POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Food Social Design, Cibo, Marginalità. Esperienze di progettazione partecipata

Original
Food Social Design, Cibo, Marginalità. Esperienze di progettazione partecipata / Campagnaro, C., Passaro, R. (ATLANTE DEL CIBO). - In: Povertà alimentare a Torino. Analisi per pratiche trasformative delle disuguaglianze urbane / Allegretti V., Toldo A.. - ELETTRONICO. - Torino : Università degli Studi di Torino, 2025. - ISBN 9788875903770. - pp. 44-60

Availability:
This version is available at: 11583/3005354 since: 2025-11-23T12:52:59Z

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)

28 November 2026

COLLANA ATLANTE

Povertà alimentare a Torino

ANALISI PER PRATICHE TRASFORMATIVE DELLE DISUGUAGLIANZE URBANE

A cura di
Veronica ALLEGRETTI e Alessia TOLDO

UNIVERSITÀ DI TORINO

ATLANTE del CIBO
Torino Food System

Povertà alimentare a Torino.

Analisi per pratiche trasformative delle disuguaglianze urbane

A cura di Veronica Allegretti e Alessia Toldo

Collana Atlante del Cibo

collana

ATLANTE DEL CIBO

COMITATO SCIENTIFICO

Egidio Dansero, Marco Bagliani (†) Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella, Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Luca Davico, Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnero, Cristiana Peano, Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo.

collane@unito.it

Università di Torino

Prima edizione: 2025

ISBN: 9788875903770

Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale.

Disegno grafico: Tommaso Tonet

INDICE

INTRODUZIONE di Alessia Toldo e Veronica Allegretti 1

1. LA POVERTÀ ALIMENTARE A TORINO: UN'ANALISI QUANTITATIVA di Veronica Allegretti 5

Introduzione 5

1. Strategia di ricerca 5

2.1 Il questionario 7

3. Profili sociodemografici degli utenti dell'assistenza alimentare a Torino 7

4. La dimensione materiale della povertà: composizione della dieta 13

5. Dimensione sociale della povertà alimentare negli indicatori statistici 14

6. Dimensione socio-emotiva della povertà alimentare 18

7. Questionario FIES: misurare l'intensità dell'insicurezza alimentare in Italia e a Torino 20

Conclusioni 22

Riferimenti bibliografici 24

2. LA FILIERA DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI A TORINO. 27TRA MECCANISMI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE E GIUSTIZIA ALIMENTARE di Giuseppina Bifulco 27

Introduzione 27

1. La povertà alimentare e il sistema di assistenza 28

2. Breve nota metodologica 29

3. Una lettura territoriale della povertà a Torino 30

4. Geografie di assistenza alimentare nella città 33

5. La filiera delle eccedenze alimentari a Torino: attori, sfide e meccanismi 36

Conclusioni 42

Riferimenti bibliografici 43

3. FOOD SOCIAL DESIGN, CIBO, MARGINALITÀ. ESPERIENZE DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA di Cristian Campagnaro e Raffaele Passaro 44

Introduzione 44

1. Quale Design. Food Social Design, un'integrazione necessaria 46

2. La ricerca-azione e gli interventi realizzati 48

2.1 Alimenta. L'accesso a cibo sano e costante 51

2.2 Chef per un Giorno. Tra apprendimento e convivialità 52

2.3 Pasta al Micro. Tecnologia al servizio delle esigenze 52

2.4 Dallo a Noi! Discernimento tra scarto e risorsa 53

2.5 Il Meal Kit. Personalizzare il cibo standardizzato 53

2.6 Dispensa Leggera. Accesso informale al cibo 54

2.7 Spicy Lab. Soddisfare il gusto personale 54

3. Gli Outcome. Effetti tangibili e intangibili sulla povertà alimentare 56

4. Gli Output. Nuova conoscenza e modelli replicabili di intervento 57

Conclusioni 59

Riferimenti bibliografici 60

4. CIBO NEI MARGINI URBANI. 62IL CASO DEI BAGNI PUBBLICI DI VIA AGLIÈ E IL BOSCHETTO A BARRIERA DI MILANO, TORINO di Ginevra Montefusco 62

Introduzione 62

1. Le dimensioni del senso del luogo 64

1.1 Il margine 64

1.2 Il bisogno 66

1.3 La cura 68

2. Metodologia 70

3. Risultati 70

Conclusioni 75

Riferimenti bibliografici 77

5. AIUTI ALIMENTARI E TRASFORMAZIONI NEL WELFARE TORINESE79. UNA RIFLESSIONE A PARTIRE DAL CASO TORINO SOLIDALE di Maria Vasile 79

