

## **COMUNICATO STAMPA**

# **ATLANTE DEL CIBO 2020**

## **SIGLATO IL PATTO A SOSTEGNO DELL'ATLANTE**

### **PER LA COSTRUZIONE DI CONOSCENZA CONDIVISA SUL SISTEMA DEL CIBO DEL TERRITORIO METROPOLITANO**

Oggi, **venerdì 7 febbraio** alle ore 12 presso la **Sala delle Colonne** del Comune di Torino, è stato siglato il **nuovo protocollo di intesa** su “Costruire insieme azioni e conoscenza sul sistema del cibo di Torino e del territorio metropolitano” che ufficializza l’ingresso nel progetto **Atlante del Cibo** di Torino Metropolitana di **quattro nuovi attori**, fondamentali nel rapporto fra territorio e cibo: il **Comune** e la **Città Metropolitana** di Torino, **IRES Piemonte** e **Urban Lab**. Con la firma del nuovo accordo si inaugura una seconda fase della ricerca applicata, che potrà contare su nuove risorse, nuove competenze, energie e interessi per avviare progettualità condivise, prime fra tutte quelle capaci di connettere l’Atlante a reti e scenari internazionali.

Si tratta del secondo ampliamento formale del partenariato che lavora all’Atlante del Cibo, avviato nel 2016 dall’**Università degli Studi di Torino** insieme al **Politecnico di Torino**, all’**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo e alla **Camera di commercio di Torino**. In questo modo si struttura nel territorio torinese un sistema esplicito, critico e riflessivo, di produzione, condivisione della conoscenza e proposta di azioni che non ha eguali a livello italiano e internazionale. Proviamo a fare sistema sul serio.

Alla presentazione hanno partecipato l’Assessore del Comune di Torino **Alberto Unia**, il Rettore dell’Università di Torino **Stefano Geuna**, il Rettore del Politecnico di Torino **Guido Saracco**, il Prorettore dell’Università di Scienze Gastronomiche **Nicola Perullo**, il Segretario Generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**, il Direttore di IRES Piemonte **Marco Sisti**, la Presidente di Urban Lab **Elena Dellapiana**.

L’Atlante è un lavoro di **ricerca applicata inter e transdisciplinare**, strumento di analisi e progettazione, di supporto alla costruzione di politiche alimentari nel e del territorio metropolitano e della città-regione torinese. Risponde a un bisogno conoscitivo collettivo (che emerge anche dall’analisi di casi studio internazionali) con l’obiettivo di analizzare e proporre azioni e progetti verso possibili *food policies* per lo sviluppo sostenibile del sistema del cibo.

L’Atlante individua gli attori, le risorse, i flussi, gli spazi e le relazioni che costituiscono il sistema cibo sul territorio e crea una struttura di collegamento, partecipazione e interazione, sia materiale che digitale, tra tutti i partner coinvolti e gli attori del *food system*, considerando in particolar modo le fasce più deboli. È un **osservatorio stabile** in grado di monitorare flussi e dinamiche del sistema del cibo.

I dati di ricerca, gli articoli di approfondimento, le carte di rappresentazione, le descrizioni e le analisi del sistema del cibo, in costante aggiornamento, sono pubblicati sulla piattaforma web dedicata: [www.atlantedelcibo.it](http://www.atlantedelcibo.it). Il materiale è organizzato in rapporti e approfondimenti specifici, sia tematici che geografici.

Secondo le rilevazioni prodotte dal gruppo di ricerca, il settore alimentare rappresenta nella Città Metropolitana circa il 9% dell’industria totale (CCIAA, 2020). Nella sola città di Torino ci sono circa **5.900 esercizi di somministrazione** e oltre **700 attività di trasformazione**, in cui spiccano sia le imprese innovative (almeno 30 quelle provenienti dai 4 incubatori torinesi) sia l’artigianato d’eccellenza (si pensi al distretto torinese e piemontese del cioccolato o al settore

