

Torino Food Metrics Report 2022

Original

Torino Food Metrics Report 2022 / Pettenati, Giacomo; Battisti, Luca; Allegretti, Veronica; Toldo, Alessia; Cuomo, Federico; Bruno, Riccardo Giovanni; Dansero, Egidio. - ELETTRONICO. - (2022), pp. 59-64.

Availability:

This version is available at: 11583/2975961 since: 2023-02-12T23:36:50Z

Publisher:

Città di Torino

Published

DOI:

Terms of use:

openAccess

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

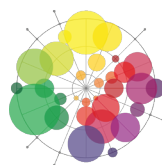
Publisher copyright

(Article begins on next page)



TORINO FOOD METRICS REPORT 2022

Dicembre 2022



**ATLANTE
DEL
CIBO**

Torino Food System



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000717.

**Realizzato dall'Assessorato Transizione Ecologica e Digitale,
Innovazione, Mobilità e Trasporti con il coordinamento del
Dipartimento Ambiente e Transizione Ecologica**

con il supporto di:

Servizi Educativi, Servizi Sociali,
Servizio Commercio e Imprese
e Servizio Economato Fornitura beni e servizi

Supporto scientifico:

Contributo di ricerca dell'Università degli Studi di Torino,
Dipartimento Cultura Politica Società (gruppo Atlante del Cibo di
Torino Metropolitana

Progettazione grafica e impaginazione

Fondazione Contrada Torino Onlus

Photo by Gabriella Clare Marino on Unsplash

www.torinovivibile.it

Collane@unito.it
Università di Torino
ISBN:978 88 759 02452



Quest'opera è distribuita con Licenza
Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale

<i>INTRODUZIONE E METODOLOGIA</i>	<i>p.5</i>
<i>1. L'OFFERTA ALIMENTARE</i>	<i>p.10</i>
<i>I Mercati</i>	<i>p.11</i>
<i>Negozi e grande distribuzione organizzata</i>	<i>p.15</i>
<i>Bar, ristoranti e somministrazione</i>	<i>p.18</i>
<i>Gruppi di acquisto solidale</i>	<i>p.20</i>
<i>2. L'INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE</i>	<i>p.22</i>
<i>3. AGRICOLTURA URBANA</i>	<i>p.24</i>
<i>Orti urbani</i>	<i>p.24</i>
<i>Agricoltura professionale</i>	<i>p.27</i>
<i>4. SICUREZZA ALIMENTARE</i>	<i>p.32</i>
<i>L'azione del Banco Alimentare del Piemonte ONLUS</i>	<i>p.32</i>
<i>Buoni spesa per le persone in condizione di povertà alimentare</i>	<i>p.35</i>
<i>Torino Solidale</i>	<i>p.36</i>
<i>5. ACQUISTI PUBBLICI</i>	<i>p.38</i>
<i>Ristorazione collettiva</i>	<i>p.39</i>
<i>6. CIBO, NUTRIZIONE E SALUTE</i>	<i>p.50</i>
<i>7. CIBO ED ECONOMIA CIRCOLARE</i>	<i>p.54</i>
<i>Raccolta differenziata</i>	<i>p.54</i>
<i>Punti d'acqua</i>	<i>p.56</i>
<i>I Torè</i>	<i>p.57</i>
<i>8. FORMAZIONE E RICERCA</i>	<i>p.60</i>
<i>Percorsi formativi e alimentazione: gli enti di formazione</i>	<i>p.60</i>
<i>Percorsi formativi e alimentazione: la formazione accademica</i>	<i>p.61</i>
<i>Cibo e innovazione: le StartUp</i>	<i>p.62</i>
<i>Enti di formazione</i>	<i>p.62</i>
<i>9. TURISMO ED ENOGASTRONOMIA</i>	<i>p.66</i>
<i>BIBLIOGRAFIA</i>	<i>p.70</i>
<i>ALLEGATO - ELENCO DEGLI INDICATORI</i>	<i>p.74</i>

INTRODUZIONE E METODOLOGIA

La Città di Torino è fortemente impegnata in politiche e attività che favoriscono un equo accesso al cibo di qualità e allo stesso tempo promuovono una cultura di consapevolezza su stili di vita sani e sostenibili, valorizzando le eccellenze alimentari locali. Sono numerose le iniziative realizzate e partecipate dalla Città che hanno l'obiettivo comune di costruire una politica alimentare che coniughi il diritto al cibo con il tema della sostenibilità ambientale, della lotta agli sprechi e con la valorizzazione del complesso ed articolato ecosistema locale del cibo. L'impegno è stato formalizzato nello statuto della Città che nell'articolo 2, modificato nel 2016 (proposta della Giunta Comunale a settembre 2015 e approvazione del Consiglio Comunale a marzo 2016), indica tra le proprie finalità il promuovere il diritto a un cibo adeguato, quale diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente e sano. Oggi l'Amministrazione comunale si è dotata di gruppo interassessorile e interdipartimentale che ricomprende gli uffici che a vario titolo si occupano di tematiche sul cibo, che sta concentrando il proprio lavoro su quattro pilastri: sostenibilità ambientale ed economia circolare, sicurezza e spreco alimentare, agricoltura urbana e promozione culturale. L'obiettivo è valorizzare al meglio le realtà già presenti e promuovere nuove sinergie con enti e territorio, in stretto dialogo con le attività dell'Atlante del cibo.

La prima dispensa delle *Prediche Inutili* di Luigi Einaudi è intitolata "Conoscere per deliberare". Nel testo, pubblicato nel 1956, poco dopo il termine del suo mandato come Presidente della Repubblica, Einaudi esorta i politici e i decisori pubblici a dedicare tempo e risorse ad approfondire su base scientifica i temi sui quali dovrebbero intervenire, senza cedere alle tentazioni di decisioni frettolose, magari remunerative in termini di consenso popolare di breve termine, ma poco efficaci nel lungo periodo e per una trasformazione reale della società e dell'economia.

A partire da questo principio, nel 2020 la Città di Torino ha realizzato la prima edizione del Torino FoodMetrics Report, un bilancio del sistema del cibo - di cui questo rapporto costituisce la seconda edizione - pensato per essere aggiornato regolarmente ogni due anni al massimo, il cui obiettivo è quello di fotografare lo stato del sistema urbano del cibo, evidenziandone le trasformazioni e - di conseguenza - l'efficacia delle politiche pubbliche rivolte ad aumentarne la sostenibilità ambientale, l'equità sociale e la competitività economica.

L'ispirazione per questo tipo di analisi, fondata su una batteria di indicatori che possono essere aggiornati su base periodica, proviene in particolare dall'esperienza virtuosa della città di New York che dal 2012 pubblica ogni anno l'aggiornamento del proprio FoodMetrics Report, come elemento centrale della NYC Food Policy¹.

Gli obiettivi del Torino FoodMetrics Report sono coerenti con l'adesione della Città di Torino al Milan Urban Food Policy Pact (2015), un trattato internazionale attraverso il quale oltre 200 città di tutto il mondo si impegnano a "*Lavorare per sviluppare sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, resilienti, sicuri e diversificati, per garantire cibo sano e accessibile a tutti in un quadro d'azione basato sui diritti, allo scopo di ridurre gli scarti alimentari e preservare la biodiversità e, al contempo, mitigare e adattarsi agli effetti dei cambiamenti climatici (art.1)²*"

Fin dall'edizione del 2020, il Torino FoodMetrics Report è stato sviluppato con il supporto scientifico dell'Università degli Studi di Torino, Dipartimento Cultura Politica Società (gruppo di ricerca interateneo e interistituzionale dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana³), il cui obiettivo primario è di fatto quello di costituire un osservatorio permanente del sistema del cibo torinese, a vantaggio delle attività dei diversi attori del sistema e della costruzione di politiche locali del cibo fondate sulla conoscenza approfondita del contesto sul quale intervengono.

1 L'edizione 2021 del NYC Foodmetrics Report può essere scaricata a questo indirizzo: <https://www1.nyc.gov/assets/foodpolicy/downloads/pdf/Food-Metrics-Report-2021.pdf>

2 Il testo in italiano del Milan Urban Food Policy Pact è disponibile all'indirizzo: https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2020/12/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-_ita.pdf

3 I partner dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana sono: Università di Torino, Politecnico di Torino, Università di Scienze Gastronomiche, Camera di Commercio di Torino, Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, Ires Piemonte, Urban Lab.

Questa seconda edizione del FoodMetrics Report torinese assume un valore particolarmente rilevante, poichè costituisce una delle attività chiave svolte dalla Città di Torino nell'ambito del progetto Horizon 2020 Fusilli (acronimo per "Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation"). Il progetto vede Torino coinvolta, insieme ad altre undici città europee, in un percorso triennale di costruzione partecipativa di politiche locali del cibo e di sviluppo e realizzazione di azioni concrete finalizzate a rafforzare la sostenibilità del sistema urbano del cibo, attraverso pratiche di circolarità.

Dal punto di vista metodologico, l'edizione 2022 del rapporto ha aggiornato la maggior parte degli indicatori utilizzati nell'edizione precedente, in alcuni casi modificandoli leggermente per renderli più chiari ed efficaci. Laddove si è invece riscontrata la necessità di indagare più in profondità alcuni aspetti non esplorati dal rapporto 2021, sono stati inseriti nuovi indicatori, che saranno aggiornati a partire dalle prossime edizioni.

Il Torino FoodMetrics Report 2022 si fonda quindi su un complesso di 109 indicatori, suddivisi in nove sezioni principali:

1. Offerta alimentare
2. Industria di trasformazione
3. Agricoltura urbana
4. Sicurezza alimentare
5. Acquisti pubblici sani, ecologici e solidali
6. Cibo, nutrizione e salute
7. Economia circolare
8. Formazione e ricerca
9. Turismo ed enogastronomia

Per ogni sezione, gli indicatori sono stati commentati e rappresentati graficamente, attraverso tabelle, grafici, infografiche e carte. Laddove possibile, sono stati fatti anche confronti con i dati relativi agli anni precedenti, dedicando particolare attenzione a variazioni che potrebbero essere messe in relazione con le conseguenze della pandemia di Covid-19.

La scala di analisi è quella comunale, anche se in alcuni casi i dati sono rappresentati alla scala di circoscrizione o a quella di quartiere (considerando i 23 cosiddetti "ex-quartieri" che costituiscono un ritaglio territoriale che ben ricalca l'agire urbano dei torinesi e delle torinesi).

Il rapporto riporta i dati relativi al sistema del cibo torinese, senza metterli in relazione, almeno in questa fase, con i dati relativi ad altri contesti analoghi e senza valutarli in base a parametri di monitoraggio dei sistemi del cibo (come il Milan Urban Food Policy Pact Monitoring Framework). Questo passaggio, che potrà integrare questo rapporto in una fase successiva, costituisce un passaggio fondamentale per mettere in relazione l'analisi con la definizione di politiche finalizzate a intervenire sulle criticità e a sostenere gli elementi di positività.

**TORINO
FOOD METRICS REPORT
2022**

1

**L'OFFERTA
ALIMENTARE**

Il *foodscape*, che viene spesso associato al concetto analogo di *foodenvironment*, può essere definito come l'insieme di tutti i luoghi fisici e virtuali nei quali una persona viene in contatto col cibo nel corso della propria normale vita quotidiana e, al tempo stesso l'insieme delle influenze materiali, socio-culturali, economiche e politiche che influenzano le scelte

alimentari ad ogni livello (Lake e altri, 2010, Roe e altri 2016; Goodman, 2016).

L'analisi degli elementi del *foodscape* all'interno del quale gli abitanti di una città sono immersi può seguire diversi schemi. Alcuni autori (Glanz et al., 2005), nell'analizzare i fattori che determinano le scelte alimentari, identificano tre principali ambiti riconducibili al *foodscape*:

(1) le politiche istituzionali e le strategie delle imprese che definiscono il contesto generale all'interno del quale un consumatore può scegliere come nutrirsi;

(2) una serie di variabili ambientali di diversa scala (dal nucleo familiare alla città in cui si vive) e di diversa natura, influenzate dalle informazioni e dalle rappresentazioni collettive provenienti dai media, dalle quali dipendono la disponibilità e l'accessibilità di determinati alimenti;

(3) diverse variabili individuali, di tipo socio-demografico, psicosociale e percettivo.

L'analisi del *foodscape* è ricorrente soprattutto nella ricerca che mette in relazione contesto ambientale, abitudini alimentari e salute (Lake et al., 2010), ambito nel quale si pone spesso l'accento sul rapporto tra accessibilità di cibo di qualità e ingiustizia socio-spaziale.

Per comprendere la dimensione materiale del *foodscape* di un sistema del cibo è quindi necessario partire dall'analisi della distribuzione spaziale dei luoghi fisici di accesso al cibo: mercati, negozi, supermercati, bar, ristoranti, e così via.

Questo dato non è tuttavia sufficiente per offrire una panoramica completa dell'accesso al cibo da parte degli abitanti di una città e andrà quindi integrato con informazioni di altra natura, relative per esempio alle disuguaglianze socio-spaziali e agli strumenti di sostegno all'accesso al cibo, come verrà fatto nelle sezioni successive del rapporto.

I principali canali distributivi, i cui terminali sono i punti materiali di accesso al cibo da parte dei cittadini, includono la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), i negozi al dettaglio, i mercati, le svariate tipologie di reti agroalimentari alternative (vendita diretta, Gruppi di Acquisto Solidali, community-supported agriculture-CSA, etc.) e - sempre più spesso - il commercio elettronico. La distribuzione alimentare intercetta le dinamiche urbane in termini spaziali (poiché ha ricadute sul modo in cui lo spazio viene vissuto, progettato, consumato, rappresentato), sociali (perché attiene alle relazioni fra attori) e ambientali (perché ciascuna delle tipologie menzionate genera impatti diversi in termini di inquinamento dell'aria, traffico e congestione, consumo di suolo, di energia, ecc).

Le trasformazioni che hanno interessato il comparto distributivo dagli anni '90 in poi, hanno provocato un forte allungamento della filiera, con la moltiplicazione degli intermediari, la diffusione della GDO e la conseguente contrazione della vendita al dettaglio. Questo tipo di sistema distributivo, se da un lato ha comportato un generale contenimento dei prezzi per i consumatori (ma anche una diffusa riduzione dei prezzi conferiti ai produttori), un'ampia variabilità e disponibilità di prodotti (anche non locali, né stagionali) e una dilatazione dei tempi d'acquisto, al tempo stesso, allontana produttori e consumatori, annullando le interazioni sociali dirette, la diffusione di conoscenza e le relazioni di fiducia; consuma ampie porzioni di territorio (in termini di superfici di vendita, di stoccaggio e logistica) ed è altamente energivora (Dansero et al., 2014).

Nonostante la massiccia diffusione di grandi superfici di vendita, a Torino il panorama della vendita al dettaglio di piccola scala (i cosiddetti negozi di quartiere) appare ancora sufficientemente attivo e diffuso e la capillarità dell'accesso al cibo è favorita anche dall'eccezionale presenza di mercati rionali.

In questa sezione del rapporto si analizzano i dati relativi alle diverse tipologie di luoghi di vendita di cibo a Torino, soffermandosi in particolare sui mercati, sui negozi di piccola dimensione e sugli spazi della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

I MERCATI

Torino è una delle città italiane con il maggior numero di mercati all'aperto. Si tratta di una tipologia di approvvigionamento alimentare dalla forte valenza sociale, che contribuisce alla creazione di importanti spazi di aggregazione alla scala di quartiere.

Ciò che caratterizza i mercati di Torino, rispetto a quelli della maggior parte delle grandi città italiane, è la loro frequenza quotidiana (nella grande maggioranza dei casi) e la diffusa presenza di spazi riservati alla vendita diretta da parte dei produttori agricoli del territorio.

Ogni giorno, esclusi i festivi, è attiva a Torino una media di 32 mercati con banchi di alimentari, ortofrutta e/o ittici. Il giorno della settimana con il maggior numero di mercati attivi è il mercoledì (34), mentre il giorno con meno mercati è il lunedì (30).

La dimensione dei mercati alimentari di Torino è molto variabile: dall'enorme mercato di Porta Palazzo (una media di 338 banchi alimentari ogni giorno, dei quali 237 assegnati in concessione), ad alcuni piccolissimi mercati composti a volte da un solo banco, la cui sopravvivenza è legata alla possibilità di aumentare la loro efficienza e attrattività economica, così da poter garantire il loro importante ruolo di presidio sociale.

Il totale dei posteggi destinati alla vendita di prodotti alimentari in tutti i mercati cittadini, tra posteggi assegnati in concessione con cadenza pluriennale e posteggi «a spunta», cioè assegnati ogni mattina direttamente sul posto, è di 1748, suddivisi tra alimentari generici (491), ortofrutta (880), ittici (73) e produttori (304).

Per comprendere le reali dimensioni – effettive e potenziali – di ciascun mercato, è necessario tenere conto della distinzione tra i posteggi assegnati in concessione decennale ai venditori e i posteggi definiti “liberi”, che possono essere assegnati su base quotidiana a commercianti diversi. La dimensione potenziale di un mercato è quindi data dalla somma dei posteggi in concessione e di quelli liberi. La dimensione effettiva varia invece ogni giorno, in base al numero di posteggi liberi effettivamente assegnati. La Tabella 1 riporta i dati relativi alle medie giornaliere per le diverse tipologie di banchi alimentari.

Una caratteristica dei mercati comunali torinesi, di grande importanza per la connessione tra la città e i territori rurali circostanti, è la presenza quotidiana di un numero elevato di posteggi riservati alla vendita diretta da parte dei produttori agricoli, provenienti perlopiù dalla fascia collinare a sud ed est della città e dall'area pedemontana (Dansero e Pettenati, 2018).

N° DI MERCATI	ORTOFRUTTA		PRODOTTI ITTICI		ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI		PRODUTTORI AGRICOLI	
	C	L	C	L	C	L	C	L
32	547	321	51	20	311	163	184	115

Tabella 1 – Media della presenza di mercati e di banchi alimentari a Torino nel corso della settimana (esclusa la domenica). C = spazi in concessione; L= spazi liberi a rotazione (N.B. il dato relativo agli spazi liberi riguarda i posteggi a disposizione, non quelli effettivamente assegnati)

Come mostra la carta in Fig. 1, la distribuzione dei mercati in città è abbastanza omogenea, nonostante in alcuni quartieri la presenza dei banchi si stia riducendo in maniera significativa.

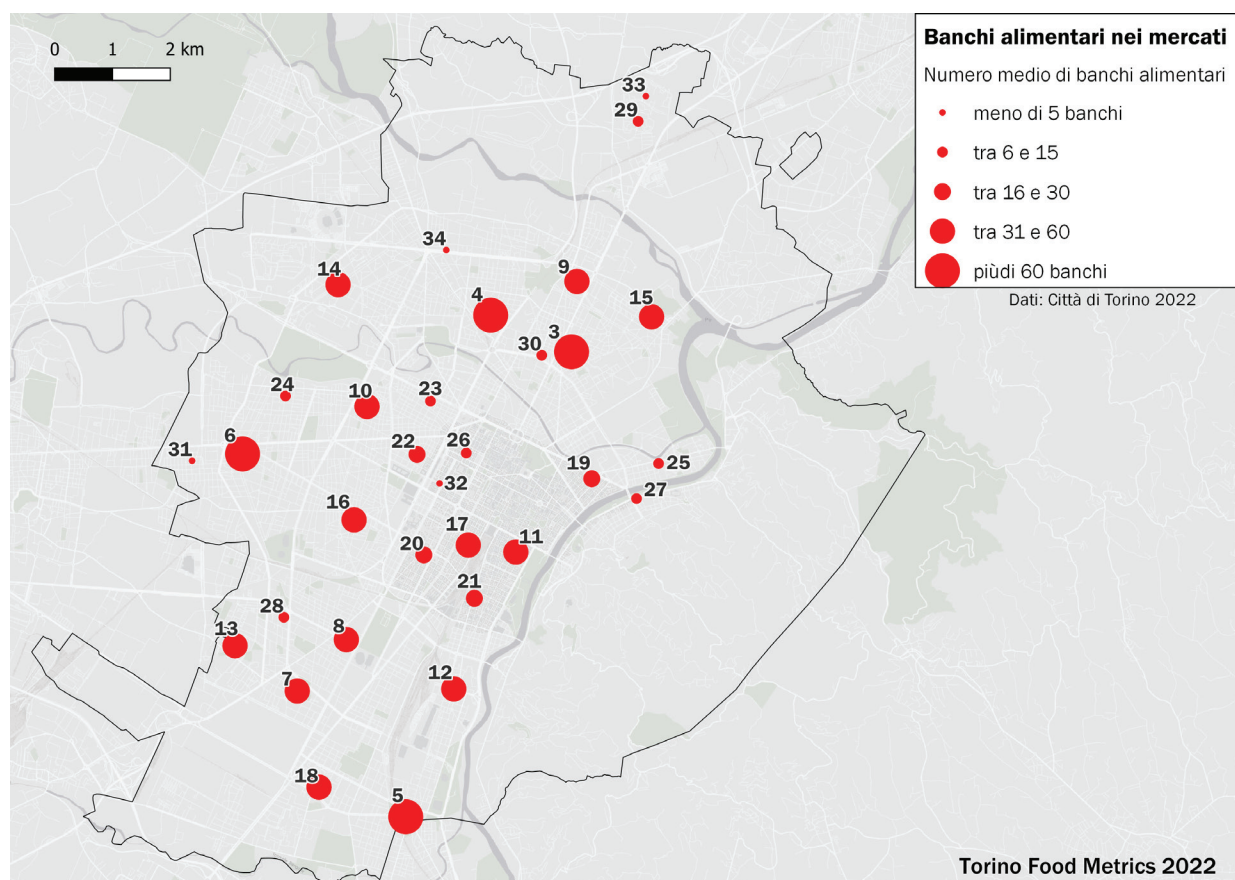


Figura 1 – Distribuzione e dimensione (potenziale) dei mercati comunali con vendita di prodotti alimentari. Banchi in concessione + banchi liberi (Fonte: Città di Torino, 2022)

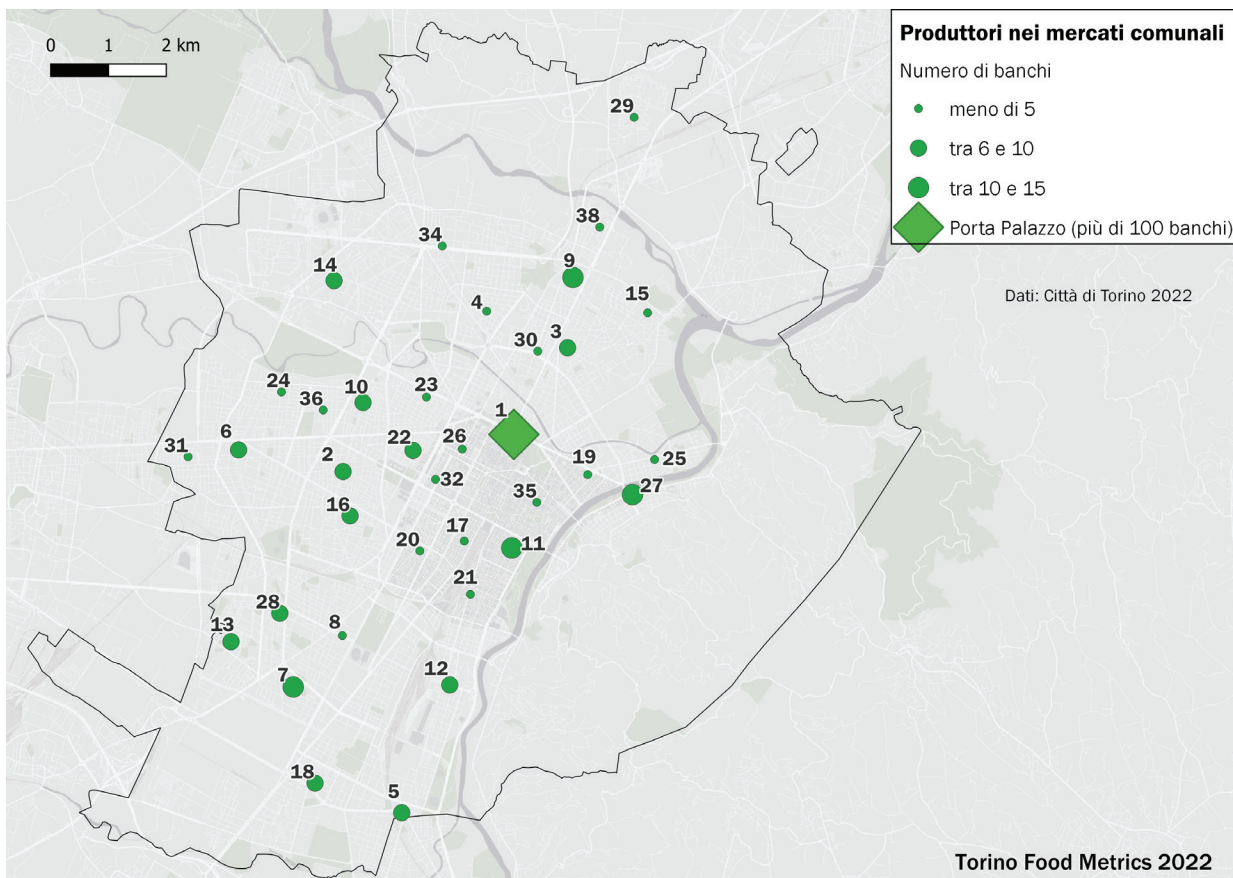


Figura 2 – Presenza di posteggi dedicati alla vendita diretta di prodotti agricoli nei mercati comunali. Banchi in concessione + banchi liberi (Fonte: Città di Torino, 2022)

N.	Mercato
1	Porta Palazzo
2	S. Paolo - Racconigi
3	Foroni
4	Vittoria
5	Bengasi
6	Brunelleschi
7	Don Grioli
8	S. Rita - Sebastopoli
9	Porpora
10	Svizzera
11	Madama Cristina

N.	Mercato
12	Spezia
13	Nitti
14	Cincinnati
15	Taranto
16	Di Nanni
17	San Secondo
18	Guala
19	Santa Giulia
20	Crocetta
21	Nizza
22	Benefica

N.	Mercato
23	Barcellona
24	Campanella
25	Chieti
26	Palestro
27	Casale
28	Baltimora
29	Falchera Vecchia
30	Crispi
31	Rua
32	Bolzano
33	Falchera Nuova
34	Grosseto

Tabella 2. Legenda riferita alla figura 2

Il panorama dell'offerta alimentare dei mercati comunali torinesi è completato dai due grandi mercati coperti di Porta Palazzo (Mercato Alimentare IV, detto anche Antica Tettoia dell'Orologio e Mercato Alimentare V), i quali ospitano complessivamente 127 banchi, dedicati in prevalenza alla carne, ai formaggi e a prodotti di salumeria/gastronomia.

