione, consultazione e partecipazione che hanno interessato il territorio torinese negli ultimi anni, a scala urbana e metropolitana.

Oggi l'Amministrazione promuove un insieme di progetti, iniziative e partenariati volti a favorire da un lato l'accesso equo al cibo di qualità e dall'altro ad aumentare la visibilità di questa vocazione: dalla lotta allo spreco alimentare all'organizzazione di eventi internazionali di qualità, da azioni di marketing urbano alla sensibilizzazione della cittadinanza a stili di vita sani e sostenibili.

L'insieme di queste azioni iniziano a comporre un quadro complessivo che valorizza le attività sviluppate sul territorio e le propone in modo organico con una visione sistemica sul cibo. L'Amministrazione si impegna, infatti, a costruire progettualità su quattro filoni principali: la promozione della sostenibilità, dello sviluppo economico, dell'educazione, informazione e della partecipazione.

Il primo passo importante per qualsiasi azione sistemica è conoscere lo stato di fatto del sistema e monitorare l'avanzamento dei progetti e delle iniziative in corso, misurando gli impatti concreti sul territorio.

A tale proposito l'Amministrazione ha intrapreso la redazione di questo bilancio del cibo concepito come un primo censimento della propria azione all'interno del sistema del cibo urbano. L'intenzione è quella di compiere un primo passo avanti verso un'azione più strutturata, ragionata e coerente con gli obiettivi di sostenibilità e resilienza sociale, ambientale e economica.

Si distingue da altre ormai consolidate e riconosciute esperienze conoscitive nel territorio torinese, in particolare si pensa all'unicità dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, in quanto il presente rapporto è un documento di natura politica orientata specificamente a indirizzare l'azione della Città di Torino rispetto al sistema del cibo urbano.

Non intende, quindi, indagare la salute complessiva del sistema del cibo urbano o metropolitano, ma concentrare conoscenze e energie per mettere a fuoco le opportunità che l'Amministrazione ha per raggiungere specifici obiettivi attraverso la sua azione quotidiana, siano essi di resilienza sociale, di sostenibilità ambientale piuttosto che di sviluppo economico o culturale.

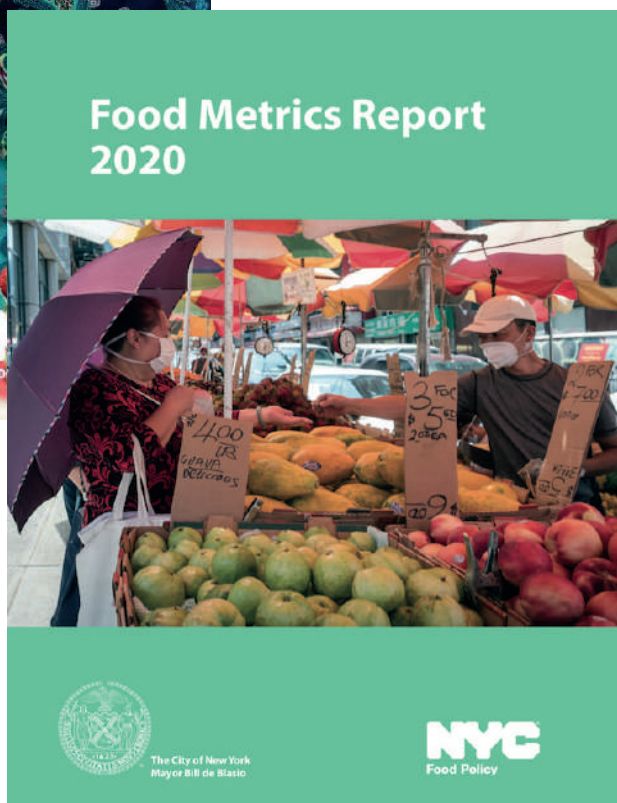
Il bilancio del cibo vuole essere lo strumento con il quale l'Amministrazione misura l'efficacia delle sue varie politiche e progettualità. Gli indicatori identificati e indagati in questo primo bilancio possono essere considerati in alcuni casi associati mentre in altri potrebbero richiedere ulteriori approfondimenti o essere addirittura assenti, in attesa di costruire i processi e le relazioni con il territorio in modo da, eventualmente, produrre una fotografia ancora più ricca e articolata.

La disomogeneità dei dati disponibili e la natura autoriflessiva di questo sforzo, è riconosciuta e, in un certo senso, intenzionale in quanto con questa prima edizione si intende gettare il cuore oltre l'ostacolo dei limiti conoscitivi dell'Amministrazione intraprendendo così la strada verso un coordinamento attivo della propria azione.

È uno sforzo volto, dunque, anche ad avviare e animare un dibattito allargato sull'azione pubblica in merito al sistema del cibo urbano, invitando gli attori del territorio a contribuire ad ampliare la conoscenza a supporto dell'azione pubblica.

## L'APPROCCIO METODOLOGICO: FOOD METRICS REPORT

Il monitoraggio annuale degli indicatori e dell'avanzamento di progetti e iniziative costituirà un bilancio del sistema del cibo urbano che permetterà di misurare gli impatti concreti sul territorio delle azioni implementate dall'Amministrazione. L'approccio si basa sulle esperienze di varie città mondiali, tra le quali in particolare l'esperienza virtuosa delle città di New York che pubblica l'originale Food Metrics Report ogni anno dal 2012.



Il bilancio del cibo, denominato **Torino Food Metrics Report**, avrà anche lo scopo di mettere in evidenza le opportunità sulle quali poter concentrare future energie e progettualità dell'amministrazione comunale.

Con questo strumento ogni Amministrazione potrà contemplare su quali leve dedicare energie e con quali strategie impattare sugli indicatori, definendo priorità di volta in volta in modo che le politiche alimentari possano evolvere continuamente secondo obiettivi futuri.

Questo report si compone laddove possibile di una serie di indicatori diretti relativi alla specifica tematica. Negli anni a questi dati se ne potranno aggiungere altri in modo da arricchire continuamente la conoscenza del sistema.

Laddove invece non esistono effettivamente dati specifici o non è attualmente possibile arrivare ad un dato disaggregato a scala urbana si è convenuto utilizzare degli indicatori come proxy nel tentativo di approfondire la tematica anche con indicatori indiretti.

**BP**

Ogni sezione tematica riporta alcuni esempi di progetti e buone pratiche denominate **BP** (per essere sintetici) in modo da evidenziare le iniziative virtuose che vedono l'Amministrazione protagonista negli anni.

In fine, ogni sezione conclude con le criticità e le eventuali opportunità per la definizione di obiettivi e nuove politiche da mettere in campo.

## CONOSCERE IL SISTEMA PER POTER AGIRE

Per accrescere la conoscenza delle leve di azione sul sistema del cibo urbano l'Amministrazione ha avviato un percorso di monitoraggio dello stato attuale sulla base di una serie di indicatori, organizzati per famiglie tematiche.

- Sicurezza alimentare
- Acquisti pubblici sani, ecologici e solidali
- Cibo, nutrizione e salute
- Commercio alimentare
- Agricoltura urbana
- Impresa alimentare
- Turismo gastronomico
- Cibo e economia circolare
- Formazione e ricerca





**TORINO  
FOOD METRICS REPORT  
2020**

<b>1.</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	<b>p. 11</b>
<b>2.</b>	<b>ACQUISTI PUBBLICI SANI, ECOLOGICI E SOLIDALI</b>	<b>P. 23</b>
<b>3.</b>	<b>CIBO, NUTRIZIONE E SALUTE</b>	<b>P. 37</b>
<b>4.</b>	<b>ACCESSIBILITÀ AL CIBO</b>	<b>P. 45</b>
<b>5.</b>	<b>AGRICOLTURA URBANA</b>	<b>P. 63</b>
<b>6.</b>	<b>CIBO E ECONOMIA CIRCOLARE</b>	<b>P. 79</b>
<b>7.</b>	<b>TURISMO GASTRONOMICO</b>	<b>P. 91</b>
<b>8.</b>	<b>IMPRESA ALIMENTARE</b>	<b>P. 101</b>
<b>9.</b>	<b>FORMAZIONE E RICERCA</b>	<b>P. 111</b>

# 1 SICUREZZA ALIMENTARE



## SICUREZZA ALIMENTARE

La più nota definizione di 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 e condurre una vita attiva e salutare (FAO, 1996).

Non esistono, allo stato attuale, dati affidabili sui livelli di insicurezza alimentare disaggregati al livello urbano. Per questa ragione, il rapporto utilizza alcuni proxy utili a descrivere il fenomeno per quanto concerne la città di Torino, come il numero delle persone assistite dal Banco Alimentare o il numero di progetti di assistenza alimentare.

<b>Indicatori Ipotizzati Inizialmente</b>
<b>Sicurezza Alimentare</b>
% popolazione totale in condizione di insicurezza alimentare
% popolazione per quartiere in condizione di insicurezza alimentare
# analisi mirate per identificare persone / zone in condizioni di insicurezza alimentare
# pasti mancati / anno dalla popolazione in condizioni di insicurezza alimentare
<b>Comune</b>
# pasti serviti a persone bisognose
# chili cibo distribuito a persone bisognose
# persone servite da programmi di distribuzione pasti / cibo
% di persone bisognose servite da programmi di distribuzione
Caratteristiche anagrafiche delle persone servite (fasce d'età, sesso, stato civile, cittadinanza)
# iniziative coordinate dal Comune
<b>Terzi</b>
# pasti serviti a persone bisognose
# chili cibo distribuito a persone bisognose
# persone servite da programmi di distribuzione pasti / cibo
% di persone bisognose servite da programmi di distribuzione
Caratteristiche anagrafiche delle persone servite (fasce d'età, sesso, stato civile, cittadinanza)
# di iniziative sul territorio
<b>Varie</b>
# strumenti digitali disponibili sul territorio per identificare disponibilità di cibo / pasti
# strumenti di comunicazione sul territorio con indicazioni su disponibilità cibo / pasti / strutture
# strumenti multilingue di comunicazione sul territorio con indicazioni su disponibilità cibo / pasti / strutture

## L'AZIONE DEL BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE ONLUS 2020

**38.801** PERSONE ASSISTITE A TORINO

**194** STRUTTURE CARITATEVOLI ACCREDITATE  
DAL BANCO SUL TERRITORIO

**2.760.796** KG DI CIBO REDISTRIBUITO

**72,5** KG/PRO CAPITE

**258.481**  
da ortofrutta

**1.071.623**  
da AGEA

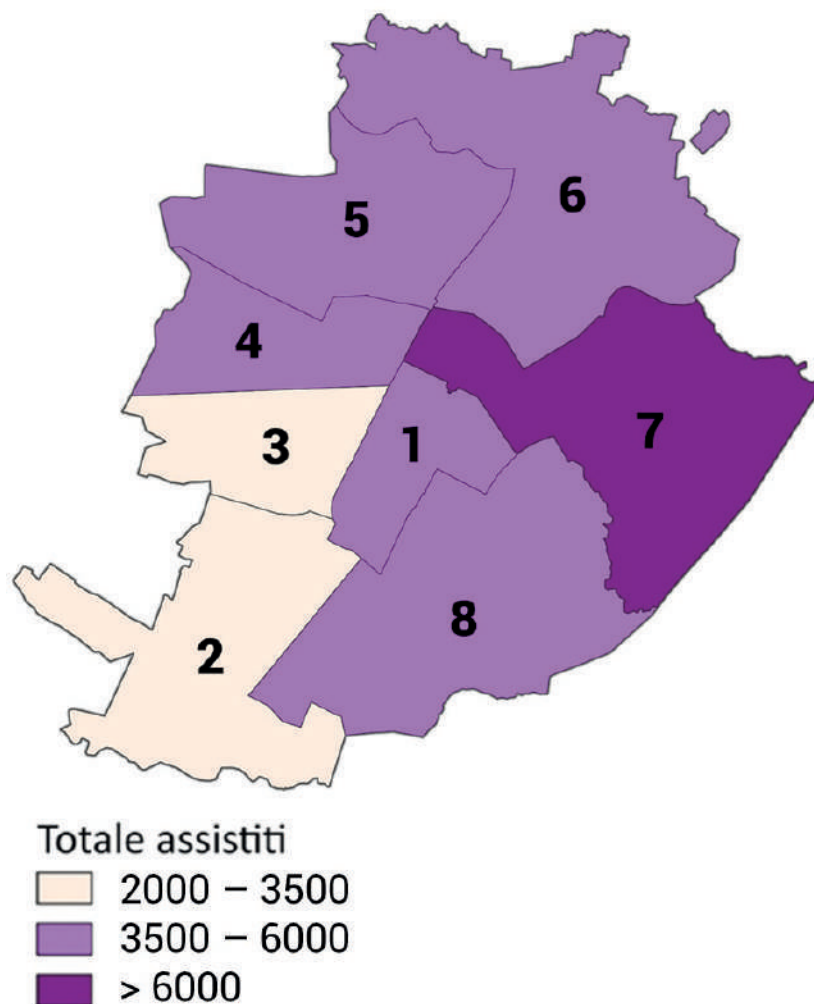
**816.467**  
da industrie  
+ collette

**6.278**  
da ristorazione  
+ buon samaritano

**607.947**  
da Siticibo  
+ GDO

Fonte: Banco Alimentare del Piemonte Onlus, 2021 su dati 2020

## BANCO ALIMENTARE: NUMERO DI PERSONE ASSISTITE E KG DI CIBO DISTRIBUITO PER CIRCOSCRIZIONE - 2020



n. Strutt	CIRCOSCRIZIONE	N. ASSISTITI	Kg/ASSISTITO	TOT Kg DISTRIBUITO
29	TO1	5.671	49,6	281.154
25	TO2	3.475	89,9	312.279
19	TO3	2.653	108,2	286.942
23	TO4	4.109	64,1	263.223
27	TO5	5.870	74,3	436.384
20	TO6	4.711	88,3	415.887
26	TO7	6.979	54,9	382.927
25	TO8	4.613	82,7	381.700
<b>TOTALE 194</b>		<b>38.081</b>	<b>72,5</b>	<b>2.760.796</b>

Fonte: Banco Alimentare del Piemonte Onlus, 2021 su dati 2020

## PRATICHE DI RECUPERO E REDISTRIBUZIONE NEI MERCATI REGIONALI DI TORINO

### **Sono attive pratiche di recupero in 22 mercati:**

Baltimora  
Barcellona  
Bengasi/Vigliani  
Brunelleschi  
Casale-Borromini  
Cincinnati  
Crocetta  
Di Nanni  
Don Girolì  
Foroni  
Madama Cristina  
Martini/Benefica  
Nizza  
Porpora  
Repubblica (Porta Palazzo)  
San Paolo/Racconigi  
Santa Rita/Sebastopoli  
Spezia  
Svizzera  
Taranto  
Valdocco/Palestro  
Vittoria

### **Associazioni impegnate nel recupero di eccedenze:**

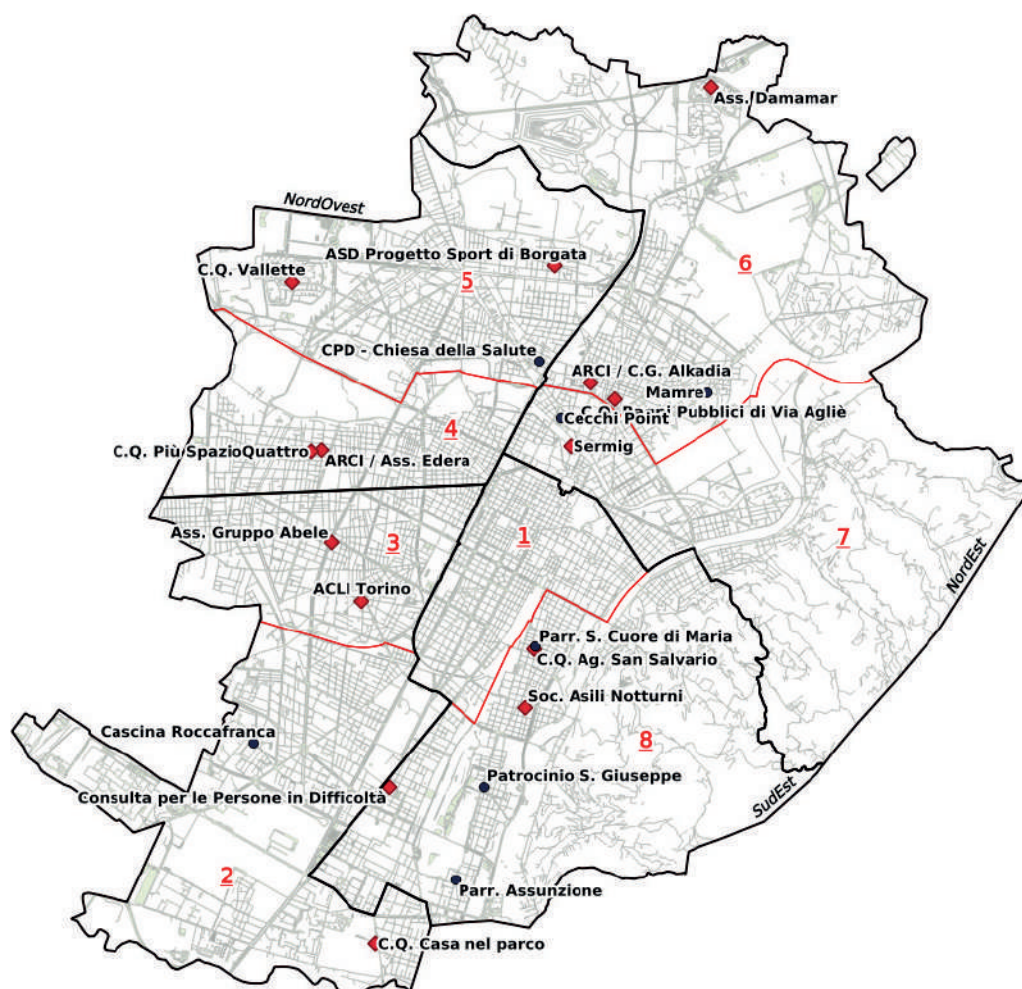
Arci Torino, Associazione ARQUA, Associazione Colibrì, Circolo Gramsci, Comitato Borgata Villaretto, Eco dalle Città, Eufemia, FoodNotBombs, Fridays for Future, Gruppo Chiesa Vincenziani, Mais, Pro Loco, Rete Ong, Scout CNGEI

Fonte: Eco dalle Città, 2021

## TORINO SOLIDALE

La Rete di Torino Solidale, promossa dalla Città di Torino, è costituita da 14 snodi sul territorio cittadino gestiti da enti del privato sociale, che - anche in collaborazione con Banco Alimentare del Piemonte, Banco delle Opere di Carità e Banco Farmaceutico di Torino - assicurano la distribuzione mensile di panieri solidali con beni alimentari e di prima necessità a circa 9,000 famiglie al mese.

Attraverso il paniere, l'obiettivo è costruire un sistema reticolare di sostegno, aggancio, conoscenza delle famiglie, per costruire insieme alle persone percorsi di inclusione, a partire dalle risorse e dalle opportunità di comunità.



Associazione Edera

Casa del Quartiere San Salvario

Bagni Pubblici di via Agliè

Casa del Quartiere Vallette

Casa nel Parco di Mirafiori

Piùspazio4

Cooperativa Educare



**14** SNODI RETE TORINO SOLIDALE

**21.000** FAMIGLIE BENEFICIARIE DI PANIERE SOLIDALE MENSILE E/O BUONO SPESA

**28.000** PERSONE DI CUI 1/3 MINORI SEGUITE OGNI MESE

**260** TONNELLATE DI BENI ALIMENTARI DISTRIBUITI MENSILMENTE

**11,5 milioni di €**

**PER BUONI SPESA E APPROVVIGIONAMENTO  
BENI ALIMENTARI**

## PASTI PER LE PERSONE SENZA FISSA DIMORA

Nel 2020, anche grazie al bando di Compagnia di San Paolo per fronteggiare l'emergenza sanitaria ("Insieme andrà tutto bene") è stato possibile assicurare la cena alle persone ospitate nel sito umanitario emergenziale di Piazza d'Armi, con circa 100 cene a sera; il servizio, svolto dalla Cooperativa Pausa Caffè, si è affiancato alla distribuzione di pasti e prodotti alimentari garantito da anni dalla Comunità di Sant'Egidio tutti i venerdì sera.

Inoltre, nelle dieci strutture di accoglienza per persone senza dimora della città (Case di Ospitalità Notturna di bassa soglia e servizi residenziali e semiresidenziali) ogni giorno viene offerta agli ospiti la cena e la colazione attraverso una rete articolata di collaborazioni fra agenzie del terzo settore e del privato commerciale, secondo due modalità:

1. fornitura e acquisto di beni per la preparazione e il consumo del cibo in struttura (grazie all'apporto di Banco Alimentare, progetto Fondazione Arca, Associazione Colazione Insieme, esercizi commerciali che donano l'invenduto)
2. fornitura di pasti già porzionati pronti per la distribuzione (grazie alle associazioni Eufemia, Food Pride, Forum del volontariato, Pausa Caffè Onlus, Comunità di Sant'Egidio, Associazione Hare Krishna).

Il Servizio di distribuzione pasti garantito dalla Città di Torino nel periodo emergenziale è stato incrementato in modo considerevole per venire incontro alla maggiore domanda che gli enti hanno iniziato ad evidenziare dal mese di marzo: in accordo con le diverse realtà e su loro richiesta il numero dei pasti medi mensili è stato quasi raddoppiato rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Ad aprile 2019 erano stati forniti e distribuiti 9.260 pasti (con una spesa a carico dell'Amministrazione pari a 26.400 euro).

Nel mese di aprile 2020 sono stati 17.524 i pasti consegnati alle mense attraverso il servizio. A settembre 2020 il numero mensile di pasti assicurati mediante le mense benefiche è attestato su una media di oltre 19.000 pasti.

Nel mese di agosto 2020, inoltre, in relazione alla chiusura di alcune mense benefiche, il Servizio adulti in difficoltà ha assicurato l'attivazione di una mensa estiva straordinaria, con la consegna di oltre 3000 pasti.

Per quanto riguarda le persone senza dimora accolte nelle Case di Ospitalità notturna, la Città ha assicurato dal 20 aprile 2020 la fornitura di circa 200 pasti al giorno, per un totale di circa 6.200 pasti al mese. Tale servizio è garantito attraverso i fondi europei FEAD PO assegnati alla Città di Torino, rivolti alla popolazione in grave marginalità, in sette delle 10 Case di ospitalità e residenze della Città.

Fonte: Comune di Torino, Ufficio Adulti in Difficoltà, 2020

Il progetto RePoPP nasce nel 2016 in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti dalla forte volontà dell'Amministrazione di avviare un efficiente sistema di raccolta dei rifiuti organici e dei prodotti ortofruitticoli ancora valorizzabili nel mercato scoperto più grande d'Europa, attraverso attività di sensibilizzazione ed educazione alla raccolta differenziata dell'organico, di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari, di formazione civica e ambientale degli ambulanti e di animazione sui temi dello spreco alimentare.

