


MB



## Concorso per micro-azioni a supporto di un sistema alimentare locale più equo e sostenibile

### Tiolo della proposta di azione:

*“Torino incontra il Perù: viaggio attraverso le geografie del cibo”*

### A. Tipo di ente

48

Associazione senza fini di lucro

### B. Dati dell'ente responsabile dell'azione:

- **Nome completo:** AGAPE – Associazione Gastronomica Peruviana
- **Indirizzo:** Via Braccini, 42 – 10141 Torino
- **Codice fiscale:** 97779830013
- **Responsabile dell'azione:** Roxana Rondan
- **CV:**

link a wetransfer: <https://we.tl/nX6GXR4xoN> (valido per 7 giorni);

link google drive:

<https://drive.google.com/folderview?id=0B27kM393VHlvQVFPTFh0Q0tKMHM&usp=sharing>

link a dropbox:

<https://www.dropbox.com/sh/2ve0vib4ssc6xrv/AABmBqquA4OeltWUUjnEqx2qa?dl=0>

- **contatto telefonico:** 339 30 93 289
- **e-mail:** [agape.peru.italia@gmail.com](mailto:agape.peru.italia@gmail.com)
- **Soggetto attuatore di supporto:** Programa Desarrollo Territorial con Identidad Cultural de RIMISP – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.
- **Contatto soggetto attuatore di supporto:** Chiara Massolin, [cmassolin@rimisp.org](mailto:cmassolin@rimisp.org), telefono 340 8469274

### C. Link al logo dell'ente

Link a wetransfer (valido per 7 giorni): <https://we.tl/5uMXpJy5vn>

Link a google drive: <https://drive.google.com/open?id=0B27kM393VHlvUHUwZIFbjBfN00>

Link a dropbox:

<https://www.dropbox.com/sh/t5jq5nnyxv4jsjc/AADsMK8IW2EWm5VaXU3Rh-L0a?dl=0>

## D. Descrizione dell'azione

L'azione proposta si pone l'obiettivo di integrare maggiormente all'interno del territorio produttivo i nuovi soggetti culinari dell'area torinese al fine di contribuire allo sviluppo di un sistema alimentare locale più inclusivo e sostenibile.

La micro-azione sarà rivolta, in particolare, al ruolo dei cuochi e ristoratori peruviani, la cui comunità di appartenenza è fortemente presente e radicata nel territorio<sup>1</sup>. Questi ultimi, porta voci delle esigenze alimentari di nuovi cittadini, al contempo rappresentano il baluardo di una nuova tendenza gastronomica a rapidissima diffusione tra le più apprezzate a livello mondiale e, sempre più, anche a livello locale<sup>2</sup>.

La presente proposta mira a consolidare e implementare il percorso già intrapreso dall'associazione AGAPE dal 2014 contribuendo, in linea con gli scopi statutari e con le linee di azione dell'associazione, a diffondere la cultura gastronomica peruviana nel territorio torinese, regionale e nazionale.

Il compito di promuovere la cultura culinaria peruviana in un contesto esogeno a quello di appartenenza porta con sé l'impegno di riconoscere l'inevitabile necessità di integrarsi in un territorio produttivo che può fornire prodotti sani e di qualità perfettamente integrabili con i piatti della tradizione apportandone, inoltre, un riconosciuto valore aggiunto. Di fatto, sebbene molti degli ingredienti emblematici vengano acquistati nei territori di origine, sono innumerevoli i prodotti freschi acquisiti direttamente in loco.

La prima fase dell'azione proposta prevede la creazione di una rete di attori strategici appartenenti alla filiera alimentare locale (ristoratori/cuochi peruviani, produttori, associazioni di categoria, enti e organizzazioni vincolate alla promozione delle filiere alimentari locali) con i quali scambiare conoscenza e informazioni circa le necessità di approvvigionamento a livello locale e i prodotti disponibili sul territorio (o potenzialmente integrabili nei piatti tipici). Si cercherà di delineare, inoltre, possibili modalità concrete di collaborazione, interazione e approvvigionamento all'interno della filiera corta locale.