Ai mercati comunali si affiancano inoltre 15 mercati dedicati esclusivamente alla vendita diretta da parte dei produttori e organizzati da soggetti privati. I più rilevanti per dimensioni sono organizzati dalle associazioni degli agricoltori (in particolare Coldiretti e Cia), con cadenza mensile o bisettimanale, in alcune piazze del centro storico (Piazza Bodoni, Piazza Vittorio, Piazza Palazzo di Città).

ORGANIZZATORE	LOCALIZZAZIONE	CADENZA
Agrimercato	Via Mittone	Ogni Martedì e Giovedì Fino al 31/12/2022
Agrimercato	Giardino La Marmora	Ogni Venerdì Fino al 31/12/2022
Agrimercato	Piazza e Via Palazzo Di Città, Piazza Corpus Domini	1 ^a Domenica del mese Fino Al 31/12/2022
Agrimercato	Piazza e Giardini Cavour	2 ^a Domenica del mese Fino Al 31/12/2022
Agrimercato	Piazza Bodoni	4 ^a Domenica Del Mese Fino Al 31/12/2022
Agrimercato	Corso Umbria - Tratto Fra C. Reg. Margherita E V. Livorno	Ogni Mercoledì Fino Al 31/12/2022
Agrimercato	Piazza Vittorio Veneto	3 ^a E 5 ^a Domenica del mese Fino Al 31/12/2022
Agrimercato	Via Vigliani 102	Venerdì
Provincia Cia Agricoltori Delle Alpi (Gia ^a C. I. A.)	Piazza e Via Palazzo Di Città'	2 ^a Domenica del mese Fino Al 31/12/2022 (Escluso Luglio E Agosto)
Provincia Cia Agricoltori Delle Alpi (Gia ^a C. I. A.)	Piazza Bodoni	3 ^a Domenica del mese Fino Al 31/12/2022 (Escluso Luglio E Agosto)
Perotti Giuseppina	Via Nizza 230/14 Area antistante Eataly	2 ^a Domenica del mese Fino Al 11/12/2022
Perotti Giuseppina	Via Monferrato	1 ^o E 3 ^a Giovedì di ogni mese Fino Al 15/12/2022 (Escluso Luglio E Agosto)
Korto S.R.L. Società Agricola	Giardino Sambuy Piazza Carlo Felice	2 ^a Domenica di ogni mese fino A Dicembre 2022 (Esclusi Luglio Ed Agosto) Nonché il 21 e 22 Maggio 2022, Il 24 E 25 Settembre 2022 ed Il 17 e 18 Dicembre 2022
Associazione produttori del paniere provincia di Torino	Piazza C.L.N.	1 ^a Domenica del mese da febbraio a dicembre 2022 (Esclusi Luglio Ed Agosto)
Altri Soggetti Organizzatori	Piazza Vittorio Veneto	4 ^a Domenica del mese (nei mesi di Marzo e dicembre la Seconda domenica del mese anziché la quarta)

Tabella 3 – Mercati dedicati esclusivamente alla vendita diretta da parte dei produttori e organizzati da soggetti privati

NEGOZI E GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

L'analisi della vendita al dettaglio di generi alimentari mostra una distribuzione decisamente capillare in tutto il territorio cittadino. Le figure 3 e 4 mostrano come la concentrazione di negozi di vendita al dettaglio di prodotti alimentari sia elevata non solo nei quartieri centrali e semicentrali della città, ma raggiunga valori elevati anche in quartieri semiperiferici, caratterizzati da alte densità di popolazione (e da indici socio-economici relativamente bassi), come Aurora e Barriera di Milano.

La concentrazione delle grandi superfici di vendita (GDO) raggiunge invece i propri valori massimi in alcuni quartieri non centrali della città (Barriera di Milano, San Salvario, Mercati Generali, Santa Rita), in linea con la distribuzione della popolazione cittadina, ma probabilmente anche a causa della maggiore disponibilità di spazi commerciali di grandi dimensioni.

Il numero complessivo di negozi di vendita al dettaglio in città è di 4727, mentre il numero di grandi superfici di vendita è di 269.

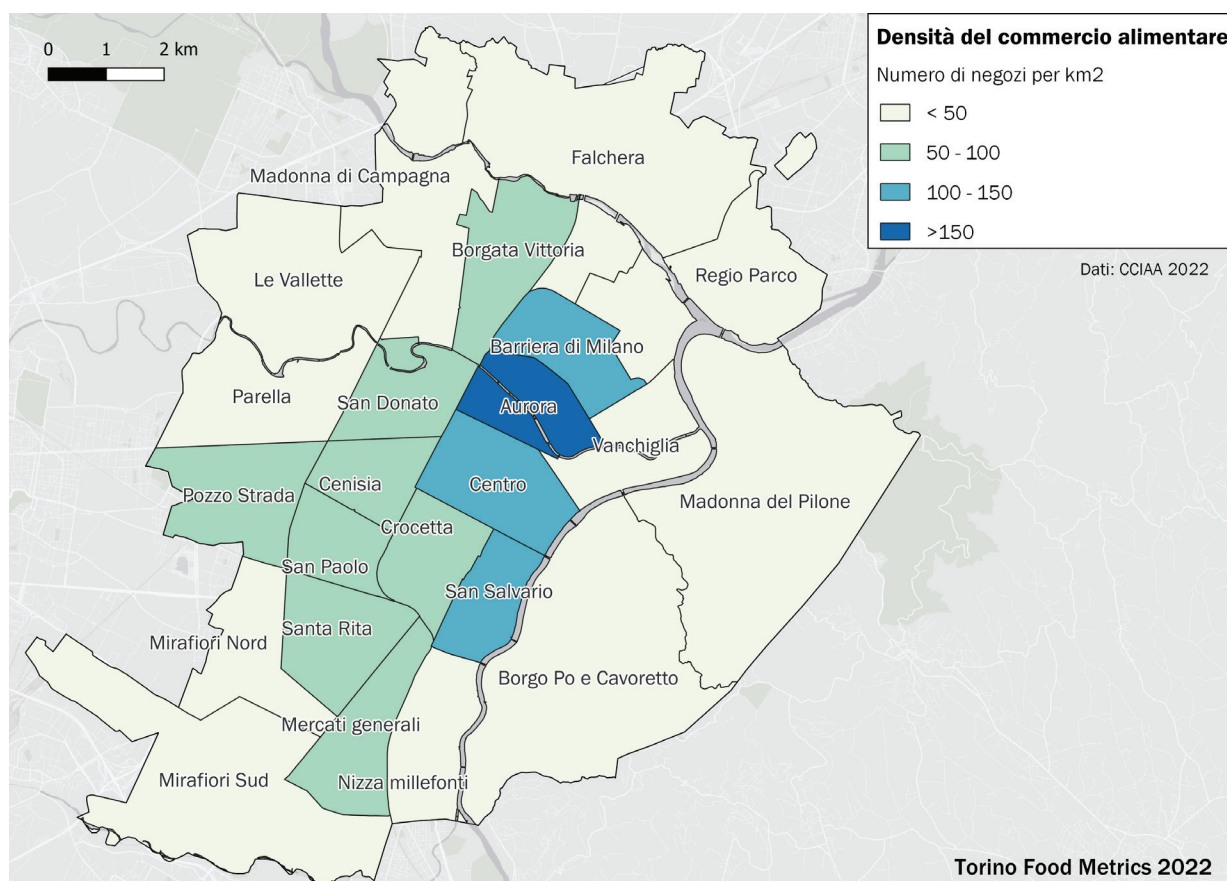


Figura 3 – Densità dei negozi al dettaglio di alimentari per quartiere in base alla superficie (Fonte: CCIAA 2022)

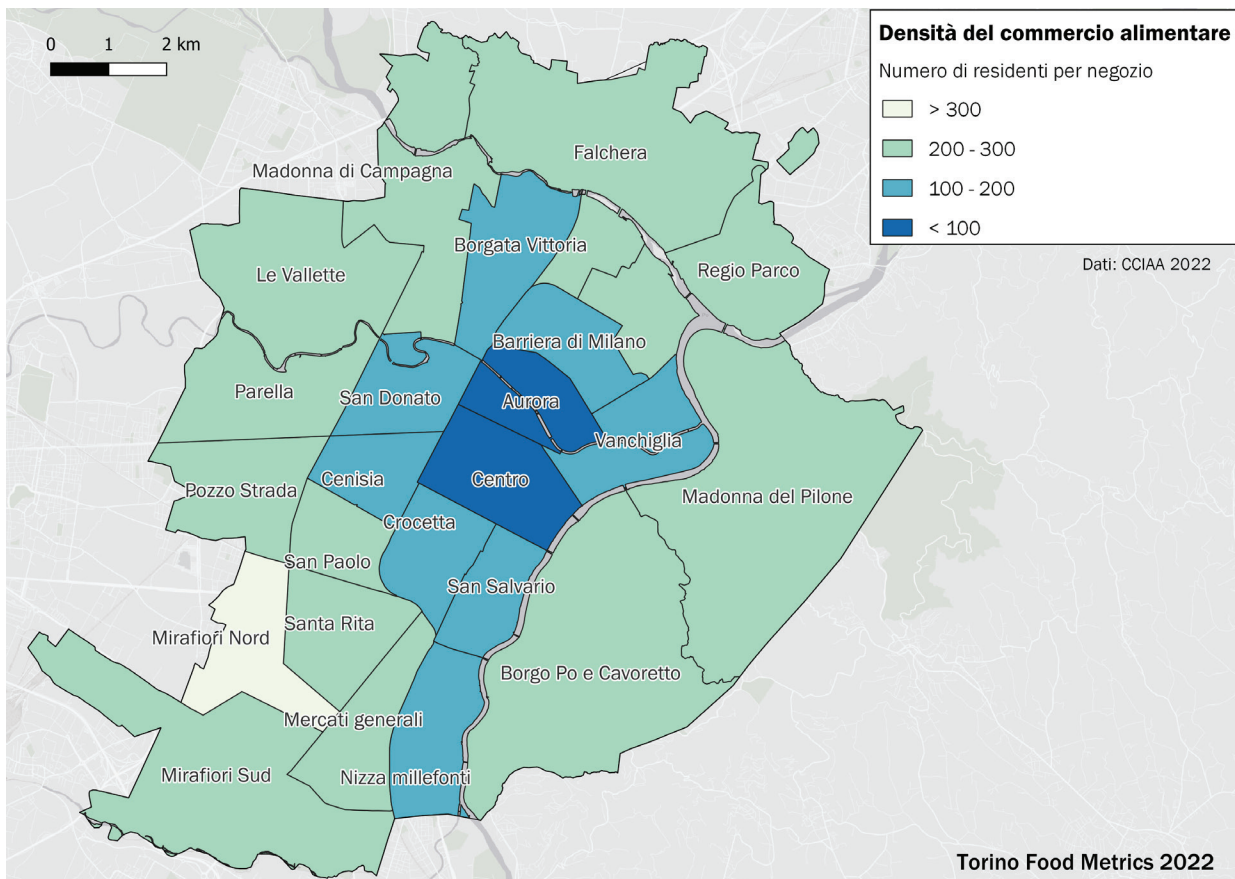


Figura 4 – Densità dei negozi al dettaglio di alimentari per quartiere in base al numero di abitanti (Fonte: CCIAA 2022)

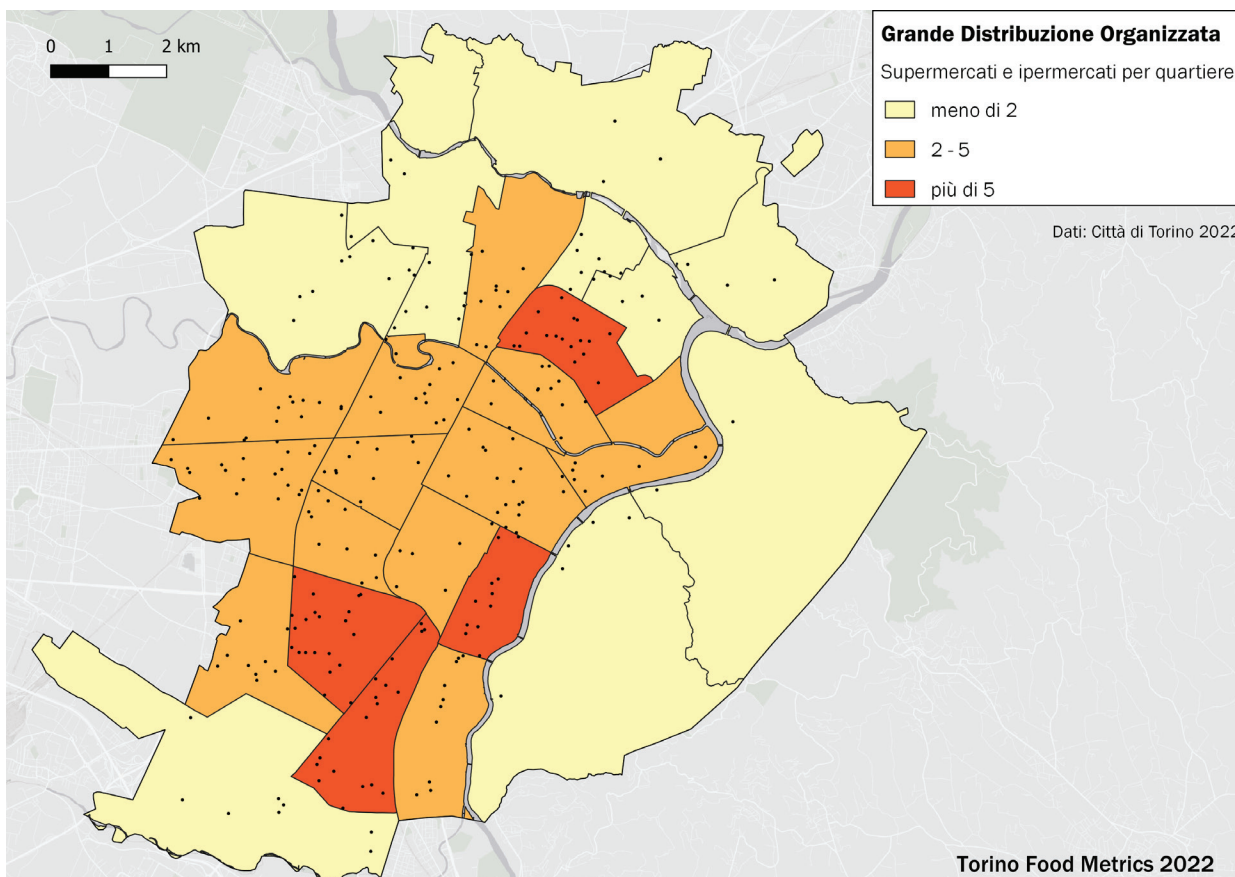


Figura 5 – Distribuzione e densità delle grandi superfici di vendita (Dati: Città di Torino, 2022)

Analizzando la distanza lineare di tutti gli isolati della città da tutti i punti di vendita di prodotti alimentari (negozi, mercati, supermercati, etc.) emerge, inoltre, come siano pochissimi gli isolati cittadini distanti più di 250 metri da un punto di accesso al cibo, concentrati nelle fasce collinari e precollinari e nella frazione di Villaretto, caratterizzati da una bassa densità abitativa. Si può quindi affermare che a Torino il fenomeno dei cosiddetti fooddesert, almeno per quanto riguarda la loro componente materiale, legata alla presenza di luoghi di vendita, sia pressoché assente.

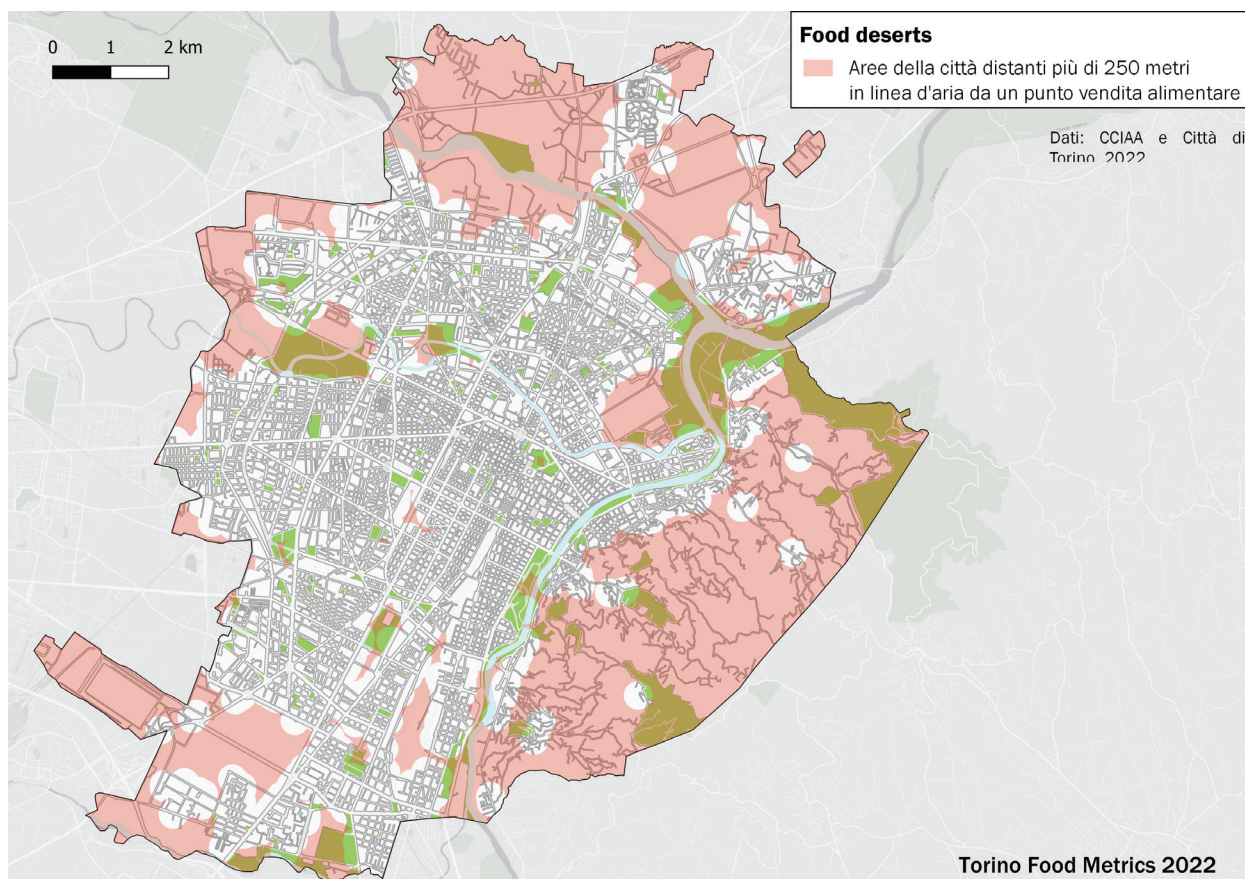


Figura 6 – Accesso fisico al cibo. Aree della città più distanti di 250 metri in linea d'aria da un punto vendita di prodotti alimentari (elaborazione su dati Città di Torino, 2022)

BAR, RISTORANTI E SOMMINISTRAZIONE

Uno dei principali fenomeni in corso nelle aree centrali e nei quartieri soggetti a processi di gentrificazione nella gran parte delle città europee è l'aumento della presenza di esercizi destinati alla somministrazione e al consumo sul posto di cibo e bevande. Bar e ristoranti sono al centro di un processo di progressiva specializzazione di molte aree urbane che il dibattito internazionale ha cominciato a definire foodification, mettendo in evidenza tanto il potenziale in termini di sviluppo economico, quanto le possibili ricadute negative di tale processo, in termini di esclusione socio-spaziale e diversificazione del tessuto socio-economico locale (Loda et al., 2020; Bourlessas et al., 2021).

Gli esercizi di somministrazione e consumo in loco di cibo e bevande a Torino sono ben 8599, con una massima concentrazione in centro e a San Salvario.

