torino:

IL CIBO È

un sistema che attraversa territori, tecnologie, oggetti, spazi, relazioni, culture

Un percorso fotografico tra passato e presente nato dal dialogo tra Politecnico di Torino e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con l'Archivio Storico della Città di Torino e Urban Lab, per immaginare insieme il futuro del cibo.

A cura di

Politecnico di Torino

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

In collaborazione con

TORINO URBAN LAB

Nell'ambito di

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO
24–27 SETTEMBRE NEL CENTRO DI TORINO

torinodesigncity

IL CIBO È

Città. Diritto. Tecnologia. Tempo. Infrastruttura. Relazione. Casa. Esperienza. Identità. Coevoluzione. Biodiversità. Sistema. Futuro.

torino:

Tredici prospettive per raccontare nel tempo un sistema complesso che ci nutre, ci connette, ci rappresenta e ci proietta nel futuro.

Curatori Scientifici

Silvia Barbero, Politecnico di Torino
Franco Fassio, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Con

Sara De Menech, Politecnico di Torino
Maria Piochi, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Gisella Gervasio, Archivio Storico della Città di Torino
Manuela Rondoni, Archivio Storico della Città di Torino
Paola Traversi, Archivio Storico della Città di Torino

Graphic Design
Quattrolinee srl

A cura di

Politecnico di Torino

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

In collaborazione con

TORINO URBAN LAB

Nell'ambito di

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO
24–27 SETTEMBRE NEL CENTRO DI TORINO

torinodesigncity

PASSATO

COLTIVARE

IL CIBO È CITTÀ

Coltivare significa dare forma al territorio: il cibo entra nella città e partecipa alla costruzione dei suoi spazi.

I covoni di fieno nelle strade raccontano una Torino del ‘600 in cui produzione agricola e vita urbana convivono nello stesso paesaggio.

Fotografia dell’Archivio Storico della Città di Torino - litografia di Jean Jacottet e Adolphe Bayot, 1845 ca.
ASCT, Collezione Simeom, D 216



PRESENTE

COLTIVARE

IL CIBO È CITTÀ

Coltivare può tornare a essere un gesto urbano: ricerca, sperimentazione e produzione riportano il vivente dentro la città.

Campus Grapes, la vigna hi-tech di Citiculture e del Politecnico di Torino, trasforma l'università in uno spazio di sperimentazione tra agricoltura, tecnologia e ambiente.

