POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Alimenta! Esperienze di contrasto alla povertà alimentare delle persone in condizione di senza dimora a Torino

Original
Alimenta! Esperienze di contrasto alla povertà alimentare delle persone in condizione di senza dimora a Torino / Curtabbi, G., Campagnaro, C. - 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. 114-117

Availability:
This version is available at: 11583/2992176 since: 2025-05-28T09:05:40Z

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)

27 November 2026

ATLANTE DEL CIBO

ATLANTE DEL CIBO DI TORINO METROPOLITANA

Rapporto 4/2023

a cura di Veronica ALLEGRETTI, Carlo GENOVA e Alessia TOLDO

INDICE

INTRODUZIONE I
RIPENSARE L'ATLANTE DEL CIBO III
I - SISTEMI, POLITICHE e PROGETTI
1. Il sistema alimentare da una prospettiva territoriale: quadro politico, strumenti di pianificazione e pratiche su scala globale 2
2. Il cibo nelle politiche europee. Il Green Deal e la Strategia Farm to Fork per una possibile food policy comune 6
3. "Il cibo è territorio". La Regione Piemonte verso politiche alimentari locali partecipate 9
4. I distretti del cibo: stato dell'arte e opportunità territoriali 12
5. H2020 PROGIREG. Infrastrutture verdi per la rigenerazione urbana inclusiva 15
6. H2020 FUSILLI. Politiche del cibo e Living Lab a Torino 18
7. Un assaggio di natura a Torino: i progetti H2020 FUSILLI e proGIreg. 21
8. Tra protezione del territorio e orizzonti progettuali: il programma Man and Biosphere e l'esperienza della Collina Po 24

II - PRODUZIONE E SOSTENIBILITÀ
9. Produrre cibo dentro la città: politiche, pratiche e tipi dell'hi-tech farming 29
10. CONEXUS. CO-producing NBS and restored Ecosystems – transdisciplinary neXus for Urban Sustainability 33
11. Agricoltura urbana: benefici, politiche e strumenti di pianificazione. Riflessioni ed evidenze dal progetto europeo "European Forum on Urban Agriculture - EFUA" 35
12. Orticoltura Urbana e Pianificazione Urbanistica: un quadro della realtà italiana 38
13. Orticoltura urbana e produzioni del futuro: un caso studio nella città di Torino 41
14. La clinica legale Migration, agribusiness and human rights (MAHR) di UniTO: un vademecum per la sostenibilità sociale delle imprese agroalimentari piemontesi 46
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
16. Food for Forest. Selvipastorizia rigenerativa: il cibo nutre la foresta 56
17. Una Strada dei vigneti alpini per valorizzare i luoghi del vino della Torino metropolitana 59
18. Le micoproteine: il cibo per un futuro sostenibile! 61
19. Dalla salute delle piante alla salute del nostro cibo e dell'ambiente in cui viviamo 63

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
23. La cucina: Luogo di relazione tra galateo e identità 77

IV - CIBO E SCUOLA
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

V - CIBO E SALUTE
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 Listeria monocytogenes 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**