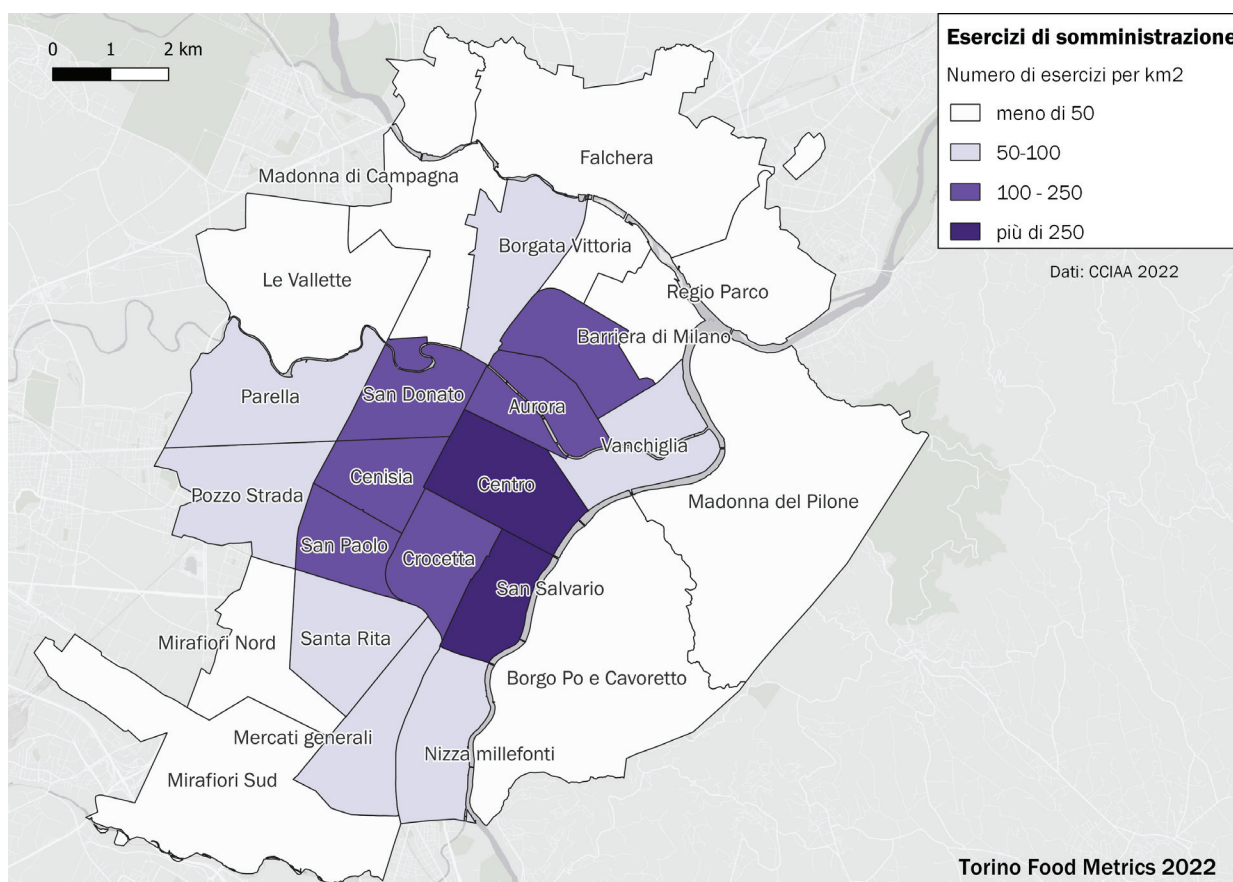


Figura 7 – Densità degli esercizi di somministrazione per quartiere (Fonte: CCIAA Torino, 2022)

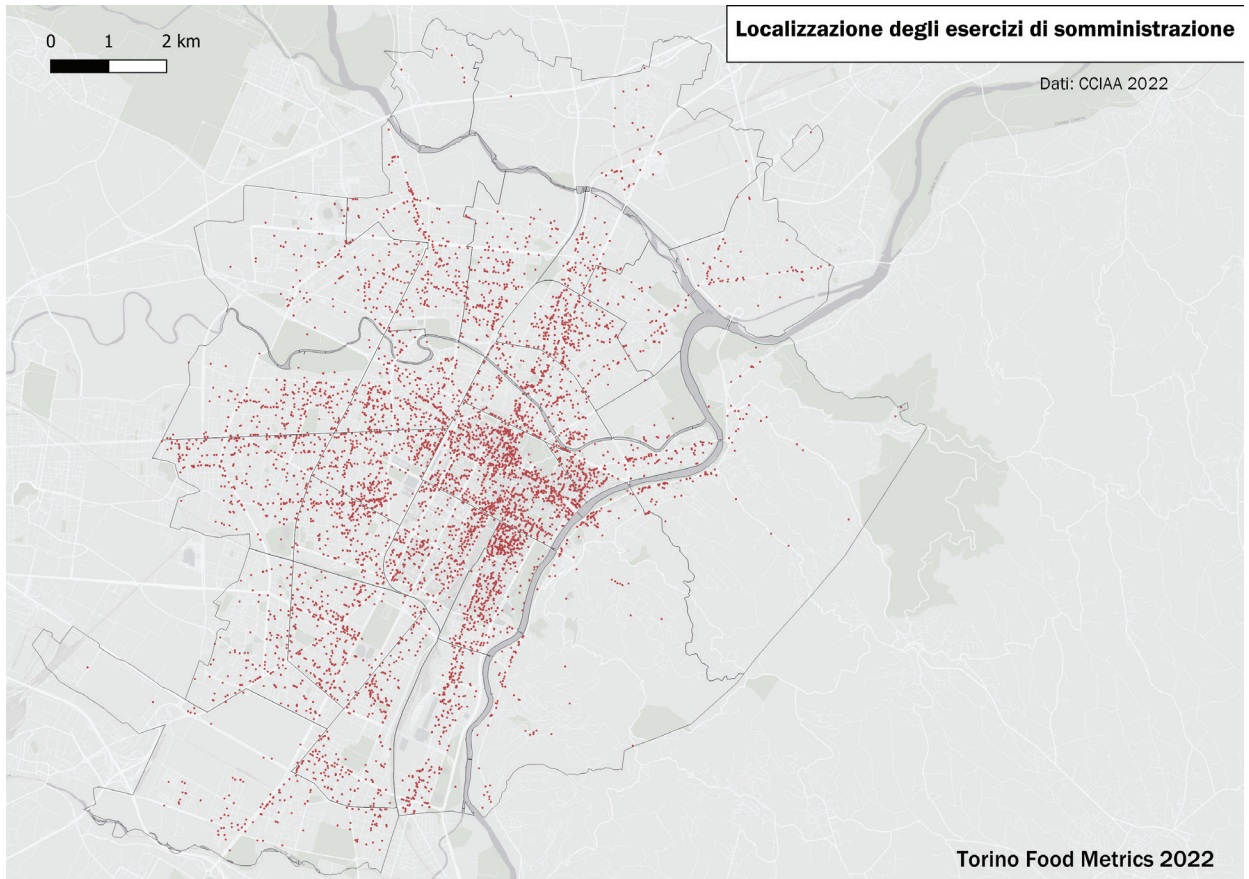


Figura 8 – Localizzazione degli esercizi di somministrazione (Fonte: CCIAA, 2022)

GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE

Il panorama delle opportunità di acquisto di cibo è arricchito dalle diverse tipologie di reti agro-alimentari alternative, definite nel dibattito internazionale come *Alternative Food Networks* (AFN). Si tratta di pratiche di varia natura attraverso le quali i consumatori si procurano i prodotti alimentari in maniera “alternativa” rispetto ai canali convenzionali, nella maggior parte dei casi tramite l’acquisto diretto dai produttori, spesso collettivo. Una delle tipologie di AFN più diffuse è quella dei Gruppi di Acquisto Solidale, caratterizzati dalla volontà esplicita di sostenere attraverso l’acquisto di specifici modelli di produzione e distribuzione (Grasseni, 2013; Pettenati e Toldo, 2018).

La consistenza quantitativa della presenza di GAS in un territorio è particolarmente difficile da ottenere, poiché molti di essi hanno una natura informale e solo una parte si costituisce formalmente, ad esempio tramite la costituzione di un’associazione.

È tuttavia possibile ottenere una stima della quantità di gruppi di acquisto solidali più attivi attraverso le esperienze di autocensimento e mappatura partecipativa, portate avanti ad esempio dalla rete nazionale di Economia Solidale.

I GAS del territorio della Città Metropolitana di Torino che sono censiti (nella maggior parte dei casi autocensiti) sul portale web di Economia Solidale sono 42, 26 dei quali si trovano nel comune di Torino (Fonte: <https://economiasolidale.net>).

2

**L'INDUSTRIA
DI TRASFORMAZIONE**

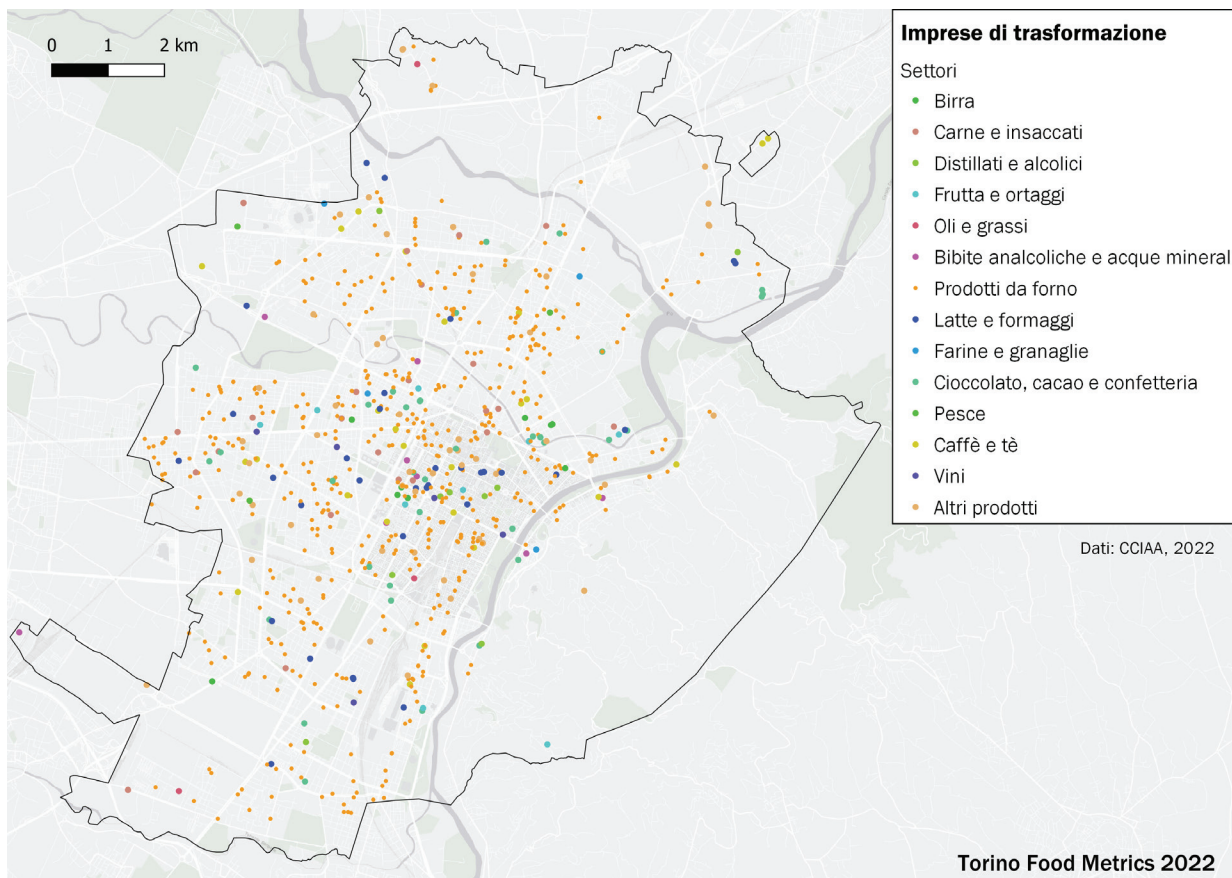


Figura 9 – Localizzazione delle imprese di produzione e trasformazione alimentare (Fonte: CCIAA, 2022)

Nonostante siano considerate soprattutto luoghi di consumo di cibo, le città sono da sempre anche spazi di produzione, artigianale, industriale e agricola. La presa di coscienza della natura produttiva delle città, in relazione al cibo, costituisce un passaggio fondamentale per la gestione e la pianificazione di sistemi alimentari resilienti e sostenibili, che passa anche per un accorciamento delle filiere, laddove possibile e auspicabile (Dansero et al. 2015).

A Torino, città produttiva e industriale per eccellenza, l'impresa di produzione e trasformazione di cibo è fortemente radicata. Sul territorio comunale sono presenti e attive 801 aziende attive in quest'ambito, concentrate soprattutto nel settore della produzione di prodotti da forno (tabella 4).

SETTORE	N° aziende
Birra	9
Carne e insaccati	86
Distillati e alcolici	9
Frutta e ortaggi	3
Oli e grassi animali e vegetali	3
Bibite analcoliche e acque minerali	9
Prodotti da forno	564
Prodotti lattiero-caseari	33
Farine e granaglie	5
Cioccolato, cacao e confetteria	38
Pesce e derivati	4
Caffè e tè	84
Vini	6
Altri prodotti alimentari	60

Tabella 4. Il numero di imprese di produzione e trasformazione di cibo a Torino

3

AGRICOLTURA URBANA

Numerose sono le definizioni e interpretazioni legate al significato dell'agricoltura urbana. Tuttavia, al fine di poter avere un quadro di riferimento comune per leggere il presente report e gli aggiornamenti successivi, riteniamo utile proporre una definizione, presente nel volume 'CitiesFarming for the Future: Urban Agriculture for Green and Productive Cities': "La coltivazione di piante e l'allevamento di animali per uso alimentare e di altri usi all'interno e intorno le città, e attività correlate come la produzione e la consegna degli input, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti. L'agricoltura urbana si trova all'interno o al margine di una città e comprende una varietà di sistemi di produzione, che vanno dalla produzione di sussistenza e dalla trasformazione a livello familiare fino all'agricoltura orientata al commercio" (RUA, 2006).

Questa definizione permette di comprendere diversi aspetti non marginali dell'agricoltura urbana, ovvero la capacità di essere uno strumento di riqualificazione delle periferie, in grado di caratterizzare e migliorare il paesaggio urbano, oltre che influire profondamente nella vita sociale delle realtà urbanizzate.

Tra le varie forme di agricoltura urbana, nel presente report si pone particolare attenzione all'orticoltura urbana, utile a produrre alimenti freschi, in particolare ortaggi e frutta, attraverso la coltivazione in pieno campo, in cassoni o fuori suolo, diventando anche un semplice strumento di diffusione di numerose tematiche di sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e di consumo solidale.

L'orto in città è una forma di cittadinanza attiva con ricadute ambientali che può contribuire a aumentare la biodiversità urbana, contribuendo alla realizzazione di corridoi ecologici, producendo cibo a Km0. ì



ORTI URBANI

Analizzando il contesto torinese, le tipologie di orti urbani, secondo l'ultimo aggiornamento riportato nel Piano Strategico dell'Infrastruttura Verde (2021), risultano essere:

- Orti comunali in aree verdi pubbliche e dati in concessione dalle circoscrizioni attraverso bandi.
- Orti associativi, realizzati nell'ambito di progetti di varia natura e con vari obiettivi (inclusione sociale, rigenerazione urbana, ortoterapia, educazione ambientale, ecc.).
- Orti scolastici, realizzati nei cortili delle scuole cittadine.
- Orti privati nei giardini delle abitazioni o su altri terreni di proprietà privata.
- Orti spontanei, realizzati in maniera informale nelle aree verdi interstiziali (es. sulle sponde dei fiumi).

Risultano dunque attive 22 realtà di orti associativi (di cui una in fase di realizzazione e una in fase di espansione della superficie a orto) e di 7 aree dedicate agli orti gestiti dalle Circoscrizioni. La superficie complessiva degli orti associativi a Torino è di 61.049 metri quadrati. La superficie complessiva degli orti circoscrizionali è invece di 77.545 m2.

In totale, la superficie destinata all'orticoltura non professionale a Torino è pari a 138.594 m2, ripartiti in 1033 lotti individuali e da 77 orti gestiti collettivamente. Il dato non tiene conto delle pratiche di orticoltura informale nè di quella realizzata in giardini e campi di privati cittadini, molto complesse da identificare e censire.

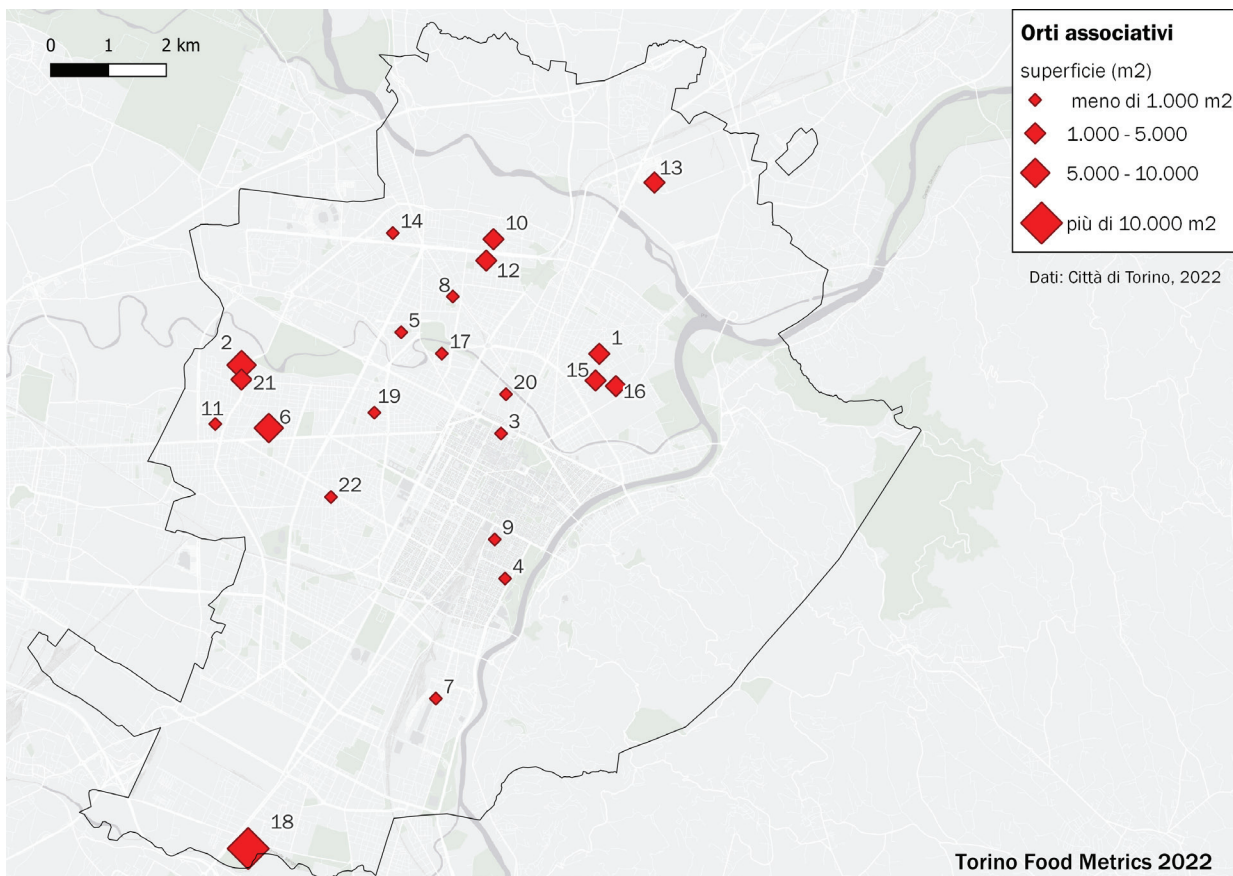


Figura 10 – Localizzazione degli orti associativi (Fonte: Città di Torino, 2019)

N.	DENOMINAZIONE
1	Agrobarriera
2	Cascina La Luna
3	Cascina Quadrilatero
4	Giardin8
5	Hortus Conclusus
6	Officina Verde Tonolli
7	OrTO
8	Orto Alto Fonderie Ozanam
9	Our Secret Garden
10	Orto Collettivo Massari
11	Orto Centro Diurno
12	SCiA 131
13	Orto Fa da Noi
14	Orto Mannaro
15	Orto Lidl
16	Bunker
17	Orti al Centro
18	Orti Generali
19	Orti in Piazza
20	St'Orto Urbano
21	Viale della Frutta

Tabella 5.
Legenda riferita alla Figura 10

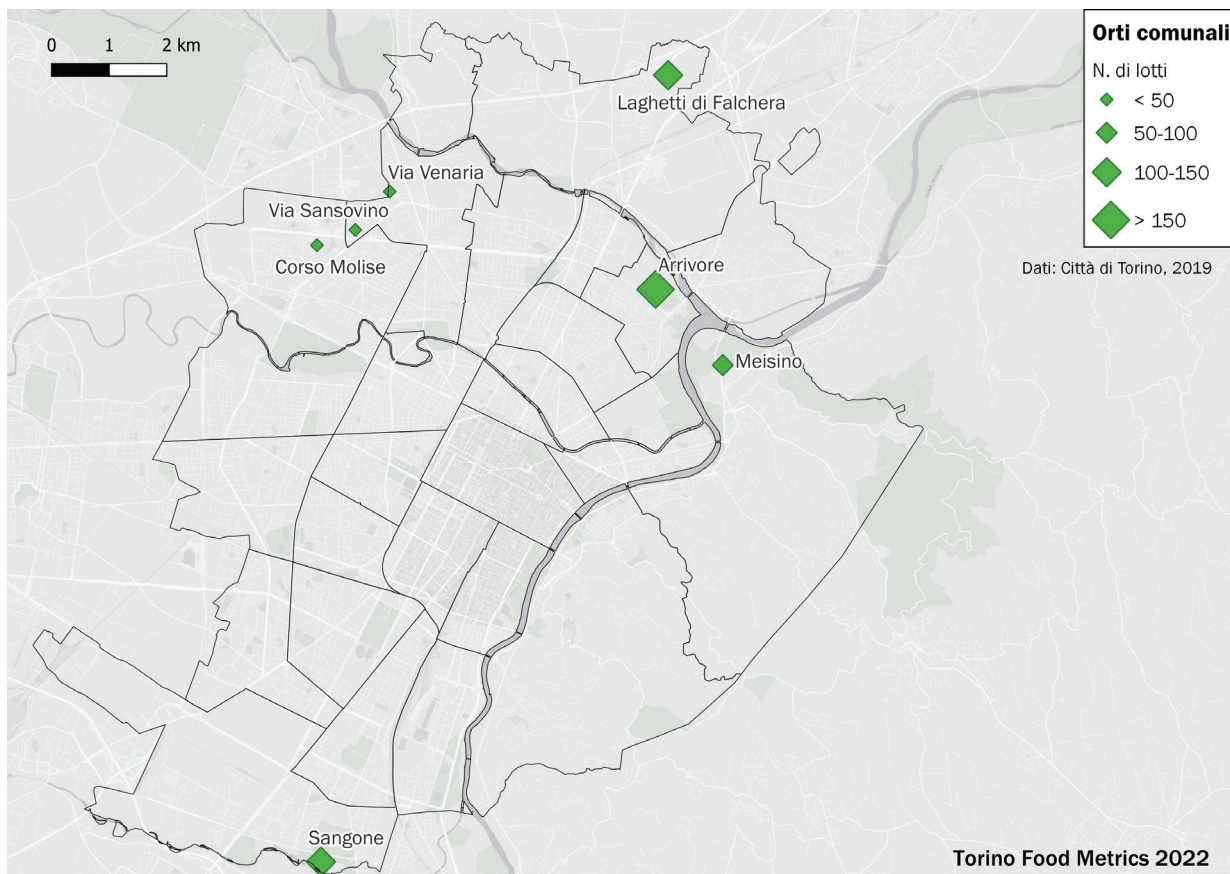


Figura 11 – Localizzazione degli orti comunali (Fonte: Città di Torino, 2019)

Una realtà particolarmente interessante a Torino è rappresentata dalla rete Or.Me (Orti Metropolitan), un'associazione di secondo livello che riunisce reti di orti, cascine, associazioni del terzo settore e numerosi altri attori che sostengono l'orticoltura e l'agricoltura urbana a Torino e nell'area metropolitana.

La storia dell'associazione è pluriennale: nel 2016 si è avviato un percorso di dialogo e di co-progettazione tra i sette enti fondatori e tra il 2016 ed il 2021 il lavoro avveniva nella forma di rete informale. Nell'ottobre del 2021 si è formalmente costituita l'associazione di secondo livello.