Ogni settimana, dal lunedì al sabato, le "Sentinelle dei Rifiuti", insieme ad alcuni volontari richiedenti asilo, recuperano le eccedenze alimentari presso i banchi degli ambulanti del mercato di Porta Palazzo e di 6 altri mercati, per poi redistribuirle ai bisognosi attraverso l'uso di cassette per l'ortofrutta riempite con un mix di cibo volto a soddisfare, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo-nutrizionale, il fabbisogno di una famiglia per due giorni. Grazie a RePoPP, dall'inizio del 2017 al primo semestre 2021 sono stati recuperati 450 tonnellate di cibo ancora edibile.

Il contributo di Novamont al progetto è stato fondamentale sin dall'inizio attraverso la sponsorizzazione delle attività di sensibilizzazione, comunicazione e la distribuzione presso i banchi alimentari di trespoli con sacchi in Mater-Bi per la raccolta differenziata dell'organico. Iren/Amiat è altro partner fondamentale che facilita le operazioni e l'evoluzione del sistema di raccolta, per esempio con l'implementazione di compattatori elettrici nel mercato di Porta Palazzo.



## BOTTEGA CIRCOLARE AL MERCATO CENTRALE DI TORINO

Nel 2020 l'Amministrazione ha avviato una collaborazione con il Mercato Centrale di Torino per la valorizzazione delle eccedenze alimentari e la sensibilizzazione della cittadinanza alla cultura della sostenibilità della filiera alimentare. Il 5 febbraio, in occasione della giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare, il Mercato Centrale ha messo a disposizione spazi, arredi e personale, compreso la collaborazione con il celebre Chef Scabin presente all'interno del Mercato, per la preparazione di pietanze e contorni preparate con le eccedenze di porta palazzo. In questa occasione Novamont ha fornito supporti 100% biodegradabili.

Sempre nel 2020 il Mercato Centrale mette a disposizione dell'Amministrazione una bottega all'interno del Mercato, dotata di celle frigorifere, cucina e spazi espositivi. Nasce così la Bottega Circolare, luogo di sperimentazione di progetti alimentari sostenibili e solidali, dove fare cultura contro lo spreco e praticare la trasformazione delle eccedenze, e di animare dibattito sull'economia circolare.

Iniziativa attiva includono la preparazione di cibi etnici con le eccedenze, la fungicoltura dai fondi del caffè della caffetteria del Mercato e mostre fotografiche di sensibilizzazione ambientale. Sono in sviluppo progetti per nuove forme sperimentali di coltura fuori suolo.



Nato il sabato 14 novembre 2020, in piena seconda ondata della pandemia, per supportare la popolazione torinese più colpita dall'emergenza alimentare, il Sabato Salvacibo rappresenta la più grande esperienza nazionale ed europea di recupero e lotta agli sprechi nei mercati rionali realizzata in contemporanea da enti del terzo settore torinese. Ogni sabato sono più di due tonnellate quelle recuperate dal progetto e ridistribuite alle persone in difficoltà.

L'azione è possibile grazie al lavoro volontario di oltre 60 tra cittadini e richiedenti asilo ed è stabilmente attiva in 21 mercati rionali torinesi e due mercati nell'area della Città metropolitana di Torino (Collegno e Buttigliera Alta). L'iniziativa è anche attiva, sempre al sabato, a Roma al mercato dell'Esquilino e a Milano nel mercato di via della Rondine.

Il Sabato Salvacibo è una iniziativa di Eco dalle Città, Arci Torino, Rete Ong, Mais Ong, RePoPP, Coordinamento CCT, Circolo Gramsci, CNGEI Torino, Legambiente Metropolitano Aps, Proloco Torino, Fridays For Future Torino, Fiva Confcommercio, Colibrì Aps, rete FoodPride e in collaborazione con la Città di Torino, la Città di Collegno, Circoscrizione 4 Torino, Tavolo di progettazione civica di Torino e Coldiretti Torino.

I mercati su cui è attivo il progetto a Torino sono: Porta Palazzo, Corso Taranto, Corso Casale/Borromini, Baltimora, Barcellona, Benefica, Via Di Nanni, Nizza, Corso Spezia, Crocetta, Borgo Campidoglio, Don Grioli, Via Porpora, Corso Palestro, Cincinnato, Borgo Vittoria, Foroni, Onorato Vigliani/Bengasi, Santa Rita/Sebastopoli, Piazza Madama.

## CRITICITÀ E OPPORTUNITÀ

Lo spreco alimentare rappresenta un danno sociale, ambientale ed economico per l'intera comunità. L'esperienza ormai quasi quinquennale del progetto RePoPP ha dimostrato l'efficacia dell'azione pubblica a mitigare questi danni e restituire dignità a numerose persone ingaggiate sia nelle azioni di recupero sia beneficiari del dono alimentare.

### Obiettivi futuri:

1. Espandere l'azione di recupero delle eccedenze alimentari su tutti i mercati comunali.
2. Espandere la trasformazione delle eccedenze per una conservazione più durevole nel tempo, producendo prodotti a lunga conservazione.
3. Promuovere una cultura contro lo spreco.

L'emergenza pandemica ha messo in evidenza nuove fragilità sociali quanto anche la resilienza del territorio nel rispondere alla crisi in termini di sicurezza alimentare. La rete di attori insieme all'azione dell'Amministrazione ha permesso di garantire a migliaia di persone l'accesso a cibo sano e sostenibile.

### Obiettivi futuri:

1. Consolidare la rete e il sistema assistenziale coordinato dal Comune di Torino per affrontare crisi future.
2. Aggiornare il piano di gestione emergenze in base all'esperienza pandemica

## ALTRI INDICATORI DA INDAGARE

Nel corso del 2021 ci si porrà l'obiettivo di aggiornare i dati fin ora rilevati e, propedeutico alla redazione del secondo Torino Food Metrics Report, verranno indagati inoltre i seguenti indicatori:

% popolazione totale in condizione di insicurezza alimentare

% popolazione per quartiere in condizione di insicurezza alimentare

# pasti mancati / anno dalla popolazione in condizioni di insicurezza alimentare

## **2** ACQUISTI PUBBLICI SANI, ECOLOGICI E SOLIDALI



## ACQUISTI PUBBLICI SANI, ECOLOGICI E SOLIDALI

Gli acquisti pubblici rappresentano una parte sostanziale dell'economia globale, infatti, secondo i dati della Commissione Europea (2015), la spesa delle amministrazioni pubbliche per opere, beni e servizi rappresenta circa il 14% del PIL europeo, l'equivalente di circa 1.800 miliardi di euro.

L'approvvigionamento di beni alimentari si collega a numerosi temi, dalla salute pubblica all'integrazione sociale, dal consumo sostenibile alla promozione di prodotti locali. In quest'ottica gli acquisti pubblici possono essere utilizzati come mezzo per perseguire obiettivi economici e sociali, ma anche per indirizzare le economie del cibo verso percorsi più sostenibili.

<b>Indicatori Ipotizzati Inizialmente</b>
<b>Acquisti Pubblici, Sostenibili e Solidali</b>
# tonnellate cibi erogati in strutture pubbliche
# pasti cibi erogati in strutture pubbliche
# cibi / pasti / prodotti erogati con criteri ambientali e salutari
\$ incassati da distributori automatici nelle strutture pubbliche
\$ incassati per acquisti di prodotti con criteri ambientali e salutari
% sul totale di \$ incassati per acquisti di prodotti con criteri ambientali e salutari
\$ speso su erogatori acqua smat nelle strutture comunali
\$ speso per bottigliette acqua monouso

<b>Ristorazione scolastica</b>
# pasti serviti annuo
# studenti serviti annuo
\$ spesi su frutta e verdura nella ristorazione collettiva
\$ spesi su cibi prodotti in Città Metropolitana
\$ spesi su cibi prodotti in Regione Piemonte
% del totale speso su cibi prodotti in Città Metropolitana
% del totale speso su cibi prodotti in Regione Piemonte
% cibi biologici nel servizio ristorazione scolastica
# pasti veg/vegan serviti nelle strutture scolastiche
# pasti serviti durante programmazione accessoria (colonie estive, ecc)
% stoviglie riciclabili utilizzate nel consumo del pasto domestico
# diete speciali accomodate dal servizio di ristorazione scolastica
# di iniziative di sensibilizzazione a diete sane e sostenibili in ambienti scolastici
# istruttori scolastici formati per l'educazione alimentare / anno
# attività formative implementate nelle scuole / anno
# studenti coinvolti nelle attività formative delle scuole / anno



## DISTRIBUTORI AUTOMATICI

La concessione del servizio di installazione e gestione dei distributori automatici di bevande calde, fredde e alimenti vari interessa oltre 100 sedi comunali tra uffici, biblioteche, asili, scuole, centri: civici, incontro e anziani, servizi sociali, circoscrizioni, centri sportivi, ecc. per un totale di circa 250 distributori installati.

Da giugno 2019 l'acqua naturale è disponibile in bottiglie costituite dal 50% (massimo consentito) di plastica rigenerata (rPET) a sua volta rigenerabile. Nei distributori sono anche disponibili prodotti biologici, senza glutine ed alcuni provenienti dal commercio equosolidale.

I distributori sono di ultima generazione ai fini dei consumi e la performance energetica.

Il concessionario ha sottoscritto un contratto di tre anni rinnovabili per un canone annuale di circa € 100.000,00.

Il valore stimato è € 270.000,00 di vendite annuo.



Fonte: IVS S.p.A.

## RISTORAZIONE COLLETTIVA

La ristorazione collettiva del Comune di Torino, curata dal Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi, consiste nella preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti per:

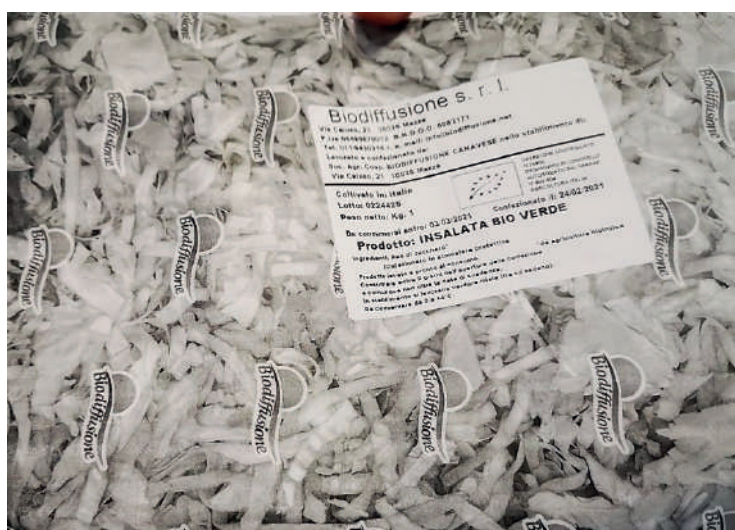
- Centri Diurni socio-terapeutici del territorio cittadino (ora Centri Diurni);
- Utenti assistiti dai Servizi Sociali della Città;
- Mense benefiche convenzionate con la Città”.

RISTORAZIONE COLLETTIVA CITTÀ DI TORINO - PASTI E COSTI EROGATI/ANNUALITÀ				
2019		2020		Incremento pasti n.
N. PASTI	€	N. PASTI	€	
CENTRI SOCIO TERAPEUTICI - CST ORA CENTRI DIURNI - CD				
24.868	€ 133.057,48	10.579	€ 57.088,61	-14.289
DOMICILIARI				
33.568	€ 325.917,74	30.299	€ 294.627,48	-3.269
BENEFICHE				
101.280	€ 291.176,59	199.945	€ 583.857,77	98.665
<b>159.716</b>	<b>€ 750.151,81</b>	<b>240.823</b>	<b>€ 935.573,86</b>	<b>80.107</b>

Per i prodotti utilizzati sono stati rispettati i criteri contrattuali richiesti dal CAM come la produzione biologica; 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 da coltivazioni biologiche provenienti dal commercio equo e solidale (es. banane, ananas, ecc.).

Nel periodo emergenziale COVID-19 il servizio ha avuto un incremento del 50,80%. Il nuovo CAM (DM 10 marzo 2020) è stato recepito nel bando pubblicato per il servizio da effettuarsi negli anni 2022-2024.

Prodotto	Punteggio
olio extravergine di oliva DOP per condimento a crudo	2
mousse di frutta da produzione biologica	1
merendine confezionate da produzione biologica	1
yogurt da produzione biologica	1
polpa di pomodoro e pomodori pelati da produzione biologica	1
legumi da produzione biologica	1
latte UHT da produzione biologica	1
Uovo pastorizzato da produzione biologica	1
banane da coltivazioni biologiche provenienti da commercio equo e solidale	3



## RISTORAZIONE SCOLASTICA

**3.296.000** PASTI DISTRIBUITI ALL'ANNO NELLE SCUOLE DEL PRE-OBBLIGO

**1.429.228** PASTO DOMESTICI CONSUMATI

**4.944.000** PASTI DISTRIBUITI ALL'ANNO NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO

**100%** STOVIGLIE RIUTILIZZABILI NELLE MENSE SCOLASTICHE

I servizi merenda e pasto sono esempio virtuoso di acquisto secondo criteri ambientali e di filiera corta.

### PASTI

**46%** BIO SUL TOTALE DEGLI ACQUISTI

**36%** FILIERA CORTA SUL TOTALE DEGLI ACQUISTI

### MERENDE

**63%** BIO SUL TOTALE DEGLI ACQUISTI

**23%** FILIERA CORTA SUL TOTALE DEGLI ACQUISTI

Fonte: Comune di Torino, Servizio Ristorazione Scolastica ed Educazione Alimentare.

# I PRODOTTI UTILIZZATI NEI MENÙ

## **ORTOFRUTTA**

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 ai diretti produttori, privilegia forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori, 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

## **ALTRI ALIMENTI DI FILIERA CORTA**

È prevista la fornitura dei 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 sottoelencati prodotti 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

## **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 SURGELATE 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.smatorino.it/qualita](http://www.smatorino.it/qualita) dove sono indicati i dati relativi all'acqua di rete sul territorio cittadino.

## MENÙ ALTERNATIVI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

**43.766**

PASTI STANDARD GIORNALIERI

**37.000**

PASTI STANDARD  
GIORNALIERI

**3.483**

SENZA CARNE

**2.205**

SENZA MAIALE

**108**

NO CARNE, NO PESCE

**28**

NO PROTEINE ANIMALI

**942**

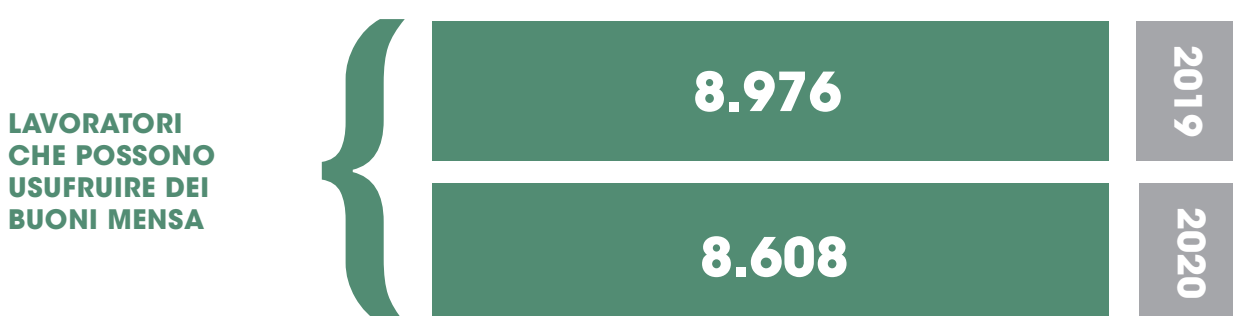
ALLERGIE/INTOLLERANZE

Fonte: Comune di Torino, Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi

## BUONI PASTO DIPENDENTI COMUNALI

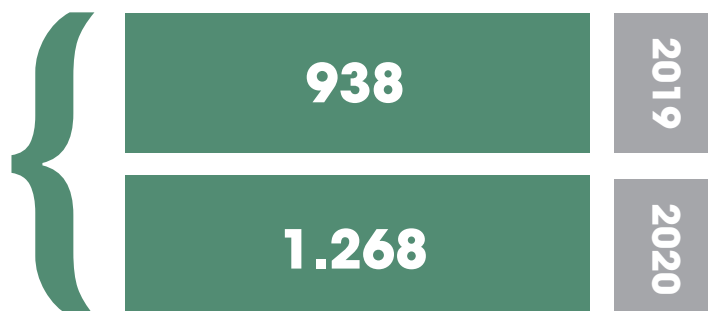
Ogni anno la Città di Torino eroga ai suoi dipendenti buoni da poter usufruire nei locali (bar, ristoranti, ecc) e/o esercizi convenzionati (negozi alimentari, GDO). Ogni buono pasto rappresenta un costo di circa 6 euro per l'Amministrazione che si traduce in un buono di 7 euro spendibili. I dipendenti godono di un buono pasto 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 supermarket. Come si evince dai quantitativi di cui sotto questa politica rappresenta una spesa complessiva importante a supporto da un lato dei lavoratori, e dall'altro delle attività di somministrazione e di spaccio di alimenti sul territorio, in particolare in prossimità delle sedi amministrative del Comune.

Il servizio è affidato a Day Ristoservice S.p.A., mediante sottoscrizione convenzione CONSIP.



### LOCALI CONVENZIONATI SU TORINO E PROVINCIA

fast food	18
gastronomie	69
gastronomie in supermercato	300
ristoranti	182
ristoranti pizzeria	119
self service	28
take away	47
tavola calda	369
tavola fredda	101
trattorie	26



## BP DAL CIBO S'IMPARA

“Dal cibo si impara!” è un progetto di educazione alimentare promosso dal Comune di Torino, a cui l’Atlante partecipa in relazione ai temi della sostenibilità.

Il progetto, parte integrante del protocollo d’intesa tra la Città di Torino, l’Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte del M.I.U.R., l’Azienda Sanitaria Locale Città di Torino, L’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle d’Aosta e la Camera di Commercio di Torino è rivolto agli insegnanti delle scuole primarie torinesi. L’obiettivo è formare e informare i docenti tramite un percorso di educazione alimentare che affronti il cibo nelle sue varie dimensioni (salute, ambiente e territorio, cultura, sostenibilità, gusto, ...) fornendo loro gli strumenti per riprodurlo nelle proprie scuole, sia in classe – attraverso l’attività didattica – sia durante il momento del pasto.

Il percorso (arrivato nel 2020 alla sua seconda edizione) si articola in incontri plenari e momenti partecipati per garantire la coproduzione della conoscenza e delle attività pratiche da avviare nelle classi. L’output principale, oltre a una maggiore sensibilità degli insegnanti rispetto a questi temi, è una pubblicazione – distribuita dal Comune in maniera capillare – che raccoglie le attività in una sorta di vademecum a cui ciascun insegnante potrà attingere per costruire un percorso personalizzato di educazione alimentare per la propria classe.



## BP PROGETTO UniToGO

UniToGO, il Green Office dell'Università degli Studi di Torino, ha contribuito al processo di riordino del servizio di distribuzione automatica di cibo e bevande dell'Ateneo. È stata ampliata l'offerta nei distributori automatici presenti in UniTo con l'inserimento di snack salutari e con un calibrato apporto nutrizionale, selezionati grazie alla collaborazione con alcuni nutrizionisti. Per ciascun Polo è stata inoltre prevista – a titolo sperimentale – l'installazione di uno o più erogatori di acqua di rete per favorire l'uso di borracce e di conseguenza la riduzione del consumo di acqua in bottiglie di plastica.



Inoltre è presente un Working Group Cibo che ha l'obiettivo di elaborare un piano di azione volto a migliorare la sostenibilità e la qualità del cibo che si consuma all'interno delle strutture di UniTo. Il raggiungimento di questi obiettivi passerà attraverso l'elaborazione di un percorso che prenderà in considerazione possibili azioni concrete e progetti, a breve e a lungo termine, a costo zero o di crescente complessità organizzativa e finanziaria, sulla base dell'analisi di buone pratiche in Italia e all'estero e di valutazioni sulla fattibilità ed efficacia delle azioni stesse.



**QUALE FUTURO per i  
DISTRIBUTORI AUTOMATICI?**

**Partecipa ad un breve sondaggio**

**Come ti immagini dei distributori  
ecoinnovativi?  
Tanti gli aspetti da considerare**

**ACQUISTI ECOLOGICI**

La sostenibilità ambientale dei prodotti

**CIBO**

La qualità del cibo e delle bevande

**ENERGIA**

Il risparmio energetico dei distributori

**MOBILITA'**

La provenienza dei prodotti e il loro trasporto

**RIFIUTI**

La riduzione dei rifiuti prodotti



## LA FRUTTA BISOGNA MANGIARLA AL MATTINO

Già da qualche anno, il Servizio di Ristorazione scolastica sta promuovendo il consumo della frutta nell'intervallo del mattino.

Alcune scuole dell'obbligo hanno aderito ma questo numero è ancora insoddisfacente se si considera l'alto valore dietetico del consumo della frutta a metà mattina, in luogo delle cosiddette merendine che molti genitori danno ai bambini perché, appunto, le consumino nell'intervallo.

Non ci si stancherà mai di ripetere che lo spuntino di metà mattina non dev'essere un pranzo altrimenti diventa un'abitudine assolutamente negativa per la corretta alimentazione dei bambini, in quanto distorce completamente, con un apporto anomalo di elementi nutritivi, l'impostazione corretta fornita dai Menu scolastici, danneggiando anche l'appetenza dei bambini al momento del pasto.

Invece, il consumo di un frutto a metà mattina anziché al termine del pasto, non stravolge l'apporto nutrizionale, fornisce il giusto ristoro nel corso della mattinata e non rovina l'appetito.

Poiché non esistono difficoltà organizzative per la distribuzione della frutta al mattino, si auspica vivamente un incremento delle adesioni delle scuole, anche solo di una parte delle classi non essendo obbligatorio che sia la scuola intera ad aderire.

Anche i genitori, che hanno a cuore la corretta alimentazione dei propri figli, potrebbero farsi promotori di questa adesione da parte delle scuole evitando di rifornire giornalmente i bambini di merendine varie e prodotti similari.

## IL BUON SAMARITANO

Il Servizio di Ristorazione Scolastica, condividendo lo spirito della legge dello Stato (L. 25.6.2003, n. 155), fin dal gennaio del 2005 ha introdotto in modo sistematico la raccolta in tutte le scuole primarie del pane e della frutta non consumati giornalmente, raccolta successivamente estesa anche alle scuole secondarie di 1° grado.

