

Design vs Povertà alimentare. Nuove soluzioni con, per, attraverso il cibo nel contesto dei servizi di contrasto all'homelessness

Original

Design vs Povertà alimentare. Nuove soluzioni con, per, attraverso il cibo nel contesto dei servizi di contrasto all'homelessness / Passaro, Raffaele; Campagnaro, Cristian - In: Atlante del Cibo di Torino Metropolitana Rapporto 4/2023 / Allegretti V., Genova C., Toldo A.. - ELETTRONICO. - Torino : Università degli Studi di Torino, 2023. - ISBN 978-88-7590-283-4. - pp. 118-123

Availability:

This version is available at: 11583/2989367 since: 2025-05-28T09:04:09Z

Publisher:

Università degli Studi di Torino

Published

DOI:

Terms of use:

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)



ATLANTE DEL CIBO

ATLANTE DEL CIBO DI TORINO METROPOLITANA

Rapporto 4/2023

a cura di Veronica ALLEGRETTI, Carlo GENOVA e Alessia TOLDO

INDICE

INTRODUZIONE

RIPENSARE L'ATLANTE DEL CIBO

I - SISTEMI, POLITICHE e PROGETTI

1. Il sistema alimentare da una prospettiva territoriale: quadro politico, strumenti di pianificazione e pratiche su scala globale
2. Il cibo nelle politiche europee. Il Green Deal e la Strategia Farm to Fork per una possibile food policy comune
3. "Il cibo è territorio". La Regione Piemonte verso politiche alimentari locali partecipate
4. I distretti del cibo: stato dell'arte e opportunità territoriali
5. H2020 PROGIREG. Infrastrutture verdi per la rigenerazione urbana inclusiva
6. H2020 FUSILLI. Politiche del cibo e Living Lab a Torino
7. Un assaggio di natura a Torino: i progetti H2020 FUSILLI e proGireg.
8. Tra protezione del territorio e orizzonti progettuali: il programma Man and Biosphere e l'esperienza della Collina Po

II - PRODUZIONE E SOSTENIBILITÀ

9. Produrre cibo dentro la città: politiche, pratiche e tipi dell'hi-tech farming
10. CONEXUS. CO-producing NBS and restored Ecosystems – transdisciplinary neXus for Urban Sustainability
11. Agricoltura urbana: benefici, politiche e strumenti di pianificazione. Riflessioni ed evidenze dal progetto europeo "European Forum on Urban Agriculture - EFUA"
12. Orticoltura Urbana e Pianificazione Urbanistica: un quadro della realtà italiana
13. Orticoltura urbana e produzioni del futuro: un caso studio nella città di Torino

I	14. La clinica legale Migration, agribusiness and human rights (MAHR) di UniTO: un vademecum per la sostenibilità sociale delle imprese agroalimentari piemontesi	46
III		
2	15. Il cibo come elemento di tutela ambientale e inclusione socioeconomica nelle aree rurali e montane: il caso di studio della toma di Lanzo Pat	51
6	16. Food for Forest. Selvipastorizia rigenerativa: il cibo nutre la foresta	56
9	17. Una Strada dei vigneti alpini per valorizzare i luoghi del vino della Torino metropolitana	59
12	18. Le micoproteine: il cibo per un futuro sostenibile!	61
15	19. Dalla salute delle piante alla salute del nostro cibo e dell'ambiente in cui viviamo	63
18		
21		
24	III - STILI ALIMENTARI, CONSUMI E IDENTITÀ	
	20. Consumi alimentari e sostenibilità. La ricostruzione della scena cittadina	68
	21. Veganismo. Lifestyles e scena a Torino	71
	22. La percezione del rischio e la disinformazione: il caso degli integratori alimentari a base di multivitaminici e minerali	74
29	23. La cucina: Luogo di relazione tra galateo e identità	77
33		
	IV - CIBO E SCUOLA	
35	24. L'Azione PIA 17 "Sostenibilità a tavola" del progetto FUSILLI	81
	25. Interventi di miglioramento del pasto scolastico: appetibilità e ottimizzazione delle tempistiche di preparazione e trasporto	85
38		
	V - CIBO E SALUTE	
41	26. Il cibo nel percorso di cura del paziente oncologico	89