La seconda fase dell'azione prevede la realizzazione di un incontro gastronomico aperto alla cittadinanza che funga da fattore catalizzatore e stimolante per la messa in atto della buona pratica territoriale. I prodotti acquistati normalmente in loco saranno infatti approvvigionati tramite filiera alimentare corta e il micro-catering previsto sarà l'occasione per promuovere e diffondere una dieta alimentare peruviana di qualità che valorizzi l'identità e il patrimonio bio-culturale del territorio di origine nonché dell'area peri-urbana e rurale torinese.

---

<sup>1</sup> La Città Metropolitana di Torino si caratterizza per essere la terza area italiana a maggiore concentrazione di comunità peruviane, preceduta solo da Roma e Milano, con una più di 9000 persone residenti di nazionalità peruviana. Fonte: <http://www.comuni-italiani.it/statistiche/stranieri/pe.html>

<sup>2</sup> Fonte: <http://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/boom-gastronomia-peruana-cifras-moviliza-500-millones-dolares-extranjero-noticia-482553>; Fonte:

<http://food24.ilsole24ore.com/2016/06/peru-superstar-sulle-tavole-italiane-nuovi-locali-e-tournee-estiva-al-cambio-di-torino/>

In questo senso, è possibile affermare che diffondere e condividere la cultura gastronomica di altre regioni del mondo nel territorio risulti essere un elemento importante per mantenere la biodiversità alimentare e gastronomica non solo dal paese di origine bensì del territorio locale in linea con quanto espresso nel Milan Urban Food Policy Pact, il Piano Strategico dell'Area Torinese e le linee guida proposte dal progetto Food Smart Cities for Development.

### **1. Obiettivi (per punti e breve descrizione max 150 parole compresi spazi)**

- Promuovere e diffondere una dieta alimentare peruviana di qualità che valorizzi l'identità e il patrimonio bio-culturale del territorio di origine e dell'area peri-urbana e rurale torinese.
- Favorire forme di dialogo diretto e apprendimento orizzontale tra gli attori strategici della filiera alimentare locale al fine di ampliare le possibilità di approvvigionamento locale dei cuochi/ristoratori peruviani.
- Incentivare forme di collaborazione tra i vari soggetti per implementare buone pratiche territoriali vincolate allo sviluppo sostenibile della filiera gastronomica.

La proposta di micro-azione pretende attivare forme di dialogo diretto tra i soggetti strategici della filiera alimentare locale identificando nuove possibilità di interazione, collaborazione e promozione tra la cultura gastronomica peruviana e locale. La proposta intende favorire la conoscenza reciproca derivate da necessità e possibilità di approvvigionamento dei prodotti agroalimentari locali. Inoltre, ha l'obiettivo di evidenziare il potenziale contributo che la gastronomia peruviana può apportare ad un sistema alimentare locale più equo ed inclusivo attraverso la realizzazione di un incontro gastronomico in cui buone pratiche territoriali e diffusione di cultura culinaria si intersecano.

## 2. Azioni previste (per punti e breve descrizione max 250 parole compresi spazi)

- FASE 1:
  - A) Identificazione di una **rete di soggetti strategici nel territorio** per la conformazione di una piattaforma territoriale che possa integrare una filiera alimentare locale vincolata alla tradizione gastronomica peruviana.
  - B) Realizzazione di un **Laboratorio di Innovazione Produttiva-Gastronomica** per promuovere l'avvicinamento, lo scambio reciproco e il dialogo diretto tra gli attori coinvolti con la finalità di individuare necessità di approvvigionamento e prodotti locali ed esotici disponibili o potenzialmente coltivabili sul territorio.
- FASE 2:
  - A) Realizzazione dell'incontro gastronomico aperto alla cittadinanza **"Torino incontra il Perù: viaggio attraverso le geografie del cibo"**. L'incontro ha lo scopo di narrare e diffondere l'esperienza e gli attori coinvolti attraverso la realizzazione concreta della buona pratica territoriale.