35. Alimenta! Esperienze di contrasto alla povertà alimentare delle persone in condizione di senza dimora a Torino

Giorgia Curtabbi e Cristian Campagnaro - DAD, Politecnico di Torino

35.1 "Designerly ways of knowing" food poverty

Il testo esplora il tema della povertà alimentare attraverso la restituzione dell'esperienza di *food system design* di Alimenta (Campagnaro e Porcellana 2015). L'iniziativa, progettata e coordinata da un gruppo di ricercatori del dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e co-prodotta da una rete di cooperative sociali di tipo A, è sostenuta e patrocinata dalla Fondazione Progetto Arca onlus. Nato come spin-off della ricerca-azione a carattere partecipativo "Abitare il dormitorio" (Campagnaro e Porcellana 2019; Campagnaro 2019), dal 2015 Alimenta promuove iniziative diffuse volte a facilitare l'accesso al cibo nei dormitori pubblici della città di Torino, muovendo dall'ipotesi che il cibo possa essere elemento determinante in termini di benessere, autodeterminazione e inclusione sociale delle persone in condizione di marginalità (Baglioni, De Pieri e Tallarico 2017).
A partire dall'obiettivo molto concreto di assicurare un pasto e una colazione ai cittadini homeless ospitati in alcune strutture di accoglienza notturna della città di Torino, Alimenta si è evoluto in una misura flessibile, multilivello e continuativa che ha permesso di promuovere migliori condizioni di sicurezza alimentare e di contribuire a sostenere il sistema territoriale degli enti che vi provvedono.
Analizzando il progetto, esploreremo la complessità e la natura sistemica della povertà alimentare per come abbiamo imparato a conoscerla dall'interno, negli anni, giorno per giorno, grazie all'approccio partecipante e partecipativo adottato nella conduzione delle iniziative progettate. Leggeremo il fenomeno da una prospettiva multidimensionale, non esclusivamente materiale e redistributiva, ma anche sanitaria, sociale e psicologica, legata all'individuo e alla collettività, concludendo infine con una riflessione sulle trasformazioni e le difficoltà osservate e affrontate. In questi anni, abbiamo assistito a consistenti cambiamenti nel benessere dei beneficiari coinvolti, nella rete territoriale che attua il progetto e nel sistema locale di organizzazioni impegnate nel rispondere ai bisogni alimentari delle persone senza dimora, ognuno dei quali è cresciuto e si è irrobustito. Al tempo stesso, Alimenta ci ha permesso di acquisire maggiore consapevolezza sui limiti di un'azione prevalentemente bottom-up, evidenziando la necessità di un più ampio disegno di policy cittadina, per affrontare le criticità tuttora esistenti nella vita alimentare delle persone in condizione di grave povertà e nell'attuale sistema di azioni di contrasto ad essa.

35.2 Una risposta progressiva e a più dimensioni

Beneficiando della collaborazione già in atto con amministrazione pubblica, enti gestori di alcuni dormitori e cittadini homeless della città, alcuni ricercatori e designer del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino hanno guidato un processo co-progettuale che fornisse risposte al fenomeno, facendo leva su un approccio di condivisione delle risorse di tutti gli attori disponibili.
Partendo dalla constatazione delle difficoltà a provvedere al pasto serale[22] e dell'assenza di misure strutturali e di sistema a sostegno dell'accesso al cibo presso i dormitori, nel 2015 è stato ideato un primo intervento redistributivo, volto alla provvista di risorse alimentari per la preparazione e distribuzione di pasti nelle strutture di accoglienza.

[22] Mentre il pranzo è supportato da una rete di mense cittadine (Pettenati, Tecco e Toldo 2019), la possibilità di beneficiare di una cena appare compromessa dalla difficoltà di preparare piatti caldi nei dormitori pubblici. Il mancato intervento di sistema in quest'ambito è affrontato dagli operatori delle strutture di accoglienza improvvisando soluzioni di giorno in giorno e, talvolta, collaborando con realtà del volontariato e del privato sociale impegnate in donazioni alimentari (Porcellana, Stefani e Campagnaro 2020).

Questa misura economica ha assunto caratteri di continuità e contribuisce, da ormai otto anni, a sostenere i singoli enti gestori che provvedono, in autonomia rispetto al concessionario dell'appalto di servizi, ad assicurare una cena, ogni sera, alle persone ospitate nei dormitori coinvolti. Le osservazioni e le restituzioni ci dicono che è anche quella maggiore sicurezza quotidiana di un pasto (Porcellana, Stefani e Campagnaro 2020) a generare un miglioramento del benessere psicologico individuale e collettivo tra gli ospiti del servizio. Nel tempo la misura è stata orientata a promuovere anche una maggiore qualità degli alimenti e una varietà nutrizionale dei pasti distribuiti, in un'ottica di promozione di corrette abitudini alimentari delle persone senza dimora coinvolte, di attenzione al loro fragile stato di salute (Fitzpatrick 2021) e di contrasto alla monotonia e alla limitata possibilità di scelta ammessa dall'abituale offerta alimentare.
La collaborazione con le associazioni locali di volontariato impegnate nella donazione di pasti e nella redistribuzione di eccedenze alimentari - integratesi alla rete di attori che il progetto ha promosso e reso evidente - ha contribuito al consolidamento di un sistema territoriale che ha valorizzato le competenze e le capacità di tutti gli attori. In tal modo, Alimenta ha rappresentato uno strumento di empowerment degli attori del sistema sociale torinese, che - come abbiamo rappresentato in altre occasioni - per primi hanno riconosciuto l'utilità del sostegno economico ricevuto e i benefici generati dalla nuova strategia d'azione co-prodotta; essa, infatti, permette loro di contare su rapporti di fiducia duraturi e, soprattutto, su uno "schema" organizzativo inedito, flessibile ed efficiente (Porcellana, Stefani e Campagnaro 2020).
Un secondo asse di intervento di Alimenta mira all'empowerment delle persone senza dimora, lungo tutto l'arco dell'esperienza alimentare: scelta, acquisto, trasformazione e consumo. Le azioni sviluppate hanno riguardato l'organizzazione di cicli di workshop collaborativi e abilitanti, diretti all'acquisizione, al recupero e all'esercizio di competenze di cucina, economia domestica, educazione alimentare; il possesso di tali competenze, infatti, è ritenuto molto utile nei percorsi di "sgancio" dai servizi, perché contribuisce all'autonomia più quotidiana delle persone, nella loro fase di loro emancipazione dal sostegno e dall'accompagnamento ricevuti.
Infine, le riflessioni scaturite dalle esperienze in atto e dalla continua co-progettazione hanno indotto lo sviluppo di un terzo asse relativo ad una serie di micro-progettualità, sempre in un'ottica partecipativa, finalizzate a testare nuove risposte - certamente più puntuali, ma altrettanto centrali nella vita delle persone - ai bisogni alimentari dei beneficiari: l'uso consapevole delle tecnologie appropriate ed economiche di trasformazione, la valorizzazione e il riconoscimento dei food surplus, lo scambio di beni alimentari, l'uso esperto degli spazi del cibo, le relazioni di comunità, i kit alimentari, la personalizzazione dei pasti.

