



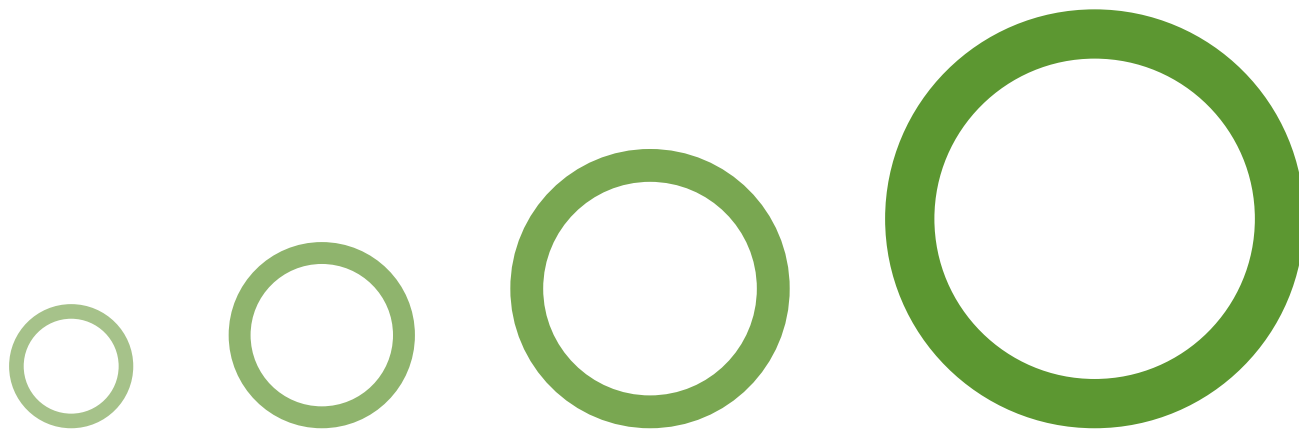
# CIBO E CITTÀ

ATTI DEL I WORKSHOP DEL PROGETTO EUROPEO

FOUR CITIES FOR DEVELOPMENT – QUATTRO CITTÀ PER LO SVILUPPO



AREA MEZZOGIORNO  
E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE



**FOUR CITIES FOR DEV**

© 2012 CITTÀ DI TORINO

Servizio Cooperazione Internazionale e Pace

Via Corte d'Appello, 16 – 10122 Torino – Tel. 011.4432506 – Fax 011.4432599

E-mail: [cooperazione.internazionale@comune.torino.it](mailto:cooperazione.internazionale@comune.torino.it) – [4cities4dev.project@comune.torino.it](mailto:4cities4dev.project@comune.torino.it)

Website: <http://www.comune.torino.it/cooperazioneinternazionale/4cities4dev.shtml>

<http://www.4cities4dev.eu/>

A cura di: **Maurizio Baradello, Maria Bottiglieri, Laura Fiermonte, Paolo Mascia**

Segreteria di Redazione: **Roberta Giarretto**

Editing: **Roberta Giarretto, Paolo Mascia, Laura Fiermonte**

Traduzioni: **Easyeventti, Paolo Mascia**

Revisione linguistica: **Roberta Giarretto**

Immagini: Archivio Città di Torino, Archivio ComuniCare, ASSEFA, Città di Riga, COOPI, Easyeventti, Fondazione Miraflores, ITER, Phototèque Ville de Tours, Slow Food, Maria Bottiglieri, Michele D'Ottavio, Laura Fiermonte, Gabriella Quaglia, Giuseppe Valperga



Questa pubblicazione è stata realizzata con il sostegno finanziario dell'Unione Europea. Il contenuto dei testi ivi contenuti è sotto la responsabilità dei partner e non può essere in nessun caso considerato come rappresentativo della posizione dell'Unione Europea.



Area Mezzogiorno e Cooperazione Internazionale  
Responsabile: *Francesco Monaco*

Dipartimento Cooperazione Decentrata  
Responsabile: *Simonetta Paganini*



ComuniCare Anci  
Collana Argomenti Anci a cura della Direzione Editoriale - Ufficio Prodotti e Servizi  
ISBN

Amministratore unico: **Giuseppe Rinaldi**

Direttore editoriale: **Danilo Moriero**

Direttore Marketing e relazioni esterne: **Patrizia Minnelli**

Curatore della collana: **Giuseppe Maria Galeone**

Progetto grafico: **Anci ComuniCare, Francesco Botteri**

Impaginazione: **Sergio Carravetta**

**ComuniCare srl**

Via dei Prefetti 46 – 00186 Roma

**[www.ancicomunicare.it](http://www.ancicomunicare.it) - [infocomunicare@anci.it](mailto:infocomunicare@anci.it)**

## I PARTNER DEL PROGETTO

### **Città di Torino**

#### **Servizio Cooperazione Internazionale e Pace**

Maurizio Baradello, Dirigente e Project Manager *4cities4development*

Maria Bottiglieri, Funzionario in Posizione Organizzativa per attività di cooperazione internazionale\*

Laura Fiermonte, Responsabile Area geografica Africa e Coordinatrice *4cities4development*

Paolo Mascia, Senior Technical Manager *4cities4development*

Lorenzo Salvi, Junior Technical Manager *4cities4development*

### **Settore Turismo**

Arianna Bonafini, Funzionario referente per *4cities4development*

### **Slow Food**

Responsabile del progetto: Paolo di Croce - Segretario generale Slow Food

Referenti progetto: Serena Alaimo, Marina Mainardi, Paola Rovaglia

Equipe di lavoro: Carlo Bogliotti, Jacopo Corazzo, Daniela Conte, Martina Dotta, Francesco Impallomeni, Serena Milano, Alessia Pautasso, Victoria Smelkova

Il Settore Cooperazione Internazionale e Pace della Città di Torino ringrazia coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa pubblicazione:

*Elena Ascitti, European Commission DG Development and Cooperation - Europeaid*

*Simonetta Paganini, Ufficio Cooperazione Decentrata ANCI*

*Roberto Daneo, Direttore Comitato Candidatura Expo2015*

*Pierluigi DAVIS, Direttore Caritas Diocesana*

*Roberto Cena, Salvatore Collarino, Presidente e Vice Presidente Associazione Banco Alimentare*

*Giandomenico Bosurgi, Responsabile logistica Asili notturni*

*Paolo Miglietta, Responsabile Mensa Vincenziana*

*Marcella Beraudi e Renata Cane, ASL Torino Progetto formazione genitori*

*Marcella Filippa, Fondazione Vera Nocentini*

*Giuseppe Valperga, Ecumenica*

*Diego Furia, Direttore Coldiretti Torino*

*Isabella De Vecchi, Fondazione Mirafiori*

## **CITTA' DI TORINO**

*Direttore Generale:* **Cesare Vaciago**

*Divisione Servizi Sociali e Rapporti con la Aziende Sanitarie:* **Uberto Moreggia**, Dirigente Settore Prevenzione Fragilità Sociale Sostegno Adulti in difficoltà, Criteri Accesso e Sistema controlli; **Alessandra Gamba**, Funzionario in PO Settore Prevenzione Fragilità Sociale Sostegno Adulti in difficoltà

*Divisione Servizi Educativi:* **Giuseppe Nota**, Dirigente coordinatore Coordinamento Ciclo educativo 0 - 14 anni. Servizi educativi per l'infanzia; **Filippo Valfré**, Dirigente Settore Acquisto beni e Servizi; **Silvia Prelz Oltramonti**, Ufficio Valutazione Menù e diete Settore Acquisto beni e Servizi; **Maria Carla Marcellino**, Direttrice Circolo Didattico Servizi Educativi per l'infanzia; **Ugo Segalini**, Direttore circolo didattico; **Daniela Viroglio**, Responsabile Educazione Agricoltura Cascina Falchera ITER

*Divisione Commercio:* **Roberto Gandiglio**, Dirigente Settore Mercati Divisione Commercio; **Anna Altamura**, Responsabile Coordinamento Commercio su Area Pubblica Settore Mercati

*Divisione Cultura Comunicazione e Promozione della Città - Settore Turismo:* **Sergio Enrietto**, Dirigente Settore Turismo\*; **Maria Stefania Salvo**, Funzionario in PO Settore Turismo\*; **Maresa Salto**, Referente «4cities4development» 2011\*; **Bonafini Arianna**, Segreteria Dirigente Settore Turismo\*

*Circoscrizione 10 Mirafiori Sud:* **Luca Palese**, Direttore

*Divisione Cultura Comunicazione e Promozione della Città:* **Anna Ferrero**, Responsabile Centro Interculturale

\* *Incarico ricoperto al momento dell'evento*



FOUR CITIES FOR DEV

# CIBO E CITTÀ

ATTI DEL I WORKSHOP DEL PROGETTO EUROPEO  
FOUR CITIES FOR DEVELOPMENT - QUATTRO CITTÀ PER LO SVILUPPO

AREA MEZZOGIORNO  
E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE



# ARGOMENTI ANCI

O

PREFAZIONE  
GRAZIANO DELRIO

I

INTRODUZIONE  
PIERO FASSINO  
CARLO PETRINI

R

PARTE I. CIBO, CITTÀ E COOPERAZIONE

MAURIZIO BARADELLO

MARCO D'ACRI

DIHANE AGIRREGOITIA MARTINEZ

MARTIN MENNIKS

ELENA ASCIUTTI

PAOLO MASCIA

M

STEFANIA DI CAMPLI

UMBERTO SALVI

MARIA ELENA ANDREOTTI

M

PARTE II. CIBO E CITTÀ

CESARE VACIAGO

PAOLO DI GROCE

ROBERTO DANEO

O

1. CIBO E WELFARE LOCALE

UMBERTO MOREGGIA - CIBO E FRAGILITÀ SOCIALI

PIERLUIGI DOVIS - DA VULNERABILI A VULNERATI: NUOVI MODI DI ESSERE POVERI OGGI

SALVATORE COLLARINO - L'ESPERIENZA DEL BANCO ALIMENTARE

GIANDOMENICO BOSURGI - IL PANE QUOTIDIANO (1)

S

PAOLO MIGLIETTA - IL PANE QUOTIDIANO (2)



## 2. CIBO E POLITICHE EDUCATIVE

**UGO SEGALINI** - ORTI CHE AIUTANO A CRESCERE

ESPERIENZE DI EDUCAZIONE AMBIENTALE NEI NIDI E NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TORINO

**DANIELA VIROGLIO** - PERCHÉ UNA CASCINA IN CITTÀ?

**SILVIA PRELZ OLTRAMONTI** - LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: UNA SFIDA EDUCATIVA

**MARCELLA BERAUDI E RENATA CANE** - PROGETTO FORMAZIONE GENITORI

**CARMEN PÉREZ RODRIGO** - PROMOZIONE DI ABITUDINI ALIMENTARI E ATTIVITÀ FISICA SANE  
A PARTIRE DALL'AMBIENTE SCOLASTICO

## 3. CIBO E POLITICHE CULTURALI

**MARCELLA FILIPPA** - MOVIMENTI MIGRATORI E CULTURE ALIMENTARI

**GIUSEPPE VALPERGA** - CIBO E RELIGIONI

**MARICA MARCELLINO**

**MARUSKA MANFREDI** - CIBO E LABORATORI INTERCULTURALI NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA  
A TORINO

**ANNA FERRERO** - LE GASTRONAUTICHE AL CENTRO INTERCULTURALE

**MARIA STEFANIA SALVO** - PORTA PALAZZO: IL VENTRE DI TORINO

## 4. IL CIBO TRA SVILUPPO LOCALE E GOVERNO DEL TERRITORIO

**ROBERTO GANDIGLIO** - L'ESPERIENZA DI REGOLAMENTAZIONE E ATTUAZIONE DELLA VENDITA  
DIRETTA NEI MERCATI TORINESI

**DIEGO FURIA** - I FARMER MARKET

**LUCA PALESE** - GLI ORTI URBANI E LA RIQUALIFICAZIONE DEL TERRITORIO

**ISABELLA DE VECCHI** - IL PROGETTO MIRADORTI

**MARIE-BERNARD AMIRAULT-DEISS** - IL PIANO SUL CLIMA E IL PROGETTO  
«4CITIES4DEVELOPMENT»: GLI OBIETTIVI IN COMUNE

## CONCLUSIONI

**SIMONETTA PAGANINI**

**MARIA BOTTIGLIERI**

## APPENDICE

SCHEDA DEI PROGETTI EDUCATIVI



**A**nci è particolarmente lieta di pubblicare, tramite Anci ComuniCare, gli atti del primo *workshop* del progetto europeo *4cities4development* di cui la Città di Torino è capofila in partenariato con Slow Food e altre tre Città europee.

Il ruolo di supporto dell'AnCi alle politiche dei suoi associati include anche quello di far circolare esperienze e buone prassi nell'intento di contribuire a renderle patrimonio comune. In questo caso, inoltre, si tratta di un argomento di interesse per ogni socio, dai Comuni piccoli, ai medi, ai metropolitani. Come ben evidenziato nelle pagine che seguono, il cibo, l'alimentazione, la tavola, attraversano indirettamente le principali politiche locali di ogni Comune: dal *welfare* all'educazione, dalla cultura alle politiche di sviluppo locale, dal governo del territorio fino all'internazionalizzazione e alla cooperazione decentrata.

D'altra parte, il cibo è uno dei fattori maggiormente caratterizzanti l'identità di ciascun comune italiano che nei suoi piatti e prodotti tipici esprime una storia e una tradizione, sa organizzarsi il presente e costruirsi un futuro. Il barolo, il parmigiano reggiano, la pizza e il cannolo raccontano all'estero il volto migliore dell'Italia e dei suoi 8.000 Comuni. Ed è

anche grazie alle esperienze nate a Torino che oggi l'alimentazione italiana si coniuga con la sostenibilità, il rispetto del territorio, il sapere e l'innovazione. C'è infatti una nuova generazione di professionisti, produttori e chef che sta aggiornando e rilanciando l'immagine dell'Italia nel mondo: la tavola italiana non è solo nutrimento o piacere, è la piazza della famiglia e dei invitati, è il luogo in cui si celebra la convivenza, la relazione, la qualità di vita. Riflettere dunque sulle modalità in cui il cibo attraversa le nostre politiche municipali mi sembra una via interessante per rilanciare in modo positivo e innovativo lo sviluppo locale sia nelle città italiane, sia in quelle partner di relazioni di cooperazione decentrata. Un punto di incontro di queste diverse istanze credo possa essere il prossimo Expo 2015, dedicato esplicitamente al tema del cibo.

Mi sembra infine opportuno evidenziare un ulteriore elemento di interesse: la riflessione organizzativa sulle politiche del cibo promossa dalla Città di Torino è nata da un progetto di educazione allo sviluppo promosso nel quadro delle politiche europee di cooperazione con i paesi terzi: questo elemento mi sembra ben sottolineare che a volte è proprio partendo dall'incontro con le culture altre che si è stimolati a meglio definire le proprie identità, anche quelle istituzionali.

**GRAZIANO DELRIO**

*Presidente dell'AnCI - Sindaco di Reggio Emilia*

## INTRODUZIONE



TORINO, 3 NOVEMBRE 2011 - Piero Fassino e Carlin Petrini al primo workshop del progetto 4c4d - Foto Easyevent

In questi giorni di celebrazioni per la giornata mondiale dell'alimentazione abbiamo voluto riflettere su come viene affrontato dalle Città il tema sempre più cruciale e strategico del cibo. La popolazione mondiale è aumentata fino a raggiungere la quota di sette miliardi di abitanti e questa crescita è stata oggetto di una grande attenzione da parte di tutti i *media* perché pone la questione fondamentale dell'accesso al cibo, all'acqua e ai beni di sussistenza basilari per tutti.

In un mondo che ha varcato le più avanzate frontiere della tecnologia, dello sviluppo, le più avanzate possibilità, non tutti questi sette miliardi di persone hanno ogni giorno di che vivere. Molte aree del pianeta sono afflitte dalla mancanza di cibo - il Sahel ne è un esempio lampante - dalle malattie endemiche, da una condizione di povertà e di sotto sviluppo che rendono quello di garantire cibo e una vita civile e dignitosa per tutti un obiettivo non ancora raggiunto. È, questa, una questione da considerare come prioritaria nel momento in cui si vuole fare una riflessione sull'alimentazione. In questo senso, a Carlin Petrini va riconosciuto il merito di avere inventato un pensiero sul cibo e di aver aiutato tutti noi ad acquisire la consapevolezza che mangiare bene e bere bene non è soltanto un'aspirazione ma un diritto a tutti gli effetti. A questa consapevolezza si è arrivati anche attraversando eventi tragici, pensiamo ad esempio al fenomeno epidemico cosiddetto della "mucca pazza", a quello del pesce al mercurio e a tante altre forme

di contaminazione, di inquinamento o addirittura di devastazione dei prodotti alimentari e del cibo che hanno avuto un'incidenza spesso drammatica sulla salute e sulla vita della gente. Queste vicende hanno via via accresciuto la cultura media dei singoli su queste problematiche rendendo tutti più consapevoli non solo dei propri diritti ma anche degli strumenti giuridici necessari per la tutela del loro esercizio. È nostro dovere, quindi, partire da questa nuova consapevolezza del diritto all'alimentazione che tutti abbiamo per creare le condizioni affinché questo diritto venga rispettato, riconosciuto, affermato in ogni paese. Noi, in particolare, abitiamo una città come Torino e una regione come il Piemonte che hanno tra le loro caratteristiche vere e proprie eccellenze enogastronomiche riconosciute a livello nazionale ed internazionale. Nella nostra regione, da sempre, l'attenzione alla qualità del cibo è una caratteristica, prima ancora che economica, sociale e culturale. Siamo, non a caso, la città che ospita il *Salone del Gusto*, la città dove si svolge *Terra Madre*, una città che da sempre dedica particolare attenzione a questi temi. Mi sembra essenziale ricordare che nel 2015 Milano ospiterà una grande esposizione internazionale che sarà dedicata al cibo e all'alimentazione. In quell'occasione Torino e il Piemonte realizzeranno una grande vetrina intorno a questi temi, una sorta di sezione distaccata dell'Expo 2015 dedicata appunto al tema del cibo e, in particolare, al cibo di eccellenza, di qualità e alle modalità per garantire a ogni cittadino di poter mangiare e bere bene e in tutta sicurezza. Desidero richiamare inoltre una recente iniziativa, portata avanti da un amico comune di Carlin e me, che è Eataly. Sebbene sia difficile trovare la parole giuste per definirne appieno la complessa identità, Eataly è, come molti sanno, un megastore, ma la parola è impropria, di prodotti agroalimentari di qualità e solo di qualità che unisce alla vendita la degustazione d'eccellenza. Ebbene Eataly, a Torino, con il suo straordinario successo essendo uno dei luoghi più frequentati in città è la dimostrazione chiara che mangiare e bere bene non è un fenomeno di *élite* o di nicchia. Si possono creare politiche che consentano di mangiare bene e bere bene ad un vasto pubblico; è cioè possibile realizzare una politica del cibo e dell'alimentazione che consenta ad ogni persona, di nutrirsi in modo sano pulito e giusto. Questo, credo, è un dato cruciale perché indica la concreta possibilità di diffondere su larga scala il principio di una sana alimentazione dando un contributo fondamentale e decisivo al benessere di tutti noi.

**PIERO FASSINO**

*Sindaco della Città di Torino*



TORINO, 3 NOVEMBRE 2011 - Carlin Petrini al workshop del progetto 4c4d - Foto Easyevent

La FAO ha messo in evidenza, in questo particolare momento storico, un dato che credo di fondamentale importanza: sul pianeta si produce cibo per dodici miliardi di esseri viventi. Abbiamo superato da pochi giorni la soglia dei sette miliardi e ci sono un miliardo di persone che soffrono di malnutrizione e fame, mentre un altro miliardo e 700 milioni di persone soffre di obesità, malattie cardiovascolari e di quella grande pandemia che è il diabete, determinata da un'alimentazione disordinata ed eccessiva. Questo quadro è insostenibile sotto tutti i punti di vista. Insostenibile perché evidentemente questa grande produzione di cibo non risolve il problema di quel miliardo di persone e questo è anche il motivo per cui queste quattro Città (oltre a Torino che fa da capofila, Bilbao, Riga e

Tours), si sono date l'impegno di lavorare sui due fronti: a casa propria nella sensibilizzazione di un consumo più intelligente e nel Sud del mondo con azioni concrete ed efficaci di sviluppo. Qui voglio sottolineare l'importanza soprattutto del primo aspetto perché i dati della FAO indicano che il 45% della produzione mondiale di cibo viene sprecata, anche se in maniera molto diversa. Io vengo dalla provincia di Cuneo ed è il secondo anno che le pesche vengono lasciate sulle piante perché costa di più raccoglierle di quanto si guadagnerebbe vendendole. Il risultato è che marciscono: cibo edibile che muore sulla pianta. C'è una componente di spreco alimentare nei consumi familiari, e non solo familiari, de-

terminata dal fatto che negli ultimi 50 anni il cibo ha perso valorialità, non ha più valore, è diventato merce, è diventato *commodity*. I consumatori si interessano solo del prezzo ma c'è una bella differenza tra valore e prezzo.

Avendo perso la valorialità del cibo, ci permettiamo il lusso di questo spreco incredibile e il nostro Piemonte, terra di grande civiltà contadina, se potesse parlare ai nostri vecchi e ai nostri nonni e bisnonni e dir loro che viviamo in una società dove si butta via questa assurda quantità di cibo... penso che i nostri vecchi sarebbero allibiti. Se potessi parlare con mio nonno e dirgli: «Sai nonno che vivo in una società dove si spende di più per dimagrire che per mangiare», lui mi direbbe: «Ma voi siete impazziti!». E avrebbe ragione, perché questo è un quadro della situazione non sostenibile.

Dall'altra parte del mondo si butta via altrettanto cibo, ma in una maniera diversa. In Africa si butta via il cibo perché non c'è elettricità, non esistono impianti di refrigerazione in grado di conservarlo, non ci sono strade per trasportarlo da dove viene prodotto a dove viene consumato e dunque questa produzione, che segue i cicli della natura, non può essere conservata né trasportata e questo porta ad uno spreco enorme.

Questo sistema alimentare ha raggiunto il capolinea. È giunto il momento di chiedere alla collettività internazionale di riflettere e di innescare profondi cambiamenti. Quindi direi che qui dove c'è abbondanza l'educazione e la riduzione dello spreco devono essere gli obiettivi prioritari, soprattutto per le giovani generazioni che si avvicinano ad un consumo alimentare squilibrato.

Nell'altra parte del mondo la questione diventa più complessa. Oggi il vertice più importante è il G20 che ha recentemente avuto come *focus* la questione della ricapitalizzazione delle banche. Era necessario, di fronte ad una crisi così enorme. Ma bisogna ricordare che durante il *meeting* del G8 all'Aquila, tre anni fa, i grandi paesi si erano impegnati a destinare lo 0,7% del prodotto interno lordo a beneficio dei paesi poveri e che questo impegno è stato poi promosso, sostenuto, portato avanti.

I risultati ad oggi sono che nemmeno lo 0,3% è stato raggiunto da tutti i paesi. Alcuni sono stati virtuosi e hanno raggiunto lo 0,7%, ma la nostra Italia, per esempio, è arrivata a mala pena allo 0,1% e in questa speciale gara siamo il fanalino di coda di tutta l'Europa.

Nell'attuale manovra finanziaria la voce cooperazione è praticamente ridotta a zero e si discute invece del fatto che queste popolazioni, se arrivano qui portate dalla disperazione, morendo prima nel deserto, poi nel Mar Mediterraneo, non debbano avere nemmeno diritto



TORINO 2010, Terra Madre - Foto Slow Food

all'accoglienza! Ma che paese siamo diventati? Perché tanta cattiveria? Come possiamo girare le spalle al fatto che solo nell'Africa sub Sahariana, ottocento milioni di persone vivono con meno di un euro al giorno? Sembra che non ci sia soluzione a una cosa del genere.

Aggiungo che quest'anno, per la prima volta da quando l'Italia è sede della FAO, non è previsto alcun contributo del nostro paese a questa istituzione oltre a quello che deve pagare per legge. Da quando è stata istituita tutti i governi hanno destinato qualcosa per operazioni umanitarie e oggi siamo a zero: credo che sia una vergogna il fatto che il paese che ospita un istituto internazionale di questa rilevanza, con quasi 5.000 persone che vivono a Roma e che danno beneficio a quella città,

non senta la necessità di mettere un centesimo sulle tematiche per cui una tale istituzione si batte.

Ecco spiegato in cosa consiste l'appuntamento di oggi: consiste nel presentare le iniziative virtuose di quattro Città che già di loro sponte hanno sostenuto in vari modi azioni di sviluppo in varie parti del mondo. Questa attività è ora collegata con la rete di Slow Food, che è un movimento che si occupa di lavorare sui due fronti: sia una produzione sostenibile là che un consumo responsabile qui. Oltretutto, questo incontro avviene qui a Torino, sede di Terra Madre, e proprio qui a Torino, il prossimo anno rivedremo la presenza di comunità del cibo da 163 paesi del mondo ed è evidente che noi dobbiamo tenere accesa anche per volontà dell'Unione Europea questa fiaccola di speranza, mantenendo fermi i nostri obiettivi e i nostri ideali.

È importante sottolineare il fatto che non possiamo non avere una società civile educata alla morigeratezza e contro lo spreco. Si aiuta l'Africa anche non sprecando, questo deve essere ben chiaro. D'altro lato bisogna favorire la cooperazione a ogni livello della società civile perché non sia un'elemosina penosa ma sia, invece, il senso di una fraternità di cui abbiamo bisogno perché se non si ricostruiscono i legami di questa fraternità universale saremo condannati. Io penso che anche questa crisi, che è una crisi profonda, entropica,



di tutto il sistema, ci debba portare a riflettere su un modello di sviluppo che non paga. Quindi dobbiamo recuperare il valore di una fraternità universale che sia in grado di cambiare alcuni paradigmi: così facendo possiamo contribuire a risolvere la crisi.

L'appuntamento di oggi è occasione per stringere legami anche nei confronti di Città come Riga, Bilbao e Tours, dove le nostre comunità di Terra Madre sono presenti anche attraverso iniziative di promozione del buon cibo. Il mese prossimo saremo a Bilbao dove ci sarà *Algusto*, mentre a fine novembre saremo a Tours, con *Euro Gusto*. Per quanto riguarda Riga, credo che sul fronte dei paesi baltici ci sia un interesse, una diversità e una sensibilità straordinaria e guardiamo con fiducia all'evento che organizzeremo insieme nel 2012. Anche il fatto che siamo tutti compartecipi dell'Unione Europea nel momento in cui questa disegna la nuova politica agricola comunitaria (Pac), ci deve portare a ragionare sulle tematiche dell'ambiente, del cibo e dell'agricoltura e dobbiamo far sentire la nostra voce a chi si occupa di decidere la direzione verso cui ci si muove. È un segno di grande diplomazia il fatto che queste quattro belle città della nostra Europa abbiano trovato il *leitmotiv* della loro collaborazione su questo tema e abbiano risposto anche a un'esigenza che l'Unione Europea sollecita: fare in modo che si lavori in gruppo, che si lavori in squadra. Anche questo è un modo di sentirci tutti in una casa comune, in questa nostra Europa che stenta a diventarlo, che ha mille problemi a esserlo ma che, attenzione, è già intercettata dai nostri giovani come il punto di riferimento. Esperienze come l'*Erasmus*, il far sentire i nostri giovani a casa loro a Bilbao, come a Barcellona, a Riga e a Berlino, costituiscono un terreno nuovo: la grande Europa vincerà se saprà essere unita e se dimostrerà di avere un grande cuore.

**CARLO PETRINI**  
*Presidente Slow Food*

# CIBO, CITTÀ E COOPERAZIONE







**MAURIZIO BARADELLO**  
DIRIGENTE SERVIZIO COOPERAZIONE INTERNAZIONALE E PACE CITTÀ DI TORINO

In questi giorni si celebra la giornata mondiale dell'alimentazione promossa delle Nazioni Unite. Anche la Città ha voluto dare un suo contributo su questi temi a fianco della FAO, del Ministero degli Affari Esteri Italiano e di tante associazioni, enti e realtà del territorio che hanno a cuore lo sviluppo umano e il sostegno ai più deboli sulla terra. Abbiamo voluto realizzare un evento, sfruttando anche l'occasione delle celebrazioni per il centocinquantenario dell'Unità d'Italia, per portare all'attenzione di un

vasto pubblico i temi dello sviluppo e della lotta alla povertà legati al cibo.

La presentazione del progetto *4cities4development*, in fase di avvio, ci consente di raccontare le politiche della Città su questo tema secondo due percorsi: quanto viene fatto sul nostro territorio e quanto viene fatto nei progetti di cooperazione internazionale. Sono due filoni che si intersecano in tanti aspetti e che raccontano i grandi obiettivi raggiunti grazie al coinvolgimento del tessuto sociale e associativo. L'evento è costituito da due giorni di incontri, dibattiti, presentazioni e confronti sui quattro modi virtuosi di fare cooperazione che hanno anche caratterizzato gli interventi degli ultimi dieci anni di cooperazione della Città. Il primo è quello legato alla creazione di rapporti diretti con altre amministrazioni, altri co-



da sinistra: Paolo Mascia, Maria Elena Andreotti, Maurizio Baradello, Elena Ascitti  
Foto Easyeventti

muni, altre realtà omologhe attraverso accordi di cooperazione o veri e propri gemellaggi. Gli accordi diretti fra amministrazioni offrono grandi spazi di intervento e di soluzione dei problemi del territorio; certamente portano con sé anche difficoltà, legate al cambio delle amministrazioni, all'evoluzione della situazione economica, culturale e politica, ma portano importanti elementi di stabilità nei rapporti fra le comunità.

Il secondo è quello della definizione di percorsi concordati con il sistema del nostro territorio: le Ong, i tavoli di concertazione, le reti come il Co.Co.PA., la Cittadella delle Civiltà e ora il COP e tutte le strutture del territorio che operano su questi temi.

Il terzo è quello nato nel 2003 della promozione del tavolo del sostegno a distanza che ha voluto raccogliere e coordinare le associazioni che se ne occupano proponendo delle iniziative comuni e offrendo spazi comunicativi a queste realtà per raggiungere un più vasto pubblico con le iniziative legate al sostegno formativo ed educativo principalmente, ma anche legate al tema dell'alimentazione e della lotta alla fame.

Il quarto ed ultimo modo virtuoso che va evidenziato è quello della progettazione e della realizzazione di interventi concreti. In questa occasione viene presentato il progetto delle «Quattro Città per lo sviluppo», ma la storia degli ultimi anni è ricca di interventi concreti in molte parti del mondo. Mi riferisco a esperienze come quella a Ouagadougou in Burkina Faso realizzata con il Segretariato Sociale della Rai e la sede Rai di Aosta per la formazione di giornalisti e tecnici della radio pubblica con la diffusione di programmi sull'alimentazione, sul tema della salute e, in generale, su concetti di utilità sociale. Mi riferisco alla realizzazione a Praia, capitale di Capo Verde, della *Casa de Sopa*, un edificio che ospita un centro per il so-

stegno delle fasce più disagiate di una favela della Città utilizzato come mensa sociale. Mi riferisco alle iniziative legate all'acqua in Guatemala, Brasile e Libano. Per citarne alcune. Quello che abbiamo voluto sviluppare ora, è un percorso di comunicazione per riempire il vuoto che resta fra finanziamento, obiettivi raggiunti e nuovi progetti. Al cittadino deve essere testimoniato che lo sviluppo e il benessere del nostro quartiere passa anche attraverso lo sviluppo e il benessere di altri territori, magari molto lontani, ma che si riflettono sulle nostre comunità molto più di quanto sembri, già ora ma ancor di più in futuro, quando le risorse a disposizione dell'umanità si ridurranno. Per questo abbiamo voluto anche discutere di competenze e capacità della Città, cosa fa, qui, sul tema del cibo, come affronta e previene i problemi, come educa i suoi cittadini, come sostiene chi è in difficoltà. Sono stati organizzati quattro distinti *workshop* sulla tematica per iniziare ad affrontare sinergicamente i temi legati a cibo e Città e mettere qualche punto fermo sul grande dibattito che verrà avviato per l'Expo mondiale di Milano del 2015. L'intento è di arrivare a capire come si vivono i vari aspetti della cultura del cibo, gli influssi degli usi alimentari delle comunità dei migranti, la formazione nelle scuole, l'utilizzo alimentare di prodotti del commercio equo e solidale, o a "km zero", il tema dei mercati dei produttori, degli orti urbani, delle mense solidali. Per raggiungere risultati serve comunicare e una comunicazione efficace si avvale di più strumenti: articoli, dibattiti, piccoli e grandi media ed anche dell'ironia e della loquacità di un comico come Diego Parassole. E' importante continuare ad alimentare il dibattito anche internazionale con le Città, con le comunità africane partner, gli altri soggetti coinvolti come Slow Food perché si possa dar vita a comunità del cibo che siano vere comunità, dove le soluzioni si costruiscono con il coinvolgimento del sistema locale territoriale e di quanti hanno strumenti e mezzi economici o intellettuali per intervenire.

La Città di Torino da alcuni anni sta partecipando ai bandi di finanziamento della Commissione Europea presentando progetti su molte tematiche, in particolare nell'ambito della linea *EuropeAid* sui temi della cooperazione. Il progetto *4cities4development* è uno di questi, avviato nel mese di febbraio 2010, che ci sta portando a riflettere con i nostri partner su un tema semplice ma decisivo per lo sviluppo quale è il cibo. Grazie al cofinanziamento dalla Commissione Europea e alla partecipazione, oltre alla Città di Torino capofila, di Slow Food International, delle Città di Riga, Bilbao e Tours e di sette territori in Africa, viene testato il concetto di comunità del cibo attorno a cui si stanno costruendo modelli di sviluppo in molte aree del mondo.

Lo scopo è sicuramente quello di avvicinare le comunità, di sviluppare e di verificare un modello di attenzione a questo tema e a quello delle produzioni tipiche locali, ma anche definire percorsi virtuosi per le amministrazioni locali, modi e attenzioni sostenibili per i comuni. Da molte parti veniamo esortati a una riflessione preventiva sui problemi che potrebbero presentarsi anche nel nostro territorio, nell'ottica di creare un «sapere comune» e una vasta consapevolezza dei problemi reali.

Il Direttore Generale della Città, lo dico con anche una punta di orgoglio, ha voluto che questa iniziativa fosse vagliata e promossa dal Comitato di direzione della Città, il più alto livello organizzativo dell'Amministrazione, proprio per garantire il coinvolgimento di tutti i settori che si occupano di questa tematica. E' una prima tappa di un percorso per costruire la consapevolezza su quello che vediamo succedere e facciamo succedere nel nostro territorio. Quanto capita a un metro da noi ha ripercussioni anche a migliaia di chilometri di distanza in Africa: le scelte nei nostri uffici, nelle nostre case, nelle mense, nelle scuole, nelle strade, nelle cucine, tutte le scelte hanno ripercussioni su territori anche molto lontani perché determinate da situazioni e scelte effettuate in quei posti lontani ma spesso volute a pochi metri da noi.

Ringrazio infine i colleghi del Servizio Cooperazione che si sono prodigati per far quadrare questi numerosi e complicati pezzi da mettere insieme.

### MARCO D'AGRI

ASSESSORE ALLE RELAZIONI INTERNAZIONALI PROVINCIA DI TORINO

Innanzitutto ringrazio il Comune di Torino e coloro che hanno organizzato questo momento di riflessione che credo sia davvero opportuno e necessario nell'attuale fase storica. Sentire parlare di agenzie di cooperazione e di coordinamenti di comuni per la pace, può sembrare l'ennesima reiterazione di organismi che si occupano di cose di cui dovrebbero occuparsi direttamente gli Enti Locali. Desidero cogliere l'occasione per precisare che queste due sigle sono rappresentate da persone che vivono nell'istituzione ed esprimono un rapporto con il territorio, un territorio indubbiamente vasto qual è quello della Provincia di Torino con i suoi 315 comuni, ma che è riuscito nel tempo a fare rete anche sul tema della cooperazione.

Il Coordinamento dei Comuni per la Pace nasce per questo, l'Agenzia per la cooperazione

degli Enti Locali mette in comune e a disposizione le competenze e esperienze che hanno gli enti del territorio sul tema della cooperazione e della pace.

Le riflessioni che vorrei condividere ruotano intorno ad alcuni interrogativi: quale ruolo può avere e quale tipo di risposta possiamo dare alle nostre comunità locali in una fase storica come questa in cui il rischio di individualismo è certamente molto elevato? Perché dobbiamo intervenire in aree lontane dal nostro territorio? Infine, quale può essere la funzione degli Enti Locali nella trasmissione di una cultura sia del cibo sia del rispetto del territorio nel contesto in cui operano?

Concordo con Petrini sul fatto che, in questa fase, il nostro paese non si cura particolarmente degli ultimi. Molti si dimenticano che chi può arriva in Italia da altri luoghi del mondo con un biglietto aereo a basso costo e chi ha la possibilità di ottenere un documento ottiene sostanzialmente un visto temporaneo per poi fermarsi in Europa. Il nostro insistere con l'intervento in alcune aree contenendo, per non dire reprimendo, movimenti di fenomeni migratori che si spostano da luoghi in cui si rischia la vita è l'ennesima dimostrazione che l'Italia come sistema, in questo momento, colpisce gli ultimi. Forse non ci rendiamo conto del fenomeno che stiamo affrontando e allora credo che crescere insieme sul tema di una consapevolezza diffusa delle risorse agricole come fondamento dello sviluppo, prima umano e civile poi economico, sia un dovere, non solo etico, di chi si occupa di governo delle comunità ma anche, sostanzialmente, un'operazione lungimirante dal punto di vista dell'Unione Europea la quale deve essere in grado, nei territori in cui esiste una difficoltà economica di sussistenza, di essere esportatrice della consapevolezza delle capacità anche tecniche per la sovranità e sussi-



Maria Elena Andreotti, Marco D'Acri, Martin Menniks, Carlin Petrini, Piero Fassino, Oihane Agirregoitia Martinez - Foto Easyeventi



stenza alimentari. Diversamente, sostenere all'origine coloro che hanno problemi diventa null'altro che uno slogan troppo utilizzato che poi non trova attuazione nelle operazioni concrete.

Proprio per questo come Enti Locali lavoriamo in rete con le Ong e con il Terzo settore. Recentemente abbiamo lanciato un appello perché il nostro territorio, che su questi temi è sempre stato un esempio di sistema al di là dei colori politici di chi ha amministrato gli Enti Locali, continui e rafforzi il suo impegno nella cooperazione internazionale.

Oltre alla cooperazione internazionale, in quanto Enti Locali possiamo dare un importante contributo alle tematiche oggi trattate attraverso la pianificazione territoriale. Un breve accenno, come Provincia, a quello che stiamo facendo credo sia opportuno poiché, in quanto governo di area vasta, la sua funzione fondamentale è evitare che la competizione economica dei singoli comuni o territori penalizzi l'unico bene territoriale che in fondo non può essere recuperato: il territorio agricolo.

Il monitoraggio attivato negli ultimi dieci anni ha dimostrato che nei quindici precedenti la popolazione non è cresciuta ma si è costruita un'altra Torino, nella sua provincia, in termini di cementificazione e la dimensione della città si è replicata in maniera diffusa. Lo scorso anno abbiamo approvato un piano territoriale di coordinamento che potrebbe sembrare soltanto una norma, da alcuni ritenuta eccessivamente rigida e restrittiva, ma che in realtà vuole essere un punto di vista dell'Ente Pubblico, un'affermazione anche culturale del fatto che in una stagione di questo tipo dobbiamo assolutamente riconsiderare quella che è la tutela dei nostri terreni agricoli.