Introduzione 79

1. Genesi di uno snodo solidale 80

1.1 Da bagni pubblici a casa del quartiere: governare attraverso la comunità 80

1.2 Crisi Covid e l'emergere di forme plurali di solidarietà 81

1.3 La nascita dello snodo solidale di Via Agliè 83

2. Materialità ed etica dei pacchi alimentari 83

2.1 Il pacco alimentare come simbolo del welfare 83

2.2 Divisioni tra volontari e beneficiari 87

Conclusioni 90

Riferimenti bibliografici 90

3. FOOD SOCIAL DESIGN, CIBO, MARGINALITÀ. ESPERIENZE DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA

Cristian Campagnaro*, Raffaele Passaro**

*Politecnico di Torino; cristian.campagnaro@polito.it
**Politecnico di Torino; raffaele.passaro@polito.it

Introduzione

La ricerca-azione "*Cibo e Accesso. Pratiche di design contro la povertà alimentare"* nasce dall'urgenza di affrontare il complesso fenomeno della povertà alimentare, un problema globale, multi-sfaccettato, che colpisce in modo particolarmente acuto le persone in condizioni di marginalità sociale, come le persone senza dimora. La povertà alimentare non si limita alla mancanza di cibo (Marchetti e Secondi, 2022), ma si manifesta come l'incapacità di accedere a risorse alimentari adeguate, in quantità e qualità sufficienti, in modo socialmente accettabile, perdurando nel tempo e compromettendo lo stato di salute di coloro che la sperimentano (O'Connor *et al.*, 2015).

L'interesse verso questo tema nasce nel 2009 nell'ambito di *Abitare il Dormitorio*, *"una ricerca-azione avviata incentrata sull'analisi antropologica e la riqualificazione degli spazi pubblici di accoglienza notturna per persone senza dimora nella città di Torino"* (Campagnaro e Porcellana, 2013) di cui, dal 2019, il gruppo di ricerca del PoliTo Social Design Lab[1] è il soggetto attuatore.

Nel suo svolgersi e aprirsi a diversi temi con un approccio partecipante e situato, *Abitare il Dormitorio* ha rivelato quanto il cibo, l'alimentazione, gli spazi relativi e lo sviluppo di capacità in tema di *literacy* alimentare fossero elementi chiave per promuovere l'inclusione sociale e migliorare la qualità della vita delle persone senza dimora, in una prospettiva che tiene conto del loro benessere complessivo e della dignità personale. Il cibo, oltre a soddisfare un bisogno primario, è considerato un potente dispositivo di restituzione di dignità (Musarò, 2013). Offrire alle persone la possibilità di gestire i propri pasti in modo autonomo, in uno spazio accogliente e adeguato, contribuisce a rafforzare il loro senso di autodeterminazione ed inclusione, contrastando l'isolamento sociale. Il pasto consumato in un ambiente ospitale e decoroso, e la possibilità di

[1] Il PoliTo Social design Lab: "*è il nome (informale) del nostro gruppo di ricerca, un team caratterizzato dalla presenza di competenze cross disciplinari, sviluppate attraverso biografie di apprendimento molto eterogenee: alcuni di noi hanno abbinato al design studi universitari di secondo livello nel campo delle scienze sociali,formandosi in antropologia culturale, scienze dell'educazione e sociologia, altri – by designing e by doing – hanno esplorato esperienze professionali su temi quali la raccolta e il trattamento dei rifiuti, la manifattura, la gastronomia e l'alimentazione, le politiche pubbliche, l'assistenza sociale e il reinserimento lavorativo*" (Campagnaro e Ceraolo, 2022).

esercitare la scelta del cibo da consumare rafforzano e favoriscono il benessere psico-fisico, aumentando l'autostima della persona (Campagnaro e Porcellana, 2013).

Fu subito chiaro come la povertà alimentare intrecciasse questioni sanitarie, di riconoscimento delle persone, educazione alimentare, accesso a risorse materiali e servizi, attrezzature, nonché ad un impianto di competenze (Coe, 2013; West *et al.*, 2020) sul fenomeno e sulle sue soluzioni che apparivano frammentarie e incomplete.