vitivinicolo metropolitano) che rappresenta un importante fattore di richiamo turistico. Infatti, Torino è l'unica città italiana a far parte di **Délíce Network** ([www.delice-network.com](http://www.delice-network.com)), rete globale che supporta le città partner nell'uso del cibo e della gastronomia come driver di crescita economica. Per quanto concerne il turismo, chi arriva a Torino può scegliere fra oltre **80 pacchetti esperienziali organizzati intorno al cibo**. Città Metropolitana ospita più di **320 eventi legati a cibo**; una decina quelli di punta che hanno sede a Torino, fra cui **Terra Madre Salone del Gusto** organizzato da Slow Food, Gourmet Festival, Grapes in town, Torino Restaurant Week, Cioccolatò, La Cucina Tipica Torinese. Costituiscono una caratteristica tipica anche i mercati, distribuiti in tutta l'area metropolitana con un addensamento nei principali centri urbani. A Torino se ne contano, con oltre **900 banchi di ortofrutta** (dei quali più di 250 destinati ai produttori) e **più di 70 di prodotti ittici**. A questi si devono aggiungere i **5 mercati coperti**, 4 a Porta Palazzo e uno alle Vallette e altri **15 "mercati dei contadini"**, organizzati regolarmente in città da diversi soggetti. La filiera corta è ben rappresentata anche attraverso i circa **90 gas** presenti a Torino e in Città Metropolitana.

Sul versante dell'agricoltura, al 2019 il territorio metropolitano ospitava **11.500 aziende agricole**, di cui oltre un migliaio a conduzione giovanile (CCIAA, 2020); il biologico certificato vede significative concentrazioni in alcune aree, come la Val di Susa, il Canavese/Eporediese e il Pinerolese. Per quanto concerne invece l'orticoltura urbana, sul territorio torinese sono presenti oltre **700 orti comunali** per un'estensione di quasi **710.000 metri quadri** (Comune di Torino, 2020). A questi si affiancano gli orti progettuali, realizzati nell'ambito di ricerche applicate di varia natura e con vari obiettivi (inclusione sociale, rigenerazione urbana, ortoterapia, educazione ambientale, ecc.), solitamente guidati da associazioni del territorio. Sono almeno 20, su oltre 65.000 mq. L'orticoltura si sta sviluppando anche nelle scuole, come strumento di educazione alimentare attiva, accanto alle mense, dove un pasto è composto per il **60% circa di alimenti bio** e i componenti per la fruizione del cibo riutilizzabile o biodegradabile e compostabile.

Accanto a questi dati, è necessario ricordare il problema dell'accesso al cibo per un numero difficilmente stimabile di persone, di cui almeno 52.000 assistite nel 2019 nel territorio metropolitano solo dal **Banco Alimentare**, per un totale di oltre **3.600 tonnellate di cibo distribuito**. All'attività del Banco si affianca un sistema sempre più strutturato e innovativo di organizzazioni e pratiche di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari, oltre alle più tradizionali mense benefiche (più di 20 solo a Torino) e parrocchie. In questo scenario si affacciano progetti innovativi, fra cui **RePoPP** (Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market), vincitore di numerosi premi nazionali e internazionali come il **Milan Pact Awards**, e grazie al quale dal solo mercato di Porta Palazzo sono state recuperati più di 150.649 kg di cibo, successivamente donati alle famiglie bisognose del territorio.

Questi e altri temi hanno trovato spazio, fino a oggi, sia nei **3 Rapporti sul sistema del cibo** prodotti dall'Atlante incrociando dimensioni e scale diverse, sia nei numerosi eventi e seminari che hanno affiancato alla produzione di conoscenza l'obiettivo della comunicazione, della sensibilizzazione e del coinvolgimento della popolazione e degli attori del territorio.

Il prossimo rapporto è previsto per **fine giugno 2020** e, in coerenza con la nuova fase inaugurata dall'allargamento del partenariato dell'Atlante, si aprirà ancora di più al contributo dei diversi soggetti portatori di conoscenza ed esperienza sul tema del rapporto fra cibo e territorio. Centrale, anche nella prossima edizione, il tema dello spreco alimentare, anche in relazione alle priorità dell'Unione Europea.