Siamo, come diceva il Sindaco Fassino, un territorio capace di esportare l'enogastronomia e rafforzare l'identità attraverso il cibo ma per farlo non possiamo dimenticare la tutela del territorio agricolo, condizione pregressa per ogni riflessione di questa natura. Proprio per questo abbiamo approvato un piano che, per i prossimi anni, vincolerà le risorse presenti in Provincia di Torino (che non sono infinite) all'utilizzo agricolo.

Infine, un'ultimissima considerazione riguarda il "Paniere dei Prodotti tipici della Provincia". Il nostro paese insegna che il cibo è ambasciatore e forse la Fao ha scelto come sede l'Italia proprio per questo. All'interno dell'Unione Europea e nelle organizzazioni internazionali è stata riconosciuta all'Italia la capacità di avere come ambasciatori anche i nostri prodotti. Le nostre città sono le città dei campanili ma sono anche le città dei piatti. Viviamo in Italia una sorta di campanilismo alimentare che è in realtà una grande potenzialità anche

di sviluppo economico che però, troppo spesso, dimentica le politiche agricole di cui avremmo straordinario bisogno. Allora, ecco che una giornata come questa ci dà la grande opportunità di richiamare l'attenzione sul fatto che lo sviluppo del nostro paese non può prescindere dal ruolo dei comuni, dei territori e del governo dei comuni all'interno di un territorio più ampio.

I progetti di cooperazione internazionale, così come il "Paniere dei Prodotti tipici della Provincia", ci stanno insegnando le buone pratiche, ad esempio nell'utilizzo all'interno delle mense di cibi sostenibili. Ci stanno indirizzando a una maggiore attenzione a quello che viene dato ai nostri ragazzi e sono uno straordinario patrimonio di conoscenza. Vorremmo farne sintesi e fare in modo che questo patrimonio diventi un patrimonio anche di quella fratellanza, così come Petrini prima diceva «fondamento di una cooperazione etica e sostenibile».

Abbiamo bisogno di una politica che ci aiuti in questo. Non lo facciamo perché ci sentiamo parte di una cultura di élite o perché ci piace parlare di fratellanza o considerarci idealisti. Lo facciamo chiedendo assunzione di responsabilità a chi fa cooperazione, lo facciamo chiedendo sobrietà agli Enti Locali. In questa difficile fase non esiste il «si salvi chi può», dobbiamo dimostrare di essere capaci di continuare a lavorare insieme come sistema e dimostrare di essere bravi quanto lo siamo stati in passato, poiché ne va del nostro futuro.

**DIHANE AGIRREGOITIA MARTINEZ**  
ASSESSORE ALLA SALUTE DELLA CITTÀ DI BILBAO

La Città di Bilbao fa un nuovo passo per rafforzare il sostegno ai paesi in via di sviluppo con la redazione del secondo Piano Generale che riprende le direttive municipali di cooperazione per il periodo 2010 - 2013. Con un chiaro carattere di continuità rispetto al precedente, l'obiettivo fissato per i prossimi anni in materia di cooperazione sarà la lotta contro la povertà strutturale, rafforzando le competenze locali e l'*empowerment* delle donne, favorendo i processi che si sviluppano nei luoghi di origine e sostenuti tanto da agenti del Sud che del Nord. Per questo, il Comune di Bilbao si farà carico di varie funzioni chiave che gli permetteranno di diventare un agente attivo e impegnato in una cooperazione di qualità.



BILBAO 2011, Agosto - Foto Slow Food

I criteri del Piano Generale di Cooperazione allo Sviluppo 2010 - 2013 porranno l'accento su tre grandi ambiti: la promozione dello sviluppo democratico dei poteri locali, l'*empowerment* delle donne e la sensibilizzazione ed educazione volti al cambiamento della società.

#### POTERE LOCALE

Con l'obiettivo di promuovere la trasparenza e migliorare la risposta alle necessità delle popolazioni dei paesi in via di sviluppo, l'ambito prioritario delle iniziative sarà quello locale e, in tal senso, si rafforzeranno i progetti in cui la popolazione destinataria sarà protagonista delle azioni che si met-

teranno in pratica. I settori concreti di questo ambito di attuazione saranno: la fornitura e la gestione pubblica dei sistemi idrici e di depurazione, l'educazione, l'amministrazione e la gestione locale.

#### EMPOWERMENT DELLE DONNE

Il Comune di Bilbao è consapevole che l'*empowerment* delle donne richiede sforzi per potenziarne le capacità e il l'accesso a risorse materiali ed intellettuali. Per questo, nell'ambito del Piano Generale di Cooperazione allo Sviluppo, le iniziative si concentreranno prioritariamente per i prossimi anni in progetti legati al diritto alla sessualità e alla riproduzione consapevoli; all'educazione e alla formazione di bambine, giovani e donne; alla prevenzione e al trattamento di violenze di genere; ai diritti del lavoro e appoggio ad attività produttive poste in essere da donne.

#### **SENSIBILIZZAZIONE ED EDUCAZIONE PER IL CAMBIAMENTO SOCIALE**

Il nuovo Piano Generale include la sensibilizzazione e l'educazione per il cambiamento sociale come una linea prioritaria nuova al fine di incentivare le persone a impegnarsi nella trasformazione dei modelli sociali. Per questo sarà data priorità alle iniziative relative a commercio equo e consumo responsabile; ad acquisti pubblici etici, alla promozione di una coscienza critica e atteggiamenti solidali.

#### **AREE GEOGRAFICHE PRIORITARIE E PREFERENZIALI**

Il secondo Piano Generale di Cooperazione promuoverà la concentrazione delle attività in zone geografiche specifiche, ovvero paesi di origine dell'immigrazione dove si riscontrano situazioni di povertà e vulnerabilità, col fine di raggiungere un impatto rilevante.

In paesi come Bolivia, Colombia, Ecuador, Repubblica Araba Saharawi democratica, Marocco e la regione dell'Africa sub-sahariana si potranno sviluppare iniziative di qualunque tipo, potenziando altresì quelle che coincidono con le priorità esposte nel Piano Generale.

Invece, le iniziative sostenute a Cuba, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua e Perù si dovranno concentrare sull'*empowerment* delle donne e locale.

#### **CONSIGLIO MUNICIPALE DI COOPERAZIONE**

Il Consiglio Municipale di Cooperazione di Bilbao è un organo consultivo e di dialogo nel quale sono rappresentati i diversi agenti sociali che lavorano nel mondo della cooperazione a Bilbao. Il suo scopo è mettere in comune gli sforzi e stimolare un miglioramento della gestione delle attività di cooperazione e solidarietà, al fine di raggiungere uno sviluppo più a misura d'uomo e una maggiore informazione e trasparenza.

La cooperazione allo sviluppo intende essere un processo di cambiamento sociale, economico, politico, culturale, di relazioni fra i generi, tecnologico, ecc. Il Consiglio Municipale di Cooperazione allo Sviluppo di Bilbao punta su una cooperazione solidale e trasformatrice che non solo raccolga risorse, ma che affronti un lavoro di autocritica e denuncia per rivendicare alternative agli attuali modelli economici e alle politiche nazionali e internazionali che non danno la possibilità di una vita decorosa a tutti gli esseri umani.

#### **OBIETTIVI:**

- rendere consapevole la società della realtà vissuta nei paesi poveri al fine di raggiungere



BILBAO 2011, Centro congressi - Foto Slow Food

l'impegno e la trasformazione sociale;

- lottare contro la povertà, l'analfabetismo, la fame, la mancanza di educazione, la disuguaglianza fra i generi, la mortalità infantile e materna, la malattia e il degrado dell'ambiente;

- ottenere l'accesso dei paesi poveri al mercato e alla tecnologia dei paesi ricchi;

- creare condizioni di equità che offrano migliori opportunità di vita per raggiungere un giusto livello di benessere e opportunità per tutti gli esseri umani;

- educare i cittadini alla cultura della diversità, all'eguaglianza e allo scambio solidale.

**AREE DI INTERVENTO:**

- la sensibilizzazione e l'educazione allo sviluppo;
- la ricerca e la riflessione;
- la rilevanza politica;
- il commercio equo per promuovere valori e approcci solidali;
- il sostegno ad azioni umanitarie e di emergenza (catastrofi e/o conflitti);
- il coordinamento fra comuni baschi partecipanti a *Euskal Fondoa* per rafforzare la presenza dei Comuni nei paesi poveri.

**PROGETTO «4CITIES4DEVELOPMENT»**

La collaborazione tra il Comune di Bilbao e *Slow Food Bilbao Bizkaia* risale al 2009 quando il nostro Sindaco, Iñaki Azkuna, e il Presidente di *Slow Food Bilbao Bizkaia*, Mariano Gómez,

hanno sottoscritto un accordo per promuovere i prodotti del settore agricolo e dell'allevamento autoctoni e rafforzare la loro diffusione tra la cittadinanza.

Da quel momento si sta lavorando per una maggior presa di coscienza e per un'educazione alimentare a favore della biodiversità, per avvicinare le zone rurali alla società rispettando l'ambiente e, soprattutto, diffondere tutto questo fra la cittadinanza.

Il progetto di cooperazione allo sviluppo *4cities4development* della Commissione Europea si inquadra perfettamente con le politiche menzionate precedentemente, dal momento che il suo obiettivo principale è realizzare una campagna di informazione e sensibilizzazione in Europa per diffondere il modello di produzione, trasformazione e consumo secondo la filosofia di Slow Food.

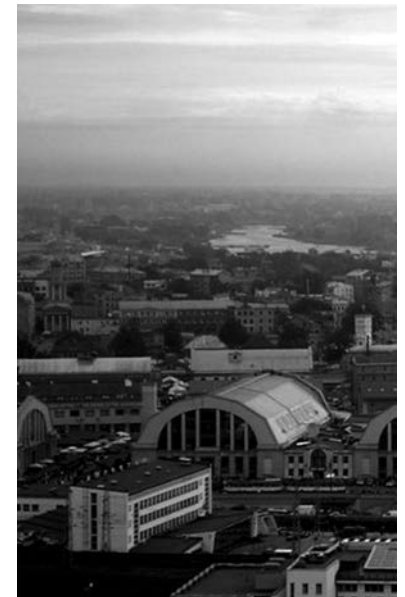
### MARTIN MENNIKS

DIRETTORE DELLA DIVISIONE PROGETTI EUROPEI CITTÀ DI RIGA

Il Consiglio Comunale di Riga è veramente orgoglioso di partecipare a questo progetto perché Riga, così come gli altri partner, comprende appieno il ruolo delle comunità del cibo e di tutta la catena Slow Food nella vita quotidiana.

Quando stavamo decidendo se partecipare oppure no al progetto ci eravamo posti la domanda: «Che cosa può fare il Consiglio della Città di Riga per promuovere le idee, gli obiettivi e le attività del progetto? Quali strumenti abbiamo per far conoscere in maniera duratura le comunità del cibo, le problematiche delle filiere alimentari nel nostro paese e soprattutto nella Città di Riga?». Le prime discussioni sul progetto sono state condotte con i politici in seno al comitato per lo sviluppo della Città di Riga del Consiglio. Ne sono scaturiti diversi temi e insieme diverse risposte: qual'è il ruolo di Riga su queste tematiche e cosa si può fare per aumentare la qualità della vita in Città, dando la possibilità agli abitanti di ottenere cibi freschi, di qualità e in ogni caso equi?

Ci è chiaro che abbiamo a disposizione diversi tipi di strumenti coi quali possiamo indurre cambiamenti, non solo qualitativi nel modo di pensare delle persone e nella mentalità di diversi gruppi *target*, ma anche quantitativi per quanto riguarda le infrastrutture. Storicamente, infatti, la città di Riga è proprietaria del più grande mercato della regione con un fatturato ancora in grado di competere con i grandi supermercati.



RIGA, Central market - Foto Città di Riga

In primo luogo, abbiamo chiaramente indicato che in questo progetto Riga desidera incrementare la sua consapevolezza e le sue capacità di dare e di ricevere esperienze e conoscenze con i partner del progetto e tramite le adozioni delle comunità del cibo. In secondo luogo, abbiamo capito che questo progetto arricchirà le conoscenze e l'esperienza della città e queste serviranno in uno dei nostri principali progetti di investimento: la ristrutturazione del mercato centrale, uno dei più grandi centri commerciali e di scambio dove gli agricoltori locali e i produttori vendono senza intermediari. Contemporaneamente, abbiamo bisogno di progettare questo sito non solo come spazio commerciale ma, se vogliamo mantenerne il significato storico, anche come spazio sociale in cui abitanti e visitatori si possono incontrare e acquistare cibo di qualità ad un prezzo ragionevole in ambiente adeguato. E l'importanza storica di questo sito lo rende anche un'attrazione turistica. Attraverso il progetto si vuole aumentare la conoscenza dei problemi che ne sottendono la struttura presso diversi gruppi *target* coinvolgendoli in attività diverse per promuoverne le idee. Il Consiglio Comunale lo considera un terreno di gioco ottimale, un trampolino e una rampa di lancio nella promozione di un cibo pulito e giusto, quale è in particolare quello che viene coltivato e prodotto in Lettonia per il mercato locale.

**ELENA ASCIUTTI**

EUROPEAN COMMISSION DG DEVELOPMENT AND COOPERATION - EUROPEAID

Nel 2007, l'Unione Europea ha creato il programma tematico *Attori Non-Statali e Autorità Locali nello Sviluppo* al fine di incoraggiare il diritto di iniziativa delle organizzazioni della società civile (Osc) e dei governi locali (GL), sia dell' Unione Europea che dei suoi paesi partner, attraverso azioni concrete da iscriversi all'interno di politiche e programmi di sviluppo. In particolare, il programma finanzia azioni proposte da Osc e GL in materia di (i) rafforzamento delle loro capacità di partecipazione ai processi di sviluppo (Obiettivo 1); (ii) educazione allo sviluppo e sensibilizzazione dell'opinione pubblica ai temi dello sviluppo (Obiettivo 2); (iii) coordinamento e comunicazione tra reti della società civile e dei governi locali per stimolare il dibattito europeo e internazionale in tema di sviluppo (Obiettivo 3)<sup>1</sup>. Il programma dispone di un'allocazione finanziaria di 702 milioni di euro per il periodo 2011-2013, distribuiti nel seguente modo:

obiettivo 1: 583 milioni di euro (83% del totale);  
obiettivo 2: 102 milioni di euro (14,5% del totale);  
obiettivo 3: 17 milioni di euro (2,5% del totale).

In questo contesto, la Città di Torino ha ricevuto una sovvenzione da parte dell'Unione Europea per eseguire il progetto *4cities4development* in materia di educazione allo sviluppo (Obiettivo 2) e di sicurezza alimentare in Europa a favore dei cittadini dei territori dei Comuni di Torino, Bilbao, Riga e Tours e, allo stesso tempo, di azioni concrete di sviluppo a favore di sette comunità africane (Costa d'Avorio, Etiopia, Kenya, Madagascar, Mali, Mauritania, Senegal) attraverso il coinvolgimento dell'organizzazione non governativa Slow Food. Il progetto è stato selezionato tra più di cinquecento proposte da parte di GL dell'Unione Europea. Si tratta di un progetto rappresentativo del legame tra l'Europa e le altre comunità e della complementarietà tra territori locali e globali ma anche tra gli attori della cooperazione, la Commissione Europea, gli stati membri, le Ong e i GL.

*EuropeAid* si occupa di educazione allo sviluppo e sensibilizzazione in Europa perché considera indispensabile combinare l'aspetto interno e quello esterno della cooperazione, che sono imprescindibili e inscindibili, sensibilizzando i cittadini europei al tema dello sviluppo affinché possano adottare e perseguire i valori dell'eguaglianza e della solidarietà. L'educazione allo sviluppo potrebbe essere definita come un insieme di strumenti a favore dei cittadini europei perché possano dare risposte a quello che di solito è definito con il termine «globalizzazione» e, allo stesso momento, adottare comportamenti responsabili che possano avere un impatto positivo nelle comunità locali dove vivono e nelle comunità locali altrove.



Da sinistra: Elena Ascitti e Simonetta Paganini - Foto Easyeventi



In un momento di crisi finanziaria è spontaneo chiedersi perché l'educazione allo sviluppo riceva un supporto finanziario così consistente da parte dell'Unione Europea. Anzi, la Commissione Europea afferma che il supporto dei cittadini europei alla cooperazione internazionale allo sviluppo è fondamentale soprattutto in un momento di crisi.

L'educazione allo sviluppo nel programma *Attori Non-Statali e Autorità Locali nello Sviluppo* è intesa come apprendimento globale e sensibilizzazione ai temi legati allo sviluppo, che possono avvenire all'interno del sistema formale d'istruzione e/o al di fuori di questo attraverso attività di informazione e di partecipazione attiva dei cittadini. In particolare, gli Obiettivi del Millennio ne rappresentano il contenuto (eliminare fame e povertà, assicurare l'educazione, promuovere la parità tra i sessi, ridurre la mortalità, migliorare la salute delle gestanti, combattere l'Aids/Hiv e altre malattie, assicurare la sostenibilità ambientale, lavorare insieme per lo sviluppo umano)<sup>2</sup>.

Quando si parla di educazione allo sviluppo si fa spesso riferimento alle giovani generazioni, ai bambini, agli adolescenti come beneficiari ultimi, ma per la Commissione Europea è anche educazione e sensibilizzazione delle fasce adulte. Pur essendo coscienti che l'investimento più forte da fare è sui giovani, il Programma *Attori Non-Statali e Autorità Locali nello Sviluppo* cerca di stabilire e mantenere un legame tra le nuove generazioni, chiamate a imparare quello che si è magari dimenticato, per esempio, non sprecare il cibo (uno degli obiettivi di questo progetto), e le generazioni adulte che devono imparare a (con)vivere in una società che cambia continuamente e rapidamente.

Nell'ottica del cambiamento, il 13 ottobre 2011 la Commissione Europea ha presentato la sua nuova agenda politica sulla cooperazione allo sviluppo dal titolo *Accrescere l'impatto delle politiche di sviluppo dell'Unione Europea: un'agenda per il cambiamento che servirà da linea guida per la preparazione del nuovo budget finanziario europeo per il periodo 2014 - 2020*<sup>3</sup>. Nel documento, due sono le parole chiavi: impatto e cambiamento. Per l'Unione Europea si tratta di rendere più efficienti le risorse assegnate alle politiche e ai programmi di sviluppo accrescendone per l'appunto l'impatto nei paesi partner. I settori prioritari, sui quali dovrà concentrare i suoi aiuti allo sviluppo, sono: la buona *governance*, compresi il rispetto dei diritti umani e della democrazia, la parità tra i generi, il ruolo della società civile e la lotta alla corruzione; la crescita inclusiva e sostenibile a favore dello sviluppo umano. Gli aiuti in materia di buona *governance* dovrebbero permettere una più ampia partecipazione dei cittadini ai processi di sviluppo attraverso i GL e le Osc, nonché una più ampia re-

sponsabilità dei governi centrali nella gestione politica e finanziaria della cosa pubblica e nel rispetto dei diritti umani. Altro importante pilastro dell'Agenda è la crescita inclusiva e sostenibile affinché anche giovani, donne e gruppi ai margini possano beneficiare degli aiuti, in particolare attraverso la creazione d'impiego, l'agricoltura sostenibile e l'energia pulita, aiutando a costituire difese contro gli shock esogeni trasformando le sfide in materia di sicurezza alimentare e di clima in opportunità per la crescita.

È indispensabile pertanto continuare a lavorare insieme agli attori locali, pensando globale e agendo locale oltre ad assicurare la complementarità tra organizzazioni internazionali, l'Unione Europea e le politiche di sviluppo degli stati membri o di altri paesi donatori. È fondamentale che le politiche e i programmi di sviluppo riescano a rispondere alle necessità concrete dei cittadini. Durante il periodo 2014 - 2020 la Commissione Europea continuerà a sovvenzionare gli attori locali attraverso il programma *Organizzazioni della Società Civile e Autorità Locali*, un chiaro imperativo dell'*Agenda For Change*, nel rispetto della sostenibilità dell'azione intesa come impatto e cambiamento del modo di considerare i territori e i beneficiari.

Il progetto *4cities4development* è un buon esempio di complementarità tra quattro Città dell'Unione Europea (Torino, Bilbao, Riga, Tour) che hanno una storia, delle tradizioni, dei valori, delle culture diverse, ma non per questo sono incapaci di lavorare insieme, un'importante organizzazione della società civile come Slow Food e sette comunità africane. Il progetto incarna la sinergia tra diverse forze: c'è la tematica del cibo ma anche gli attori locali. Il cibo diventa quindi traino per il cambiamento nei comportamenti (ad esempio per un consumo più equo e solidale anche attraverso operazioni di sensibilizzazione all'interno dell'Unione Europea, nelle scuole, nelle mense comunali, nelle piazze).

Le Autorità Locali, con la società civile, hanno tutti le caratteristiche per essere gli attori del cambiamento in Europa e nei paesi partner se riescono ad accogliere le richieste che arrivano dai cittadini e trasferire conoscenza ed esperienze attraverso la cooperazione decentrata.



**PAOLO MASCIA**  
SENIOR TECHNICAL MANAGER  
PROGETTO «4CITIES4DEVELOPMENT»

Gli interventi che mi hanno preceduto hanno contribuito a delineare il contesto all'interno del quale si cala il nostro progetto. Scopo di questo mio breve intervento è ora di illustrare in modo conciso la struttura e i punti forti del progetto stesso.

Premettiamo, e lo diciamo non senza una punta di orgoglio, che il progetto è stato approvato dalla Comunità Europea dopo una faticosa selezione che ha premiato la Città di Torino, Slow Food

e le città partner di Tours, Riga e Bilbao, nell'ambito del programma tematico dell'Unione Europea *Attori non statali e autorità locali per lo sviluppo* posto all'interno della Dci (Strumento per la cooperazione allo sviluppo). L'ambito nel quale il progetto si muove è quello dell'educazione allo sviluppo, ovvero la trasmissione di messaggi forti presso il grande pubblico in modo da avviare una formazione e una sensibilizzazione durature in merito alle tematiche chiave dello sviluppo sostenibile. Questa è la chiave attraverso la quale contribuiamo all'obiettivo generale di lotta alla povertà che il programma di finanziamenti della Ue ha fatto proprio, in armonia con gli Obiettivi del Millennio dell'Onu.

Per costruire questo progetto siamo partiti da due concetti forti. Il primo è quello delle comunità del cibo di Slow Food: come abbiamo detto, queste sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo tipico di un certo territorio. Si distinguono per produzioni di qualità e sostenibili, rispettose dell'ambiente, che poggiano su un'alleanza tra produttori da un lato e produttori - consumatori dall'altro e si identificano con i propri territori in virtù dei legami culturali, sociali, economici che l'elemento cibo è in grado di garantire.

Da ciò discende quasi come conseguenza naturale il secondo punto forte del nostro progetto, ovvero il fatto che la città diventa un'arena nella quale tutti questi attori si muovono, si incontrano e possono prendere decisioni comuni, capaci di orientare scelte, sviluppo, crescita. Tramite un'opportuna azione di sensibilizzazione e di informazione questi attori possono orientare le proprie scelte di produzione e di consumo verso il raggiungimento degli obiettivi che il progetto si è posto.

L'obiettivo generale, sicuramente ambizioso, è di voler partecipare ad una politica di ampio respiro in tema di sostenibilità, in modo da contribuire alla lotta alla povertà soprattutto tramite il raggiungimento di due degli Obiettivi del Millennio: il primo, relativo ad una maggiore sicurezza alimentare, e il settimo, mirante a uno sviluppo più sostenibile tramite un'efficace azione di formazione e di sensibilizzazione dell'opinione pubblica, soprattutto in Europa.

Questo proposito si è tradotto quindi in tre obiettivi specifici ai quali corrispondono altrettanti filoni di attività del nostro progetto.

Il primo consiste, ed è forse uno dei valori aggiunti più interessanti, nel voler identificare le caratteristiche replicabili del modello di azione delle comunità del cibo. Dal punto di vista empirico noi tutti

conosciamo le comunità del cibo. I risultati sono evidenti, le attività sono affascinanti e di esperienze di questo tipo se ne sono sviluppate negli anni decine in tutto il mondo. L'esercizio interessante al quale ci siamo dedicati all'interno del progetto è il tentativo di estrapolare un modello che, per quanto ricco di sfaccettature e di implicazioni nella sua implementazione, possa essere comunque ricondotto ad un numero di elementi replicabili, misurabili e il più possibile fissi in modo da poter creare una precisa tipologia di attività di cooperazione.

Il progetto si è dotato di un comitato scientifico di alto livello che sta procedendo con questo lavoro, il cui risultato è atteso per la metà del 2012, con l'obiettivo di identificare una metodologia di cooperazione che possa essere diffusa e adottata da attori interessati, sia Autorità Locali che società civile. Il progetto vuole arrivare a coinvolgere il più alto numero di attori, sia Autorità Locali che società civile che Ong e cittadini, per trasmettere ciò che sta emergendo da questo



SENEGAL, presidio cous cous salato Joal Fadiouth - Foto Slow Food



MALI, presidio Somè Dogon - Foto Slow Food

lavoro di modellizzazione, con attività di comunicazione e di coinvolgimento mirate a seconda dei diversi gruppi *target*.

Il secondo filone di attività va in questa direzione e si rivolge in particolare ad un gruppo *target* di particolare rilievo, ovvero la città intesa sia come ambito nel quale si incontrano i soggetti che con le loro scelte influenzano lo sviluppo, sia come soggetto capace di portare avanti proprie forme di cooperazione. Il *workshop* che la Città di Torino organizza per il 4 novembre rappresenta il primo, importante passo in questa direzione. Vogliamo dare vita ad un'analisi all'interno prima delle città partner, per poi allargarla anche ad altri attori, su come il cibo si declina nelle politiche e nelle scelte che le città stesse adottano nel loro lavoro quotidiano di incontro con il territorio. Dalla verifica di questo approccio si arriva al confronto con il modello della comunità del cibo che trova un momento particolarmente qualificante, all'interno del progetto, tramite il processo dell'adozione: ognuna delle nostre città partner adotta, per la durata del progetto, una comunità del cibo «messa a disposizione» da Slow Food proprio per potersi accostare in modo efficace e diretto a questa esperienza e acquisire un nuovo sapere da trasmettere all'interno dei rispettivi territori e, si spera, non solo. In particolare, la Città di Torino ha adottato la comunità dei *Dogon* nel Mali per la produzione di scalogno e di condimenti tradizionali e la comunità delle isole Fadiouth in Senegal per la produzione di *cous cous* di miglio.

Il terzo importante filone di attività è quello della comunicazione e della sensibilizzazione, verso il più ampio pubblico in generale, con una particolare attenzione per i bambini e i giovani in quanto produttori e consumatori del futuro. In questo senso stiamo mettendo a punto una serie di strumenti molto interessanti: in primo luogo, una

mostra interattiva destinata alle scuole ma non solo, e destinata a viaggiare principalmente tra le nostre città partner, che a Torino verrà presentata in occasione di Terra Madre, nell'ottobre del 2012. Oltre a questo stiamo producendo le fotostorie delle comunità del cibo africane adottate, ovvero le storie anche umane che caratterizzano le produzioni di ciascuna di esse.

Sono presenti altri materiali informativi specifici quali una guida al consumo responsabile e campagne informative *ad hoc*. *Last but not least* citiamo il documentario che il progetto sta realizzando presso alcune delle comunità adottate. Nell'incontro di oggi siamo in grado di presentarvi il documentario già girato in Kenya riguardo all'esperienza della comunità *Pokot* che produce una particolare qualità di yogurt misto a cenere vegetale di un albero locale chiamato «Cromo». Il risultato è di ottimo livello e verrà unito con altri documentari che stiamo realizzando in modo da creare un film per il quale abbiamo già ricevuto manifestazioni di interesse a proiettarlo all'interno di eventi internazionali.

Naturalmente non manca il sito web di progetto dedicato, all'indirizzo [www.4cities4dev.eu](http://www.4cities4dev.eu), destinato a contenere tutte le informazioni che man mano svilupperemo, così come i prodotti di comunicazione che stiamo realizzando.

In ultima istanza, con il nostro lavoro ci auguriamo di toccare tante Autorità Locali, tanti attori interessati alle attività della cooperazione, giovani, famiglie, produttori e consumatori: chi vuole saperne di più vada sul nostro sito, partecipi ai nostri eventi, legga i nostri materiali e ci contatti via email a [4cities4dev.project@comune.torino.it](mailto:4cities4dev.project@comune.torino.it). Vogliamo trasmettere e condividere i principi di uno sviluppo sostenibile che a nostro parere sono di interesse per tutti e che ci possono portare, tramite abitudini alimentari più attente e scelte di sviluppo sostenibili, alla riduzione della povertà e degli squilibri che drammaticamente continuano a segnare la nostra società.

### STEFANIA DI CAMPLI

COORDINAMENTO SOSTEGNO A DISTANZA

Il Coordinamento sul Sostegno a distanza a Torino, promosso dal Settore Cooperazione Internazionale e Pace del Comune di Torino che ne cura la segreteria, è nato nel 2003. Attualmente è composto da 51 organizzazioni (associazioni, Ong, congregazioni missionarie) con sede nella provincia di Torino.



ETIOPIA, slum di Addis Abeba - Foto Coopi

Con questa iniziativa il Comune si è proposto due scopi: da una parte riunire le organizzazioni del territorio attive nel settore per farle dialogare e per organizzare alcune iniziative comuni, dall'altra stimolare il senso di solidarietà internazionale dei cittadini, sia di quelli che già utilizzano lo strumento del sostegno a distanza sia di quelli che ancora non lo conoscono a fondo.

Dal punto di vista delle organizzazioni, il coordinamento è un luogo di scambio di idee e esperienze sulle rispettive concezioni e prassi di sostegno a distanza. Al suo interno, infatti, organizzazioni diverse per dimensioni, storia e filosofia di lavoro vengono messe sullo stesso piano. Esso è cioè una piattaforma di partenza che serve a dare dignità anche alle organizzazioni più piccole che hanno meno risorse umane o decidono minori investimenti per la comunicazione. Un coordinamento locale, inoltre, serve a essere connessi con il livello nazionale perché

li si viene a conoscenza delle attività di ForumSaD, di Elsad (la rete dei Comuni e delle Province italiane attive nel settore), della *Carta dei principi del Sostegno a distanza*, delle attività portate avanti in questo campo dall'Agenzia per il Terzo Settore, dei forum nazionali, dei risultati delle ricerche svolte su questo tema e altro ancora.

In questi anni la Provincia e il Comune di Torino hanno organizzato, con il contributo attivo delle organizzazioni aderenti al coordinamento, diversi convegni, una mostra, un forum na-

zionale nel 2007 e, soprattutto, due Guide al sostegno a distanza a Torino: una prima edizione di cento pagine nel 2005 in 30.000 copie e una seconda edizione di ottanta pagine nel 2008 in 18.000 copie.

Sostenere il tema dell'alimentazione nei progetti del Sud del mondo significa innanzitutto risolvere una necessità (chi non mangia, banalmente, muore) ma serve anche da punto di partenza per parlare di diritti: l'alimentazione, uno dei diritti primari, è il punto di partenza per la rivendicazione di altri diritti, nei paesi del Sud del mondo ma anche in Italia. Le scelte dei governi e le loro politiche incidono sulla produzione del cibo, sulla proprietà delle terre, sulle politiche commerciali dei singoli stati, sulle priorità che si danno ai diversi cibi e anche sulla rivendicazione dei popoli del loro diritto ad avere una propria sovranità alimentare in quanto scelta: io decido di mangiare quello che fa parte della mia cultura, quello che voglio e soprattutto quello che decido di coltivare, dove voglio coltivarlo e come voglio coltivarlo.

E' importante, inoltre, rivendicare il diritto alla salute: l'alimentazione diventa formazione, educazione e permette di prendersi cura dei figli e di allattarli al seno, di farli crescere insieme alla famiglia, seguendo un'educazione e una formazione strutturate in scuole pubbliche. Allora, anche il diritto all'istruzione diventa l'ennesimo diritto strettamente collegato a quello dell'alimentazione. Infine, l'alimentazione è una necessità che, attraverso il sostegno a distanza, si può e si deve risolvere, ma diventa anche lo spunto per unire tanti diritti: il diritto all'istruzione, il diritto alla sovranità alimentare, il diritto alla sovranità nazionale, il diritto al gioco, il diritto all'essere genitori.

**UMBERTO SALVI**

**COP - CONSORZIO ONG PIEMONTESE**

Voglio innanzitutto suggerirvi di visionare, sul sito del Consorzio ([www.ongpiemonte.it](http://www.ongpiemonte.it)) alla voce «pubblicazioni», un filmato dal titolo *Lavori in corso* che presenta il tema della sovranità alimentare e le azioni specifiche intraprese dalle Ong piemontesi attraverso il parallelismo con il processo di costruzione di una casa. In entrambi i casi servono competenze, risorse, pianificazione, coordinamento ma anche pazienza e perseveranza.

Come ha già sottolineato Stefania della Ong Mais, la sovranità alimentare è essenzialmente un problema di diritto a intervenire nelle scelte che riguardano le popolazioni coin-



volte e gran parte degli interventi devono e sono mirati a rafforzarne le capacità di incidere sul proprio futuro e sul proprio territorio.

Questo diritto che si applica alle situazioni di insicurezza alimentare è però, più in generale, un diritto anche nostro, di cittadini.

In questo, come Ong del Consorzio Ong Piemontesi (che raccoglie 25 associazioni), ci sentiamo coinvolti non solo come professionisti e volontari della cooperazione ma anche come soggetto della società civile che, al pari di altri (istituzioni, aziende, associazioni di cittadini), devono poter collaborare alla soluzione di problemi comuni.

La distanza fra gli interventi di cooperazione e l'attenzione ai problemi della nostra società, che spesso viene strumentalmente enfatizzata, è sempre più labile e assume sempre più la forma di un pretesto per chi ai problemi collettivi non sa trovare risposta.

Dobbiamo allora denunciare il profondo disinvestimento che sulla cooperazione e sul rafforzamento delle società civili al Sud come al Nord è stato fatto da molte istituzioni del nostro paese a partire dallo Stato, la nazione europea che più ha penalizzato i contributi alla cooperazione tagliati in misura assai maggiore dei tagli ad altri settori del bilancio, o la nostra Regione che ha di fatto annullato gli stanziamenti dopo aver investito per anni, dal 1997, in buona parte proprio sul tema della sicurezza alimentare ed essersi accreditata come una delle più avanzate esperienze di cooperazione decentrata in Italia e in Europa. Lasciatemi passare la considerazione, cruda, che questo, prima ancora di essere un atto contrario alla solidarietà internazionale, valore irrinunciabile della società civile, è anche un atto di stupidità e di mancanza di prospettiva. Non è un caso che altri Stati europei abbiano ridotto gli stanziamenti per la cooperazione in misura assai limitata e inferiore ad altri settori di bilancio o la abbiano, in questo periodo di crisi, addirittura incrementata alla luce di una visione più ampia e accorta dell'importanza del proprio ruolo e della propria immagine nel mondo.

**MARIA ELENA ANDREOTTI**  
**SEGRETARIATO SOCIALE DELLA RAI**

Il Segretariato Sociale della Rai è molto lieto di partecipare a questa importante iniziativa della Città di Torino con la quale, ormai da molti anni, collaboriamo nell'ideazione e realizzazione di attività di cooperazione. Non avremmo, quindi, potuto e voluto essere assenti in



India, progetto microcredito - Foto Assefa

queste giornate tanto interessanti e tanto necessarie: in un momento in cui tutti siamo tentati di pensare solo a noi stessi (anche questo è uno dei rischi della crisi), in cui tanti sembrano guardarsi l'ombelico e dimenticare gli altri, occorre fermarsi un momento a riflettere sull'importanza della cooperazione che non può essere sottovalutata, soprattutto in un momento economico estremamente difficile.

A problemi globali la soluzione può essere trovata solo tutti insieme. La salvezza sta nel cooperare tra paesi sviluppati, paesi emergenti, paesi in via di sviluppo e paesi che pur-



Tours 2011, Carlin Petrini e Mme Hue Djedji Celestine delegata della Costa D'Avorio a Eurogusto - Foto Slow Food

troppo in via di sviluppo non sono ancora. In particolare, i problemi veri come quello del cibo che affrontiamo oggi sono problemi di tutti e vanno risolti insieme in una forma vera di cooperazione: non «lo aiuto te» ma «Tutti ci aiutiamo gli uni con gli altri». Questi argomenti richiederebbero una lunga riflessione e di certo ognuno di noi ha ricevuto spunti che ci permetteranno, spero, di elaborare nuove idee e nuove iniziative.

Ad esempio molto ci sarebbe da dire su cosa voglia dire, oggi, la responsabilità di mangiare bene e attivarsi affinché tutti possano mangiare bene. Questo perché il cibo non è solo un diritto, è una responsabilità. Altrettanto si potrebbe dire sulla cooperazione decentrata. Tra i tanti aspetti possibili mi piace sottolineare un'immagine di cooperazione intesa come un'attività quasi egoistica. Troppo spesso rappresentiamo la cooperazione come pura generosità, ma una cooperazione giusta ed efficiente porta frutti e vantaggi sia a chi la sostiene economicamente e tecnicamente sia a chi la riceve. Certo si tratta del sano egoismo, quello del detto evangelico «Ama il prossimo tuo come te stesso», non di meno e non di più: la buona cooperazione, in fondo, è l'amore come dovrebbe essere.

# CIBO E CITTÀ





## CESARE VACIAGO

DIRETTORE GENERALE DELLA CITTÀ DI TORINO

Non essendo esperto, non mi avventuro nell'argomento specifico, ma cerco di fare solo qualche considerazione di fondo un po' preoccupata e un po' preoccupante, ma che spero possa servire a portare tutti sulla giusta strada.

A lungo il ragionamento sui paesi in via di sviluppo si è svolto sul crinale di una via di mezzo tra il volontariato e l'impegno sociale, ovvero c'è sempre stato chi si è occupato dei problemi a livello di volontariato e di impegno sociale, per esempio i missionari, mentre noi ci siamo sempre considerati un paese sviluppato per definizione, solido nelle sue certezze, assolutamente garantito nel suo lavoro con un compito che ci ha visti tutti impegnati a produrre, a divertirci e a far divertire. Il problema era il grande intrattenimento che è stato in qualche modo anche una matrice di sviluppo. Lentamente tutti abbiamo ipotizzato un modello post industriale al centro del quale c'era l'intrattenimento, pensiamo al 1870: Karl Marx aveva avuto ragione, c'era stata la crisi dovuta alla sovrapproduzione, i capitalisti non erano più in grado di comprare i prodotti industriali e quindi il capitalismo era finito, ecco allora che arrivò un signore che si chiamava Eduard Bernstein (in realtà la questione è controversa se sia stato veramente lui) che, riconoscendo la crisi del capitalismo, dichiarò che lo si poteva anche salvare bastava che a consumare fossero gli operai.