27. Educazione alimentare per pazienti oncologici: alcuni progetti dell'ospedale Molinette	91
28. SEA Salute 2.0: il benessere dei luoghi di lavoro parte anche dall'alimentazione	93
29. L'educazione alimentare come chiave del benessere nella terza età	96
30. Quando il cibo è un pericolo: la disfagia	98
31. Studio della cinetica di sopravvivenza di popolazioni microbiche di <i>Listeria monocytogenes</i> sui comuni materiali impiegati per il confezionamento di prodotti lattiero-caseari	101
VI - POVERTÀ ALIMENTARE	
32. Analisi socio-spaziale della povertà alimentare. Il caso di Torino	104
33. Food welfare a Torino	108
34. La povertà alimentare nella sua dinamica di genere: un'analisi intersezionale a Torino	112
35. Alimenta! Esperienze di contrasto alla povertà alimentare delle persone in condizione di senza dimora a Torino	114
36. Design vs Povertà alimentare. Nuove soluzioni con, per, attraverso il cibo nel contesto dei servizi di contrasto all'homelessness	118
37. La CibOfficina e la nuova educazione alimentare per gli adulti in difficoltà	124
38. L'iniziativa "Spesa SOSpesa"	128
VII - SPRECO E RECUPERO	
39. L'impronta idrica dello spreco alimentare - le nuove generazioni a tavola per discutere la sostenibilità della filiera agro-alimentare	131
40. L'evoluzione del progetto RePoPP (Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market	135

INTRODUZIONE

Il quarto Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana segue una struttura tematica frutto della sistematizzazione dei contributi pervenuti attraverso la *call for paper*, pensata per far emergere e condividere la conoscenza prodotta sul sistema del cibo che nutre Torino nelle sue molteplici dimensioni. Attraverso la call, lanciata nel 2021 e rivolta agli atenei, ai centri di ricerca pubblici e privati, agli enti pubblici, alle organizzazioni/associazioni del terzo settore e alle associazioni di categoria, sono stati raccolti 40 contributi, che confluiscono in sette sezioni tematiche, seguendo idealmente le fasi del sistema alimentare – incrociate con varie dimensioni e spazi del cibo - dalla produzione allo scarto, passando per le questioni legate alla salute e alle disuguaglianze.

Il rapporto si apre con un contributo dei tre atenei coinvolti nel progetto, che tratteggia il ruolo dell'Atlante e il processo di ripensamento di questo strumento, anche in un'ottica di allargamento (del suo partenariato, così come dei suoi lavori) alla scala regionale. Seguono poi le sezioni tematiche, introdotte per facilitare la lettura dei tanti contributi arrivati, ma con la consapevolezza di quanto l'analisi e la produzione di conoscenza sui sistemi alimentari richieda uno sguardo integrato, capace di cogliere le molteplici relazioni fra dimensioni, pratiche, spazi e soggetti.

La prima sezione - **SISTEMI, POLITICHE e PROGETTI** - approfondisce il tema del cibo a partire dai sistemi alimentari con una prospettiva globale (contributo 1) a livello europeo (contributo 2) e regionale (contributo 3). Lo stato dell'arte e le opportunità dei distretti del cibo (contributo 4) sono seguiti da due focus su progetti europei in cui è coinvolta la città di Torino: l'H2020 ProGIreg (contributo 5) e l'H2020 Fusilli (contributo 6), descritti anche dal punto di vista di chi fa ricerca

all'Università di Torino (contributo 7). Chiude la sezione il programma Man and Biosphere e l'esperienza della Collina Po (contributo 8).

Nella seconda sezione - **PRODUZIONE e SOSTENIBILITÀ** - si propongono esiti di ricerche e riflessioni teoriche circa la produzione di cibo in ambito urbano (contributi 9, 10 e 11), in particolare attraverso l'agricoltura urbana (contributi 12 e 13) e rurale (contributi 15, 16 e 17), affrontando il tema della sostenibilità, sia dal punto di vista ambientale sia sociale (contributo 14), con tecniche innovative di produzione (contributo 18) e di garanzia della *food safety* e della salute anche del mondo vegetale (contributo 19).