La prima fase dell'azione mira a creare e consolidare una rete di attori strategici conformata da cuochi e ristoratori peruviani, imprenditori agricoli e associazioni di categoria, enti e organizzazioni per lo sviluppo delle filiere alimentari locali. Questa base di attori prenderà parte al Laboratorio di Innovazione Produttiva-Gastronomica che avrà lo scopo di delineare concretamente le possibilità di integrazione dei cuochi/ristoratori peruviani all'interno della filiere alimentare locale.

Tramite un approccio partecipativo diretto e di apprendimento orizzontale il Laboratorio intenderà indagare:

- i) il panorama di produzioni agroalimentari locali ed esotiche presenti nell'area peri-urbana e rurale torinese;
- ii) il panorama degli ingredienti e prodotti agroalimentari alla base dei piatti tipici peruviani acquisiti in loco;
- iii) la possibilità di integrare prodotti agroalimentari in linea con la cucina tipica peruviana e il potenziale di coltivazione di nuovi prodotti sul territorio;
- iv) le possibili modalità di collaborazione, interazione e approvvigionamento all'interno della filiera corta locale.

La seconda fase dell'azione prevede la realizzazione di un incontro gastronomico aperto alla cittadinanza che funga da fattore catalizzatore e stimolante alla messa in atto di altre esperienze simili. In questa occasione, gli attori che conformano la rete apporteranno alla realizzazione di una degustazione con materie prima acquisite attraverso i canali della filiera corta locale. L'incontro avrà lo scopo inoltre di diffondere la cultura gastronomica peruviana, il

vastissimo patrimonio bio-culturale del territorio di origine ed anche locale attraverso l'integrazione possibile e auspicabile con i prodotti del territorio.

### 3. Soggetti attuatori

- **Associazione Gastronomica Peruviana (AGAPE)**, responsabile della micro-azione.

**AGAPE** si pone come obiettivo statutario la promozione, il sostegno e la diffusione della cucina e della tradizione culinaria peruviana nel territorio piemontese e nazionale.

L'associazione collabora dal 2014 con il sistema scolastico italiano organizzando e gestendo dei "corsi di integrazione" basati sulle tematiche della cucina, del cibo e della loro storia. Grazie all'esperienza acquisita in questi anni AGAPE ha avuto modo di collaborare con diversi enti e istituzioni rilevanti nell'ambito del territorio italiano tra i quali Slow Food, in occasione di EXPO Milano 2015 e Terra Madre Salone del Gusto, ed Eataly.

Nel territorio torinese, AGAPE sostiene e organizza varia attività di supporto alla promozione della cucina e dell'imprenditorialità locale dei connazionali con la stretta collaborazione del Consolato del Perù a Torino. Attraverso l'organizzazione di incontri gastronomici e culinari, che hanno lo scopo di espandere la conoscenza della cittadinanza sulla buona e salutare dieta alimentare andina, contribuisce all'importante processo di riconoscimento e integrazione della comunità peruviana a Torino. A maggio dell'anno scorso è stato inaugurato dalle istituzioni locali "Mangia Sano Mangia Peruviano", il primo Gusto Tram a ospitare un percorso itinerante nel cuore di Torino alla scoperta delle tradizioni e delle specialità tipiche di una cucina non italiana. AGAPE ha inoltre sostenuto e organizzato il primo l'incontro gastronomico italo-peruviano "Emulsionar..il Perù al Birichin" sperimentando la cucina peruviana attraverso prodotti locali piemontesi.

Nel mese di settembre 2016, AGAPE tornerà a partecipare all'interno di Terra Madre Salone del Gusto offrendo una vetrina importante alle attività di ristorazione peruviana della Città di Torino.

La presente proposta mira a dare continuità e supporto all'operato di AGAPE, consolidando e aumentando il raggio di azione e la portata di beneficiari incentivando l'integrazione nel territorio produttivo piemontese degli esercizi commerciali gastronomici peruviani.