Tra il 1875 e il 1900 si inventarono gli strumenti di intrattenimento per gli operai, nel 1884 si inaugurò a Parigi *Le bon marché*, Emile Zola lo tradusse in *Le bonheur de femme* il primo grande magazzino di moda femminile, sostanzialmente per il popolo. Nel 1896 Pierre De

Coubertain organizzò ad Atene la prima olimpiade moderna, cioè il primo grande magazzino di divertimento per i maschi. Poi le due cose si sono intrecciate nel tempo: adesso i grandi magazzini vendono più prodotti per uomini e le donne partecipano alle gare olimpiche più dei maschi, quindi c'è stato un processo trasversale: è chiaro che da allora l'intrattenimento ha occupato un posto così prevalente rispetto all'industria da far pensare che si potesse far sparire l'industria per fare solo intrattenimento.

Ecco, questi giorni sono caratterizzati dal fatto che forse potrebbe non andare più così, che forse tutto quello che era garantito potrebbe non esserlo più, che forse nuovi strati sociali potrebbero entrare nell'area della povertà. A Torino, da sempre laboratorio d'Italia, abbiamo già provato questo con la crisi FIAT, assorbita fin che volete, però è un dato certo che le 200.000 persone che lavoravano intorno alla FIAT quando ero studente universitario non ci sono più, non sono tutte precipitate nella miseria ma lentamente sono entrate in una zona grigia di erosione del reddito che oggi è simboleggiata dalla cassa integrazione a 800 euro, come la pensione sociale a 400 euro è diventata un elemento portante dell'accompagnamento sociale. Il flusso migratorio si è sovrapposto a questo e ha creato nuove marginalità, in altri termini il problema della fame potrebbe entrare in città e nei prossimi dieci anni interessare il 10%, forse il 15% della popolazione di un'area metropolitana tradizionalmente e apparentemente prospera come questa.

Questa è malinconicamente una probabilità non remota. Da questo punto di vista usare il nostro pensiero strategico ed organizzativo al massimo per combattere la fame di chi ha fame sul serio può diventare una tecnologia assolutamente preziosa per intervenire a favore di chi avrà fame qui, forse tra non molto. Il tema, quindi, è molto meno romantico, meno terzomondista di quello che potrebbe apparire, potrebbe essere un tema organizzativo, concreto e specifico di fronte al quale i nostri modelli di intervento (il comune che pianifica, le cooperative sociali e il terzo settore che gestiscono taluni servizi ecc.), che oggi funzionano perché si avvalgono di una riserva di fondi e di una visione strategica della Municipalità, potrebbero vacillare e potrebbe venire il bisogno primario, quello vero a bussare alle porte. Viene da chiedersi quanto siamo lontani quel momento.

Vi ringrazio per il servizio che state facendo alla Città con questo incontro, perché mettere a fattor comune un pezzo di cultura vuol dire farla divenire propria di tutta la comunità e soprattutto vuol dire prepararsi alle emergenze che potrebbero arrivare.

**PAOLO DI GROCE**

SEGRETARIO GENERALE SLOW FOOD INTERNAZIONALE

Vorrei partire da un dato molto recente della FAO, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di cibo e di agricoltura: il numero di persone nel mondo che ancora oggi soffrono la fame si aggira intorno ai 925 milioni di unità rispetto ad una popolazione di sette miliardi. Oltre un miliardo e mezzo di persone soffrono per problemi legati all'obesità, al sovrappeso, a malattie che derivano da una cattiva alimentazione. Questo dato non riguarda soltanto i Paesi in via di sviluppo perché anche i dati europei, o quelli degli Stati Uniti, sono impressionanti: in Europa si stima che oltre 42 milioni di persone vivano sotto la soglia della povertà. Mi sono recato recentemente negli Stati Uniti e ho avuto modo di conoscere una realtà come quella della Città di Philadelphia che è considerata una delle Città più ricche e prestigiose, eppure vi sono tantissime persone che vivono grazie ai sussidi pubblici. E questo numero non sembra diminuire, anzi, sta aumentando.

Ormai questa situazione non è più accettabile: non è accettabile che nel 2011 ci siano quasi un miliardo di persone che soffrono ancora la fame. Quello che secondo me è importante sottolineare è che finalmente il mondo se ne sta rendendo conto. Finalmente, a livello di Nazioni Unite, a livello di politica, di media, a livello anche delle singole persone, si sta poco a poco realizzando che c'è qualcosa di sbagliato nell'attuale sistema di produzione/consumo di cibo. Anche nella nostra Europa, secondo me, c'è qualcosa che non funziona come dovrebbe. È stata presentata da poco la proposta di riforma della nuova PAC, ovvero la nuova politica agricola comune dell'Unione Europea: analizzandola, ne risulta una situazione veramente complicata. Si stima che 250 milioni di persone siano in sovrappeso a causa del sistema di produzione/consumo di cibo. Il fatto che la gente soffra di fame non è sempre dovuto alla mancanza di cibo necessario ma ad una cattiva distribuzione dello stesso. Il sistema porta a far sì che non ci sia abbastanza cibo per tutti: da una stima della FAO si evince che nella nostra Europa la quantità di cibo edibile procapite che sprechiamo, che buttiamo via ogni anno è di 179 kg. Questo è il problema, questo è il grande tema di cui ci dobbiamo occupare.

Attraverso progetti come *4cities4development* dobbiamo cercare di affrontare il problema in un modo differente, senza dimenticare un altro dato europeo che deve far riflettere: c'è sicuramente una forte crisi, credo la crisi più importante, più seria e grave dal dopoguerra



ad oggi. La disoccupazione è ovviamente uno dei drammi di questa crisi e riguarda purtroppo tutti i 27 paesi dell'Unione Europea. Negli ultimi nove anni si sono persi 3,7 milioni di posti di lavoro in agricoltura. E la disoccupazione aumenta: questa è di nuovo una conseguenza di un sistema che non funziona, è di nuovo una conseguenza del fatto che la gente, i giovani, non vogliono fare il mestiere dei contadini, non vogliono produrre il cibo e la produzione di cibo è concentrata in mega agroindustrie che portano via lavoro e determinano i problemi di sovrappeso, di inquinamento ecc.. Su questo dobbiamo riflettere e, finalmente e fortunatamente, lo si sta facendo.

Voglio citare ancora una volta la FAO che ha pubblicato di recente un rapporto sullo stato dell'arte della produzione e del consumo di cibo nel mondo e, per la prima volta negli ultimi 40 anni, ha dichiarato apertamente che il modello di produzione e consumo che ha governato il mondo nel dopoguerra ha fallito nei suoi obiettivi. C'è un passaggio nel quale si dice chiaramente che questo modello ha fallito nel tentativo di sfamare il pianeta. Il modello è quello della *green revolution*, cioè l'idea di produrre di più, usare la chimica, i pesticidi, concentrare grandi produzioni di monoculture in Europa e nel Sud del mondo. Questo modello ha portato a un aumento del numero di persone che soffre la fame, a un aumento del livello di inquinamento del pianeta, alla situazione in cui viviamo oggi e che dobbiamo affrontare. La FAO se ne sta rendendo conto e a livello di Unione Europea si sta cercando di portare avanti una riforma dell'agricoltura e del cibo più sostenibile.

E' uscita recentemente anche una proposta della cooperazione dell'Unione Europea, che non dobbiamo dimenticare è di gran lunga il principale attore della cooperazione a livello mondiale, e ci sono dei punti secondo noi molto interessanti: si parla di locale, di piccola scala, di creazioni di gruppi di piccoli produttori, del rapporto tra produttore e consumatore, della filiera corta ecc.. Questi sono sicuramente segnali importanti.

Al prossimo Expo di Milano il tema sarà "Nutrire il pianeta": questa è la grande sfida per riuscire a nutrire il pianeta ovunque, in città come Torino, Tours, Bilbao, Riga, in tutte le Città del mondo. Questa è la grande scommessa e questo credo sia il valore aggiunto di progetti come quello di cui stiamo parlando, su cui stiamo ragionando in questi giorni, perché sono coinvolti diversi attori importanti che, insieme, possono provare a dare una risposta. C'è l'Unione Europea, il principale donatore al mondo e l'ispiratore di quella che ormai è la nostra politica. Ci sono quattro Città importanti, la società civile, ci siamo noi, le organizzazioni, centinaia di persone in Africa che beneficeranno di e saranno coinvolte

in questo progetto e ci saranno speriamo decine e decine di migliaia persone in Europa che verranno a conoscenza di questi progetti e che avranno voglia di capire come si può pensare di cambiare il sistema di produzione/consumo di cibo.

Soltanto tutti insieme riusciremo a cambiarlo, quindi credo sia molto importante anche questa giornata dedicata al ragionamento sul cibo e sulle Città tenendo presente che dobbiamo cercare di risolvere il problema nel nostro locale, ma ricordandoci sempre che viviamo in un mondo globale e soltanto tutti insieme riusciremo a sconfiggere la fame e riusciremo a vincere le grandi battaglie che ci attendono in futuro. Infine, voglio ricordare quello che è diventato un po' il motto di Slow Food e quella che è la sua missione, la sua visione: cercare di arrivare a un giorno, speriamo non troppo lontano, in cui tutte le persone su questo pianeta abbiano diritto all'accesso al cibo buono, pulito e giusto. Un cibo che è buono per noi che lo mangiamo, che è buono per chi l'ha prodotto e che è buono per il pianeta.

### **ROBERTO DANEO**

#### **DIRETTORE COMITATO CANDIDATURA EXPO 2015**

Cinque anni fa, esattamente il 3 novembre 2006, scadeva il termine per presentare la candidatura all'Expo Universale 2015 di Milano. Mi piacerebbe qui ripercorrere le motivazioni della scelta, dare un quadro d'insieme di quello che ci si prefigge di sviluppare e fornire alcuni dati di inquadramento dell'Expo che a buon diritto di può considerare come il più grande evento sotto il profilo organizzativo che esista al mondo.

- sei mesi di esposizione (dal 1° maggio al 31 ottobre 2015);
- un obiettivo di 20 milioni di visitatori;
- 130 paesi espositori attesi, cui si aggiungono dieci organizzazioni internazionali (l'Onu ha già confermato la propria partecipazione);
- circa sessanta aziende presenti sul sito con proprie aree espositive;
- investimenti complessivi pari a circa 11,8 miliardi di euro. L'Expo rappresenta quindi non solo un'opportunità di catalizzare investimenti, ma anche di accelerarne la realizzazione soprattutto in un contesto di contrazione delle spese di investimento quale quello attuale;



SENEGAL, chiosco di frutta e verdura - Foto Slow food

- 1,7 miliardi di euro di investimenti previsti sul solo sito espositivo, la cui area complessiva è di 1.100.000 mq.

Credo sia importante sottolineare come l'Expo non sia una fiera commerciale ma un'opportunità espositiva per tutti i paesi del mondo che trovano, ogni cinque anni, un luogo di dibattito, *policy-making* e soprattutto di illustrazione delle migliori pratiche, delle tecnologie e delle esigenze in relazione a un tema specifico. Inoltre, l'elemento connotante di un'Expo Universale è il tema prescelto che per il 2015 sarà: *Feeding the Planet, Energy for Life*.

Sin dall'avvio della candidatura della Città di Milano ci siamo concentrati sul

2015 come data simbolo della Campagna del Millennio dell'Onu: la più importante iniziativa politica e mediatica mai intrapresa dalle Nazioni Unite per incoraggiare la nostra generazione a debellare la povertà la più grande violazione dei diritti umani.

Se l'alimentazione è un tema che è naturalmente collocato nell'elenco dei diritti umani (sia nel senso del *food safety* che in quello del *food security*) allora dobbiamo anche riconoscere che non siamo stati in grado, fino ad oggi, di creare, a livello locale come a livello globale, nei paesi sviluppati come in quelli sottosviluppati, strumenti di *governance* adeguati alle sfide che abbiamo innanzi. «Energia per la vita» significa appunto che l'alimentazione sana e sicura è esigenza di base e primo diritto dell'uomo: è la vera energia che fa muovere l'uomo, la macchina dell'uomo, e quindi è la prima forma di energia senza la quale la vita si spegne. Sette sono i sotto temi sui quali abbiamo declinato il tema principale e che sono sostanzialmente rimasti uguali dalla candidatura fino al processo successivo: tre maggiormente focalizzati sulla *food safety*, tre sulla *food security*. Centrale a tutto il processo resta però il tema della cooperazione alimentare:

- la scienza per la sicurezza e la qualità alimentare;
- la scienza e la tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità;
- l'innovazione nella filiera alimentare;
- l'educazione alimentare;
- l'alimentazione e gli stili di vita;
- l'alimentazione e la cultura;
- la cooperazione e lo sviluppo nell'alimentazione.

Il tema, ovviamente, non si limita al solo settore agro - industriale ma abbraccia tutta una serie di settori produttivi direttamente o indirettamente collegati e verrà declinato nelle diverse aree tematiche, costituite sia da spazi espositivi all'aperto, sia da padiglioni,

che saranno una grande vetrina di innovazione tecnologica. Fra gli interventi architettonici che si annunciano più spettacolari vi sono le grandi serre bioclimatiche, alla cui concezione ha contribuito in particolare Carlo Petrini, che rappresenteranno i principali habitat climatici del pianeta con le principali tipologie di coltivazioni. Il sito dell'Expo è collocato nei pressi del nuovo Polo fieristico di Rho - Pero: ha una superficie di 110 ettari e non è particolarmente grande per un'Expo Universale ma è senz'altro a misura di visitatore. L'idea concettuale è quella di riprendere il tipico sviluppo urbanistico dei villaggi romani, con due principali assi ortogonali:

- il Decumano, che sarà un grande *boulevard* centrale di circa 1,5 km di lunghezza (le stesse dimensioni di Corso Buenos Aires, per chi conosce un po' questa zona di Milano);
- il Cardo che lo taglierà ortogonalmente formando una grande piazza che ospiterà eventi, spettacoli e le principali celebrazioni nazionali dei paesi partecipanti.

I 130 paesi partecipanti si affacceranno tutti sul Decumano, che assumerà quindi il connotato di un «Viale delle Nazioni», garantendo pari dignità a tutti. Un piano di incentivi per



Da sinistra: Paolo Di Croce e Roberto Daneo - Foto Easyeventi

i paesi in via di sviluppo, tradizionalmente previsto in tutti gli Expo, incoraggerà inoltre la partecipazione di questi paesi che, fra l'altro, per la prima volta troveranno un tema espositivo estremamente congeniale rispetto alle loro esigenze, esperienze e capacità espositive. Il Cardo ospiterà invece il Padiglione Italia e gli spazi espositivi delle venti regioni italiane. Idealmente sarà uno degli spazi più visitati dell'Expo e rappresenterà un affaccio del mondo sull'Italia.

Una delle sfide è quella di attrarre un pubblico di visitatori variegato e con precisi interessi che lo porteranno a scegliere percorsi di visita particolarmente coerenti con le proprie aspettative. Uno dei *driver* fondamentali sarà l'innovazione e la tecnologia: di conseguenza, Expo S.p.A. sta lavorando alla selezione di una serie di «Idee – prodotto», cioè dei progetti/contenuti ad alto tasso di innovatività da proporre nelle diverse aree espositive del sito seguendo la logica ispiratrice di generare attrattività ed emozione nel visitatore, secondo un approccio di visita altamente esperienziale che tenga conto del limitato tempo di visita di cui egli può disporre. In questo modo il visitatore, attraverso la proposta di itinerari di visita dedicati, potrà anche pianificare preventivamente il proprio percorso in anticipo, selezionando le aree espositive da visitare e ottimizzando la propria presenza.

Particolare importanza rivestirà il programma di eventi durante i sei mesi della manifestazione: vi saranno sia manifestazioni che si svolgeranno dentro il sito dell'Expo sia eventi che utilizzeranno come palcoscenico la Città e il territorio circostante, nella consapevolezza che l'Esposizione debba compenetrarsi con il tessuto circostante per generare un'atmosfera vivace, festosa e interessata in tutta la Città durante i sei mesi di apertura.

In questo senso, vi saranno tre strutture dedicate all'*entertainment*: l'Anfiteatro, con una capacità di oltre 8.000 posti, la *Lake Arena*, che potrà contenere fino a 24.000 spettatori in piedi e l'Auditorium. L'Anfiteatro, in particolare, potrà essere il fulcro centrale di un cartellone di 184 giorni di spettacoli che comprenderanno performance teatrali, concerti, balletti, arti circensi, letteratura, fotografia, cinema, design, moda e cerimonie particolarmente coreografiche. Ma anche dibattiti, incontri scientifici intorno ai temi più importanti per l'umanità durante i quali i governi nazionali, le organizzazioni internazionali, la comunità scientifica ed accademica, il mondo economico ed imprenditoriale, le associazioni di volontariato potranno trovare occasione di confronto intorno ai temi di maggior urgenza.

Particolare interesse si presume che desterà la celebrazione delle giornate mondiali dedicate a tematiche attinenti all'Expo di Milano: dalla giornata dell'alimentazione a quella de-

dicata alla biodiversità il 22 maggio, a quella per la lotta contro il diabete e le malattie cardiovascolari, che si celebrerà il 25 settembre.

Per quanto riguarda i visitatori attesi, a differenza dell'Expo di Shanghai che con 73 milioni di visitatori, in assoluta prevalenza cinesi, ha superato ogni record di visite, l'Expo di Milano punta ovviamente su un profilo di visitatore a più alta capacità di reddito che si stima possa provenire da paesi esteri per circa il 30%. Riguardo la tipologia del visitatore, sono stati identificati nove diversi profili in base ad età, sesso, capacità di reddito, appartenenza a comunità etniche, in modo da meglio identificare le «Idee – prodotto» a più alto potenziale di interesse da collocare all'interno dei padiglioni espositivi e dei percorsi tematici.

Questo lavoro porrà le basi per la costruzione di un'offerta turistica integrata in cui la componente delle altre principali destinazioni turistiche italiane avrà un ruolo fondamentale. I visitatori che dovranno pernottare saranno quelli provenienti dal Centro e Sud Italia e dall'estero, il cui numero è stato stimato in circa tredici milioni e che genereranno una domanda ricettiva pari a una media di circa 185.000 posti letto al giorno.

È del tutto evidente che Milano, da sola, non potrà ospitare l'intero flusso dei visitatori ma avrà bisogno di fare sinergia con i territori limitrofi, utilizzando appieno l'*appeal* di un bacino territoriale che normalmente, nei sei mesi di apertura dell'Expo (maggio - ottobre), attira ogni anno circa 34 milioni di arrivi. Da un lato si tratta quindi di convogliare verso l'Expo i flussi turistici già presenti di norma nei territori limitrofi, catturando segmenti di turisti non primariamente interessati a una visita all'Expo ma disponibili ad una visita in quanto già presenti sul territorio per altre motivazioni di *leisure* o *business*. Dall'altro, si tratta invece di creare le condizioni perché tutti coloro che non potranno pernottare a Milano per ragioni di capacità ricettiva, possano trovare sul territorio limitrofo un'opportunità di soggiorno costruendo un'offerta integrata che abbinerà la visita all'Expo ad altre motivazioni di visita.

Voglio inoltre sottolineare il ruolo essenziale che il sistema delle imprese giocherà per la piena riuscita della manifestazione: Expo si sta muovendo per costruire *partnership* strategiche con il mondo delle imprese per il raggiungimento degli obiettivi posti in termini di sponsorizzazione e ottimizzare al meglio le risorse economiche da destinare alla comunicazione. Diverse categorie di sponsorizzazioni (*cash*) e di fornitura ufficiale (in prodotti e servizi) sono previste per quelle realtà aziendali grandi, medie e piccole che vorranno associare il proprio *brand* a quello di Expo, con l'obiettivo di:

- evidenziare la propria eccellenza produttiva in alcuni settori precisi ottenendo maggiore ef-

ficacia nella penetrazione del mercato;

- sviluppare idee e processi innovativi all'interno delle aree espositive di Expo;
- catturare l'attenzione generale per associazione valoriale ed emozionale.

Un *focus* particolare sarà dedicato alle nuove tecnologie: ad esempio, grazie ai sistemi che saranno disponibili nel 2015, si sta immaginando che alcuni paesi possano essere rappresentati anziché da un padiglione vero e proprio, da un padiglione virtuale con un collegamento diretto in telepresenza con alcune aree di quel paese dove si potranno rappresentare, per esempio, situazioni espositive di grande impatto.

Concludo con gli elementi di sostenibilità e di eredità per il territorio. L'evento si propone di adeguarsi ai più elevati standard in materia di sostenibilità, sulla scorta di quanto realizzato dal programma ambientale di *Torino 2006* che ha rappresentato un caso di eccellenza per l'Unione Europea. Inoltre, la componente infrastrutturale è sicuramente uno dei risultati più immediati e importanti per il territorio: infrastrutture ricettive, di trasporto, di telecomunicazione e importanti interventi di riqualificazione urbana. Tuttavia, oltre all'effetto generato dalla spesa pubblica, la letteratura attuale sposta sempre di più l'attenzione anche sugli effetti di lunga durata generati dalla cosiddetta «eredità intangibile» o *soft legacy*, per rendere l'evento effettivamente sostenibile per la collettività. L'idea di lasciare una parte sociale valoriale che è fatta di educazione delle nuove generazioni e nuovi principi che aiutino a meglio regolare la *governance* mondiale in materia alimentare è fondamentale.

L'obiettivo della *Carta 2015* è quello di identificare una serie di raccomandazioni per proporre soluzioni sostenibili a garanzia della sicurezza alimentare al pianeta, grazie a un comitato multidisciplinare e internazionale formato da *opinion leader* nell'ambito scientifico, della ricerca, dell'economia e della cultura: non solo un documento d'azione da condividere con i paesi che parteciperanno all'Expo, ma un vero e proprio impegno da assumere con i visitatori e i cittadini nella comunità globale. E' molto probabile infatti che nel 2015 occorrerà rilanciare una sfida probabilmente molto più seria, molto più legata a obiettivi quantificati nel raggiungimento dei grandi Obiettivi del Millennio. L'auspicio è che Milano e l'Italia possano rappresentare la sede di dibattito e di *policy - making* per rilanciarli guardando idealmente al 2030. La generazione del 2015 potrebbe essere la prima a vivere in un mondo che ha saputo combattere proattivamente il problema della povertà estrema e della malnutrizione e questo dipenderà da noi e, ne sono certo, dal contributo fattivo che Expo avrà saputo dare su questo tema.

# 1. CIBO E WELFARE LOCALE

**UMBERTO MOREGGIA**

DIRIGENTE SETTORE PREVENZIONE FRAGILITÀ SOCIALI CITTÀ DI TORINO

## **CIBO E FRAGILITÀ SOCIALI**

Il primo elemento che desidero sottolineare, già introdotto dall'ingegner Vaciago, è che stiamo vivendo una situazione significativa sotto il profilo della fragilità sociale declinata in tutte le sue possibili forme. In questo senso, operiamo in aiuto di chi si ritrova in condizioni di vulnerabilità sociale attraverso azioni di prevenzione, ma anche in aiuto di coloro che ormai vivono una situazione di disagio e di povertà definite, causa di grave marginalità sociale. In particolare, a sostegno delle persone senza fissa dimora.

Parlando di cibo vorrei iniziare con una ricetta abbastanza particolare, la ricetta dell'ISTAT a definizione di una stima della povertà assoluta. In questo senso, il cibo è una delle componenti essenziali del paniere utilizzato appunto dall'ISTAT insieme all'abitazione, al vestiario, ai trasporti. Questo paniere alimentare è definito in maniera scientifica attraverso l'individuazione di un insieme di alimenti indispensabili per assicurare un'alimentazione adeguata. Le esigenze nutrizionali sono calcolate in base all'età, al sesso e anche alla collocazione geografica e definite secondo i livelli di assunzione raccomandati dai dietisti. L'ISTAT definisce quindi il concetto di povertà assoluta come un punto di riferimento, un livello della qualità della vita minimamente accettabile: infatti, non si parla di sopravvivenza ma esclusivamente di vita minimamente accettabile e, quindi, la spesa minima necessaria per acquistare i beni inclusi nel paniere viene rapportata alla composizione della famiglia, all'età, alla ripartizione demografica e della dimensione del Comune di residenza.



Ad esempio, un adulto *single* che vive a Torino ha una soglia di povertà di 766,60 euro. Sempre a Torino per una famiglia composta da due genitori e due figli piccoli tra i quattro e i dieci anni la soglia è di poco superiore ai 1.500,00 euro. Per quanto riguarda il livello di incidenza della povertà assoluta, a luglio l'ISTAT ha pubblicato un rapporto dal quale emerge chiaramente che in Italia una media del 4,6% delle famiglie vive una condizione di povertà assoluta. C'è una sostanziale differenza tra il Sud, con una percentuale più elevata, e il Nord ma, comunque, emerge come in Italia più di un milione di famiglie vivano al di sotto di questa soglia.

A Torino, quindi, il 3,6% delle famiglie (quasi 16.000 in tutto) vivono al limite della povertà assoluta. Questa difficile condizione viene inoltre confermata dai dati della rete dei sistemi di servizi pubblici e del terzo settore che operano in questo ambito. Porto ad esempio quanto sta avvenendo all'interno dei Servizi Sociali della Città che si occupano di accoglienza: sono più di 14.000 le persone che, ogni anno, arrivano a chiedere ai servizi sociali un sostegno e, in particolare, un aiuto per quanto riguarda gli anziani e i problemi di auto-sufficienza ma anche un aiuto dal punto di vista prettamente economico. A questo si aggiunge una crescente domanda di aiuto per problemi abitativi in genere (affitti che non si riescono più a pagare, grossa difficoltà a gestire la casa, sfratti ecc.). Preoccupa quindi che il 30% delle domande che arrivano ai servizi, cioè quasi un terzo delle domande totali, siano legate a bisogni primari.

Occorre però evidenziare come questi indicatori di reddito non siano gli unici parametri da tenere in considerazione: spesso è il modo in cui si combinano i vari fattori, che vanno ad incidere su un reddito già modesto, a determinare l'effettiva qualità della vita delle persone. Mi piace ricordare come un economista, nel 1937, sosteneva che i poveri sono esseri umani esattamente come coloro che non lo sono. Non possono quindi vivere solo di sussistenza, devono rilassarsi e divertirsi proprio come tutti, ma possono riuscirci solo eliminando spese essenziali per il loro benessere fisico. Si assiste allora a risparmi nell'acquisto di cibo ma anche di medicinali, risparmi che incidono sui beni primari ma che permettono la non interruzione dell'inserimento sociale della famiglia. C'è poi il concetto di deprivazione multipla, culturale e relazionale, che incide in modo importante quando si parla di situazioni di povertà. Spesso, infatti, a seguito di una crisi economica la rete relazionale che una volta sosteneva, aiutava chi era già un po' debole, non riesce più a sostenere le situazioni di maggiore fragilità. Ad esempio, i proprietari di case che una volta le

affittavano a prezzi contenuti ed evitavano di sfrattare le persone, ora hanno bisogno di quel reddito e quindi non sono più così disposti a venire incontro alle esigenze dei più fragili.

Rispetto invece al soddisfacimento dei bisogni primari, qual'è la situazione attuale? La Città attiva degli interventi di sostegno al reddito per anziani, disabili, giovani madri. Vi sono poi collaborazioni con le mense benefiche e interventi a sostegno del servizio pasti a domicilio per anziani e disabili. Torino è una delle prime Città che, fin dagli anni Ottanta, ha attivato queste prestazioni di servizio pasto a domicilio e si sta sperimentando di ampliarlo cominciando da due realtà cittadine: si consegnano dei pasti refrigerati, a pranzo e a cena, allo stesso costo. Questo fa sì che con solo due euro una persona può avere una bevanda, del pane, la colazione, pranzo e cena. Da marzo l'esperimento interesserà tutta la città per una realtà che nel recente passato ha distribuito 105.000 pasti a 650 cittadini torinesi.

L'altro ambito di lavoro importante è quello delle mense gestite da volontari nelle quali la Città provvede alla fornitura di pasti caldi: 350 ogni giorno feriale e 500 la domenica. Vi sono in tutto cinque mense gestite da volontari e cinque cittadine. Si sta inoltre lavorando alla diffusione e ampliamento del progetto *Buon samaritano* per il recupero delle derrate alimentari provenienti dalla grande distribuzione e dalle mense scolastiche. Sono tredici le mense diffuse su tutto il territorio cittadino, circa un migliaio sono i pranzi erogati nei giorni feriali e 380 sono le cene. Esiste un servizio anche nei giorni festivi ed è prevista anche la consegna gratuita di sacchetti da asporto con generi alimentari. Non bisogna poi dimenticare il coinvolgimento delle realtà parrocchiali, dei centri di ascolto nelle Circoscrizioni, dei mercati. A questi soggetti si rivolgono le famiglie che una casa ce l'hanno ancora ma che hanno bisogno comunque di un sostegno, soprattutto se si tratta di famiglie numerose (dichiarate dall'ISTAT come le più indigenti).

Spesso si considera la presenza delle mense come un sintomo del fallimento del sistema di *welfare*. Io credo invece che siano da mantenere e valorizzare perché sono luoghi che permettono un contatto diretto con le persone più invisibili alle istituzioni, ma anche luoghi dove sono possibili momenti di socialità ed incontro.

**PIERLUIGI DOVIS**

**DIRETTORE CARITAS DIOCESANA TORINO**

**DA VULNERABILI A VULNERATI: NUOVI MODI DI ESSERE POVERI OGGI**

Sentiamo sempre più spesso il ritornello secondo il quale la crisi, quella vera, è cosa che avrebbe ancora da venire, magari tra una decina di anni. La piccola esperienza che ho maturato nel servizio in Caritas Diocesana, invece, mi dice che la crisi è in mezzo a noi e non da qualche mese solamente. Certo, i contorni e le tinte non sono ancora fosche e non si tratta di qualcosa che investe l'intera società rendendola recessiva ad ogni processo di sviluppo. Ma, sia in città che nell'intera area metropolitana, va emergendo con concretezza il disagio di chi, single o famiglia, ha difficoltà a mettere insieme il pranzo con la cena, come direbbero gli operatori della comunicazione.

La questione dell'impovertimento, infatti, sta interessando fasce sempre più ampie ed eterogenee della popolazione. In una Città che non riesce a raggiungere il milione di abitanti è possibile stimare che circa un 20% della popolazione regolarmente residente viva una delle tante forme di vulnerabilità sociale. Certo non tutti si trovano allo stesso livello. Lo zoccolo duro che più fa fatica si attesta entro il 4% del numero totale di poveri, costituendo così la «famiglia» delle povertà assolute: e non è cosa da poco se consideriamo come la nostra città veniva definita in un recentissimo passato, la «Svezia d'Italia». Una definizione che dà ragione dell'impegno e dell'intelligenza passate che hanno costruito politiche di inclusione capaci di reali tutele sociali anche per le fasce più fragili della società. Ben diverso il panorama nelle altre grandi aree metropolitane del nostro paese. Il pudore subalpino tende a non farci mettere in mostra, ma è importante ricordare il già fatto dal quale partire per cercare di affrontare le novità che la situazione presente porta alla ribalta.

Stiamo parlando di un fenomeno, quello della povertà, che si presenta sempre più in declinazione plurale e manifesta il suo endemico carattere di relatività. In termini oggettivi i poveri torinesi, anche quelli che vivono situazioni di grave emarginazione, rapportati a quelli residenti in paesi quali il Burkina Faso sono in situazione ben migliore. Ma i poveri torinesi vivono qui, in questo contesto specifico, con le sue specificità e necessità. Proprio in ragione di tale considerazione si comprendono meglio le stratificazioni delle povertà che negli ultimi dieci anni si sono andate sommando, aggiungendo alla fascia estrema quella di mezzo, la più consistente in termini numerici, e quella delle cosiddette nuove povertà o po-

vertà grigie. Sono le ultime arrivate, quelle che ancora non conosciamo al meglio e che la recente crisi economica e finanziaria ha fatto emergere con maggiore forza. Una povertà che vorrei definire meglio. Anzitutto, rispetto ai soggetti che non sono più solamente coloro che hanno alle spalle lunghe carriere di povertà, ma vengono da quel ceto medio - basso che fino a poco tempo fa era sempre riuscito a stare a galla quando non addirittura ad essere la leva dello sviluppo dei territori. Stiamo parlando di famiglie in ascesa, uomini e donne sotto la quarantina, con buona o ottima scolarità, professionalità precise alle spalle, addirittura con responsabilità sociali di non poca levatura. Persone normali che nulla hanno fatto per cadere nella povertà. Ma tutti presentano un comune denominatore: sono stati aggrediti da un evento spiazzante.

Si sta affermando una categoria di povertà inedita: quella dei *working poor*, i poveri che lavorano ma che non riescono più ad arrivare a fine mese. Tale evento spiazzante riguarda, nella maggior parte dei casi, il lavoro: chi lo ha incolpevolmente perso, chi se lo è visto ridimensionare, chi l'ha dovuto cambiare in maniera significativa. Tale evento, però, in oltre la metà dei casi si è associato a qualche altro elemento, in sé non così drammatico, che ne ha acuito l'aggressività: una malattia, un carico di cura per qualche congiunto, il peso di un prestito da onorare, l'impossibilità di trovare nel breve periodo una ricollocazione. L'evento ha inciso sui soggetti in modo più drammatico di quanto fa la povertà usuale sui poveri usuali, quasi che i primi non avessero gli anticorpi che i secondi danno prova, purtroppo, di essersi creati. Per questo, paradossalmente, pur essendo oggettivamente meno poveri di chi vive in situazioni estreme, i nuovi poveri sono molto più esposti e fragili. Fragilità che deriva loro da una sorta di settenario sfavorevole che si potrebbe definire come segue:

- repentinità dell'evento spiazzante, capitato tra capo e collo in pochissimo tempo, troppo poco anche solo per accorgersene in maniera sufficiente;
- trasversalità che non risparmia nessuna categoria, nessun luogo geografico, nessuna condizione, nessun risparmio;
- ansia come esito, talora addirittura fino alla depressione, di un processo che destruttura togliendo quella stima del sé che è alla base di ogni progettualità personale e che è l'unico appiglio interiore per crescere e voler cambiare;
- incompetenza di fronte ad una situazione del tutto nuova che porta inevitabilmente a commettere errori di valutazione e di gestione dell'evento;



INDIA, cibo di strada - Foto Gabriella Quaglia

vergogna, appunto per incompetenza, che tende a far chiudere i nuovi poveri in loro stessi e nel nucleo familiare con immensa fatica a palesarsi almeno fin quando non si è al limite;

- relazione come elemento che per primo salta, specie tra pari e stranamente anche in famiglia e che tende ad isolare la persona immettendola in una spirale di abbandono della motivazione;

- de-prospettiva intesa come mancanza di orizzonte futuro che coinvolge pesantemente la psicologia stessa della persona e dei soggetti ad essa collegati, soprattutto i minori.

Infine, novità si riscontra anche rispetto agli ambienti. Le nuove povertà non sono affatto concentrate in zone geografiche e territoriali, ma sono presenti sull'intero territorio a macchia di leopardo e in situazioni locali anche del tutto insospettabili. Colpendo a vasto raggio e in modo appunto repentino, coinvolgono non tanto situazioni degradate e ambienti causa di tale degrado ma in maniera selettiva, portando nei territori in modo generalizzato il germe della vulnerabilità. Questo da un lato potrebbe fornire migliori opportunità di soluzione, ma dall'altro rende maggiormente difficile l'emersione e la presa in carico. Un esempio può aiutare a comprendere la fisionomia di questi soggetti. Potrebbe essere una famiglia di trentacinquenni, entrambi percettori di reddito, in possesso di qualificazione professionale e di lavoro stabile. Grazie a tali elementi il nucleo aveva messo il piede sull'acceleratore e, indotto dalla cultura che va per la

maggiore, avevano acceso un mutuo per acquistare la casa di abitazione. La famiglia, di punto in bianco, si trova di fronte al fallimento dell'azienda in cui i percettori di reddito lavorano, oppure alla delocalizzazione della stessa. E, cosa ancor più grave, senza diretta responsabilità della proprietà e dei lavoratori. Così, in pochissimi mesi il reddito si abbassa, gli impegni restano invariati, la prospettiva si relativizza. All'inizio il pensiero si rifugia nella speranza che tutto passi in breve tempo. Poi la dura realtà inizia ad incidere sull'interiorità delle persone e sulla qualità delle relazioni con la famiglia e con i propri pari. Subentra spesso l'ansia o addirittura il disagio della depressione. Perde quota il senso di adeguatezza circa i carichi sociali.

Paradossalmente, queste situazioni sono più pesanti che quelle dei poveri con lunghe carriere di marginalità. I primi non hanno affatto gli anticorpi utili per una sopravvivenza al minimo come hanno, invece, i secondi. Ciò che salta per prima è la buona relazione sociale, poi la convivenza all'interno del nucleo. Ne patiscono soprattutto gli uomini ma anche i minori o le persone già di per sé più esposte. La vergogna per l'accaduto tende spesso a far chiudere le persone in loro stesse o a cercare soluzioni fai da te. Ne scaturisce un cammino che in poco tempo porta a situazioni di difficoltà nella stessa sopravvivenza. I vari centri di ascolto afferenti alla nostra chiesa diocesana hanno stimato che sono circa il 15% i nuovi poveri che ne utilizzano il servizio esprimendo domande legate ai temi della sopravvivenza, prima tra tutte quella del cibo. In Barriera di Milano, ad esempio, da metà mese in poi i macellai registrano un aumento della vendita della meno economicamente impegnativa trippa. E non diversamente va a San Salvario dove sono le ali di pollo a subentrare alla bistecca.

Dunque, anche per questa fascia più alta della povertà c'è bisogno di cibo. E, a partire da questa esperienza, provo ad indicare tre linee per le politiche generali (che devono essere interessate alla questione ampia del *welfare*). La prima dice della capacità di trovare nuove formule di commercializzazione dei prodotti al dettaglio che consentano l'acquisto a prezzi davvero più accessibili. In secondo luogo serve una rinnovata forma di educazione al consumo che si connette intimamente con la necessità di reimpostare seri cammini di sostegno all'educazione alla gestione economica familiare. Si tratta di un'attenzione rivolta non soltanto a chi è già vulnerabile ma, soprattutto, ai giovani e alle nuove coppie per cercare di superare l'estrema superficialità con cui questi temi sono considerati e affrontati: senza educazione non ci sarà strada futura adeguata. In terzo luogo mi pare occorra uno sviluppo serio ed organico della auto imprenditorialità delle persone in difficoltà, in modo particolare rispetto alla piccola produzione, familiare e artigianale. Non mi riferisco solo ai beni di commercio quanto ai beni agro alimentari utili anzitutto al sostentamento proprio e della propria famiglia.

Forse si tratta di aver il coraggio di uscire dall'*empasse* post industriale che ci fa vedere e cercare lavoro solo in determinati settori produttivi. È il momento di riscoprire la terra e la produzione agricola non tanto a livello quasi industriale, quanto a livello locale. Nella nostra regione una tale prospettiva potrebbe essere strumento anche per lo sviluppo del territorio e riscoperta della vocazione agro alimentare del Piemonte. E sarebbe anche un buon investimento per le politiche sociali e di sviluppo.

## **SALVATORE COLLARINO**

VICE PRESIDENTE ASSOCIAZIONE BANCO ALIMENTARE PIEMONTE

### **L'ESPERIENZA DEL BANCO ALIMENTARE**

L'esperienza del Banco Alimentare nasce in Italia grazie all'incontro di due figure estremamente carismatiche: il Cavaliere Danilo Fossati, fondatore della Star, e Don Luigi Giussani fondatore del movimento di Comunione e Liberazione. Questo binomio di personalità fuori dal comune ha tracciato quelli che sono i due principi fondamentali che caratterizzano l'opera del Banco Alimentare ovvero il recupero dei prodotti alimentari e la loro distribuzione alle persone bisognose, agli indigenti.

