



CITTA' DI TORINO

#SME4GREEN



TORINO
CITYLAB

CALL 'CIBO CIRCOLARE'

Le 7 imprese che riceveranno un sostegno economico e beneficeranno di un tutoraggio per l'innovazione, la digitalizzazione e lo sviluppo di soluzioni verdi

1. PANACEA SOCIAL FARM S.C.S. - Il sostenibile sapore del pane

Il progetto si basa sull'idea di utilizzare "scarti" della filiera agroalimentare per la produzione di pane e prodotti da forno. Il progetto si impegna ad utilizzare packaging sostenibili con materiali eco-friendly e alla distribuzione dei prodotti in ambito scolastico tramite cargo bike, promuovendo la mobilità sostenibile e riducendo le emissioni di carbonio. Il progetto prevede inoltre una collaborazione con 8 scuole, fornendo prodotti sani per l'intervallo di bambini e ragazzi, e l'ampliamento della platea di beneficiari attraverso i 4 punti vendita di Panacea e altre rivendite locali.

2. CONSORZIO KAIROS S.C.S. - Ci² - Cibi Circolari

Ci² – Cibi Circolari è una sperimentazione che avvia in Cascina Falchera un set di esperienze che produrranno una nuova filiera corta di prodotti agricoli freschi e trasformati, che coinvolgerà attivamente le comunità nell'intero ciclo di vita di prodotti e servizi creati.

Le azioni del progetto di sperimentazione, volte a generare la filiera corta di Cascina Falchera, saranno la co-progettazione l'implementazione di esperienze circolari quali: il foraging (pratica di ricerca delle erbe e bacche selvatiche commestibili); un laboratorio di trasformazione capace di mettere a valore l'avanzo di ortaggi prodotti degli orti urbani di Falchera; produzione di uova e grano antico del Mulino Val Susa con cui realizzare una linea di "torte e dolci di Falchera" a partire da questi due ingredienti; l'aumento delle arnie e produzione di miele; un impianto di elicicoltura (allevamento di chiocchie).

3. BIOVA S.R.L. - Macchina tagliapane

Lo scopo di Biova Project è la rigenerazione di quelli che vengono considerati "scarti" alimentari in nuovo valore economico e sociale, attraverso un sistema sia logistico che culturale, perseguendo i principi dell'economia circolare.

Biova Srl progetterà e realizzerà una macchina in grado di poter rendere il surplus di pane riutilizzabile in ambito di ri-trasformazione alimentare grazie alle nostre conoscenze in ambito Upcycling.



CITTA' DI TORINO

#SME4GREEN



TORINO
CITYLAB

4. ITALIA PLANT BASED SRL SOCIETA' BENEFIT - Essicca-To

Il progetto "Essicca-To" si impegna a valorizzare le risorse agroalimentari del territorio torinese ed in particolare prodotti invenduti al CAAT e presso aziende agricole locali, riducendo lo spreco attraverso l'utilizzo dell'essiccazione a freddo, tecnologia che permette di preservare la maggior parte degli enzimi, delle vitamine e dei sali minerali dei prodotti. L'obiettivo è creare snack salutari e polveri di frutta e verdura senza additivi chimici, grassi, sale, zuccheri aggiunti.

5. MERCATO CIRCOLARE SRL SOCIETÀ BENEFIT - DistretTO "Living Lab cibo circolare"

DistretTO intende mettere a sistema quanto la Città di Torino ha già fatto sul tema cibo, circolarità e sostenibilità, mettendo a disposizione due strumenti digitali: la app Mercato Circolare e un tool di valutazione e monitoraggio dell'impatto; strumenti pensati per entrare in dialogo e essere a servizio, tra le altre cose, del processo cittadino legato all'Atlante del Cibo e alla pubblicazione del Food Metric Report.

6. WECO IMPRESA SOCIALE SRL - Food reborn

Food Reborn propone un sistema complementare di azione ed educazione al consumo responsabile e alla lotta agli sprechi alimentari. Tramite l'applicazione digitale CommunityCoin, che regola il funzionamento di una moneta complementare a finalità sociale, il prodotto invenduto e soggetto a spreco riacquisisce valore: il cibo viene infatti trasformato e integrato nei pasti della Qucina nella Casa del Quartiere di San Salvario e il valore corrispettivo viene trasformato in pasti che le persone, in condizioni di vulnerabilità sociale e alimentare, possono consumare presso la medesima Qucina.

7. ATT SRL IMPRESA SOCIALE - Intervalli inclusivi

ATT Srl è una impresa sociale che si propone di dare occupazione a giovani con disabilità di tipo autistico o cognitivo tramite la loro occupazione nella distribuzione di merende negli intervalli scolastici nelle scuole superiori della città metropolitana di Torino; si propone inoltre di proporre agli studenti delle scuole stesse un modello di alimentazione sana, sostenibile, inclusiva e rispettosa dell'ambiente.

A tal fine presenta un progetto innovativo di distribuzione degli alimenti dal laboratorio dove vengono preparati alle scuole dove vengono venduti: anziché utilizzare furgoni a motore, affiderà il servizio di distribuzione a cargo bike, a emissioni zero. La distribuzione degli alimenti nelle scuole è plastic free e propone un modello a impatto ambientale estremamente ridotto rispetto a quello dei distributori automatici sia in termini di processi produttivi, che di packaging, che di consumo di energia.