- **Il Programma Sviluppo Territoriale con Identità Culturale di RIMISP – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (DT-IC/RIMISP)** soggetto attuatore di supporto.

RIMISP è un'organizzazione regionale senza scopo di lucro che opera in America Latina dal 1986 per dare impulso a cambiamenti istituzionali, economici e sociali volti ad implementare processi di sviluppo equo nei territori della regione attraverso solide ricerche applicate e interdisciplinari. Il Programma DT-IC/RIMISP celebra dieci anni di lavoro nella regione attraverso il fomento di dinamiche territoriali sostenibili

e inclusive al fine di migliorare la qualità della vita e l'empowerment di attori e territori. Considera la diversità bio-culturale una risorsa rilevante da riconoscere e valorizzare nei processi di sviluppo ed applica un approccio territoriale orientato alla costruzione di alleanze inter-istituzionali ed all'inclusione degli stakeholders territoriali maggiormente esclusi. Negli ultimi anni, il Programma ha collaborato, in diverse modalità, con 100 territori di 7 paesi dell'America Latina.

Tra le varie esperienze sviluppate nell'ambito della presente micro-azione, il Programma DT-IC/RIMISP ha contribuito in vari territori alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare locale incentivando importanti alleanze pubblico-private e contribuendo allo sviluppo di politiche pubbliche nazionali di agricoltura familiare e sicurezza alimentare.

Si citano in particolare:

- il Progetto Mercados Rurales in fase di sviluppo nel Valle de los Cintis (Bolivia) che ha come obiettivo la messa in valore dei prodotti tipici locali in un'ottica di sviluppo territoriale integrato.

([http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/pg.base.php?id=12&lang=es&id\\_post=26](http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/pg.base.php?id=12&lang=es&id_post=26));

- Il supporto allo sviluppo del MIGA - Movimento di Integrazione Gastronomica Boliviana che si pone l'obiettivo di valorizzare il Patrimonio Alimentare Boliviano attraverso la definizione di dinamiche sostenibili e inclusive della filiera gastronomica.

(<http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/pg.base.php?id=41&lang=es>)

- Il supporto allo sviluppo del Concorso Nazionale "Sabores del Ecuador - Que Ecuador te vea!" che ospita ogni anno esperienze produttive di qualità e nuovi sistemi di innovazione nella commercializzazione di piccola scala.

(<http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/pg.base.php?id=167&lang=es>)

Nell'ottobre 2015, il Programma DT-IC/RIMISP ha partecipato al Terzo Forum Mondiale sullo Sviluppo Economico Locale (LED) in qualità di socio co-organizzatore della Città di Torino e, attraverso il supporto della Fondazione Ford, ha organizzato una serie di attività pre forum a cui ha preso parte una delegazione di oltre 40 attori strategici territoriali provenienti dall'America Latina, Europa e Africa. In particolare, si è realizzato un Percorso Territoriale nella Regione Piemonte all'interno dei territori Patrimonio dell'Umanità UNESCO coinvolgendo la partecipazione di varie realtà locali del settore pubblico e privato ispirate a nuovi modelli di produzione e consumo sostenibile. Durante questo percorso di apprendimento itinerante, ampio spazio è stato dedicato alle tradizioni gastronomiche locali e allo scoperta della cultura culinaria dei partecipanti. La chiusura del Percorso è stata di fatto dedicata ad un incontro tra diete alimentari "*Cuando la comida se transforma en un vinculo economico, social y cultural intermundi*" attraverso il quale i partecipanti hanno potuto scambiare gusti, prodotti e sapori della dieta mediterranea, andino-amazzonica e dell'arcipelago di Chiloè - Sistema Ingegneroso del Patrimonio Agricolo Mondiale (SIPAM). Nel periodo Post Terzo Mondiale LED varie sono state le attività originate e incentivate da questa importante opportunità di incontro. Tra tutte, si cita il Percorso di Innovazione e Apprendimento della Cooperativa Agricola Cilena Antonio Rapiman presso aziende agricole, cooperative e mercati della Regione Piemonte e Liguria. Il percorso ha l'obiettivo di incentivare l'innovazione all'interno

della filiera agricola della cooperativa attraverso il dialogo diretto e lo scambio con gli attori del territorio.

