## L'ACCORDO REGIONE-COMUNE

## Cibo e territorio alleanza per Torino le istituzioni e studia la distribuzione e le capitale mondiale

Cirio aderisce al progetto Atlante che unisce tutte abitudini dei cittadini

di Cristina Palazzo

Il cibo è turismo e commercio ma anche salute, cultura e politica. Per questo è importante una fotografia aggiornata di come funziona il settore in una città variegata come Torino, dove in media ogni giorno feriale ci sono 32 mercati con banchi alimentari, ortofrutta e ittici, che affiancano una distribuzione capillare di ben 4.727 tra negozi alimentari e grandi supermercati. Ciononostante ci sono anche quartieri dove i supermercati sono carenti e si affaccia il rischio desertificazione del cibo. Il caso di Mirafiori Nord, come dimostra il Food Metrics report 2022, vanta il rapporto più basso tra negozi alimentari e residenti, uno a oltre 300. Praticamente tre negozi ogni mille residenti. In centro e in Aurora, ce ne è uno ogni 100 residenti. Nel prossimo report si parlerà anche di abitudini alimentari.

Da queste evidenze, per raccoglierne altre, si rinnova e allarga la rete dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana, che racconta il sistema del cibo del territorio attraverso dati e informazioni costanti con l'obiettivo di renderlo più efficiente. I primi esiti sono già visibili

Fondazione Compagnia di San Paolo, ma ogni anno ci saranno report aggiornati.

L'idea, nata nel 2015 e formalizzata con un protocollo nel 2017 dagli atenei, Università di Torino, Politecnico e Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Camera di Commercio, con Città di Torino, Città metropolitana, Ires Piemonte, Urban Lab, ora ha tra i partner anche la Regione Piemonte.

Entusiasti dell'adesione dalla Regione «perché ci si pone il problema serio del cibo, non solo come veicolo di promozione ma come elemento di rapporto etico corretto con l'ambiente che lo produce e come lotta agli sprechi», sottolinea il presidente Alberto Cirio che annuncia, senza svelare altro: «Stiamo lavorando per far diventare Torino la capitale mondiale del cibo attraverso un'iniziativa importante». Partirà invece in autunno il corso pilota di formazione che la Regione, con Anci Piemonte e Unito, lancia per 30 pubblici amministratori, sindaci e assessori. Come anticipa il dirigente della direzione agricoltura e cibo Vittorio Bosser Peverelli. Gli amministratori andranno a scuola di politiche del cibo, quindi strategie per incentiva-

sul sito atlantedelcibo.it, rinnova- re le filiere corte ma anche per preto anche grazie al contributo di disporre orti urbani e appalti delle mense. Altre le iniziative dei partner della rete, «e l'Atlante fa da connettore – spiega Egidio Dansero, il coordinatore dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana – La dieta mediterranea è parte della nostra cultura ma bisogna investire sui temi della salute collegata al cibo. Anche sul tessuto urbano: non ci sono deserti del cibo a Torino, ma non ce ne saranno mai? A Mirafiori Nord possiamo iniziarne a parlare. Tutto questo ci fa riflettere e ci dà spunti da approfondire».

> Valore aggiunto dell'Atlante per il rettore Stefano Geuna, «il contesto collaborativo attraverso cui valorizzare le conoscenze e competenze che gli atenei e l'Università in particolare mettono a disposizione del territorio per costruire e orientare politiche locali del cibo». Così il Politecnico, la cui partecipazione, spiega la prorettrice Laura Montanaro, «è coerente con il costante impegno a contribuire ad uno sviluppo fondato su principi di coesione sociale e di sostenibilità». Per il rettore di Scienze Gastronomiche Bartolomeo Biolatti «il sapere che oggi l'Atlante raccoglie e restituisce a una comunità fatta di persone, imprese, enti, istituzioni, è a tutti gli effetti, una leva strategica di supporto alle politiche locali del cibo».