La terza sezione - **STILI ALIMENTARI, CONSUMI e IDENTITÀ** - affronta il tema dei consumi sostenibili (contributo 20) e degli stili alimentari alternativi (contributo 21), con un focus su *health literacy* (contributo 22) e dimensione simbolica delle pratiche legate all'atto del trasformare il cibo (contributo 23).

La quarta sezione - **CIBO e SCUOLA** – tratta il rapporto fra cibo, azioni di sensibilizzazione ed educazione alimentare/foodscapes scolastici, raccontando l'esperienza dell'azione PIA 17 del progetto FUSILLI (contributo 24) e gli sforzi della ricerca per il miglioramento della qualità dei servizi di ristorazione scolastica (contributo 25).

La quinta sezione - **CIBO e SALUTE** – si concentra invece sulla relazione tra cibo, diete e salute, in particolare, all'interno di percorsi di cura oncologica (contributi 26 e 27), nei luoghi di lavoro (contributo 28), approfondendo il benessere legato all'alimentazione nella terza età (contributo 29) e i rischi della disfagia (contributo 30). Chiude la sezione un approfondimento sulle popolazioni microbiche di *Listeria monocytogenes* (contributo 31)

La sesta sezione - **POVERTÀ ALIMENTARE** - si focalizza sul fenomeno della povertà alimentare sia nelle forme che assume nel contesto cittadino torinese (contributi 32, 33 e 34) sia attraverso modalità

innovative di contrasto (contributi 35, 36 e 37) e iniziative di spesa sospesa (contributo 38).

La settima sezione - **SPRECO e RECUPERO** - che chiude il Rapporto, propone approfondimenti sul tema dello spreco alimentare, in particolare quello idrico (contributo 39) e del riutilizzo delle eccedenze a fini sociali, come nel caso del progetto RePoPP (contributo 40).

Analogamente ai precedenti rapporti, anche questa quarta edizione è inizialmente disponibile alla consultazione sul sito web in una prima versione, per poi essere pubblicata – arricchita con nuovi contenuti - in un volume in open access all'interno della Collana dell'Atlante. Vi invitiamo quindi a utilizzare i canali di comunicazione dell'Atlante, in particolare il sito, che verrà via via aggiornato attraverso l'inserimento di nuove schede che presentano attraverso una lettura sistematica gli avanzamenti prodotti, per condividere la costruzione di una base conoscitiva inter e multidisciplinare, e in costante evoluzione, del sistema del cibo di Torino Metropolitana.

36. Design vs Povertà alimentare. Nuove soluzioni con, per, attraverso il cibo nel contesto dei servizi di contrasto all'homelessness

Raffaele Passaro e Cristian Campagnaro – DAD, Politecnico di Torino

36.1 Povertà alimentare. Un fenomeno complesso

La molteplicità di definizioni rintracciabili nella letteratura scientifica descrive aspetti differenti della povertà alimentare. Talvolta viene descritta come la carenza di risorse economiche utili a mantenere una dieta nutrizionalmente soddisfacente (O'Connor 2015), come l'incapacità di consumare cibo in modi socialmente accettabili (Dowler 2012) o come la mancanza di conoscenze, competenze, attrezzature per preparare cibi sani (Coe 2013). Ne emerge un fenomeno multi-faccettato, connesso a barriere economiche, limiti tecnici e di conoscenza, che generano o amplificano difficoltà personali, sociali e di policy ad accedere, trasformare e consumare il cibo.

Altrove, il fenomeno è descritto come un elemento evidente del più generale stato di emarginazione collegato ad eventi traumatici quali le rotture di legami familiari, dipendenze, separazioni, abbandoni, nonché l'insorgere di malattie gravi, la perdita o abbassamento del reddito (Maino 2016).

Nei molti anni di ricerca e design, partecipativo e partecipante, nel contrasto alla povertà alimentare, abbiamo prestato particolare attenzione alle esigenze peculiari delle persone che sperimentano la condizione di senza dimora. Abbiamo constatato come la mancanza di misure strutturali e di politiche condivise abbiano portato a risposte deboli, precarie, frammentate e prevalentemente redistributive di contrasto alla povertà alimentare: *"Gli interventi rivolti alle persone senza dimora a Torino sembrano non riconoscere la complessità della questione, riducendo i bisogni alimentari dei beneficiari a una*

questione puramente biologica" (Porcellana, Campagnaro, Stefani 2020).