#### 4. Target e beneficiari dell'azione

Il target di riferimento specifico dell'azione è rappresentato da cuochi e ristoratori della cucina peruviana presenti nell'area torinese.

Si identificano inoltre come beneficiari diretti dell'azione un'ampia gamma di attori che interagiscono nello sistema alimentare locale tra cui, in particolare, i membri della rete di attori strategici e della società civile coinvolti nell'azione. Tra questi si possono identificare: i) produttori, imprenditori agricoli e associazioni di categoria; ii) organizzazioni e istituzioni vincolate alla promozione delle filiere corte locali ; iii) consumatori e cittadini.

I soggetti che verranno coinvolti, soprattutto nella prima fase di sviluppo dell'azione orientata alla conformazione di una rete di attori strategici, saranno definiti sulla base della rilevanza delle esperienze sviluppate sul territorio in termini di sostenibilità e inclusione e in relazione alla potenziale scala di azione delle stesse. Questo permetterà di ottenere una maggiore risonanza e incidenza dell'iniziativa nel settore privato e pubblico.

Si stima che il numero atteso di beneficiari totali diretti sia di minimo di 130 persone.

Per il calcolo dei beneficiari indiretti, si stima che ogni soggetto coinvolto direttamente nell'azione possa avere una risonanza su almeno 4 altre persone, calcolando quindi un numero di beneficiari indiretti pari ad almeno circa 520 persone. E' possibile considerare, inoltre, anche il contatto indiretto con i mezzi di comunicazione e reti sociali che permetterebbe di raggiungere un totale di circa 800 beneficiari indiretti.

#### 5. Tempi di realizzazione

Il progetto prevede una durata indicativa di 3 mesi.

Attività	Mese 1	Mese 2	Mese 3
Rete di soggetti strategici nel territorio.			
Laboratorio di Innovazione Produttiva-Gastronomica.			
Il Perù incontra il Piemonte: viaggio attraverso le geografie del cibo.			

## 6. Luogo di realizzazione e motivazioni a supporto della scelta

Le attività di Laboratorio e la realizzazione del micro-catering saranno realizzate all'interno del circuito delle Case di Quartiere nella Città di Torino. Questi luoghi pubblici rappresentano, infatti, un laboratorio di progettazione e realizzazione di attività sociali e culturali che coinvolge uno svariato gruppo di associazioni e cittadini nonché un crocevia aperto e multiculturale d'incontro. In particolare, per quanto riguarda la realizzazione della seconda fase dell'azione proposta, questi luoghi permettono di fungere da forte cassa di risonanza presso le realtà che già popolano questi spazi e i cittadini in generale. In continuità con attività di scoperta e avvicinamento a culture gastronomiche già realizzate presso la Casa del Quartiere di San Salvario, in occasione del Terzo Forum Mondiale sullo Sviluppo Economico Mondiale, si ritiene che questi spazi aperti alla società civile siano i luoghi più adatti per ospitare l'azione e garantire un'ampia diffusione della stessa al maggior numero di cittadini possibili.

## 7. Costi dell'azione

I costi dell'azione sono indicativi ma il più possibile commisurati al loro reale valore. Si stima che l'ammontare totale percepito sia di 2000 € al netto delle ritenute di legge.