Questo ha spinto il gruppo di ricerca ad interrogarsi su quale ruolo la disciplina del Design può ricoprire. *Il Design è in grado di contribuire a generare conoscenza sul fenomeno, migliorandone la comprensione? Il Design è in grado di progettare interventi a contrasto del fenomeno?*

Da queste due domande, il gruppo del PoliTo Social Design Lab, dal 2014 ha avviato una specifica linea di ricerca-azione all'interno delle case di prima accoglienza comunali di Torino. Co-progettando con utenti finali, operatori sociali, municipalità e ricercatori, il gruppo ha sperimentato interventi mirati che non solo migliorano l'accesso al cibo, ma ridefiniscono il suo significato all'interno delle strutture, proprio nella direzione delle questioni irrisolte sopra citate.

Le sperimentazioni realizzate nel corso del tempo si riferiscono ad interventi di prodotto, sistema e servizio. Hanno individuato nuove modalità di consumo e condivisione all'interno delle strutture, con un ripensamento degli spazi destinati non solo alla fruizione del cibo ma anche alla sua gestione in modo autonomo e permettendo agli ospiti di scegliere cosa mangiare, come preparare i pasti, e con chi condividerli. Tale approccio ha reinterpretato il rapporto "cibo – povertà alimentare", traducendolo dalla relazione passiva di consumo che era, ad un'esperienza attiva di cura di sé e degli altri, di comunità e di relazioni ricche di significato.

Le soluzioni progettuali emerse, sempre testate in scala e condizioni reali, dimostrano che anche interventi di design relativamente semplici - come la riprogettazione degli spazi comuni, l'introduzione di attrezzature adeguate a conservare e riscaldare il cibo, e la creazione di ambienti più confortevoli e personalizzabili - possono avere un impatto significativo sulla qualità della vita degli ospiti. Mentre interventi più complessi, come la realizzazione di laboratori partecipativi e azioni di sistema, permettono a coloro che gestiscono le case di ospitalità di offrire risposte strutturate, affidabili e sicure ai loro ospiti (Passaro, 2023).

Le sperimentazioni evidenziano l'importanza dell'adozione di un approccio di co-progettazione come postura di ricerca per affrontare questioni complesse come la povertà alimentare. La possibilità di coinvolgere, a diversi livelli del ciclo di vita del progetto, coloro che fanno esperienza diretta del fenomeno nella progettazione di soluzioni ha contribuito a promuovere risposte adatte, efficaci e sostenibili nel tempo, facilitando l'*empowerment* personale e una migliore qualità della vita, rendendo i dormitori spazi di rigenerazione sociale più attenta alla dimensione alimentare della persona.

1. Quale Design. Food Social Design, un'integrazione necessaria

Nella nostra esperienza la povertà alimentare si è confermata essere un *wicked problem* (Bernaschi, *et al.*, 2023), un fenomeno altamente complesso, risultato di numerose concause difficili da articolare l'una separatamente dall'altra (Buchanan, 1992). La povertà alimentare è una sfida che trascende le questioni della mera disponibilità di cibo e della sua redistribuzione, tangendo questioni politiche, macroeconomiche, culturali, relazionali e di competenze. In questo senso, ogni tentativo di affrontarla con approcci lineari e unidimensionali è destinato a non produrre risultati significativi (Passaro, 2023). In tal senso, sono necessarie azioni connotate da una forte cooperazione tra *stakeholder,* nonché l'integrazione di strategie *multidomain* e sistemiche che tendano alla dignità umana, all'inclusione sociale, al benessere della persona.

Affrontare questa sfida ha richiesto un approccio transdisciplinare, basato su un'intensa co-progettazione che ha coinvolto esperti provenienti sia dal mondo della ricerca che da quello della pratica – antropologi, sociologi, designer, educatori, operatori sociali, cuochi e referenti dei servizi – e, soprattutto, le persone che vivono quotidianamente l'esperienza della povertà alimentare.

Sul piano disciplinare, la complessità del tema di indagine ha richiesto di attingere alle conoscenze e competenze proprie del *Social Design* e del *Food Design*. Il PoliTo Social Design Lab vantava delle esperienze pregresse in entrambi questi due campi di ricerca. Da un lato, il gruppo aveva condotto progetti nell'ambito del design per l'impatto sociale, affrontando questioni di inclusione, vita indipendente, cittadinanza ed esigibilità dei diritti, attraverso interventi co-progettati con comunità marginali e istituzioni locali. Dall'altro, il gruppo aveva avviato un'intensa attività di ricerca e didattica focalizzate allo sviluppo di sistemi alimentari più equi, sostenibili e accessibili (Campagnaro *et al.*, 2022).

Questa doppia *expertise* ha permesso al gruppo di approcciare la povertà alimentare combinando competenze e approcci trasformativi che tenevano conto delle implicazioni culturali, economiche e sociali legate al cibo. L'integrazione di tali aree di conoscenza ha fornito una prospettiva metodologica e pratica per affrontare le complesse sfide della povertà alimentare.