Questa iniziativa ha l'obiettivo di promuovere, a scopo benefico, il recupero dei prodotti alimentari non utilizzati onde evitarne la distruzione quando potrebbero essere ancora utilizzati.

Questo significa che, tutti i giorni, il pane e la frutta non distribuita ai bambini perché eccedenti rispetto alla richiesta vengono recapitati il giorno stesso ad alcune organizzazioni benefiche che li utilizzano per i pasti degli indigenti.

## OBIETTIVI FUTURI

1. Aumentare le percentuali di cibi bio e di filiera corta/km0 nelle mense comunali in termini di quantità totali e/o spesa totale;
2. Aumentare le percentuali di cibi bio e di filiera corta/km0 nella ristorazione scolastica in termini di quantità totali e/o spesa totale;
3. Integrare negli appalti per la ristorazione scolastica la necessità di rendicontare i cibi bio e di filiera corta/km0, in termini di quantità e/o spesa in modo da avere dati da monitorare per eventuali premialità;
4. Espandere pratiche di recupero del cibo non consumato nella ristorazione scolastica per la redistribuzione attraverso reti di strutture caritatevole o altre;
5. Elaborare nuovo appalto per il servizio di gestione dei distributori automatici nelle sedi comunali con l'obiettivo di eliminare le bevande in bottiglie di plastica monouso e l'introduzione di prodotti bio e con elevate qualità nutrizionale;
6. Elaborare e condividere video pillole sull'educazione alimentare con alunni e famiglie e monitorarne periodicamente la visualizzazione.





# 3 CIBO, NUTRIZIONE E SALUTE



## CIBO, NUTRIZIONE E SALUTE

L'alimentazione è un determinante essenziale della salute: il progetto Global Burden of Diseases ha stimato che nel 2013, a livello globale, i rischi associati alla dieta hanno determinato 11,3 milioni di decessi e 241,4 milioni di DALY (*Disability Adjusted Life Years*), collocandosi al primo posto nella graduatoria dei fattori di rischio. In questa logica, lo stile di vita e le scelte alimentari agiscono in modo decisivo sulla possibilità di evitare l'insorgenza di malattie e di controllarne l'evoluzione.

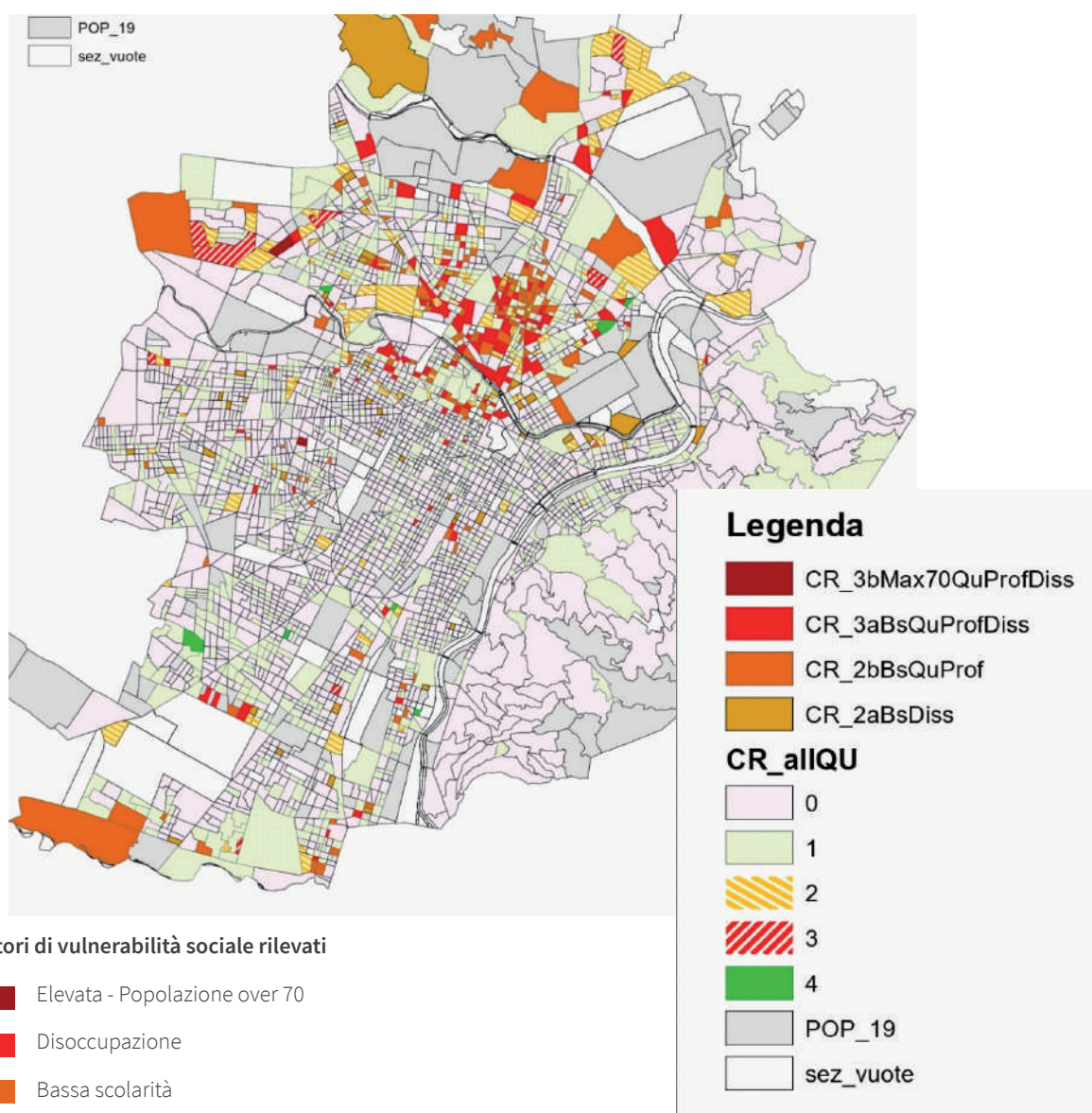
In particolare, la nutrizione è direttamente connessa alle malattie croniche non trasmissibili (in inglese Non Communicable Diseases – NCDs) come cancro, diabete, patologie cardiovascolari e respiratorie. Stime recenti rivelano anche come i valori di sovrappeso e obesità siano più che duplicati negli ultimi 30 anni, attestandosi su quasi tre miliardi di persone: di cui 600 milioni di obesi (circa il 13% della popolazione totale) e quasi due miliardi in sovrappeso (pari al 40% del totale).

Indicatori Ipotizzati Inizialmente
<b>Diete sane e sostenibili</b>
consumo medio di frutta per persona per giorno
consumo medio di verdura per persona per giorno
# di iniziative di sensibilizzazione a diete sane e sostenibili
# di iniziative multilingue di sensibilizzazione a diete sane e sostenibili
# di partecipanti a iniziative di sensibilizzazione
# orti presso scuole
# orti presso case atc
# iniziative di formazione all'agricoltura urbana
# iniziative di formazione all'agricoltura urbana nelle scuole
tasso obesità, per fasce di età e quartieri
tasso malnutrizione, per fasce di età e quartieri
# locali veg / vegan presenti sul territorio
# locali aderenti a iniziative di sensibilizzazione a diete alternative
<b>Epidemiologia</b>
# patologie presenti sul territorio riconducibili a problematiche nutrizionali
# patologie presenti sul territorio aggravate da problematiche nutrizionali
% prevalenza nella popolazione di patologie riconducibili a problematiche nutrizionali (per età, sesso, reddito, etnie)
% prevalenza nella popolazione di patologie aggravate da problematiche nutrizionali (per età, sesso, reddito, etnie)
aspettative di vita per persone in condizioni di insicurezza alimentare in Torino

## CIBO, NUTRIZIONE E SALUTE

Nel presente volume si è fatto riferimento principalmente al recente studio pubblicato dall'ASL TO3, 40 anni di salute in Torino, rilevando le geografie della prevalenza del diabete. È possibile sovrapporre queste geografie ad alcune analisi di vulnerabilità socio economica con l'obiettivo di verificare fenomeni di elevata concentrazione di malattie croniche non trasmissibili in specifiche aree della città.

La seguente tavola evidenzia come alcune aree della città infatti rilevano una maggiore concentrazione di criticità socio-economiche che potrebbero impattare sulle capacità e le proprie scelte di approvvigionamento nutrizionale. A cascata potrebbe emergere una correlazione tra la prevalenza di alcune malattie croniche non trasmissibili e la concentrazione di vulnerabilità sociale.

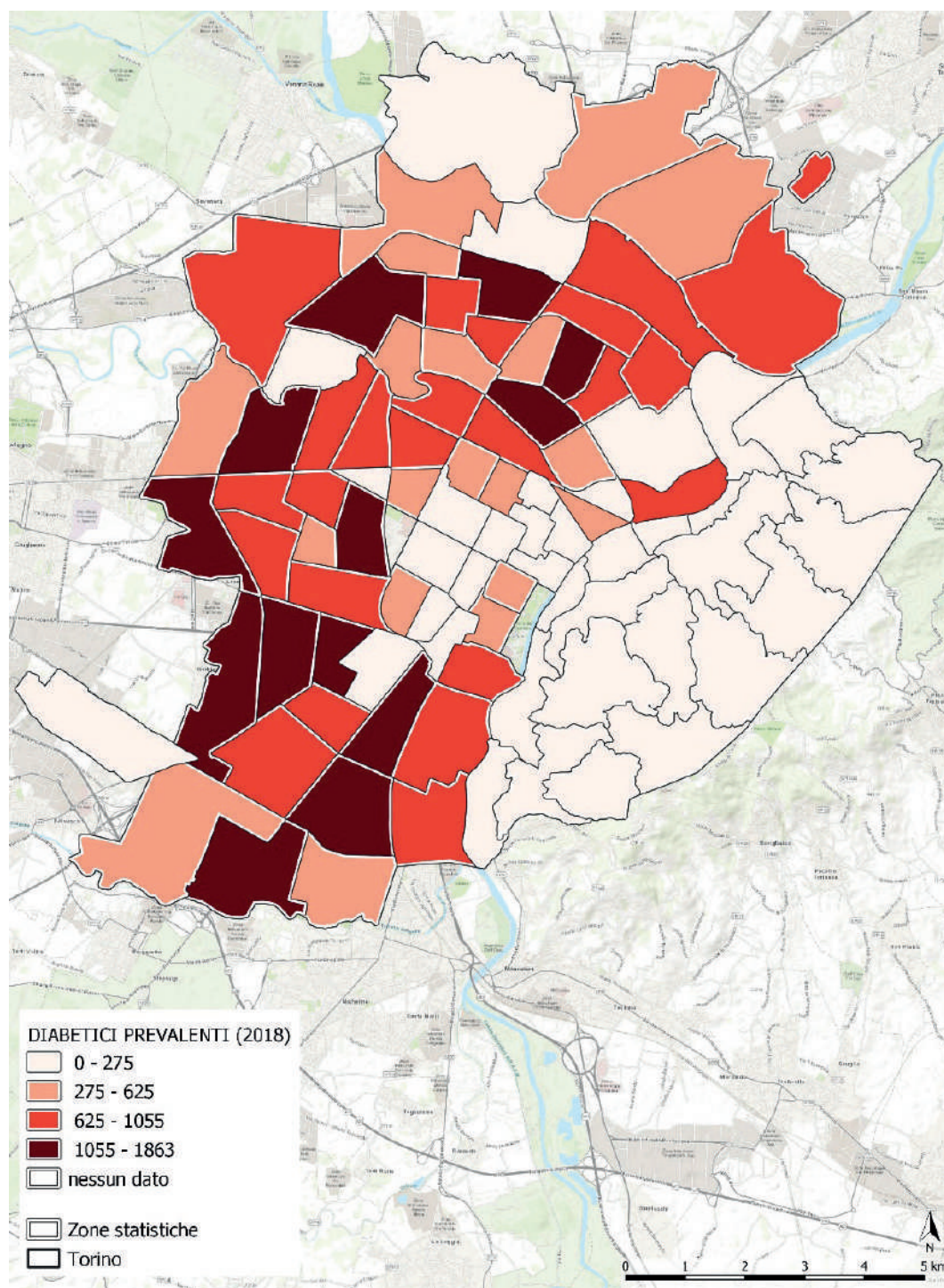


Fonte: Cittadino A., Mela A., Melis B. 2016, su dati Istat 2011.

## DIABETICI PER ZONA STATISTICA NEL 2018

Il caso del diabete, l'unico preso in considerazione in questa prima edizione del FoodMetricsw Report, rileva infatti che esistono aree della città con una maggiore e significativa prevalenza di questa patologia.

La seguente tavola mostra la presenza, in valore numerico assoluto, dei casi di diabete sul territorio. È evidente che alcune aree, in particolare il centro e la collina, mostrino una casistica relativamente minore rispetto i quartieri periferici.

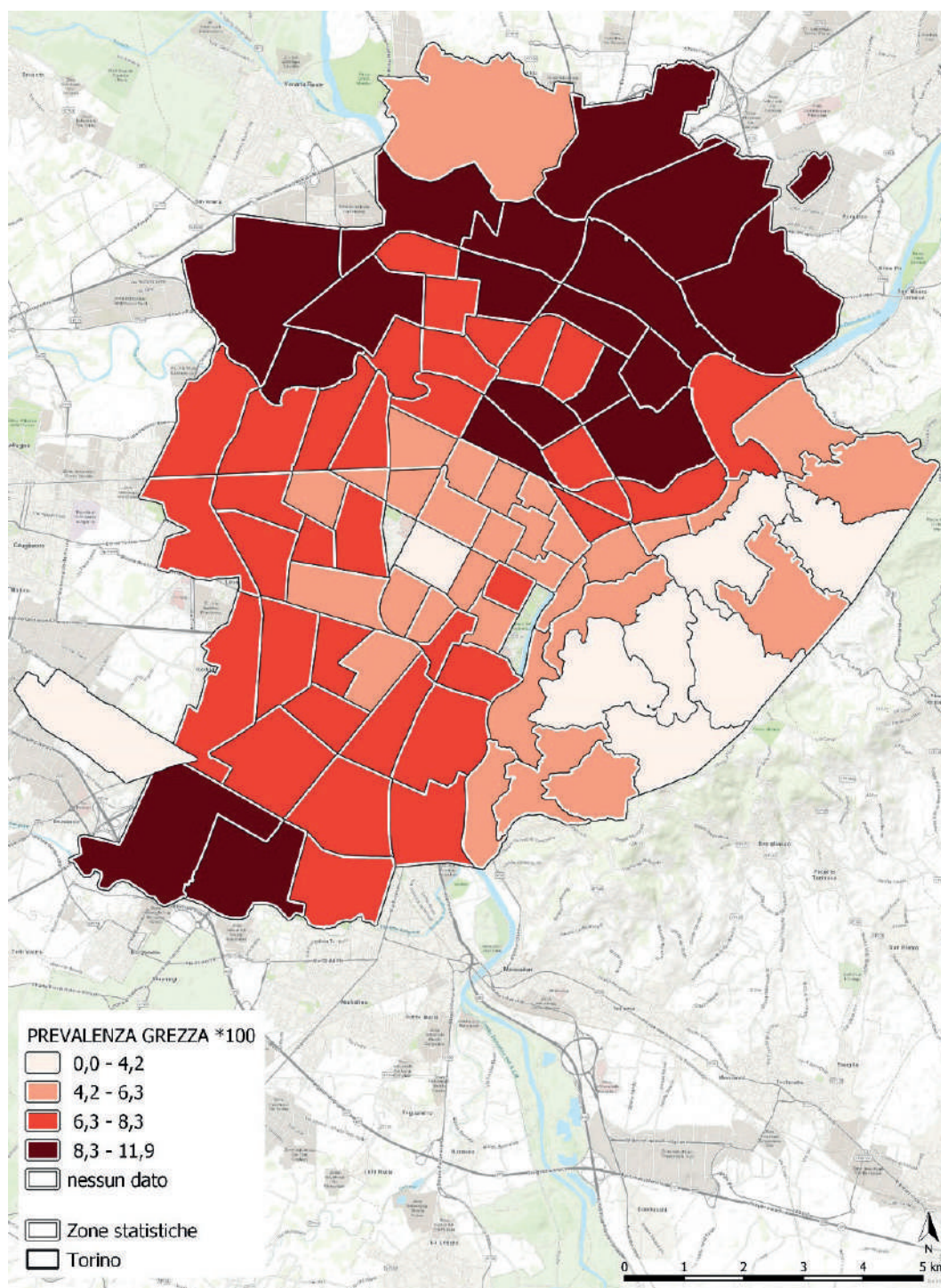


Fonte: Servizio di Epidemiologia - ASL TO3



## PREVALENZA DEL DIABETE PER ZONA STATISTICA NEL 2018

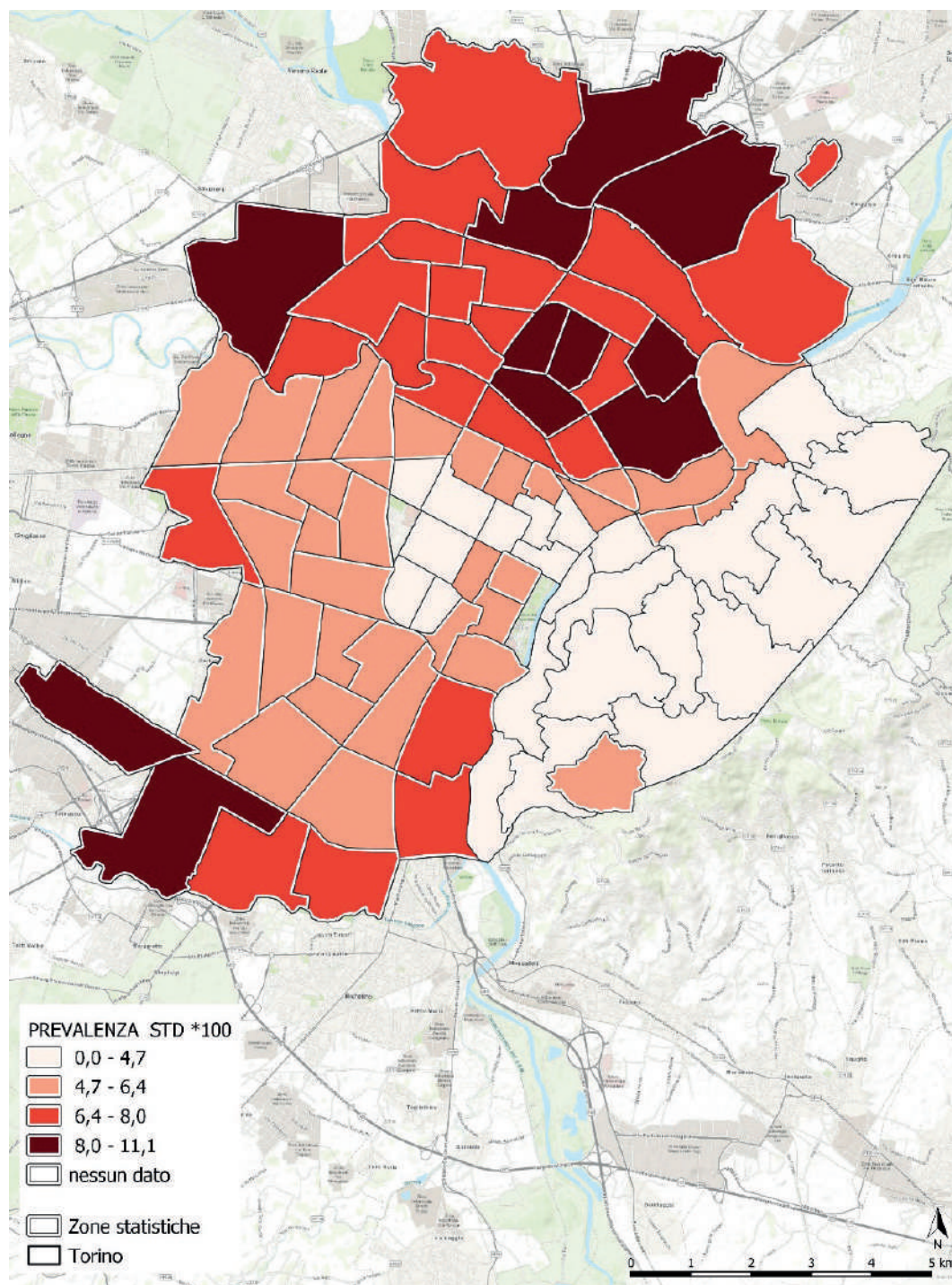
La prevalenza è il rapporto tra il numero di individui affetti da diabete e la popolazione residente per ogni specificazione statistica ( $\times 100$ ). Questa percentuale consente di «pesare» i dati consentendo confronti fra aree differenti: come emerge da questa carta la spazializzazione del diabete sembrerebbe riflettere la geografia di alcune vulnerabilità sociali (vedasi tavola pagina 42), in particolare la bassa scolarizzazione e elevata disoccupazione. È evidente come le concentrazioni sembrano aumentare in proporzione alla distanza dal centro storico, ad esclusione della collina.



Fonte: Servizio di Epidemiologia - ASL TO3

## PREVALENZA STANDARDIZZATA PER ZONA STATISTICA NEL 2018

La prevalenza standardizzata indica la percentuale di persone affette da diabete (in rapporto alla popolazione totale di una data porzione di territorio) aggiustata in base alla composizione per età. Questa lente di analisi rileva come alcune aree del territorio cittadino dimostrano, infatti, una prevalenza maggiore di diabete relativa al resto della città, in particolare in Torino nord da Corso Regina in poi, e nelle aree più periferiche a sud. Queste geografie si sovrappongono notevolmente con le aree di maggiori concentrazioni di vulnerabilità socioeconomica, tale da non poter escludere una possibile correlazione da indagare in future edizioni di questo report.



Fonte: Servizio di Epidemiologia - ASL TO3

## CRITICITÀ DA APPROFONDIRE

Come evidenziato dalla prevalenza del diabete maggiormente in alcune aree a nord della città, malattie croniche non trasmissibili legate anche alla dieta e alle scelte nutrizionali non possono che trovare correlazioni dirette e indirette con altri fattori socio-economici che incidono sulle capacità di approvvigionamento e le abitudini di consumo.

Obiettivo per le edizioni future del Food Metrics Report sarà di approfondire la relazione tra vulnerabilità sociale, nutrizione e salute, per verificare se esistono aree della città particolarmente affette da fenomeni epidemiologici geograficamente concentrati ed eventuali possibili azioni di mitigazione.