35.3 I risultati di Alimenta

I risultati di Alimenta annoverano il coinvolgimento continuativo di 15 stakeholder molto diversi tra loro, un numero di beneficiari raggiunti quotidianamente pari a circa 170 persone al giorno e centinaia di migliaia di pasti somministrati gratuitamente negli anni. Altri e più importanti sono gli esiti relativi al miglior benessere delle persone coinvolte e alla costituzione della rete di attori locali, insieme alle risorse umane e materiali, sempre in crescita negli anni, che hanno concorso alla sua realizzazione e al suo sostentamento (ore uomo, tirocini socializzanti, donazioni alimentari). Diversi sono i livelli a cui sono riconducibili gli impatti generati dalle azioni progettuali: l'enfasi sulle molteplici dimensioni dell'accesso al cibo, ben oltre quella materiale; la flessibilità degli interventi permessa dalla libertà di gestione delle risorse economiche messe a disposizione dai finanziatori; il rafforzamento del ruolo delle cooperative e delle associazioni del territorio nel promuovere un più sostenibile sistema di approvvigionamento alimentare nei dormitori.
La continuità del sostegno economico a supporto del progetto - che ha orientato ingenti risorse economiche e progettuali sul territorio torinese, pari circa a 250.000 euro - e l'adozione di un approccio partecipante hanno reso Alimenta anche uno strumento di esplorazione della povertà alimentare come fenomeno complesso,

multidimensionale e *wicked*, sottolineando quanto importanti siano questioni quali la dignità del cibo offerto, l'espressione di preferenze alimentari diverse, la varietà della dieta, l'autodeterminazione e il riconoscimento dell'individuo, anche nei momenti più intimi del pasto.
Assumere una logica *open-ended* e lavorare con tutti gli attori del sistema è risultato cruciale per comprendere meglio le dinamiche di accesso al cibo inteso come diritto a cui la società deve provvedere e le dimensioni di benessere psico-fisico, materiale e immateriale ad esso correlate. Ciò ha indotto progettisti e ricercatori ad adottare un approccio per sistemi di risposte, riconducibili alle *design initiatives* descritte da Manzini (20145, p. 58) come "sequenze di azioni progettuali caratterizzate da un chiaro approccio progettuale e dell'impiego diche adottano specifici dispositivi di progettazione": esse devono essere progettate come trasversali ai vari *design domains* (Jones 2014), strutturate per gradi e complementari tra loro, ciascuna indipendente ma in grado di influenzare le altre ed esserne sensibile.
Inoltre, l'approccio partecipativo ha permesso di non perdere la prospettiva *human-centered* e riorientare, continuamente, gli interventi secondo una prospettiva alternativa, anche se non contraddittoria, alle sole logiche del dono e dell'aiuto, che spesso caratterizzano i processi di inclusione attraverso il cibo.