Dalla prospettiva della nostra esperienza sul campo è emerso, dal 2015 ad oggi, come gran parte delle attuali risposte si concentrino prevalentemente sulla quantità di cibo fornito, prestando minore attenzione alla qualità - intrinseca e percepita - dei prodotti alimentari destinati alle persone in condizione di indigenza, alle modalità di consumo del cibo, alla connotazione - spesso stigmatizzante - dei luoghi dedicati alla somministrazione o cessione degli alimenti. Ne consegue che, seppure non intenzionalmente, tali fattori influiscono negativamente sull'esperienza legata all'esercizio del diritto cibo, sulla dignità percepita del beneficiario finale, riflettendo frequentemente lo stigma sociale patito del coloro che vivono l'homelessness (Figura 1).

PROBLEMATICHE TRASVERSALI

Problematiche ricorrenti individuate nelle misure di contrasto alla povertà alimentare



Figura 1. Problematiche trasversali individuate nelle misure di contrasto alla povertà alimentare.

36.2 Design, Co-design, Sperimentazione

In tale contesto, sin da subito, il nostro gruppo di ricerca-azione partecipativa (McIntyre 2008) si è occupato di sviluppare e testare nuove soluzioni di prodotto, servizio e sistema. Soluzioni che fossero capaci di agire sulle differenti dimensioni della povertà alimentare, affrontandole attraverso processi di progettazione aperti a designer esperti e diffusi (Manzini 2015) - progettisti, ricercatori, sociologi, antropologi, le persone in condizione di senza dimora ospiti delle case di accoglienza della città di Torino, e operatori sociali - rendendoli attori protagonisti dell'ideazione, della sperimentazione, della co-creazione e soprattutto della co-produzione delle nuove soluzioni.

Attraverso strumenti e pratiche *design-led*, dai *workshop* di *co-design* al *live prototyping* (Horst e Matthews 2016), abbiamo sostenuto la creatività collettiva (Sanders 2008) nei processi di analisi, studio e progettazione e abbiamo facilitato la collaborazione tra gli attori del sistema, ideando in modo condiviso nuove risposte alle esigenze di chi è in stato di povertà alimentare. Abbiamo accompagnato la creatività collettiva (Sanders 2008) nei processi di riflessione e progettazione, collaborando e facilitando la conversazione tra gli attori del sistema, ideando in modo condiviso nuove possibili soluzioni di contrasto al fenomeno.

Connettendo le conoscenze pratiche e teoriche, le esperienze di vita e le competenze collettive è stato possibile incoraggiare uno scambio multidisciplinare tra i partecipanti. Ciò ha permesso di affrontare il fenomeno secondo diverse prospettive: sono state affrontate questioni inerenti alla qualità estetica e organolettica del cibo, l'uso e la trasformazione della materia prima, l'esperienza di consumo, le modalità di accesso al cibo e di accesso ai luoghi di erogazione e consumo dei pasti.

36.3 Le sperimentazioni e la metodologia

Le soluzioni di design sperimentate, di cui discuteremo successivamente le quattro più significative, al fine di una produrre una transizione positiva verso situazioni preferibili, abbracciano tutti e quattro i domini del *Design* (Jones 2014) e sono ascrivibili, per tipologia

di intervento e conoscenze applicate, alla categorizzazione delle discipline del *Food Design* (Zampollo 2016). Abbiamo combinato interventi puntuali (*Design 1.0*) che sono tipici di un approccio progettuale al *Design with Food* e *For Food* - come in *Chef per un Giorno* - con trasformazioni organizzative e sociali multi-attore (*Design 3.0* e *4.0*) che possono essere ascritte alle categorie di *Food System Design* e *Food Service Design* - come in *Micro changes* e in *Dispensa leggera*. A volte abbiamo co-progettato interventi di *Eating Design* e *Food Product Design* volti a promuovere soluzioni rapide per l'accesso al cibo (*Design 2.0*) - come nel caso di *Meal Kit*.