## INDICATORI DA INDAGARE

Fenomeni socio-epidemiologici e nutrizionali

1. Spazializzazione della prevalenza di patologie legate alla dieta e le scelte nutrizionali (malattie croniche cardiovascolari, ipertensione, cancro)
2. Spazializzazione della prevalenza di fenomeni di malnutrizione e denutrizione
3. Correlazione tra la spazializzazione e le vulnerabilità socio-economiche
4. Correlazione tra prevalenza di criticità epidemiologiche e accesso a strutture di distribuzione di cibo fresco, in particolare prodotti ortofrutticoli
5. Correlazione tra prevalenza di criticità epidemiologiche e accesso a meccanismi di approvvigionamento di cibo fresco alternativi (GAS, consegna a domicilio, ecc.)
6. Consumo medio di frutta per persona per giorno
7. Consumo medio di verdura per persona per giorno



# 4 ACCESSIBILITÀ AL CIBO



## ACCESSIBILITÀ AL CIBO

Le città sono luoghi di consumo per definizione, dove, oltre alla maggior parte dei consumatori, si concentra la quota più rilevante di luoghi nei quali è possibile acquistare cibo: Grande Distribuzione Organizzata (GDO), negozi al dettaglio, mercati rionali, canali alternativi come i GAS e i farmers markets. L'insieme di questi luoghi di accesso al cibo rappresenta la componente del acquisto delle materie prime del sistema del cibo urbano.

La distribuzione dei luoghi di acquisto e consumo costituisce uno dei principali indicatori di accesso al cibo per le popolazioni urbane. Con questa lente di analisi si intende verificare se la distribuzione dei luoghi di accesso al cibo rileva notevoli disuguaglianze socio-spaziali che hanno, dunque, un potenziale impatto sull'accesso al cibo, in particolare ai prodotti freschi. L'amministrazione si pone come obiettivo di favorire accesso a cibo sano e sostenibile, contrastando eventuali carenze di accessibilità attraverso azioni mirate.

<b>Indicatori ipotizzati Inizialmente</b>
<b>Commercio di prossimità</b>
# mercati rionali
# mercati contadini
# metri quadrati di esercizi commerciali per l'erogazione di alimenti per quartiere
# metri quadrati di esercizi commerciali per l'erogazione di alimenti freschi per quartiere
# metri quadrati di esercizi commerciali per l'erogazione di alimenti per abitante per quartiere
# metri quadrati di esercizi commerciali per l'erogazione di alimenti freschi per abitante per quartiere
<b>Commercio all'ingrosso</b>
# chili / tonnellate frutta distribuita
# chili / tonnellate verdura distribuita
% frutta da produttori metropolitani
% frutta da produttori regionali
% verdura da produttori metropolitani
% verdura da produttori regionali

## MERCATI COMUNALI

Torino è una delle città italiane con il maggior numero di mercati all'aperto. Ogni giorno sono attivi 34 mercati con banchi di alimentari, ortofrutta e/o ittici. Il totale dei banchi di prodotti alimentari tra posteggi assegnati in concessione con cadenza pluriennale e posteggi «a spunta», cioè assegnati ogni mattina direttamente sul posto, è di 1,482, suddivisi tra alimentari generici (503), ortofrutta (903) e ittici (76). A questi si devono aggiungere i 5 mercati coperti (quattro a Porta Palazzo e uno alle Vallette), che ospitano 648 banchi alimentari e 52 ittici. In linea generale questi banchi si riforniscono presso i mercati generali, in particolare per quanto riguarda l'ortofrutta il CAAT di Strada del Portone.



**33** MERCATI GIORNALIERI ALL'APERTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

**1482** NUMERO BANCHI

**903** ORTOFRUTTA

**503** GENERICI

**76** ITTICI

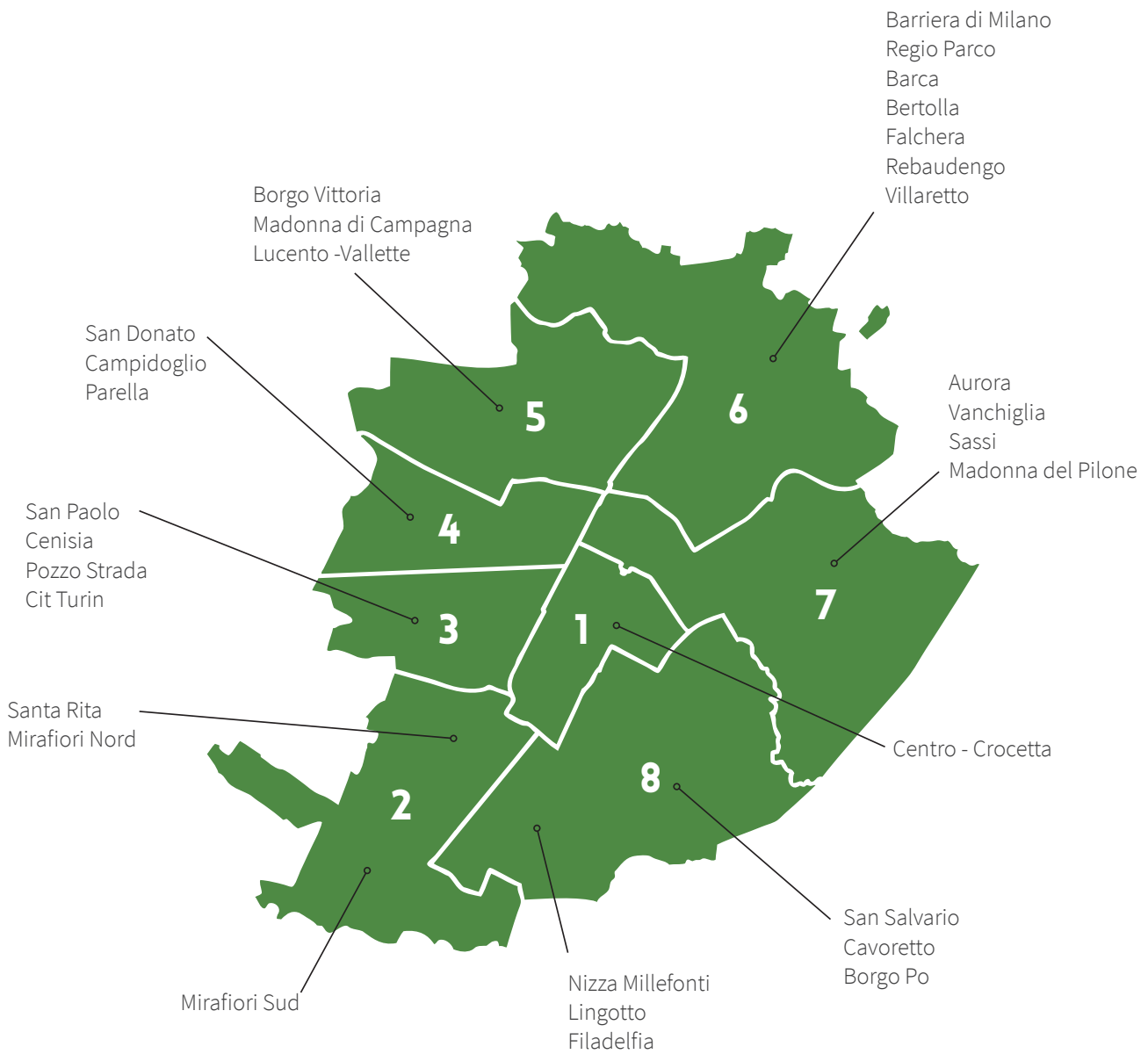
**5** MERCATI COPERTI

**648** BANCHI ALIMENTARI

**52** ITTICI

Fonte: Città di Torino 2019

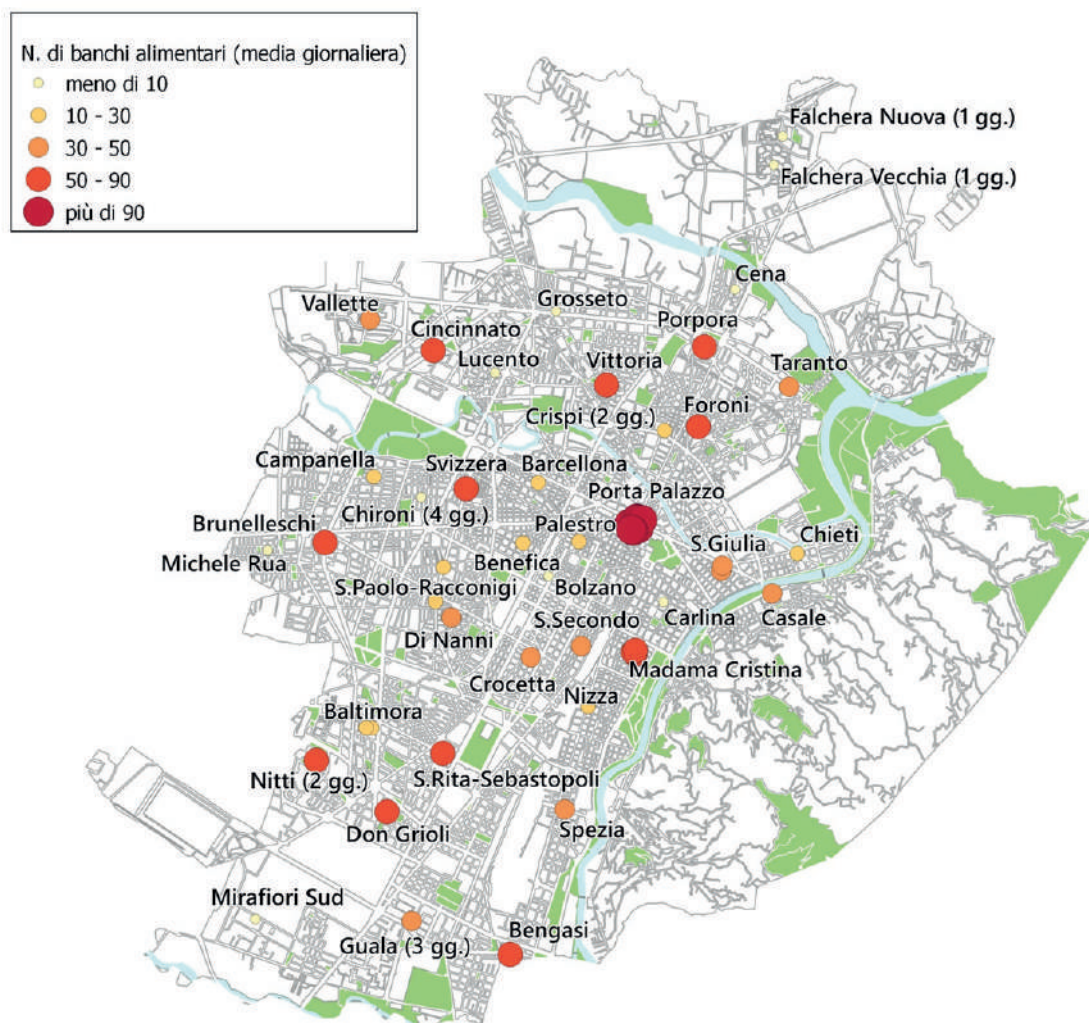
## MERCATI COMUNALI





## DISTRIBUZIONE BANCHI ALIMENTARI NEI MERCATI DI TORINO

La distribuzione dei banchi alimentari nei mercati di Torino mostra una presenza relativamente uniforme nella maggior parte dei quartieri della città, in particolare nelle aree a maggiore residenzialità. La situazione più fragile appare quella dei quartieri localizzati all'estrema periferia nord (Falchera) e sud (Mirafiori), dove il numero dei banchi è relativamente ridotto, se rapportato alla popolazione residente.



Fonte: Città di Torino 2019

## VENDITA DIRETTA DI PRODOTTI AGRICOLI NEI MERCATI

Con il Decreto Ministeriale del 20 novembre 2007 in Italia è stata data ai Comuni la possibilità di istituire i Mercati dei Produttori Agricoli (Farmer's Market). Pur avendo già quasi 300 aziende agricole che partecipano ai Mercati Rionali, Il Comune di Torino è stato uno dei più rapidi ad aderire alle richieste delle Associazioni dei Produttori, istituendo diversi mercati settimanali, rigorosamente al pomeriggio, e mensili, la domenica. Acquistando direttamente dai Coltivatori il frutto del loro lavoro, si ha garanzia di freschezza, qualità e investimento sul territorio della nostra Regione, rinomato proprio per le notevoli eccellenze alimentari. Come previsto dal Decreto Ministeriale, la gestione dei Mercati dei Produttori Agricoli è stata affidata alle stesse Associazioni dei Produttori proponenti l'iniziativa che, nel rispetto del disciplinare approvato dal Comune, svolgono un'azione di selezione delle aziende partecipanti per tipologia di prodotto, accettazione di vincoli e controlli suppletivi a quelli di Legge, vicinanza alla Città di Torino.

Nei 33 mercati rionali all'aperto ogni giorno una media di 298 posteggè destinata alla vendita diretta da parte dei produttori agricoli del territorio. Altri 15 «mercati dei contadini» sono inoltre organizzati regolarmente in città da diversi soggetti (es. Coldiretti, CIA, Slow Food). La maggior parte di questi produttori proviene dalla Città Metropolitana di Torino, in particolare dalla fascia collinare e pedemontana.

GooGreen – Comunità di produttori agricoli per la biodiversità

Mercato "il Campo in Piazza"

Mercato C.I.A. Piazza Bodoni

Mercato C.I.A. Piazza e Via Palazzo di Città

Mercato Coldiretti Biologico, Giardino Lamarmora

Mercato Coldiretti Corso Umbria

Mercato Coldiretti Piazza Bodoni

Mercato Coldiretti Piazza e Giardini Cavour

Mercato Coldiretti Piazza/Via Palazzo di Città e Piazza Corpus Domini

Mercato Coldiretti Via Mittone

Mercato dei Prodotti tipici del "Paniere"

Mercato Produttori "Tettoia dei Contadini" di Porta Palazzo

Fonte: Città di Torino 2020

## INGROSSO CAAT

Il 27 novembre 1989 nasce così la Società CAAT S.c.p.A., acronimo che sottintende a “Centro Agro Alimentare di Torino Società Consortile per Azioni”.

Questa Società, sotto l’egida del Comune della città, in ciò affiancata dalla rappresentanza sindacale dell’imprenditoria del vecchio mercato di Via Giordano Bruno, così come dalle rappresentanze dei Produttori agricoli piemontesi e dei movimentatori, esperita la procedura di legge per l’appalto dell’opera. Iniziava così la complessa costruzione di quello che presto sarebbe diventato a livello dimensionale il terzo Centro Agro Alimentare d’Italia.

I Centri Agroalimentari italiani rappresentano l’evoluzione dei vecchi Mercati Generali e rappresentano l’anello di congiunzione tra la produzione e la distribuzione, garantendo l’approvvigionamento di prodotti agroalimentari nell’ambito delle aree territoriali di riferimento; in più hanno aggiunto la commercializzazione di variegata gamma merceologiche e la prestazione di numerosi nuovi servizi.

Il Centro agroalimentare di Torino - CAAT, al suo interno annovera 84 operatori all’ingrosso, 84 Aziende grossiste insediate, 170 circa Produttori locali delle Province di Torino, Cuneo e Asti e circa 550.000 tonnellate di merci trattate ogni anno.

Quantitativi totali di merce per tipologia di prodotto (2019):

Frutta Fresca	195.818 ton
Frutta Secca	6.817 ton
Agrumi	103.695 ton
Ortaggi	230.146 ton
<b>Totale</b>	<b>536.476 ton</b>

Principali aree di provenienza della merce. Dati in % (2019)

Provenienza (2019)	Locale	Italia	Europa	Extra-UE
Agrumi	//	52	40	8
Frutta Secca	8	27	25	40
Frutta Fresca	34	46	5	15
Ortaggi	27	43	10	10
Legumi	23	47	15	15

Fonte: [www.caat.it](http://www.caat.it)

Provenienza dei prodotti per zona di produzione (2019)

Zona di produzione	Frutta	Ortaggi
Locale	Mele, actinidia, pere, albicocche, ciliegie, castagne, pesche, nettarine, fragole	Lattughe, cavoli, asparagi, pomodori, zucchine, melanzane, peperoni
Centro Italia	Pesche, nettarine, susine, kaki, meloni	Carote, patate, zucchine, pomodori, carciofi, sedani
Sud Italia e isole	Agrumi, fichi, fichi d'india, albicocche, fragole, angurie, meloni, uva	Aglione, peperoni, pomodori, cime di rapa, melanzane, asparagi, carciofi, patate

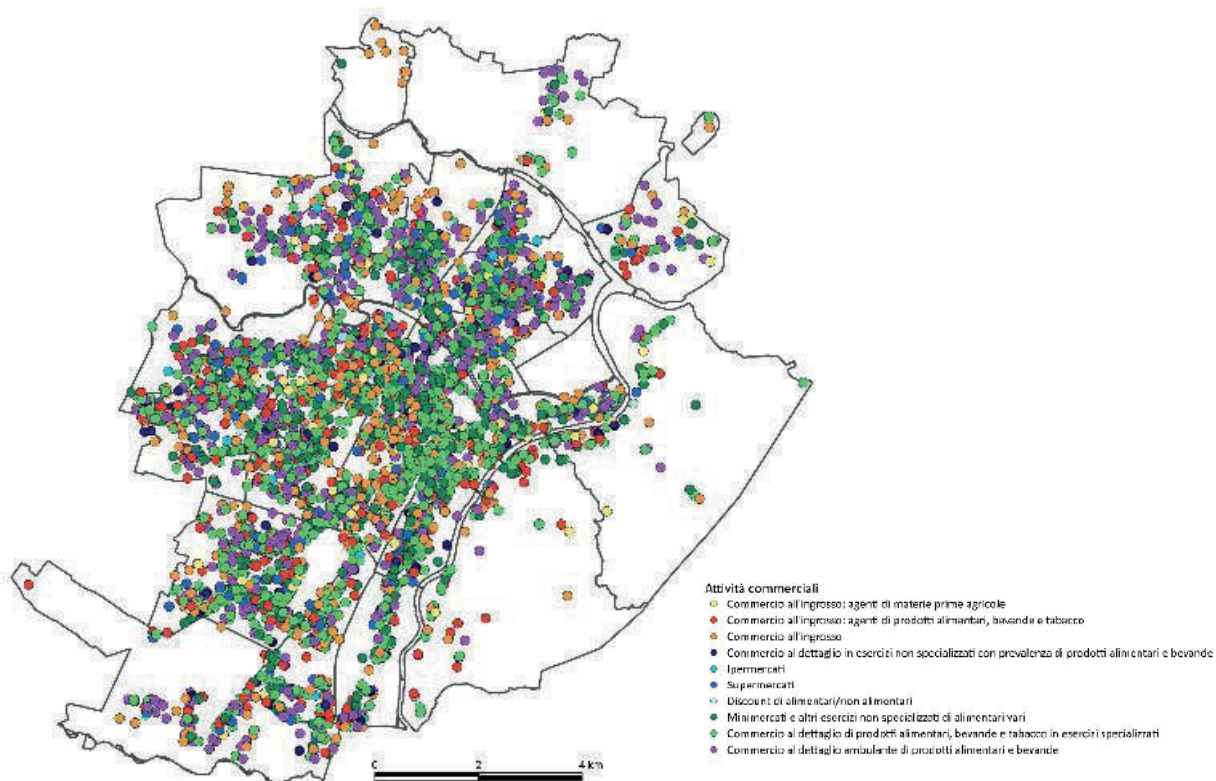
Destinazione della merce commercializzata nel mercato (2019)

Grossisti della provincia	16%
Grossisti fuori provincia	11%
Società di acquisto per la Grande Distribuzione	12%
Grande Distribuzione (acquisto diretto)	8%
Ambulanti	30%
Negozi al dettaglio	14%
Estero (Francia)	9%



Fonte: [www.caat.it](http://www.caat.it)

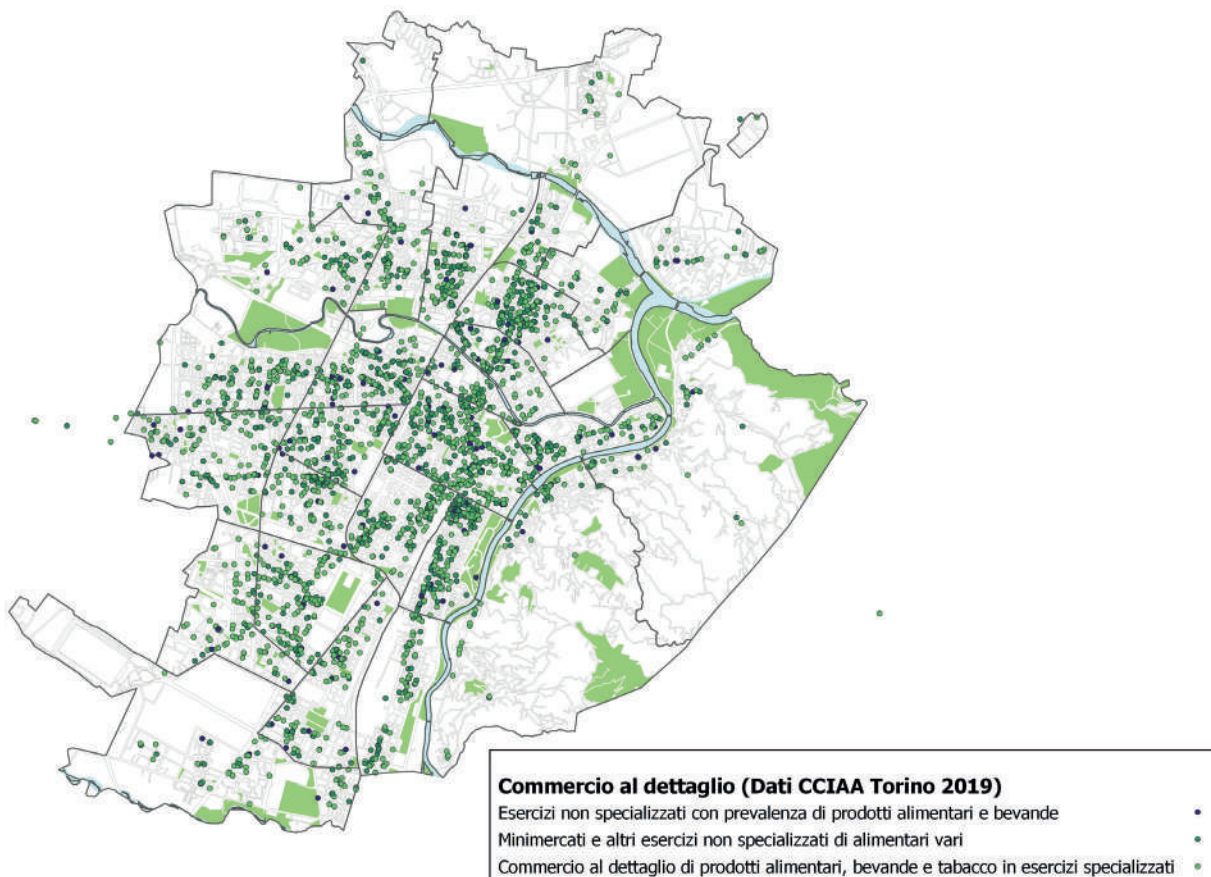
## LOCALIZZAZIONE ESERCIZI COMMERCIALI



Quartiere	Numero di esercizi
Centro	630
Aurora	399
Barriera di Milano	378
Crocetta	340
San Donato	338
Santa Rita	307
San Salvario	293
Pozzo Strada	270
Cenisia	251
Mercati generali	250
Madonna di Campagna	249
Parella	244
Borgata Vittoria	237
Vallette	230
San Paolo	193
Vanchiglia	188
Regio Parco	178
Mirafiori Nord	166
Mirafiori Sud	159
Nizza millefonti	140
Falchera	132
Borgo Po e Cavoretto	101
Madonna del Pilone	73