Le realtà che costituiscono la rete di Or.Me sono 11. La rete coinvolge in media 3.000 persone appassionate di orticoltura che gestiscono più di 50.000 m² di superficie ad orto.

Al momento, alle assemblee di Or.Me partecipano in media 15 persone, ciascuna rappresentante di un diverso ente. Infatti, oltre alle organizzazioni socie, le assemblee sono aperte a tutte le realtà del territorio, in modo da poter costruire occasioni di scambio allargato.

Un aspetto da evidenziare nelle realtà di orticoltura urbana in tutta Italia è la continua crescita del numero di attività legate all'apicoltura. Probabilmente tale trend è legato al fenomeno della moria delle api da miele e alle massicce campagne di comunicazione, educazione e sensibilizzazione al tema.

Secondo l'Azienda Sanitaria Locale, a Torino nel 2021 erano presenti 801 apiari (il dato non comprende il numero alveari/sciami siano inclusi in ogni apiario). Alcuni apicoltori sono iscritti ad associazioni private, che divulgano la passione ed il sapere dell'apicoltura. Una delle realtà più interessanti a Torino è l'Associazione/Comunità Impollinatori Metropolitan, che comprende 158 apiari.

Si intende sottolineare la presenza di numerosi orti scolastici, che svolgono un importante ruolo nei percorsi e programmi di educazione ambientale. Non esisteva, fino a quest'anno, un censimento completo e affidabile relativo al numero di orti attualmente presenti nelle scuole.

Grazie alla redazione del FoodMetrics Report di quest'anno, il Comune di Torino, coadiuvato dall'Università degli Studi di Torino, ha realizzato e diffuso un semplice questionario per comprendere la natura e la quantità di tali spazi.

Ad oggi il questionario è in fase di compilazione da parte dei numerosi istituti scolastici comunali e i dati saranno resi disponibili nella prossima edizione del rapporto.



Tuttavia, è possibile identificare fin da ora alcuni dati interessanti: sono 31 le scuole che hanno realizzato (o sono nella fase progettuale) orti scolastici in pieno campo; sono 27 gli istituti che presentano orti scolastici in cassone.

AGRICOLTURA PROFESSIONALE

Secondo i dati dell'Anagrafe Agricola Unica, nel 2022 sono 307 le aziende agricole presenti nel Comune di Torino, di queste 100 sono aziende con terreni. Le aziende biologiche sono 36. La Superficie Agricola Utilizzata (SAU) sul territorio comunale è complessivamente di 5.200 ettari. Le aziende zootecniche sono 36 con un totale di 9.092 capi. È importante evidenziare come la grandissima maggioranza di queste aziende abbia la propria sede legale nel comune di Torino, ma svolga le proprie attività produttive in altri comuni.

I seminativi occupano circa 380 ettari. La coltura più estesa è quella dei cereali da granella - mais, frumento tenero, triticale, orzo - con prevalenza di quella maidicola. Di particolare importanza è la superficie a prato e pascolo seminabili, che in totale ammontano a circa 110 ettari.

La superficie a bosco, presente soprattutto nel versante collinare è pari a 77,50 ettari.

Tra le specie da frutto, la coltivazione dell'actinidia (kiwi), occupa una superficie di 1,74 ettari, il melo 0,60 ettari, il ciliegio 0,37 ettari e la vite da vino 0,81. I vivai occupano una superficie di circa 2,40 ettari.

Le superfici ad uso non agricolo, con particolare riferimento a fabbricati, cortili e strade, ammontano a circa 73 ettari (tabella 6).

	AZIENDE AGRICOLE					BOSCO DA FRUTTO				
	SAU TOT	SAU Seminativi	Pascoli e Prati seminabili	NON AGRICOLO	BOSCO	Kiwi	Melo	Ciliegio	Vite	VIVAI
ETTARI	5200	380	110	73	77,50	1,74	0,60	0,37	0,81	2,40

Tabella 6. Le superfici agricole, non agricole, dei vivai e del bosco (anche da frutto) nel Comune di Torino

Le aree coltivate di proprietà della Città ammontano a circa 1.893.776 m², mentre le aree ad uso agricolo di proprietà di terzi sono circa 4 milioni di metri quadri (3.977.361m²) (tabella 7).

La Città di Torino negli anni scorsi ha assegnato in concessione circa 167 ettari dei suoi terreni a conduttori agricoli.

Le aree pubbliche attualmente coltivate sono governate da un contratto di locazione stipulato dall'Amministrazione con singoli privati ed aziende agricole per una durata di tre anni.

I contratti tuttora vigenti vengono rinnovati direttamente, senza ricorso a gare o bandi pubblici per il loro utilizzo, e senza stipula di criteri qualitativi o quantitativi rispetto alle attività svolte.

In conseguenza della limitata durata dei contratti, dell'assenza di criteri di assegnazione e di procedure di gara, le attività svolte ad oggi sui terreni pubblici liberi sono caratterizzate da colture cerealicole.

I contratti di locazione sono utili all'Amministrazione per poter risparmiare costi legati alla gestione dei terreni stessi percependo inoltre un canone.

Confermando i dati del primo FoodMetrics Report, si evince come all'interno dei confini comunali siano presenti 2 cascine didattiche.

AREE SPECIFICHE	METRATURA (m ²)
Aree dichiarate coltivate di proprietà della Città di Torino	1.967.321
Aree non dichiarate coltivate di proprietà della Città	42.421
Aree dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città	4.124.516
Aree non dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città	256.111

Tabella 7. Aree dichiarate e non, sia di proprietà della Città di Torino sia di soggetti diversi

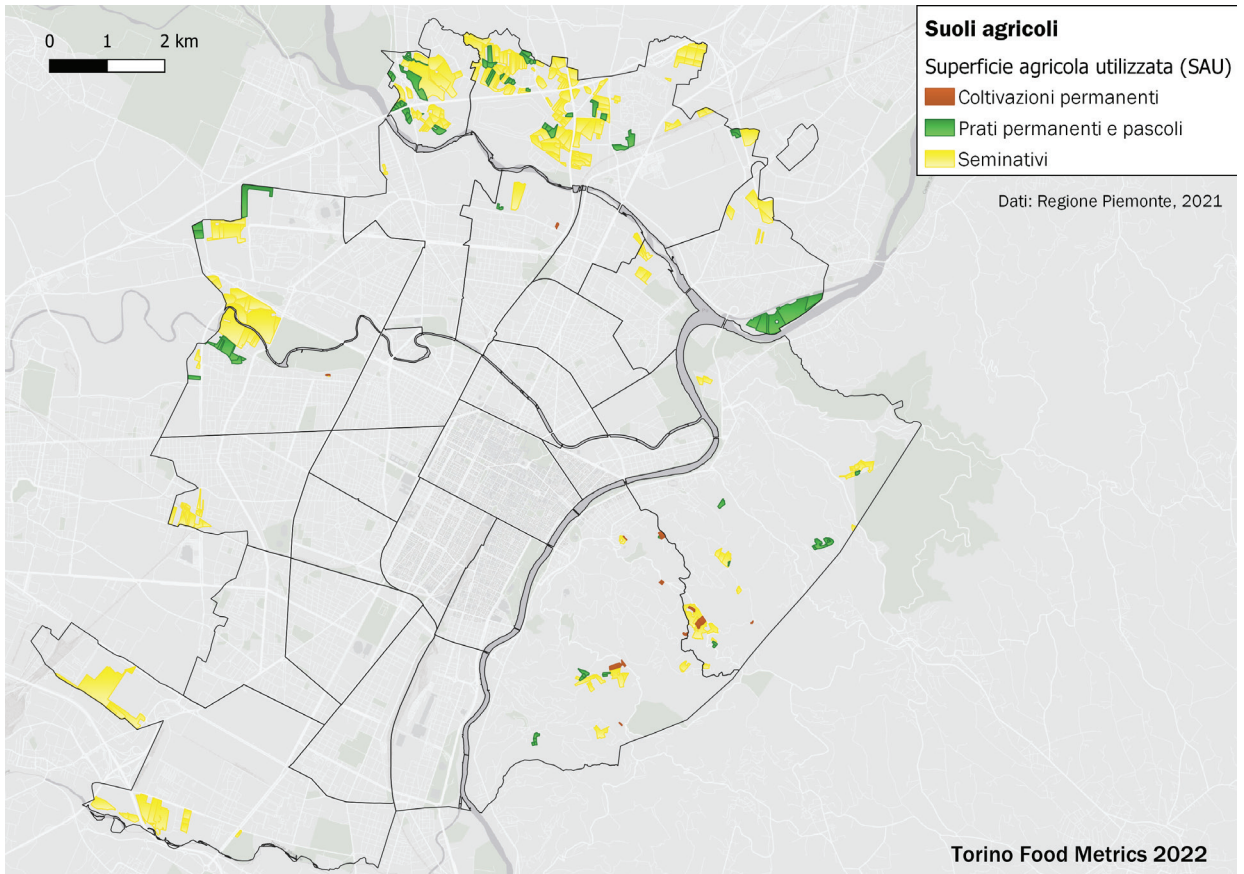


Figura 12 – I suoli agricoli nel Comune di Torino (Fonte: Regione Piemonte, 2022)

4

SICUREZZA ALIMENTARE

La più nota definizione di sicurezza alimentare indica la condizione in cui tutta la popolazione - in qualsiasi momento - ha accesso fisico ed economico ad alimenti sicuri, in quantità sufficienti e nutrienti, in modo tale da soddisfare i propri bisogni nutrizionali e condurre una vita attiva e salutare (FAO, 1996).

Non esistono, allo stato attuale, dati affidabili sui livelli di insicurezza alimentare disaggregati al livello urbano. Per questa ragione, il rapporto utilizza alcuni proxy utili a descrivere il fenomeno per quanto concerne la città di Torino, come il numero delle persone assistite dal Banco Alimentare o il numero di progetti di assistenza alimentare.

Inoltre, è bene considerare come in tempi recenti siano state sviluppate altre definizioni che pur riferendosi al medesimo fenomeno, l'accesso al cibo, ne forniscono una comprensione più complessa e sistemica.

La povertà alimentare, così come teorizzata da O'Connell e Brannen (2021), viene infatti considerata come composta da tre diverse dimensioni:

- materiale, che indica la riduzione della quantità o della qualità del cibo consumato e, contestualmente, delle risorse economiche per acquistarlo;
- sociale, che attiene la compromissione dell'accettabilità sociale e l'esclusione dalle pratiche alimentari considerate abituali;
- psico-sociale ed emozionali, che si riferiscono a sentimenti di preoccupazione, stress e stigma, associate alla mancanza di risorse per l'accesso al cibo.

L'analisi di questa dimensione si basa su set di informazioni quali/quantitative di cui oggi non disponiamo su larga scala o in forma rappresentativa. Per questa ragione si sottolinea la necessità di affiancare, alle rilevazioni come quelle che hanno fornito i dati per questa seconda edizione del Rapporto, anche analisi di tipo qualitativo che indaghino le diverse dimensioni della povertà alimentare, al fine di fornire indicazioni di policy ai diversi soggetti che si occupano di contrastarla, come la Città e i suoi servizi, ma anche la rete dell'associazionismo e del terzo settore.

L'AZIONE DEL BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE ONLUS

	TOTALE
STRUTTURE CARITATEVOLI ACCREDITATE DAL BANCO SUL TERRITORIO	187
N. ASSISTITI/E	39.670
ORTOFRUTTA KG	138.310
AGEA KG	1.433.819
INDUSTRIE + COLLETTE KG	870.672
RISTORAZIONE + BUON SAMARITANO	6.259
SITICIBO GDO KG	763.058
Kg ASSISTITO/A	81
TOTALE KG DISTRIBUITO	3.212.118

Tabella 8. Le azioni del banco alimentare nella città di Torino

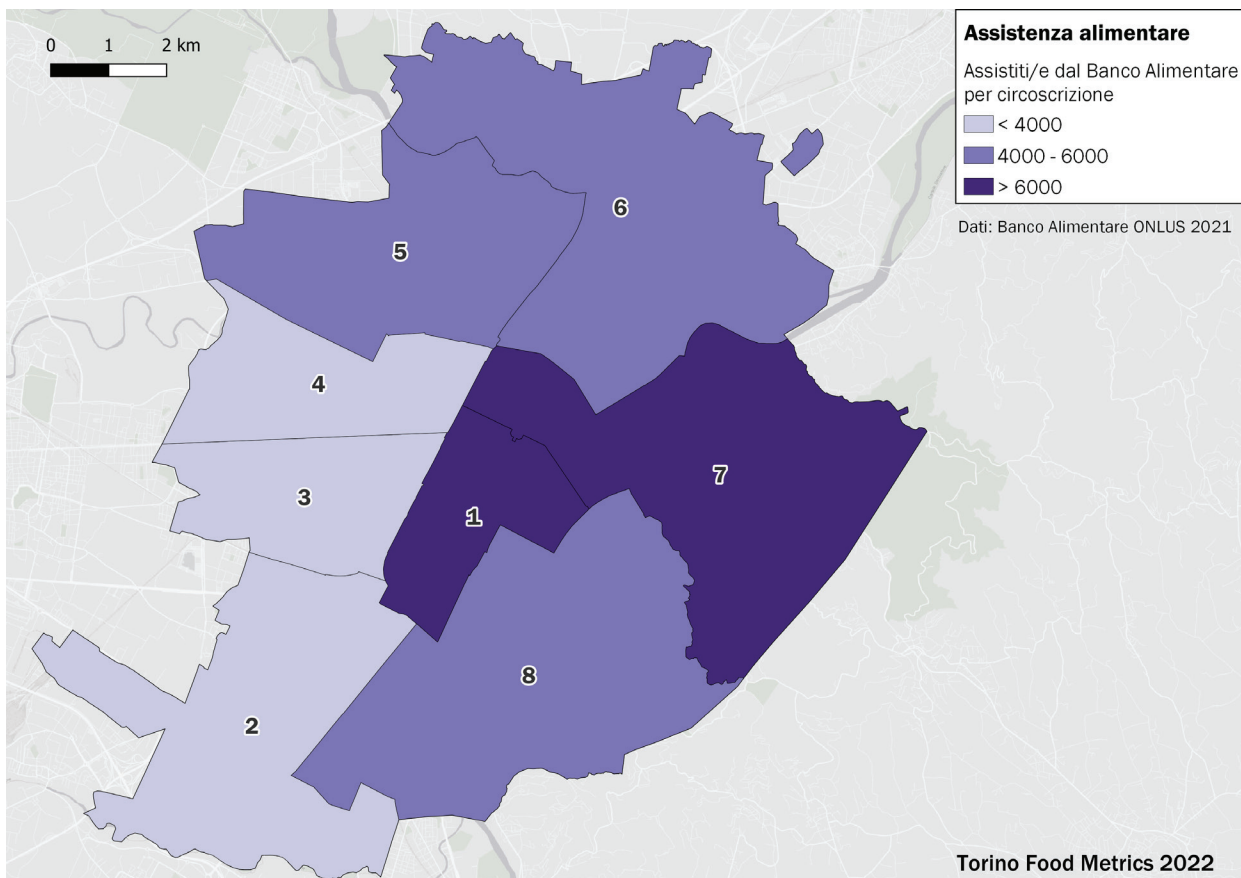


Figura 13 – Numero di assistiti/e da parte del Banco Alimentare per circoscrizione (Fonte: Banco Alimentare, 2022)

CIRCOSCRIZION	NUMERO STRUTTURE	NUMERO ASSISTITI/E	Kg. CIBO per ASSISTITI/E	TOTALE KG DISTRIBUITO
TO1	29	6.844	59,4	406.264
TO2	24	3.819	88	336.089
TO3	20	3.110	117,7	365.899
TO4	22	3.708	80	296.534
TO5	24	4.663	81,6	380.503
TO6	18	5.098	103,1	525.464
TO7	26	7.471	62,4	466.469
TO8	24	957	87,7	434.896
TOTALI COMUNE DI TORINO	187	39.670	81	3.212.118

Tabella 9. Azioni del Banco Alimentare del Piemonte a Torino, anno 2021.

Rispetto al 2020, il numero di assistiti dalla rete del Banco Alimentare a Torino aumenta di circa 1.500 unità, passando da 38.081 a 39.670 (tabella 9). Si può ipotizzare che il dato sia da mettere in relazione con gli impatti economici e sociali della pandemia (Dansero et al., 2021). L'aumento delle persone beneficiarie (tabella 10) di assistenza alimentare non si distribuisce, tuttavia, omogeneamente su tutto il territorio cittadino: se in corrispondenza delle Circoscrizioni 4 e 5 chi si reca presso le strutture caritative diminuisce, nelle Circoscrizioni 1-2-3-6-7-8 il bisogno cresce, specialmente nella zona San Paolo - Cenisia - Pozzo Strada - CitTurin, dove gli assistiti e le assistite aumentano del 15%.

CIRCOSCRIZIONE	ASSISTITI/E 2020	ASSISTITI/E 2021
TO1	5.671	6.844
TO2	3.475	3.819
TO3	2.653	3.110
TO4	4.109	3.708
TO5	5.870	4.663
TO6	4.711	5.098
TO7	6.979	7.471
TO8	4.613	4.957
TOTALI COMUNE DI TORINO	38.081	39.670

Tabella 10. Confronto numero persone assistite dalla rete Banco Alimentare del Piemonte a Torino, in base alla Circoscrizione, negli anni 2020 e 2021

Diminuisce, allo stesso tempo, il numero di strutture caritative accreditate, che passano da 194 nel 2020 a 187 nel 2021 (tabella 11).

CITY DISTRICT	#FACILITIES IN 2020	#FACILITIES IN 2021
TO1	29	29
TO2	25	24
TO3	19	20
TO4	23	22
TO5	27	24
TO6	20	18
TO7	26	26
TO8	25	24
TOTALI COMUNE DI TORINO	194	187

Tabella 11. Confronto numero di strutture caritative torinesi accreditate presso il Banco Alimentare del Piemonte, in base alla Circoscrizione, negli anni 2020 e 2021.

Aumenta la quantità di cibo distribuito (tabella 12), sia in totale, sia pro capite, ad eccezione del canale ortofrutta, per cui si dimezza il volume dei beni donati alla rete del Banco Alimentare.

CANALI	KG DISTRIBUITI 2020	KG DISTRIBUITI 2021
Ortofrutta	258.481	138.310
AGEA	1.071.623	1.433.819
Industrie e collette	816.467	870.672
Ristorazione + Buon Samaritano	6.278	6.259
Siticibo GDO	607.947	763.058
Kg pro capite	72,5	81
TOTALE	2.760.796	3.212.118

Tabella 12. Quantità di cibo distribuito

TIPO di STRUTTURA	N. ASSISTITI/E	ORTOFRUTTA [KG]	AGEA	INDUSTRIE + COLLETTE [KG]	RISTORAZIONE + BUON SAMARITANO [KG]	SITICIBO GDO [KG]	QUANTITÀ PRO CAPITE [Kg/ASSISTITO/A]	TOTALE DISTRIBUITO [KG]
Altro	2.127	[KG]	73.647	155.598	726	46.321	146,5	311.606
Associazione	10.333	42.115	366.008	236.264	4.047	292.574	91,1	941.008
CAV-Centri d'Assist. Alla Vita	1.187	737	46.294	17.900			54,7	64.931
Chiesa Evangelica	1.174	3.492	45.033	31.404		40.553	102,6	120.482
Congregazione	1.186	1.101	39.199	20.415		40.558	85,4	101.273
Cooperativa Sociale	704	883	30.854	26.989		65.102	175,9	123.828
Parrocchia	20.838	50.726	751.100	347.851	1.486	272.733	68,3	1.423.896
Volontariato Vincenziano	2.121	3.942	81.684	34.251		5.217	59,0	125.094
TOTALI COMUNE DI TORINO per tipo	39.670	138.310	1.433.819	870.672	6.259	763.058	81,0	3.212.118

Tabella 13. Azioni della rete Banco Alimentare del Piemonte, suddivise per tipo di struttura caritativa, anno 2021.

BUONI SPESA PER LE PERSONE IN CONDIZIONE DI POVERTÀ ALIMENTARE

ANNO	MESE	N.	€
2020	April	40.000	990.000,00
	April	104.960	2.597.760,00
	April	26.520	656.370,00
	December	1.262	24.987,60
	December	75.000	1.485.000,00
	December	50.000	990.000,00
	Totale 2020		297.742
2021	Totale 2021	115.345	2.283.831,00
	TOTALE EROGATO dall'INIZIO dell'EMERGENZA PANDEMICA	413.087	9.027.948,6

Tabella 14. Buoni spesa erogati dal Comune di Torino. Fonte: Città di Torino - Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi

TORINO SOLIDALE

Il 24 marzo 2020, per fronteggiare l'emergenza derivante dalla diffusione del virus COVID-19 e le conseguenti restrizioni alla circolazione e al contatto con le persone, la Città di Torino ha attivato la rete di Torino Solidale, un sistema cittadino a sostegno delle persone in situazione di fragilità personale, sociale ed economica, spesso connessa a solitudine e ad assenza di reti familiari.

La rete di Torino Solidale, che coinvolge le Case del Quartiere, i Circoli Arci e numerosi enti del Terzo Settore, a partire dalla prima fase di lockdown ha organizzato un sistema di approvvigionamento di beni alimentari e di prima necessità assicurandone la distribuzione a domicilio e tramite snodi diffusi sul territorio comunale.

Nei mesi successivi la rete si è articolata ulteriormente, dotandosi di nuovi partner, risorse, proposte progettuali e infrastrutture territoriali, per cercare di dare risposta non solo alle necessità alimentari, ma anche ai bisogni di accoglienza, assistenza e sostegno.

Attualmente la struttura della rete prevede la presenza di 17 snodi territoriali (Figura 14) che erogano servizi di welfare di prossimità e distribuiscono beni alimentari e assistono, insieme ai cosiddetti sotto-snodi, circa 11.000 beneficiari/e, escluse le persone senza fissa dimora che sono all'incirca qualche centinaio.