Il nostro impegno è rivolto ad alleviare quello che anche qui è stato definito essere un bisogno primario, cioè quello di alimentarsi, di mettere insieme il pranzo con la cena.

La presenza di questi due padri fondatori ha permesso di avere criteri di gestione molto rigorosi ed efficienti, tipici di un'impresa, mi riferisco all'impronta data da Fossati, ma anche di basarci sulla gratuità, sul volontariato concependo il dono del cibo come un'occasione per esprimere solidarietà, vicinanza e affetto a persone in difficoltà e sfortunate. Questo principio si basa sul fatto che, nel tempo, ci siamo accorti che le persone povere sono tali spesso perché sole e sole perché spesso povere. Con gli anni, abbiamo imparato che il valore del Banco Alimentare è quello di aiutarle a non sentirsi sole e abbandonate aiutandole a non uscire dalla società in modo definitivo e a non condannarsi ad una vita di mera sopravvivenza e marginalità. È per questo motivo che noi amiamo definire la nostra attività un'opera di carità.

In Italia sono 22 le associazioni che fanno parte della rete Banco Alimentare, ognuna con una totale libertà economica, gestionale ed operativa, ma insieme costituiamo una rete sempre più efficiente su tutto il territorio nazionale che consente un sostegno diffuso in ogni regione italiana.

Per quanto riguarda nello specifico il Piemonte, questi alcuni dati: abbiamo cinque magazzini sul territorio a Biella, Novara, Asti, Fossano e Moncalieri, sede principale, con un magazzino di 4.000 mq. I volontari sono 260 e, mediamente, ottanta persone forniscono ogni giorno il loro supporto nelle varie sedi. Sono otto i dipendenti che coprono ruoli chiave nel funzionamento del magazzino, nella logistica, nella direzione e segreteria, 14 i mezzi con cui distribuiamo il cibo in tutto il Piemonte. Distribuiamo 6.000 tonnellate di cibo che ci viene interamente donato.

Il cibo lo recuperiamo in vari modi, per poi a nostra volta ridistribuirlo, e 6.000 tonnellate, tanto per dare un'idea, sono sei milioni di kg che ogni anno mediamente distribuiamo. Se volessimo dare un valore economico, la stima equivale a circa 20 - 22 milioni di euro all'anno. Sono circa 550 gli enti che hanno una convenzione con noi e, grazie a questi accordi, diamo un sostegno alimentare importante a circa 102.000 persone in tutta la regione. La suddivisione territoriale vede nella città di Torino circa 41.000 persone aiutate, 20.000 nella provincia e 41.000 nel resto della regione.

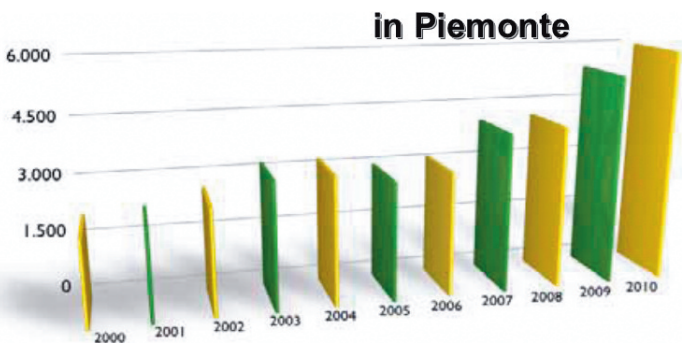
Il nostro bilancio è di circa 889.000,00 euro di puri costi di funzionamento dei quali circa il 20% arriva da fondi pubblici (Regione Piemonte, Protezione Civile, Provincia di Torino e Città di Torino). Il resto proviene da un'attività di *fundraising* su diversi soggetti: realtà quali fondazioni, donazioni, cinque per mille, condivisione con enti, progetti speciali (ad esempio abbiamo vinto un bando del Ministero del Lavoro per l'innovazione tecnologica nel terzo settore), ma anche donazioni da *Rotary Club* e *Lions* o singoli cittadini. Se raffrontiamo questa cifra di 889.000,00 euro ai 22 milioni di valore del cibo distribuito, il rapporto è circa di 1 a 24, ovvero ogni euro che riceviamo genera, muove un valore che è 24 volte superiore. Ogni persona che aiutiamo costa quindi otto euro, non al giorno, non al mese, bensì all'anno. Questo da un'idea di quello che possono fare le associazioni di volontariato come la nostra e, più in generale, il Terzo settore.

Lavoriamo con tutti coloro che sostengono i bisognosi, i centri di accoglienza, le mense, chi assiste continuativamente le famiglie, le comunità per disabili, per minori, per anziani, per i tossicodipendenti piuttosto che i malati di Aids, in sostanza con tutte le associazioni la cui *mission* è dare un sostegno alimentare agli indigenti. Cito solo alcune tra le strutture convenzionate: le San Vincenzo, gli Asili notturni, il Sermig, il Gruppo Abele, l'Associazione Terra del Fuoco.

Una quota consistente del cibo arriva dalla AGEA, l'ente europeo che si occupa di distribuire gli aiuti alimentari, il resto del cibo arriva dall'industria, dalla grande distribuzione e dalle mense, oltre che dalla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. La raccolta dalle mense ha assunto un peso importante nella nostra organizzazione: abbiamo da un anno un accordo con la FIAT per ritirare il cibo non distribuito anche grazie ad un mezzo che ci è stato donato dalla Fondazione CRT. Vorrei ricordare inoltre il progetto fatto insieme alla Regione Piemonte e al Comune di Torino che prevede di ritirare nelle scuole ciò che i ragazzi non prelevano dal carrello di distribuzione.

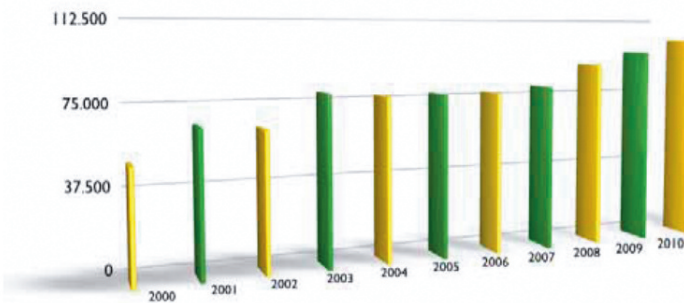


**6.000** tonnellate distribuite  
 pari a **22 milioni** di euro



ASSOCIAZIONE  
 BANCO ALIMENTARE  
 del Piemonte  
*Contro la fame, Contro la fame*  
**GNLUS**

**102.149** INDIGENTI assistiti  
 in Piemonte



ASSOCIAZIONE  
 BANCO ALIMENTARE  
 del Piemonte  
*Contro la fame, Contro la fame*  
**GNLUS**

In più, stiamo attivando analoghe iniziative in alcune aziende ospedaliere e, ad oggi, la previsione per questo tipo di attività è di circa 100.000 pasti all'anno anche se abbiamo stimato una possibile proiezione futura di una potenzialità di circa 500.000 pasti. Occorre, in questo caso, parlare sempre di «recupero di eccedenza alimentare» più che di spreco in quanto le due denominazioni hanno caratteristiche diverse.

Un altro progetto importante è quello che prevede il recupero dal CAT, Centro Agroalimentare di Torino, di 74 tonnellate di prodotti ortofrutticoli all'anno che vengono poi distribuiti immediatamente ad alcune mense ed enti convenzionati.

Certamente, l'attività per cui è più conosciuto il Banco Alimentare è la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare che rappresenta però solamente il 15% del prodotto gestito annualmente: si svolge tutti gli anni alla fine di novembre in collaborazione con grandi associazioni come l'Associazione Nazionale degli Alpini, la San Vincenzo, la Protezione Civile e altri. In Piemonte nel 2010 abbiamo raccolto 860 tonnellate di cibo in un solo giorno da circa 1.000 supermercati piemontesi grazie all'aiuto di circa 10.000 volontari. Il dato che ne deriva, la cosa più straordinaria, è che in un momento come questo di crisi importante abbiamo stimato che 730.000 piemontesi hanno destinato una parte della loro spesa per donarla ai più poveri grazie all'attività del Banco Alimentare. Questo è un gesto di alto valore educativo che testimonia la generosità della popolazione.

In conclusione, il Banco Alimentare non è solamente cibo e camion ma una vita che accade tutti i giorni, piena di sorprese, il sommarsi di grandi e piccole esperienze, ne cito solo una, quella dei disoccupati che grazie ad un'iniziativa della Compagnia San Paolo hanno potuto avere un reddito, se pur temporaneo, lavorando presso la nostra struttura.

I nostri diciotto anni di attività confermano che è una riuscita espressione di quel principio di sussidiarietà che valorizza ciò che nasce spontaneamente dalla società civile, dalle persone che hanno voglia di mettersi insieme per il bene comune, per un bene che ritengono essere utile a tutta la società, realizzando quei famosi corpi intermedi che sono una ricchezza culturale ma anche economica i quali, se mancassero, costituirebbero un problema rilevante a livello nazionale.

Ben vengano occasioni di confronto, come quella di oggi, con un sistema di *welfare* più giusto e migliore. Molti, oltre a noi, sono i soggetti sul territorio che vedono, sentono e toccano quotidianamente quello che la realtà ci impone di guardare e che spesso purtroppo non guardiamo.

**GIANDOMENICO BOSURGI**

ASILI NOTTURNI

### **IL PANE QUOTIDIANO (1)**

Sono il responsabile logistico dell'associazione *Asili notturni* che è situata nel centro di Torino. Contrariamente ad altre situazioni noi non parliamo di concetti filosofici o di ciò che si dovrebbe fare perché il nostro compito è uno solo: tutte le sere, ad una determinata ora, 160 - 170 persone bussano alla porta e devono mangiare. Pertanto, il nostro compito consiste nel reperire il cibo, cucinarlo e poi distribuirlo. Ogni giorno prepariamo cento pasti caldi e siamo l'unica associazione che dà un pasto caldo alla sera; abbiamo centodieci posti a sedere, facciamo circa cento pasti caldi, poi prepariamo ottanta, novanta sacchetti da distribuire a chi non ha posto nella struttura. Fa parte del nostro gruppo l'associazione *Piccolo cosmo*, grazie alla quale ospitiamo, completamente gratis, i genitori dei bambini che hanno problemi oncologici, che arrivano da fuori Torino con costi altissimi. Li ospitiamo in una trentina di piccoli appartamenti in maniera che i bambini al mattino vadano a fare le cure necessarie. Inoltre, diamo loro cibo e quant'altro è necessario. Normalmente, sono un'altra novantina di persone: in tutto cuciniamo circa trecento pasti al giorno con l'aiuto di venti - ventidue volontari.

L'aumento della povertà l'abbiamo notato perché due anni fa la nostra capienza non superava le 60 - 70 persone. Dopo due anni, cioè oggi, arriviamo a 180 - 200 persone ogni sera. Inoltre, due o tre anni fa il 90% erano italiani, oggi l'80% sono stranieri perciò bisogna tenere conto del fatto che questo enorme afflusso di stranieri logicamente ha dei costi che incidono sulla società, e dobbiamo pure affrontare i diversi usi e costumi alimentari delle diverse etnie.

Da persona che ha viaggiato (ho vissuto 17 anni in Nigeria e diversi anni in Camerun) posso affermare che in fatto di livelli di povertà un paragone tra noi ed un paese africano non è possibile farlo: è inimmaginabile quello che c'è in Africa, bisogna viaggiare per vedere e non solo fare la vacanza di tre settimane sulle belle spiagge. Bisogna viverci. Ho vissuto nella foresta per sette anni, sono stato in contatto con le tribù nigeriane e non manca il cibo, manca la capacità di produrlo. Il problema che riscontriamo invece qui in Italia è praticamente l'opposto, è quasi la difficoltà di liberarci del cibo che abbiamo in eccesso. C'è questo bellissimo programma che è stato iniziato e di cui facciamo parte che

è *La pietanza non avanza*: questo programma permette di recuperare quantità di cibo che altrimenti sarebbero state buttate via e distribuirle. Si diminuisce così l'ammontare di rifiuti e credo che il nostro compito sia di far sì che nessuno, e dico nessuno, di quelli che vengono a bussare alla nostra porta vada via a mani vuote. Col tempo, grazie al nostro presidente Sergio Rosso, abbiamo poi cominciato a chiederci: ma quante di queste persone sono in salute? E abbiamo creato un reparto medico e oculistico. Poi abbiamo notato che tantissimi di quelli che venivano non potevano mangiare perché senza denti e allora abbiamo creato tre studi dentistici grazie a 25 dentisti volontari che, dopo una giornata di lavoro, vengono e stanno anche altre tre, quattro, cinque ore a curare, totalmente gratuitamente, i denti di queste persone. Queste risposte di grande solidarietà fanno sì che io sia molto ottimista per il futuro.



INDIA - Foto Gabriella Quaglia

**PAOLO MIGLIETTA**  
MENSA FESTIVA SAN VINCENZO

#### **IL PANE QUOTIDIANO (2)**

La nostra attività, che gravita all'interno dei gruppi di volontariato vincenziani, si colloca in un settore di nicchia in quanto consiste nella somministrazione, esclusivamente nei giorni festivi dell'anno, di pasti per circa 250 persone, italiane e non, che vivono in situazioni di disagio, povertà o senza fissa dimora.

A proposito di San Vincenzo, desidero portare i saluti di Suor Angela, una vera e propria isti-

tuzione per il volontariato torinese, che da oltre 25 anni condivide con noi l'impegno della mensa mettendoci a disposizione i locali di via Saccarelli 2.

Il nostro gruppo è costituito complessivamente da una novantina di volontari forse un po' atipici nel loro modo di impegnarsi nel sociale, in quanto riescono a trovare solo di domenica e nei giorni festivi un ritaglio di tempo da dedicare al prossimo.

Nella nostra struttura si svolgono contemporaneamente due tipologie simili di servizio: la prima è rappresentata da un pasto caldo servito a 120 ospiti accolti all'interno delle nostre sale. Qui facciamo entrare solamente persone che vengono preventivamente ricevute dal nostro centro ascolto al fine di poter mettere a fuoco nel migliore dei modi il loro vissuto. In questa fase non mancano stretti rapporti con i Servizi Sociali del Comune ed altre strutture per fare in modo che loro esigenze, non di natura strettamente alimentare, possano essere soddisfatte almeno in parte.

La seconda tipologia di servizio che caratterizza la nostra attività è invece quella del pasto da asporto che offriamo ad altri 130 soggetti bisognosi anche se, in alcuni periodi particolarmente difficili, abbiamo raggiunto le 200 unità distribuite.

Complessivamente dunque, nell'arco delle giornate festive presenti in un anno, distribuiamo 15.000 - 16.000 pasti per confezionare i quali ci avvaliamo di canali di rifornimento differenti. In particolare, il contributo più rappresentativo è quello concessoci dalla Città di Torino che consta attualmente di 250 porzioni di secondo a base di carne con contorno, frutta, pane e posate. Risultano invece auto finanziati gli acquisti relativi al vino, salumi, sugo per la pasta, parmigiano, succhi di frutta, dolcetti ed eventuali antipasti, mentre il contributo da parte del Banco Alimentare nel nostro caso è limitato alla pasta ed al burro. Una caratteristica del nostro gruppo di volontariato che ritengo qualificante è la trasversalità generazionale che lo caratterizza: nel corso dei nostri 25 anni di attività, nell'autogestirci, abbiamo sempre posto grande attenzione nel mescolare quanto più possibile età differenti e così oggi il nostro organico è composto sia dai fondatori, di età più avanzata, sia da rappresentanti di una generazione intermedia numericamente prevalente ma anche da un gruppo giovani (alcuni dei quali già nostri figli) ai quali crediamo di aver offerto un'opportunità di crescita interessante ed unica per la formazione delle loro giovani coscienze. Un'altra caratteristica connessa alla nostra attività, diversa rispetto ai parametri di volontariato più tradizionali, è rappresentata dal fatto che una parte significativa di noi non ha alcun contatto diretto con i nostri assistiti in quanto la mansione che si sono scelti all'in-

terno dell'organizzazione li porta a ricoprire faticosi quanto anonimi ruoli «dietro le quinte» dove lavano piatti e pentoloni, scaricano materiali, affettano, asciugano, incartano e quant'altro ma non per questo motivo trovano poco gratificante il loro ruolo di volontari.

Per concludere, ritengo valga la pena osservare come tutto sommato, nonostante il momento di crisi, registriamo un incremento relativamente contenuto di domande di accesso ai nostri servizi di ristorazione mentre, per contro, abbiamo dovuto amaramente constatare come sia significativamente aumentata negli ultimi due anni la richiesta di ben altri tipi di aiuto, tipici di una nuova, aggressiva povertà allargata: alloggi, saldo bollette, libri di testo, pannolini, mobilio, ecc..

Insomma, se oggi la mia organizzazione può confermare come in Italia sia complessivamente semplice offrire un pasto caldo ed un momento di conforto ai più bisognosi, ben altre ci sembrano le sfide da raccogliere rendendosi disponibili a nuove e più efficaci sinergie con le istituzioni.



## 2. CIBO E POLITICHE EDUCATIVE

**UGO SEGALINI**

RESPONSABILE PEDAGOGICO CITTÀ DI TORINO

**ORTI CHE AIUTANO A CRESCERE.**

**ESPERIENZE DI EDUCAZIONE AMBIENTALE NEI NIDI E NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TORINO**

In qualità di rappresentante dei Servizi Educativi e del Coordinamento pedagogico della Città di Torino vorrei trattare delle importanti connessioni tra educazione ed alimentazione che vanno comprese e approfondite e che sono vitali per lo sviluppo dei nostri bambini, di tutti i bambini. Vorrei inoltre sottolineare un'importante iniziativa realizzata in molte scuole dell'infanzia e nidi della Città di Torino: l'organizzazione e la cura dell'orto all'interno del giardino.

Per evidenziare l'importanza del legame che esiste tra l'alimentazione e l'educazione occorre partire con qualche considerazione sul significato che ha il cibo per i bambini e per gli educatori.

**L'ALIMENTAZIONE DAL PUNTO DI VISTA DEL BAMBINO**

Immaginatevi un tavolo, un tavolo molto lungo con una bella tovaglia già preparato con piatti e posate e tutto il resto. Immaginate piatti comuni, magari di ceramica, posate tradizionali di acciaio e poi bottiglie di vetro. Nulla di tutto questo invece hanno immaginato i bambini quando, nell'ambito di un progetto di ricerca, alcune scuole dell'infanzia hanno indagato su cosa significhi per i bambini andare a tavola. Un piatto ad esempio perché deve





Ricetta, Scuola dell'infanzia comunale Bay

essere tondo? Perché non può essere di materiali differenti come la carta oppure ricavato da un vecchio vinile? E poi perché non può essere decorato direttamente da chi lo usa? E perché le posate devono necessariamente comprendere la forchetta, il cucchiaio ed il coltello? Perché non possono ridursi ad una bella spazzola? Se pensate che queste siano solo idee strambe vi assicuro che un tavolo così esiste per davvero: l'hanno proprio realizzato i bambini di alcune scuole della città e pensate che è risultato così bello ed interessante che è stato esposto in svariate mostre ed esposizioni.

Con questo non voglio dire che i pensieri dei bambini sull'alimentazione si risolvano in fantasie belle fin che si

vuole ma, insomma, poco concrete e realizzabili. Tutt'altro. Nel progetto *Identità in dialogo*, un progetto di rete che coinvolge alcune scuole dell'infanzia di Torino, i bambini che sono stati coinvolti in dialoghi e riflessioni sulle attività quotidiane hanno spesso sottolineato come il pranzo a scuola può servire per rinsaldare o realizzare nuove amicizie e come, in definitiva, sia meglio mangiare in compagnia che da soli. Stupisce in queste riflessioni non tanto l'originalità dell'idea quanto la perfetta comprensione della forte valenza sociale che il pranzo può assumere. Un altro aspetto fortemente sentito dell'alimentazione riguarda l'attenzione per i gusti dei cibi che spesso si confondono con la presentazione che se ne fa. Anche questo non è certo un fatto nuovo per l'adulto ma è sorprendente la capacità e la determinazione con cui i bambini sono in grado di esprimere i loro gusti personali.

#### L'ALIMENTAZIONE DAL PUNTO DI VISTA DELL'EDUCATORE

Accanto ai due aspetti individuati dai bambini e che riguardano il gusto personale e la convivialità, mi vengono in mente almeno altri due aspetti educativi che sono secondo noi del coordinamento pedagogico ineludibili: l'autonomia del bambino e la comprensione della natura storica ed evolutiva delle cose.

Il primo aspetto indica la capacità del bambino di determinarsi in alcune delle sue azioni in quanto sorrette da un adeguato sviluppo delle forze fisiche. E' inutile pretendere da un bambino di quattro anni che faccia un discorso coerente e ordinato dall'inizio alla fine, però possiamo pretendere che sia in grado di riordinare i giochi che ha usato durante la mattina. E, a proposito del pasto, ci aspettiamo che con l'imitazione dei compagni di scuola più grandi e con lo stimolo dell'insegnante diventi in grado di mangiare da solo senza aspettare l'aiuto dell'insegnante, sia poco per volta in grado di servirsi da sé il pranzo senza aspettarsi l'intervento dell'assistente educativo, aiuti volentieri quest'ultimo durante la sistemazione sui tavoli di tovaglie e posate. Queste capacità sono a volte molto complicate da stimolare perché è certo più facile sostituirsi al bambino e imboccarlo in modo da evitare le spiacevoli sbrodolature, oppure mettere noi stessi la pasta nel piatto per evitare che un po' di essa vada perduta nel trasferimento. Eppure è tanto importante concepire queste prime autonomie del bambino come dei veri obiettivi educativi da raggiungere. L'età biblica della manna dal cielo sembra definitivamente tramontata e l'ideale di una crescita che sappia garantire capacità personale ed autonomia di pensiero ci sembra un ideale molto adatto all'epoca attuale.

L'altro aspetto su cui mi sembra utile spendere qualche parola riguarda il carattere storico che hanno tutte le cose, compresi gli alimenti. Per un degustatore di cibi o per un *sommelier* assaggiare un certo piatto oppure bere un certo vino è un'esperienza che si lega strettamente all'origine e alla storia di quel vino o di quel piatto. Non è per affettazione che un intenditore di vino è in grado di risalire, gustandolo, all'annata in cui è stato prodotto. L'annata e poi il tipo di invecchiamento sono strettamente correlate a quel certo vino. Non a caso si usa proprio il termine «invecchiamento» che sottolinea il tempo che è trascorso e le modalità attraverso le quali è stato prodotto e conservato. Questo aspetto costitutivo degli alimenti, cioè la loro storia, oltre a legarsi ai professionisti del gusto risulta almeno altrettanto importante per i bambini. Questo perché la scoperta che la pera, la pizza e le fragole hanno una storia, così come le persone nascono e poi crescono, serve a com-

prendere meglio la natura delle cose e delle persone. Sapere che per fare la pizza ci vuole la farina, che poi va lavorata con l'acqua, permette un atteggiamento di maggior cura e rispetto delle cose che ci circondano. Pensare, come faceva quel bambino della storiella, che le pere nascono nel frigorifero perché vedeva la mamma che prendeva le pere da lì è divertente ma anche un po' triste, se ci pensiamo bene. Perché vuol dire che per un gran numero di bambini tante cose, molte più di quelle che pensiamo, risultano inaccessibili alla loro esperienza e quindi anche insignificanti e senza valore.

Tutte le considerazioni fatte fin qui sono utili per capire una delle iniziative che caratterizzano molti nidi e scuole dell'infanzia della Città di Torino. Mi riferisco, appunto, agli orti realizzati nei giardini delle scuole. Questi orti non sono stati aperti tutti contemporaneamente ma hanno avuto origini e motivazioni molto diverse da scuola a scuola: in qualche caso c'era la disponibilità di qualche insegnante che era esperta di giardinaggio, in altri casi si è partiti da un progetto occasionalmente finanziato dalla circoscrizione e poi cresciuto in modo autonomo. In altri casi ancora l'interessamento dei genitori ha fatto da stimolo. In ogni caso, tutte queste iniziative hanno avuto in comune una forte attenzione nei confronti della vita e degli organismi che la popolano. Viene qui spontaneo un riferimento al dott. W. Ferrarotti, una grande figura di pedagogista che noi del coordinamento pedagogico abbiamo avuto la fortuna di avere come dirigente per molti anni. Ormai il dott. Ferrarotti è scomparso però non abbiamo dimenticato le sue considerazioni a proposito dei giardini all'italiana e delle foreste. Per lui, il lavoro dell'educatore, anzi degli educatori, assomiglia di più alla crescita di una foresta anziché a quella di un giardino all'italiana: in quest'ultimo tutti gli spazi sono ordinati e le differenti specie di fiori e piante sono sistemate in modo prevedibile e sempre uguale. Ma in una foresta le cose non vanno così: là troviamo un boschetto di larici, qui macchie di cespugli e poi radici che crescono dappertutto. Insomma, in essa la natura cresce in modo tumultuoso e un po' disordinato. Il vantaggio della foresta è che se un cinghiale viene a divorare piante e a svellere radici essa ha le risorse per svilupparsi immediatamente dopo, magari un poco più in là senza troppi danni. Ma se questo succede in un giardino all'italiana allora occorre un giardiniere esperto e in definitiva c'è bisogno di tanto tempo per ricomporre tutto come prima. Questo esempio serve per dire che gli orti che sono stati aperti nelle nostre scuole magari non sono troppo ordinati, forse accomunano cose molto diverse in spazi troppo ravvicinati come zucchine e papaveri, però recuperano nella loro ingenuità di proposta la semplicità e il vigore, l'energia e soprattutto la varietà della vita.

Così, negli orti aperti nelle scuole i bambini possono seminare fiori e patate e poi innaffiarli e raccogliere realmente il frutto del loro lavoro. Questa possibilità, quella di essere in qualche modo gli autori dei prodotti del giardino, permette di comprenderli meglio e di gustarli di più.

Inoltre, un orto diventa particolarmente importante perché offre ai bambini l'opportunità di seguirne l'evoluzione, lo sviluppo. Gestire un piccolo orto, sia pure molto disordinato, non è semplice perché, per esempio quando piove, occorre verificare che l'acqua non penetri dentro la piccola serra che abbiamo costruito alla buona, oppure ricordarsi di innaffiare le piantine, e non è sufficiente innaffiarle ogni tanto, bisogna innaffiarle proprio quando è necessario, anche se il tempo non è bello, magari fa freddo e uno non ha voglia di uscire all'aperto. Queste necessità favoriscono le capacità di cura, di attenzione e costringono ad affaticarsi, un altro elemento questo piuttosto poco moderno. Viviamo infatti in un mondo che esalta la facilità d'uso, un mondo *user friendly* che tende a screditare la fatica, ma noi sappiamo che le cose non vanno esattamente così.

Nell'orto, infine, i bambini possono trasformarsi in scienziati. Può far sorridere questa idea di trasformare i bambini in scienziati. La prima cosa che ci viene in mente quando parliamo di uno scienziato è un tale con i capelli tutti arruffati che smanetta davanti ad un gigantesco computer. A noi però interessa il bambino che ricerca, che os-



Disegno di un giovane allievo, Scuola dell'infanzia comunale Bay



Disegno di un giovane allievo - Laboratorio ITER ( Istituzione Torinese per una Educazione Responsabile)

serva, che va a vedere le cose, che fa tante domande a molte delle quali noi non siamo neppure in grado di rispondere. Ecco a noi interessa quel tipo di bambino e siamo convinti che a lui un orto possa offrire un numero incredibilmente elevato di stimoli.

Poi, naturalmente, un orto offre tante buone cose che possono essere cucinate e mangiate. Una occasione di convivialità che permette di trasformare una giornata magari un po' uggiosa in una meravigliosa occasione per i bambini, per le insegnanti e qualche volta anche per i genitori di trascorrere del tempo insieme.

#### **DANIELA VIROGLIO**

**RESPONSABILE PEDAGOGICA CASCINA FALCHERA**

#### **PERCHÉ UNA CASCINA IN CITTÀ?**

Vivere esperienze concrete, scoprire il senso della biodiversità, cogliere il nesso tra le cause e gli effetti, essere protagonisti nella costruzione della conoscenza e fare propri concetti di etica perché diventino comportamenti responsabili, sono obiettivi che Cascina Falchera, centro per l'educazione all'ambiente e all'agricoltura della Città di Torino, si prefigge da molti anni. Attraverso filoni di ricerca nell'ambito dell'educazione ambientale e di uno sviluppo sostenibile, incontra ogni anno bambine e bambini a partire dall'età del nido d'infanzia sino ai giovani dell'Università.

La struttura promuove esperienze di conduzione di una realtà agricola attraverso un'ampia scelta di percorsi. Dalla lavorazione del terreno alla sua coltivazione, conduzione della stalla e cura degli animali, raccolta dei prodotti e loro

trasformazione in cucina. I partecipanti di ogni età mettono alla prova i saperi e le abilità possedute costruendone e scoprendone di nuove.

Tra i filoni di ricerca, quello dedicato alle trasformazioni alimentari rappresenta un impegno educativo finalizzato anche sul piano dell'educazione alimentare alla scelta del cibo, alla sua qualità e alla sua valenza culturale. Molto spesso i nostri ragazzi non si soffermano sulla qualità del cibo e non sempre ne conoscono l'origine, con le conseguenze che tutti conosciamo. Essere artefici di un percorso di crescita dal seme al frutto, dedicando tempo, energia e lavoro rende più responsabili nelle scelte e nei comportamenti alimentari. Sperimentare il tempo di una preparazione culinaria, partendo dalle materie prime, rispettare i tempi di lievitazione, consumare frutta e verdura di stagione sono scelte metodologiche e di contenuto che in cascina trovano conferme.

In maniera indiretta le buone pratiche arrivano alle famiglie e fanno sperare in una maggiore consapevolezza. La riflessione sul bisogno alimentare e i consumi, sulla distribuzione equa e solidale diventa una naturale conseguenza, al punto di cogliere il senso del proprio e altrui fabbisogno. Saper leggere le componenti di un cibo in scatola e avere informazioni sulla composizione chimica e naturale di un alimento sostanzia la possibilità di scegliere. Ragionare sul senso di sazietà e il dispendio di energie attraverso il lavoro che i bambini e i ragazzi compiono garantisce di poter ragionare sulle differenze e sulla sperequazione di opportunità di sviluppo e crescita a livello planetario.

Grandi obiettivi, forse presuntuosi, ma non impossibili, i ragazzi così coinvolti dimostrano una grande attenzione che fa sperare che il seminato possa essere raccolto.

**SILVIA PRELZ OLTRAMONTI**

UFFICIO VALUTAZIONE MENU E DIETE CITTÀ DI TORINO

#### **LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: UNA SFIDA EDUCATIVA**

Il pranzo a scuola riveste un ruolo importante nella giornata dei nostri figli e comprende vari aspetti della loro crescita: l'apporto nutrizionale effettivo, l'educazione alimentare, i rapporti interpersonali, il rispetto delle diversità.

La ristorazione scolastica ha quindi un compito molto complesso da svolgere. Il contratto stipulato tra il Comune di Torino e le imprese appaltatrici individua i requisiti necessari per

la realizzazione del servizio agli utenti. Questo servizio, certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001 - 2000, è fornito con pasti veicolati in legame «fresco caldo» e «fresco crudo» in tutte le scuole dell'obbligo e del pre - obbligo di Torino per circa 45.000 utenti. Data la complessità delle esigenze della popolazione infantile e della prima adolescenza, molteplici sono gli *input* da cui partire per ottenere un risultato che soddisfi pienamente le richieste: la normativa italiana vigente e le direttive europee in campo alimentare, la sicurezza, la conformità alle esigenze nutrizionali specifiche per fasce d'età (LARN), il gradimento degli alimenti, le ricette tradizionali regionali, la fattibilità tecnica del piatto, le attrezzature in dotazione alle scuole, le segnalazioni e gli eventuali reclami degli addetti al controllo e dell'utenza, le indagini sul gradimento svolte nelle scuole, le scelte etico - religiose e le situazioni di disagio causate da patologie legate all'alimentazione e in ultimo, non da sottovalutare, il costo.

I menù devono articolarsi secondo il calendario scolastico e il servizio viene svolto per cinque giorni la settimana, da lunedì a venerdì. Per i nidi e le scuole d'infanzia viene fornita anche la merenda. Il Servizio ha stipulato delle convenzioni con il Dipartimento di Scienze Pediatriche e dell'Adolescenza dell'Università di Torino per l'elaborazione delle diete speciali suddivise per patologia, la cui realizzazione è tutt'altro che semplice, e con il Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali dell'Università di Torino per migliorare il gradimento dei menù, sia tramite indagini di *customer satisfaction*, sia tramite proposte operative e con la Camera di Commercio di Torino sia per i controlli sulla sicurezza alimentare e il rispetto del capitolato, sia per la formazione del personale.

Il capitolato fornisce le indicazioni generali e fissa dei limiti, le tabelle merceologiche e quelle dietetiche forniscono le specifiche su cui lavorare per l'elaborazione dei menù. Per tutelare maggiormente la qualità del pasto fornito ai bambini, nel capitolato sono stati inseriti alcuni prodotti con caratteristiche come la tracciabilità di filiera (ad esempio le carni bovine certificate piemontesi e i pomodori), il biologico per l'ortofrutta e derivati, ma anche l'equo solidale per le banane biologiche e per il cacao, la filiera corta per il riso, in modo da rendere il servizio più vicino ai criteri di eco sostenibilità attuali.

Come *output* si otterrà la redazione del menù di base che si alterna su quattro settimane, invernale ed estivo per ogni fascia d'età: lattanti (solo latte e poco più fino ai sei mesi, svezzamento sei/nove e nove/dodici mesi), nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia, scuole elementari e scuole medie inferiori.

Il procedimento per arrivare al menù inizia con l'identificazione dei piatti idonei, l'associazione di questi in menù giornalieri e segue la programmazione prima settimanale, poi quella mensile. Ciascuna fase di elaborazione è sottoposta a verifica secondo quanto prevede il Sistema di Gestione della Qualità del Comune di Torino, quindi si lavora in un sistema di autocontrollo.

Quando tutti i menù di base sono stati verificati si possono identificare i piatti per le sostituzioni nei diversi menù alternativi: senza carne di maiale (con numeri significativi, circa 6.000), senza carne (più di 2.000), senza carne e pesce (una ventina), compresi i piatti dietetici (1.500 circa).

A seguito dell'incremento delle richieste dei menù per patologia, il Comune di Torino ha scelto di limitare, per quanto possibile, le differenze tra il menù di base e quello alternativo e rendere così più appetibile e meno discriminante il pasto dietetico che, tra l'altro, deve essere sempre servito in contemporanea agli altri per non isolare, anche in buona fede, il bambino con dieta.

Inoltre, in un contesto più ampio al fine di promuovere un discorso educativo allargato all'ambiente in cui viviamo e volto a responsabilizzare i bambini nei confronti del pasto a scuola e non solo, sono stati attivati alcuni progetti: dai più semplici come *Frutta al mattino*, a quelli più articolati come *La pietanza non avanza* per il recupero dei pasti caldi/freddi non distribuiti a favore di enti assistenziali, l'ambizioso progetto *L'Orto in tavola* nelle scuole e nidi d'infanzia o quello impegnativo collegato a *Urban3* che vede anche il coinvolgimento di Slow Food per l'allestimento di orti scolastici anche in alcune scuole primarie e secondarie.



**MARCELLA BERAUDI E RENATA CANE**  
ASL TORINO

#### **PROGETTO FORMAZIONE GENITORI**

La Struttura complessa Programmi e risorse della prevenzione (Sc PRP) del Dipartimento Integrato della Prevenzione dell'ASL TO1 di via della Consolata 10 a Torino ha attivato, a partire dal 2010, alcune attività di promozione della salute, riferite principalmente all'ambito nutrizionale, inserite nel contesto del progetto regionale *Sorveglianza e prevenzione dell'obesità*.

In primo luogo abbiamo aderito al progetto nazionale *OKkio alla Salute*, un sistema di sorveglianza dello stato ponderale, delle abitudini alimentari e dell'attività fisica dei bambini delle scuole primarie (sei/dieci anni) in grado di fornire dati epidemiologici accurati e confrontabili tra le diverse realtà regionali e locali. Il progetto ha previsto una raccolta di informazioni tramite questionari e la rilevazione dei dati antropometrici dei bambini. Nel 2010, nella città di Torino, sono stati rilevati i dati antropometrici e le abitudini comportamentali di 391 bambini, in diciannove classi appartenenti a diciotto scuole distribuite sul territorio. I risultati mostrano che a Torino il 24% dei bambini presenta un eccesso di peso; in particolare il 17% è in sovrappeso e il 7% è obeso. I consumi critici riguardano principalmente la colazione, assente o troppo scarsa; la merenda di metà mattina, solitamente molto abbondante, lo scarso consumo di frutta e verdura e l'eccessivo consumo di bibite dolci: più del 40% dei bambini ne fa uso almeno una volta al giorno.

Un dato sicuramente interessante è la percezione dei genitori rispetto alla situazione nutrizionale dei loro figli che risulta spesso distorta. Quasi il 60% delle madri di bambini sovrappeso o obesi ritiene il proprio figlio normopeso o, in casi eccezionali, addirittura sottopeso.

Basandosi sui risultati del progetto, secondo i quali uno dei consumi critici principali è la merenda, la Regione Piemonte, a partire da maggio 2011, ha attivato anche un sistema di sorveglianza degli spuntini maggiormente consumati. Ogni bambino, appartenente ad una delle classi selezionate per il progetto, ha consegnato all'ASL la confezione dello spuntino che consumava con maggiore frequenza. Le categorie di spuntini considerati sono state: *crackers*, merendine, biscotti, succhi di frutta, bibite zuccherate, patatine e *snack* al cioccolato. In tutta la Regione sono state raccolte 2.439 etichette: di queste quasi trecento

nella città di Torino (il 12% del campione). Attualmente stiamo effettuando la fase di valutazione dei valori nutrizionali di tali spuntini con lo scopo di definire quali di questi possano essere considerati idonei per il consumo durante le merende e quali invece debbano essere evitati.

I risultati di *OKkio alla salute*, oltre a permetterci di disporre in modo sistematico di dati affidabili sullo stato nutrizionale e sullo stile di vita dei bambini, ci consentono di disporre di una base conoscitiva preziosa per la messa in atto di politiche locali indirizzate al contrasto dell'obesità e del sovrappeso in età evolutiva. Facendo seguito a tali informazioni la Sc PRP ha

organizzato una serie di incontri di formazione rivolti agli insegnanti delle scuole che hanno partecipato al progetto in ambito cittadino, focalizzandoli in maniera mirata sulle maggiori criticità emerse dall'indagine. L'obiettivo di tali corsi è quello di fornire agli insegnanti modalità e strumenti necessari per la progettazione e la conduzione in classe di percorsi finalizzati a favorire abitudini alimentari corrette, così che possano educare i bambini con particolare attenzione all'alimentazione. Gli argomenti dei corsi sono stati articolati in sei moduli formativi che verranno sviluppati a partire dai mesi di febbraio - marzo 2012. I moduli saranno dedicati agli spuntini, all'incremento del consumo di frutta e verdura, alla lettura di etichette, alla pubblicità ed al mondo degli integratori.