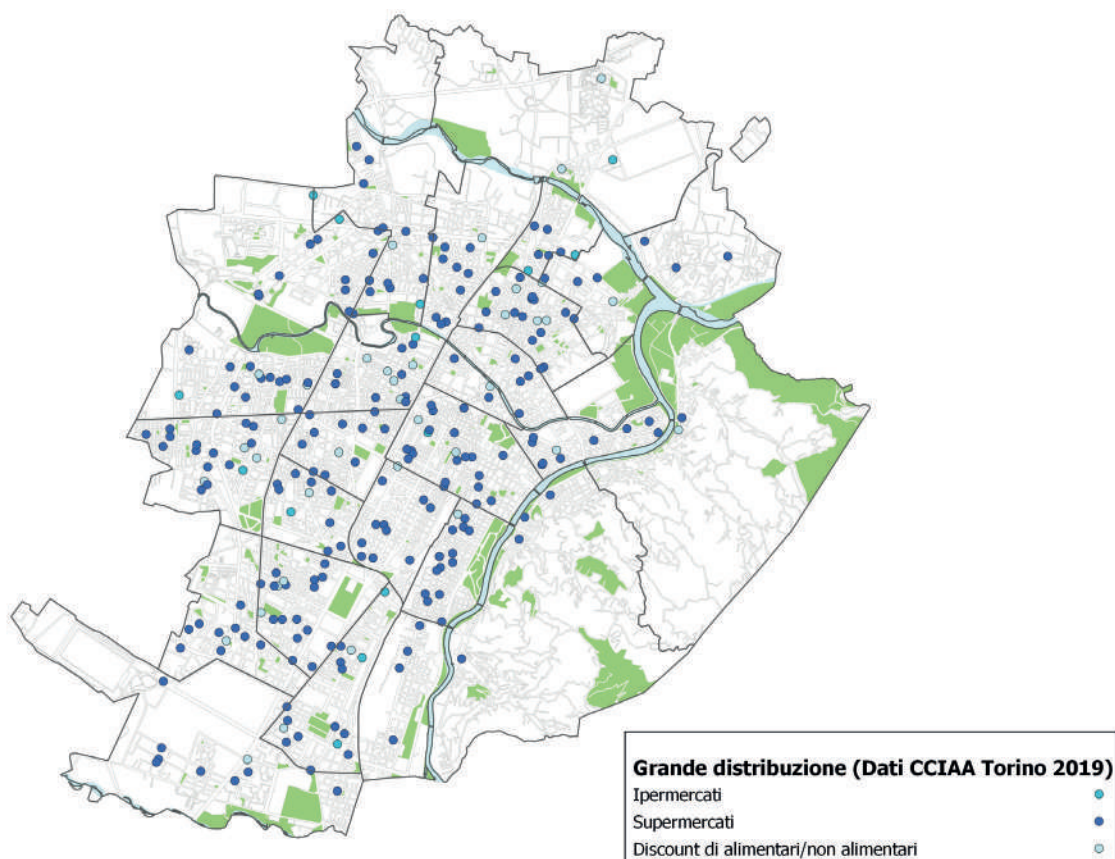
Fonte: Dati CCIAA Torino 2019

## LOCALIZZAZIONE DEL COMMERCIO AL DETTAGLIO



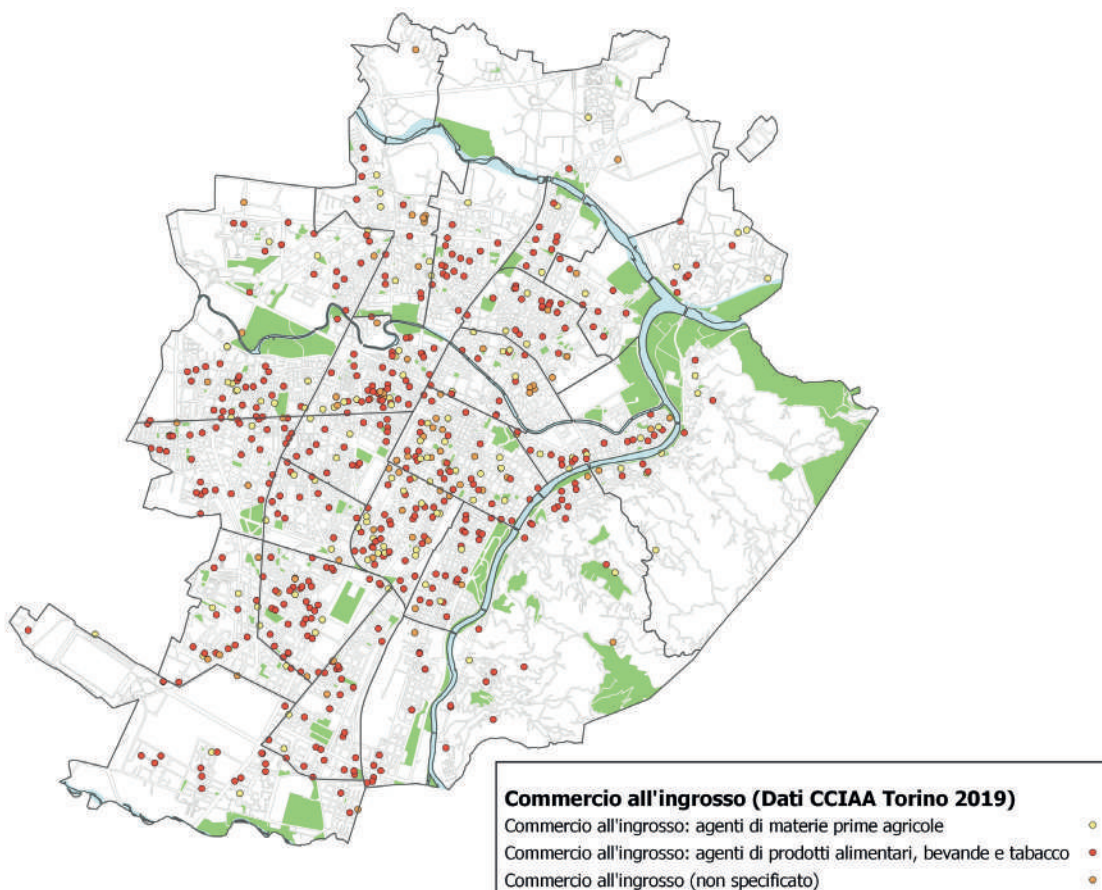
Fonte: Dati CCIAA Torino 2019

## LOCALIZZAZIONE DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE



Fonte: Dati CCAA Torino 2019

## LOCALIZZAZIONE DEL COMMERCIO ALL'INGROSSO

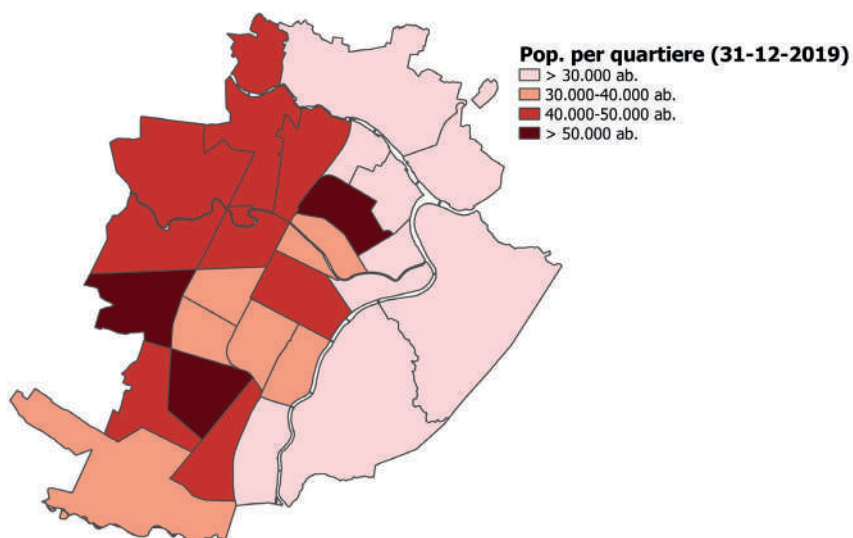
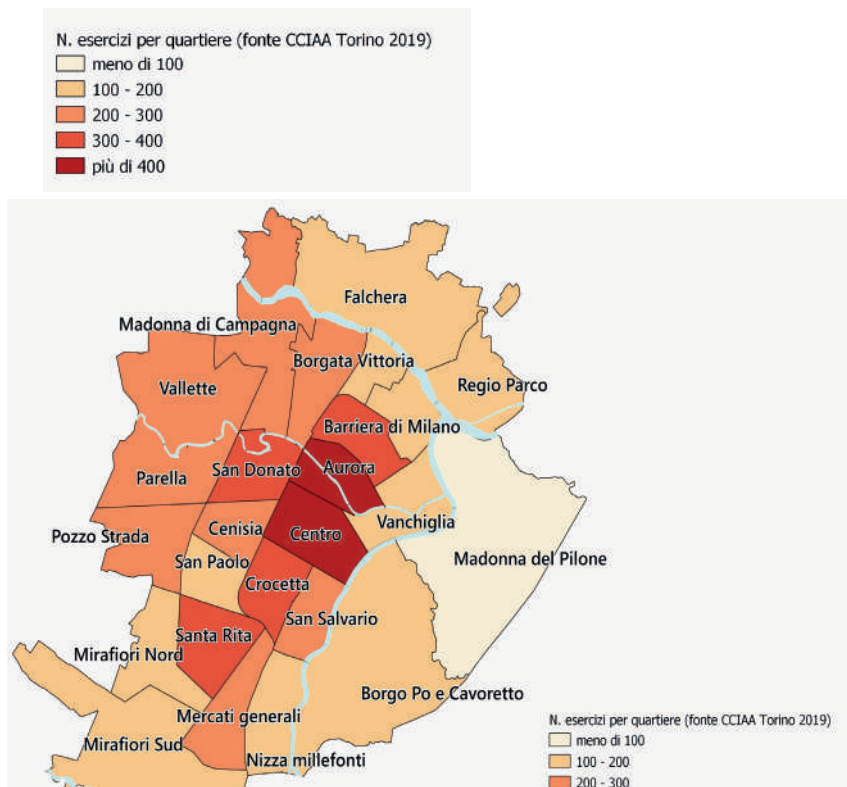


Fonte: Dati CCIAA Torino 2019



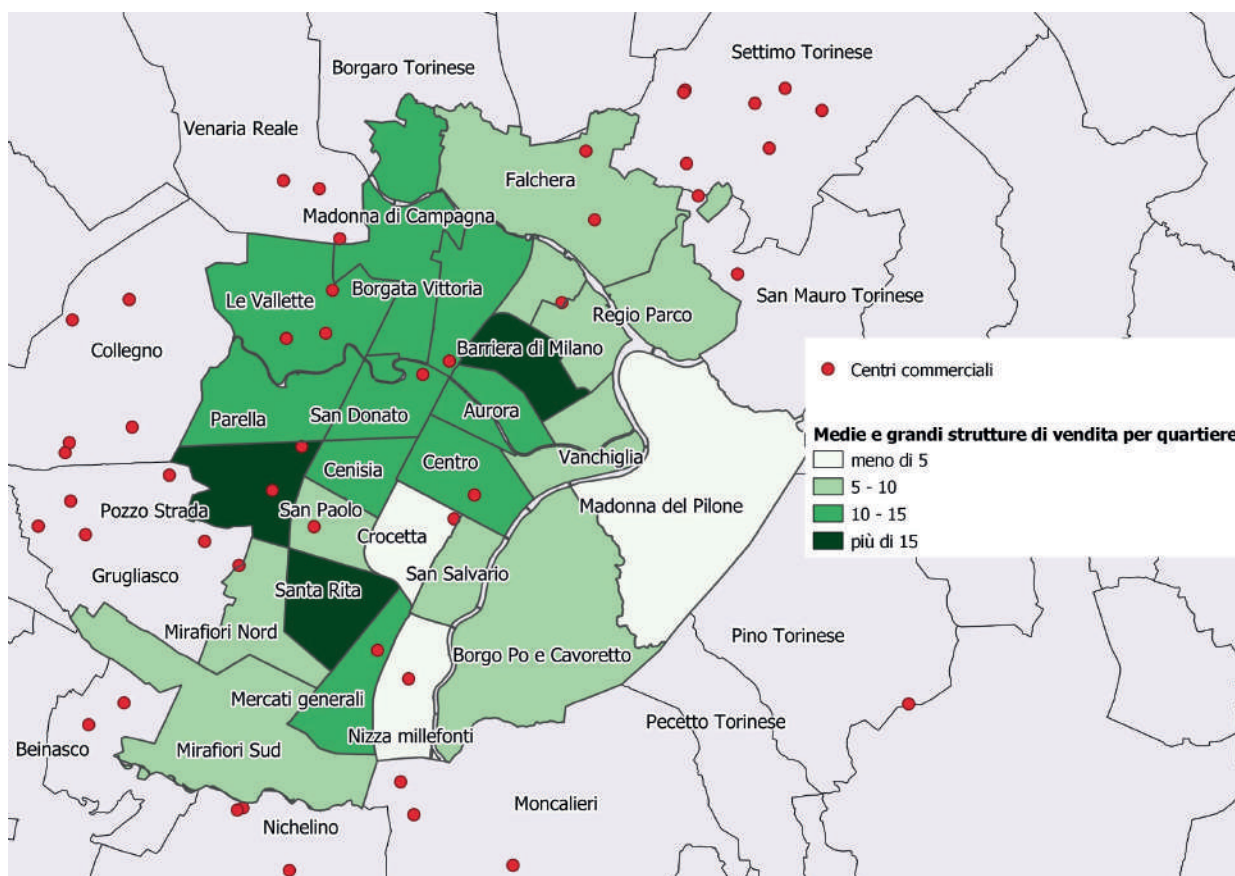
## DISTRIBUZIONE ESERCIZI COMMERCIALI PER QUARTIERE

La distribuzione degli esercizi commerciali per quartiere mostra una sostanziale coerenza con la densità abitativa del tessuto urbano.



## CONCENTRAZIONE MEDIE E GRANDI SUPERFICI DI VENDITA

La concentrazione delle medie e grandi superfici di vendita (alimentari e miste) mostra una distribuzione diversa rispetto agli esercizi di vicinato, con una maggiore concentrazione in alcuni quartieri caratterizzati da un reddito medio-basso (es. Barriera di Milano, Aurora, Madonna di Campagna, Vallette) e da densità residenziale (es. Santa Rita, Parella). La carta evidenzia anche la massiccia presenza di centri commerciali nei comuni della prima cintura metropolitana. La distribuzione di queste strutture potrebbe essere strettamente correlata alla disponibilità di superfici minime in aree storicamente urbanizzate rispetto ad aree relativamente più recentemente urbanizzate, come anche a processi di trasformazione urbana conseguente la deindustrializzazione.



Fonte: Regione Piemonte, 2018

## GUIDA AI MERCATI DELLA CITTÀ DI TORINO

L'amministrazione ritiene che i mercati abbiano un futuro, dato che si specializzeranno sempre di più, in linea con i trend presenti nelle altre città europee. Per questa ragione intendiamo supportare sempre di più gli operatori, affinché i mercati, diventando più belli ed accessibili, richiamino visitatori e clienti non solo dai quartieri in cui hanno sede, ma anche da altre parti della città. Inoltre, essi possono diventare un importante veicolo di diffusione delle tradizioni gastronomiche locali, e quindi rilevanti anche dal punto di vista culturale e turistico. La guida è frutto della collaborazione tra Italia e Francia nell'ambito del programma europeo ALCOTRA. Essa vi permetterà di vedere Torino non solo come uno scrigno di bellezze "statiche" (musei, monumenti, piazze ecc.), ma anche come un insieme dinamico e vitale, tanto nelle periferie quanto nel centro.



## OBIETTIVI FUTURI

1. Aumentare il numero di banchi di cibi bio e di filiera diretta presenti nei mercati comunali
2. Aumentare il numero di mercati di cibi bio e di filiera diretta presenti in città
3. Valorizzare i mercati comunali per rafforzare la loro presenza
4. Incrementare la presenza di grossisti/cibi bio al CAAT
5. Incrementare la presenza di grossisti/cibi provenienti dalla regione al CAAT

## INDICATORI DA INDAGARE

1. Presenza di GAS e altre reti alternative per l'accesso a cibo bio e diretto

## CRITICITÀ DA APPROFONDIRE

1. Possibilità di rendere i mercati comunali più attrattivi, introducendo orari modificati, esercizi di trasformazione e somministrazione e/o altre attività, nuovi arredi e interventi di abbellimento, ecc.
2. Opportunità di stabilire aree dedicate alla somministrazione di cibi e bevande con la forma cibo da strada.
3. Monitorare negli anni eventuali trend di localizzazione dei luoghi di commercializzazione per mitigare potenziali fenomeni di rarefazione.





# 5 AGRICOLTURA URBANA



## AGRICOLTURA URBANA

L'orticoltura urbana, oltre a produrre alimenti freschi, sani e locali attraverso la coltivazione in città, può avere un effetto positivo sulla riqualificazione delle zone degradate, sull'integrazione delle comunità e sull'educazione dei cittadini relativamente alla sostenibilità ambientale, la sicurezza alimentare e il consumo solidale.

L'orto in città è una forma di cittadinanza attiva con ricadute ambientali che può contribuire a aumentare la biodiversità urbana, creare corridoi ecologici per gli impollinatori e produrre cibo a chilometrozero. A Torino la disseminazione e lo sviluppo dell'orticoltura urbanasono strumenti per favorire la sostenibilità sia ambientale sia sociale.



### Indicatori Ipotizzati Inizialmente

#### Agricoltura Urbana

# orti sociali (individuali e collettivi) presenti sul territorio

# metri quadri dedicati a orti urbani in Torino

# orti sperimentali (pensili, acquaponica, ecc) avviati

# metri quadri di aree coltivate sul territorio comunale

# metri quadri di proprietà pubblica in concessione per coltivazione di privati

# metri quadri di proprietà privata in coltivazione da privati

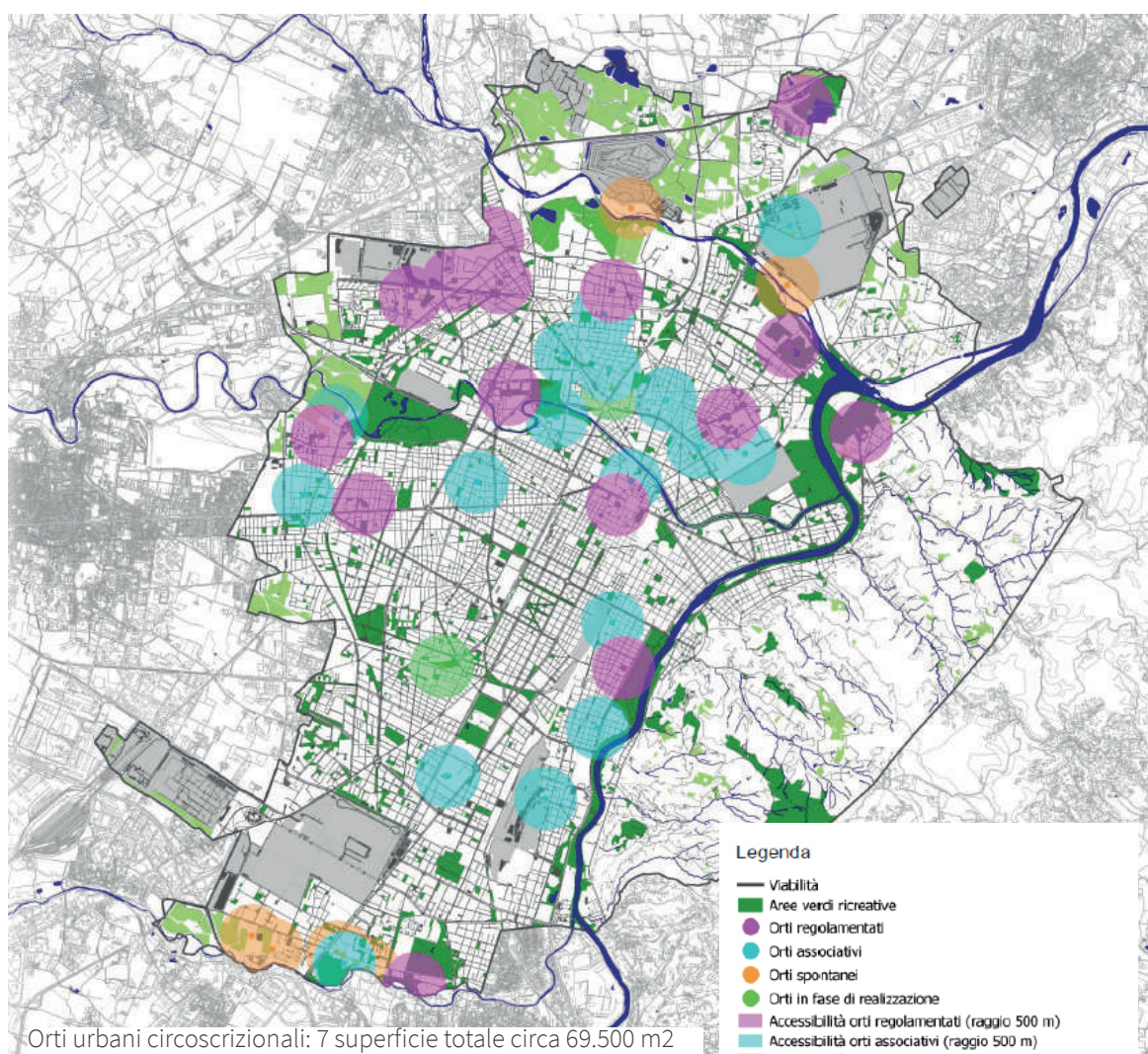
# metri quadri di aree coltivate con pratiche agricole più sostenibili



## ORTI URBANI

Sul territorio torinese sono presenti diverse tipologie di orti urbani:

- 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. Non esiste un censimento completo e affidabile relativo al numero di orti attualmente presenti nelle scuole.
- 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).