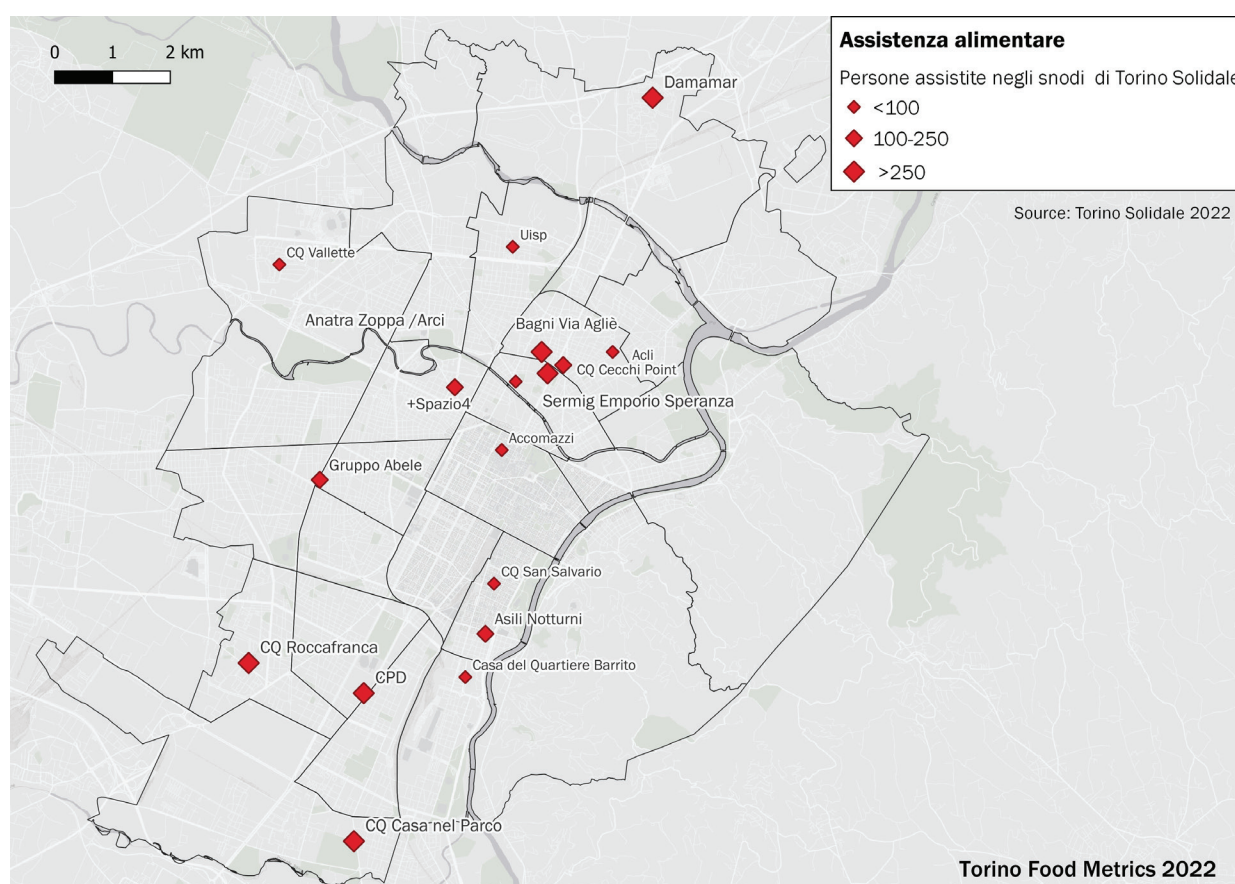


Figura 14 – Snodi di Torino solidale (Fonte: Torino Solidale, 2022)

5

ACQUISTI PUBBLICI

ACQUISTI PUBBLICI SANI, ECOLOGICI E SOLIDALI

Gli acquisti pubblici rappresentano una parte sostanziale dell'economia globale, infatti, secondo i dati della Commissione Europea (2015), la spesa delle amministrazioni pubbliche per opere, beni e servizi rappresenta circa il 14% del PIL europeo, l'equivalente di circa 1.800 miliardi di euro.

L'approvvigionamento di beni alimentari si collega a numerosi temi, dalla salute pubblica all'integrazione sociale, dal consumo sostenibile alla promozione di prodotti locali. In quest'ottica gli acquisti pubblici possono essere utilizzati come mezzo per perseguire obiettivi economici e sociali, ma anche per indirizzare le economie del cibo verso percorsi più sostenibili.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

I dati sul vending nelle oltre 100 sedi comunali, fra uffici, biblioteche, asili, scuole e centri di varia natura (civici, incontro e anziani, servizi sociali, circoscrizioni, centri sportivi) per l'anno 2021 non subiscono variazioni rispetto ai valori precedenti, anche considerato il contratto triennale rinnovabile che è stato sottoscritto con il concessionario per un canone annuale di circa 100.000,00 (e un valore stimato di circa 270.000,00 all'anno).

Le unità di distribuzione automatica di bevande calde e fredde e di alimenti sono di ultima generazione ai fini dei consumi e delle performance energetiche e si attestano sui 250 apparecchi installati (tabella 12). Dal 2019 erogano acqua naturale anche in bottiglie costituite al 50% (massimo consentito) di plastica rigenerata (rPET) a sua volta rigenerabile e prodotti alimentari biologici, senza glutine e provenienti dal mercato equosolidale.

DESCRIZIONE		ANNO		
		2019	2020	2021
Distributori automatici installati Città di Torino	n.	250	250	250
Bottiglie di acqua vendute su clienti nell'area Torino	n.	583.000	343.000	3.550.000
Snack dolci e salati BIO venduti su clienti nell'area di Torino	n.	7.140	4.200	n.d.
	%	3	3	n.d.
Snack dolci e salati venduti su clienti nell'area di Torino - DATO STIMATO	n.	28.560	16.800	24000
		97	97	//
Bottigliette acqua naturale contenuto plastica riciclata	%	50	50	70%
% sul totale delle bottigliette acqua naturale	%	ND	ND	ND
Fontanelle distribuzione acqua potabile installate Città di Torino	n.	1	1	1

Tabella 15. Distributori automatici sulla Città di Torino

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Gli acquisti pubblici alimentari e la ristorazione collettiva costituiscono un tema di indagine di grande interesse, per diverse ragioni. In primo luogo, parlare di mense, siano esse sociali, scolastiche e universitarie, ospedaliere, carcerarie, ecc., necessita di un approccio integrato a tutte le fasi della filiera agroalimentare, e quindi un insieme ampio e variegato di soggetti, risorse, azioni, spazi, relazioni, flussi, opportunità e minacce. Inoltre, nel cosiddetto «piatto pubblico», convergono questioni legate alla salute, alla giustizia sociale, alla sicurezza alimentare, allo sviluppo economico, alla sostenibilità ambientale, alla cultura e all'integrazione etico-religiosa, ecc.

Infine, le persone coinvolte (anziane, minori, adolescenti, detenute, con disabilità) sono in molti casi soggetti vulnerabili, per i quali il rapporto con il cibo assume un'importanza particolare. In questa logica, la ristorazione collettiva può essere intesa a tutti gli effetti come una vera e propria infrastruttura di cura costruita e gestita dalla Città, coerentemente alle competenze e alle responsabilità pubbliche, in collaborazione con altri soggetti.

RISTORAZIONE COLLETTIVA SOCIALE

La ristorazione collettiva sociale del Comune di Torino, curata dal Servizio Economato e Fornitura Beni e Servizi, rappresenta uno dei servizi erogati dalla Città all'interno delle proprie strutture di accoglienza, residenziale e/o diurna, destinate a persone (adulte, anziane, con disabilità e minori) che necessitano di tutela e di interventi appropriati di varia natura (assistenziale, sanitario, educativo). A questo si affianca la distribuzione dei pasti a domicilio per le persone non autosufficienti.

Nello specifico, i dati si riferiscono a:

- Centri diurni socio-terapeutici del territorio cittadino (ora Centri Diurni);
- Utenti assistiti dai Servizi Sociali della Città;
- Mense benefiche convenzionate con la Città.

Rispetto ai dati della scorsa edizione, si aggiunge la RSA ASL TO2 Maria Bricca, i cui pasti sono stati in carico alla Città fino al 2021, per poi diventare di competenza della Regione Piemonte.

Nel 2021, la Città di Torino ha erogato circa 321.000 pasti per una spesa complessiva di oltre 1.000.000 euro (tabella 16).

	RISTORAZIONE COLLETTIVA SOCIALE					
	2019		2020		2021	
	Pasti (n)	Spesa (€)	Pasti (n)	Spesa (€)	Pasti (n)	Spesa (€)
CENTRI DIURNI	24.868	133.057,48	10.579	57.088,61	17.995	86.719,02
DOMICILIARI	33.568	325.917,74	30.299	294.627,48	31.793	291.341,14
MENSE BENEFICHE	101.280	291.176,59	199.945	583.857,77	186.206	567.478,31
BRICCA	84.966	266.102,98	85.644	267.767,87	85.380	265.490,77
TOTALE	244.682	1.016.255	326.467	1.203.342	321.374	1.211.029

Tabella 16. La ristorazione collettiva sociale nella città di Torino

Come emerge dai grafici, l'anno di inizio della pandemia da Covid 19 ha fatto registrare un calo delle distribuzioni nei centri diurni, a causa delle misure di contenimento, poi risalite nel 2021. Pressoché stabili, invece, i valori dei pasti domiciliari e della RSA Bricca. Al contrario, l'emergenza sanitaria, che si è presto tradotta in un aumento della fragilità sociale, ha raddoppiato la somministrazione dei pasti nella rete delle mense benefiche nel 2020, per poi segnare una lieve flessione nel 2021.

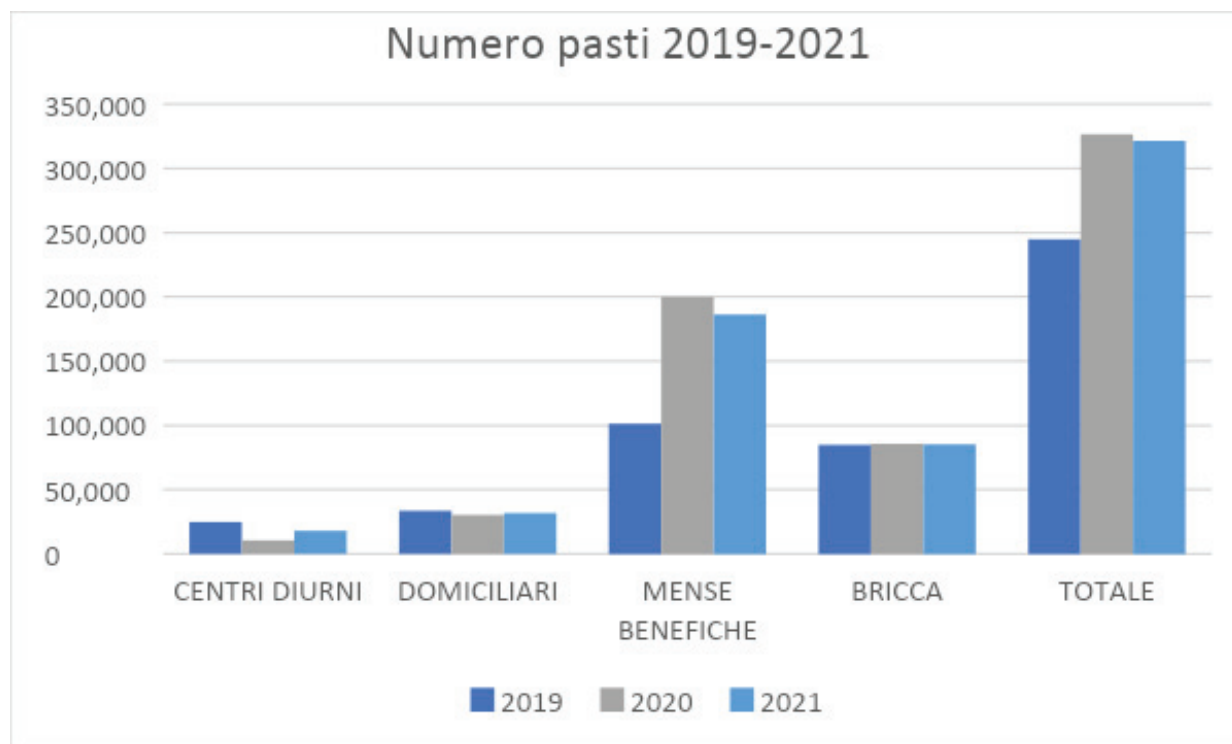


Figura 15 – Numero di pasti nella ristorazione collettiva sociale (Fonte: Città di Torino, 2021)

In termini di impegno economico, le mense benefiche rappresentano la componente che più incide sui costi totali, raggiungendo, nel 2021, poco meno della metà della spesa.

Nel processo incrementale di ricerca ed emersione delle informazioni, un dato che sarebbe essenziale analizzare è quello legato al numero di utenti assistiti in termini alimentari dalle strutture comunali.

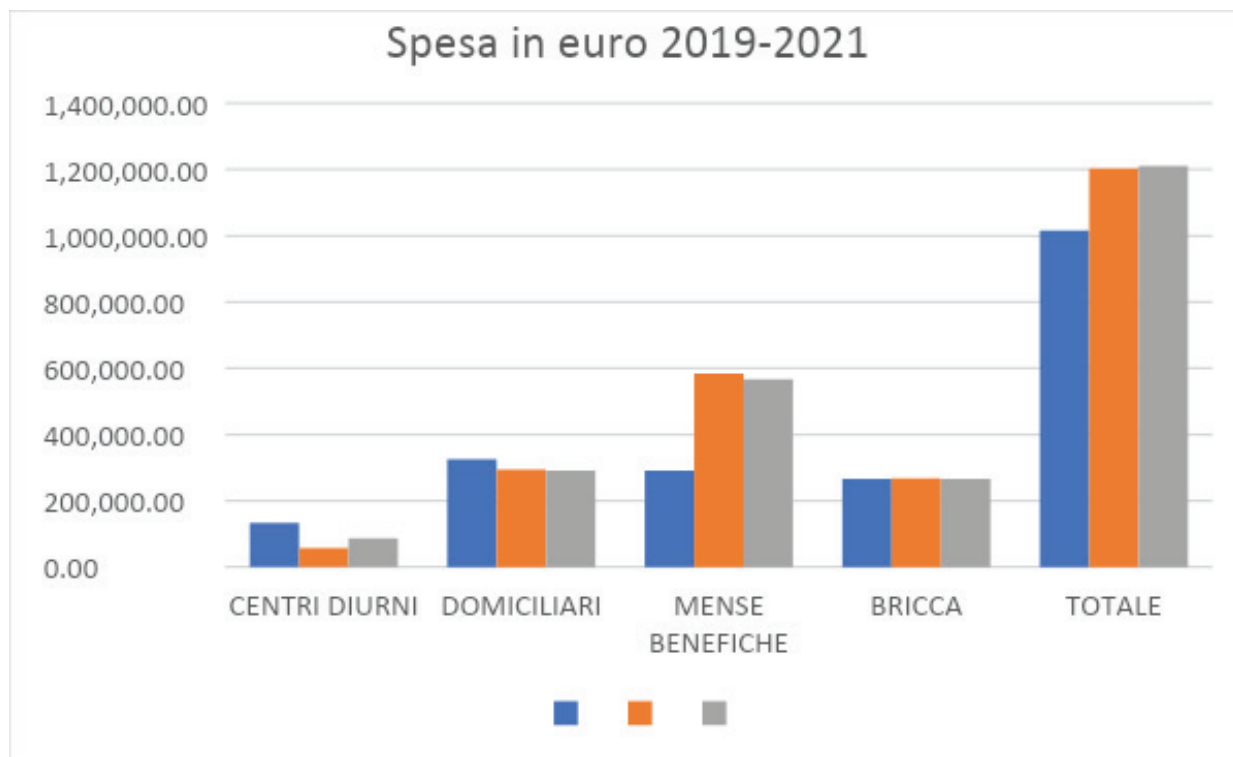


Figura 16 – Euro spesi per i pasti nella ristorazione collettiva sociale (Fonte: Città di Torino, 2021)

Per quanto concerne i prodotti, invece, analogamente all'edizione precedente del Rapporto, si sottolinea il rispetto dei criteri contrattuali richiesti dai Criteri Ambientali Minimi – CAM, come la produzione biologica; inoltre, nei criteri premianti è stato richiesto l'impegno di avvalersi, durante il periodo del servizio, di una maggiore quantità di prodotti provenienti da produzione biologica (come ad esempio frutta, verdure, ortaggi, prodotti caseari, olio, ecc.); da sistemi di produzione integrata; provenienti da filiera italiana ovvero per altri da coltivazioni biologiche provenienti dal commercio equo e solidale (es. banane, ananas). Il nuovo CAM (DM 10 marzo 2020) è stato recepito nel bando pubblicato per il servizio da effettuarsi negli anni 2022-2024.

RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA

Il servizio di Ristorazione Scolastica è gestito dal Dipartimento Servizi Educativi, che si occupa della comunicazione con le ditte di ristorazione, con le segreterie scolastiche e gli economisti delle scuole relativamente alla prenotazione giornaliera dei pasti e alla gestione ordinaria del servizio di ristorazione.

2021	TOTAL
PASTI DISTRIBUITI ALL'ANNO	5.936.210
SPESA	33.169.032 euro

Tabella 17. Numero pasti ed euro spesi per i pasti nella ristorazione collettiva scolastica

RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA				
Anno	2018	2019	2020*	2021
Numero pasti distribuiti anno	6.728.493	6.653.883	4.478.623	5.936.210
Spesa in euro	30.331.039,28	30.470.676,69	19.274.598	33.169.032
Stoviglie riutilizzabili %	100	100	100	100

Tabella 18. Numero pasti distribuiti all'anno, spesa e stoviglie riutilizzabili

*COVID

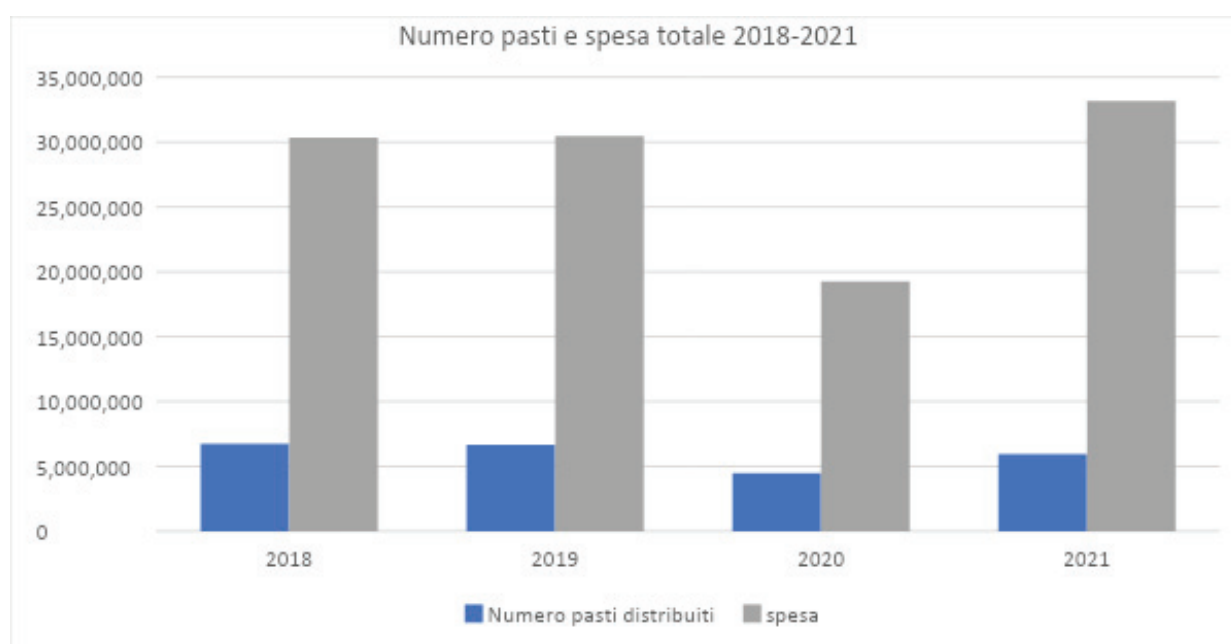


Figura 17. Numero pasti ed euro spesi per i pasti nella ristorazione collettiva scolastica (Fonte: Città di Torino, 2021)

Come emerge dal grafico, la flessione registrata nel 2020 a causa delle misure di contenimento della pandemia è stata riassorbita nel 2021, nonostante il perdurare dell'emergenza e dei relativi impatti sulla scuola. Proprio la pandemia da Covid 19 ha fatto emergere la centralità del servizio di ristorazione scolastica come garanzia di un pasto nutriente e completo laddove la fragilità connessa alla crisi ha sovente determinato un più difficile accesso di molte famiglie al cibo, in termini qualitativi e quantitativi.

I PRODOTTI UTILIZZATI NEI MENÙ

Referenze biologiche

La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli (patate, pomodori, peperoni, cavolfiori, broccoli, cavoli, verze, melanzane, cipolle, porri, zucchine, insalata, kiwi, albicocche, prugne, susine, mele, pere e pesche), prodotti con metodo biologico o col metodo della produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, sono di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte) (tabella 19). L'utilizzo di prodotti di provenienza locale, cioè di approvvigionamenti prossimi ai diretti produttori, privilegia forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori, consente di limitare i passaggi intermedi, inoltre educa alla conoscenza dei prodotti tipici, garantisce freschezza e stagionalità dei prodotti, offre garanzia di qualità e sicurezza alimentare, riducendo infine i livelli di inquinamento a sostegno dell'ambiente. La restante ortofrutta deve provenire da coltivazioni biologiche, cioè deve essere coltivata senza utilizzare pesticidi, di filiera.

QUALITÀ	REFERENZA	QUANTITÀ
BIO	pasta	kg 152.388
BIO	frutta	kg 515.672
BIO	verdura	kg 586.003
BIO	cereali (riso, ...)	kg 37.374
BIO	carni rosse	kg 22.939
BIO	carni bianche	kg 48.186
BIO	carni suino	kg 11.290
BIO	formaggi	kg 384.788
BIO	pesce e/o MSC	kg 87.886
BIO	affettati	kg 22.543
BIO	olio EVO	kg 30.760
BIO	legumi	kg 41.898
BIO	pesto	kg 1.088
BIO	farina/e	kg 14.513
BIO	latte	kg 36.818
BIO	polpa pomodoro e/o passata/pelati	kg 84.528
BIO	altro	kg 7.885
BIO	uova fresche	N 202.773
BIO	dessert, yogurt, marmellata, succhi, cioccolato	N 619.411
BIO	merendine (plum cake, crostatine, barrette)	N .997
BIO	cioccolato	N 67.040
BIO	mousse	N 161.840
BIO	marmellata	N 23.229
BIO	yogurt	N 260.144
BIO	succhi di frutta	N 134.552
	TOTALE	Kg 2.087.456 Numero prodotti 1.616.192

Tabella 19 Referenze biologiche (kg e numero prodotti)

Referenze di filiera corta

È inoltre prevista la fornitura dei prodotti di filiera interamente piemontese (cioè dalla materia prima al prodotto finito realizzato in Piemonte), tra i quali burro, carni avicole di pollo, latte fresco alta qualità, yogurt naturale/alla frutta biologico. I sottoelencati prodotti (tabella 20) devono essere di filiera interamente italiana: Prosciutto cotto, Tacchino, Farina di mais, Olio di oliva extra vergine, per la cottura degli alimenti, Carne di suino, Formaggi freschi e a media stagionatura, Pomodori pelati/Polpa di pomodoro, Succhi di frutta, purea di frutta biologici, Confettura extra di frutta/gelatine biologici, Aceto rosso/bianco, Piante aromatiche.

QUALITÀ	REFERENZA	QUANTITÀ
FC	frutta	Kg 338.936
FC	verdura	Kg 109.002
FC	altro FC	Kg 2.946
FC	carni rosse	Kg 22.052
FC	carni bianche	Kg 55.297
FC	formaggi	Kg 32.267
FC	dessert	numero porzioni 25.000
	TOTALE	Kg 562.868 (esclusi dessert)

Tabella 20.Referenze Filiera Corta (kg)

QUALITÀ	REFERENZA	QUANTITÀ
C	frutta	Kg 9.687
C	carni suino	Kg 12.405
C	pesce	Kg 49.135
C	affettati	Kg 5.377
C	olio EVO	Kg 25.488
C	dessert	numero porzioni 158.503
	TOTAL	Kg 102.092 (esclusi dessert)

Tabella 21.Referenze prodotti convenzionali (kg e numero prodotti)

Prodotti biologici (BIO) sul totale	Kg 71,52%
	numero prodotti 82,10%

% kg bio (blu) sul totale



% numero prodotti bio (blu) sul totale



Tabella 22 e figura 18 – Percentuali sul totale dei prodotti biologici (Fonte: Città di Torino, 2021)

Prodotti da Filiera Corta (FC) sul totale	Kg 24,26%
	numero prodotti 9,36%

Kg di Filiera Corta (in blu) sul totale



Numero prodotti di Filiera Corta (blu) sul totale



Tabella 23 e figura 19 – Percentuali sul totale dei prodotti da filiera corta (Fonte: Città di Torino, 2021)

BIO+FC sul totale	Kg 95,77%
	numero prodotti 83,45%

kg di prodotti BIO + FC (blu) sul totale



Numero prodotti bio + FC (blu) sul totale

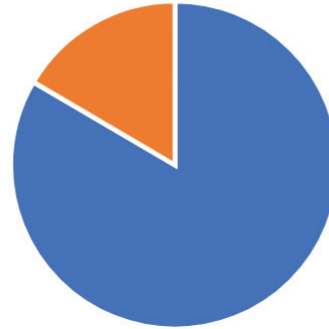


Tabella 24 e figura 20 – Percentuali sul totale dei prodotti Biologici e da Filiera Corta (Fonte: Città di Torino, 2021)

Prodotti DOP

Parmigiano Reggiano, Grana Padano piemontese, Olio extravergine di oliva proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord da utilizzare per il condimento a crudo, Prosciutto crudo, Toma piemontese, Bra piemontese, Raschera piemontese.