La Sc PRP si occupa, inoltre, di un progetto sulle intolleranze alimentari con particolare riferimento alla celiachia. La Legge quadro n. 123 del 2005 ha riconosciuto la celiachia come malattia sociale ed ha inoltre stabilito che le mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e quelle delle strutture pubbliche debbano somministrare, previa richiesta degli interessati, pasti senza glutine. Da questa legge deriva il progetto regionale *Ottimizzazione*



Marcella Beraudi - Foto Easyeventi

della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche che ha l'obiettivo di formare gli operatori delle mense. A Torino, grazie a una strettissima collaborazione tra l'AsL e il Comune, è stato organizzato e realizzato un progetto che ha cercato di coinvolgere tutti i cuochi e gli addetti alla distribuzione delle scuole pubbliche della città. Gli operatori invitati ai corsi di formazione sono stati 1.099. Di questi, coloro che effettivamente hanno partecipato sono stati 1.027.

I corsi attivati nei mesi di ottobre, novembre e dicembre 2010 sono stati 34 per un totale di cento ore di formazione. Gli incontri avevano una durata di quattro ore se diretti ai responsabili ed agli addetti alla preparazione dei pasti, di due ore se destinati agli addetti alla distribuzione. L'obiettivo dei corsi è stato di informare gli operatori sulle caratteristiche della malattia, sulle categorie di alimenti permessi, vietati ed a rischio per una dieta senza glutine e sulle modalità pratiche per evitare la contaminazione durante la preparazione dei pasti. Alla fine degli incontri ogni partecipante ha ricevuto un opuscolo che riassumeva i contenuti del corso.

L'efficacia dei corsi è stata valutata mediante la somministrazione di un test all'inizio e di un test alla fine della formazione. Dall'elaborazione dei questionari è emerso che la percentuale media delle risposte corrette è passata dal 61% all'85%: si sottolinea che nonostante la buona situazione di partenza c'è stato un incremento delle conoscenze di più del 20%. Ad un anno dalla formazione verrà effettuato il *follow up* delle conoscenze degli operatori, indirizzandolo ad un campione verosimilmente rappresentativo di circa il 10% dei partecipanti.

**CARMEN PÉREZ RODRIGO**

**DIPARTIMENTO NUTRIZIONE COMUNITARIA CITTÀ DI BILBAO**

**PROMOZIONE DI ABITUDINI ALIMENTARI E ATTIVITÀ FISICA SANE A PARTIRE DALL'AMBIENTE SCOLASTICO. IL PROGRAMMA PERSEO**

In linea con la strategia globale su alimentazione e attività fisica dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, in seguito all'adozione nel 2005 della strategia NAOS<sup>4</sup> il Ministero della Sanità, attraverso l'agenzia spagnola per la sicurezza alimentare (AESAN), insieme con altre

istituzioni, enti e soggetti interessati, ha dato vita a diverse iniziative volte a promuovere più sane abitudini in materia di alimentazione e di attività fisica destinate a diversi gruppi ed aree sociali.

Una di queste iniziative è il progetto *Perseo*. Si tratta di un progetto di intervento comunitario in contesto scolastico con il coinvolgimento di studenti, insegnanti, famiglie e comunità. Tecnici dell'area salute e consumatori della Municipalità di Bilbao hanno contribuito in modo sostanziale alla progettazione e alla valutazione in diverse comunità autonome e, attualmente, viene realizzato nelle scuole primarie del Comune di Bilbao.

*Perseo* si propone di creare un ambiente scolastico e familiare favorevole alla messa in pratica di sane abitudini alimentari e di attività fisica nella scuola primaria, incoraggiando un maggiore consumo di frutta e verdura, riducendo l'assunzione di grassi, aumentando l'attività fisica e riducendo la sedentarietà, sia a scuola che in famiglia.

Per la messa in atto del progetto è stato realizzato un piano con dieci centri assegnati all'intervento e dieci centri al controllo. Il protocollo prevedeva misurazioni antropometriche individuali, un questionario per valutare le abitudini alimentari e di attività fisica dei bambini in età scolare e altri sulle abitudini delle famiglie, oltre ai fattori determinanti di questi comportamenti. Si sono raccolte informazioni anche sull'ambiente scolastico, sull'educazione alimentare, sull'attività fisica a scuola e, in particolare, sull'assunzione di cibo nella mensa scolastica. Le informazioni sono state raccolte all'inizio del progetto, alla fine del primo anno scolastico e dopo due anni utilizzando lo stesso protocollo in tutti i centri. Nella prima fase hanno partecipato all'intervento 1.510 scolari di età compresa tra i sei e i dodici anni.

L'intervento proposto nel progetto comprende dieci unità didattiche con attività in aula (modificare conoscenze, atteggiamenti, abitudini, abilità, preferenze) finalizzate a creare opportunità nella scuola e a promuovere una maggiore disponibilità e accesso a un'offerta alimentare sana. L'approccio limita l'accesso a cibi e bevande ad alta densità calorica e a bassa densità di nutrienti (in mensa, durante l'intervallo), incoraggia l'attività fisica attraverso suggerimenti per una ricreazione più attiva, include un lavoro con le famiglie e il coinvolgimento nel progetto delle associazioni di madri e padri (AMPAS). I materiali didattici specifici comprendono una guida didattica per gli insegnanti, un vademecum per gli studenti, materiale didattico per le famiglie e la collaborazione dei centri di salute vicini alle scuole che partecipano al progetto. Il progetto è in corso a Bilbao dall'anno scolastico 2008-2009.



Carmen Pérez Rodrigo - Foto Easyeventi

Nella progettazione dei contenuti si sono presi in considerazione e si sono promossi la sostenibilità, il dialogo intergenerazionale e interculturale, il riconoscimento dei prodotti locali e della tradizione culinaria. Si sono proposte dinamiche di apprendimento attivo basate sull'esperienza.

La valutazione iniziale ha dimostrato che la diffusione dell'obesità nei bambini in età scolare a Bilbao è significativamente inferiore a quella rilevata in altre comunità autonome. Tuttavia, facendo un confronto coi dati di periodi precedenti, mostra un trend in crescita.

Meno di un terzo, il 27% mette in pratica le raccomandazioni sull'attività fi-

sica dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (sessanta minuti al giorno, la maggior parte dei giorni). La percentuale di bambine che partecipano ad attività sportive scolastiche diminuisce significativamente con il crescere dell'età. Oltre il 20% degli studenti dedica più di tre ore al giorno ad attività sedentarie davanti a uno schermo (Tv, videogiochi, internet ecc.), in aggiunta al tempo trascorso a scuola in attività sedentarie.

Il 40% delle bambine e il 50% dei bambini consumano meno di un frutto al giorno. Oltre l'80% degli studenti consuma meno di una porzione di verdura al giorno. Dopo due anni di realizzazione del progetto, il 58% delle scuole partecipanti ha riferito di avere aumentato il consumo di frutta e verdura, il 55% degli studenti di mangiare meno dolci e *snack* salati e il 60% ha dichiarato di svolgere più esercizio fisico, ambiti nei quali si sono evidenziate differenze statisticamente significative in relazione ai gruppi di monitoraggio.

È necessario garantire la continuità di attuazione del progetto per migliorarne l'efficacia. Due sono le sfide principali: in primo luogo ottenere l'appoggio continuativo e il coinvolgimento degli insegnanti, in secondo luogo la collaborazione e la partecipazione delle famiglie.

L'evidenza dei risultati positivi del progetto in tutti i suoi aspetti suggerisce la necessità di conservare nel tempo i contenuti e le dinamiche di intervento in ambito scolastico, accettando la sfida di coinvolgere le famiglie per contribuire a sviluppare abitudini alimentari e di attività fisica più sani a scuola ed esplorando metodi di insegnamento che abbiano la massima efficacia, in collaborazione con tutti i professionisti e i lavoratori coinvolti nella comunità scolastica e con gli operatori sanitari nel territorio di riferimento.

Un ambiente al quale è stata data particolare attenzione nelle scuole di Bilbao è la mensa scolastica. In aggiunta al programma di sorveglianza degli apporti nutrizionali nelle mense scolastiche, si è studiato un progetto specifico di formazione e motivazione rivolto ai professionisti incaricati del servizio mensa delle scuole superiori, così come al personale delle cucine e agli addetti della sala da pranzo. Il progetto *On Egin Eskolan* mira a motivare e sensibilizzare i professionisti responsabili della mensa scolastica sul contributo di questo servizio alle scuole e al benessere di tutti gli utenti, oltre a configurarsi come un'opportunità educativa di grande valore strategico per favorire l'acquisizione di abitudini alimentari più sane.

Crediamo che i pasti della mensa scolastica debbano svolgere una funzione nutrizionale fornendo tramite menù che soddisfino le esigenze nutrizionali di tutti gli utenti, considerando che si serve un menù unico senza possibilità di scelta e che, nel nostro contesto, il pranzo è l'apporto principale del giorno all'interno della dieta media normale. Inoltre, i menù dovrebbero essere strutturati in linea con le raccomandazioni per una sana alimentazione, aspetto regolato dalla legislazione più recente (Legge 17/2011 del 5 luglio *La sicurezza alimentare e la nutrizione*). La mensa dovrebbe anche svolgere una funzione gastronomica che permetta agli studenti di gustare e conoscere alimenti, consistenze e preparazioni culinarie diverse. In tal modo, la mensa scolastica dovrebbe essere parte integrante del progetto educativo delle scuole, riconoscendone e valorizzandone la funzione educativa primaria. La mensa contribuisce all'acquisizione di abitudini alimentari sane, legate allo stare insieme intorno a un tavolo e ad altri aspetti di convivenza e socializzazione di grande importanza. Ciò richiede che l'ambiente in cui vengono serviti i pasti scolastici sia piacevole e adatto alle esigenze dei commensali.

Nella dinamica del progetto *On Egin Eskolan* il personale di cucina delle mense scolastiche condivide fornelli e esperienze con cuochi che lavorano in altre mense e con chef rinomati. Attraverso seminari teorici e pratici, partecipativi, con una metodologia basata sull'espe-

rienza e sul *problem solving*, si trasmettono concetti chiave per la configurazione di una sana alimentazione soprattutto in età scolare; considerazioni specifiche sulla gestione inclusiva dei bambini e delle bambine con bisogni particolari (disabili, allergici, ecc.) e si sviluppano competenze e abilità perché, utilizzando come principali ingredienti gli alimenti sani che più spesso vengono rifiutati dagli scolari (verdure, pesce), i cuochi imparino a creare piatti che risultino attraenti e ben accettati da gran parte degli utenti. Si utilizzano tecniche di sostegno e incentivi che incoraggiano la partecipazione e il riconoscimento di questi professionisti.

Il Comune di Bilbao, tramite l'accordo firmato con *Slow Food Bizkaia*, ha realizzato anche attività di sensibilizzazione del pubblico attraverso la visita del mercato all'ingrosso *Merca Bilbao* e altre attività nelle scuole.

### 3. CIBO E POLITICHE CULTURALI

MARCELLA FILIPPA  
FONDAZIONE VERA NOCENTINI

#### MOVIMENTI MIGRATORI E CULTURE ALIMENTARI

Il mio lavoro di ricerca e riflessione prende in considerazione il cibo e le culture alimentari da un punto di vista storico introducendo un passaggio fondamentale: il legame tra le generazioni. Questo credo passi attraverso la memoria, il racconto, l'identità e la storia e ritengo sia importante individuarlo anche attraverso il cibo, mediante la preparazione dei piatti e le culture alimentari che ad essi sottendono. Negli ultimi dieci anni circa ho seguito, coordinandole scientificamente, alcune ricerche che hanno avuto come *focus* la storia di Torino nel Novecento, in particolare negli anni della cosiddetta grande migrazione (dal secondo dopoguerra fino alla fine degli anni Sessanta), che hanno cambiato notevolmente il volto e le caratteristiche della nostra città. Abbiamo provato a raccontare la storia di Torino attraverso i movimenti migratori che l'hanno caratterizzata, prima dal Veneto e dall'Italia del Nord-est, poi dal Meridione, attraverso i racconti legati al cibo, inteso come luogo reale e immaginario d'incontro, ma anche di scontro, perché non bisogna dimenticare che esso viaggia insieme ai migranti e diventa uno dei principali veicoli della costruzione dell'identità, della storia e del legame con il passato. Credo, infatti, che senza legame e tradizione con il passato non ci sia possibilità di costruire una storia presente e progettare una storia futura. Quindi il cibo come tradizione, come tradizione locale delle terre di origine che si sono lasciate, ma anche il cibo come nostalgia.

Abbiamo raccolto testimonianze orali, lettere, diari, ovvero tutte quelle fonti documentarie



che noi storici chiamiamo «memorialistica», e anche fonti fotografiche che si riferiscono a feste, incontri conviviali, spazi privati e domestici e spazi pubblici, utili per costruire una storia del cibo. Da una di queste ricerche è nato un libro che ho curato, dal titolo *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento* (Roma, Edizioni Lavoro, 2003), in cui l'altro è inteso come rispecchiamento. Credo che l'approccio multidisciplinare sia fondamentale, cosicché abbiamo raccontato la storia di questa città attraverso l'apporto di sociologi, storici, medici, antropologi, finanche esperti di cinema, perché il cinema racconta, attraverso un'immagine talvolta stereotipata e veicolata, la storia del cibo.

Le categorie principali che emergono da tale lavoro sono la rottura e la continuità. Continuità con il passato ma anche rottura, attraverso l'incontro/scontro con le comunità che risiedono da tanto tempo in questa città; contaminazione ma soprattutto attraversamento. La parola contaminazione non mi piace molto, perché evoca qualcosa che si avvicina in un certo senso alla malattia, alla distruzione e alla negatività. Occorrerebbe trovare altre parole, parole nuove, per raccontare lo scambio e l'incontro. Allora possiamo parlare piuttosto di rottura, di continuità e degli attraversamenti che passano attraverso il cibo. Mi piace ricordare un antropologo, Franco La Cecla, che sosteneva che «mangiare l'altro è già un modo per conoscerlo». Questo potrebbe forse essere solo il primo passo: pensiamo spesso di conoscere i cinesi, i marocchini, le comunità straniere che vivono in questa nostra città mangiando i loro cibi. Questo è un importante veicolo di avvicinamento a tali culture, ma certamente non è sufficiente, e non è che il primo passo.

Se parliamo di cibi in viaggio, come non evocare uno dei passaggi di questo libro che avevo curato alcuni anni fa e a cui sono più affezionata: un emigrante della Lucania porta con sé una grande cassa di legno sul treno, tutti si chiedono che cosa contiene questa cassa (avrebbe potuto contenere cibi, vestiario, corredo). In realtà, contiene tantissimi fichi secchi e questo giovane uomo, quando prova una nostalgia straziante per la propria terra, la apre e ne mangia qualcuno. E mangiando i fichi secchi si attenuano il dolore e lo straniamento. Ecco, il cibo è anche legame, nostalgia, struggimento, anche per i nuovi migranti di oggi.

Il cibo della tradizione è diventato oggi più che mai il cibo della festa. I piatti della propria tradizione non rappresentano più la quotidianità del nutrimento, e proprio tutto ciò che noi chiamavamo prima contaminazione, attraversamenti, in realtà ci dice che in quella conta-

minazione il passaggio sta tra la quotidianità e la festa; la quotidianità in qualche modo diventa il cibo del paese in cui si va ad abitare e il cibo della festa diventa quello della propria tradizione che è anche simbolo di convivialità e riconoscimento. E ancora, come diceva Erri De Luca in un bellissimo saggio di qualche anno fa, il cibo è passaggio di cure, ma anche rottura tra le generazioni.

Sappiamo bene che i giovani spesso rompono il legame con le generazioni precedenti anche attraverso il cibo, cioè mangiare qualcos'altro significa operare simbolicamente tale rottura per poi, come molti della mia generazione, riappropriarsene in età più adulta e matura. Vorrei ricordare come molte donne della mia generazione hanno rifiutato di cucinare il cibo della tradizione e poi lo hanno ripreso e riproposto, recuperando un rapporto con le generazioni precedenti e, in tal caso, un rapporto con le generazioni al femminile (cfr. *La montagna insegna. Saperi e sapori delle vallate alpine*, a cura di Marcella Filippa, Torino, Daniela Piazza Editore, 2009. Trad. francese, *La montagne enseigne. Savoirs et saveurs des vallées alpines*).

La storia dei movimenti migratori e del rapporto con le culture alimentari è quindi anche storia di costruzione d'identità e evidenziazione della costruzione di stereotipi legati al cibo, spesso fortemente negativi: quante volte gli italiani all'estero sono stati chiamati *macaroni*, identificati quindi negativamente e forzatamente col cibo (la pizza, gli spaghetti, ecc.) o come mangia polenta o altre costruzioni stereotipate identitarie di un'appartenenza regionale o nazionale che passa attraverso il cibo e alcuni piatti in particolare, indicati nello stereotipo come «piatto tipico» di un'identità etnica di appartenenza (cfr. Marcella Filippa, *Dis-crimini. Profili dell'intolleranza e del razzismo*, Torino, SEI, 2008).

Affrontare un approccio che ricostruisce la storia della cultura del cibo credo sia quindi anche affrontare, per poi superare, gli stereotipi che intorno al cibo si vengono a costruire e che in qualche modo irrigidiscono le appartenenze e le identità locali e le chiudono in un rigido localismo. Lasciatemi da ultimo evocare un grande maestro del Novecento che ci ha lasciato proprio in questi giorni, James Hillman, un importante psicanalista allievo di Jung che ha riflettuto anche sul cibo introducendo la categoria che mi sembra molto interessante del cibo e della tavola imbandita come atto civilizzante primario che permette altresì di recuperare l'anima dei luoghi. È un concetto, questo, al quale sono molto legata. Per chi viene da fuori Torino una delle anime di questa nostra città, uno dei suoi cuori pulsanti, è il mercato di Porta Palazzo. Come sapete si tratta del mercato all'aperto più grande d'Eu-

ropa e ricostruirne la sua storia ci permette di costruire una storia della nostra città in mutamento (cfr. Marcella Filippa, *Porta Palazzo: ieri, oggi, domani*, mostra fotografica, Torino, 2005), una storia dei movimenti migratori che si sono avvicinati via via nel tempo. Gli immigrati arrivano in città accolti da un lato dalla stazione ferroviaria e dall'altro dal mercato, il luogo di socialità per eccellenza, aggregazione, apprendimento, riconoscimento, frequentazione. Il mercato come incontro, scambio, riconoscimento. Qui c'è il colorato mercato dei contadini, c'è quello dei prodotti che arrivano dal Sud. Ci sono banchi acquistati da nuovi immigrati e vi capiterà non di rado di trovare donne con il velo che vendono prodotti del Sud d'Italia. Questo è un passaggio molto interessante e credo che, lo dico da storica, debba essere riconosciuto e ricostruito. Proprio nella ricostruzione di questi passaggi possiamo riconoscere la città in cui abitiamo e fare in modo che questo serva anche alle giovani generazioni che spesso non conoscono la storia della città in cui vivono. In tal senso mi piace ricordare, e mi avvio alla conclusione, un bel progetto di una scuola pubblica in corso Giulio Cesare, non lontano dallo storico mercato, rivolto a donne adulte straniere affinché imparino l'italiano attraverso i nomi degli ingredienti dei piatti e i nomi dei prodotti che occorrono per prepararli. Questa è un'interessante proposta di inclusione sociale vera: imparare la lingua del paese di arrivo anche attraverso il cibo.

**GIUSEPPE VALPERGA**  
ECUMENICA

#### **CIBO E RELIGIONI**

L'attività di *Ecumenica* è stata promossa dal Movimento Sviluppo e Pace e dal Settore Cooperazione Internazionale e Pace della Città di Torino, da *Riforma*, il settimanale delle chiese Evangeliche Battiste, Metodiste e Valdesi, ed è sostenuta dalla collaborazione dei religiosi delle diverse fedi presenti a Torino e, ovviamente, nella regione e sul territorio nazionale. Esistono infatti luoghi di culto frequentati ma non sempre noti, come per l'Induismo tanto per fare un esempio, ed è una delle tante cose che si corre il rischio di non sapere o dimenticare.

L'idea iniziale di *Ecumenica* nasce dalla trasformazione sociale dovuta all'arrivo di tanti immigrati: chi veniva a lavorare per cercare un futuro migliore aveva certamente bisogno di

casa, di assistenza sanitaria, di mandare a scuola i bambini, di un lavoro, di tantissime cose molto pratiche, materiali e concrete, ma altrettanto, cosa che di solito si tende a dimenticare, aveva bisogno di sostegno dal punto di vista spirituale, religioso, di poter pregare secondo la sua fede e, contemporaneamente, non perdere la propria identità. Dunque, *Ecumenica*, senza clamori e con pochissime risorse, da tempo annualmente organizza un convegno interreligioso in cui si discute un tema scelto in base all'attualità e alle istanze dei rappresentanti delle diverse fedi. I religiosi siedono allo stesso tavolo e un pubblico di persone interessate segue e partecipa, ma ciò che interessa in questa sede è la conclusione del convegno ovvero il convivio fraterno, termine e parte del convegno stesso, in cui tutti i religiosi e gli astanti mangiano alla stessa tavola gli stessi cibi.

Questo convivio che permette di mangiare le stesse cose nella totale osservanza dei principi alimentari delle religioni viventi prova in modo concreto, semplice e popolare, la facilità di vivere insieme e in pace senza pregiudizi. In questi anni abbiamo radunato ricette semplici, sane e gustose di uso comune. Mangiano allo stesso tavolo ebrei, cristiani, islamici, induisti, buddisti, bahà'ì, mormoni e altri, nel pieno rispetto di tutte le regole. Quindi, non ci sono i cibi proibiti dalle diverse religioni in quanto questi vengono eliminati e si usa soltanto il consentito attraverso ricette che fanno parte o si ispirano alla dieta mediterranea, considerata salutare e adatta ad un convivio gioioso.

Questo significa che a tavola non ci sono problemi se non si vogliono creare e, se si parte dalla tavola, non dovrebbero esserci problemi neanche altrove, perché se tutti assieme mangiamo gli stessi cibi e possiamo farlo, questo ha un significato. *Ecumenica* ha cercato in questo modo di dare una testimonianza semplice e chiara.

Sul tema «Cibo e religioni» è stato fatto in passato un convegno del quale propongo un rapidissimo *abstract* in cui intervengono alcuni religiosi, ricordando che i video atti di ogni convegno sono corposi in quanto seguono l'intero svolgimento dei lavori.

In breve, desidero sottolineare che il cibo è sacro per tutte le religioni, la sua sacralità è fondamentale e questo significa che per i religiosi e i credenti il cibo può e deve essere inteso come dono di Dio perché fa parte del creato, dell'ambiente in cui viviamo e di cui dobbiamo rispettare totalmente le risorse. Tali sono, teniamo presente, i principi di tutte le religioni. L'uomo è al centro del creato, fa parte dell'ambiente, ne è il padrone ma è di passaggio e deve rispettarlo. Quando la vita finisce, secondo molte fedi, l'uomo torna a far parte dell'ambiente materiale e spirituale.



Convegno internazionale Ecumenica - Foto Giuseppe Valperga

Il corpo per vivere ha bisogno di nutrirsi, questo sta alla base della sacralità del cibo e del divieto formale di sprecarlo, per cui sprecarlo e distruggerlo significa non rispettare i principi di nessuna religione. Si deve produrre quanto serve per sfamare tutti e se c'è del *surplus*, secondo i principi religiosi, questo deve essere condiviso. Quindi sussistono i principi della condivisione, della solidarietà, del diritto al cibo per cui nessuno deve morire di fame. Nei paesi in via di sviluppo, quando ciò viene applicato, è più facile sconfiggere la fame. Quando la gente soffre fame e miseria, sovente ciò è dovuto a

guerre, corruzione, sfruttamento, nel totale spregio di ogni religione.

Questa è purtroppo una triste realtà. Ci sono splendide iniziative come i finanziamenti di progetti, le politiche di sviluppo, le attività di tantissime Ong e altre realtà, tutte utili. Secondo i principi religiosi, se tutte queste cose vengono fatte considerando il non spreco, la sacralità del cibo, la condivisione, la solidarietà e la sobrietà, tutto va bene. Il concetto fondamentale che sta alla base del convivio fraterno è quindi non spreco, condivisione, sobrietà, il che non vuol dire che si neghi il piacere del cibo: non esiste religione che inviti a mangiare cose cattive. Con un sorriso possiamo dire che un buongustaio cattolico non

pecca mangiando cose buone, pecca se eccede e se vive per mangiare sbaglia, ma se mangia per vivere non sbaglia, nutrirsi bene è diritto di tutti e se il cibo è buono, meglio ancora.

Il cibo è sano se viene coltivato in modo da non violentare la terra. Forzare le coltivazioni è sbagliato nei principi, così come utilizzare strumenti e modificare la realtà del creato per fare, per esempio, una super pannocchia di granturco: il granturco di per sé fa parte della natura, ce ne può essere a sufficienza per tutti se coltivato come si deve.

Tutto questo è conforme ai principi di tutte le religioni. Non è poco perché significa che non si debbono considerare giusti né eccessi né miti fasulli sul cibo, per arrivare a una giustizia in terra, e quindi al rispetto della sacralità del cibo. Tanto per fare un esempio, si può ricordare che nelle campagne italiane, fino a non moltissimi anni fa, mezzo secolo circa, il rispetto del cibo da parte di chi viveva in piccole comunità era importante: ove c'era uno spirito religioso, infatti, all'inizio del pasto, in famiglia o anche in pubblico, era solito un pensiero di ringraziamento a Dio per il cibo che si stava per mangiare. Non erano vuote formule che si ripetevano, ma servivano a tutti per ricordarsi che ciò che c'era nel piatto aveva un valore, ed è questo il principio che tengo a sottolineare: il valore del cibo.

### **MARICA MARCELLINO**

RESPONSABILE PEDAGOGICA CITTÀ DI TORINO

### **MARUSKA MANFREDI**

INSEGNANTE SCUOLA DELL'INFANZIA BAY

### **CIBO E LABORATORI INTERCULTURALI NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA A TORINO**

Il nido e la scuola dell'infanzia Bay, collocati nel cuore multietnico di San Salvario, sono state le prime scuole del quartiere a veder crescere a ritmo incalzante il numero di bambini stranieri. Dal 1995 ad oggi la percentuale è aumentata progressivamente fino a giungere ad una soglia più o meno stabile del 51% - 52%, con una rappresentanza di paesi che si estende a quasi tutti i continenti del mondo. Se i gruppi più numerosi provengono dall'Africa, maghrebina e non (Marocco, Egitto, Capo Verde, Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria, Senegal, Somalia, Zaire), non mancano rappresentanze dei paesi mediorientali e asiatici (Iraq, Bangladesh, Cina, Filippine, Isole Mauritius), sudamericani (Brasile, Perù, Colombia) nonché

europei. L'Europa è rappresentata da paesi sia aderenti all'Unione Europea (Francia, Gran Bretagna), sia del blocco orientale (Albania, Romania, Ucraina, Russia). I rumeni e peruviani, in particolare, diventano di anno in anno più numerosi, in sintonia con l'andamento generale della città.

Una piccola percentuale dei bimbi è nata dai cosiddetti matrimoni misti, costituiti prevalentemente da unioni tra donne italiane e uomini di origine maghrebina o mediorientale. La componente italiana della scuola è rappresentativa della varietà sociale del quartiere con famiglie di piccola, media e alta borghesia, ma sono presenti anche famiglie seguite dai Servizi Sociali comunali, affette in certi casi da problemi gravi che compromettono un adeguato svolgimento della funzione genitoriale.

Negli anni Novanta San Salvario è diventato il quartiere simbolo della difficoltà d'integrazione degli immigrati extracomunitari nella società italiana. Nei media locali e nazionali una cronaca quasi quotidiana ha portato in primo piano per la prima volta tutti i problemi tipici delle aree urbane travolte dalle migrazioni: aumento della microcriminalità, crollo dei valori immobiliari, crescita del senso di insicurezza sociale, perdita della vecchia identità di quartiere. Un'identità da cui peraltro non erano assenti neppure prima forme di marginalità sociale, data la vicinanza alla stazione ferroviaria centrale di Porta Nuova, ma si trattava di una criminalità "nostrana", prevalentemente collegata alla prostituzione e al contrabbando, non ancora segnata dalla violenza spesso fuori controllo degli ambienti dello spaccio e dallo *shock* delle differenze etniche e religiose.

In poco più di quindici anni l'immagine del quartiere si è però rovesciata, tanto da costituire un modello di riqualificazione urbana che viene citato dai media nazionali ogni volta che scoppia un conflitto con gli immigrati in un particolare tessuto sociale. Oggi San Salvario è sede di manifestazioni culturali di grande successo come Paratissima (settore *off* di Artissima) e di una vita notturna che si snoda tra un locale e l'altro, seguendo un calendario sempre aggiornato di *opening* di ristoranti, vinerie, centri culturali. Il mercato immobiliare ha conosciuto un notevole risveglio, sulla spinta delle richieste di molti giovani che scelgono di venire ad abitare in quartiere per usufruire della ricca offerta di servizi commerciali e ricreativi.

Un risultato decisamente superiore ad ogni previsione cui hanno contribuito gli sforzi di tanti soggetti diversi, pubblici e privati, dal Comune, rappresentato in particolare dall'Agenzia di Sviluppo Locale - Casa del Quartiere, alle scuole di vario ordine e grado, dalle istituzioni religiose alle associazioni laiche, dall'imprenditoria privata agli organizzatori di eventi culturali.

Le scuole dei più piccoli hanno rivestito un ruolo particolare nel cambiamento del quartiere. Nell'ormai lontano 1996 il nido e la scuola dell'infanzia municipale Bay hanno dato l'avvio ad un progetto di riqualificazione, il *Tappeto volante*, che ha coinvolto le famiglie e molti partner del territorio, imponendo una nuova immagine di «città dei bambini e dei ragazzi» dal tratto decisamente cosmopolita, che ha sostituito quella del degrado urbano<sup>5</sup>.

Il rischio di fuga degli italiani dalle scuole, contro cui il progetto del *Tappeto volante* aveva preso le mosse, può dirsi oggi pienamente arginato. Le famiglie italiane non solo non hanno disertato, ma è avvenuto una sorta di

passaparola che ha portato all'aumento delle domande d'iscrizione dei nuclei italiani, in alcuni casi provenienti anche da altre zone della città, come il vicino quartiere Centro. Questo orientamento dei genitori italiani ha permesso di assestare l'equilibrio della percentuale famiglie italiane/famiglie straniere sul 50%, determinando una situazione bilanciata e più favorevole alla formazione di una comunità dialogante.

Ben diverse erano le previsioni nel lontano 1996 quando le insegnanti della scuola si sono trovate ad affrontare un cambiamento incalzante, segnato dal rapido crescere dell'utenza straniera e dall'insorgere di problemi completamente nuovi. Non si trattava più di convincere i genitori dell'efficacia di un progetto educativo o di concordare strategie comuni di intervento per i bimbi che manifestavano difficoltà. Si trattava invece di integrare nella scuola persone grandi e piccole provenienti dai quattro angoli del mondo. Persone peraltro poco capaci, per problemi di lingua e di spaesamento, di esplicitare le loro esigenze e di comunicare agli insegnanti il patrimonio di vita e cultura lasciato alle spalle e l'urgenza dei pro-



Da sinistra: Maria Stefania Salvo e Marica Marcellino - Foto Easyevent





Laboratorio alla Scuola dell'infanzia comunale Bay - Foto Scuola materna Bay

getti per il futuro. Da un anno all'altro, le insegnanti si sono trovate di fronte un campione di società globalizzata senza avere la preparazione e l'esperienza per affrontarla, se non una base pedagogica orientata positivamente, ma anche genericamente, al principio dell'integrazione.

Investite da una trasformazione radicale, le due scuole hanno vissuto nel corso degli anni diverse fasi di assimilazione e gestione del cambiamento. Fortunatamente, gli insegnanti non si sono spaventati. La passione professionale ha avuto il sopravvento sullo scoraggiamento e sulla rinuncia ad impegnarsi in un lavoro di qualità.

Gli aspetti apparentemente svantaggiosi della situazione, la difficoltà di lavorare con bimbi che non parlavano italiano e di aver a che fare con famiglie refrattarie ad adattarsi a regole e modelli educativi diversi da quelli originari, si sono rovesciati in un forte stimolo a reinventare metodi e relazioni di lavoro, a mettere alla prova il principio fondamentale dell'educazione: dare pari opportunità a tutti i bambini di crescere ed essere educati. Questo atteggiamento positivo, di impegno, ha dato un segnale importante ai genitori fin da subito, sconfiggendo il rischio forte che i genitori italiani si orientassero verso altre scuole, destinando quelle di quartiere a diventare una sorta di ghetto per bambini e famiglie in difficoltà.

Un ulteriore elemento di complessità era dato dal fatto che le famiglie e i bimbi stranieri non costituivano un corpo omogeneo. Anche la condizione sociale delle famiglie contribuiva ad accrescere le diversità: il figlio di un diplomatico o di un ingegnere straniero, giunto in Italia per formazione o lavoro, aveva una situazione di vita meno problematica di quella di un bimbo i cui genitori lavoravano in nero in un cantiere edile o presso una famiglia, o erano clandestini, talvolta compromessi in situazioni di illegalità.

Era importante inoltre non cadere in facili schematismi pensando: con le famiglie islamiche bisogna adottare un certo comportamento, con quelle cinesi o filippine un altro. A volte si è rischiato di attribuire un'identità precostituita a una famiglia senza cercare di capire il suo particolare progetto di vita e d'investimento sul futuro dei figli.

I primi tentativi degli insegnanti credo siano stati una strada obbligata per chi si trova a lavorare in un contesto simile. Si è cercato di superare i problemi di comunicazione con le famiglie, di valorizzarne i paesi di provenienza, di far capire che la loro storia e lingua erano degne di essere conosciute perché parte integrante della cultura di tutti. Si sono organizzate mostre di disegni sull'Africa e sulla Cina, laboratori di danza. Questa attenzione multiculturale è diventata da allora un punto di riferimento costante del lavoro della scuola ma ha prodotto, al tempo stesso, una sorta di insoddisfazione negli insegnanti che vi hanno colto il rischio di un rovesciamento schematico delle culture, un meccanicismo povero di una reale dialettica pedagogica e culturale.

La svolta nella ricerca di una pedagogia diversa per tutti, italiani e stranieri, è coincisa con l'avvio di un laboratorio speciale di arte contemporanea, progettato dalla scuola dell'infanzia con il Dipartimento Educazione del Castello di Rivoli. Le premesse teoriche del progetto sono sembrate promettenti fin dalle prime enunciazioni. L'arte contemporanea è un



Festa alla Scuola dell'infanzia comunale Bay  
Foto Michele D'Ottavio

linguaggio internazionale, slegato da caratterizzazioni nazionali vere e proprie. È un linguaggio astratto e l'astrattismo è il sistema di segni che costituisce una tappa fondamentale nelle prime esperienze artistiche dei bambini. Il tappeto è un filo conduttore che mette in campo un ampio contesto di significati. È un oggetto d'uso comune, ma è anche il protagonista della fiaba orientale più popolare in occidente, è uno strumento di preghiera, ma anche del *relax* casalingo. Inoltre si presta a rappresentare valori simbolici di altro profilo, come la convivenza umana, lo scambio, il riconoscimento delle singole individualità e delle diverse esperienze. Realizzare un tappeto significa intrecciare tra loro una serie di fili e colori diversi, dotati dello stesso valore e che, nella loro riconoscibile individualità, concorrono a realizzare un prodotto collettivo.

Il laboratorio, iniziato nel 1996 e tuttora attivo, ha avvicinato varie generazioni di bambini al linguaggio dell'arte contemporanea. Ma, soprattutto, ha fatto emergere alcuni punti di forza che hanno costituito poi l'ossatura del progetto "Sul Tappeto volante", il progetto ufficiale inaugurato nel 1999, che ha coinvolto le altre scuole del quartiere e alcuni partner attivi sul territorio, dall'Agenzia di sviluppo locale all'ASAI, ad altre associazioni reli-

giose e laiche. Nel primo triennio l'Ente Locale ha coinvolto la Fondazione per la Scuola dell'Istituto Bancario San Paolo che ha stanziato un importante finanziamento per sostenere la sperimentazione e il collegamento tra le scuole.

La vitalità e l'efficacia interculturale del primo laboratorio si sono sviluppate infatti nello straordinario gioco di relazioni messe in campo tra bimbi, insegnanti, genitori, esperti del museo, artisti, abitanti del quartiere. Il "Tappeto volante" è riuscito a riunire grandi e piccoli, italiani e stranieri, intorno ad un'attività artistica che è diventata il filo conduttore di molti momenti di aggregazione della scuola. Ha anche messo in luce l'importanza di puntare sulla creatività

dei bambini per dare loro maggiore motivazione ad esprimersi, comunicare, coltivare abilità e interessi; ha fatto comprendere che per le scuole è fondamentale, in un contesto così nuovo e complesso, trovare alleati esterni, portatori di linguaggi, metodologie, contatti, esperienze. Non è un caso che il primo, importante partner sia stato il Castello di Rivoli, un museo che si occupa di un linguaggio internazionale come l'arte contemporanea, che attua una politica culturale attenta alla presenza delle identità e delle differenze nell'arte del mondo. Il museo ha portato nella scuola non solo una competenza professionale, ma anche un progetto culturale forte.

La collaborazione con Rivoli ha incoraggiato gli insegnanti ad esplorare altri linguaggi creativi come il teatro, la musica, il cinema d'animazione e a trovare nuovi alleati nel difficile rinnovamento del proprio lavoro. Si sono organizzati corsi di italiano per le mamme straniere, la cosiddetta *Scuola delle mamme*, incontri di cucina, uscite in città e fuori. Si è cercato di favorire in molti modi la formazione di una comunità di adulti più aperta, disponibile a consolidare anche nella sfera privata le amicizie tra i bambini e a rinnovare contemporaneamente i rapporti tra le diverse componenti del quartiere.

Gli anni del *Tappeto volante* sono stati caratterizzati, e tuttora lo sono, da un elevato numero di esperienze e rapporti ma, tra un laboratorio di arte e uno spettacolo teatrale, un incontro letterario e una festa in piazza, le sedute di cucina hanno rappresentato una situazione privilegiata per favorire la conoscenza tra le persone e, proprio per questo, sono state di anno in anno riprogrammate anche quando i fondi messi a disposizione dagli Enti Locali e dalle banche sono venuti meno.