Orti urbani circoscrizionali: 7 superficie totale circa 69.500 m<sup>2</sup>

Orti associativi: 26


Orti spontanei: 7

Orti in fase di realizzazione 3

Fonte: Comune di Torino, Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde, Allegato 1

## ATLANTE DEGLI ORTI URBANI

Nel 2020 la Città di Torino ha approvato il Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde che contiene, nell'allegato 2, un censimento degli orti associativi e circoscrizionali, ovvero l'Atlante degli Orti Urbani. Tale censimento rappresenta uno strumento conoscitivo importante che, insieme al capitolo 3 del Piano rende possibile l'elaborazione di strategie di sviluppo dell'orticoltura urbana.

<b>Orto Alto: Fonderie Ozanam</b>	
Ente gestore:	OrtiAlti
Fini dell'ente gestore:	L'associazione OrtiAlti opera nell'ambito della promozione sociale, promozione culturale, divulgazione, ricerca e sperimentazione di pratiche di agricoltura urbana, riuso dello spazio urbano costruito e non utilizzato (come i tetti piani), attraverso la partecipazione diretta dei cittadini e degli abitanti degli edifici, nella cura e rigenerazione dell'ambiente urbano.
Numero di persone coinvolte:	15
Luogo:	Via Foligno 14, 10149 Torino TO
Circoscrizione:	5
Data di costituzione:	2016
Proprietà dell'area:	Comune di Torino in concessione alla Cooperativa MeetingService
Superficie totale:	300 mq (orto pensile)
Numero di appezzamenti:	1
Superficie orti singoli:	0 mq
Superficie orto collettivo:	150 mq
Tipo di coltivazione:	Terra riportata
Tipo di coltura:	Biologico
Ortaggi coltivati:	Verdure, erbe aromatiche
Presenza di alveari:	Sì (4)
Attività:	Ricreativa, didattica
Ausiliari:	Associazioni - Associazione ERI, Associazione GAPS, Associazione Minolo, Associazione Parco del Nobile, Associazione Pigmenti
	Cooperative - Cooperativa Meeting Service, DINAMOcoop
Budget annuale:	5 000€
Sostenibilità economica:	Quote associative, fundraising attraverso eventi, fundraising attraverso la vendita dei propri prodotti, contributi da enti privati/fondazioni
Criticità:	Necessità di riqualificare il contesto circostante
Prospettive di ampliamento:	Estensione dell'orto sul tetto di fronte con un giardino con piante mellifere e realizzazione del progetto Ozanam Community Hub (Patto di Collaborazione Co-City - Tipo B)
Foto:	

## COLTURE COMMERCIALI IN CITTÀ

Attualmente le aree agricole presenti nella città di Torino, di proprietà pubblica e privata, ammontano a circa 600 ettari. La distribuzione della superficie coltivata è stata suddivisa in ragione del codice di prodotto riportato per le particelle coltivate e decodificato dalla tabella AGEA. La coltura più estesa è quella dei cereali da granella - mais, frumento tenero, triticale, orzo - con prevalenza di quella maisicola. Seguono poi la destinazione a foraggio, a leguminose ed altre di minore importanza (come riportato nella tabella 1).

Le aree coltivate di proprietà della Città ammontano a circa 1.893.776 m<sup>2</sup>, mentre le aree ad uso agricolo di proprietà di terzi sono circa 4 milioni di metri quadri (3.977.361m<sup>2</sup>). Le aree comunali coltivate sono così distribuite, secondo le destinazioni produttive: 167 ha a seminativo di cui 42 irrigui, 39 ha a prato di cui 23 irrigui, 15,4 ha a orto (anche interessando terreni scarsamente produttivi), 0,44 a pascolo.

La Città di Torino ha assegnato in concessione circa 167 ettari dei suoi terreni a conduttori agricoli. La rappresentazione delle qualità colturali in questa situazione evidenzia la prevalenza della destinazione a seminativo, 123 ettari di cui 25 irrigui, cui seguono 19 a prato di cui 16 irrigui e 0,05 a pascolo.

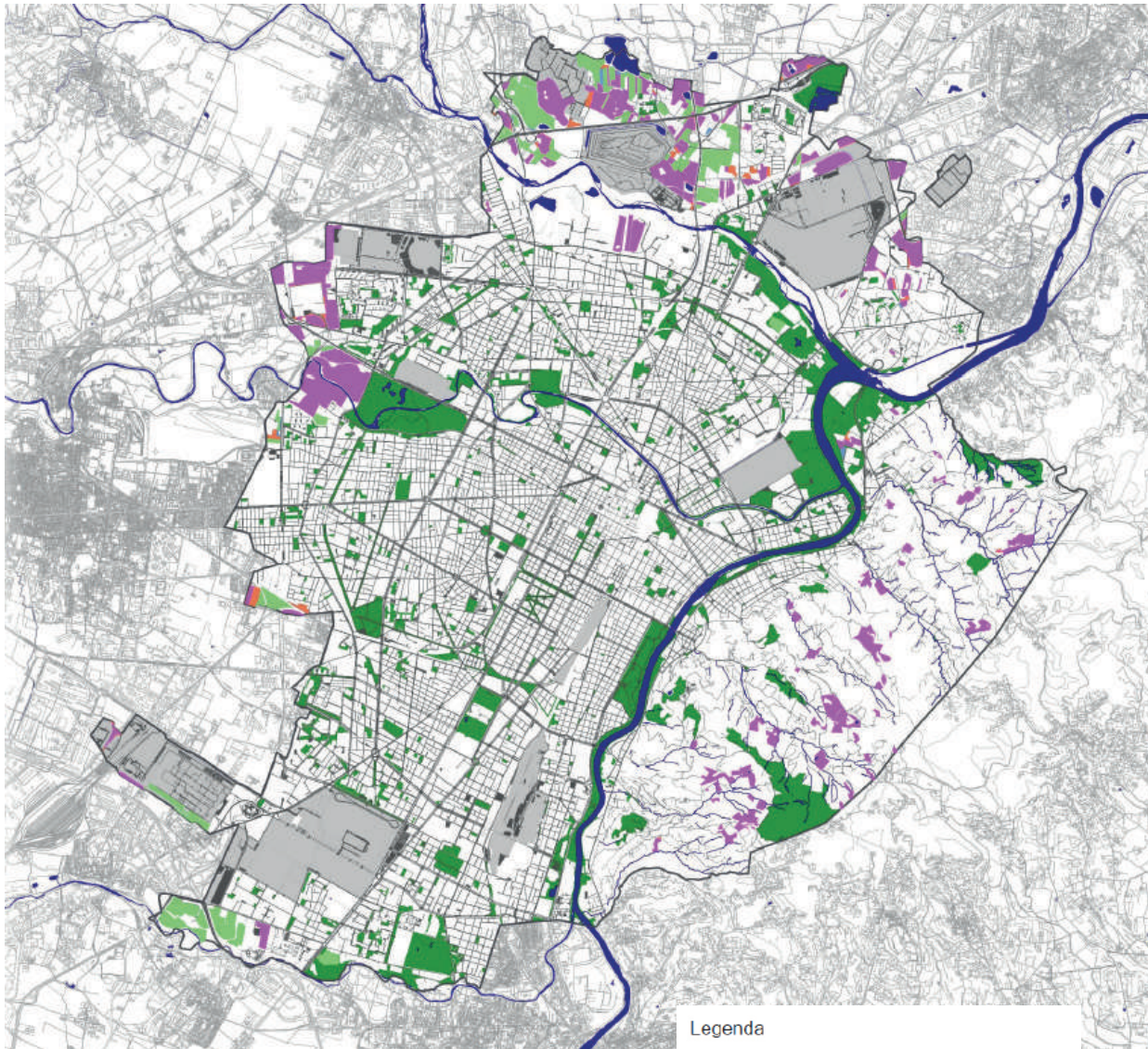
Tipologia di coltivazione	Superficie di coltivazione
Cerealicole	53%
Foraggio	32.5%
Leguminose	8.5%
Altre tipologie	5%
Alberi da frutta	1%

Le aree pubbliche attualmente coltivate sono governate da un contratto di locazione stipulato dall'Amministrazione con singoli privati ed aziende agricole per una durata di tre anni. I contratti vigenti sono frutto di situazioni ereditate negli ultimi anni e vengono rinnovati direttamente, senza ricorso a gare o bandi pubblici per il loro utilizzo, e senza stipula di criteri qualitativi o quantitativi rispetto alle attività svolte. In conseguenza della limitata durata dei contratti, dell'assenza di criteri di assegnazione e di procedure di gara, le attività svolte ad oggi sui terreni pubblici liberi si limitano alla coltivazione di cereali per mangimi e alla fienagione. Non esistono oggi, su questi terreni, attività che coinvolgono la cittadinanza né che ne migliorino le prestazioni ecologico-ambientali. I contratti di locazione consentono all'Amministrazione di poter avere un risparmio sulla gestione dei terreni stessi ed un canone di locazione a tutti gli effetti nominale. All'interno dei confini comunali sono presenti 2 cascine didattiche.

- Aree dichiarate coltivate di proprietà della Città di Torino: 1.967.321 m<sup>2</sup>
- Aree non dichiarate coltivate di proprietà della Città: 42.421 m<sup>2</sup>
- Aree dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città: 4.124.516 m<sup>2</sup>
- Aree non dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città: 256.111 m<sup>2</sup>

Fonte: Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde

## COLTURE COMMERCIALI IN CITTÀ



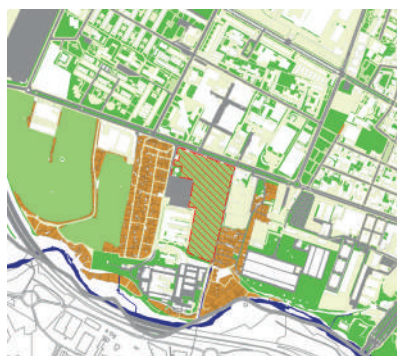
## ORTICOLTURA URBANA: STRATEGIE DI SVILUPPO

Il Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde, adottato dal consiglio comunale il 22 marzo 2021, definisce strategie per implementare il sistema di orticoltura urbana in città.

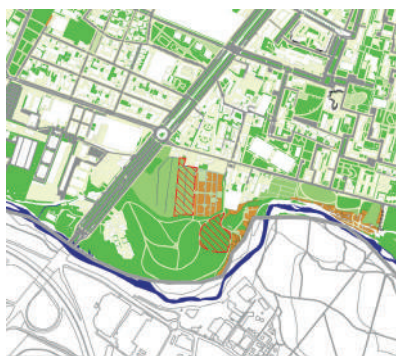
- Espansione degli orti circoscrizionali
- Implementazione nuove forme di partenariato per la gestione degli orti circoscrizionali
- Implementazione di nuovi orti associativi in aree pubbliche attualmente coltivate da privati
- Implementazione di pratiche agricole sostenibili e innovative negli orti su aree pubbliche
- Potenziamento delle funzioni complementari dell'orticoltura urbana
- Adozione di buone pratiche di tutela ambientale nelle aree private coltivate

## ESPANSIONE DEGLI ORTI CIRCOSCRIZIONALI

Proposte di aree di espansione degli orti urbani torinesi				
CIRCOSCRIZIONE	LOCALITÀ	destinazione area prgc	uso attuale	SUPERFICIE DI ESPANSIONE (m <sup>2</sup> )
2	Parco del Sangone	area parco P29 - lettera v	seminativo	53.700
2	Cascina Piemonte (orti generali)	area parco P29 - lettera v	prato irriguo e area verde	25.500
5	Corso Ferrara	ATS 4h Pervinche	prato	3.000
5	Corso Molise, via Sansovino, via Venaria	lettera p	seminativo	11.100
6	Parco dell'Arrivore	area parco P23 - lettera v	gerbido	8.500
6	Laghetti Falchera	area parco P25 - lettera v	prato da foraggio	2.800
7	Parco del Meisino/Borgata Rosa	area parco P21 - lettera v / ZUT ambito 10.3 Quartiere Meisino	seminativo	7.400
		<b>Totale Superficie aree proposte</b>		<b>112.000</b>



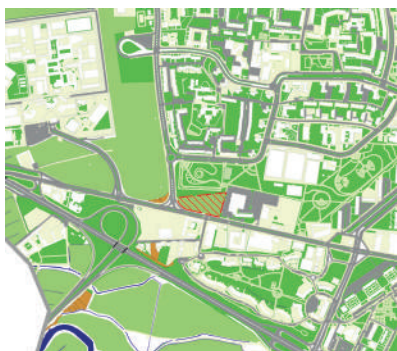
Parco del Sangone (Strada del Drosso)



Parco Piemonte



Corso Ferrara



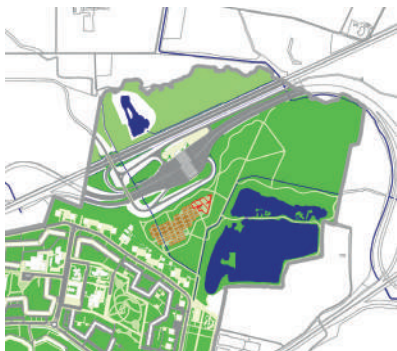
Via Pianezza



Parco del Meisino



Parco dell'Arrivore



Laghetti Falchera

## **IMPLEMENTAZIONE NUOVE FORME DI PARTENARIATO PER LA GESTIONE DEGLI ORTI CIRCOSCRIZIONALI**

Per affrontare la sfida economica, molti degli orti associativi intendono aumentare l'autonomia economica avviando attività correlate redditizie, per esempio offrendo attività a pagamento. In altri casi si cercano modelli di gestione più efficaci, per alleggerire i costi di gestione, per esempio responsabilizzando maggiormente gli ortolani e affidandosi all'autogestione. Esiste anche una disponibilità ad un coinvolgimento più ampio di cittadini e residenti; infatti alcune esperienze mirano a momenti di apertura ad iniziative ed eventi organizzati direttamente dalla cittadinanza.

Per le prossime realizzazioni si può consolidare la pratica di gestione a terzi del complesso degli orti privilegiando una formula di gestione collettiva rivolta ad Associazioni già operanti sul territorio circoscrizionale e con un'esperienza comprovata nella gestione di orti urbani.

## **IMPLEMENTAZIONE DI NUOVI ORTI ASSOCIATIVI IN AREE PUBBLICHE ATTUALMENTE COLTIVATE DA PRIVATI**

Con il Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde si intende incentivare l'utilizzo delle aree libere di patrimonio pubblico per massimizzarne il valore ecologico-ambientale e per favorire il coinvolgimento e la partecipazione della cittadinanza.

A tal fine occorre adottare un nuovo sistema gestionale, a partire dalle procedure di assegnazione dei terreni a privati, siano essi singoli, aziende o organizzazioni del terzo settore.

Occorrerà istituire procedure di assegnazione pubbliche e trasparenti, con criteri di valutazione

articolati su diversi obiettivi, quali il valore ecologico-ambientale, la partecipazione e l'inclusione sociale. Le gare di assegnazione verranno dunque istruite per valutare proposte capaci di coniugare la coltivazione di queste aree con progetti che favoriscano la qualità ecologica-ambientale e gli aspetti sociali, quali ad esempio l'inclusione e la didattica.

## INNOVAZIONE NELLE PRATICHE AGRICOLE

A complemento delle più tradizionali pratiche, in merito alla produzione ortofrutticola, l'Amministrazione intende incentivare la sperimentazione di nuove pratiche sul territorio comunale, in particolare nelle aree pubbliche oggi adibite ad utilizzo agricolo. I progetti potranno essere dei più svariati, dalla costruzione di serre e vivai all'impianto di frutteti, boschi edibile e anche modesti allevamenti, dall'apicoltura ad esperienze di coltivazioni integrate e coltivazioni fuori terra, in particolare di idroponica e acquaponica.





## SVILUPPO DI FUNZIONI COMPLEMENTARI

Oltre a soddisfare funzioni hobbystiche e produttive l'orticoltura urbana può dare vita ad attività complementari capaci di rafforzare l'impatto positivo sia in termini sociali sia ambientali, come, ad esempio, l'introduzione di forme comunitari per la trasformazione del raccolto e altre attività volte a promuovere la socialità. A volte la tipologia stessa di coltura e d'impianto può essere realizzata a fini didattici o di formazione, come ad esempio giardini o boschetti didattici e percorsi informativi che attraversano varie tipologie di colture. L'intenzione dell'amministrazione è quella di promuovere sempre di più queste attività complementari, favorendo la realizzazione di progetti altamente innovativi con un approccio sistemico, in particolare sulle aree pubbliche attualmente coltivate. Nell'evoluzione dell'orticoltura urbana si intende valorizzare la diversità culturale, creando occasioni di scambio e confronto, di maggiore integrazione e inclusione, come inoltre promuovere la sperimentazione di ortoterapia, cioè la metodologia base che vede l'utilizzo dell'orticoltura come supporto in processi terapeutici di riabilitazione fisica e psichica.

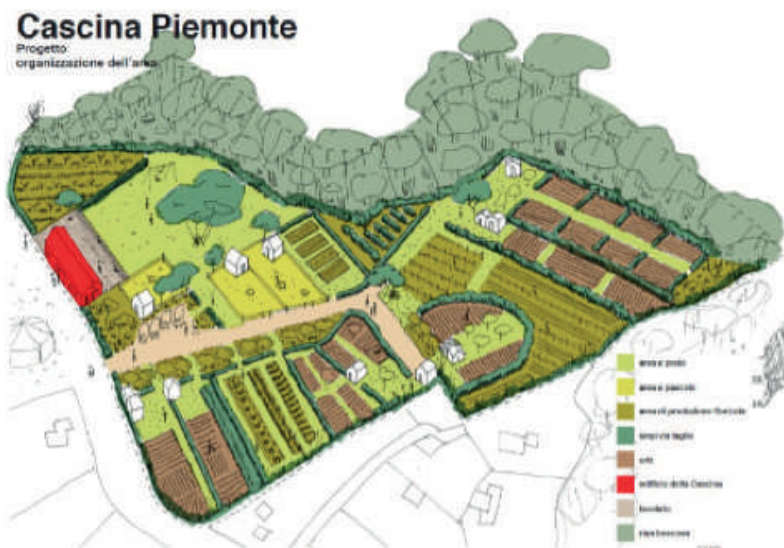


### Orti Generali

Orti Generali, un'area di orti urbani aperto a cittadini e visitatori all'interno del Parco Piemonte della Città di Torino, nasce con l'obiettivo di costruire un modello di impresa sociale per la trasformazione e la gestione di aree agricole residuali cittadine.

Orti Generali offre la possibilità di coltivare, in gruppo, in famiglia, come associazione o individualmente; imparare, con corsi di formazione teorica e pratica, attività e laboratori, sui temi legati all'agricoltura biologica, orticoltura e ai lavori rurali. Sono a disposizione 150 orti più un polo didattico dove seguire i corsi.

Si coltiva esclusivamente con metodo biologico e si reintroducono alberi di varietà antiche, con una speciale attenzione alle piante che favoriscono la ripopolazione di insetti impollinatori.



*UrbanAqua Farm Falchera*

Urban Aqua Farm è un progetto proposto da Carlo Prelli Service in collaborazione con il Comitato per lo Sviluppo della Falchera e l'Assessorato all'Ambiente e Verde Pubblico della Città di Torino, per sperimentare sistemi innovativi di coltura acquaponica nel quadro degli orti urbani.



## OBIETTIVI FUTURI

1. Incrementare la superficie dedicata all'orticoltura urbana su terreni pubblici liberi.
2. Incrementare il numero di partenariati pubblico-privati per la gestione di attività di orticoltura urbana su terreni pubblici liberi.
3. Incrementare il numero di colture innovative e di progetti con funzioni complementari

## INDICATORI DA INDAGARE

1. Presenza di GAS e altre reti alternative per l'accesso a cibo bio e diretto
2. Pratiche innovative di coltura urbana
3. Orti presso istituti scolastici





# 6 CIBO E ECONOMIA CIRCOLARE



## CIBO E ECONOMIA CIRCOLARE

Secondo il Parlamento Europeo, l'economia circolare è un modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile.

In questo modo si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a ridurre i rifiuti al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto vengono infatti reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico. Così si possono continuamente riutilizzare all'interno del ciclo produttivo generando ulteriore valore.

I principi dell'economia circolare contrastano con il tradizionale modello economico lineare, fondato invece sul tipico schema "estrarre, produrre, utilizzare e gettare". Il modello economico tradizionale dipende dalla disponibilità di grandi quantità di materiali e energia facilmente reperibili e a basso prezzo.



Nella filiera del cibo sono numerose le opportunità di promuovere un sistema del cibo più circolare, dalla riduzione dello spreco alimentare al recupero della materia organica e la reintroduzione nel ciclo del suolo, la riduzione e eliminazione di imballaggi usa e getta attraverso imballaggi riutilizzabili e riciclabili, e così via.

### Indicatori Ipotizzati Inizialmente

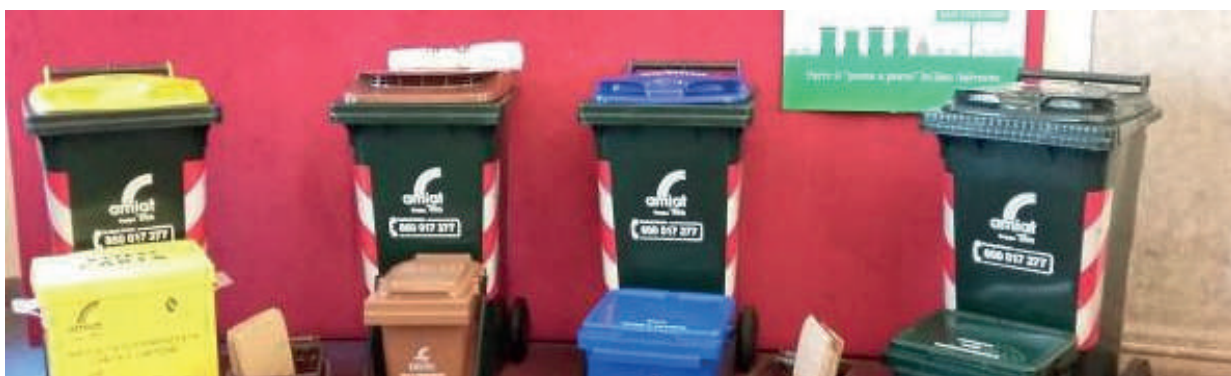
# sperimentazioni recupero materia organica / oli
# sperimentazioni innovative nella riduzione del rifiuto o raccolta differenziata
# chili / tonnellate di eccedenze recuperate e ridistribuite / anno nei mercati
# chili / tonnellate di eccedenze recuperate e ridistribuite / anno nella piccola/media distribuzione
# chili / tonnellate di eccedenze recuperate e ridistribuite / anno nella grande distribuzione
% organico raccolto su totale di raccolta differenziata e totale rifiuto
# tonnellate organico recuperato anno
# tonnellate organico compostato anno
# tonnellate compost prodotto anno
# iniziative di incentivazione della corretta differenziazione



## RACCOLTA DIFFERENZIATA

### PORTA A PORTA

Nel 2017 è accelerata la trasformazione del sistema di raccolta dei rifiuti nella Città di Torino con l'estensione a nuovi quartieri della raccolta domiciliare denominata "porta a porta". Al 2020 oltre il 75% della popolazione è servita da questa modalità di raccolta.