Oltre al processo progettuale (Figura 2) e agli esiti concreti, anche in termini di visualizzazione del cambiamento possibile, l'elemento comune alle sperimentazioni, testate all'interno delle case di accoglienza comunali, è che esse permettono di indagare e comprendere meglio gli elementi cruciali e più critici della povertà alimentare in contesti di estrema marginalità sociale.

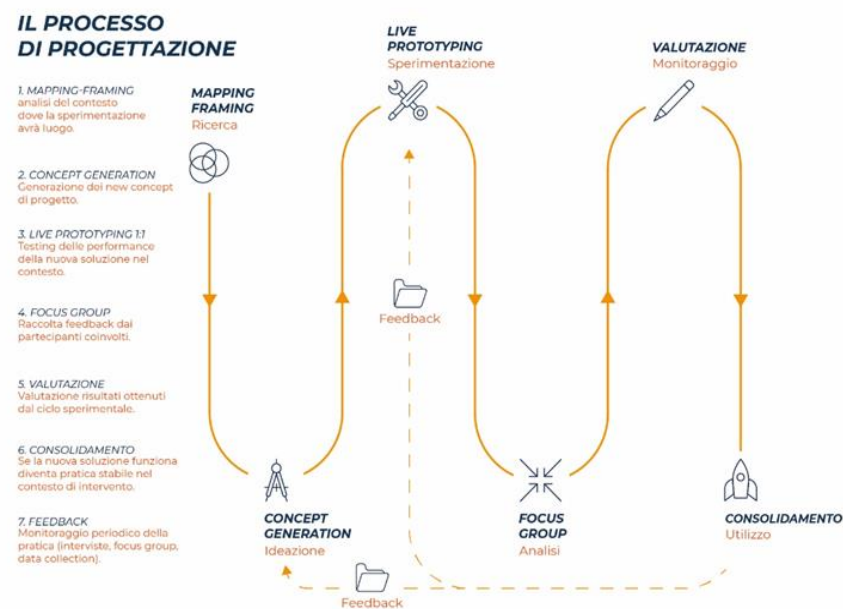


Figura 2. Il processo di progettazione delle nuove soluzioni sperimentate.

36.3.1 Chef per un Giorno

Chef per un Giorno è un workshop permanente di *Design With Food*, attivo dal 2014, che favorisce l'accesso al cibo qualitativamente adeguato, attraverso l'esperienza diretta della trasformazione della materia prima. Le persone coinvolte non solo hanno cucinato il cibo ma hanno anche fatto pratica di autodeterminazione, spesso negata nei servizi per persone senza dimora. Scegliendo il menù e gli ingredienti, hanno comprato o recuperato gli alimenti, gestendo un budget definito e limitato, condividendo pasti con gli altri ospiti della struttura. I partecipanti hanno vissuto momenti conviviali e socializzanti, capaci di contrastare i luoghi comuni sulla homelessness e di sospendere, anche solo temporaneamente, le condizioni critiche legate alla situazione di fragilità. Le testimonianze raccolte mostrano che la povertà alimentare è non solo impossibilità ad accedere a risorse alimentari dignitose, ma si configura anche come impossibilità, inabilità e indebolimento delle capacità di provvedere personalmente ai propri bisogni (Figura 3).

CHEF PER UN GIORNO

Design With Food
Design For Food

ATTIVO DAL:
2014

PERSONE COINVOLTE:
110

DESCRIZIONE
Migliorare l'accesso a cibo sano e fresco per gli ospiti del dormitorio coinvolgendoli in attività di scelta, acquisto, trasformazione, e consumo collettivo.

RISULTATI RAGGIUNTI
- Aumento dell'accesso a cibi sani e nutrienti;
- Miglioramento nel consumo personale di cibo;
- Apprendimento tecniche di trasformazione degli alimenti in pietanze.



Figura 3. Chef per un Giorno. Le fasi, gli alimenti, i piatti.