Fin dalla nascita dell'associazione genitori Bay, nel 2000, il primo segnale di presenza attiva è consistito nella raccolta di ricette, filastrocche, ninnenanne scritte e recitate dai genitori per i loro figli, riprodotte successivamente in un cd e in un opuscolo dal titolo



Festa alla Scuola dell'infanzia comunale Bay  
- Foto Michele D'Ottavio

*Cibifavolecanzoni.* Sulle pareti della scuola dell'infanzia una grande mappa del mondo realizzata con *collage* delle spezie tipiche dei paesi d'origine dei bimbi è diventata il segnale di una vocazione cosmopolita, impensabile fino a qualche anno prima. Un locale ricavato con fatica tra uno spazio e l'altro è diventato la sede di un laboratorio di cucina permanente, attrezzato di pochi e semplici strumenti di lavoro. Qui si sono ritrovate di anno in anno le mamme, qualche papà, insegnanti, operatori, economie, rappresentanti di associazioni culturali del quartiere per raccontare piatti di famiglia, cucinare, assaggiare, conversare. Il valore aggiunto del cibo in un contesto multietnico è nella pluralità di riferimenti che può attivare rispetto alla memoria biografica, alle consuetudini sociali, alle appartenenze culturali. Analogamente a quello che si verifica nell'ambito dell'arte, del teatro, della musica, la cucina è un sapere che nasce dalla trasmissione e dalla contaminazione tra materie, pratiche, tecniche, tradizioni di origine diversa, pur diventando poi un fattore di forte identità. Va precisato che il tema della memoria familiare è molto delicato per le famiglie straniere. A scuola non si può fare a meno di parlare dei nonni, dei cugini, delle reti parentali. Ma le famiglie immigrate vivono sentimenti forti di separazione e nostalgia provocati dall'interruzione dei legami e degli affetti. Per la gran parte delle famiglie straniere emigrare vuol dire recidere i rapporti quotidiani con quella parte di famiglia che resta nel paese d'origine e che a volte comprende i gradi di parentela più stretta, tra cui i figli maggiori o minori. A volte, la migrazione avviene in una dimensione meno traumatica, le nuove forme di comunicazione (cellulari, Skype) e i voli *low cost* permettono di garantire una continuità di contatti e soggiorni tra un paese e l'altro. Ma si avverte in molte donne immigrate il dolore della lontananza quotidiana da madri, sorelle, amiche, da quella rete che è un supporto così naturale e importante per la crescita dei bambini. Nel laboratorio di cucina si riesce invece a trovare un terreno neutro, in cui la nostalgia assume forme più dolci e si stempera nel confronto con i sentimenti delle altre donne. Riproporre la ricetta di famiglia rievocando la propria infanzia, raccontare la difficoltà di adeguarsi agli inevitabili cambiamenti alimentari dei figli, è una chiave di comunicazione con le altre donne che aiuta a superare barriere di lingua e di cultura, ma anche di status sociale, spesso presenti anche all'interno dello stesso gruppo etnico. Si tratta di un sapere, infatti, rispettato da tutti e in cui magari la mamma poco alfabetizzata è più competente della mamma laureata. In un album composto dalle mamme e dal personale della scuola con la collaborazione di Elena Giovanelli, esperta di cucina mediorientale e africana, ogni ricetta è stata introdotta

dal racconto del contesto familiare o sociale (ad esempio il villaggio africano) in cui il piatto veniva preparato e mangiato. È evidente in questi racconti, a volte molto brevi, come il passaggio generazionale da madre a figlia continui ad essere uno dei canali più importanti di trasmissione del sapere familiare e come questo si riproponga in tutte le culture e gli strati sociali.

Il clima informale di questi incontri genera inoltre un rapporto speciale tra i genitori e il personale della scuola che si mette in gioco in nuove forme di relazione. Gli assistenti educativi, in particolare, conoscono un inedito protagonismo sia nell'organizzazione

pratico-tecnica del set di cucina, sia nella gestione delle varie operazioni e nella presentazione dei piatti. Le tradizioni della cucina meridionale italiana trovano corrispondenze accentuate in quelle mediorientali e africane non solo nel ricorrere degli ingredienti ma anche nel valore che si attribuisce al cibo e alla dimensione della convivialità. Nei paesi che si affacciano sul versante meridionale del Mediterraneo le pratiche di cucina hanno conservato uno spazio importante all'interno della vita familiare, il ruolo di coesione della donna continua ad essere dominante e a dettare i tempi della vita quotidiana e dei momenti di festa, in accordo con i riti sociali delle altre famiglie e del resto della comunità<sup>6</sup>. La presenza nella scuola dell'infanzia di una percentuale sensibile di lavoratrici provenienti da regioni del Sud



Festa alla Scuola dell'infanzia comunale Bay - Foto Michele D'Ottavio



Festa alla Scuola dell'infanzia comunale Bay

Foto Michele D'Ottavio

Italia ha impresso una particolare impronta alle esperienze inclusive della scuola, creando un ulteriore elemento di mediazione tra la componente nordica e quella dei vari Sud del mondo.

Così come i bambini hanno iniziato a mescolare nelle loro abitudini alimentari cibi del paese d'origine e cibi italiani, le mamme hanno dovuto introdurre i piatti della mensa scolastica nelle loro case per evitare impreviste quanto ostinate inappetENZE dei figli. Ma i bimbi italiani, frequentando talvolta le case dei compagni rumeni, marocchini o nigeriani, partecipando alle feste a scuola con i genitori, hanno iniziato a prendere confidenza con i dolci medio-orientali, il *cous cous*, i *mahshi*. Anche in questo campo, analogamente alla lingua italiana, i figli diventano i principali mediatori tra la cultura d'accoglienza e quella d'origine.

Alcuni anni fa il laboratorio di cucina si è concluso con una grande gara di torte tra genitori, per la cui valutazione è stata messa in campo una giuria in piena regola, formata da rappresentanti dei negozi e ristoranti del quartiere ed esponenti dello Slow Food torinese. La conclusione della gara ha avuto un esito interessante: il primo premio, consistente nell'invito a cena per tutta la famiglia presso un ristorante piemontese di qualità, è stato vinto da una mamma del Marocco che ha realizzato una torta di cioccolato all'arancia. Un ingrediente così amato in Piemonte, come la cioccolata, ha evidentemente colpito la creatività di una donna abituata a ben altre tradizioni pasticciare.

In altri contesti il laboratorio di cucina è coinciso con un vero e proprio laboratorio linguistico<sup>7</sup>. Quasi sempre, però, cucinare favorisce la comunicazione scritta oltre che quella verbale. Partendo dalle parole che si usano tutti i giorni quando si fa la spesa, si prepara il cibo, si mangia, si esprime un giudizio, è facile passare a prove di scrittura. Gli sforzi delle mamme si uniscono a quelli dei bambini nel tracciare i segni grafici che permettono di fissare i nomi degli alimenti e dei piatti, di spiegare i segreti della loro realizzazione. La bellezza grafica delle parole nei diversi alfabeti diventa un elemento decorativo non secondario nei quaderni di ricette che il gruppo si incarica di redigere per tutte le famiglie.

Nelle scuole di San Salvario le esperienze di cucina si sono intersecate sovente con i laboratori espressivi. Il connubio è particolarmente evidente nell'appuntamento annuale che ha preso il nome di Festa del Bianco. La festa di Natale è particolarmente delicata da organizzare in una scuola caratterizzata dalla presenza di differenti tradizioni religiose e di famiglie con una forte sensibilità laica. Grazie al cibo e all'arte contemporanea la scuola ha trovato una formula soddisfacente ed accettata da tutti. Ad integrazione dei consueti rimandi al Natale, che testimoniano a tutti i bambini l'importanza della ricorrenza religiosa nella vita della città, l'intera scuola e l'équipe del Museo di Arte Contemporanea del Castello di Rivoli si ritrovano puntualmente ogni fine dicembre, prima della chiusura per le vacanze, a lavorare sul tema del bianco, il colore simbolo della festa. Il laboratorio è dedicato in primo luogo ai genitori che, a fianco dei bambini, si impegnano di volta in volta nella preparazione di piatti a base di ingredienti bianchi come farina, riso, pasta, confetti, bianchi d'uovo, mandorle e nella realizzazione di *collage*, abiti, scritte, tappeti, murali ed altri manufatti. Le immagini della lunga tavolata rivestita di bianco, ricolma di cibi dolci e salati provenienti dalle diverse tradizioni gastronomiche, sono tra le più significative del clima educativo e culturale che ha animato negli anni il progetto del *Tappeto volante*.

Arte e cucina si intrecciano anche nel programma *Alta Voracità*, programma di proposte elaborate dal Dipartimento Educazione del Castello di Rivoli per mettere i bambini a contatto con l'estetica del cibo e con quegli artisti che dal cibo hanno tratto ispirazione a partire dalla preistoria fino all'arte dei nostri giorni. I percorsi *Pan di spugna*, *La mappa del gusto*, *Snek*, *slurp*, *gnam*, *burp* hanno fornito lo spunto e gli strumenti per creare dolci con materiali inconsueti, fare il disegno del mondo con le spezie, scoprire che i cibi hanno anche una dimensione sonora, ad esempio il rumore di un panino quando lo si mangia. Dalle torte «cubiste», scaturite dai pennarelli dei bimbi di tre anni, ai pasticcini *pop art* realizzati in gommapiuma, i bambini hanno sperimentato come la forma e il colore del cibo costituiscano elementi non secondari dell'identità e della popolarità di un alimento: un'identità che può essere reinventata liberamente, come fanno gli artisti, o perfezionata nelle sue forme per rendere più autorevoli le tradizioni di una comunità. Una torta quadrata e a strisce colorate, uno sfondo di cucina bianco e nero dal tratto quasi espressionista, cioccolatini in pasta di sale che sembrano veri, sono prove di raffigurazione fatte dai bambini che si contrappongono alla cura estetica con cui le mamme preparano i loro piatti per adornare la tavola e celebrare un antico rito sociale.



Un altro linguaggio messo in campo dalla scuola per parlare di cibo e appartenenze culturali è il cinema d'animazione. Nel cortometraggio *Un cartone da mangiare*, realizzato con la collaborazione del Laboratorio Immagine 2 di ITER (l'istituzione comunale che comprende i laboratori educativi specializzati nei vari linguaggi), i bambini hanno realizzato con la tecnica del *découpage* una carrellata di cibi abbinati ai paesi di provenienza, seguendo gli stereotipi obbligati che collegano il riso alla Cina, la pizza all'Italia e le *crêpes* alla Francia. Ma l'apparizione finale di tanti lecca lecca colorati, destinati a tutti i bambini del mondo, rimette in gioco quella dimensione di scambio, contaminazione e cambiamento che è l'anima di tutte le esperienze delle scuole Bay di San Salvario, esperienze in cui i temi del cibo e della cucina non hanno solo creato un terreno di efficace aggregazione tra adulti, ma fornito un filo di lavoro capace di rendere accessibili per tutti le sfere specialistiche della cultura e della sperimentazione educativa.

### **ANNA FERRERO**

RESPONSABILE CENTRO INTERCULTURALE DELLA CITTÀ DI TORINO

#### **LE GASTRONAUTICHE AL CENTRO INTERCULTURALE**

Il Centro Interculturale della Città di Torino, afferente all'Assessorato alla Cultura, Settore Spettacolo, Manifestazioni e Formazione Culturale, nasce nel 1996 con l'obiettivo di offrire a tutti i cittadini, sia nativi sia migranti, opportunità di formazione interculturale oltre a occasioni di incontro, dialogo e confronto su temi e questioni di interesse comune. Le attività sono supervisionate da un comitato scientifico composto da docenti ed esperti. Fra gli obiettivi del Centro Interculturale ci sono:

- la creazione di percorsi formativi interattivi rivolti, da un lato, alla cittadinanza al fine di produrre cambiamenti negli atteggiamenti e nei comportamenti delle persone e, dall'altro, agli operatori di varie categorie professionali (insegnanti, educatori, mediatori, animatori, operatori sociali, culturali, sanitari) allo scopo di migliorare il confronto e l'interazione con l'alterità;
- la realizzazione di eventi interculturali, in collaborazione con le più importanti manifestazioni e istituzioni cittadine come la Biennale Democrazia, Torino Spiritualità, il Museo Nazionale del Cinema;

- la produzione di materiali, in particolare le raccolte di storie con metodo autobiografico;
- il progetto *Giovani al Centro*, avviato nel 2009 e nato dalla riflessione intorno alla possibilità di mettere in campo le competenze dei volontari che il centro forma attraverso i percorsi per animatori interculturali. La proposta, attuata in collaborazione con l'Associazione ASAI (Associazione di Animazione Interculturale) prevede attività di accompagnamento per prevenire l'abbandono scolastico e, parallelamente, la realizzazione di occasioni di incontro e scambio culturale attraverso molteplici linguaggi artistici (musica, danza, fotografia, teatro).

Il Centro Interculturale, inoltre, aderisce alla Rete nazionale dei Centri interculturali di cui è stato promotore nel 1998 per mettere a punto strategie di intervento comune intorno alla grande sfida che la società plurale pone, ossia creare senso di appartenenza al contesto cittadino unitamente al rispetto verso le varie espressioni culturali di cui ciascuno è portatore.

Da alcuni anni, in collaborazione con molte associazioni cittadine, attua il progetto *Laboratori al Centro*. L'edizione 2011/2012 prevede un'offerta di 55 laboratori organizzati in quattro sezioni (artistici, linguistici, cura di sé e per famiglie) e svolti da 32 associazioni. La proficua collaborazione tra Città e associazionismo rende possibile la realizzazione di una vera Casa della Cultura in cui far incontrare i linguaggi del mondo. Fra questi, grande importanza assumono il cibo e la cucina quale mezzi di confronto, scambio e arricchimento. Nel variegato universo dell'intercultura, il terreno del cibo diviene luogo fertile di confronto e scambio culturale. È fondamentale comprendere che la capacità di ascolto dell'altro passa attraverso tutti i canali della convivenza, anche quello del vasto panorama gastronomico presente in una realtà composita come Torino.

Il laboratorio *Gastronautiche – Viaggio nella Torino interculinaria*, inserito nella sezione «Cura di sé», si propone quindi di trasformare in gioco un viaggio verso la consapevolezza del proprio vissuto legato ad un elemento primordiale e familiare quale il cibo, sinonimo di convivialità, comunicazione, scambio e conoscenza. Dario Benedetto e Daniela Trebbi, rispettivamente direttore artistico e organizzatrice dell'associazione e compagnia teatrale Torcigatti, guidano gli appassionati di cucina e di teatro di tutte le età, anche senza alcuna esperienza, alla scoperta della Torino interculinaria attraverso nove incontri.

L'attività prevede una prima parte teatrale finalizzata al superamento della soglia del ridi-

colo, alla conoscenza di sé attraverso il cibo e alle dinamiche di gruppo. La seconda parte del viaggio, invece, si sofferma sulle molteplici proposte culinarie di ristoranti multietnici attraverso la preparazione e la consumazione di cene di gruppo in alcuni locali precedentemente scelti per esplorare la gastronomia marocchina, indiana, peruviana, greca, cinese e brasiliana.

**MARIA STEFANIA SALVO**  
SETTORE TURISMO CITTÀ DI TORINO

#### **PORTA PALAZZO: IL VENTRE DI TORINO**

Nella sua strategia di promozione e valorizzazione, la Città di Torino ha individuato l'eno-gastronomia come un punto di forza e di attrazione della città. Secondo questa convinzione il cibo assume un ruolo nuovo, diventando il *medium* di un territorio e della sua cultura; la conoscenza e la degustazione di prodotti tipici di un'area rientrano così tra gli obiettivi della promozione turistica.

A Torino il luogo che da oltre cento anni riunisce diverse e molteplici attività legate al consumo alimentare è senza dubbio Porta Palazzo, il cui nome trae origine da quella che un tempo era la porta d'accesso alla città. Nel corso del XIX secolo piazza della Repubblica, fulcro dell'area, diventa sempre più una zona di commercio e, a partire dagli anni del boom economico e industriale, rappresenta il luogo di attrazione per le ondate migratorie provenienti soprattutto dal Sud Italia e negli ultimi vent'anni dal resto del mondo (soprattutto dal Nord Africa, dalla Romania e dalla Cina).

La piazza viene considerata come un luogo di ritrovo e di scambio di culture e di folklore. Lo *shock* culturale della migrazione determinato dalle differenze linguistiche, climatiche, di gerarchie sociali, viene superato qui attraverso il cibo come strumento di riappropriazione identitaria, ponte con le proprie radici e come mezzo di scambio culturale. Oggi, Porta Palazzo è il mercato all'aperto più grande d'Europa con quasi mille banchi mobili per la vendita di prodotti ortofrutticoli, alimentari e d'abbigliamento.

Nell'ultimo decennio il quartiere è stato sede di un'intensa opera di ristrutturazione fisica, economica e ambientale. I progetti hanno contribuito a migliorare il consistente degrado dell'area attraverso l'inserimento di servizi più efficienti e valorizzando il patrimonio storico ma

anche commerciale della zona. La riqualificazione non ne ha però snaturato l'atmosfera: si è mantenuta viva la sua storia e la sua memoria tanto che la descrizione di Porta Palazzo ne *La gran cuoca di Torino* di Guido Gozzano del 1911 è assolutamente attuale e veritiera.

Un'importante opportunità per promuovere l'area si è presentata in occasione del progetto *Mademporion* finanziato dall'Unione Europea a cui hanno aderito anche città quali Barcellona, Marsiglia e Genova e il cui obiettivo è stato quello di promuovere la funzione dei mercati cittadini come punto di forza per lo sviluppo urbano, valorizzandone il ruolo economico, culturale, sociale e turistico. Torino, in questa circostanza, ha ideato un percorso turistico guidato all'interno dell'area di Porta Palazzo finalizzato alla promozione e alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti enogastronomici. I negozi tipici della vecchia Torino (ad esempio il famoso Bicerin), gli esercizi commerciali multietnici di piazza della Repubblica, l'area degli antiquari di Borgo Dora, il Balôn, il Museo d'Arte Orientale e gli scavi romani diventano le mete delle visite insieme alla degustazione di alcuni alimenti caratteristici dell'area: gli assaggi spaziano dalle ricette regionali alla cucina del mondo dimostrando così come il cibo si renda protagonista dell'incontro tra culture diverse.

All'esperienza finora realizzata hanno partecipato non solo i turisti ma anche gli stessi cittadini che hanno riscoperto e apprezzato quest'area spesso poco conosciuta e mal percepita. L'accostamento di allestimenti d'avanguardia, di bancarelle, di cibi contadini e delle drogherie coloniali conferiscono all'area un'atmosfera da *rive gauche* parigina per il suo stile colorato, artistico e *bohémien*. Se Torino fosse immaginata come un corpo umano, Porta Palazzo sarebbe certamente il suo ventre: un luogo dove si incontrano e si mescolano colori, profumi, suoni e sapori, pieno di vitalità e fermento.



TORINO, mercato di Porta Palazzo (anche pagina seguente)

Foto Laura Fiermonte



la filiera corta  
salva  
ambiente  
e passaggi

astifi

## 4. IL CIBO TRA SVILUPPO LOCALE E GOVERNO DEL TERRITORIO

**ROBERTO GANDIGLIO**

DIRIGENTE SETTORE MERCATI CITTÀ DI TORINO

### L'ESPERIENZA DI REGOLAMENTAZIONE E ATTUAZIONE DELLA VENDITA DIRETTA NEI MERCATI TORINESI

Torino è una città di mercati, forse la città italiana con più mercati, che sono quasi tutti presenti sul territorio dal lunedì al sabato ed è, questa, una peculiarità propria di questa città anche rispetto a città simili in termini di numero di residenti o addirittura più grandi. È una città caratterizzata da questo fenomeno commerciale, da questa tipologia di commercio. Esistono quasi cinquanta mercati scoperti. Vi sono poi i mercati coperti cui corrispondono all'incirca 12.000 imprese commerciali che operano con posteggio fisso con concessione decennale oppure con autorizzazione di tipo itinerante, dalla quale deriva anche il nome storico dell'ambulante. Con essa, rilasciata da qualunque comune italiano, si può effettuare l'attività di vendita sui mercati e presso le fiere sull'intero territorio nazionale.

E', dunque, una città di mercati, da Porta Palazzo al grande mercato di piazza Bengasi, al mercato Palestro, Svizzera, questi ultimi non paragonabili ai circa 800 banchi di Porta Palazzo ma comunque importanti per i quartieri dove sono ubicati in quanto fulcro della vita del quartiere e non solo luogo di vendita, di scambio di merci con denaro.

Con particolare riguardo alla vendita diretta, questa forma di vendita avviene in tutti i nostri mercati rionali da parte di produttori agricoli che vendono direttamente la loro merce senza le intermediazioni tipiche dell'ingrosso, proprie della filiera che porta fino al consumatore finale.



Roberto Gandiglio - Foto Easyeventi

alla valorizzazione dei prodotti agricoli del territorio nonché del concetto di stagionalità del prodotto.

I canali della vendita diretta sono quelli dei mercati cosiddetti rionali ma anche di quelli tematici, di cui la città di Torino è particolarmente ricca. Questi, con cadenza mensile, sono organizzati nelle piazze cittadine soprattutto nella giornata domenicale. A titolo puramente esemplificativo sono: mercato della campagna piemontese, *oltremercato*, mercati di prodotti biologici, mercati di vini con varie specializzazioni. Essi sono legati ai mercati domenicali che ormai i cittadini riconoscono e che sono espressione della produzione proveniente dal mondo dell'agricoltura attraverso meccanismi di vendita diretta. Il mercato a filiera corta, il cosiddetto *Farmer market*, è stato recentemente inaugurato a Torino in via Onorato Vigliani e la vendita vi avviene in forma diretta al consumatore.

Per quanto riguarda questo tipo di vendita, Torino ha 4.324 posteggi, in media giornaliera, di cui 335 dedicati ai produttori agricoli in linea con la percentuale di cui sopra. Un luogo peculiare è la cosiddetta «tettoia» dei contadini di Porta Palazzo: in essa 102 banchi sono

A Torino la percentuale di posteggi dedicati agli imprenditori agricoli è molto alta ed è superiore alle percentuali nazionali: essa si attesta sul 7,7% rispetto al totale e una percentuale che sfiora l'8% è riservata ai produttori agricoli.

La Municipalità, assieme alle associazioni di categoria degli imprenditori agricoli molto presenti sul nostro territorio sia pur urbano, ha voluto investire sulla vendita diretta per una serie di ragioni. Innanzitutto la riduzione dei passaggi intermedi fa sì che ci sia un contenimento evidente dei costi, una riduzione dell'impatto ambientale, soprattutto in ambito di trasporti e *packaging*. Inoltre, tale investimento porta

dedicati espressamente ai produttori agricoli all'interno del mercato di piazza della Repubblica, mercato di particolare importanza sotto vari profili in quanto centro della vita, di incontro ed aggregazione del quartiere. Una peculiarità che lo arricchisce ulteriormente è appunto la storica tettoia dei contadini con la sua diversificazione di prodotti ortofrutticoli, fiori, uova, carni, formaggi e simili.

Inoltre, recentemente, è stata avviata una sperimentazione su due progetti di Coldiretti Torino aventi ad oggetto due mercati, anch'essi di produttori agricoli, ubicati in via Mittone e presso i giardini La Marmora, quest'ultimo in centro città dedicato alla vendita di prodotti biologici. Il mercato di via Mittone è invece un mercato di prodotti agricoli sito in una zona più periferica. Entrambi i mercati sono pomeridiani.

Il *Farmer market*, conosciuto con la sigla Vov102 che indica che il mercato si trova in via Onorato Vigliani 102, è un progetto della Città di Torino nato in collaborazione con Coldiretti Torino e l'associazione Enzo B, allestito grazie ad un finanziamento regionale ed inaugurato il 21 ottobre 2011.

Più in generale la Città di Torino, per valorizzare la vendita diretta nei propri mercati, nel mese di marzo 2011 ha approvato un *Regolamento* specifico dedicato a tale realtà. Il regolamento è entrato in vigore il 4 agosto dello stesso anno e, quindi, ci si trova ora nei primissimi mesi di applicazione. L'obiettivo che ci si è posto, oltre a prevedere una vigilanza svolta direttamente dalla Polizia Municipale, è stato di scrivere le regole in collaborazione con le associazioni di categoria dei produttori perché uno strumento di questo tipo ovviamente deve essere concertato. Effettivamente, la collaborazione è stata di livello molto alto con una serie di obiettivi di valorizzazione della vendita diretta, nel tentativo di far emergere il produttore agricolo che effettua la vendita di propri prodotti nei mercati rispetto all'imprenditore commerciale che, invece, non produce ma acquista al fine di rivendere, in un'ottica di valorizzazione del mercato con le sue diverse peculiarità.

Inoltre, nel valorizzare la vendita diretta, si è altresì cercato di garantire la tutela dei consumatori sulla provenienza delle merci esposte e vendute, sui requisiti d'igiene ma anche sulla qualità. Molti studi in materia confermano, infatti, che chi acquista dai produttori agricoli nei mercati o altrove molto spesso non lo fa per motivi economici ma per ragioni culturali, ambientali, di valorizzazione della stagionalità e della territorialità del prodotto.

Con questo *Regolamento* si è anche inteso agire nel contesto generale dei mercati cittadini, in quanto la Città di Torino investe molto nei propri mercati che, come detto, sono nume-



rosi e anche in un momento di ristrettezze economiche come quello attuale si intende mantenere un livello soddisfacente anche dal punto di vista del contesto e dell'igiene. Si intende garantire la concorrenza sia all'interno della categoria dei produttori sia nel rapporto tra l'imprenditore commerciale ordinario e l'imprenditore agricolo che svolge la vendita diretta. Il regolamento si occupa, infine, della gestione dei rifiuti che sono naturalmente finalizzati al recupero, riciclo e riutilizzo.

Le norme sono state redatte in forma semplice con l'idea che la semplificazione normativa ne faciliti il rispetto: poche regole, quindi, semplici da capire e da applicare in quanto condivise. Innanzitutto, si è posto l'accento su alcuni primari ma non banali obblighi fra i quali quello di esporre cartelli identificativi dell'azienda agricola nonché della provenienza territoriale della medesima, l'obbligo di evidenziare eventuali prodotti non provenienti dalla coltivazione del proprio fondo o non relativi al proprio allevamento. Questa esigenza è stata avvertita in quanto la normativa italiana consente al produttore agricolo che effettua la vendita anche di commercializzare prodotti che non provengono dal proprio fondo, purché vengano rispettati alcuni meccanismi di non prevalenza anche se, di fatto, il calcolo sul fatturato è difficoltoso. In ogni caso, ciò che è fondamentale per il consumatore al momento dell'acquisto è che sia informato su ciò che sta acquistando. Infatti, se il consumatore acquista da un produttore agricolo probabilmente, alla base dell'acquisto, c'è un processo mentale che l'ha portato a scegliere questo tipo di operatore. Per questo, deve sapere che quel prodotto arriva dal fondo del produttore che ha di fronte a sé oppure eventualmente dal fondo di un altro produttore agricolo. Ciò che rileva è che l'utente conosca la provenienza di quanto sceglie di comprare in termini di informazione e di trasparenza.

Il regolamento prevede anche una commissione tecnica di verifica, non ancora istituita ma in via di istituzione, poiché il regolamento è molto recente. Essa avrà dei poteri di proposta, di verifica, anche ispettivi sui fondi, per verificare se vi sia corrispondenza fra le coltivazioni ed il prodotto finale posto in commercio sui mercati. La composizione è mista, tra rappresentanti delle associazioni dei consumatori, dei dirigenti comunali e naturalmente rappresentanti delle aziende agricole rappresentative sul territorio.

Il regolamento esprime la finalità di valorizzazione affinché emerga con nitidezza un fenomeno già presente e ricco sul territorio, i cui numeri sono stati sopra indicati. La vendita diretta è un segmento in crescita che trova sui mercati in Italia, in genere, un canale di fondamentale importanza e, a Torino, dei numeri forse persino superiori rispetto alla media nazionale.

**DIEGO FURIA**  
DIRETTORE COLDIRETTI TORINO

### I FARMER MARKET

Prima di descrivere nel dettaglio il progetto permettetemi una premessa sul perché è nato, sulle esigenze alle quali risponde che non sono mai univoche. Bisogna quindi partire da quelli che sono stati gli ultimi quindici anni della politica sindacale di Coldiretti. Da oltre quindici anni, infatti, tramite il *Patto col Consumatore* Coldiretti ha stabilito che egli è il destinatario finale. Questo è un concetto molto economico in quanto siamo delle imprese rappresentative ormai di un livello di imprenditoria medio alto. Credo sia importante, a questo proposito, sfatare alcuni miti e luoghi comuni che vogliono l'agricoltura in netto calo. Seppur in calo in termini numerici, infatti, essa vede aziende sempre più strutturate, meccanizzate, tecnologicamente avanzate all'interno delle quali lavorano ragazzi preparati anche dal punto di vista scolastico e universitario. Si tratta, quindi, di veri e propri imprenditori che hanno interesse a stare su un mercato che ormai si può fortunatamente definire globale. È chiaro quindi che vanno fatti studi di mercato e determinate considerazioni su quella che è una banalissima ma fondamentale regola di mercato, la regola della domanda e dell'offerta.

Oggi siamo andati oltre un tipo di agricoltura probabilmente un po' vetusta, di parecchi anni fa, dominata dal concetto, molto europeo, della produzione. Oggi, il consumatore italiano, grazie anche all'azione di Coldiretti, ha cambiato la sua percezione dell'agricoltura ed è sicuramente più attento ad alcuni valori centrali per quello che riguarda il mondo agricolo italiano. In questo contesto, qual è la leva di competitività dell'agricoltura italiana? Certamente essa risiede nell'unicità territoriale e di prodotti. Ecco il famoso *italian sounding*, cioè tutto ciò che riporta alla mente l'italianità e il *Made in Italy*, non solo nell'agroindustria o nell'enogastronomia, è sinonimo di eccellenza e altissima qualità. In quanto Coldiretti riteniamo fondamentale che la leva di competitività, quindi il valore ag-



TORINO, mercato di Porta Palazzo - Foto Laura Fiermonte

giunto, il potere che il prodotto può avere, vengano esclusivamente da un legame forte col territorio. Quindi un'omologazione dei prodotti decreterebbe un duro colpo per tutto il territorio nazionale ma, al contempo, non possiamo produrre a determinati costi, come in altre parti del pianeta, per una serie di fattori e strutturazioni. È chiaro che tutti ci copiano e invidiano ma, detto questo, oggi il consumatore è sempre più attento a quelli che sono temi portanti, uno fra tutti la questione della qualità e della salubrità della sanità alimentare. Sempre più sovente, purtroppo, assistiamo a scandali agroalimentari che spesso e volentieri accadono all'estero. L'ultimo, il caso del famoso cetriolo che tutti ricordiamo. In quell'occasione due sono state le reazioni: c'è stato chi non ha più comprato cetrioli e chi, invece, andava direttamente in azienda dai produttori perché si fidava di quel prodotto e del produttore.

La sicurezza alimentare e la qualità sono quindi una responsabilità sociale ed ambientale. Il legame col territorio e la distintività sono fondamentali. Per quanto riguarda il tasto dolente dei prezzi, ritengo che si debba fare un ragionamento diverso. Attenzione, non sempre un prezzo basso è indice di prodotto di qualità, però bisogna valutare quello che è il rapporto qualità – prezzo ed è questo rapporto a dare l'indice di competitività di quel prodotto che poi effettivamente diventa un valore aggiunto, diventa competitivo sul mercato. Il progetto *Farmer Market*, che noi chiamiamo  *Mercati di campagna amica*, si rivolge ad un consumatore attento che cerca prodotti con determinate peculiarità. Ad oggi, in Italia, questi tipi di mercati di Coldiretti sono più di 800 e hanno visto passare più di otto milioni di persone. Grazie ad un'indagine fatta da Swg abbiamo l'identikit del consumatore tipo a livello nazionale che è molto simile a quello di Torino la quale, ad oggi, è la capitale del mercato e del *Farmer Market*. A Torino, infatti, c'è storicamente una grande attenzione da parte dell'Amministrazione in questo senso, attenzione che effettivamente ha portato ad un importante risultato. Ringrazio pubblicamente l'Amministrazione comunale per tutto l'impegno e la grande lungimiranza che ancora mette su queste tematiche.

Grazie alla nostra esperienza posso dire che si possono dare risposte ai consumatori e anche alle imprese agricole, ma qual è l'identikit del nostro consumatore tipo? Il 62% sono donne delle quali il 48% di età compresa tra i 35 e i 54 anni e il 68% ha una scolarità medio alta. A Torino Coldiretti gestisce la tettoia di Porta Palazzo, quartiere che negli anni è cambiato profondamente a livello socio culturale e le nostre imprese, oggi, si sono adeguate a quel cambiamento. Lì troverete, infatti, i produttori della collina torinese che pro-

ducono peperoncini e ravanelli, molto richiesti dalle comunità mediorientali e rumene. Oltre all'esperienza torinese, abbiamo anche l'esperienza della provincia di Torino con oltre venti *Farmer Market*. Abbiamo anche posto in essere accordi politici importanti come il protocollo con ANCI che incentiva i *Farmer Market* e i mercati dei contadini. Noi crediamo fermamente che questi siano luoghi nei quali si fa cultura, una cultura agricola, una cultura del territorio e della stagionalità alla quale abbiniamo spesso anche alcuni momenti di animazione. Ad esempio, nel periodo invernale quando l'offerta soprattutto orticola è un po' scarsa, abbiniamo alla vendita del prodotto (cavoli, verze, ecc.) la consegna di una serie di dépliant che illustrano delle ricette. In questo modo il mercato non è più solo luogo di scambio economico.

Oltre ai mercati tematici, e forse il più famoso di questi è proprio quello in piazza Palazzo di Città che troviamo tutte le prime domeniche del mese, abbiamo due formule sperimentali: una in via Mittonne, due giorni la settimana, e una presso i giardini La Marmora con un mercato interamente biologico. Poi, c'è il Vov102 che nasce dopo un lungo processo grazie a fondi pubblici della Regione e, da parte del Comune, anche in termini di risorse umane oltre al contributo dell'associazione Enzo B.

La prima regola all'interno dei *Farmer Market* è la chiarezza, la tracciabilità, la trasparenza nei confronti del consumatore. Vi si trovano infatti tutta una serie di indicazioni sulla stagionalità del prodotto e sul suo legame col territorio. Inoltre, vi abbiamo aggiunto una formula nuova che sta riscuotendo un notevole successo e che riguarda la trasparenza del prezzo: tramite l'esposizione di cartellini con tre colori diversi (il giallo, il verde e il rosso)



Diego Furia - Foto Easyevent

il consumatore vede i prezzi dei singoli prodotti stabiliti dal Ministero delle Politiche Agricole. Vi invito a visitare di persona i nostri *Farmer market* qui a Torino: quello biologico ai giardini La Marmora il venerdì pomeriggio oppure, tutti i giorni dalle 15.00 alle 19.00, quello in via Onorato Vigliani che è per noi un importante punto di riferimento.



Progetto "Miraorti" – Foto Fondazione Miraflores

**LUCA PALESE**  
DIRETTORE CIRCOSCRIZIONE 10  
CITTÀ DI TORINO

#### **GLI ORTI URBANI E LA RIQUALIFICAZIONE DEL TERRITORIO**

Il quartiere Mirafiori Sud può vantare un ruolo centrale per quanto riguarda l'alimentazione e, conseguentemente, la salute dei cittadini. Fondamentale è stata l'apertura del mercato dei contadini, occasione per l'acquisto di prodotti del territorio regionale. Come Circoscrizione abbiamo iniziato la nostra attività in questo

ambito a partire dal 2003, quando è stato deciso di bonificare le aree disponibili presso le sponde del torrente Sangone, fino ad arrivare a realizzare un progetto di orti urbani regolamentati.

Il concetto di orto urbano costituisce una traccia illuminante alla base del rapporto città-campagna e, in modo più ampio, nella relazione grande città-natura-campagna, in conseguenza della quale si è venuta a creare una nuova filosofia nella gestione dello spazio pubblico. Molti sono i cambiamenti avvenuti nel corso dei decenni: la città industriale della prima metà del Novecento aggredisce i territori e Mirafiori, purtroppo, ne è un esempio. Dove prima era campagna, aeroporto, limitare della città, si sviluppa un quartiere intorno allo stabilimento della FIAT Mirafiori. Tra gli anni Cinquanta e Settanta un'impetuosa urbanizzazione espelle gli spazi della campagna e l'allargamento del tessuto urbano coincide con l'industrializzazione e l'invasione degli spazi coltivati: il nuovo confine crea una nuova fascia di degrado, irricognoscibile, tra svincoli di tangenziale e sponde di fiume inaccessibili. In tale stato di abbandono questi spazi, privati di una chiara connotazione urbana e non più considerabili zona agricola, iniziano a essere visti come terra di nessuno e a partire dagli anni Sessanta si assiste alla nascita dei primi orti abusivi. Schiere di immigrati lasciano le loro terre in altre regioni italiane per venire a lavorare nelle fabbriche ma conservano la propria cultura contadina che li porta a intervenire su un territorio lasciato in stato di abbandono. Vengono realizzate recinzioni con mezzi di fortuna per delimitare gli spazi, pren-

dendo possesso di aree cittadine ormai divenute «non luoghi». Si sviluppa, di conseguenza, un fenomeno di auto governo e auto organizzazione ormai difficile (e forse non opportuno) da combattere perché consolidato in anni di consuetudini.

Le dominanti alla base di questo meccanismo sono in parte economiche, coltivare l'orto è un modo per integrare il reddito, in parte culturali: rimane il bisogno di riappropriarsi di un saper fare, di mantenere un legame col mondo agricolo e con una proprietà perduta. Su tali problematiche si potrebbe aprire un dibattito che credo sarebbe interessante sviluppare. In questo scenario di degrado la Città di Torino è intervenuta, prima su regolamenti e disposizioni e successivamente attraverso scelte più operative, in merito alla riqualificazione del territorio. Le prime aree interessate hanno riguardato terreni situati sulle sponde dei corsi d'acqua: Circoscrizione 6 Parco dell'Arrivore sulla Stura<sup>8</sup>, Circoscrizione 7 Parco del Meisino sul Po<sup>9</sup>, Circoscrizione 10 sul torrente Sangone in Strada Castello di Mirafiori, alle spalle del Mausoleo della *Bela Rosin*<sup>10</sup>.

Attualmente gli orti urbani in tutta la Città di Torino sono 330, di cui 102 situati sul territorio della Circoscrizione 10. L'intento della Municipalità, evidentemente, non è quello di estirpare il fenomeno spontaneamente diffusosi, quanto piuttosto regolamentarlo riappropriandosi di zone dimenticate. Molti orti abusivi sorgevano su terreni inquinati quali discariche, senza contare il materiale contenente amianto portato sul luogo dai coltivatori stessi. Il primo intervento fondamentale è stato quello di bonificare le aree per poi procedere alla stesura di un regolamento cittadino al quale si sono successivamente ispirate le Circo-scrizioni.

La Circoscrizione 10 ha emesso un bando alla fine del 2006 al quale potevano partecipare tutti i cittadini e nel quale si considerava titolo preferenziale essere residenti nel quartiere. Nel mese di aprile del 2007 sono stati assegnati 102 orti, ciascun appezzamento misura circa 100 m<sup>2</sup>, il bando prevede che non sia possibile coltivare piante ad alto fusto e quindi alberi da frutto, le coltivazioni devono essere riservate all'autoconsumo e non è consentita la commercializzazione dei prodotti. La regolamentazione ha costituito un vero passo avanti. Al territorio è stato dato un nuovo equilibrio grazie alla simmetria con la quale sono state suddivise le aree su ciascuna delle quali è stata posizionata una piccola casetta per gli attrezzi.

La storia della riqualificazione è partita parecchi anni fa: quando, nel 2003, si è aderito al progetto *Torino Città d'Acque* un lungo periodo è stato dedicato alla bonifica del territorio

ed è stata spesa una cifra di circa 700.000,00 euro. Il bando prevede che l'assegnazione abbia scadenza quinquennale, l'Amministrazione circoscrizionale è quindi impegnata nella riflessione in merito ai nuovi parametri di selezione cercando di trarre frutto dall'esperienza passata.