Fotografia di Citiculture, 2025



PASSATO

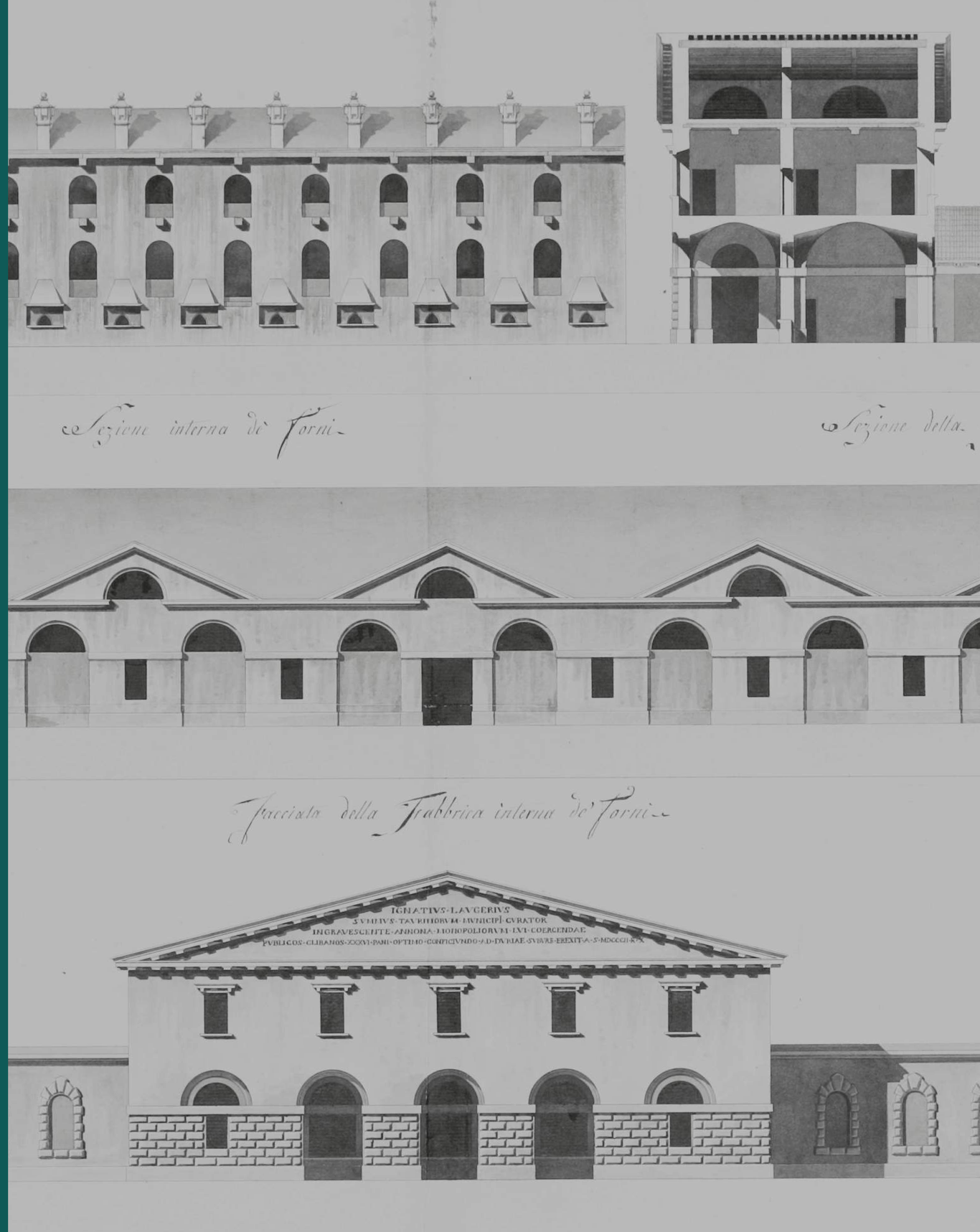
PRODURRE

IL CIBO È DIRITTO

Nutrire una comunità significa rendere il cibo accessibile: produrlo e distribuirlo è anche una responsabilità collettiva.

Il progetto dei primi dell'800 di un forno pubblico comunale racconta il cibo come servizio di prossimità e infrastruttura essenziale della città.

Disegno dell'Archivio Storico della Città di Torino - Ferdinando Bonsignore, 1802. ASCT, Tipi e Disegni 19.1.20



PRESENTE

PRODURRE

IL CIBO È DIRITTO

Con l’industrializzazione, produrre cibo significa organizzare materie prime, tecnologie, processi e lavoro per rispondere alle esigenze di una società in trasformazione.

La linea produttiva mostra la scala contemporanea della produzione alimentare, dove tecnologia e organizzazione rendono possibile produrre cibo su larga scala.

Fotografia di Daniele Ratti per Molini Bongiovanni, 2021



PASSATO

TRASFORMARE

IL CIBO È TECNOLOGIA

Da sempre trasformiamo il cibo attraverso strumenti che modificano materia, tempi e gesti della vita quotidiana.

Il Perc-O-Toaster, progetto della fine degli anni ‘20, riunisce caffettiera e tostapane in un solo apparecchio: la tecnologia entra nella cucina e ridisegna il rito della colazione.

Fotografia dell’Archivio della Città di Torino - luglio 1948.
ASCT, Gazzetta del Popolo, sez. VII, busta 359 n. 19



PRESENTE

TRASFORMARE

IL CIBO È TECNOLOGIA

Innovare significa trasformare un qualcosa migliorandolo con l’obiettivo di ottenere maggiore qualità, usando meno materia, energia e imballaggi.

Tablì ripensa la monodose eliminando l’involucro: una cialda composta interamente di caffè che lavora sul rapporto tra tecnologia, materia e scarto.