35.4 Esiti, limiti e prospettive del progetto

Riteniamo che i risultati e le trasformazioni prodotte da Alimenta siano considerevoli e le rappresentiamo come un riferimento nella riflessione sulle strategie di contrasto alla povertà alimentare, per come esse creano uno spazio di continua sperimentazione per il territorio torinese; questo accade, a nostro avviso, in forza del carattere aperto e generativo del progetto, delle ricadute positive per il sistema locale e del sapere progettuale co-prodotto e condiviso da e tra gli stakeholder coinvolti.
Tuttavia, riconosciamo che questa iniziativa, seppur articolata, consolidata ed estesa, non possa rappresentare un modello di soluzione sufficiente e definitiva. Per quanto l'effetto a cascata prodotto dalla collaborazione e dal coordinamento tra enti gestori dei dormitori e tra loro e le organizzazioni locali di volontariato abbia generato impatti positivi, la povertà alimentare delle persone in stato di homelessness a Torino continua a rappresentare una criticità. Oggi, infatti, possiamo certamente affermare che a Torino non si muore di fame (Porcellana, Stefani e Campagnaro 2020) ma, per quanto le condizioni di accesso al cibo nella città siano migliorate negli ultimi anni, è ancora difficile mettere in connessione tutte le forze esistenti e permangono problemi strutturali. In particolare, ci sembra rimanga la problematica della ripetitività dei pasti distribuiti, ascrivibile principalmente alla limitata variabilità e alle notevoli quantità di prodotti pronti al consumo o processabili ricevuti attraverso le donazioni. Inoltre, l'accesso al cibo è mediato dal personale per ovvie ragioni di logistica; ciò impedisce però alle persone di provvedere autonomamente ai propri bisogni alimentari e limitando l'esercizio della libertà di scelta e l'autodeterminazione, di cui abbiamo imparato a riconoscere la centralità nei processi di inclusione sociale.
Infine, attraverso le molteplici forme che ha assunto dal 2015, il progetto ha prodotto il più importante risultato di aver aiutato noi ricercatori, progettisti e stakeholder (diretti e indiretti) a capire, ancora una volta, che il contrasto alla povertà alimentare urbana deve necessariamente beneficiare di interventi che integrino risposte concrete, multilivello, reticolari, flessibili e *bottom-up* - come sono state le azioni di Alimenta - a risposte di policy che trattino il problema sul piano del diritto (universale) al cibo, che facilitino forme di protagonismo e cittadinanza alimentare (Wilkins 2005) e che, soprattutto, favoriscano modelli di sussidiarietà tra pubblico e privato. È in tale contesto di reciprocità e integrazione, che il volontariato, il Terzo Settore e le fondazioni bancarie, impegnati sui territori con interventi auspicabili e necessari ad una democrazia del cibo, possono trovare la prospettiva longitudinale entro cui svolgersi, svilupparsi e strutturarsi. Al contrario, l'assenza di simili risposte strutturate - di policy - produce azioni certamente vigorose ed essenziali che però, ancorché protratte negli anni e solide nel loro impatto sociale, restano estemporanee e limitate.

Riferimenti bibliografici

Baglioni, S., De Pieri B., e Tallarico T. (2017). Surplus Food Recovery and Food Aid: The Pivotal Role of Non–profit Organisations. Insights From Italy and Germany. *Voluntas 28*, 2032–2052.

Campagnaro, C. (2019). Homelessness: esperienze di co-design e case di housing first. *Atti e Rassegna Tecnica*, 83, 82-88.

Campagnaro, C. e Porcellana, V. (2015). Alimenta. Access to food action. In L. Galimberti, A. Meloni, M. Ferrara (a cura di), *Design for food and nutrition*. Milano: ADI Associazione per il Disegno Industriale, 84–85.

Porcellana, V. e Campagnaro, C. (2019). Antropologia trasformativa e design di sistema alla prova delle povertà urbane più estreme. In T. Ciampolini (a cura di), *Comunità che innovano. Prospettive ed esperienze per territori inclusivi*. Milano: Franco Angeli, 193-205.

Fitzpatrick, K. M., e Willis, D. E. (2021). Homeless and hungry: food insecurity in the land of plenty. *Food Security*,13:1, 3–12.

Jones, P. H., e van Patter, G. K. (2009). Design 1.0, 2.0, 3.0, 4.0: The rise of visual sensemaking. New York: NextDesign Leadership Institute.

Manzini, E. (20145). Making Things Happen: Social Innovation and Design*Design, When Everybody Designs: An Introduction to Design for Social Innovation*. *Design Issues*, 30(1), 57–66. The MIT Press, Cambridge.

Pettenati, G., Tecco, N., e Toldo, A. (eds) (2019). Atlante del Cibo di Torino Metropolitana – Rapporto 2. Celid, Torino.

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.

Wilkins, J. L. (2005). Eating Right Here: Moving from Consumer to Food Citizen: 2004 Presidential address to the Agriculture, Food, and Human Values Society. Hyde Park, New York, Giugno 11, 2004. *Agriculture and Human Values*, *22*(3), 269–273. https://doi.org/10.1007/s10460-005-6042-4.