Il bando in scadenza è nato da due filosofie: ripristinare uno stato di legalità nel rispetto di una regolamentazione precisa e considerare la conduzione dell'orto urbano quale opportunità d'integrazione al reddito. Coerentemente con questi propositi i criteri di assegnazione si basano sul reddito familiare, la composizione del nucleo familiare e l'età, vengono cioè agevolati i candidati più poveri e quelli più anziani. I parametri menzionati sottolineano l'attenzione ai casi di disagio così come avviene in altri interventi a favore dei cittadini in difficoltà. Inoltre, viene richiesta la corresponsione di un canone di ventisei euro l'anno.

In seguito a una serie di verifiche e riflessioni si è giunti a evidenziare alcune criticità del sistema: sono stati riscontrati, ad esempio, casi in cui gli assegnatari subaffittavano il proprio orto a terzi, cosa espressamente vietata dal regolamento. Conseguentemente, si è tenuti in questi casi a procedere alla revoca e alla sanzione. L'esito è in qualche misura paradossale: se il beneficio è da intendersi quale integrazione al reddito familiare, e io non posso o non sono molto interessato alla coltivazione, lo metto a reddito ricavandone un affitto. Ora alcuni parametri dovranno forse essere ripensati: è forse un po' anacronistico considerare l'orto urbano come un vantaggio di tipo economico. Occorre sottolinearne maggiormente gli aspetti socioculturali, di tempo libero e di partecipazione alla cura e allo sviluppo del territorio. Il messaggio che s'intende portare avanti riguarda infatti la promozione del senso di appartenenza e della cultura del rispetto del territorio. Coloro a cui sarà assegnato l'orto dovranno dimostrare di prendersene cura e per questo durante gli incontri è stato coniato il neologismo «passionometro» a indicare su cosa si baseranno i prossimi parametri.

Dopo una prima fase durante la quale si sono dunque riscontrati casi di abbandono e non-cura tra gli assegnatari, si è passati a una nuova fase e c'è la convinzione che coloro che si dedicano all'agricoltura possano avere un ruolo importante nello sviluppo e nella riqualificazione del territorio. Coltivare sarà quindi un modo per essere risorsa utile alla comunità. Nelle prossime assegnazioni si farà in modo di dedicare una parte del terreno alle attività delle scuole che non hanno un proprio giardino, favorendo l'interazione tra i neofiti





Progetto “Miraorti” – Foto Fondazione Miraflores

e le altre generazioni di coltivatori con più esperienza. Ciò permetterebbe la realizzazione di un circuito virtuoso tra il territorio e i suoi abitanti. Altre sperimentazioni potrebbero realizzarsi con il contributo delle comunità che si occupano di diversamente abili: il lavoro all’aria aperta e il contatto con la natura fornirebbero nuove occasioni di recupero.

L’orto urbano regolamentato costituirebbe quindi un elemento di un più ampio progetto di sottrazione degli spazi circoscrizionali all’abbruttimento, in secondo luogo si tratterebbe di considerare il loro ruolo sociale

nell’arricchimento della comunità nella quale sono inseriti. Gli orti urbani possono anche diventare luoghi in cui ci si incontra per feste di quartiere o altri momenti ludici. Non ci si prefigge soltanto, con questo progetto, un miglioramento dal punto di vista paesaggistico e ambientale, bensì anche un veicolo per l’interazione sociale e generazionale e una sorta di piccolo ma significativo raccordo visuale e vissuto tra la città e la natura, tra l’urbanizzazione e la campagna, tra la memoria storica e la coprogettazione del futuro.

## ISABELLA DE VECCHI FONDAZIONE MIRAFIORI

### IL PROGETTO “MIRAORTI”

La presentazione del progetto “Miraorti” verte sui circa 500 orti presenti sulle sponde del Sangone: orti abusivi, regolamentati e scolastici. Sono diversi anni che collaboriamo con il Settore Verde Pubblico della Città di Torino per la riqualificazione delle sponde di questo fiume.

“Miraorti”, progetto di ricerca e di sperimentazione, nasce con l’intento di attivare sia dei percorsi di informazione sia dei percorsi decisionali inclusivi per riqualificare territori su cui la Città di Torino, Settore Verde Pubblico, ha già attivato delle progettazioni preliminari. Per quanto ri-

guarda le sponde del Sangone un primo tratto è già stato riqualificato con gli interventi del PRU Via Artom, un secondo tratto ancora molto ampio sarà trasformato con finanziamenti provenienti dalla compensazione del termovalorizzatore in costruzione al Gerbido.

Il progetto prevede un percorso sperimentale partito dal basso su tre ambiti: l'ambito degli orti scolastici, quello degli orti spontanei e quello degli orti regolamentati. Dopo il primo anno di sperimentazione abbiamo voluto immaginare un contenitore più ampio dove raccogliere tutte queste esperienze: il Parco Agricolo del Sangone che può includere usi, soggetti e situazioni geografiche diverse. Per quanto riguarda i tre diversi ambiti in cui abbiamo lavorato, il primo è stato quello degli orti scolastici. Il percorso scolastico svolto durante l'anno 2010/2011 ha coinvolto 180 bambini di sette diverse classi della Direzione didattica Salvemini, sia materne sia elementari.

Il lavoro è stato articolato in tre fasi. Una fase di conoscenza del territorio: analisi dello spazio pubblico, orti urbani, agricoltura, specificità geografiche. La seconda di progettazione partecipata dell'orto della scuola e una terza di didattica legata alla coltivazione, attraverso la realizzazione e conduzione di un orto didattico nel cortile di ogni scuola. Grazie all'iniziativa i bambini hanno progettato e realizzato un orto e hanno potuto osservare direttamente l'evoluzione delle piante contribuendo a tutte le fasi di coltivazione e gestione di un orto, dal lavoro della terra (compost AMIAT), alla semina, fino alla raccolta dei prodotti da loro coltivati che sono poi stati cucinati dai genitori e consumati a scuola. I bambini hanno anche coltivato nell'orto collettivo di quartiere, favorendo l'incontro con gli ortolani e la trasmissione intergenerazionale di saperi legati alla produzione di cibo, stimolati a prendersi cura del proprio quartiere e contribuendo alla riqualificazione di aree degradate. Per tutte le scuole è stata realizzata una festa a fine anno in cui gli alunni hanno accompagnato i genitori nella visita dell'orto e sono stati organizzati da noi e dalle maestre giochi a tematica agricola o sugli orti. Parte della merenda è stata preparata dalle mamme con i prodotti dell'orto della scuola. È stata, questa, un'occasione per coinvolgere le famiglie dei bambini a cui è stato chiesto di partecipare compilando il questionario "Miraorti".

Il secondo ambito di lavoro è stato quello, invece, degli orti spontanei. Nell'area in cui abbiamo fatto la sperimentazione sono presenti 500 orti abusivi che sono stati mappati e censiti per il Settore Verde Pubblico in un'ottica di riqualificazione futura. Gli orti spontanei sono coltivati per lo più da uomini di età variabile tra i 50 e i 90 anni. La sperimentazione fatta su quest'area perseguiva questi obiettivi:

- sperimentare direttamente la bonifica di un orto spontaneo, confrontandosi con le questioni relative alla riqualificazione di tutta l'area in generale: la presenza di materiali impropri, lo smaltimento dell'amianto, la presenza di opere in cemento, le recinzioni;
- stabilire un'interazione orizzontale con gli ortolani per discutere del futuro di quest'area. Questo ha permesso di stabilire un contatto immediato con le persone che frequentano e gestiscono gli orti, di conoscersi, di ricevere consigli e utensili in prestito e di discutere della gestione di un orto;
- far entrare il quartiere in questa zona di Mirafiori, sconosciuta ai più, attraverso iniziative con le scuole ed eventi aperti ai cittadini. Portare un nuovo pubblico e nuove funzioni in questa area verde, ora usata esclusivamente dagli ortolani, ma che ha un grande potenziale per il quartiere;
- attivare un percorso di didattica con le scuole di Mirafiori Sud attraverso la realizzazione e conduzione di aiuole didattiche in mezzo agli orti spontanei;
- valorizzare le competenze degli ortolani favorendo la trasmissione intergenerazionale dei saperi legati alla coltivazione.

Il progetto più in generale, e l'orto collettivo nello specifico, mostrano come la riqualificazione ambientale possa essere accompagnata da azioni di tipo immateriale come l'educazione ambientale, la conoscenza del territorio, il buon uso dello spazio pubblico, la diffusione della produzione biologica e l'attenzione al cibo.

Questa metodologia, accompagnata dal lavoro con le giovani generazioni, permette di agire su più livelli:

- la trasformazione urbanistica ambientale per micro aree;
- l'accompagnamento ad un corretto uso del territorio nel rispetto delle sue caratteristiche ecologiche e geografiche;
- la costruzione di basi per il buon funzionamento delle future trasformazioni.

Di fronte ai buoni risultati di questa prima esperienza si vorrebbe continuare nella stessa direzione per approfondire tematiche specifiche in base ad usi, utenze e situazioni geografiche e sperimentare su più ampia scala il potenziale dell'area. In vista della prossima riqualificazione si vogliono raccogliere dati e sperimentare pratiche innovative che possano orientare la configurazione del futuro Parco Agricolo del Sangone.

L'ultima sperimentazione è sugli orti regolamentati. Infatti, fra il 2003 e il 2005, è stato realizzato dal Comune di Torino l'intervento di riqualificazione della sponda destra del San-

gone occupata da 230 orti spontanei. Sono stati rimossi gli orti, bonificati il suolo e sovrassuolo<sup>11</sup>, rimosse le opere in cemento, rinaturalizzate e rimodellate le sponde, creati cento orti regolamentati. Su una superficie grande circa un decimo rispetto a quella iniziale sono stati realizzati i cento orti individuali da 100 m<sup>2</sup> cadauno. L'organizzazione interna presenta una scansione rigida di vialetti e le aree comuni occupano lo scarto originato dalla sovrapposizione del contorno irregolare dell'area e la maglia ortogonale degli orti, là dove la griglia non poteva giungere. Le dotazioni degli spazi comuni consistono in sei panchine invase dalle erbacce per la maggior parte dell'anno, quattro pruni a foglia rossa di cui due ancora in vita, una fontanella e un bagno chimico. Questi orti, anche se realizzati cinque anni fa, presentano già una serie di problematiche:

- degrado delle aree comuni usate come discarica;
- mancanza di utilizzo degli spazi comuni e dei viali di accesso;
- uso di materiali impropri negli orti (reiterazione delle medesime modalità degli orti spontanei);
- mancanza di controllo e monitoraggio e diverse irregolarità nella conduzione (mancato rispetto del regolamento);
- poca sensibilità alla sostenibilità ecologica negli orti (irrigazione eccessiva modello risaia);
- completa chiusura verso il quartiere, nessuna occasione di scambio o partecipazione;
- mancanza di siepi, bordure fiorite o altra presenza vegetale che possa rendere gli orti gradevoli;
- casi di subaffitto, di sostituzione informale del conduttore e conduzione di più orti da parte di uno stesso soggetto;
- orti abbandonati per i quali non si è provveduto ad una nuova assegnazione, nonostante la lunga lista di attesa.

Durante questo primo anno sono già state svolte delle azioni sperimentali con due obiettivi:

- sensibilizzare gli ortolani a pratiche ecosostenibili, sollecitandoli a prendersi cura delle parti comuni attraverso pratiche aggregative;
- capire quali problematiche potranno essere affrontate con la redazione del nuovo bando e apportando modifiche al *Regolamento* comunale.

Come "Miraorti", abbiamo proposto di risolvere il problema della produzione dei rifiuti or-

ganici attraverso la creazione di compostiere comuni perché il compostaggio consente di riciclare i rifiuti organici in loco, riducendo i volumi di rifiuti che le discariche devono smaltire a spese della collettività. Fino alla nostra proposta, invece, i rifiuti organici venivano messi nei cassonetti dell'organico o ammassati lungo la recinzione e negli spazi comuni. Abbiamo quindi individuato una delle aree più degradate e l'abbiamo bonificata eliminando i cumuli di rifiuti misti a materia organica che la ingombravano. Abbiamo livellato il terreno e seminato dell'erba prima di portare tredici cassoni per il compost e due per le pietre e le macerie. Abbiamo poi portato del compost dell'AMIAT in prova, in modo tale che gli ortolani potessero vedere e testare il prodotto finito, quindi siamo passati da ogni orto a distribuirne un sacchetto con del materiale informativo, spiegando l'utilizzo delle compostiere comuni.

Nelle settimane di lavoro negli orti abbiamo registrato diversi malumori per il tipo di gestione attuale, per il fatto che i buoni usi non siano premiati o incoraggiati e che la cattiva conduzione degli orti e il non rispetto del regolamento non siano puniti. Questo porta ad una diffusa condizione di disinteresse per la cosa comune alla quale non vengono prestati attenzione e rispetto. Questo tipo di gestione non incentiva la vita collettiva dell'orto perché mancano regole riconosciute e condivise dal gruppo, cosa che spinge gli ortolani ad un tipo di gestione individualistica. Esistono però molti ortolani stanchi della situazione che sarebbero disposti ad assicurare il rispetto delle regole svolgendo una funzione di controllo.

Per avere informazioni sul progetto abbiamo il *blog* consultabile all'indirizzo web [mira-orti.wordpress.com](http://mira-orti.wordpress.com) su cui trovare il racconto dettagliato del percorso che abbiamo fatto.

**MARIE-BERNARD AMIRAUT-DEISS**

INTERNATIONAL COOPERATION OFFICE CITTÀ DI TOURS

#### IL "PIANO SUL CLIMA" E IL PROGETTO "4CITIES4DEVELOPMENT": GLI OBIETTIVI IN COMUNE

A fine 2008 *Tour(s)plus* ha lanciato un *Piano sul clima* che consiste nell'individuare, nel perimetro dell'area metropolitana, tutte le fonti di emissione di gas a effetto serra (GES) e trovare soluzioni per ridurre il «costo del carbone». Queste ricerche hanno consentito di

individuare le principali fonti di emissioni di gas a effetto serra sul territorio: il consumo di energia nelle abitazioni (riscaldamento, illuminazione, ecc.), l'industria, poco inquinante ma ad alto consumo energetico, il trasporto di merci in entrata o in uscita dall'area metropolitana, gli spostamenti di persone (in pullman, auto, aereo). Hanno inoltre permesso di elaborare un programma di azioni mirate a diminuire le emissioni di CO<sub>2</sub> in tutto il territorio e adattare le pratiche a tutela dell'ambiente.

Le sei linee guida del *Piano sul clima* consistono nel pianificare e gestire il territorio in modo sostenibile, seguire le trasformazioni dell'edilizia e costruire il futuro, promuovere la mobilità a basso consumo di carbone, sostenere l'autonomia energetica, sviluppare stili di vita sostenibili e orientarsi verso un piano sul clima condiviso.

L'area metropolitana si è quindi confrontata con una contabilità nuova, quella del carbone. In questo modo, la diagnosi dei bilanci di utilizzo del carbone del territorio e dei servizi dell'area metropolitana (da dicembre 2008 a settembre 2009) ha consentito di individuare le fonti di emissione di gas a effetto serra, di prendere coscienza dei margini di progresso e di fissare obiettivi raggiungibili.

La successiva fase di concertazione messa a punto con gli abitanti e con il Consiglio di Sviluppo dell'area metropolitana di Tourangelle (da gennaio a giugno 2010) permette attualmente a *Tour(s)plus* di mettere in pratica un programma di azioni che, tra il 2011 e il 2014, saranno 56. Poiché lo sviluppo sostenibile è nelle nostre mani, la comunità dell'area metropolitana deve dare l'esempio ed essere coerente contribuendo alla diffusione delle buone pratiche. Per *Tour(s)plus* non si tratta di impartire degli insegnamenti ma di fare da



Ville de Tours, lungo il fiume - © phototèque Ville de Tours



Ville de Tours, notturno - © phototèque Ville de Tours

collettore e permettere una migliore gestione collettiva del territorio, avendo come sfida quella di far aderire il maggior numero e coinvolgere il più possibile i suoi abitanti. *Tour(s)plus* anticipa così un approccio che nel 2012 diventerà obbligatorio per tutte le collettività locali con più di 50.000 abitanti (decisione *Grenelle* sull'ambiente). Dalla teoria alla pratica, cinque sono gli esempi concreti in questa direzione:

- sostenere una politica agricola di prossimità. *Tour(s)plus* individuerà e analizzerà i terreni adatti all'orticoltura e alla coltura di ortaggi per dare impulso a una strategia fondiaria e agricola sul suo territorio. Dalla campagna alla città! *Azioni in corso*: OASIS (*Œuvre Associative*

*Sur l'Indépendance Sociale*) è un'associazione creata nel 2010 a Sainte Maure de Touraine che si occupa della coltivazione di orti i cui prodotti vanno alle famiglie. L'obiettivo è quello di aiutare gli abitanti dei comuni di Sainte Maure de Touraine, che hanno entrate esigue, tramite l'ortocoltura e lo sviluppo dei seguenti valori: l'aiuto reciproco, la condivisione, la trasmissione. L'associazione è fortemente coinvolta a favore dello sviluppo sostenibile (dimensione sociale, economica e ambientale) e la coltivazione non prevede l'uso di prodotti fitosanitari. Il Comune mette gratuitamente a disposizione dei terreni in modo che questa associazione possa svilupparsi offrendole anche sostegno nelle pratiche amministrative o di comunicazione. L'estate scorsa, l'associazione ha pensato ad un modo per sfruttare i benefici della coltivazione al fine di applicare una pedagogia attiva e pratica di formazione per la gestione degli *stock* di frutta e verdura da raccogliere. Le famiglie colpite dalla crisi, i lavoratori del servizio sociale del Consiglio Generale, la Municipalità di Sainte Maure de Touraine, le associazioni di beneficenza, la scuola primaria e numerosi partner sono coinvolti in questa azione e tutti dimostrano la volontà di uscirne insieme;

- portare gli agricoltori nel cuore della città. *Tour(s)plus* parteciperà alla rivitalizzazione delle aree agricole favorendo l'acquisizione fondiaria e la costruzione di edifici e stabilimenti a vocazione agricola in cambio del rispetto di clausole culturali e ambientali. E se facessimo coltivare la verdura in città? *Azioni in corso*: le AMAP (*Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne*) sono finalizzate a favorire l'agricoltura contadina e biologica che fatica a sopravvivere di fronte all'agroindustria. Il principio è quello di creare un collegamento diretto tra i contadini e i consumatori: le AMAP sono gruppi di consumatori che si impegnano ad acquistare la produzione da uno o più produttori ad un prezzo equo e pagando in anticipo. Molto spesso organizzati avendo come punto di riferimento un venditore di prodotti biologici, il loro funzionamento può variare da una all'altra. Questi gruppi sono in piena crescita in Francia e nel dipartimento di Tours, Indre e Loira con dodici raggruppamenti;

- facilitare la filiera corta. *Tour(s)plus* contribuirà all'installazione di aziende agricole specializzate nella produzione biologica, allo sviluppo dell'alimentazione biologica nella ristorazione collettiva locale, alla creazione di cooperative di produttori o altre organizzazioni impegnate nella vendita diretta di prodotti locali e sani. Più vicino è, meglio è! *Azioni in corso*: ATABLE, *l'Association Tourangelle pour une Alimentation Biologique Locale et Equitable* è un'associazione senza fini di lucro. Il suo obiettivo è quello di promuovere un consumo rispettoso dell'uomo e del suo ambiente e accessibile a tutti all'interno del territorio di



Tourangelle. Con base a Tours, l'associazione opera in una zona geografica che corrisponde al dipartimento di Tours, Indre e Loira. A luglio del 2011 ATABLE ha pubblicato la sua guida di prodotti bio e delle filiere corte a Indre e nella Loira, che recensisce tutte le filiere corte con al massimo un intermediario tra il produttore locale e il consumatore. Vi troviamo mercati, la vendita in fattoria, ristoranti, cantine, AMAP, trasformatori ecc. Sono 171 i luoghi nei quali si può mangiare cibo bio e locale in Touraine. In occasione della sua prima edizione questo libro a colori di 100 pagine formato A5 viene stampato in 10.000 esemplari e diffuso gratuitamente. Questa guida potrà inoltre essere consultata e scaricata dal sito internet dell'associazione;

- proteggere la biodiversità. *Tour(s)plus* distingue le specificità degli spazi verdi (gli spazi protetti e gli spazi naturali) e degli spazi blu (i corsi d'acqua e le zone umide) per renderli sistematicamente parte delle azioni comunitarie e comunali. *Azioni in corso*: la Città di Tours partecipa regolarmente alle azioni proposte da Slow Food e collabora con la sua antenna locale. Slow Food difende la biodiversità della nostra offerta alimentare, sostiene l'educazione al gusto e mette in contatto i produttori alimentari di qualità con i coproduttori attraverso manifestazioni e iniziative. A tal proposito, il movimento adotta un approccio decisamente originale: costruendo reti per mettere in relazione i produttori e i coproduttori, educando i consumatori di tutte le età e proteggendo la biodiversità. Il *convivium* Slow Food Tours – Val de Loire è stato creato nel 2005 e fa parte della rete Slow Food in Francia. Attualmente conta un centinaio di iscritti e un gruppo di lavoro attivo di una ventina di persone. I membri del Consiglio di Amministrazione hanno età, origini geografiche, attività professionali e personali molto varie: un gran patrimonio, questo, che permette di sviluppare progetti in numerosi ambiti tra cui la protezione della biodiversità. *L'Arche du Goût* e i prodotti *Sentinelles* sono i progetti che Slow Food sviluppa nell'ambito della tutela della biodiversità. A Touraine, dove si è svolto un lavoro importante sull'inventario del patrimonio culinario, *L'Arche du Goût* può essere concepita come un perfezionamento di questo inventario e, soprattutto, come una selezione di prodotti sui quali Slow Food può eventualmente creare una *Sentinelle*. La Città di Tours e il Dipartimento di Indre e Loira sostengono i progetti di protezione della biodiversità locale gestiti da questo *convivium*. L'oca di Touraine fa parte dei prodotti storici di questa regione, così come la *gélina* (gallina nera), la pera e la mela schiacciate, l'uva di Réglisse de Bourgeuil, il paté di carne e la prugna di Tours. L'oca di Touraine è stata inserita nel-

l'*Arche du Goût* per salvare questo elegante (e delizioso) volatile che fa parte del patrimonio di Touraine;

- verso una gestione ecologica degli spazi verdi. *Tour(s)plus* farà sì che i comuni si associno per la campagna zero pesticidi finalizzata alla manutenzione dei viali e degli spazi verdi, alla creazione di orti condivisi mediante l'utilizzo di pratiche di orticoltura ecologica nello spazio urbano e alla formazione di agenti dei servizi spazi verdi dei comuni membri. *Obiettivo*: Zero pesticidi. *Azioni in corso*: la gestione differenziata degli spazi verdi consiste nel gestirli ed effettuare la manutenzione in modo diverso in base al loro uso, a quanto vengono frequentati e alla loro ubicazione in città. Un esempio concreto è quello del prato utilizzato come campo da calcio che verrà tagliato tutte le settimane a differenza di un prato che costeggia una strada da passeggio che verrà tagliato meno frequentemente. La gestione differenziata rispetta l'ambiente, limitando o quasi eliminando del tutto l'impiego di prodotti nocivi quali i pesticidi e favorendo la diversità della flora e della fauna locali. La gestione differenziata si adatta alla natura. Attorno al lago, zone di sfalcio che lasciano alla flora il tempo di crescere; nei boschi comunali gli alberi morti vengono lasciati sul posto per ospitare e nutrire numerose specie di insetti, animali e funghi. Si posizionano dei trucioli di legno ai piedi degli arbusti evitando così la propagazione di piante infestanti e favorendo la micro fauna. L'intervento dell'uomo sulla natura è meno automatico, meno rigido e più rispettoso. L'escursionista può così entrare in contatto con spazi verdi più belli e più naturali, alcune specie vegetali e animali ritornano, la biodiversità si riappropria dei propri diritti.



# CONCLUSIONI



III



**SIMONETTA PAGANINI**

ANCI

Questo seminario rientra nel programma delle celebrazioni della Giornata mondiale dell'alimentazione come contributo alla riflessione su un tema che ci coinvolge tutti: il raggiungimento degli Obiettivi del Millennio, in particolare il primo (l'eradicazione della povertà estrema e della fame).

Il problema della carenza di cibo a livello globale nasce dall'impennata della crescita demografica avvenuta nell'ultimo secolo che ha determinato gravissime difficoltà nell'individuare terreni liberi e tecniche adeguate a produrre cibo per tutti. A ciò si sono aggiunte negli ultimi anni speculazioni economiche che hanno prodotto un forte aumento dei prezzi dei prodotti agricoli che sono alla base dell'alimentazione come il grano e il riso, determinando l'impossibilità di acquisto da parte di milioni di persone che, già povere, sono state ridotte alla fame.

Affinché si possa far fronte alla carenza di risorse e allo squilibrio che si è determinato nelle possibilità di accesso a questi beni è fondamentale che tali problemi vengano trattati, oltre che a livello internazionale, anche a livello delle realtà politico organizzative di governo dei territori dove ha luogo la produzione e il consumo, al fine di elaborare strategie comuni. È inoltre importante che nella cittadinanza di tutti i paesi si consolidi la consapevolezza della responsabilità che ognuno ha per ridurre questa sofferenza. Nel trarre le conclusioni di questa giornata di lavori voglio quindi cercare di riprendere alcuni punti che hanno messo in evidenza il collegamento tra l'azione internazionale e quella nelle nostre comunità sul tema dell'alimentazione.

Introducendo i lavori di queste tavole rotonde dove il cibo è stato considerato nell'ambito delle diverse politiche cittadine, il Direttore Generale della Città di Torino ha reso chiaro come questo collegamento offra una preziosa opportunità di conoscenza delle strategie e tecnologie costruite per affrontare nei suoi diversi aspetti il problema della fame. L'impegno del Comune di Torino in tal senso costituisce un investimento culturale che arricchisce e innova le competenze dell'amministrazione in una fase critica del nostro sviluppo in cui dobbiamo affrontare l'estendersi della povertà nella nostra comunità. Credo inoltre sia importante sottolineare, riprendendo il discorso fatto da Paolo Di Croce, quanto sia grave la progressiva perdita di valore del lavoro dei contadini: fare il contadino viene di fatto considerata un'occupazione marginale dal punto di vista dell'utilità sociale e questo è un pro-

blema che dobbiamo porci non soltanto in Italia ma anche nello sviluppo di politiche e programmi di cooperazione per evitare che si riproducano nei paesi in via di sviluppo alcune conseguenze negative del nostro modello di crescita, come per esempio l'abbandono delle terre. Occorre poi puntare sulla formazione valorizzando le competenze che hanno a che fare con la produzione del cibo e riportare al centro il tema della nutrizione perché possa soddisfare i bisogni di tutti. Anche l'intervento di Roberto Daneo è estremamente interessante da questo punto di vista: si spera che l'Expo 2015 possa essere effettivamente un momento di condivisione internazionale del tema alimentazione. Grazie a questo evento vi sarà una forte presenza sul territorio italiano, e non solo milanese, di migliaia di visitatori e l'ANCI avrà un ruolo determinante nel coinvolgere le altre città italiane perché possano apportare il loro contributo. Esiste già un accordo in questo senso tra Expo 2015, il Comune di Milano e l'AnCI. È importante considerare come la povertà si misuri anche in relazione al contesto nel quale le persone vivono, nel nostro caso le città, come hanno sottolineato nei loro interventi il dott. Moreggia e il Direttore della Caritas Dosis. Occorre in proposito riflettere su come spesso le città non siano più come erano una volta, il luogo cioè dove si va a vivere meglio: se consideriamo le grandi metropoli del Terzo mondo che conoscono una crescita smisurata non è detto, infatti, che vivere in periferie non strutturate, dove vivono ormai decine di milioni di abitanti sia meglio che restare nel proprio villaggio. È molto peggio, se parliamo di povertà relativa, molto più degradante, e dagli interventi di oggi si capisce come questo cominci ad essere un problema anche nelle nostre città benché per la maggior parte esse siano ancora vivibili. La fragilità delle persone consegue a quella delle relazioni sociali e dell'economia in modo sempre più drammatico.

Occorre quindi trovare nuove forme e modalità di relazione sociale per fare fronte a questa preoccupante situazione perché la rete di sostegno esistente si sta dimostrando inadeguata. Forse serve far emergere nuovi valori o recuperarne di antichi. L'impegno nella cooperazione con altri paesi dove la povertà è ancora una condizione, molto, troppo diffusa potrebbe, anche a tal fine, risultare produttivo e innovativo.

Dai contributi a queste tavole rotonde emerge anche che a Torino vi è nella comunità una grande sensibilità e attenzione sul tema dell'inclusione sociale e della formazione e una forte attività della società civile organizzata, ben supportata dalle strutture pubbliche. Emerge una consapevolezza dell'importanza delle politiche educative, di quanto l'investimento su di esse sia indispensabile e strategico per mantenere la ricchezza di produzione

agricola e alimentare accumulata tradizionalmente sul territorio piemontese. È fondamentale che anche i nostri bambini vengano istruiti sull'origine e l'importanza del cibo in un contesto in cui l'agricoltura è divenuta attività di pochi, lontanissima dalle tavole dove si consumano i pasti e dove il valore del prodotto è difficilmente ricostruibile. Questo è fondamentale non solo per la nostra società ma per formare i nuovi cittadini del mondo, quelli sui quali dovrà fondarsi la costruzione dei nuovi equilibri sostenibili nell'utilizzo del pianeta. A livello internazionale la Comunità Europea, qui rappresentata dalla dott.ssa Asciutti, della DG Sviluppo e Cooperazione, sta portando avanti un'importante attività di sostegno al raggiungimento degli Obiettivi del Millennio attraverso il cofinanziamento di progetti guidati dalle Autorità Locali e mirati a migliorare la conoscenza e consapevolezza dei problemi relativi allo sviluppo, come il progetto del quale abbiamo parlato oggi. Dare alle Amministrazioni Locali europee e dei paesi partner la possibilità di essere protagonisti di questi complessi processi contribuisce a costruire una solida rete di responsabili sui territori del mondo e a promuovere l'impegno e la conoscenza nelle loro comunità. L'*Agenda for Change*, recentemente adottata, evidenzia questa attenzione alla *governance* e all'inclusione sociale come elementi strategici per lo sviluppo sostenibile, riconoscendo il fondamentale ruolo delle Autorità Locali. Non ci sono diritti senza responsabilità quindi, per raggiungere gli Obiettivi del Millennio, è necessaria maggiore responsabilità condivisa tra più livelli di governo: locale, nazionale, internazionale.

La notizia di un significativo aumento dei fondi di *EuropeAid* da destinare alla linea "Educazione allo Sviluppo" nell'Unione consolida questi orientamenti, confermando l'orientamento a promuovere nella cittadinanza europea la crescita della consapevolezza della necessità dell'impegno culturale, finanziario e operativo per un miglioramento della qualità della vita che raggiunga tutte le popolazioni della Terra.



MARIA BOTTIGLIERI

CITTÀ DI TORINO

Desidero innanzitutto sottolineare la qualità e quantità degli interventi e la stimolante complessità delle tematiche affrontate. Date queste qualità e quantità, vorrei provare a «cucinare» queste conclusioni senza fare un minestrone in cui ogni elemento perde un po' il suo sapore per dare gusto nuovo al tutto, ma cercando di evidenziare alcuni degli ingredienti che mi sembrano essere ricorrenti in tutti i piatti (servizi pubblici e attività di pubblico interesse) che ciascun Settore della Civica Amministrazione ha il compito di preparare (gestire) per soddisfare i diversi bisogni dei cittadini affidati alle loro cure. Pur essendo ingredienti comuni, infatti, a seconda della ricetta, della modalità in cui sono miscelati e preparati, oppure del destinatario per cui sono cucinati, riescono a dar vita a piatti differenti ciascuno con il proprio sapore e il proprio gusto.

Il primo ingrediente è stato proposto dal Sindaco che ci ha indicato qual è il punto di partenza delle politiche locali sul cibo, ovvero quello di considerare il cibo come un diritto: un diritto che va rispettato, riconosciuto, affermato. L'*input* del Sindaco mi sembra sia stato declinato molto bene nelle successive riflessioni sul diritto di ogni cittadino torinese a essere libero dalla fame: in questa direzione mi sembra vada tutto il lavoro promosso dai colleghi del Settore Prevenzione Fragilità sociali, dagli enti del Tavolo Mense, dalla Caritas e dal Banco Alimentare.

Abbiamo poi visto come i colleghi del Settore Servizi Educativi lavorano, ciascuno nel proprio ambito, affinché ad ogni bambino sia garantito non solo il diritto a consumare un pasto quotidiano ricco di un apporto nutrizionale adeguato, ma anche il diritto a imparare a prendersi cura di sé stesso (a mangiare da solo), a prendersi cura dell'ambiente, a scoprire il senso della biodiversità (sia attraverso gli orti scolastici che attraverso l'esperienza della Cascina in città) e a prendersi cura degli altri compagni di scuola con i quali condivide il pasto.

Successivamente, abbiamo guardato al cibo come libertà di ciascun cittadino di potersi nutrire secondo le regole alimentari indicate dalla propria confessione religiosa, nonché al diritto dei bambini a conoscere le altre culture anche attraverso le diverse tradizioni alimentari e abbiamo guardato al cibo come diritto alla memoria personale e collettiva, come legame intergenerazionale tra passato e futuro.

In ultimo è stato affrontato il tema dell'accesso al cibo inteso in varie accezioni: diritto dei cittadini a poter accedere al suolo pubblico attraverso l'utilizzo degli orti urbani; il diritto dei produttori agricoli a poter vendere senza intermediari il frutto del loro lavoro in mercati appositamente regolamentati; il diritto dei consumatori a poter acquistare cibo direttamente da chi lo produce. Al tempo stesso si è guardato al cibo come veicolo e motore di sviluppo turistico e culturale di un territorio: Torino, ad esempio, grazie al *Salone del Gusto*, *Terra Madre* e i *Farmer Market* ha fatto del settore enogastronomico un elemento di sviluppo locale e spesso di internazionalizzazione.

Sul versante dei diritti, quindi, mi sembra si possa osservare che la Città di Torino stia facendo molto per creare quelle condizioni affinché tutti gli interessi collettivi e individuali, che in qualche modo possono ricondursi al cibo, siano rispettati, riconosciuti, tutelati e attuati nelle diverse politiche locali promosse dalla Città. Interrogarsi sulle caratteristiche di questo diritto, attese queste sue molteplici e diversificate manifestazioni, è questione complessa e troppo ampia. Nel ricordare che il diritto al cibo è stato riconosciuto dalla *Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo* (1948) mi limito qui a proporre alla vostra riflessione due possibili definizioni: la prima è stata sintetizzata da Jan Ziegler, sociologo svizzero, primo relatore speciale per il diritto all'alimentazione dell'Onu, il quale ha definito il cibo come «il diritto di ogni essere umano ad avere un accesso regolare, permanente, libero a un nutrimento qualitativamente e quantitativamente adeguato e sufficiente, corrispondente alle tradizioni culturali del popolo a cui appartiene e che assicuri una vita fisica e mentale, individuale e collettiva, priva di angosce e dignitosa». (Ziegler, J., *Dalla parte dei deboli. Il diritto all'alimentazione*, Milano, 2004). La seconda riflessione è di un giurista italiano, Stefano Rodotà, che definisce il cibo come «elemento fondamentale della cittadinanza globale, intesa come un insieme di diritti che accompagnano le persone ovunque esse siano. Uno dei più fondamentali tra i diritti fondamentali» (Rodotà, S., *Il diritto al cibo*, in <http://www.alfabeta2.it/2011/07/26/il-diritto-al-cibo/>).

Il secondo ingrediente del piatto cucinato in questo *workshop* lo ha messo il nostro Direttore Generale che questa mattina ha definito il cibo come un tema organizzativo. In quest'ottica ha evidenziato la valenza strategica di politiche come la cooperazione internazionale che sono l'occasione per imparare, da chi ha fame sul serio, buone prassi riproducibili anche nella nostra città e intervenire a favore di chi ha e avrà sempre più fame in aree apparentemente prospere come Torino, dove il problema è destinato a interessare



Donne e cibo - Foto Maria Bottiglieri

fette sempre più crescenti di popolazione. Il *workshop* di oggi, in tal senso, ci aiuta a mettere in comune gli strumenti organizzativi che ogni Settore di questa Città utilizza nell'ambito delle politiche di sua competenza che intercettano la tematica del cibo.

Si potrebbe osservare che le politiche locali sul cibo in sé non esistono in quanto tali, atteso che non sembra sussistere una norma che in via diretta le disciplini e organizzi. Parlare di politiche sul cibo può allora significare che esso non costituisce una nuova competenza delle Amministrazioni da affiancare alle altre, ma che sono politiche locali trasversali a quelle storicamente esercitate dalla Città: politi-

che che, senza sostituirle, integrano e consolidano le politiche locali già esistenti (cioè le politiche educative, socio-assistenziali, culturali, turistiche, ambientali, per il commercio, per il decentramento e quelle di cooperazione decentrata).

Dal dibattito odierno emerge che in alcuni casi questa trasversalità delle politiche sul cibo non rappresenta solo un punto di vista ma è tale da dar vita ad azioni nuove e originali di estremo interesse anche sotto il profilo organizzativo. Pensiamo al progetto che consente di recuperare i pasti non distribuiti nelle scuole a favore degli asili notturni o delle mense festive o feriali. In questo caso, nell'ambito di una legge che autorizza e disciplina il fenomeno (Legge 155/2003 - *Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*), le politiche locali che si intrecciano sono almeno tre: quelle all'assistenza sociale che ha l'obiettivo di dare una risposta alle fragilità sociali presenti sul territorio assicurando un pasto ai più bisognosi, le politiche educative che perseguono gli obiettivi di educare i bambini a uno stile sobrio e di condivisione e le politiche ambientali, atteso che attraverso i pasti diversamente distribuiti si contribuisce a diminuire la quantità di rifiuti.

La trasversalità delle politiche locali che riguardano il cibo non è solo orizzontale (ovvero tra più materie di competenza di diversi Settori della medesima Municipalità), ma anche verticale perché ogni relatore ci ha raccontato della gamma di collaborazioni e relazioni che sussistono tra il livello municipale di gestione di alcune politiche o servizi (si pensi alla ristorazione scolastica) e i diversi livelli di governo regionale o nazionale nonché della diversa tipologia di fonti normative (europee, nazionali, regionali, locali) che regolano i servizi resi da ciascun settore. In quest'ottica le politiche riguardanti il cibo potrebbero essere considerate come espressione di quella multilevel governance diffusa oggi in numerosi settori (Poto, M., Rolando, E., Rossi, C., *La sicurezza alimentare tra Unione Europea, Stato e regioni dopo la riforma del titolo V della Costituzione*, Quaderni del Dipartimento di Scienze Giuridiche dell'Università di Torino, 2006).

Il terzo ingrediente che mi sembra emerga dal dibattito odierno è l'importanza della *partnership* tra pubblico e privato nelle politiche sul cibo. Ogni politica locale in questa direzione è infatti attuata non solo da funzionari pubblici ma anche (talora soprattutto) da realtà che sono espressioni della società civile organizzata. Questo elemento, che ritorna praticamente in tutte le politiche locali qui presentate, ci dice che oramai le politiche, soprattutto quelle locali, o sono frutto di una *partnership* virtuosa tra pubblico e privato, oppure non sono. Un esempio particolarmente virtuoso di questa *partnership* mi sembra sia costituito dall'esperienza del tavolo mense che si presenta come uno strumento particolarmente efficace sia sotto il punto di vista organizzativo (perché con un sistema coordinato di asili diurni, mense feriali e festive si garantisce che sul territorio ci sia sempre un punto di riferimento per gli adulti in condizione di estrema fragilità), sia dal punto di vista finanziario perché le risorse pubbliche incidono per non più di un terzo dei fondi utilizzati per dare un pasto quotidiano a chi è in condizioni di povertà estrema affinché sia garantito il diritto di ogni persona di essere libera dalla fame.