Fotografia di Andrea Guermani, 2026



PASSATO

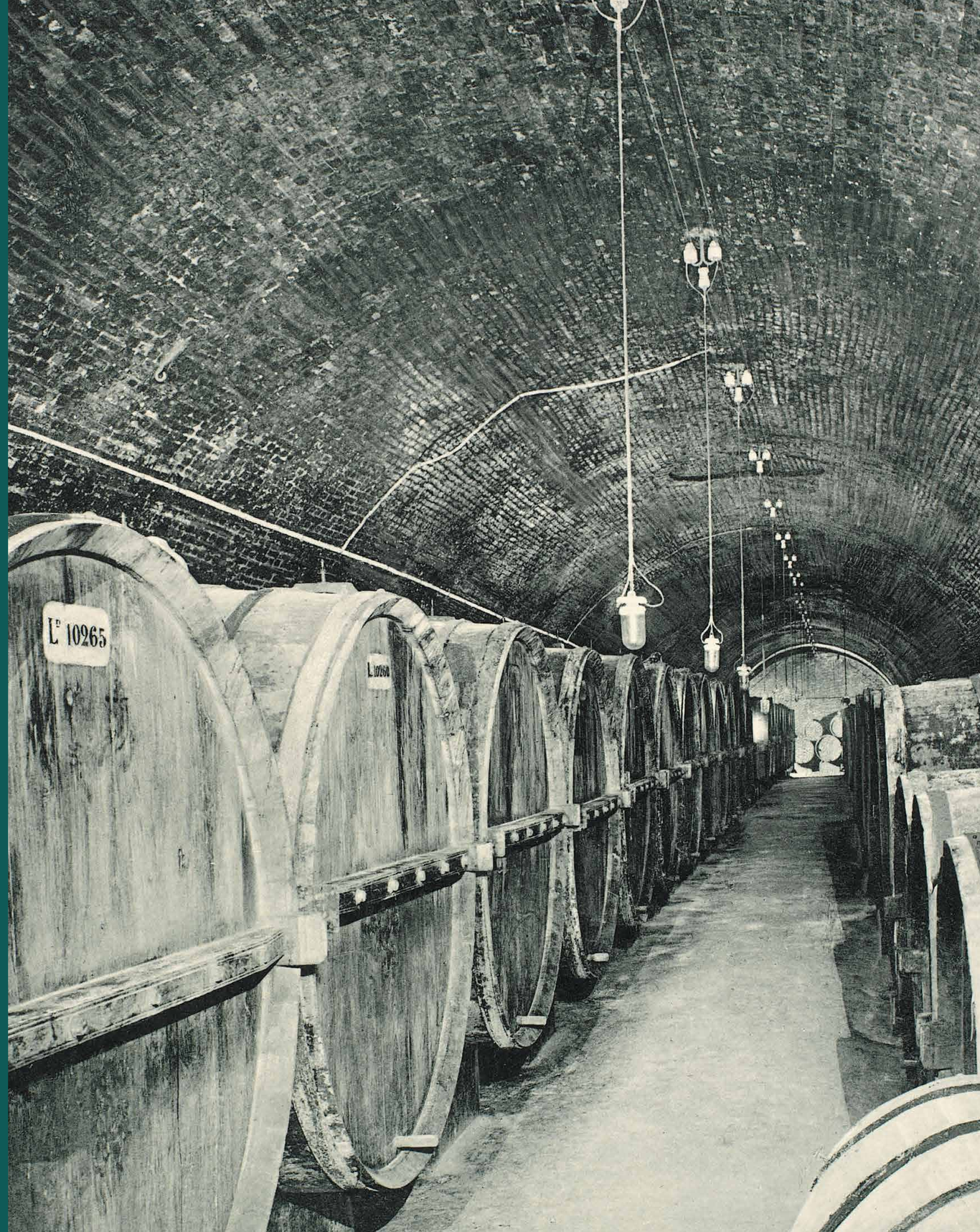
CONSERVARE

IL CIBO È TEMPO

Il cibo vive nel tempo: attese, maturazioni e trasformazioni ne costruiscono sapore, valore e memoria.

Nella cantina il tempo diventa ingrediente: il vino cambia lentamente, mentre la conservazione trasforma l'attesa in qualità.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - in Album fotografico "Vermouth e Vini Francesco Cinzano & C.ia", 1894, ASCT, Nuove Acquisizioni Fotografiche, 13B_17



PRESENTE

CONSERVARE

IL CIBO È TEMPO

Conservare significa capire quando un alimento è ancora buono, prolungarne la vita e ridurre ciò che sprechiamo.

Mimica Touch rende visibile il tempo del cibo: trasforma la freschezza in un segnale che cambia insieme all'alimento.