Prodotti Equosolidali

È prevista la fornitura di prodotti equosolidali, cioè provenienti da mercati dei paesi extra europei a sostegno di produttori svantaggiati, quali banane e ananas, che sono anche di produzione biologica, biscotti con materie prime equosolidali prodotti in Italia, cacao e cioccolato al latte.

Verdure congelate con metodologie innovative

Al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche peculiari dei fagiolini fino all'utilizzo, vengono impiegati alimenti con modalità di surgelazione previa rapida cottura a vapore o surgelazione rapida di piccole quantità di prodotto.

L'acqua di Rete Smat

L'acqua di rete fornita nelle scuole è assolutamente sicura. Ogni giorno la Smat (Società Metropolitana Acque Torino) gestisce tutto il ciclo produttivo dell'acqua: dai suoi impianti sino agli edifici urbani. L'acqua di rete è garantita da oltre 1.000 controlli e analisi quotidiane. Ad ulteriore garanzia della sicurezza degli utenti le ditte di ristorazione effettuano periodicamente per conto dell'Amministrazione, avvalendosi di laboratori accreditati, adeguate analisi chimiche/microbiologiche delle acque presso un punto di erogazione (rubinetto) individuato in ogni plesso scolastico per verificare la conformità dell'acqua ai parametri di legge. Ulteriori informazioni sull'acqua SMAT sono reperibili consultando il sito internet della SMAT e in particolare www.smatorino.it/qualitadove sono indicati i dati relativi all'acqua di rete sul territorio cittadino.

MENÙ ALTERNATIVI NELLA MENSA SCOLASTICA

ANNO SCOLASTICO	TIPO PASTO	SOMMA TOT-PASTI	TOT PASTI GIORNALIERI	GIORNI RISTORAZIONE/ANNUI
2021-22	DIETE		1.040	193
2021-22	NORMALE	4.776.049	24.746	193
2021-22	SENZA CARNE	459.545	2.381	193
2021-22	SENZA CARNE DI MAIALE	272.637	1.412	193
2021-22	SENZA CARNE E PESCE	14.024	72	193
2021-22	SENZA PROTEINE ANIMALI	4.226	21	193
TOTALE	29.672			

Tabella 25. Menù alternativi delle mense scolastiche nella Città di Torino (Fonte: Città di Torino)

Gli/le utenti del servizio di ristorazione scolastica della Città di Torino sono, per l'anno 2022/23, circa 43.000. Circa 3.900 hanno richiesto uno dei cosiddetti menù alternativi, disponibili nelle versioni (i) senza carne di maiale; (ii) senza alcun tipo di carne; (iii) privo sia di carni sia di pesce; (iv) oppure senza proteine animali. Altre 1000 persone circa seguono invece un menù dietetico (dieta speciale) per patologie alimentari.

BUONI PASTO DIPENDENTI COMUNALI

Ogni anno la Città di Torino eroga ai suoi dipendenti buoni (tabella 26) da poter usufruire nei locali (bar, ristoranti, ecc) e/o esercizi convenzionati (negozi alimentari, GDO). Ogni buono pasto rappresenta un costo di circa 6 euro per l'Amministrazione che si traduce in un buono di 7 euro spendibili. I dipendenti godono di un buono pasto per ogni giorno di servizio svolto. I buoni sono cumulabili e utilizzabili unicamente per l'acquisto di generi alimentari, anche all'interno di market e supermarket. Come si evince dai quantitativi di cui sotto, questa politica rappresenta una spesa complessiva importante a supporto da un lato dei lavoratori, e dall'altro delle attività di somministrazione e di spaccio di alimenti sul territorio, in particolare in prossimità delle sedi amministrative del Comune.

Il servizio è affidato a DayRistoservice S.p.A., mediante sottoscrizione convenzione CONSIP.

Anno	LAVORATORI/TRICI che possono usufruire dei BUONI MENSA	BUONI erogati/anno e RELATIVA SPESA		LOCALI CONVENZIONATI su Torino e provincia
2019	8.976	1.422.444	8.486.230	938
2020	8.608	1.185.651	7.262.823	1.268
2021	7.696	1.267.067	7.765.747	2.546
2022	7.413	1.130.828	6.938.760,61	

Tabella 26. Buoni pasto dei dipendenti comunali nella Città di Torino (Fonte: Città di Torino)

LOCALI CONVENZIONATI SU TORINO E PROVINCIA

TIPO	NUMERO
Fast Food	30
Gastronomie	55
Gastronomie in supermercato	146
Ristoranti	153
Ristoranti pizzeria	102
Self service	11
Take away	40
Tavola calda	315
Tavola fredda	90
Trattorie	16

Tabella 27. Numero e tipo di locali convenzionati per i buoni nella Città di Torino (Fonte: Città di Torino, 2021)

6

CIBO, NUTRIZIONE E SALUTE

I dati relativi alla diffusione di malattie croniche collegate all'alimentazione, in particolare il diabete, non mostrano scostamenti significativi rispetto a quelli presentati nella scorsa edizione del Rapporto. La maggiore prevalenza di una patologia come il diabete - malattia cronica non trasmissibile connessa anche alla dieta e alle scelte nutrizionali - in alcune aree della città, necessita certamente di studi più approfonditi in merito alla distribuzione spaziale e a possibili correlazioni dirette e indirette con altri fattori socio-economici che incidono sulle capacità di approvvigionamento e sulle abitudini di consumo. In questo senso, da un lato sarà fondamentale, per le prossime edizioni del Rapporto, mettere meglio a fuoco la relazione tra vulnerabilità sociale, nutrizione e salute, per verificare se esistono aree della città particolarmente affette da fenomeni epidemiologici geograficamente concentrati. Dall'altro, anche in relazione a eventuali possibili azioni di mitigazione, sarebbe importante un'analisi dettagliata del sistema del cibo locale (e delle relazioni che lo connettono ad altri sistemi urbani, come quello socio-assistenziale e sanitario) al fine di valorizzarlo come strumento capace di produrre risultati di salute (si pensi al ruolo degli orti urbani, delle pratiche di contrasto alla povertà alimentare, alla sensibilizzazione che può essere condotta già nei punti vendita).

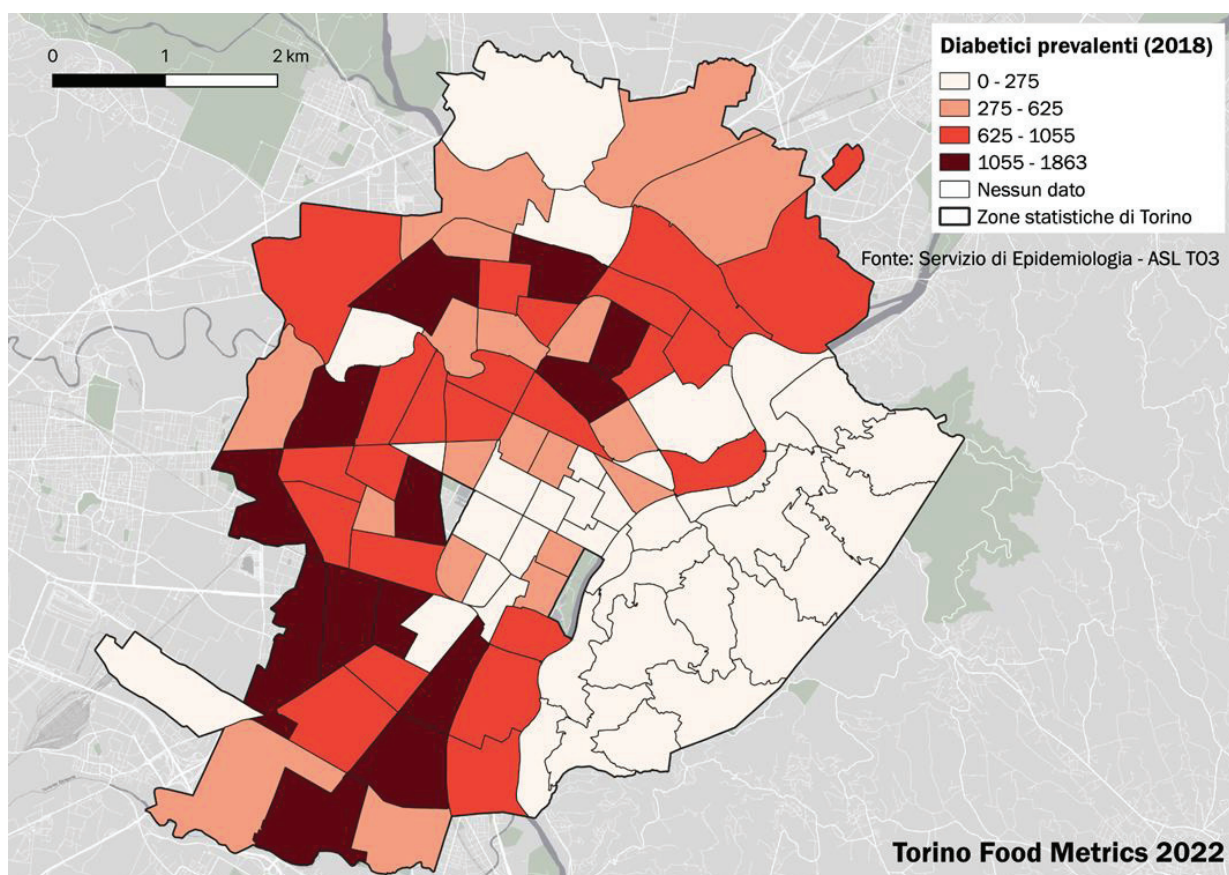


Figura 21 – Numero di diabetici prevalenti nel 2018 nella città di Torino (fonte: servizio di epidemiologia - ASL T03)

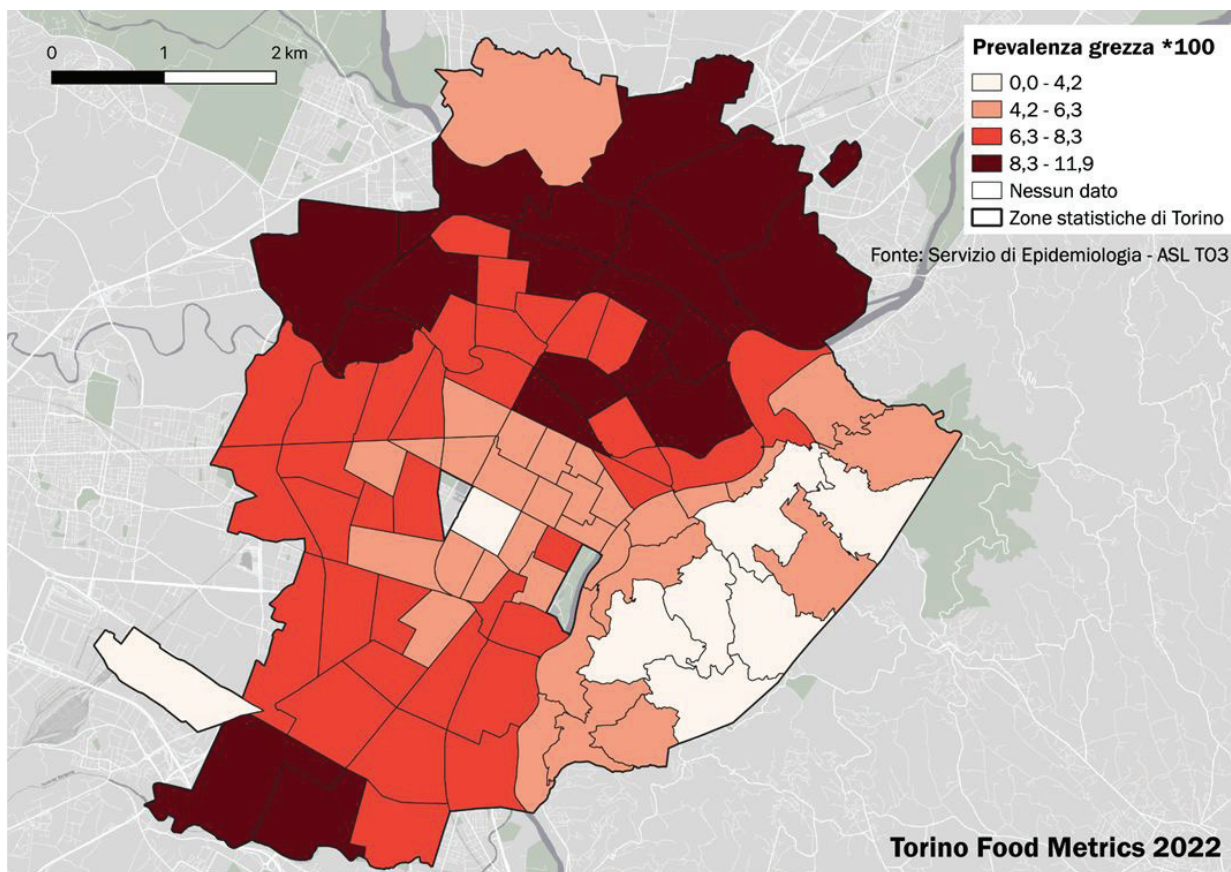


Figura 22 – Prevalenza grezza del diabete nella città di Torino, anno 2018 (fonte: servizio di epidemiologia - ASL TO3)

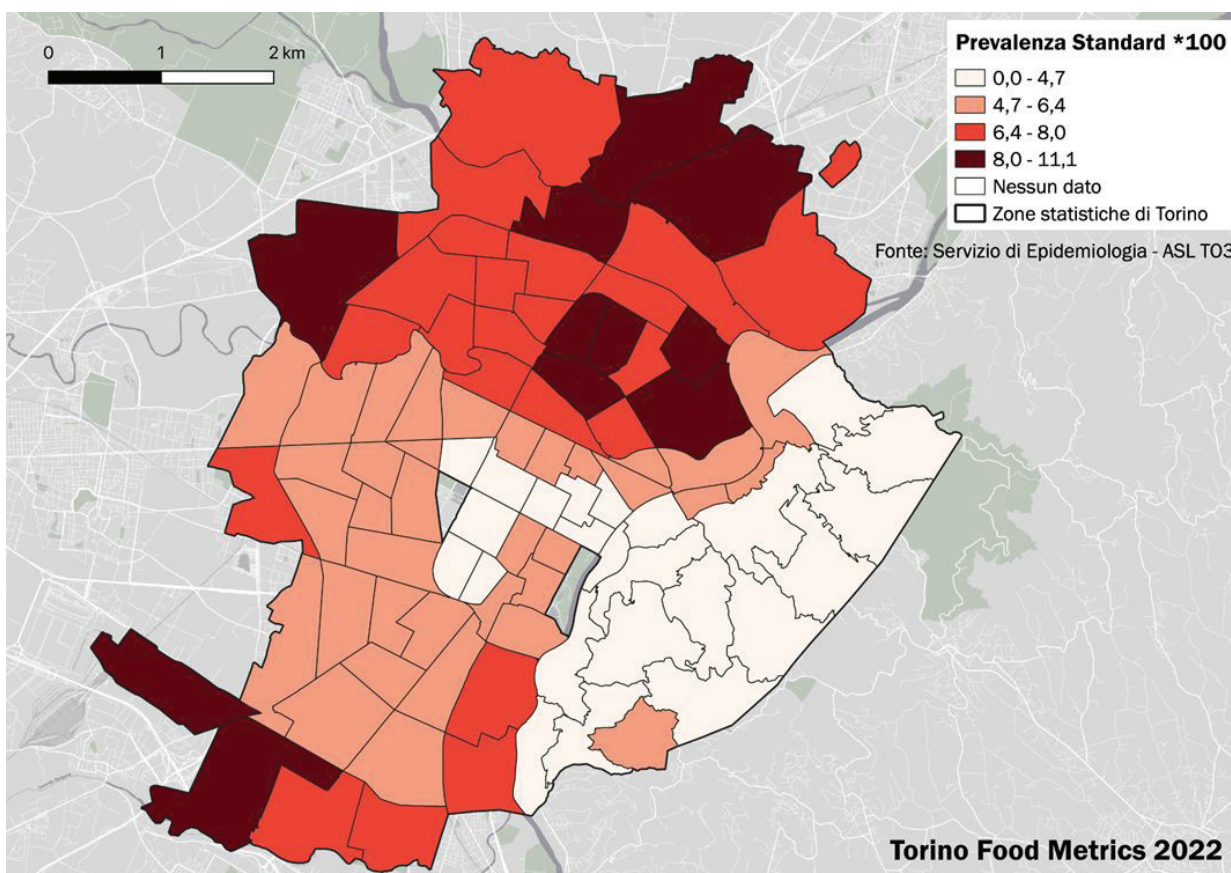


Figura 23 – Prevalenza standard del diabete nella città di Torino, anno 2018 (fonte: servizio di epidemiologia - ASL TO3)

7

**CIBO ED
ECONOMIA
CIRCOLARE**

L'economia circolare è un modello alternativo di sviluppo basato sul riutilizzo dei prodotti, sulla riduzione dell'impatto ambientale e sul riciclo dei materiali.

Secondo la prospettiva circolare, il cibo rappresenta un campo di politiche di primaria importanza, dove un investimento nella riduzione degli sprechi e nella valorizzazione degli scarti potrebbe contribuire a combattere la denutrizione e la malnutrizione in molte aree del mondo.

In base a recenti dati IPSOS (2020), in Italia si scartano annualmente circa 30 kg/pro capite di cibo ancora edibile. Per tentare di ridurre gli enormi sprechi alimentari, a partire dalla sottoscrizione nel 2015 del Milan Urban Food Policy Pact, alcune amministrazioni italiane, tra cui la Città di Torino, si sono impegnate per ripensare il proprio sistema alimentare.

In quest'ottica, la Città di Torino ha avviato iniziative pilota e progetti europei che, riprendendo il modello proposto dall'economia circolare, mirano a valorizzare gli scarti per reintrodurli nel processo di distribuzione e consumo cittadino. A tali progettualità, si è affiancato un costante impegno nel migliorare il sistema di raccolta, gestione e trasformazione dei rifiuti organici, grazie alla consolidata collaborazione con l'Azienda Multiservizi Igiene Ambientale Torino (AMIAT).

Un secondo ambito di policy, in cui la Città ha dimostrato di saper meglio applicare l'approccio circolare, riguarda la gestione e distribuzione delle acque potabili. Nello specifico, la città ha scelto di operare nella fornitura e messa a disposizione di acqua potabile ai cittadini nell'ottica di ridurre gli imballaggi e le emissioni di trasporto. L'impegno si è tradotto nel potenziamento della rete dei "torèt", le iconiche fontanelle a forma di testa di toro, e nella diffusione delle case dell'acqua SMAT.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Dal 2017 in avanti la Città ha ampliato il servizio di raccolta porta a porta attraverso l'estensione a nuovi quartieri. Dal 2019, la Città ha deciso di avviare in alcune aree un nuovo sistema di raccolta dei rifiuti tramite Ecoisole Smart dove, per i residenti provvisti di tessera identificativa, è possibile conferire vetro e imballaggi in metallo, imballaggi in plastica, rifiuto organico e residuo non recuperabile. Si tratta di un nuovo modo di realizzare la raccolta differenziata dei rifiuti urbani che si pone anche l'obiettivo di responsabilizzare il cittadino sulla corretta separazione dei rifiuti e sul conseguente corretto conferimento presso i cassonetti dedicati.



Figura 24 – Ecoisole della raccolta differenziata a Torino (Fonte: Informambiente Città di Torino)

Nelle circoscrizioni in cui sono stati avviati (Figura 25), i due sistemi hanno permesso di raggiungere ottimi risultati in termini di raccolta differenziata (56,7%), un dato ben al di sopra della percentuale fatta registrare dai quartieri dove è ancora attiva la tradizionale raccolta stradale (39,2%).

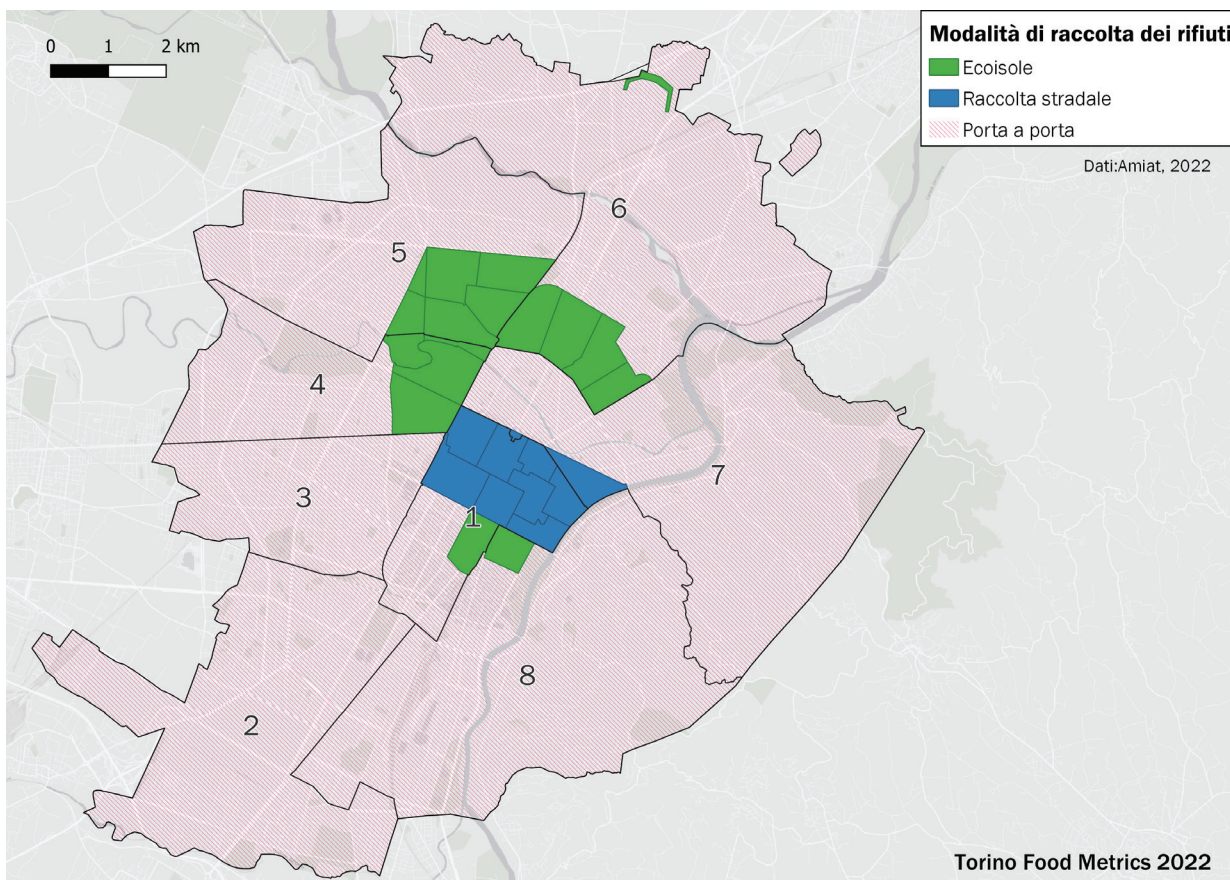


Figura 25 – Modalità di raccolta dei rifiuti nei diversi quartieri della città (Fonte: AMIAT, 2022)

Nel 2021, i sistemi di raccolta porta a porta e tramite Ecoisole Smart sono arrivati a servire circa l'80% della popolazione residente. La quantità di rifiuti organici differenziata è di circa 56.000 tonnellate di rifiuti organici. Circa il 14% di tale quantitativo è stato trasformato in compost, utile per la concimazione in ambito agricolo.