### ECOISOLE SMART

Dal 2019 a Città di Torino e Amiat hanno lanciato un nuovo sistema di raccolta dei rifiuti con le cosiddette ecoisolesmart, modalità che prevede la sostituzione delle attuali attrezzature stradali per la raccolta dei rifiuti con nuovicassonetti utilizzabili solo dai residenti tramite una personale tessera elettronica.

Si tratta di un altro tassello per incrementare sul territorio cittadino l'estensione della raccolta domiciliare con lo scopo di accrescere ulteriormente la percentuale di raccolta differenziata della Città.



### RISULTATI RAGGIUNTI

Al 2020 la raccolta domiciliare con modalità porta-a-porta o con ecoisole ad accesso controllato ha raggiunto l'84,1% dei residenti con un risultato di 50,8% di recupero di materiale riciclabile sul totale.

Dalla raccolta dell'organico nella città di Torino viene generato 11-14K tonnellate di compost all'anno.

Oltre alla materia organica la filiera del cibo contribuisce in modo importante alla produzione di rifiuti, dagli imballaggi dei cibi acquistati ai supporti della somministrazione ai contenitori per le bevande e l'acqua in plastica monouso.

Una volta che queste modalità di raccolta saranno diffuse sull'intero territorio, si prevede entro il 2023, il sistema consentirà di attivare la cosiddetta tariffazione puntuale correlate all'attuale produzione di rifiuti, responsabilizzando ulteriormente i cittadini a adottare comportamenti e abitudini più circolari.

## CASE SMAT

Sono 168 le case Smat installate in area metropolitana, di cui 13 nella città di Torino.



**13** N. PUNTI ACQUA ATTIVI AL 31/12/2020

**5.843.000** LITRI EROGATI ACQUA FRIZZANTE E NATURALE (CIRCA 50%)

**148.000** KG DI PLASTICA NON IMMESSI NELL'AMBIENTE

**+ 3.800.000** EQUIVALENTE DI BOTTIGLIE DI PLASTICA NON ACQUISTATE

**689** TON DI CO<sup>2</sup> NON IMMESSA NELL'AMBIENTE

## TORET

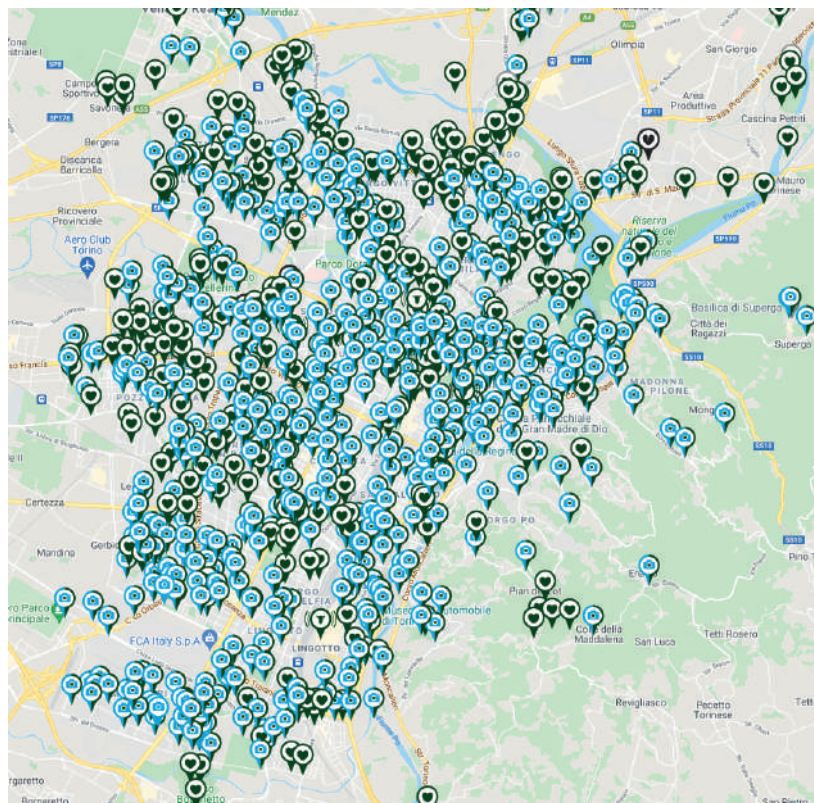
“Torèt” è il nome preso in prestito dalla lingua piemontese che significa “piccolo toro”, “toretto”, e che viene comunemente utilizzato per identificare le tipiche fontanelle pubbliche, elementi caratteristici dell’arredo urbano di Torino.

Queste tipiche fontanelle cittadine forniscono un servizio di notevole utilità sociale, rendono infatti disponibile l'erogazione di acqua di qualità, 24 ore su 24, favorendo la riduzione dei rifiuti e l'utilizzo di contenitori riutilizzabili.

Accanto al principale compito di distribuire acqua potabile di elevata qualità, l'utilizzo del sistema a flusso continuo per le fontanelle pubbliche torinesi costituisce una garanzia igienico-sanitaria per la collettività. Il ricambio continuo di acqua nelle condotte di piccolo diametro di adduzione alle fontanelle, infatti, evita fenomeni di ristagno che potrebbero determinare sedimentazioni, incrostazioni o presenza di cariche batteriche, oltre ad esaltare la freschezza e la gradevolezza dell'acqua distribuita.

L'acqua erogata dai toretti e non utilizzata, ritorna nelle falde e nei corpi idrici superficiali e quindi restituita con migliore qualità all'ambiente dal quale è stata prelevata.

La presenza dei toretti nelle vie, nelle piazze e nei giardini costituisce una caratteristica storica della Città di Torino ed un elemento che ne connota fortemente l'immagine sia a livello nazionale sia internazionale.



Fonte: ilovetoret.it

È un'applicazione che consente di accedere a una mole di informazioni per fare scelte più circolari. La grande novità è la possibilità di scansionare il codice a barre dei prodotti per determinare il corretto conferimento per una raccolta differenziata. In più fornisce informazioni relative ai calendari di raccolta, alla prossimità di luoghi di conferimento, agli esercizi di riuso e prodotti sfusi, agli erogatori d'acqua potabile, le stazioni di mobilità condivisa e molto altro. In 10 lingue.






**amiat**  
gruppo ifil

**CITTA' DI TORINO**

## Waste sorting is a

Try Junker  
sort waste

### Other functions of JUNKER

**JUNKER identifies products from their barcode and tells you how to dispose of them.**

- ✓ Fun
- ✓ Easy to use
- ✓ Quick
- ✓ Always with you!

10 languages



**Ingenious!**

**Just geo-localise yourself in the app on your street and number in order to see exactly your collection calendar**



**Find the collection points in the city**



**Send waste alerts (abandoned waste, broken bins and so on)**



**Suggest circular economy points (reuse, recycle, sharing points)**



**Try it for free!**




## PLASTIC FREE CHALLENGE

Il 26 febbraio 2019 la Città di Torino aderisce alla campagna “Plastic free challenge” lanciata dal ministero dell’Ambiente, intendendo liberare le sue sedi dalla plastica monouso.

Le linee guida prevedono:

- l’adeguamento dei contratti di fornitura dei distributori automatici per eliminare la distribuzione di bottigliette d’acqua naturale l’aumento dei punti d’acqua refrigerata con l’uso di bicchieri e borracce riutilizzabili
- eliminare la plastica monouso dagli eventi organizzati dalla città;
- progressiva estensione alle sedi comunali assegnate in concessione (es. impianti sportivi, o spazi affidati ad associazioni) le stesse pratiche
- approvare accordi con attività commerciali private per coinvolgerle in questo obiettivo.



**7.000**

**BORRACCE IN ACCIAIO  
INOX PER INCENTIVARE  
E RICONOSCERE  
COMPORTAMENTI  
VIRTUOSI**



**4.000**

**BICCHIERI IN  
BIOPLASTICA 100%  
COMPOSTABILE**



Il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per il delivery/asporto o per consentire ai clienti di portare via il cibo ordinato e non consumato. Tuttavia la crescita forzata del delivery ha determinato anche un maggior impatto degli imballaggi sull'ambiente.

Da qui l'idea di un progetto nato per sensibilizzare gli operatori della somministrazione di cibo nei confronti del tema della riduzione di rifiuti e della lotta allo spreco alimentare per coinvolgere i consumatori, attraverso la diffusione di buone pratiche anche fuori casa, nell'adozione di comportamenti e abitudini più rispettose del valore etico e ambientale prima ancora che economico, dei nostri comportamenti quotidiani di acquisto.

Per questo Ascom Confcommercio e Epat Torino, con il coordinamento della Città di Torino, di Camera di commercio, con il supporto di Amiat Gruppo IREN e di NovamontS.p.A, lancia un mini percorso di sensibilizzazione dal titolo "Bag TO Nature" che si inserisce nell'ambito della campagna del Ministero della Transizione Ecologica "Plastic Free – Challenge" e nel filone di attività della Città "Verso rifiuti zero" del Piano d'azione Torino 2030 Sostenibile e Resiliente, per una città pulita, sana e circolare.

La campagna "Bag to nature" ha previsto la consegna gratuita alle imprese torinesi del settore alimentare (bar, ristoranti e gastronomie) di 40 mila foodbag biodegradabili e compostabili, realizzate da S.I.S. e Novamont, per portare a casa il cibo non consumato, per il delivery o l'asporto.

L'iniziativa è rivolta ad operatori del settore della ristorazione tradizionale e veloce ed ai consumatori, per valorizzare la lotta allo spreco in ogni sua forma, sia con l'utilizzo di contenitori biodegradabili e compostabili per le attività di asporto, delivery e home foodbag, sia evitando sprechi di prodotti alimentari.



Da rifiuto a concime: l'economia circolare diventa realtà negli orti urbani torinesi con la distribuzione di 53 compostiere a cura dell'amministrazione comunale.

Nei dieci orti urbani che hanno aderito all'iniziativa è attivato un "compostaggio di comunità": l'attrezzatura è ripartita tra più ortolani che collaborano al conferimento nelle compostiere dei rifiuti organici prodotti durante le attività degli orti, trasformandoli in concime organico che poi rientrerà nel ciclo della materia organica come ammendante per dare vita a nuove piante, ortaggi e frutti.

La corretta gestione dei rifiuti organici negli orti urbani passa anche attraverso la diffusione della buona pratica dell'auto-compostaggio. Questa iniziativa risponde a una duplice esigenza: da un lato incentiva forme di riduzione della produzione dei rifiuti, dall'altra crea condizioni per mettere in moto un circuito virtuoso di economia circolare in cui lo scarto diventa risorsa.

Il compostaggio è un'abitudine semplice da adottare ma, per eseguirlo nel migliore dei modi, per gli ortolani che ne faranno richiesta sono possibili incontri informativi con cui apprendere le regole di ecologia e biologia da adottare per ottenere un ottimo fertilizzante.

Le compostiere che sono state distribuite hanno una capienza di 600 litri e sono in polipropilene resistente ai raggi U.V. e agli agenti atmosferici.

L'elenco degli orti urbani che hanno ricevuto l'attrezzatura:

Orti Generali (strada Castello di Mirafiori 38/15), il BOSCHETTO – Progetto Agrobarriera (via Petrella 28), Orto di via Franzoj (via Franzoj angolo via Carrera), Ortoalto presso le Fonderie Ozanam (Via Foligno 14), Orto Wow (via Onorato Vigliani 102), Officina Tonolli (via Exilles 3), Orto Collettivi Massari (via Massari angolo via Paolo della Cella), St'orto urbano ex cimitero di San Pietro in Vincoli, Orto Mannaro (via Roccati 26), Viale della frutta (via Valgoie 21).



L'Area Ambiente della Città di Torino è partner istituzionale del progetto europeo Urban Wins, finalizzato a realizzare un modello di metabolismo urbano che realizzi un equilibrio ambientalmente sostenibile tra gli input e gli output dei servizi di igiene urbana e, non ultimo, possa anche fornire indicazioni utili in ambito di pianificazione strategica.

Nell'ambito di questo progetto, a marzo 2019, la Città di Torino ha avviato il progetto Path, che mira all'abolizione dell'uso della plastica legato alla fruizione dell'acqua potabile nei luoghi pubblici comunali. Il primo luogo in cui è stata installata una fontanella è l'Anagrafe Centrale. Il progetto si basa sull'utilizzo del concetto di percorso come mezzo di coinvolgimento dell'utente nella lettura del progetto grafico mirato alla sensibilizzazione al tema dello scorretto utilizzo di plastica usa e getta legato al consumo di acqua potabile.

In circa un anno sono stati erogati circa 11,4 m<sup>3</sup> di acqua, a fronte di un mancato utilizzo di 22.800 bottiglie da mezzo litro di plastica, corrispondente a oltre 500 chilogrammi di plastica non conferita, con i conseguenti benefici in fase di trasporto, gestione logistica e smaltimento.

([http://www.comune.torino.it/ambiente/EU/urban\\_wins/index.shtml](http://www.comune.torino.it/ambiente/EU/urban_wins/index.shtml)).





## OBIETTIVI FUTURI

1. Incrementare in termini sia assoluti sia in percentuale il rifiuto organico intercettato correttamente nella raccolta differenziata.
2. Incrementare la quantità di compost generato dalla materia organica conferita dalla Città di Torino.
3. Incrementare la percentuale di rifiuto da imballaggi monouso di plastica intercettato correttamente nella raccolta differenziata.
4. Ridurre il consumo di plastica da imballaggi monouso provenienti dalla filiera del cibo e del bere.
5. Ridurre lo spreco alimentare attraverso iniziative di recupero delle eccedenze, redistribuzione, trasformazione e sensibilizzazione della cittadinanza.
6. Promuovere modelli di commercializzazione, somministrazione e di eventi con filiere di cibo e bevande circolari

## INDICATORI DA INDAGARE

1. # sperimentazioni recupero oli esausti
2. Quantità di plastica monouso consumata in città / anno



# 7 TURISMO GASTRONOMICO



## TURISMO GASTRONOMICO

Secondo Roberta Garibaldi, rinomata esperta di settore, negli anni recenti l'enogastronomia ha assunto una nuova centralità nel turismo, trasformandosi da componente accessoria nelle vacanze dei turisti ad elemento di interesse e di spinta verso la scoperta di destinazioni nuove o già conosciute. Questa nuova centralità è da ascrivere a una combinazione di fattori non strettamente legati al turismo, ma di portata più ampia. L'enogastronomia è divenuta un elemento pervasivo della vita sociale, ha iniziato ad essere sempre più considerata un modo per stare bene, divertirsi, sperimentare, stare in compagnia. Oltre alla valenza sociale e psicologica, essa ha assunto la valenza di strumento di trasformazione culturale e antropologica. Il cibo e il vino sono espressioni di un territorio, della gente che vi vive e delle sue tradizioni oltre che elementi d'identificazione e di differenziazione rispetto agli altri. Conoscerne le origini, i processi e le modalità di produzione significa scoprire il territorio le vicende storiche, artistiche e sociali, la vita delle persone del luogo. In tal senso, l'enogastronomia ha iniziato a configurarsi come una forma di esperienza culturale

### Indicatori Ipotizzati Inizialmente

# pacchetti esperienziali organizzati attorno al cibo

# di percorsi enogastronomici organizzati in città

# campagne promozionali a livello nazionale sulla vocazione agro-enogastronomica

# campagne promozionali a livello internazionale sulla vocazione agro-enogastronomica

\$ investiti in campagne promozionali sulla vocazione agro-enogastronomica

utilizzo e impatto economico del marchio Torino Capitale del Gusto

# di eventi / manifestazioni culturali a tema enogastronomici



Fonte: [https://it.wikipedia.org/wiki/Turismo\\_enogastronomico#cite\\_note-:1-4](https://it.wikipedia.org/wiki/Turismo_enogastronomico#cite_note-:1-4)

Un viaggio a Torino e nel suo territorio è anche un viaggio nel gusto, da assaporare in un tripudio di sensazioni. Torino e la sua provincia offrono un sapore per ogni momento della giornata e per ogni occasione. Tradizione e innovazione sono le parole chiave per intraprendere un viaggio nel cuore del territorio torinese.

## 14 PERCORSI ENOGASTRONOMICI ORGANIZZATI DA TURISMO TORINO IN CITTÀ

Merenda Reale

Aperitour

Arte e Tè in Oriente

Eatintour

Esperienza Gianduiotto

Esperienza Gin

Esperienza Vermouth

I Caffè Storici di Torino

L'Arte dell'Aperitivo a Torino

Only for Friends

Secret Food Tour Torino

Torino Gourmet

Turin Coffee

Tutti a Tavola!!



## 86 PACCHETTI ESPERIENZIALI ORGANIZZATI ATTORNO AL CIBO

## EVENTI E MANIFESTAZIONI CULTURALI

### EVENTI DI PUNTA DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Fonte: Turismo Torino e Provincia, 2018

1. TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO
2. GOURMET FESTIVAL
3. GRAPES IN TOWN
4. TORINO RESTAURANT WEEK

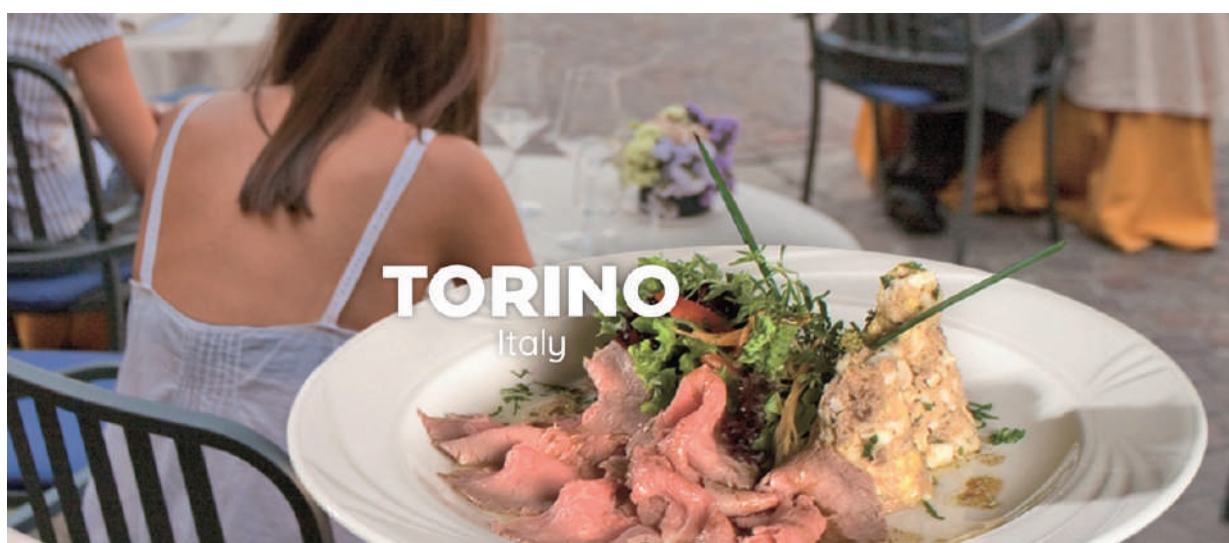
5. CIOCCOLATÒ
6. LA CUCINA TIPICA TORINESE
7. BOCUSE D'OR

# 15

### MANIFESTAZIONI ENOGASTRONOMICHE PATROCINATE DAL COMUNE DI TORINO

Fonte: Comune di Torino, Uff. Patrocini, 2018

**TORINO È L'UNICA CITTÀ ITALIANA A FAR PARTE DI DÉLICE NETWORK, RETE GLOBALE CHE SUPPORTA LE CITTÀ PARTNER NELL'USO DEL CIBO E DELLA GASTRONOMIA COME DRIVER DI CRESCITA ECONOMICA**



Tra le iniziative a sostegno del turismo enogastronomico, spicca la Merenda Reale®, marchio registrato lanciato da Turismo Torino e Provincia, che da alcuni anni arricchisce l'offerta turistica della città.

Tutti i weekend dell'anno è possibile gustare la merenda reale del '700 e dell'800 in contesti suggestivi quali Castello di Rivoli, Palazzo Madama, Palazzo Reale, Caffè Elena, Caffè San Carlo, Gelateria Pepino, Torrefazione Moderna., Caffetteria Orangerie Gerla.

Nel novembre 2019, un articolo sulla rivista Forbes ha celebrato l'iniziativa, segnalandola fra le numerose attrazioni che Torino offre ai turisti internazionali in cerca di una destinazione che coniughi la cultura e l'enogastronomia.

Fonte: [www.turismotorino.org](http://www.turismotorino.org)



Organizzata da Slow Food, Regione Piemonte e Comune di Torino, Terra Madre Salone del Gusto (già Salone Internazionale del Gusto) è una manifestazione enogastronomica internazionale che riunisce ogni due anni a Torino produttori e artigiani del settore agroalimentare provenienti da tutto il mondo. L'evento si compone di una parte espositiva (il Mercato) e di altre attività quali conferenze, forum, laboratori, degustazioni guidate e lezioni di cucina.

La prima edizione del Salone del Gusto risale al 1996: a partire dal 2004 è affiancato da Terra Madre, meeting mondiale delle Comunità del cibo, gruppi di persone che si pongono l'obiettivo di produrre, trasformare e distribuire cibo secondo criteri di sostenibilità ambientale e mantenimento delle tradizioni e del legame con il territorio.

A partire dal 2012 Salone del Gusto e Terra Madre si fondono in un unico evento; nel 2016 la manifestazione cambia nome in Terra Madre Salone del Gusto e abbandona la storica sede del Lingotto, raggiungendo diversi punti della città con oltre 1.000.000 di visitatori.

Fonte: [https://it.wikipedia.org/wiki/Salone\\_internazionale\\_del\\_gusto](https://it.wikipedia.org/wiki/Salone_internazionale_del_gusto)



foto: Alessandro Vargiu - Slow Food, CC BY 4.0

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=86386497>



La città ha ospitato nello stesso anno l'edizione 2018 delle finali europee del Bocuse d'Or, il più importante concorso internazionale di alta cucina che ruota attorno al mondo gourmet e ai più importanti chef. Il concorso, ha cadenza biennale e segue un format ispirato al modello dei grandi eventi sportivi, con ventiquattro chef di altrettanti paesi che si sfidano a colpi di ricette.

Il “Bocuse d'Or” va oltre la semplice competizione culinaria in quanto è un evento in grado di generare grande interesse mediatico, visibilità e ottime ricadute sulla regione ospite essendo i numeri che ruotano intorno alle “Olimpiadi degli Chef”, dai partecipanti, agli accompagnatori, ai supporters, al pubblico, piuttosto rilevanti.