Fotografia di Mimica



PASSATO

TRASPORTARE

IL CIBO È INFRASTRUTTURA

Un alimento può viaggiare grazie ad una rete di mezzi, persone, magazzini e infrastrutture che collegano produzione e consumo.

La ferrovia che entra in uno stabilimento rende efficiente questa rete: la logistica diventa parte integrante della produzione alimentare.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - Album fotografico "Vermouth e Vini Francesco Cinzano & C.ia", 1894. ASCT, Nuove Acquisizioni Fotografiche, 13B_02



PRESENTE

TRASPORTARE

IL CIBO È INFRASTRUTTURA

Portare il cibo in città significa progettare distanze, tempi e mezzi, alla scala dei luoghi e delle persone.

Mercato Itinerante: una piattaforma digitale mette in rete i banchi del mercato e organizza la consegna degli acquisti direttamente alle persone, con una mobilità leggera.

Fotografia di Valerio Sbriglione di Digistart Media per Réseau Entreprendre Piemonte, 2025



PASSATO

CONNETTERE

IL CIBO È RELAZIONI

Il cibo costruisce connessioni tra persone, ecosistemi, luoghi e territori.

Porta Palazzo è storicamente un nodo cruciale della rete alimentare torinese: mette in relazione campagna e città, produttori e consumatori, merci e persone.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - 1900 circa.
ASCT, Nuove acquisizioni, cart. 528



PRESENTE

CONNETTERE

IL CIBO È RELAZIONI

Quando il cibo attraversa culture diverse porta con sé gesti, ricette, conoscenze e identità, generando nuove forme di convivenza e contaminazione culturale.

La Tettoia dell'Orologio di Porta Palazzo è diventata un luogo d'incontro tra comunità, merci e tradizioni: da infrastruttura commerciale a spazio di relazione e convivenza.

Michelangelo Pistoletto, Amare le differenze 2005
Photo Marco Briola, FIAF – Federazione Italiana Associazioni Fotografiche per Luci d'Artista.