Attività	Costo indicativo
Creazione della rete strategica di attori e Laboratorio di Innovazione Produttivo – Gastronomica.	Contributo volontario
Affitto degli spazi per realizzare l'azione.	200 €
Attività di comunicazione e diffusione dell'iniziativa.	300 €
Microcatering.	1500 €
<b>Totale</b>	<b>2000 €</b>

Si definisce come **collaborazione volontaria** il contributo di AGAPE e del Programma Sviluppo Territoriale con Identità Culturale di RIMISP:

- AGAPE contribuirà all'organizzazione operativa e contenutistica della prima fase di sviluppo dell'azione nonché a visibilizzare le attività tramite tutti i canali di diffusione dell'associazione.



- Il Programma Sviluppo Territoriale con Identità Culturale di RIMISP presterà servizio di assistenza tecnica e metodologica nella prima fase di sviluppo dell'azione. Inoltre, contribuirà a visibilizzare l'azione tramite il portale della Plataforma Diversidad Biocultural y Territorios (<http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/>), le reti sociali e il bolettino mensile BioCulTú (<http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/pg.base.php?id=69&lang=es>) con un bacino di utenti superiore a 3000 contattati in America Latina, Europa e Africa.

## 8. Risultata attesi:

I risultati previsti e attesi derivanti dalla realizzazione della micro-azione proposta vertono su:

- l'attivazione di una rete di attori strategici motivati ad accrescere e migliorare le modalità di interazione dei soggetti coinvolti all'interno del sistema alimentare locale ed in grado di dare continuità nel tempo alle buone pratiche territoriali emerse.
- L'elaborazione di un report finale che sintetizzi il percorso realizzato e che identifichi lezioni apprese e future raccomandazioni per la migliore integrazione della popolazione target all'interno della filiera gastronomica locale.

## 9. Replicabilità

La microazione proposta vuole essere il catalizzatore per replicare altre azioni simili nel territorio ampliando sia l'area di riferimento che i soggetti dell'azione coinvolti attraverso la possibilità di riproporre l'approccio metodologico stabilito dalla sequenza di azioni previste.

La realizzazione concreta del microcatering può fungere, inoltre, da stimolatore per altre future iniziative di collaborazione tra i soggetti coinvolti e consolidare nel tempo la buona pratica proposta.

Infine, è possibile prevedere una fase de scaling-up ad altre numerose tipologie di cucine etniche presenti nel territorio locale, regionale e nazionale.

## 10. Innovatività dell'azione (per punti e breve descrizione max 150 parole compresi spazi)

- i) I soggetti coinvolti presi in considerazione ed, in particolare, il target riferito ai cuochi e ristoratori della cucina peruviana.
- ii) La prospettiva dell'azione volta ad interrogarsi e agire sul funzionamento della filiera di approvvigionamento della cucina peruviana.
- iii) La cultura culinaria etnica come elemento di integrazione e valorizzazione del patrimonio bio-culturale locale e del paese di origine.

Nonostante la tradizione alimentare etnica implichi l'importazione inevitabile di una serie di prodotto emblematici dal paese di origini, i nuovi soggetti del panorama culinario alimentare sono integrati ad territorio produttivo a cui non è

possibile rimanere “estranei”. Per questo motivo l’azione pretende incentivare possibili relazioni di prossimità tra cuochi/ristoratori peruviani e produttori locali. Inoltre, l’azione permetterebbe di ampliare la prospettiva fortemente simbolica utilizzata nei confronti dell’alimentazione etnica<sup>3</sup> per calarsi nelle relazioni economiche e produttive che quest’instaura nel territorio recettore.

Questa nuova prospettiva permette di considerare come il diffondere e condividere la cultura gastronomica di altre regioni del mondo risulti essere un elemento fondamentale per mantenere l’identità culturale e la biodiversità alimentare e gastronomica non solo dal paese di origine bensì del territorio locale.

### **11. Impatto sociale e ambientale (per punti e breve descrizione max 150 parole compresi spazi)**

- i) L’aumento di consapevolezza della popolazione target sulle possibilità di scelta alimentare e approvvigionamento sul territorio di prodotti agroalimentari freschi.
- ii) L’aumento di consapevolezza della popolazione target e dei beneficiari identificati sul potenziale contributo delle cucine etniche al miglioramento della sostenibilità del sistema alimentare locale.
- iii) La diffusione e valorizzazione della cucina etnica peruviana attraverso una maggiore integrazione produttiva, sociale ed economica sul territorio.
- iv) Il rafforzamento delle articolazioni rurali-urbane nel territorio e la valorizzazione delle produzioni locali di qualità.