36.3.2 Meal Kit

Meal Kit è un progetto tra *Eating Design*, *Food Product Design* e *packaging design* che favorisce la personalizzazione di pasti standardizzati erogati alle persone in stato di povertà, agendo sulle componenti di gusto, scelta ed estetica. Il progetto prende avvio durante il periodo della pandemia di Covid-19 con l'obiettivo di offrire un pasto dignitoso, personalizzabile e qualitativamente adeguato alle esigenze di dignità e riconoscimento dei beneficiari, rispettando le restrizioni igienico-sanitarie al tempo in vigore che vietavano le forme tradizionali di somministrazione.

Il servizio di somministrazione, sostenuto dal progetto, esplora aspetti quali la scelta, la personalizzazione e l'esperienza di consumo dei pasti pronti. Lavorando su texture, colori, sapori, quantità e combinazioni di alimenti (Passaro 2021), abbiamo progettato per offrire un piatto tanto adeguato ad esigenze di non contaminazione, organizzazione e programmazione quanto esteticamente piacevole, ben presentato e opportunamente composto. Abbiamo orientato l'attenzione alla percezione che il consumatore ha del prodotto finale su diversi piani dell'esperienza utente; sul piano viscerale, prima dell'uso, su quello comportamentale, durante l'uso e relativo all'uso, e su quello riflessivo, come sedimentazione di valori nell'uso prolungato (Norman 2004).

La sperimentazione dimostra che permettere di personalizzare e di combinare liberamente gli alimenti, migliora la qualità percepita sia dei prodotti alimentari utilizzati, seppur semplici e di recupero, sia dell'esperienza di accesso ad essi. Inoltre, gli utenti ci hanno restituito che anche la qualità stessa del sistema di imballaggio utilizzato nei *meal kit* è percepita come un segno di rispetto verso l'individuo, il quale si sente riconosciuto - e trattato con dignità - come un cittadino, piuttosto che come un utente di un servizio (Figura 4).

MEAL KIT

Food Product Design
Eating Design

ATTIVO DAL:
2020 - 2022 (Lug.)

PERSONE COINVOLTE:
26

DESCRIZIONE

Progettazione di pasti ready to eat che permettano ai beneficiari di insaporire e combinare i prodotti secondo il loro gusto personale, agendo sulle componenti di scelta e personalizzazione.

RISULTATI RAGGIUNTI

- Personalizzazione dei pasti standardizzati;
- Miglioramento esperienza di consumo in termini qualitativi;
- Aumento espressione di scelta personale;
- Impiego e valorizzazione eccedenze alimentari donate.



Figura 4. Meal Kit. La preparazione delle componenti alimentari, i Kit, la scelta delle spezie.

36.3.3 Micro changes

Micro changes è una progettualità di *Food Service Design* incentrata su l'alfabetizzazione tecnologica, con particolare attenzione all'apprendimento di pratiche e tecniche utili a cucinare in autonomia all'interno del dormitorio, nel rispetto delle norme di sicurezza delle strutture di accoglienza e utilizzando esclusivamente le strumentazioni presenti.

Concepito nella forma di *workshop* situato - organizzato in sessioni tematizzate e orientate al *learning by doing* (Kolb 1984) - è stato, per ora, indirizzato all'apprendimento dell'uso del forno a microonde quale strumento per la trasformazione degli alimenti in pasti, andando oltre le ordinarie funzioni assegnategli di strumento per il riscaldamento del cibo. Da un lato, *Micro changes* risponde alla muove dalla mancanza di una cucina attrezzata all'interno dei

dormitori e viene incontro alla necessità delle persone di mangiare cibo adeguato alle esigenze personali e di cucinarlo secondo le proprie preferenze, aspetto quest'ultimo più volte rivendicato degli ospiti delle strutture. Dall'altro lato, il progetto favorisce l'avvicinamento esperto ad uno strumento accessibile, economico, efficace e molto presente nelle case di accoglienza, sostenendo le persone in condizione di povertà alimentare con nuove e migliori competenze, nella direzione dell'autonomia alimentare e di un accesso al cibo autodeterminato (Fig.5).

MICRO CHANGES

Food Service Design

ATTIVO DA:
2021

PERSONE COINVOLTE:
5

DESCRIZIONE

Il cibo diventa il mezzo con il quale trasferire ai partecipanti conoscenze e tecniche per trasformare gli alimenti utilizzando il forno a microonde; unica tecnologia accessibile agli ospiti dentro il dormitorio.