PUNTI D'ACQUA

I punti d'acqua SMAT, disseminati su tutto il territorio della città in giardini o aree verdi, rappresentano preziosi siti di approvvigionamento di acqua potabile (naturale e gasata) di alta qualità. All'interno dei chioschetti l'acqua viene filtrata e sanificata da impianti ultravioletti di ultima generazione, monitorati e controllati costantemente dai laboratori del Centro Ricerche SMAT. Ogni punto è in grado di erogare mediamente 180 litri di acqua refrigerata l'ora e, conseguentemente è in grado di evitare, secondo stime SMAT, l'acquisto di circa un milione di bottiglie di plastica all'anno.

Dal 2020 al 2021 le case SMAT all'interno dei confini amministrativi cittadini sono passate da 13 a 18, confermando di rappresentare un importante vettore di economia circolare per l'amministrazione nonché un servizio pubblico particolarmente apprezzato dai cittadini.



Punto acqua SMAT

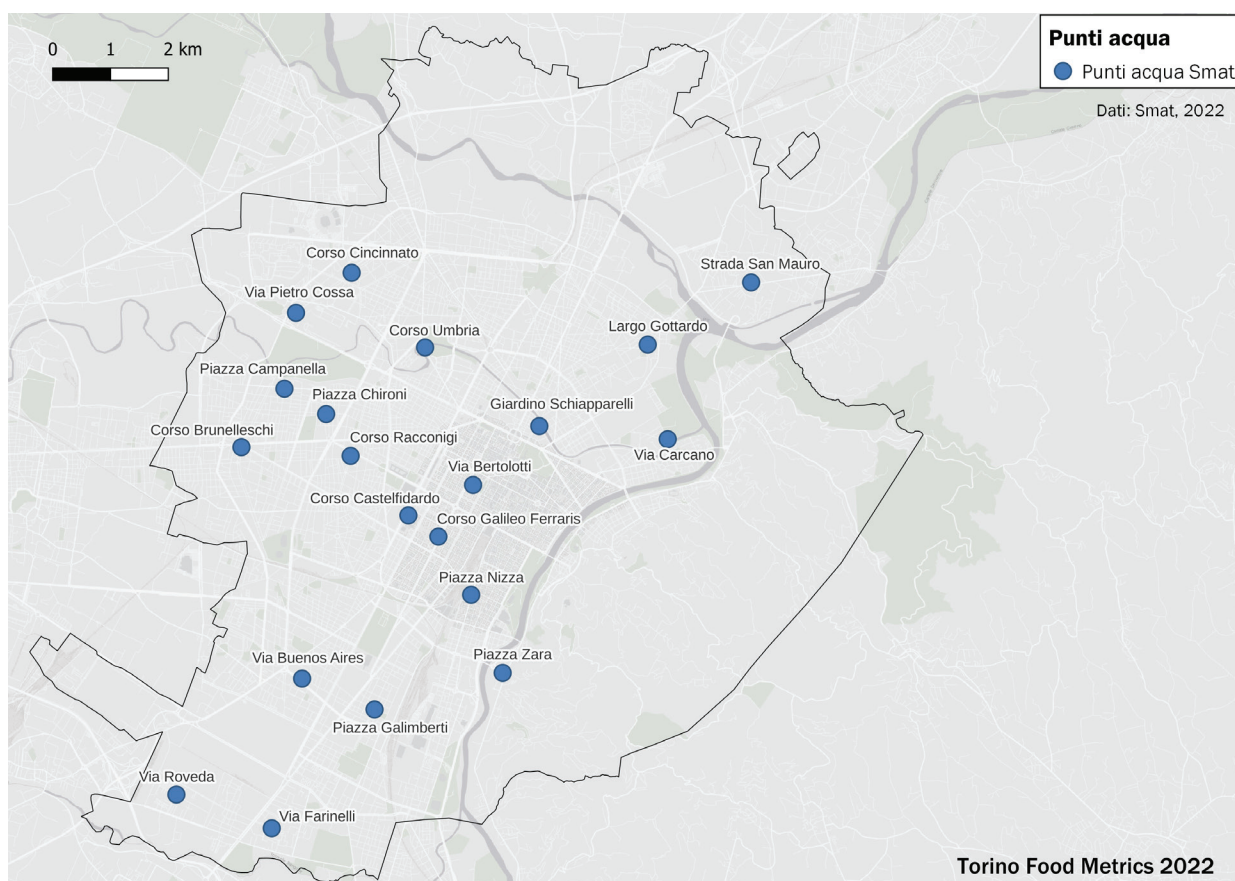


Figura 26 – Mappa dei punti d'acqua SMAT. (Fonte: SMAT, 2022)

I TORÈT

Progettate in epoca risorgimentale (1859), i torèt sono fontanelle in ghisa di colore verde bottiglia con cannella d'erogazione a forma di testa di toro. Oggi i torèt rappresentano un tratto distintivo dell'arredo urbano torinese.

Oltre che per il valore storico-architettonico, i torèt si contraddistinguono per un efficiente sistema di emissione e recupero idrico. Da un lato, l'erogazione a flusso continuo garantisce un costante ricambio, evitando la stagnazione e la conseguente proliferazione batterica. Dall'altro, l'acqua non consumata viene raccolta, filtrata e sanificata nelle falde acquifere, per poi essere riportata in superficie e reintrodotta nel sistema di distribuzione pubblico.

Secondo i dati forniti da SMAT (2021), sul territorio cittadino sono presenti 795 torètben distribuiti in tutte le 8 circoscrizioni amministrative (figura 27).

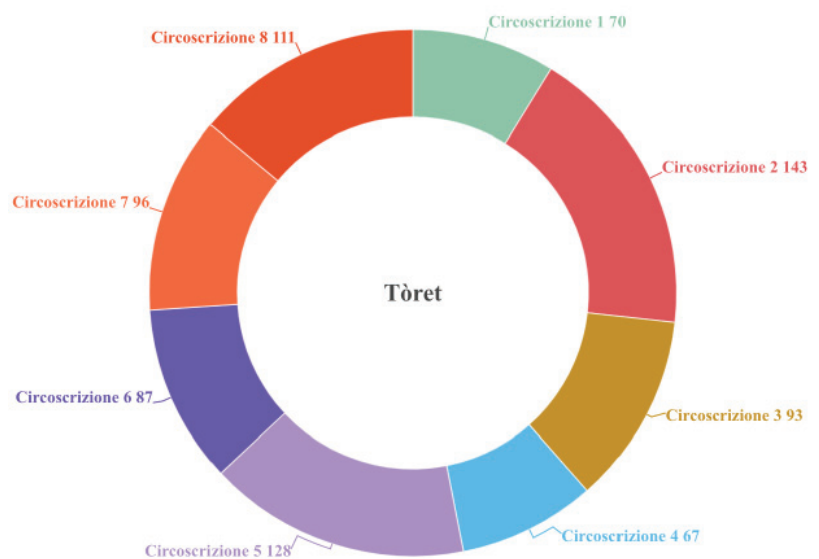


Figura 27 – Distribuzione dei torèt nelle circoscrizioni (Fonte: SMAT, 2021).

Di seguito, la distribuzione, per km quadrati, dei torèt per ogni circoscrizione.

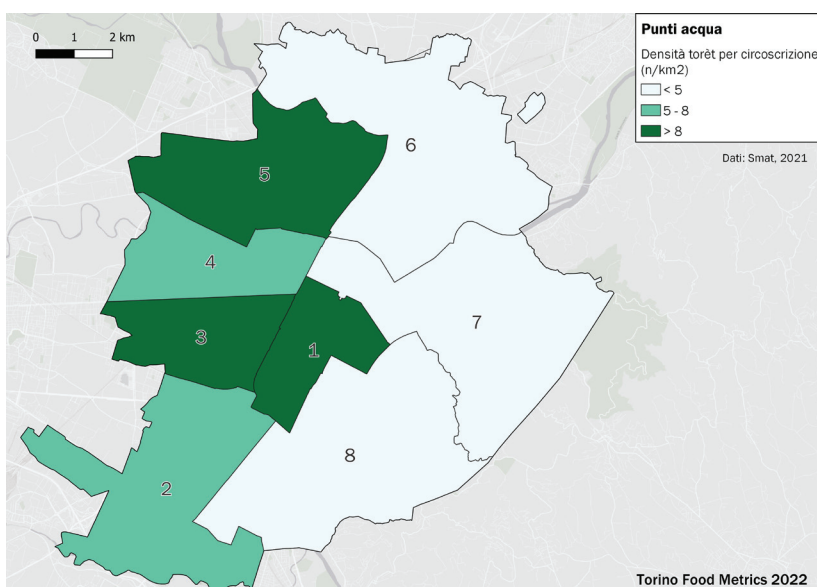


Figura 28 – La distribuzione dei torèt per circoscrizione (Fonte: SMAT, 2022)



Il Torèt

8

FORMAZIONE E RICERCA

PERCORSI FORMATIVI E ALIMENTAZIONE: GLI ENTI DI FORMAZIONE

La Città di Torino ospita un crescente numero di enti di formazione e istituti scolastici legati al cibo e alle sue filiere di produzione. Queste realtà offrono percorsi di crescita e istruzione estremamente ricchi per contenuti formativi ed esperienze proposte. In particolare, ben 3 istituti professionali e 13 agenzie di formazione sono presenti nel territorio torinese con numerose sedi situate nei diversi quartieri della città.

Gli istituti professionali forniscono ai propri studenti le nozioni tipiche dei percorsi di istruzione superiore e, parimenti, numerose conoscenze specifiche per operare negli ambienti della ristorazione e delle filiere di produzione del cibo. Gli studenti e le studentesse che si diplomano in questi istituti possiedono dunque le competenze tecniche necessarie a progettare, organizzare e gestire esperienze di enogastronomia che valorizzino il territorio e i suoi prodotti. Questi temi sono inoltre caratterizzanti dei corsi proposti dalle agenzie di formazione; in particolare, con l'obiettivo di inserire i partecipanti nel mondo del lavoro, le agenzie offrono gli strumenti necessari ad operare nei diversi processi delle filiere di produzione agroalimentari ed enogastronomiche.

Proponendo esperienze più brevi, ma con un forte orientamento al lavoro, si dotano i partecipanti di competenze estremamente pratiche e immediatamente spendibili.

L'offerta formativa di istituti professionali e agenzie di formazione è particolarmente attrattiva per i giovani del torinese; si pensi infatti che gli istituti collegati all'enogastronomia e agroalimentare sono frequentati da oltre 2500 studenti, mentre più di 1000 persone, sia giovani che adulti, sono iscritte a corsi professionalizzanti delle agenzie di formazione. In tutto quindi, su un totale di oltre 180.000 studenti di scuole secondarie di secondo grado, nell'A.S. 2021/2022, 2769 persone hanno svolto percorsi di istruzione legati al cibo.

Come si evince dal grafico a seguire, questo numero è particolarmente significativo perché dimostra un discreto interesse ad avere una formazione enogastronomica ed agroalimentare, nonostante la variegata offerta formativa del territorio torinese. Tuttavia, per l'importanza che questo tema rivestirà negli anni a venire, è fondamentale ampliare l'offerta formativa e, conseguentemente, il numero di persone frequentanti. Ciò consentirà di ottenere migliori produzioni e più capillari distribuzioni di cibo di alta qualità e particolarità.



Figura 29 – Percentuale del numero di studentesse e studenti delle secondarie di secondo grado impegnati in percorsi in ambito agroalimentare sul totale.

PERCORSI FORMATIVI E ALIMENTAZIONE: LA FORMAZIONE ACCADEMICA

Per chi intende proseguire gli studi, i maggiori poli accademici della Città di Torino offrono eccellenti opportunità formative legate al cibo, a tutti i livelli dell'istruzione universitaria. Sia il Politecnico di Torino, che l'Università degli Studi di Torino, prevedono Corsi inerenti all'alimentazione; in particolare, il secondo Ateneo propone 14 Corsi di Laurea, mentre il Politecnico ne offre uno.

Trattasi precisamente di un Corso di Laurea triennale in "Design sostenibile per l'alimentazione", realizzato in collaborazione con l'Università di Parma, e volto a fornire strumenti grafici e progettuali nell'ambito della produzione alimentare sostenibile.

Una proposta simile è prevista anche tra le offerte formative dell'Università di Torino; questa, specialmente tra i Master di primo e secondo livello, intende dare ai propri studenti e studentesse le competenze tecniche necessarie ad operare in contesti ad elevata innovatività e sostenibilità in materia di cibo. Inoltre, con minore attenzione alla professionalizzazione, ma con grande cura della formazione di base e avanzata, l'Università di Torino offre numerosi Corsi di Laurea triennali e magistrali in ambito agroalimentare dislocati in zone strategiche della Città Metropolitana di Torino e del Piemonte. Si citano, a titolo di esempio, il Corso di Laurea triennale in "Tecnologie alimentari" a Grugliasco e i Corsi di Laurea magistrale in "Scienze e tecnologie alimentari" e "Scienze viticole ed enologiche" situati rispettivamente a Cuneo e Asti.

I percorsi focalizzati su agroalimentare e enogastronomia sono particolarmente frequentati e, nell'anno accademico 2021/2022, risultavano iscritti quasi 2.785 studenti e studentesse. Su un totale di 80.000 studenti iscritti all'Università di Torino, e data soprattutto la vastissima offerta dell'ateneo per attività e temi proposti, è interessante sottolineare che quasi il 4% della popolazione studentesca studia specificatamente i temi della produzione, distribuzione e gestione del cibo a diversi livelli.

Il rapporto tra il numero di studenti universitari di agroalimentare ed enogastronomia, e il numero di studenti totale, è significativamente simile a quello tra coloro che svolgono gli stessi studi e il totale degli studenti, a livello di scuole secondarie di secondo grado. Si evince quindi che sussiste un trend di interesse comune ad ambedue le esperienze formative. Parimenti a quanto affermato sopra, è importante ampliare le proposte legate al tema del cibo anche in ambito accademico, poiché è plausibile immaginare che il numero di individui che si interessa all'alimentazione nelle sue diverse sfaccettature, sia destinato ad aumentare.

Studentesse e studenti di corsi universitari

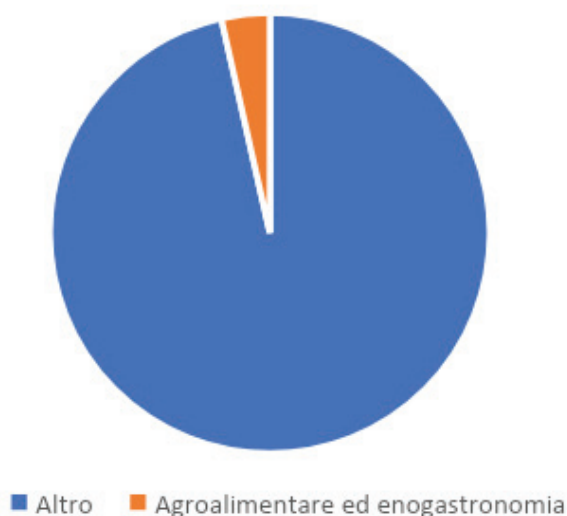


Figura 30 – Rapporto tra studenti e studentesse universitari in agroalimentare ed altri su totale

CIBO E INNOVAZIONE: LE STARTUP

La Città di Torino si propone come laboratorio di innovazione e sperimentazione anche per numerose imprese e start-up. Vi sono incubatori di derivazione universitaria, 2i3t e i3p, ma anche esperienze come SocialFare, non collegate al panorama accademico. Questi spazi offrono ampi margini di crescita per persone e gruppi che intendono portare le proprie idee verso la realizzazione; infatti, tramite il know-how tecnico e le risorse economiche, gli incubatori supportano numerose start-up nel processo di strutturazione che le porta, poi, ad affermarsi nel mondo dell'imprenditoria e ad avere un ruolo di primo piano tra le aziende più note del settore. A Torino, esiste un Registro delle Startup e PMI che riporta il numero di aziende del settore presenti sul territorio; queste, con riferimento ai dati aggiornati al 2021, sono 543, di cui 461 startup e 82 PMI innovative. In particolare, per quanto riguarda il tema del cibo, si sottolinea che il settore agritech&food vale circa il 5,4%; in numeri, significa che circa 30 tra Startup e PMI sono oggi attive e funzionanti nel settore agroalimentare ed enogastronomico⁴.

Negli ultimi due anni, 2i3t Incubatore ha contribuito a creare 20 startup innovative in ambito agrifood, su un totale complessivo di 108 startup. L'incubatore 2i3t nasce come "bridging institution" per collegare la ricerca accademica e l'industria partner locale. In particolare, il Knowledge Transfer Office di UNITO e l'Industrial Liason Office di Unito si interconnettono al fine di valorizzare i risultati della ricerca e le opportunità esterne di crescita del territorio.

Al tempo stesso, i3p ha incontrato numerose realtà legate al tema agritech&food, avendo ora 1 startup internamente al percorso di incubazione e 2 startup fuori dal percorso. Vi sono poi 3 start-up "pre-incubate" che sono già costituite e si apprestano ad iniziare il percorso internamente a i3p.

ENTI DI FORMAZIONE

N. enti di formazione nel settore agroalimentare ed enogastronomico: 16

Enti di formazione

- 1) AccademiaFoodLab32 - Via Tirreno 95/A
- 2) CNOS-FAP Torino Valdocco 141 - Via Maria Ausiliatrice, 36, 10152 Torino TO
- 3) Agenzia Orionis richiamare - Via Luigi Palma di Cesnola, 22, 10135 Torino TO
- 4) ANFA – Agenzia Nazionale Formazione 34 - Via Principessa Clotilde, 3, 10144 Torino TO
- 5) Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus 59 - Corso Benedetto Brin, 26, 10149 Torino TO
- 6) CIOFS 136 - P.zza Maria Ausiliatrice, 27, 10152, Torino TO
- 7) CONSAF – Consorzio Servizi Addestramento e Formazione 30 - Via Pinerolo, 12/16, 10152 Torino TO
- 8) ENGIM Torino 154 - Corso Palestro, 14, 10122 Torino TO
- 9) ENGIM San Luca 62 - Via Torrazza Piemonte, 12, 10127 Torino TO
- 10) ForIt Torino - C.so Galileo Ferraris, 2/Piano 1, Scala C, 10121 Torino TO
- 11) Forter Piemonte 175 - via Massena 20. 10128 Torino TO
- 12) Immaginazione e Lavoro piazza mestieri - Via Carlo Alberto, 22/A, 10123 Torino TO
- 13) InforcoopEcipa Piemonte 280 - Corso Svizzera, 161, 10149 Torino TO

4 <https://www.clubdegliinvestitori.it/content/uploads/2021/11/Ricerca-sulle-Startup-e-PMI-Innovative-2021.pdf>

Istituti scolastici

- 1) Istituto Beccari 980 - Via Niccolò Paganini, 22, 10154 Torino TO
- 2) Istituto Colombatto succursale 1180 - Via Gorizia, 7, 10136 Torino TO
- 3) Istituto Giolitti 599 - Via Alassio, 20, 10126 Torino TO

Atenei

- 1) Politecnico di Torino
- 2) Università degli Studi di Torino

9

TURISMO ED ENOGASTRONOMIA

La scoperta e il consumo di prodotti enogastronomici costituisce, da alcuni decenni, uno dei principali fattori di attrazione dei flussi turistici a livello internazionale (Miani, 2015). Di conseguenza, sempre più spesso le città e i territori collocano la qualità della propria offerta enogastronomica e del proprio patrimonio culturale legato ai prodotti tipici al centro delle proprie strategie di branding urbano e marketing territoriale. Torino non fa eccezione e, da almeno una quindicina d'anni, la cucina e la cultura alimentare locali sono un fattore chiave delle strategie di costruzione di una nuova immagine per la città postindustriale (Vanolo, 2015), di competizione urbana e di costruzione di politiche locali del cibo (Dansero et al., 2019).

Nelle sezioni precedenti si è largamente discusso della dimensione commerciale dell'offerta enogastronomica torinese, attraverso la massiccia presenza di ristoranti e bar, soprattutto in alcune aree del centro cittadino.

Questa sezione del rapporto è invece dedicata alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico torinese attraverso l'offerta culturale e turistica e il riconoscimento formale della qualità dei prodotti locali attraverso l'istituzione di marchi e il riconoscimento da parte di guide nazionali e internazionali.

Nello specifico, nella Città Metropolitana di Torino sono attivi 6 musei dedicati a tematiche alimentari o enogastronomiche, tre dei quali sono localizzati all'interno dei confini comunali (Tabella 28).

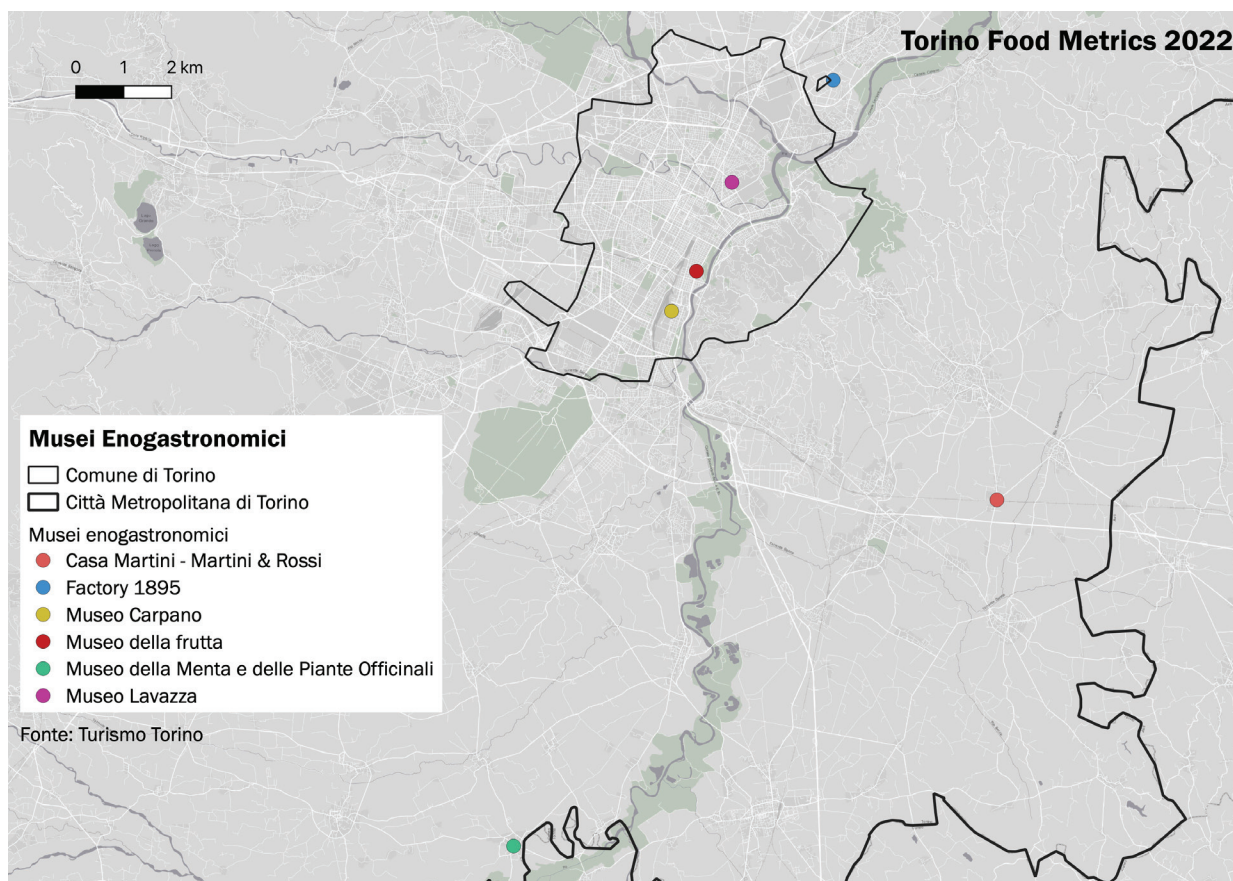


Figura 31. Localizzazione dei musei a tema enogastronomico (fonte: Turismo Torino)

NOME	INDIRIZZO	TEMA PRINCIPALE
Factory 1895	Via S. Daniele 16, 10036 Settimo Torinese	Caffè
Museo Lavazza	Via Bologna 32A, 10152 Torino	Caffè
Casa Martini - Martini & Rossi	Piazza Luigi Rossi, 2 - Frazione Pessione, 10023 Chieri	Vermouth
Museo Carpano	Via Nizza, 230 int. 14, 10126 Torino	Vermouth
Museo Della Frutta	Via Pietro Giuria, 15, 10126 Torino	Biodiversità Agricola
Museo della Menta e delle Piante Officinali	Via S. Nicolao, 18, 10060 Pancalieri	Menta E Piante Officinali

Tabella 28. Musei a tema cibo nella città metropolitana di Torino (Fonte Turismo Torino e provincia)

Il patrimonio culturale enogastronomico di Torino costituisce una parte integrante anche dell'offerta strutturata di pacchetti ed esperienze organizzate da diversi attori del panorama culturale e turistico torinese e promosse da Turismo Torino e provincia. I pacchetti incentrati su tematiche alimentari o enogastronomiche organizzati o promossi da Turismo Torino, sul territorio della Città Metropolitana, sono 22 (Tabella 29).