L’azione proposta ha la potenzialità generare diversi impatti con ricadute socio-economiche e ambientali. Nel breve periodo, grazie alla definizione di un tavolo di concertazione tra stakeholder, l’azione mira ad aumentare la consapevolezza e la conoscenza della popolazione target sulle possibilità di scelta e approvvigionamento di prodotti agroalimentari locali. Inoltre, vuole dare rilevanza al potenziale contributo poco esplorato che le cucine etniche possono apportare al miglioramento della sostenibilità del sistema alimentare locale. Nel lungo periodo, l’azione ha la potenzialità di fungere da catalizzatore per il rafforzamento delle articolazioni rurali-urbane nel territorio con impatti attesi nella valorizzazione delle produzioni locali sostenibili e di qualità nonché nella diffusione e valorizzazione della cucina etnica determinata da una maggiore integrazione con il territorio. Trasversalmente a questi processi si presentano nuove opportunità di mercato per produttori e cuochi/ristoratori.

---

<sup>3</sup> Fonte: Bossi L.; Cupelli C. (2015). La città plurale. In cibo come processo in divenire tra culture, migrazioni e nuove sfide alimentari.

Disponibile (ultima consultazione 1/09/2016):

[http://www.politichepiemonte.it/site/index.php?option=com\\_content&view=article&id=475:la-citta-plurale-il-cibo-come-processo-in-divenire-tra-culture-migrazioni-e-nuove-sfide-alimentari&catid=79:pluralismi-alimentari&Itemid=99](http://www.politichepiemonte.it/site/index.php?option=com_content&view=article&id=475:la-citta-plurale-il-cibo-come-processo-in-divenire-tra-culture-migrazioni-e-nuove-sfide-alimentari&catid=79:pluralismi-alimentari&Itemid=99)

## 12. Orientamento all'effettività del diritto al cibo adeguato dei cittadini e residenti torinesi (per punti e breve descrizione max 150 parole compresi spazi)

L'effettiva del diritto al cibo è promossa attraverso la possibilità di:

- i) Includere nuovi cittadini nel didattico e nell'azione;
- ii) Sostenere le filiera alimentari locali;
- iii) Offrire nuove opportunità di scelta e accesso ad un cibo di qualità, nutriente e sano;
- iv) Promuovere la valorizzazione del patrimonio bio-culturale del territorio di origine e del territorio locale.
- v) Fornire strumenti informativi e culturali che evitino l'omologazione dei saperi e dei sapori dei modelli alimentari.

L'azione proposta intende promuovere il diritto al cibo attraverso l'impegno di implementare e sostenere una rete e una piattaforma di azione volta all'inclusione di nuovi attori, *hotspot* recettori di un crocevia multi-etnico rilevante nell'area torinese. Questo attraverso due direttrici principali: i) la possibilità di incentivare la conoscenza delle filiere alimentari corte che concretizza l'opportunità di scelta e l'accesso libero ad un cibo di qualità, nutriente e sano aumentando, quindi, la consapevolezza sulle risorse presenti nel territorio; ii) la diffusione della cultura e della diversità culinaria con la quale è possibile sostenere il mantenimento del patrimonio bio-culturale alla base dei piatti proposti.

## 13. Link a foto dell'azione o a esempi simili

Link a dropbox:

<https://www.dropbox.com/sh/gw77bwmz85mkhlh/AAfnITro456E2c9gAYpYanUa?dl=0>

Link a wetransfer (valido 7 giorni):

<https://we.tl/iRzvWz1UTK>

Link a google drive:

<https://drive.google.com/open?id=0B27kM393VHlvbjVHSmZtY1hhaW8>