RISULTATI RAGGIUNTI

- Apprendimento nell'uso di tecnologie abilitanti;
- Autonomia nel rispondere ai propri bisogni alimentari;
- Libertà di scelta su cosa mangiare e quando farlo;
- Indipendenza dai servizi pasto cittadini.



Figura 5. Micro changes. Alcune delle fasi dei workshop.

36.3.4 Dispensa leggera

Dispensa leggera è un progetto di *Food Service* e *Food Space Design*, realizzato all'interno di una casa di accoglienza della città di Torino. Qui gli ospiti possono accedere a prodotti alimentari utili a soddisfare

specifiche esigenze alimentari e complementari a quelli a cui le persone hanno già accesso, grazie alle minime economie legate alle misure di sostegno al reddito.

Attraverso la cura degli spazi e della disposizione del cibo, creando un setting accogliente e accessibile cognitivamente, è stato possibile restituire la giusta dignità ai prodotti, che come già detto sono spesso di *food surplus* e di recupero, che prima venivano sistematicamente rifiutati dagli stessi beneficiari, soprattutto a causa del loro status - percepito dai beneficiari - di cibo di seconda scelta.

L'attenta esposizione dei prodotti e la rinnovata qualità dei luoghi, attraverso interventi integrati su pareti, espositori e *wayfinding*, contribuiscono a connotare positivamente l'esperienza dell'utente arricchendola di valori positivi, favorendo nella persona la percezione di accedere a prodotti d'eccedenza, il cui valore e utilità sono rivalutati (Figura 6).

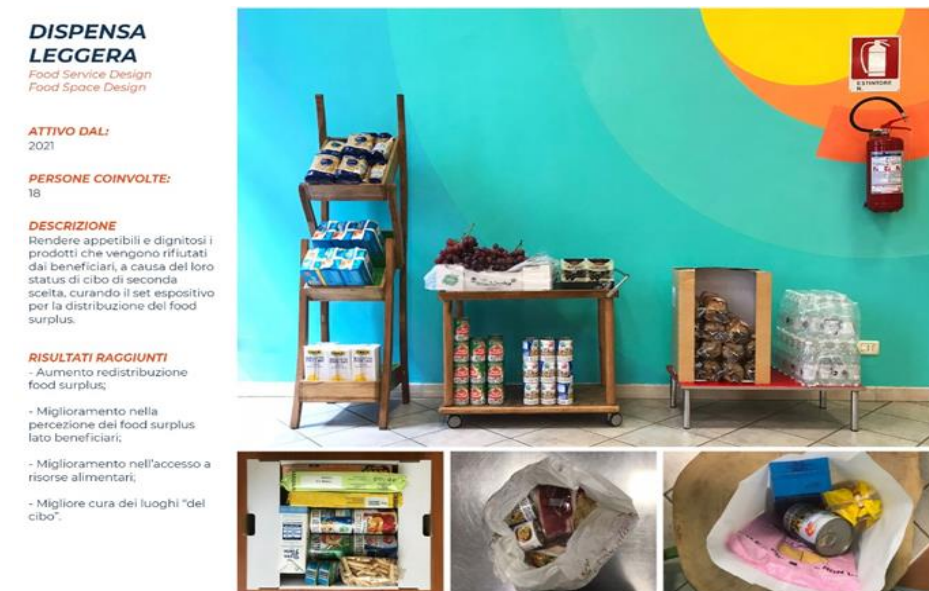


Figura 6. Dispensa leggera. Uno dei setting. Il set espositivo e i prodotti presi dagli utenti.

Dispensa leggera è un progetto di *Food Service* e *Food Space Design*, in corso di sperimentazione all'interno di una casa di accoglienza della città di Torino. Qui gli ospiti possono accedere a prodotti alimentari utili a rispondere a specifiche esigenze nutrizionali non altrimenti soddisfatte e a materie prime complementari a quelle a cui le persone hanno già accesso, grazie alle minime economie personali legate alle misure di sostegno al reddito.