Fonte: [www.to.camcom.it](http://www.to.camcom.it)



Torino Cheese è una guida su cui 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.

La guida descrive le caratteristiche dei formaggi; raccoglie indirizzi e orari di apertura di produttori e punti vendita, diffonde utili informazioni, ad esempio, i mercati in cui andare a caccia dei prodotti di qualità. Territorio, biodiversità, tipicità, ricerca sono parole chiave che descrivono bene il progetto voluto dalla Camera di commercio di Torino.

Torino  
Cheese



## OBIETTIVI FUTURI

1. Incrementare il numero di percorsi enogastronomici e pacchetti esperienziali
2. Incrementare il numero di eventi e manifestazioni enogastronomici.
3. Incrementare i flussi turistici attratti dal settore enogastronomico attraverso campagne promozionali.

## INDICATORI DA INDAGARE

1. Posizionamento nelle classifiche nazionali e internazionali come destinazione di turismo enogastronomico
2. Posizionamento della città come destinazione particolarmente attraente a turisti in ricerca di opzioni di cibo sostenibile (bio, filiera corta, vegetariano/vegan, ecc)
3. Posizionamento della città come destinazione particolarmente attraente a turisti in ricerca di diversità gastronomica etnica



# 8 IMPRESA ALIMENTARE



## IMPRESA ALIMENTARE

Tra le fasi della filiera agroalimentare ritroviamo la trasformazione e la somministrazione dei prodotti alimentari che intercettano, in momenti e con modalità diverse, il sistema territoriale e la molteplicità dei suoi attori, delle sue risorse e dei suoi spazi. Per l'ISTAT, l'industria alimentare comprende l'attività di trasformazione di prodotti dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca in alimenti e bevande commestibili per l'uomo o per gli animali, nonché la produzione di prodotti intermedi. Il sistema commerciale, invece, costituisce il principale punto di contatto dei cittadini con i prodotti alimentari.

Le attività connesse alla produzione, alla trasformazione e alla somministrazione di cibo rivestono un'importanza primaria nell'economia della Città di Torino e della sua area metropolitana (Pettenati et al., 2018)\*. L'Amministrazione ha varie leve per favorire l'insediamento di attività e lo sviluppo dei settori di trasformazione e somministrazione.

Indicatori Ipotizzati Inizialmente
<b>Impresa Alimentare</b>
# spazi per l'incubazione di nuovi esercizi commerciali nel settore agroalimentare
# nuove attività nel settore agroalimentare
# di enti di formazione nel settore agroalimentare / enogastronomico
# di dipendenti diretti nel comparto agroalimentare / enogastronomico
# di imprese sociali con componente agroalimentare / enogastronomico
# di attività di ristorazione etnica
# di attività di distribuzione prodotti prevalentemente etnici

\* Pettenati, G.; Quaglia, A.P.; Toldo, A.; Dansero, E. (2018) "Il sistema del cibo torinese: risorsa economica e spazio delle politiche". Urban@it Background Papers. Le economie delle città italiane. Strutture, trasformazioni, governo. Rapporto sulle città 2018.

## SOMMINISTRAZIONE

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande a Torino si suddividono in pubblici esercizi (5.215), pubblici esercizi con attività di svago (105) e circoli (557). La fonte dei dati è il questionario on line "Rilevazione Rete Distributiva", curato dall'Osservatorio commercio della Regione Piemonte, che viene compilato con cadenza annuale da tutti i Comuni piemontesi.

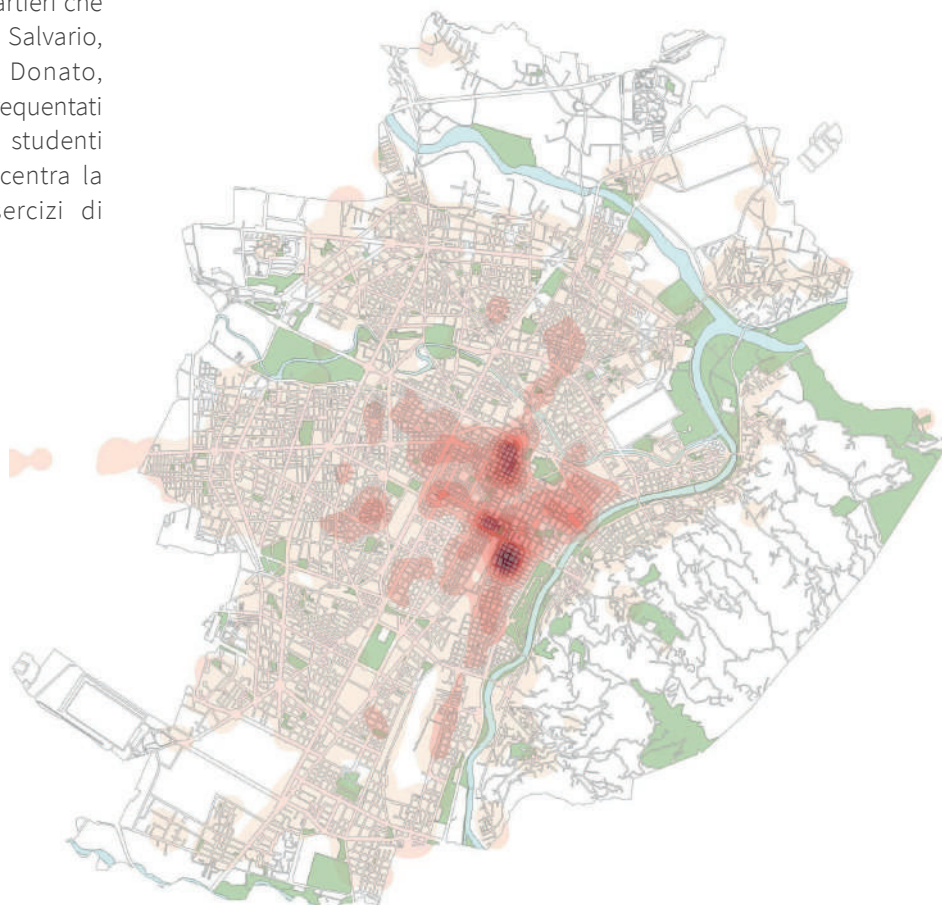
**5.877** ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

Fonte: Osservatorio del Commercio-Regione Piemonte, 2018

**547** ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE ETNICA

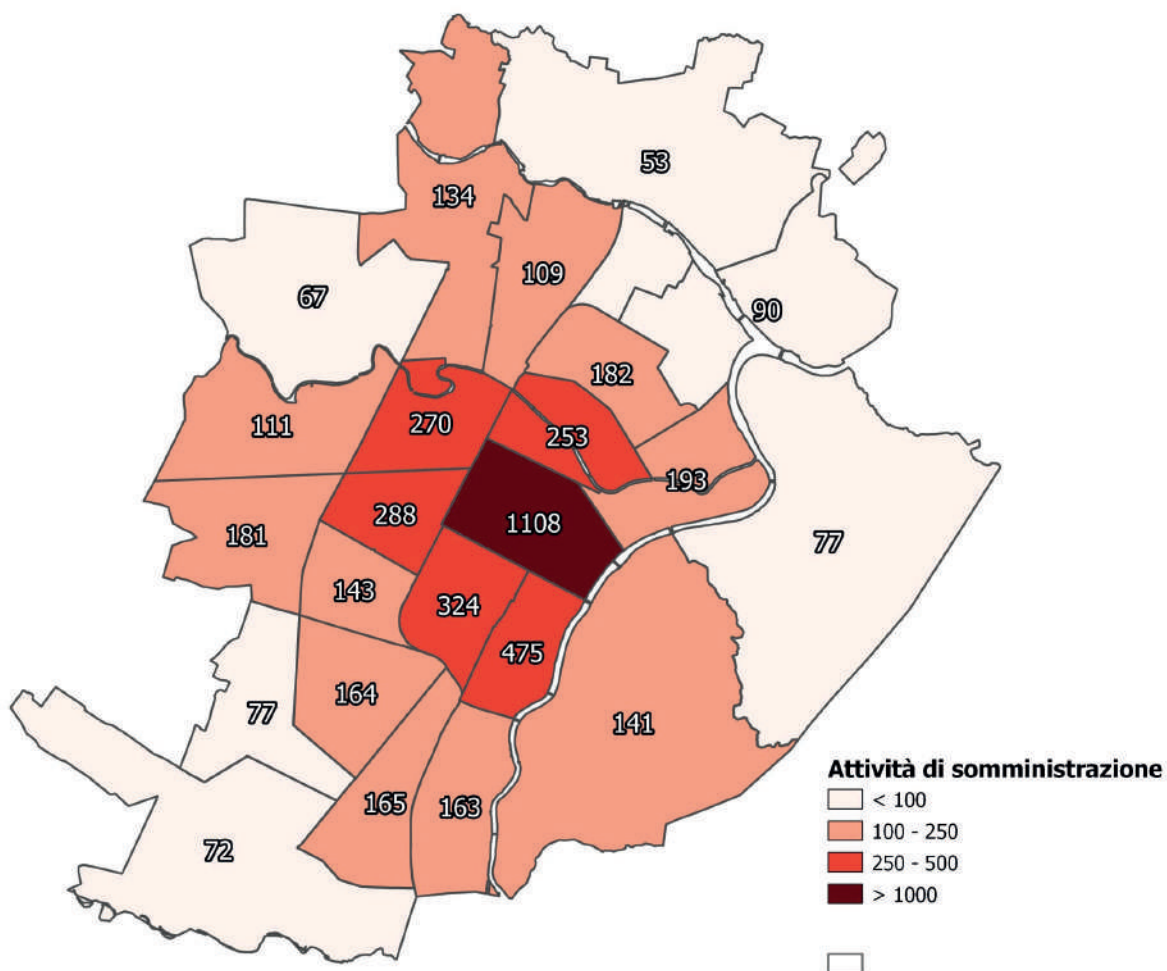
Il dato si riferisce a tutte quelle attività che non presentano un'offerta di cibo italiano. Dati Tripadvisor, 2019

È nel centro città e nei quartieri che circondano il centro (San Salvario, Crocetta, Aurora, San Donato, Cenisia), particolarmente frequentati da turisti e city-users (es. studenti e pendolari) che si concentra la maggior parte degli esercizi di somministrazione.



## SOMMINISTRAZIONE

Le attività di somministrazione (bar, ristoranti, fast-food, etc.) si distribuiscono secondo un gradiente centro-periferia abbastanza regolare. La principale eccezione riguarda il quartiere di San Salvario, caratterizzato da una concentrazione maggiore rispetto ai quartieri circostanti.



Fonte: Osservatorio del Commercio-Regione Piemonte, 2018

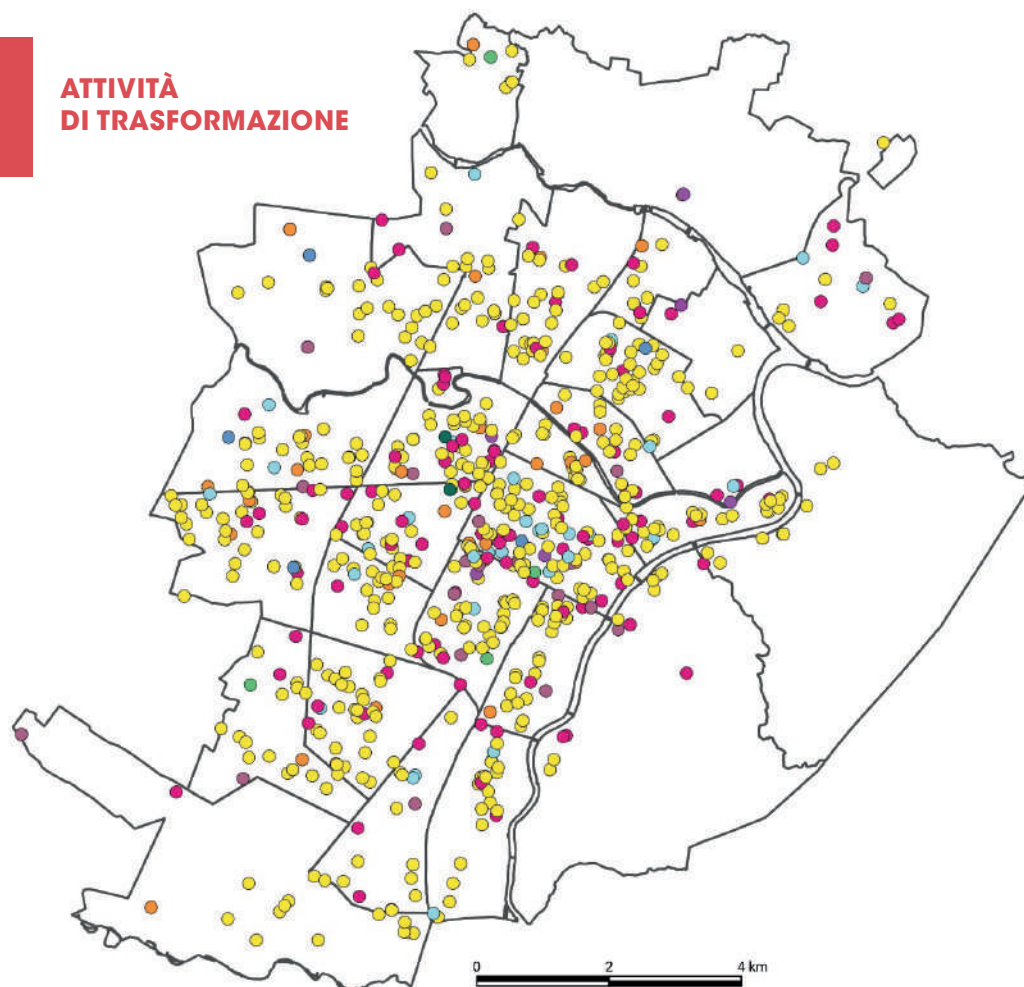


## TRASFORMAZIONE

Le attività di trasformazione di alimentari si distribuiscono secondo un gradiente centro-periferia abbastanza regolare. L'attività di trasformazione più diffusa sull'intero territorio risulta essere la produzione di prodotti da forno e farinacei.

754

### ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE



#### Attività di trasformazione

- Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne
- Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi
- Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
- Produzione di oli e grassi vegetali e animali
- Industria lattiero-casearia
- Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei
- Produzione di prodotti da forno e farinacei
- Produzione di altri prodotti alimentari
- Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali
- Industria delle bevande

Dati CCIAA, 2019

## STARTUP E FORMAZIONE PER L'IMPRESA

A Torino sono presenti tre principali incubatori d'impresе che supportano la nascita e lo sviluppo di startup innovative: i3P – Incubatore del Politecnico di Torino; 2i3T – Incubatore di imprese dell'Università di Torino e SocialFare – Centro per l'innovazione sociale. In questi incubatori circa il 13% delle startup sono legate ai temi del cibo.

Per quanto riguarda gli enti di formazione nel settore agroalimentare e eno-gastronomico sono 30 gli enti convenzionati con la Regione Piemonte con sede a Torino che si occupano di formazione e aggiornamento professionale per l'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

**4** START UP AGROALIMENTARI

Fonte: Atlante del cibo, 2019

**10** IMPRESE AGROALIMENTARI USCITE DAGLI INCUBATORI TORINESI

Fonte: Atlante del cibo, 2019

**30** ENTI DI FORMAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E ENO-GASTONOMIC

Il dato si riferisce agli enti di formazione convenzionati con la Regione Piemonte.

Fonte: Dati Regione Piemonte, 2019

Birra Biova è la birra che trasforma il pane invenduto e secco in una birra dal sapore green. Partendo dal pane, birra Biova ha bisogno di soli altri 3 ingredienti: acqua, malto e lievito. Da questi pochi ingredienti, si ricava una birra artigianale alternativa, buona e, soprattutto, sostenibile.

Birra Biova è un progetto anti spreco alimentare, che crea un prodotto di qualità e di largo consumo.



**LA BIRRA  
NON AVANZA MAI,  
IL PANE  
PURTROPPO SÌ.**

**BIOVA**  
BEER AGAINST WASTE

**BIRRA** 4.7% VOL.  
**DA PANE** 33 CL.  
**RECUPERATO**  
BREAD KÖLSCH

**BIOVA**  
BEER AGAINST WASTE

PARTECIPA A

**PROGETTO**

**0**  
ZERO spreco

Piazza dei mestieri è una scuola professionale, un luogo di formazione, educazione, trasferimento di conoscenza e competenza rivolto ai/alle ragazzi/e fra i 14 e i 18 anni. Propone corsi per operatori/operatrici della ristorazione e della produzione alimentare (come preparazione degli alimenti e allestimento piatti, allestimento sala e somministrazione piatti e bevand, panificazione e pasticceria). Piazza dei mestieri propone molteplici attività, nei percorsi curriculari e nei cosiddetti “Progetti Speciali”, rivolte sia a chi frequenta i corsi di formazione professionale, ma anche a centinaia di ragazzi/e provenienti da una ampia rete di collaborazione con le scuole del territorio. Al suo interno ha un ristorante, un birrificio e un forno e propone anche attività culturali, ludico ricreative, aggregative e di inserimento lavorativo



## OBIETTIVI FUTURI

1. Incrementare la percentuale di startup legate ai temi del cibo, posizionando la città come hub di innovazione nel settore.
2. Incrementare il numero di enti di formazione professionale legati al settore enogastronomico.

## INDICATORI DA INDAGARE

1. Numero di esercizi di somministrazione premiati dai principali enti di valutazione.
2. Presenza di postazioni di trasformazione e somministrazione leggera e mobile, per esempio di cibo da strada.



# 9 FORMAZIONE E RICERCA



## FORMAZIONE E RICERCA

Il cibo è un argomento affrontato in diversi corsi di laurea, sia in riferimento alla sua componente produttiva, sia in relazione alla salute, agli aspetti sociali e simbolici, all'innovazione e all'economia, coerentemente con il suo carattere multidimensionale.

Il tema viene trattato in maniera specifica in corsi che hanno lo scopo principale di formare professionalità che possano operare nel campo della ricerca e del controllo sulla qualità degli alimenti, nel settore nutrizionale e/o agro-alimentare, sia in relazione ai concetti di sostenibilità socio-ambientale e di food marketing.



### Indicatori Ipotizzati Inizialmente

# corsi di studio offerti / anno dagli atenei in Torino metropolitana su temi legati al cibo

# laureati sfornati / anno su temi legati al cibo, alimentazione, turismo agroalimentare, ecc

# di tesi sfornate /anno su temi legati al cibo, alimentazione, ecc

# di pubblicazioni / anno su temi legati al cibo, alimentazione, ecc

\$ investiti in ricerca / anno su temi legati al cibo, alimentazione, ecc




## FORMAZIONE E RICERCA UNIVERSITARIA

Nella Città di Torino esistono due atenei (UniTo e PoliTo) e la ESCP Business School che presentano, all'interno della propria offerta formativa, corsi di studio legati alle tematiche del cibo. Tra quelli con più iscritti, per l'anno accademico 2018/2019 vi sono la laurea a ciclo unico in Medicina e Chirurgia (3.316) e le lauree triennali in Scienze Agrarie (758), Tecnologie Alimentari (685) e Ingegneria Chimica e Alimentare (533).

**20** **CORSI DI STUDIO OFFERTI DAGLI ATENEI TORINESI LEGATI AL TEMA DEL CIBO**

**7.025** **ISCRITTI AI CORSI DI STUDIO OFFERTI NELL'A.A. 2018/2019**

Segreterie Studenti degli Atenei, 2019



**5 MOOC** (*Massive Online Open Courses*)  
SU **CIBO & SALUTE**

**ONLINE**    **GRATUITI**    **IN INGLESE**

The graphic features three circular icons connected by a horizontal line: a Wi-Fi symbol for 'ONLINE', a crossed-out Euro symbol for 'GRATUITI', and a Union Jack flag for 'IN INGLESE'. The background is light green with a circular pattern.

## ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta fornisce prodotti e servizi per difendere la salute del cittadino attraverso la sicurezza degli alimenti e la salute degli animali che li producono.

L'Istituto annovera tra i compiti istituzionali la ricerca sperimentale in sanità animale, sicurezza alimentare, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e benessere animale.

l'Istituto attua costantemente una politica finalizzata a favorire lo sviluppo dell'attività di ricerca e a valorizzarne i risultati, incoraggiando e strutturando iniziative volte a rafforzare le capacità di attrazione di fondi di ricerca acquisiti da altri finanziatori quali la Comunità Europea e gli enti privati nazionali ed internazionali.



**Master MaSRA**

Il Master MaSRA è stato progettato nell'ambito delle attività Cattedra Unesco sul tema dello Sviluppo Sostenibile e la Gestione del Territorio dell'Università degli Studi di Torino.

Il master ha un taglio fortemente inter e multidisciplinare dove lezioni di tipo teorico si alternano a lezioni problem-oriented, ai corsi e ai laboratori di ambito agro-ambientale si aggiungono i corsi di economia ecologica, ambientale e agraria, di sociologia dei consumi, di analisi e progettazione del territorio, e ai corsi di legislazione sulla sicurezza alimentare, si affiancano quelli di marketing e comunicazione.

L'organizzazione della didattica prevede che venga dato ampio spazio alle visite in azienda e agli incontri con professionisti del settore.

Le classi sono composte sia da neolaureati, sia da persone già inserite nel mondo del lavoro che intendono ampliare e arricchire le proprie competenze sulle tematiche dello sviluppo sostenibile del settore agroalimentare.



## OBIETTIVI FUTURI

1. Incrementare il numero di iscritti nei corsi di formazione legati al cibo e alla nutrizione.
2. Incrementare il numero di corsi di formazione legati al cibo e alla nutrizione.

## INDICATORI DA INDAGARE

Studi precedenti affermano che attività come gli orti offrono un'ampia gamma di benefici per la salute. alcuni autori hanno dimostrato che la disponibilità e la qualità nel mantenere spazi verdi urbani vicino a casa è associata al miglioramento generale della salute e alla longevità dei cittadini. Se ha ciò si associa non solo la fruizione di uno spazio verde, bensì la pratica di attività orticole come negli orti urbani, ne deriva che quest'ultima potrebbe dunque svolgere un ruolo chiave nella prevenzione della salute.

In specifico, è risultato generare un migliore funzionamento cognitivo, livelli di stress più bassi, una migliore salute cardiovascolare, compresa la frequenza cardiaca, la variabilità della frequenza cardiaca e la pressione sanguigna; insomma, in generale una migliore salute mentale e fisica.

Per i futuri aggiornamenti del FoodMetrics Report sarebbe auspicabile, in ottica di ricerca, indagare la relazione tra la pratica di orticoltura urbana e effetti positivi sulla salute.

**TORINO  
FOOD METRICS REPORT  
2020**