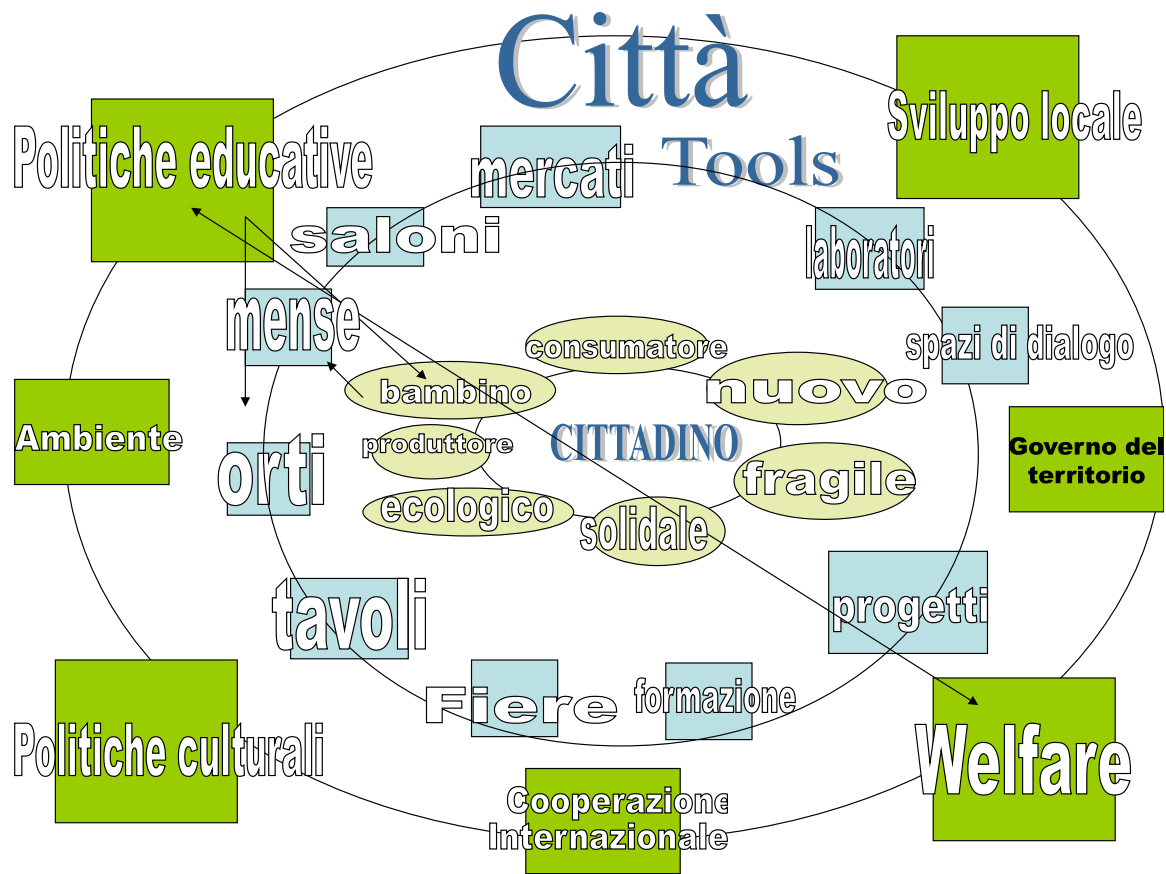
Il quarto ingrediente è quello degli strumenti gestionali che ciascuna politica locale utilizza per soddisfare gli interessi che i cittadini esprimono rispetto al cibo: in alcuni casi vi è una gestione diretta del servizio (si pensi all'attività educativa svolta nelle scuole direttamente dal personale pedagogico della Città di Torino); in altri casi il servizio è esternalizzato attraverso le ordinarie procedure di evidenza pubblica (si pensi al contratto di servizio sulla ristorazione scolastica); in altri ancora l'attività di interesse pubblico è gestita da un ente strumentale della Municipalità (come ITER, l'Istituzione Torinese per una Educazione Responsabile della

Città di Torino) o da una fondazione a capitale pubblico e privato (come *Terra Madre*, la fondazione partecipata da Comune di Torino, Regione Piemonte e Slow Food per l'organizzazione dell'omonima manifestazione) o da un comitato (come il comitato Salone del gusto); in altri casi ancora, in coerenza con i principi di sussidiarietà orizzontale, gli uffici pubblici si limitano a mettere in rete e a supportare un sistema fatto da volontariato e privato sociale (il caso del Tavolo Mense o del Coordinamento sul Sostegno a Distanza). In altri, infine, l'Ente si limita a mettere a disposizione uno spazio per produttori e commercianti (come nel caso dei mercati) e a disciplinare gli aspetti di sua competenza, sia attraverso la regolamentazione dell'attività (si pensi al Regolamento della Città di Torino 342/2011, teso a disciplinare la vendita diretta dei produttori agricoli presso le aree mercatali della Città) sia attraverso attività di coordinamento di progetti *ad hoc* (si pensi al *Farmer Market* di via Onorato Vigliani).

A tal proposito, mi sembra interessante evidenziare anche la trasversalità e talora la circolarità di questi strumenti. Abbiamo sentito parlare di orti sia in un contesto di politiche educative, sia in un contesto di politiche per il decentramento e, parimenti, di mense sia in un contesto di politiche socio-assistenziali che di politiche educative. Altro aspetto da considerare è che tali strumenti gestionali non sono un'esclusiva di questa nostra Amministrazione: gli orti urbani, i *Farmer Market* e le mense scolastiche, ad esempio, esistono anche in Africa come in molte altre città del mondo. Questo è un dato estremamente importante per le politiche di cooperazione decentrata perché permette a Torino e alle diverse città del mondo di cui è partner di avere un linguaggio comune per dialogare e per scambiare buone prassi in un contesto di reciprocità.

I quattro ingredienti (diritti, organizzazione, *partnership* tra pubblico e privato e strumenti gestionali) mi sembrano essere gli elementi ricorrenti di ciascun servizio pubblico, progetto e attività qui raccontata: i mattoni con cui ogni Settore della Municipalità costruisce le diverse politiche le quali si modulano sui diversi bisogni espressi dalla cittadinanza. Esattamente come avviene per un buon piatto che, a parità di ingredienti, può cambiare gusto a seconda della ricetta, del cuoco e soprattutto del cliente per cui il piatto è preparato.

Al centro di tutto infatti, per noi che siamo una Municipalità, non vi è il cibo ma il cittadino. Il cittadino con tutte le sue diverse esigenze, interessi e diritti, il cittadino consumatore e produttore, un cittadino nuovo (perché giovane) o un nuovo cittadino (perché migrante), un cittadino fragile e uno solidale, un cittadino ecologista, un cittadino imprenditore. È evidente che ognuna di queste tipologie può racchiudere più caratteristiche: un bambino è



L'organizzazione delle politiche sul cibo nella Città di Torino – elaborazione di M. Bottiglieri

anche un consumatore, i nuovi cittadini possono essere anche produttori e così via. La centralità del cittadino resta in ogni caso l'elemento attorno al quale la nostra Città costruisce le sue politiche che sono molto ben strutturate e organizzate perché regolate da sistemi normativi abbastanza rigidi. È però interessante notare che, nonostante questa rigidità, gli strumenti gestionali riescono ad essere elastici ed intercambiabili.

Da queste riflessioni possono emergere, fra le tante, due considerazioni conclusive. La prima suggestione potrebbe essere quella di continuare a far sì che il lavoro di dialogo e scambio iniziato oggi continui anche attraverso la promozione di un tavolo interdipartimentale di coordinamento e confronto. Il Settore Cooperazione Internazionale e Pace ha voluto questo incontro con le realtà torinesi e le tre città europee partner del progetto *4cities4development* per conoscere il livello di impegno della Città sulla tematica cibo e riflettere sulle modalità con cui relazionarsi meglio alle Municipalità europee e africane nelle politiche di cooperazione decentrata, nonché per capire meglio che tipologia di collaborazione può nascere, nel lungo periodo, con le comunità del cibo africane con le quali Torino ha iniziato a lavorare. Lo scambio e il confronto oggi avviati potrebbero essere patrimonio "comune" che saremmo lieti se restassero a disposizione di tutti, per collaborare di volta in volta su obiettivi specifici delle differenti articolazioni della nostra Amministrazione o su progettualità che di volta in volta ogni Settore vorrà condividere con gli altri. La seconda suggestione che offro alla vostra riflessione nasce da una domanda: vista la ricchezza di attività, progetti e servizi pubblici promossi dalla Città in tema di cibo, perché non dare evidenza politica all'esistente? Una prima ipotesi potrebbe essere quella di una delibera quadro d'indirizzo sulle politiche locali che si occupano di questo tema la quale non vada a sostituirsi ad atti, regolamenti, bandi, contratti o progetti già esistenti, ma che evidenzii quest'attenzione peculiare che ha la Città per il diritto al cibo. Una seconda ipotesi potrebbe essere quella di far riconoscere queste politiche nella carta fondamentale dell'Ente, cioè lo *Statuto della Città*. L'articolo 2 dello stesso, che indica le finalità della Città di Torino, si chiude con il riconoscimento del diritto universale all'acqua potabile. Si potrebbe aggiungere a questa finalità anche quella di *assicurare ad ogni cittadino, e ad ogni persona che risiede stabilmente in Città, un accesso regolare, permanente, libero a un nutrimento qualitativamente e quantitativamente adeguato e sufficiente, corrispondente alle tradizioni culturali e religiose del popolo a cui appartiene e che assicuri una vita fisica e mentale, individuale e collettiva, dignitosa.*

Concludo con un ringraziamento reale, vero, a tutti coloro che sono stati qui oggi. I colleghi del Settore Cooperazione Internazionale e Pace, con i quali abbiamo organizzato questo seminario, i colleghi dei diversi Settori della nostra Amministrazione che hanno messo a disposizione la loro competenza e professionalità, le associazioni e gli enti della società civile torinese senza i quali sarebbe impossibile promuovere politiche pubbliche efficaci, efficienti ed adeguate. Un ringraziamento va anche alle tre Città europee di Bilbao, Riga e Tours che, con le loro buone prassi in materia di politiche locali, hanno arricchito la riflessione di oggi. Un grazie speciale va infine a Slow Food, che ci ha dato l'occasione, attraverso questo progetto, di andare incontro agli altri a partire da una riflessione su noi stessi.





**APPENDICE:  
LE SCHEDE DEI PROGETTI  
EDUCATIVI**



## **SCHEDA 1**

### **IL CICLO DELLE TRASFORMAZIONI: DALLA TERRA ALLA VITA QUOTIDIANA**

Settore Servizi Educativi  
Scuola per l'infanzia – Via Assisi, 45 (Torino)  
Circolo Didattico XVI  
Tel. 011.25.03.10  
email [smmassisi@comune.torino.it](mailto:smmassisi@comune.torino.it)

#### **IL CICLO DELLE TRASFORMAZIONI: DALLA TERRA ALLA VITA QUOTIDIANA**

Coltivare l'orto nella scuola è la via più breve per recuperare il rapporto naturale con la terra e riscoprire l'autenticità del cibo. La scuola persegue un'etica di sviluppo sostenibile quale occasione per bambini/e, famiglie, adulti di condividere valori di responsabilità, attenzione per le persone e per l'ambiente. È un viaggio di scoperta, conoscenza-azione che consente di vivere le stagioni e i loro frutti, il tempo biologico e naturale, ponendo attenzione alla natura e all'alimentazione (due aspetti essenziali per il benessere). Giocare con la terra e operare con elementi naturali vivi all'interno di un percorso plurisensoriale che alterna colori, forme, odori e profumi diversi.

L'articolazione del progetto ha visto coinvolti bambini/e, famiglie, il territorio di un ambiente che si condivide come spazio-bene comune nella cornice dei diritti dell'infanzia:

- vivere in un ambiente sano;
- sporcarsi le mani per sviluppare la creatività, l'espressione di sé (manipolare, travasare);
- creare (attenzione e impegno nella cura del seme della pianta nelle varie fasi di sviluppo);
- provare fiducia e piacere nel lavorare con altri;
- sperimentare (coltivazioni in semenzaio, in serra, nella terra).

#### **I PERCORSI**

- il ciclo della vita;
- il ciclo della trasformazione;
- il ciclo del riutilizzo;
- il ciclo dei legami ambientali.

## **I PROTAGONISTI**

scuola Infanzia Via Assisi, 45

bambini/e della scuola, famiglie, personale della scuola, agenzie del territorio,  
Circoscrizione V

## **GLI OBIETTIVI**

- conoscere l'orto come un insieme di elementi in relazione di interdipendenza;
- imparare ad osservare, pensare, ipotizzare un cambiamento;
- scoprire trasformazioni, somiglianze, differenze, legami, relazioni eco-socio-ambientali;
- capire l'importanza di utilizzare correttamente risorse ed energie in relazione a luoghi, oggetti e persone;
- confrontare e capire punti di vista diversi.

## **LE FASI**

### **1. Il ciclo della vita**

La terra e le piante, il ciclo vitale degli organismi, il calendario delle semine e dei trapianti, il racconto dell'evoluzione della crescita (fiori, piante, ecc.). I diversi tipi di fiori e semi orientandosi in un percorso sensoriale con erbe aromatiche (la serra). La scuola diviene un laboratorio di ricerca per favorire un legame stretto con la natura: ogni essere vivente cambia e si modifica nel tempo, nasce, cresce, muore. Tali cambiamenti si notano nel ciclo di vita di un albero, durante le stagioni, nella crescita di un seme che diventa pianta, nella crescita di un bambino che diventa uomo.

### **2. Il ciclo della trasformazione**

Terra, acqua, aria e sole (per aiutare a crescere). Mostra in bancarella dei prodotti raccolti nell'orto. Il ciclo di vita di un oggetto (nulla si distrugge, in natura, ma tutto si trasforma e si può riparare). I significati della trasformazione (sentirsi autori nella gestione dell'orto della scuola, migliorare le condizioni di vita a scuola). Responsabilità e protagonismo di ognuno nei cambiamenti ambientali (infanzia, famiglia, territorio).

### **3. Il ciclo del riutilizzo**

Condivisione e collaborazione con le famiglie. Riutilizzo in giardino del materiale povero di

recupero per costruire sentieri, fioriere, un erbario con piante aromatiche fresche e conservate. Costruire materiali da gioco: lo spaventapasseri, i pupazzi per la raccolta d'acqua piovana con le bottiglie di plastica, le sagome di legno (intervento famiglie), i personaggi delle fiabe disposti in giardino.

#### **4. Il ciclo dei legami ambientali**

Costruire legami di fiducia reciproca in un ambiente di lavoro che ha condiviso degli obiettivi. Confrontare e capire punti di vista diversi. Riconoscere il valore aggiunto di un prodotto collettivo (rapporto processo - prodotto). Le mappe di vita quotidiana: costruire senso di appartenenza e di responsabilità sulle azioni quotidiane della cura dei prodotti.

## SCHEDA 2 STORIE BREVI

«LA ZUCCA SI FA MARMELLATA E NON SOLO...»

Processi di trasformazione nel giardino del nido

Nido d'infanzia «Il gabbiano», via Garrone, 61/80 in collaborazione con la Redazione del Centro Multimediale di Documentazione Pedagogica della Città di Torino.

### INTRODUZIONE

È un giardino speciale quello del nido d'infanzia di via Garrone, un giardino che abbraccia tutta la struttura come un cerchio incantato e dove educatrici appassionate svelano con piacere ai loro bambini artifici e magie che trasformano gli elementi consueti in nuovi ingredienti. Processi tutti da scoprire, da sperimentare.

Si generano nuove miscele e nuove curiosità. Si pongono domande fondamentali che un domani verranno rivolte alla scienza degli adulti, domande di senso che si schiudono dall'osservare la meraviglia della natura.

Si parte dalla prima grande trasformazione: il seme si fa pianta, si fa frutto, si fa cibo e allora eccoli partire alla scoperta degli orti urbani, curiosa realtà agricola della Città di Torino, parlare con gli orticoltori, raccogliere segreti ed indicazioni per il loro piccolo ma ben curato orto scolastico e poi si continua con le trasformazioni dei prodotti coltivati o anche acquistati che diventano colori, la farina che diventa colla, la zucca che si fa marmellata.

Questi bambini si impadroniscono del mondo che li circonda e, agendo su di esso, insieme alle loro educatrici, imparano a trasformarlo.

### LE FASI

#### Fase 1 - Cominciamo dall'orto

È primavera, nel nostro giardino ci aspetta Zucchini, il nostro esperto d'orto. Ha in mano una letterina con le richieste dei bimbi che legge:

«Caro Zucchini, noi bimbi dell'asilo nido i Gabbiani vogliamo fare nel nostro giardino un piccolo orto. Abbiamo saputo che tu sei un grande esperto, noi vogliamo delle cipolle (Au-

rorà), dell'insalata (Rebecca), dei pomodori (Davide), delle piantine aromatiche, dei piselli, delle patate e una piantina di pollo (Mia)».

*Zucchini:* «Ma il pollo non cresce sulle piante!».

*Mia:* «Il pollo con le patatine...».

*Zucchini:* «Sì è vero, le patatine crescono nella terra».

*Zucchini:* «Oggi vi ho portato le patate, ve ne dò una ciascuna in mano».

La patata ricevuta viene così osservata, toccata, odorata e poi messa nella terra.

Giocando con la terra viene trovata una cortecchia.

*Zucchini:* «Che cos'è questo?».

*Aurora:* «È un albero, guarda» (e indica un albero vicino).

Spesso con i bambini facciamo visita al nostro orto osservando i cambiamenti con lo scorrere del tempo.

## **Fase 2 - Trasformiamo la zucca-anguria in marmellata**

Tornando nell'orto in autunno scopriamo che la nostra zucca-anguria è pronta per essere raccolta.

La zucca del nostro orto è davvero speciale! Se la guardi sembra un'anguria, ma dal sapore...

Con i bambini grandi, a piccoli gruppi, raccogliamo una zucca-anguria nell'orto e la portiamo in sezione per farla vedere e toccare a tutti. Prima di tagliarla con i bimbi andiamo a lavarla, la mettiamo su di un panno e la asciughiamo.

Ora siamo tutti intorno al tavolo, la apriamo e la assaggiamo scoprendo il suo gusto e il suo profumo.

Spieghiamo che questa è una zucca davvero speciale perché serve solo per fare la marmellata.

Allora tutti insieme sminuzziamo la zucca e la versiamo nel contenitore nel quale verrà cotta. Aggiungiamo il succo di limone e lo zucchero e aspettiamo che la marmellata sia pronta.

La nostra marmellata viene assaggiata e offerta ai genitori all'uscita.



### Fase 3 - Scopriamo i colori vegetali

Abbiamo fatto un po' di spesa: spinaci, barbabietole, zafferano, mirtilli e li abbiamo dati a Stefano<sup>12</sup>.

Lui prende gli spinaci e li mette in un contenitore per frullarli.

*Educatrice Cinzia:* «Cosa fa Stefano? Prepara gli spinaci come fa la mamma».

*Alice:* «Fa le pernacchie» (sentendo il rumore del frullatore).

*Stefano:* «Guarda che bel verde, vediamo se funziona, sì, sì funziona» (provando il colore su di un foglio).

*Educatrice Cinzia:* «Abbiamo fatto il verde con gli spinaci, uahoo!».

*Stefano:* «Ora mettiamo quest'intruglio magico» (in realtà aggiungiamo maizena e acqua cotte in precedenza).

*Valerio:* «Quello è mio» (rivolgendosi verso Stefano che ha il vasetto con il verde).

I bimbi iniziano così a utilizzare questo nuovo colore. Ma le sorprese non sono finite...

Qualche giorno dopo Stefano prende una piccola bustina la apre e versa la polverina dentro un piatto con dell'acqua.

*Educatrice Cinzia:* «Guardate, guardate, uno due tre: il giallo! È il colore giallo, Alice!».

Alice si illumina in viso.

*Educatrice Cinzia:* «Guardate se non è una cosa bellissima!».

*Valerio:* «È acqua!».

*Stefano:* «Acqua e zafferano».

*Stefano:* (rivolgendosi a un bimbo) «Mescola, mescola con il ditino».

*Educatrice Cinzia:* «Giulia, hai visto il colore giallo? Assaggia pure Alice, non succede nulla. Puoi assaggiare, è zafferano, è come il riso che abbiamo mangiato ieri».

Stefano torna a trovarci e continua nella sua «magia» presentandoci dei nuovi colori: frulliamo una barbabietola? E perché non proviamo anche con i mirtilli?

*Educatrice Cinzia:* «Sara si può mangiare, questa è barbabietola! La puoi assaggiare».

*Educatrice Cinzia:* «Anche tu Valerio se vuoi lo puoi assaggiare, quello è mirtillo, un frutto di bosco».

*Educatrice Cinzia:* «Mattia lo vuoi assaggiare? Pochino, pochino, bravo!».

*Stefano:* «Bambini, proviamo a colorare?».

I bimbi provano a colorare.

*Educatrice Cinzia:* «Siete bravi bambini, siete bravi!».

Alcuni si divertono anche a sentire la sensazione del materiale sulla pelle, altri provano i colori utilizzando pennelli e cucchiaini, altri ancora utilizzano le mani lasciando le loro impronte sul grande foglio.

Con Stefano abbiamo giocato con i prodotti naturali per ottenere i colori, i bambini hanno giocato con questi colori... ed ecco il risultato!

La magia è nelle mani che trasformano i frutti della terra in colori, colori che hanno un sapore e che ci riportano al calore del sole che li ha generati.

Sui fogli, dove i bambini hanno lasciato tracce di sé nell'entusiasmo del gioco, si rivela l'energia della trasformazione.

Ogni colore che con poesia risalta sullo sfondo bianco ci parla di una piccola storia: quella del frutto che nasce dalla sua terra, quella del bosco e del silenzio, quella del sole che ci offre la sua luce.

I frutti del lavoro nel piccolo orto dell'asilo nido sono parte della storia dei bambini. Essi crescono insieme scoprendo la più semplice delle gioie: quella di assaporare, toccare, sentire, annusare ed amare ciò che nasce, cresce, germoglia, si fa cibo ed energia per donarci la vita.

### SCHEDA 3 PROGETTO “SCUOLA IN VERDE... PER UN’EDUCAZIONE SOSTENIBILE”

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI  
Scuola per l’infanzia V. Veneto  
Via Sospello, 64  
Circolo Didattico XV  
Tel. 011.21.58.96  
email smmsospello@comune.torino.it

#### PROGETTO “SCUOLA IN VERDE... PER UN’EDUCAZIONE SOSTENIBILE”

*«Non si può amare se non quel che si  
si conosce e si cura».*  
(Antoine de Saint-Exupery)

La vasta area, in parte asfaltata, che circonda l’edificio scolastico che ospita la nostra scuola dell’infanzia ha consentito il nascere di una pluralità di ambienti naturali che danno luogo ad esperienze e conoscenze non consuete a bambini che vivono in un contesto urbano. Il convincimento che indirizza l’azione pedagogica e didattica è che si debba sin dall’infanzia promuovere una sensibilità etica verso i temi e i valori dello sviluppo sostenibile. L’occasione di vivere a contatto con la natura attraverso l’esplorazione, l’osservazione, la progettazione e la sperimentazione con l’impegno, la responsabilità e la fatica quotidiana che la cura di luoghi vivi richiede, avvicina i bambini a concetti di necessità, di cambiamento, di trasformazione. L’orto, e non solo, si configurano come laboratori all’aperto dove l’impegno e il lavoro quotidiano si accompagnano allo stupore di fronte alla scoperta di connessioni, di modalità di funzionamento, di suggestioni sensoriali. Tutto ciò promuove o un pensiero ecologico capace di mettere in relazione atti, eventi e di formulare provvisorie teorie scientifiche o un apprendimento attraverso le esperienze di vita e di cooperazione con i compagni e gli adulti, oppure lo sviluppo di comunità di apprendimento.

## Gli ambienti

*Il sole e il freddo pure, mi piace tutto tutto quando sono fuori, pure le ranocchie e le pozzanghere, pure lavorare e anche giocare*  
(Daniele, anni 4 e 5 mesi)

Accanto all'orto biologico trovano posto nella nostra area esterna, la serra, il frutteto, il giardino degli aromi, il compostaggio, lo stagno, la casa dei conigli e delle anatre ed infine un labirinto dove potersi avventurare.

## L'esperienza della coltivazione

*Prima sono come gocce d'acqua nell'acqua poi si trasformano e diventa dura e si può mangiare.*  
(Luca, anni 6 e 4 mesi)

La realizzazione e cura dell'orto offrono al bambino la possibilità di scoprire tempi e ritmi della natura e cogliere il forte legame che ci lega a ciò che mangiamo. L'orto è infatti un grande laboratorio all'aperto che non richiede grandi spazi, costose tecnologie e ingenti risorse finanziarie. Creare e curare un piccolo giardino vuol dire partecipare da protagonista allo scorrere di una storia che ha come personaggi semi, luce, acqua, tempo, odori, insetti, terra...

I bambini si occupano della coltivazione e poi della raccolta. Una parte del raccolto, ortaggi, insalate, carote e finocchi sono destinati al quotidiano benessere di Tippi e Tamburino (i nostri coniglietti), le erbe aromatiche e altri piccoli ortaggi sono utilizzate per allestire piccoli banchetti di vendita a cadenza stagionale per i genitori, naturalmente interamente gestiti dai bambini.

La produzione, di ortaggi e verdure, pur se in quantità limitata allo spazio destinato a tale uso consente, in collaborazione con le famiglie, di realizzare una filiera corta, obiettivo del progetto *Dall'orto alla tavola*, che porti al consumo di quanto i bambini hanno coltivato. Una filiera corta per consumare, prevalentemente a casa, i prodotti che gli stessi bambini coltivano.

L'iniziativa vuole ampliare le azioni di educazione alimentare previste nel progetto educativo portando l'attenzione anche sul consumo critico quale necessità di sensibilizzazione e costruzione di corretti atteggiamenti sia nei bambini sia negli adulti. Per far ciò occorre trasformare comportamenti e modi di pensare ormai consolidati.

La costruzione di un percorso per l'educazione alimentare, come per gli altri ambiti della conoscenza, comporta un'accurata e consapevole selezione di fini, metodologie, esperienze e contenuti. Si tratta di educare al gusto e favorire una sana alimentazione perseguendo i seguenti obiettivi:

- superare la differenza iniziale all'assaggio delle varie verdure proposte in tavola;
- favorire il consumo quotidiano delle verdure;
- aumentare la consapevolezza del proprio gusto personale;
- sensibilizzare i bambini alla cura della propria salute attraverso la corretta alimentazione;
- coinvolgere le famiglie favorendo la circolazione dei saperi: dalle tecniche di coltivazione in orto alle ricette per cucinare le verdure in modo che piacciono di più ai bambini.

La trasformazione dei prodotti dell'orto in cibo che arriva sulla nostra tavola è un'interessante esperienza di conoscenza che i bambini vivono nella quotidianità della loro casa, ma che a scuola trova spazio in un piccolo laboratorio di cucina.

*...è uguale a come fa mamma che taglia i pomodori... è come andare lontano a casa della nonna.*

(Giuseppe, anni 3 e 7 mesi)

Il laboratorio di cucina riveste un ruolo importante per il carattere interdisciplinare dell'attività che vi si svolge, per la possibilità di soddisfare l'esigenza e il piacere del bambino di pasticciare, di imitare atti degli adulti vissuti nella dimensione affettiva quotidiana della famiglia. Il rapporto con il cibo è intimo, quotidiano, denso di significati simbolici e psicologici, richiama le radici dell'identità, si definisce all'interno di una cultura, muove il senso dell'appartenenza e ha a che fare con l'immagine di sé.

## Le collaborazioni

*Prendersi cura delle piantine insieme ai bambini è come accompagnarli a scoprire la vita e aiutarli nella loro crescita.*

(papà Giorgio)

Nella realizzazione di un progetto così complesso ci avvaliamo di importanti collaborazioni, tra queste:

- il Settore Verde Pubblico ed in particolare il dott. Vanzo;
- VI Commissione - Ecologia e Ambiente della V Circoscrizione;
- Vivaio Forestale Regione Piemonte;
- il progetto *Volontariato Senior* della Città di Torino;
- il Centro Socio Terapeutico di via Caluso.

Con quest'ultimo partecipiamo da oltre un decennio al progetto *Un giardino per amico* realizzato nell'ambito del progetto *Lavorare insieme* promosso dal progetto *integrazione e sviluppo* che coinvolge diverse strutture educative all'interno del Comune di Torino. Il percorso coinvolge ragazzi sopra i quattordici anni disabili e bambini della scuola dell'infanzia, con la motivazione comune di lavorare alla cura e all'allestimento dell'ambiente esterno lasciando un segno tangibile della loro azione congiunta.

## SCHEDA 4 COLTIVIAMO L'IDEA DI UN BEL GIARDINO E SI PUÒ FARE

### I PROGETTI

#### *Coltiviamo l'idea di un bel giardino e Si può fare*

Il complesso scolastico di via Deledda 9 e 13, che vede uniti il Nido e la Scuola d'infanzia, dispone di un'ampia area esterna che da tempo necessita di interventi di manutenzione straordinaria che richiedono molte risorse. I genitori, insieme al personale, hanno deciso così di mettersi in gioco per realizzare il progetto partecipato *Coltiviamo l'idea... di un bel giardino*, in un'ottica di cittadinanza attiva. Si è voluto pertanto dare vita ad azioni per il recupero e l'abbellimento del giardino, nella considerazione che questa sia una ricchezza ed una risorsa da preservare e da coltivare intervenendo con azioni di impatto che hanno dato visibilità al progetto nel quartiere, mettendo maggiormente in relazione la scuola con il contesto sociale e culturale esterno.

Il progetto, avviato nella primavera del 2011, oltre ad intervenire concretamente sul miglioramento della fruibilità e dell'estetica dello spazio (verniciatura della ringhiera, manutenzione di panchine, tavoli e giochi esterni, acquisto di un nuovo gioco), è stato anche volto all'avvicinamento dei bambini alla natura ed all'educazione ambientale con la realizzazione di spazi destinati a:

- orto degli odori (piante aromatiche);
- orto dei colori (fiori e piante);
- orto dei sapori (frutta e verdura),

gestiti poi direttamente dai bimbi con il supporto di insegnanti ed educatori (dalla semina al raccolto).

Gli stessi soggetti si sono impegnati nel nuovo anno scolastico 2011/12 per continuare il progetto sotto una nuova forma e nuove azioni, per la collaborazione di scuola e famiglia nella costruzione di una migliore qualità della vita per tutti.

Il progetto *Si può fare* intende introdurre il tema dei rifiuti, interrogandosi sulla quantità e qualità dei rifiuti che si producono nella quotidianità a scuola, attivando riflessioni anche con le famiglie sulle domande: Quali rifiuti si possono ridurre? - Quali rifiuti si possono riciclare? - Quali rifiuti si possono riusare? Vengono quindi pensate alcune azioni da mettere in atto per attivare una nuova educazione all'ambiente, più attenta e consapevole, in grado di produrre nuovi comportamenti virtuosi nell'ottica di una più generale coscienza ed attenzione all'ambiente che ci circonda.

## **GLI AMBITI DI AZIONE**

### **1. La scuola**

Alla luce delle rilevazioni emerse in fase di osservazione sulla quantità e qualità di rifiuti prodotti nella propria quotidianità, la scuola, per prima, si attiva per realizzare azioni concrete finalizzate alla riduzione, al corretto riciclo ed al riuso dei materiali di scarto, intervenendo in particolare sul cambiamento dei propri comportamenti (approvvigionamento alimentare, consumi, riduzione di alcuni imballaggi e dell'utilizzo di plastica, corretta e completa raccolta differenziata, creazione del *compost* da utilizzare per gli orti).

### **2. La scuola e i bambini**

Bambini e bambine, al centro e motore del processo educativo che si realizza all'interno della scuola, possono diventare i protagonisti di nuovi gesti e nuove abitudini che rimandano a scelte sempre più consapevoli di sostenibilità e tutela ambientale che verranno loro chieste nella loro personale interpretazione di una cittadinanza attiva.

Con i bambini verranno pensate e realizzate esperienze educative, ludiche e didattiche mirate anche, nello specifico, a «ridurre, riciclare, riusare» (letture in classe, discussione con il gruppo e attivazione di iniziative decise con i bambini stessi per rispondere alle riflessioni emerse, visite guidate, laboratori didattici).

Le tematiche relative alla sostenibilità ambientale e al rispetto dell'ambiente caratterizzeranno le attività scolastiche ed extrascolastiche realizzate durante l'anno, puntando l'attenzione su alcuni concetti forti, in un'ottica sistemica ed ecologica: comunità che apprende-legame con la natura e l'ambiente-trasformazioni.



### 3. La scuola e le famiglie insieme

Pensiamo che sebbene molto si faccia in materia di attenzione ai rifiuti prodotti, molto si debba ancora conoscere e fare per poter agire in maniera più significativa. Pensiamo quindi di organizzare alcuni incontri rivolti ai genitori e alle famiglie della Scuola d'infanzia e del Nido per diffondere la conoscenza sulle scelte, i gesti e le buone abitudini che ci possono aiutare a dare un segnale concreto per tutelare e proteggere l'ambiente e la qualità della nostra vita.

Gli incontri saranno realizzati utilizzando il più possibile modalità partecipative, dal *workshop* al *focus group* al gioco di ruolo aperti alla cittadinanza. Crediamo che la scuola sia, oltre che il luogo dell'educare, anche un centro ideale per creare comunità, partecipazione e condivisione, partendo dalla sua grande potenzialità di centro di reti e relazioni da cui far nascere nuovi progetti e nuove opportunità. Pensiamo, quindi, di metterci nuovamente in gioco, la scuola insieme a genitori e bambini, per condividere e mettere in pratica quei nuovi gesti, quelle nuove abitudini e quella nuova coscienza che abbiamo attivato con il progetto e trovarli divertenti ed edificanti.

Si realizzeranno laboratori di autocostruzione con l'utilizzo di materiali di recupero provenienti dalla quotidianità della scuola e delle famiglie, intendendo ripetere l'esperienza di aggregazione già realizzata nelle fasi finali del precedente progetto, compiendo azioni di forte impatto visivo, che valorizzino ed abbelliscano gli spazi della scuola, in particolare dell'area esterna (alberi scultura da posizionare in giardino, fioriere, vasi), nella volontà di contribuire a preservare e valorizzare gli spazi pubblici della comunità.

## NOTE

<sup>1</sup> Per maggiori informazioni, si prega di visitare il sito:

[http://ec.europa.eu/europeaid/how/finance/dci/non\\_state\\_actors\\_en.htm](http://ec.europa.eu/europeaid/how/finance/dci/non_state_actors_en.htm)

<sup>2</sup> Per maggiori informazioni sul contributo dell'UE al raggiungimento degli Obiettivi del Millennio, si prega di visitare il sito: [http://ec.europa.eu/europeaid/what/millennium-development-goals/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/europeaid/what/millennium-development-goals/index_en.htm)

<sup>3</sup> Disponibile sul sito: [http://ec.europa.eu/europeaid/news/agenda\\_for\\_change\\_en.htm](http://ec.europa.eu/europeaid/news/agenda_for_change_en.htm)

<sup>4</sup> N.d.T. Questo accordo si inserisce nella strategia per la nutrizione, attività fisica e prevenzione dell'obesità (NAOS) elaborata dal Ministero della Salute e Consumo mediante l'agenzia spagnola per la sicurezza alimentare (AESa). È possibile mangiare qualsiasi alimento, senza il bisogno di rinunciare a nulla, sempre che venga assunto in quantità ragionevoli. Ecco alcuni esempi di porzioni moderate: 100 g di carne, un frutto di medie dimensioni, mezza tazza di pasta e 50 ml di gelato. I cibi precotti costituiscono un modo estremamente pratico di controllare le porzioni, spesso viene indicato sull'etichetta il valore energetico per aiutare nel calcolo delle calorie. Quando si mangia fuori casa si consiglia di condividere la porzione con un amico. Bisogna invertire la tendenza all'aumento dell'obesità e, in particolare, dell'obesità infantile; promuovere un'attività fisica regolare e l'acquisizione e il mantenimento di abitudini alimentari sane ed equilibrate in funzione dell'energia utilizzata durante il giorno; prevenire la comparsa di disturbi delle abitudini alimentari.

<http://www.gruposos.com/web/ficheros/nutricion/naos.pdf>

<sup>5</sup> Cambiamento d'immagine cui hanno non poco contribuito le campagne fotografiche di Michele D'Ottavio, noto come «il fotografo di San Salvario», cui si devono molte immagini delle feste del *Tappeto volante* in piazza.

<sup>6</sup> In occasione di un laboratorio di cucina attuato in collaborazione con la Cooperativa Accomazzi la referente Carlotta Serventi, in una relazione di verifica, scrive: «Da questi incontri è emerso tutto il lavoro domestico legato alle tradizioni alimentari che le donne svolgono con dedizione e passione: la preparazione delle diverse forme di pane, che esige un'abilità manuale acquisita con la reiterazione di un gesto esercitato fin dall'adolescenza, la preparazione dello *smen* (il burro chiarificato) delle donne marocchine, che vanno in cerca di produttori diretti di latte nelle cascine superstiti ai confini della città per poter comprare burro artigianale da chiarificare, cuocendolo a fuoco basso e aromatizzandolo con abbondante timo e da utilizzare poi, dopo maturazione per un anno intero, in molti piatti a partire dal *cous cous*. L'irrinunciabile *mahshi* delle egiziane, involtini grossi come sigarette di foglie di cavolo ripiene di riso e sapori che il giovedì non possono mancare in tavola. Poi, i dolci e i piatti tradizionali del Ramadan che accompagnano il mese di digiuno.

<sup>7</sup> In particolare si veda l'esperienza raccontata nel video *Parole in pentola*, realizzato nell'ambito di un corso po-

meridiano nel CTP Parini di Torino con il contributo della VII Circoscrizione della Città di Torino e della Provincia di Torino.

<sup>8</sup> Orti Falchera – Circoscrizione 6, bando di assegnazione marzo 2009, 174 orti in totale, ogni appezzamento 100 m2 circa, presenza di un comitato di gestione e di vigilanza.

<sup>9</sup> Orti Meisino – Circoscrizione 7, bando di assegnazione novembre 2008, 54 orti in totale, ogni appezzamento 100 m2 circa, presenza di un comitato di gestione e di vigilanza.

<sup>10</sup> Orti Mirafiori – Circoscrizione 10, bando di assegnazione aprile 2007, 102 orti in totale, ogni appezzamento 100 m2 circa, coordinati dalla Circoscrizione Mirafiori sud.

<sup>11</sup> Operazione resasi necessaria a causa della presenza di amianto contenuto nel fibrocemento utilizzato come copertura e recinzione.

<sup>12</sup> Stefano Giorni, pittore e docente presso Studio Mars di Torino, Atelier GI di Nichelino e 66 Martiri di Grugliasco.



Finito di stampare nel mese di ottobre 2012 presso

**Tipografia Grasso Sas**

Via Anicio Paolino, 27

00187 Roma

ISBN 978-88-96280-34-8



9 788896 280348