Nome pacchetto	Ente organizzatore
Merenda reale	Turismo Torino. Realtà aderenti: Castello di Rivoli - Museo d'arte contemporanea; The Tea - Torrefazione moderna; Pepino 1884; Caffetteria Orangerie Gerla 1927; Caffè Reale Torino; Caffè Platti 1875; Caffè Elena; Caffè Fiorio.
Extra Vermouth	Turismo Torino. 25 realtà aderenti (bar, ristoranti)
Made in Torino - Tour the excellent	Turismo Torino.
Aperitour	Guida Turistica Torino (rete di guide)
Arte e tè in Oriente	Museo di Arte Orientale
Eatintour	Guida Turistica Torino (rete di guide)
Esperienza Giandujotto	Esperienza (operatore turistico)
Esperienza Gin	Esperienza (operatore turistico)
Esperienza Vermouth	Esperienza (operatore turistico)
I caffè storici di Torino	CulturalWay (operatore turistico)
L'arte dell'aperitivo a Torino	CulturalWay (operatore turistico)
Turin Secret Food Tour	Esperienza (operatore turistico)
Scopri il cioccolato di Torino Tour Accessibile	City Friend (operatore turistico)
Tour Accessible Vermouth	City Friend (operatore turistico)
Il gusto di Torino	Linea Verde Viaggi (operatore turistico)
Taste a bike	Anemos (operatore turistico)
I sapori dell'Erbaluce	Lab travel (operatore turistico)
Un giorno in e-bike sulle colline dell'Erbaluce	Giroola (operatore turistico)
Birrificio Soralamà Experience	Birrificio Soralamà
Casa Martini Experience	Martini & Rossi
Eataly Experience	Eataly
Torino Golosa	Somewhere

Tabella 29. N. pacchetti turistici a tema cibo (Fonte Turismo Torino e provincia, 2022)

La grande qualità dell'offerta enogastronomica torinese è ampiamente riconosciuta anche dalle guide nazionali e internazionali del settore. I ristoranti del comune di Torino presenti su tre delle più importanti guide sono rispettivamente 42 (Gambero Rosso); 29 (Guida Michelin) e 12 (Osterie d'Italia Slow Food). Sono infine ben 11 i ristoranti insigniti di 1 stella Michelin a Torino, per il 2023.

Uno dei riconoscimenti principali relativi alla qualità della produzione enogastronomica artigianale, sul territorio piemontese, è il marchio "Maestri del Gusto", attribuito dalla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Torino. Sul territorio comunale, le attività insignite di questo riconoscimento sono 73.

Per quanto riguarda il riconoscimento formale del rapporto tra produzioni agroalimentari e territorio, sono infine 24 i prodotti ai quali è stato attribuito il marchio di origine geografica DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) o STG (Specialità Tradizionale Garantita) il cui areale si estende esclusivamente (per cinque prodotti, quattro vini e un alimento) o parzialmente all'interno dei confini della Città Metropolitana di Torino.



Figura 32. Merenda Reale, Vermouth, Torino Golosa.
fonte: Turismo Torino e Provincia / Partner Incoming

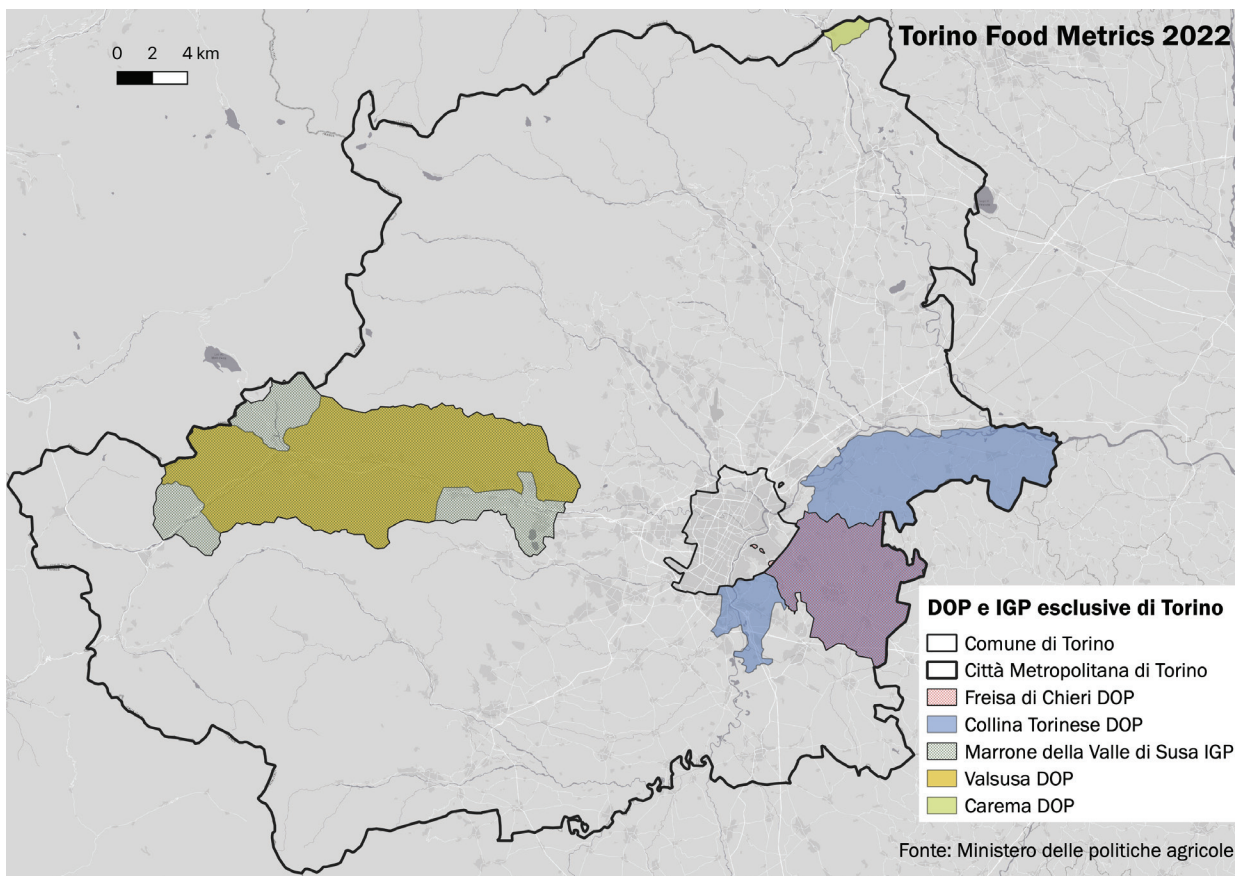


Figura 33 – Areali delle DOP e IGP esclusive della Città Metropolitana di Torino (fonte Ministero delle Politiche agricole)

Di questi troviamo, per le DOP, i vini Canavese, Caluso, Freisa di Chieri, Pinerolese, Valsusa, Collina Torinese e Piemonte; e gli alimenti Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, Toma Piemontese, Bra, Crudo Di Cuneo, Salamini italiani alla cacciatora, Salame Brianza e Grana Padano.

Per le IGP, invece, troviamo Marrone della Valle di Susa, Salame Piemonte, Vitelloni Piemontesi della coscia, Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte, Mela Rossa Cuneo, Mortadella Bologna e Salame Cremona. Per le STG, troviamo, infine, la Pizza Napoletana e la Mozzarella.

BIBLIOGRAFIA

- Bourlessas, P., Cenere, S., & Vanolo, A. (2021). The work of foodification: an analysis of foodgentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*, 1-22.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2014), “La città e le filiere del cibo: verso politiche alimentari urbane”, in Faccioli M. (a cura di), *Quali filiere per un territorio metropolitano?*, Franco Angeli, Milano, pp. 186-208.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A., Bonavero P. (2019), “Verso politiche locali del cibo a Torino: attori, progetti, processi”, in Dansero E., Marino D., Mazzocchi G., Nicolarea Y., *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, Torino, Celid.
- Dansero E., Pettenati G., Toldo A. (2021), “Fragilità e resilienze in tempo di pandemia. Spunti dal sistema locale del cibo”, in Cuono M., Barbera F., Ceretta M. (a cura di), *L'emergenza Covid-19. Un laboratorio per le scienze sociali*. Roma, Carocci, pp. 141-147.
- Dansero E. e Pettenati G. (2018), *Reterritorialization, Proximity, and Urban Food Planning: Research Perspectives on AFNs*, in Corsi A., Barbera F., Dansero E., Peano C., *Alternative Food Networks. An Interdisciplinary Assessment*, London, Palgrave Mc Millan, pp. 273-301.
- Glanz, K., Sallis, J. F., Saelens, B. E., & Frank, L. D. (2005). *Health nutrition environments: concepts and measures*. *American journal of health promotion*, 19(5), 330-333.
- Goodman, M. K. (2016). *Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food*. *Progress in Human Geography*, 40(2), 257-266.
- Grasseni, C. (2013). *Beyond alternative food networks: Italy's solidarity purchase groups*. Londra, Bloomsbury Publishing.
- Lake, A. A., Burgoine, T., Greenhalgh, F., Stamp, E., & Tyrrell, R. (2010). The foodscape: classification and field validation of secondary data sources. *Health & Place*, 16(4), 666-673.
- Loda, M., Bonati, S., & Puttilli, M. (2020). History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities*, 103, 102746.
- Miani, F. (2015). Il cibo da eredità delle culture locali ad attrattore del turismo gastronomico. *Annali del Turismo - Geoprogress*, IV, 11-24.
- O'Connell R. e Brannen J. (2021). *Families and food in hard times: European comparative research*, UCL Press.
- Pettenati G, Toldo A (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali, Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano, Franco Angeli, ISBN 978-88-917-7060-8
- Roe, M., SarlövHerlin, I., & Speak, S. (2016). Identity, food and landscape character in the urban context. *Landscape Research*, 41(7), 757-772.
- Vanolo, A. (2015). The image of the creative city, eight years later: Turin, urban branding and the economic crisis taboo. *Cities*, 46, 1-7.

ALLEGATO 1

INDICATORI

OFFERTA ALIMENTARE

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Mercati	32	n. medio di mercati all'aperto nei giorni feriali	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	34	n. massimo di mercati all'aperto nei giorni feriali (mercoledì)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	30	n. minimo di mercati all'aperto nei giorni feriali (lunedì)	giorno	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	1.748	Totale complessivo dei posteggi destinati a banchi di ortofrutta	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	491	Totale complessivo dei posteggi destinati a banchi di prodotti ittici	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	880	Banchi assegnati "a spunta" a Porta Palazzo di ortofrutta	media/giorno	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	73	Banchi assegnati "a spunta" a Porta Palazzo ittici	media/giorno	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	304	Totale complessivo dei posteggi destinati a banchi di vendita diretta da parte dei produttori	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	547	n. medio di banchi alimentari in concessione/giorno (mercati aperto - ortofrutta)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	321	n. medio di banchi alimentari assegnati a spunta/giorno (mercati aperto - ortofrutta)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	51	n. medio di banchi alimentari in concessione/giorno (mercati aperto - ittico)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	20	n. medio di banchi alimentari assegnati a spunta/giorno (mercati aperto - ittico)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	311	n. medio di banchi alimentari in concessione/giorno (mercati aperto - alimentari generici)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	163	n. medio di banchi alimentari assegnati a spunta/giorno (mercati aperto - alimentari generici)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	184	n. medio di banchi alimentari in concessione/giorno (mercati aperto - vendita diretta)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	115	n. medio di banchi alimentari assegnati a spunta/giorno (mercati aperto - vendita diretta)	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	127	n. banchi alimentari nei mercati coperti	n.	Città di Torino	2022	comunale
Mercati	15	n. mercati dei produttori organizzati da soggetti privati	n.	Città di Torino	2022	comunale

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Commercio al dettaglio	4.727	n. esercizi commerciali vendita al dettaglio prodotti alimentari	n.	CCIAA	2022	comunale
Commercio al dettaglio	269	n. di grandi superfici di vendita	n.	Città di Torino	2022	comunale
Somministrazione	8.599	n. esercizi di somministrazione (ristoranti, bar, e simili)	n.	CCIAA	2022	comunale
GAS	42	n. di Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) censiti dal portale Economia Solidale (Città Metropolitana)	n.	economia solidale.net	2022	Città Metropolitana
GAS	26	n. di Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) censiti dal portale Economia Solidale (Comune di Torino)	n.	economia solidale.net	2022	comunale

TRASFORMAZIONE

OGGETTO		DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Industria	Trasformazione	801	n. imprese di trasformazione alimentare	n.	CCIAA	2022	comunale

L'AGRICOLTURA URBANA

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Agricoltura	22	n. aree orti associativi	n.	Città di Torino/ ORME		comunale
Agricoltura	7	aree orti circoscrizionali	n.	Città di Torino/ ORME		comunale
Agricoltura	61.049	superficie orti associativi	m ^q	Città di Torino/ ORME		comunale
Agricoltura	77.545	superficie orti circoscrizionali	m ^q	Città di Torino/ ORME		
Agricoltura	138.594	superficie orti comunali e associativi	m ^q	Città di Torino	2019	comunale
Agricoltura	1033	n. lotti individuali orti comunali e associativi	n.	Città di Torino	2019	comunale
Agricoltura	77	n. lotti gestiti collettivamente orti comunali e associativi	n.	Città di Torino/ ORME		comunale
Agricoltura	801	n. apiari urbani	n.	ASL Città di Torino	2021	comunale
Agricoltura	31	n. scuole con orti scolastici in pieno campo	n.	Città di Torino/ scuole	2022	comunale
Agricoltura	27	n. scuole con orti scolastici in cassone	n.	Città di Torino/ scuole	2022	comunale
Agricoltura	307	n. aziende agricole con sede nel Comune di Torino	n.	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	36	n. aziende agricole biologiche con sede nel Comune di Torino	n.	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	5.200	Superficie agricola utilizzata nel Comune di Torino	ha	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	36	n. aziende zootecniche con sede nel Comune di Torino	n.	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	380	superficie seminativi	m ^q	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	110	superficie prati e pascoli	m ^q	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	77,50	superficie a bosco	m ^q	Anagrafe Agricola Unica	2022	comunale
Agricoltura	2	n. cascine didattiche	n.		2022	comunale
Agricoltura	1.967.321	superficie delle aree coltivate di proprietà comunale	m ^q	Città di Torino	2019	comunale
Agricoltura	4.124.516	superficie delle aree coltivate di altra proprietà	m ^q	Città di Torino	2019	comunale
Agricoltura	42.421	superficie delle aree non dichiarate coltivate di proprietà della Città di Torino	m ^q	Città di Torino	2019	comunale
Agricoltura	256.111	superficie delle aree non dichiarate coltivate di proprietà di soggetti diversi dalla Città di Torino	m ^q	Città di Torino	2019	comunale

SICUREZZA ALIMENTARE

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Assistenza alimentare	187	n. strutture caritatevoli accreditate dal Banco Alimentare del Piemonte	n.	Banco Alimentare del Piemonte	2021	Circoscrizione
Assistenza alimentare	39.670	n. persone assistite dal Banco alimentare	n.	Banco Alimentare del Piemonte	2021	Circoscrizione
Assistenza alimentare	3.212.118	peso totale del cibo distribuito dal Banco Alimentare	kg			
Assistenza alimentare	81	kg di cibo pro capite distribuito dal Banco Alimentare	kg	Banco Alimentare del Piemonte	2021	comunale
Assistenza alimentare	17	n. strutture (snodi) della rete Torino Solidale	n.	Torino Solidale	2022	comunale
Assistenza alimentare	11.000	n. assistiti/e dalla rete Torino Solidale	n.	Torino Solidale		
Buoni spesa	413.087	n. di buoni spesa erogati dall'inizio della pandemia	n.	Città di Torino	2021	comunale
Buoni spesa	9.027.948,6	Euro per buoni spesa erogati dall'inizio della pandemia	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Somministrazione	100	n. di sedi comunali con distributori automatici	n.	Città di Torino	2021	comunale
Somministrazione	270.000	valore complessivo vendita distributori automatici nelle sedi comunali (stima)	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Somministrazione	250	n. di distributori automatici installati nelle sedi comunali	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	17.995	n. pasti erogati da ristorazione collettiva sociale Città di Torino (Centri Diurni)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	31.793	n. pasti erogati da ristorazione collettiva sociale Città di Torino (domiciliari)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	186.206	n. pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (mense benefiche)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	85.380	N. pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (RSA Bricca)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	321.374	N. pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (totale)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	86.719	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (Centri Diurni)	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	291.341	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (domiciliari)	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	567.478	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (mense benefiche)	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	265.491	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (RSA Bricca)	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione collettiva	1.211.029	Euro spesi nei pasti erogati da ristorazione collettiva Città di Torino (totale)	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	5.936.210	Numero pasti distribuiti all' anno nella Ristorazione collettiva scolastica	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	33.169.032	Spesa in euro nella Ristorazione collettiva scolastica	Euro	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	100	% Stoviglie riutilizzabili	%	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	2.087.456	Quantità di prodotti biologici nei menù scolastici	kg	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	562.868	Quantità di prodotti da filiera corta nei menu scolastici	kg	Città di Torino	2021	comunale

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Ristorazione scolastica	71,52	% prodotti biologici nei menu scolastici (in peso)	kg	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	24,26	% prodotti filiera corta nei menu scolastici (in peso)	kg	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	95,77	% prodotti biologici + filiera corta nei menu scolastici (in peso)	kg	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	43.000	n. pasti distribuiti nelle mense scolastiche (dato approssimato)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	25.000	n. pasti standard (dato approssimato)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	1.040	n. diete speciali per ragioni di salute	n.			
Ristorazione scolastica	2.381	n. pasti senza carne	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	1.412	n. pasti senza carne di maiale	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	72	n. pasti vegetariani	n.	Città di Torino	2021	comunale
Ristorazione scolastica	21	n. pasti vegani	n.	Città di Torino	2021	comunale
Buoni pasto	7.413	n. di lavoratori e lavoratrici che possono usufruire di buoni pasto	n.	Città di Torino	2022	comunale
Buoni pasto	1.130.828	n. di buoni pasto erogati in un anno	Euro	Città di Torino	2022	comunale
Buoni pasto	6.938.760	valore annuo complessivo dei buoni pasto erogati	Euro	Città di Torino	2022	comunale
Buoni pasto	2.546	N. locali di somministrazione convenzionati per buoni pasto/ dipendenti comunali	n.	Città di Torino	2021	comunale

CIBO ED ECONOMIA CIRCOLARE

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Rifiuti	57	% di raccolta differenziata nei quartieri serviti da porta a porta o ecoisole				comunale
Rifiuti	80	% di popolazione residente servita da porta a porta o ecoisole (dato approssimato)	%	Città di Torino	2022	comunale
Rifiuti	39	% di raccolta differenziata nei quartieri con raccolta stradale tradizionale (cassonetti)				comunale
Rifiuti	56.000	Quantità di rifiuti organici differenziati	t	Città di Torino	2022	comunale
Rifiuti	14	% di rifiuti organici trasformati in compost	%	Città di Torino	2022	comunale
Acqua	18	n. punti acqua SMAT (case dell'acqua)	n	SMAT	2021	comunale
Acqua	795	n. torèt.	n	SMAT	2021	comunale

FORMAZIONE E RICERCA

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Enti	3	n. istituti professionali nel settore agroalimentare ed enogastronomico (diploma)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Enti	13	n. agenzie di formazione nel settore agroalimentare ed enogastronomico (no diploma)	n.	Città di Torino	2021	comunale
Studenti	2.500	n. studenti iscritti agli istituti con percorsi collegati all'enogastronomia e agroalimentare (dato approssimato)	n.		2021	comunale
Studenti	1.000	n. studenti iscritti a corsi di formazione a tema cibo (dato approssimato)	n.		2021	comunale
Studenti	2.785	n. studenti iscritti a corsi universitari a tema cibo	n.	Unito, Polito	2021	comunale
StartUp	30	n. di startUp e PMI innovative attive nell'agroalimentare	n,	Registro delle StartUp e del PMI	2021	comunale
Enti	16	n. enti di formazione nel settore agroalimentare ed enogastronomico	n.		2021	comunale

TURISMO ED ENOGASTRONOMIA

OGGETTO	DATO	INDICATORE	U Misura	FONTE	ANNO	SCALA
Turismo	6	n. musei dedicati a tematiche alimentari o enogastronomiche nella Città Metropolitana	n.	Turismo Torino	2022	Città metropolitana
Turismo	22	n. pacchetti incentrati su tematiche alimentari o enogastronomiche	n.	Turismo Torino	2022	comunale
Ristoranti	42	n. ristoranti del comune di Torino presenti sulla guida Gambero Rosso	n.	Gambero Rosso	2022	comunale
Ristoranti	29	n. ristoranti del comune di Torino presenti sulla Guida Michelin	n.	Guida Michelin	2022	comunale
Ristoranti	12	n. ristoranti del comune di Torino presenti sulla guida delle Osterie d'Italia Slow Food	n.	Osterie Slow Food	2022	comunale
Ristoranti	11	n. ristoranti stellati (almeno 1 stella)	n.	Guida Michelin	2022	comunale
Produzione enogastronomica artigianale	73	n. riconoscimenti Maestri del Gusto	n.	Camera di Commercio	2022	comunale
Prodotti	24	n. prodotti DOP, IGP e STG nella Città Metropolitana	n.	Ministero delle politiche agricole	2022	Città metropolitana

Supporto scientifico dell'Università degli Studi di Torino
Gruppo di lavoro dell'Atlante del Cibo

con i contributi a cura di:

Introduzione e metodologia Giacomo Pettenati

L'offerta alimentare Giacomo Pettenati

L'industria di trasformazione Giacomo Pettenati

L'agricoltura urbana Luca Battisti

Sicurezza alimentare Veronica Allegretti e Alessia Toldo

Acquisti pubblici Veronica Allegretti e Alessia Toldo

Cibo, nutrizione e salute Veronica Allegretti e Alessia Toldo

Cibo ed economia circolare Federico Cuomo

Formazione e ricerca Riccardo Bruno ed Egidio Dansero

Turismo ed enogastronomia Tommaso Tonet

TORINO FOOD METRICS REPORT 2022