PASSATO

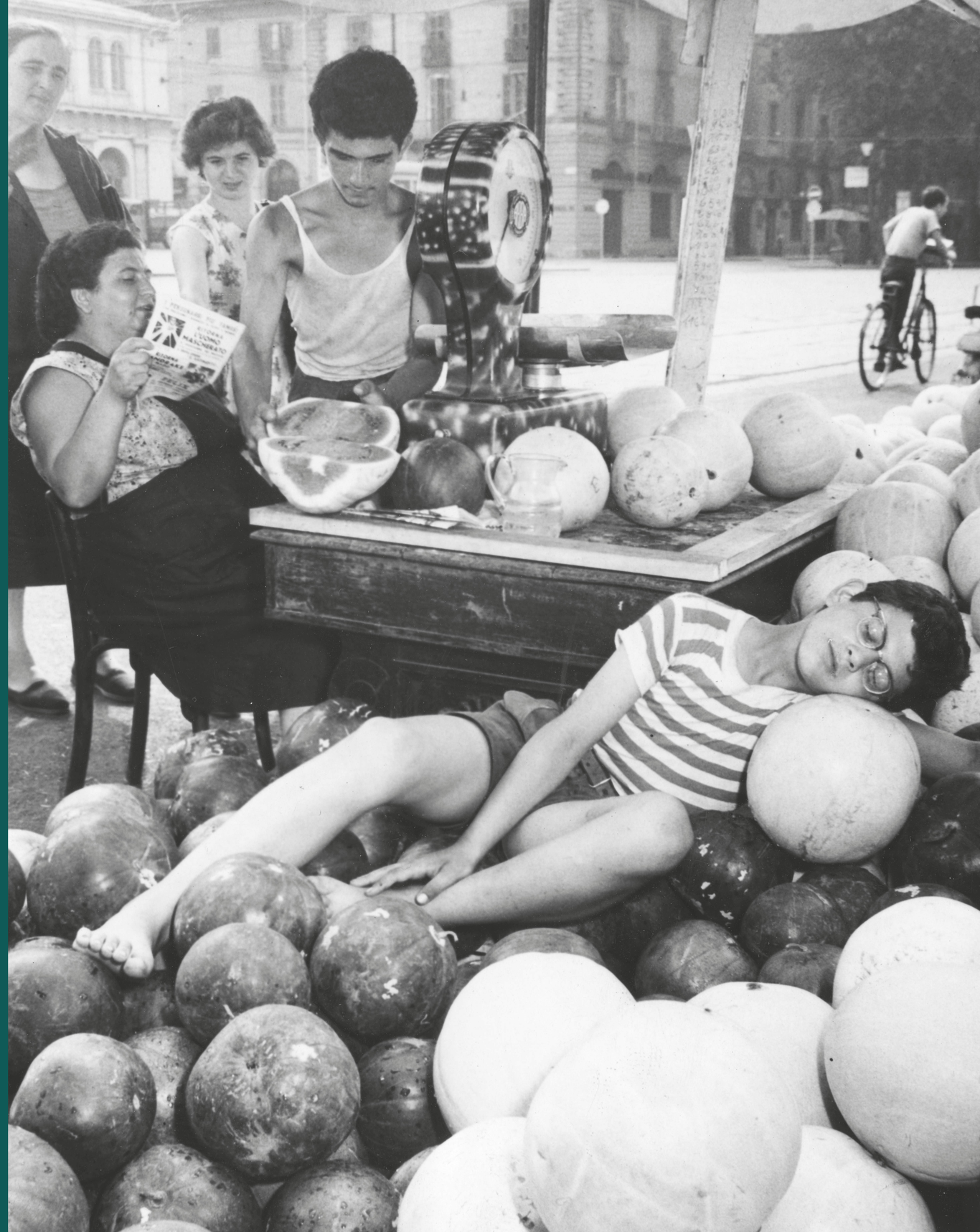
ABITARE

IL CIBO È CASA

Il cibo rende familiari i luoghi: attraverso gesti, sapori e abitudini costruisce appartenenza.

Tra la strada e il mercato, anche un banco di angurie e meloni può diventare uno spazio che si lascia quotidianamente abitare.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - 1° agosto 1958. ASCT, Gazzetta del Popolo, sez. I, busta 429B n. 9



PRESENTE

ABITARE

IL CIBO È CASA

Casa non è soltanto uno spazio privato: anche un caffè, una bottega o un mercato possono diventare luoghi della memoria collettiva.

I luoghi del cibo costruiscono nel tempo un senso di familiarità e appartenenza: spazi riconoscibili, attraversati da generazioni, che contribuiscono a definire l'identità di una città.

Fotografia di Sara De Menech, 2023.
Pasticceria Roletti, parte dell'Associazione Caffè Storici Torino e Piemonte, San Giorgio Canavese



PASSATO

SERVIRE

IL CIBO È ESPERIENZA

Servire può anche significare mettere in scena i valori di una società, come ospitalità, convivialità, formalità, uguaglianza o innovazione.

Nelle tavole di Francesco Chapusot del 1846, il cibo diventa architettura effimera: ordine, abilità ed eleganza prendono forma nel piatto.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - in Cucina sana ed economica ed elegante secondo le stagioni, Torino 1846. ASCT, Nuove acquisizioni, Bib. n. 84



PRESENTE

SERVIRE

IL CIBO È ESPERIENZA

Forme, gesti e rituali della tavola parlano un linguaggio sociale e raccontano il modo in cui scegliamo di stare insieme.

Il progetto contemporaneo di Cooker Loft ambisce a trasformare il pasto in un'esperienza dove lo spazio diventa parte del racconto e rende visibili valori, emozioni e legami tra le persone.

Fotografia di Barbara Corsico - Velvet Studio, 2026



PASSATO

RACCONTARE

IL CIBO È IDENTITÀ

Il cibo racconta chi siamo attraverso immagini, parole, simboli e storie che trasformano un prodotto in appartenenza.

La pubblicità dell'Aperitivo Savoia lega la bevanda a Torino, alle Alpi e alla Casa Savoia: prima ancora del gusto, vende un'immagine di territorio, prestigio e appartenenza.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - prima metà del Novecento. ASCT, Nuove acquisizioni, manifesti n. 71



PRESENTE

RACCONTARE

IL CIBO È IDENTITÀ

Raccontare il cibo significa tenere insieme memoria e contemporaneità. Un marchio storico può cambiare senza perdere la propria riconoscibilità.

Le confezioni possono rinnovarsi nei colori e nei linguaggi, mantenendo riconoscibile la propria storia: il packaging non contiene solo il prodotto, ma anche la sua storia.