Attraverso la cura degli spazi e della disposizione del cibo, nonché prevedendo un setting accogliente e accessibile cognitivamente e non stigmatizzante, è stato possibile restituire la giusta dignità e una più corretta percezione dei prodotti disponibili, spesso da provenienti da processi di food circular economy e che, come tali, in precedenza venivano rifiutati dai beneficiari o percepiti come "cibo di seconda scelta per persone di seconda scelta".

Inoltre, l'attenta esposizione dei prodotti e la migliorata qualità dei luoghi dell'accesso al cibo, a cui si è provveduto mediante interventi di *placemaking*, *exhibit design* e *wayfinding*, hanno contribuito a connotare positivamente l'esperienza utente, arricchendola di valori positivi, e hanno favorito nella persona la percezione di attenzione e dignità (Figura 6).

Conclusioni

Attraverso la costante collaborazione con gli attori del sistema, le sperimentazioni hanno permesso un'esplorazione approfondita e multidimensionale del fenomeno, prendendo piena coscienza della natura sfaccettata e della complessità della povertà alimentare più estrema.

I beneficiari finali testimoniano e riconoscono come le nuove soluzioni sperimentate abbiano apportato un aumento tangibile del benessere generale riconducendolo ad un maggiore riconoscimento e a un migliore accesso al cibo, ad un aumento della libertà nella scelta di cosa e come mangiare.

Il carattere di prototipi dal vivo delle progettualità ha permesso di intercettare bisogni meno manifesti e far corrispondere ad essi un insieme di nuove soluzioni, ulteriormente scalabili e affinabili, capaci di

contrastare il fenomeno nelle sue forme più quotidiane e puntuali. Al di là dei risultati conseguiti, queste sperimentazioni ci dicono molto di cosa la povertà alimentare estrema sia, e di cosa sia necessario fare per combatterla nelle sue diverse forme e dimensioni che, come tali, vanno portate al centro dell'agenda delle *food policy* delle città contemporanee.

Riferimenti bibliografici

- Coe, S. (2013). Feeding the family: Are food prices having an effect?. *Nutrition Bulletin*, 38(3), 332–336.
- Dowler, E. A., & Connor, D. O. (2012). Rights-based approaches to addressing food poverty and food insecurity in Ireland and UK. *Social Science & Medicine* 74, 44–46.
- Horst, W., & Matthews, B. (2016). Live prototyping. *DIS 2016 - Proceedings of the 2016 ACM Conference on Designing Interactive Systems: Fuse*, 632–642.
- Kolb D. (1984). *Experiential Learning: Experience as the source of learning and development*. Englewood Cliffs: Prentice-Hall.
- Lerma, B. (2008). In C. Germak, F. Celaschi e L. Bistagnino, *Uomo al centro del progetto, design per un nuovo umanesimo*. Torino: Allemandi.
- Maino, F., Lodi Rizzani, C., e Bandera, L. (2016). *Povertà Alimentare in Italia: le risposte del secondo welfare*. Bologna: Il Mulino.
- Manzini, E. (2015). *Design, when everybody designs. An introduction to design for social innovation*. Cambridge: MIT Press.
- McIntyre, A. (2008). *Participatory action research*. London: SAGE publications.
- Norman, D. A. (2004). *Emotional Design. Why we love (or hate) everyday things*. New York: Basic Books.
- Jones, P. H. (2014). Systemic Design Principles for Complex Social Systems. *Social Systems and Design*, 91–128.
- O'Connor, N., Farag, K., e Baines, R. (2016). What is food poverty? A conceptual framework. *British Food Journal*, 118(2), 429–449.
- Passaro, R. (2021). Da Eccedenza a Eccellenza. Risemantizzare i food surplus. In *Graphicus*, 1078 - 0010, 99-101.

- Porcellana, V., Stefani, S., e Campagnaro, C. (2020). A Torino non si muore di fame. Riflessioni antropologiche su cibo e povertà estrema. *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, 1, 91–110.
- Sanders, E. B. N., e Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *Co-Design*, 0882, 799–809.
- Zampollo, F. (2016). What is Food Design? The complete overview of all Food Design sub - disciplines and how they merge. https://www.researchgate.net/publication/310706545_What_is_Food_Design_The_complete_overview_of_all_Food_Design_sub-disciplines_and_how_they_merge