Fotografia di Più Luce di Guido Siviero, 2020
e post-produzione di Noodles Comunicazione, 2026



PASSATO

CONDIVIDERE

IL CIBO È COEVOLUZIONE

Condividere risorse e spazi significa adattarsi insieme ai cambiamenti. Il cibo trasforma i luoghi e viene trasformato dai bisogni delle comunità.

Nell’estate del 1942, parchi e spazi pubblici torinesi diventano superfici coltivate: la necessità alimentare ridisegna temporaneamente il paesaggio urbano.

Disegno dell’Archivio Storico della Città di Torino - estate 1942.
ASCT, Gazzetta del Popolo, sez. I, busta 1317i n. 5



PRESENTE

CONDIVIDERE

IL CIBO È COEVOLUZIONE

Condividere il cibo significa mettere in comune spazi e conoscenze, creando nuove relazioni tra persone e luoghi.

Gli eventi culturali legati al cibo, trasformano le città temporaneamnete in un grande spazio condiviso, dove il cibo diventa occasione di incontro, confronto e partecipazione.

Fotografia di Alessandro Vargiu, CC BY 4.0, via Wikimedia Commons, Terra Madre Salone del Gusto 2016



PASSATO

CUSTODIRE

IL CIBO È BIODIVERSITÀ

Ogni varietà custodisce differenze biologiche, adattamenti, saperi e storie: conservarle significa mantenere aperte possibilità per il futuro.

La collezione pomologica sviluppata da Francesco Garnier Valletti trasforma la varietà dei frutti in conoscenza: osservare, classificare e conservare diventa un modo per tramandare biodiversità.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - Mimmo Jodice. ASCT, Fototeca fondo Jodice



PRESENTE

CUSTODIRE

IL CIBO È BIODIVERSITÀ

Coltivare una tradizione significa darle la possibilità di tornare a vivere.

La battitura della segale con la cavaglia riunisce generazioni diverse durante la Festa della Segale, in Valle Gesso. Un gesto della tradizione agricola torna così ad essere una pratica condivisa, tra memoria, biodiversità e cura del territorio.

Fotografia Archivio Aree Protette Alpi Marittime - G. Bernardi, 2025



PASSATO

PROGETTARE

IL CIBO È SISTEMA

Il cibo non è un oggetto isolato né il risultato di una catena lineare: nasce da una rete di relazioni tra persone, territori, infrastrutture, economia ed ecosistemi.

Lo stabilimento Venchi rende visibile una parte di questa interdipendenza: il prodotto finale nasce dalla coordinazione di macchine, tubature, materie prime, lavoro e tempi di produzione.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - 1970 circa.
ASCT, Fototeca, 14A11_056



PRESENTE

PROGETTARE

IL CIBO È SISTEMA

Progettare il cibo significa comprendere le relazioni che uniscono tutte le parti del sistema e immaginare come trasformarle insieme.

Nel 2015 nasce il primo corso di Laurea Magistrale in Italia di Design Sistemico presso il Politecnico di Torino.
Un percorso che applica l'approccio sistemico all'analisi e alla progettazione di modelli di sviluppo sostenibile.

Tavole di progetto del corso Open Systems, Anno accademico 2022/23. In collaborazione con Costadoro. A cura di A. Bartoli, R. Bigliardi, S. Castellari, L. Erdir, R. Parello, C. Rossi e J. Zhang



PASSATO

IMMAGINARE

IL CIBO È FUTURO

Immaginare il futuro del cibo significa interrogare il presente per capire quali tecnologie e comportamenti potranno trasformare la nostra vita.

Nel 1950, il mercato del ghiaccio di Torino prendeva vita grazie ad una rete urbana del freddo destinata a essere trasformata dalla refrigerazione domestica.

Fotografia dell'Archivio Storico della Città di Torino - 1950, ASCT, Gazzetta del Popolo, sez. I, busta 1479/A nn. 8, 10, 11



PRESENTE

IMMAGINARE

IL CIBO È FUTURO

Formare oggi nuove competenze significa rendere possibile ciò che ancora non esiste.

Il nuovo corso di laurea in Food Tech for Ecological Transition, interateneo UNISG e POLITO, unisce sapere tecnico, cultura gastronomica e visione ecologica per formare persone capaci di comprendere e progettare la complessità dei sistemi alimentari.

Fotografia di Aarón Gómez Figueroa