Nella nostra prospettiva di ricerca riconosciamo il *Social Design* come quella *"pratica del design in cui la motivazione principale è la promozione un cambiamento sociale positivo all'interno della società"* (Resnick, 2019). È l'area del design rivolta alla creazione di interventi che migliorano la qualità della vita, soprattutto per i gruppi più vulnerabili ed emarginati. Nel dettaglio, essa ha come obiettivo la creazione di una "buona società" (Margolin e Margolin, 2002) che garantisca a tutti l'accesso a beni e servizi necessari per un'esistenza dignitosa, concentrandosi sulla sostenibilità sociale, spesso prescindendo dalle richieste del mercato (Vezzoli *et al.*, 2014), per produrre interventi capaci di generare cambiamenti a più dimensioni, scalabili e adattabili a differenti contesti di riferimento, indirizzando l'utilità verso l'innovazione del settore pubblico (Bason, 2010).

Nel contesto del *Social Design*, la povertà alimentare rientra a pieno titolo tra i soggetti di un intervento progettuale rivolto alla cura e alla resilienza di persone, territori e sistemi (Tromp e Vial, 2022). Tuttavia, è emerso fin da subito che affrontare

la povertà alimentare considerando solo i suoi aspetti sociali non sarebbe stato sufficiente, poiché essa è strettamente legata al cibo. Per indagare gli aspetti maggiormente orientati agli alimenti, è stato scelto di indagare il problema anche da una prospettiva di *Food Design*. Il *Food Design* è un'area del design relativamente giovane[2], dove il progetto va oltre la semplice creazione di nuovi prodotti alimentari nella loro dimensione estetica e funzionale. Esso esplora e progetta tutte le esperienze legate al cibo, dalla produzione alla trasformazione, dalla gestione al consumo (Bordewijk e Schifferstein, 2019).

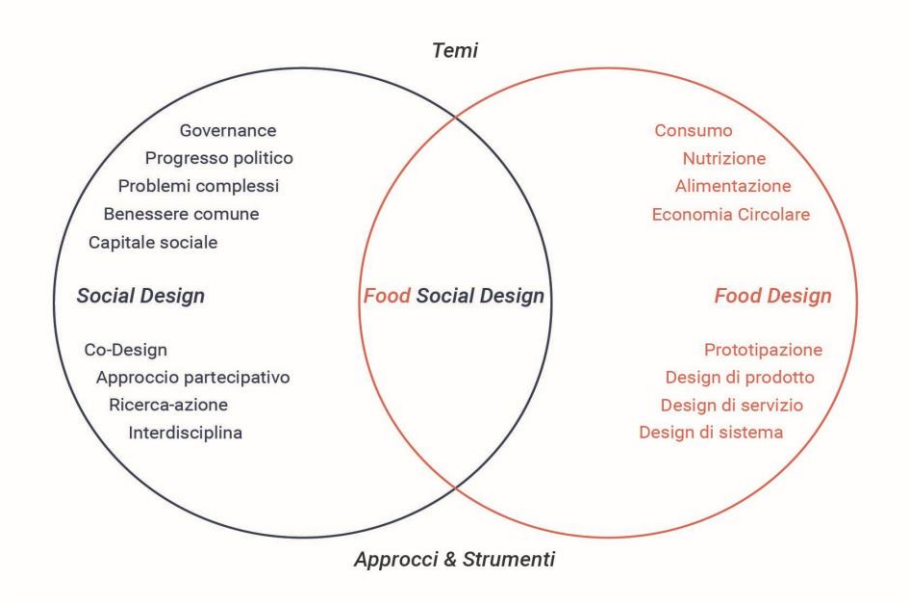
Nel contesto della povertà alimentare, un approccio di *Food Design* può supportare i processi di progettazione su più livelli. Interviene innanzitutto sul miglioramento delle condizioni di accessibilità al cibo, operando alla scala dei sistemi di distribuzione. Agisce anche sulla qualità e sulla quantità degli alimenti, sviluppando modalità di trasformazione più appropriate, in grado di rispondere alla mancanza di cibo adeguato, vario e salutare.

Infine, si occupa della dimensione dell'inclusione sociale. In questo ambito, il cibo diventa mediatore di relazioni, attraverso la progettazione di spazi accoglienti e situazioni di convivialità che restituiscano dignità all'esperienza alimentare. In tal senso, il sapere proprio del *Food Design* offre una visione olistica. Non si limita alla sola distribuzione del cibo, ma interviene sulle sue molteplici implicazioni economiche, qualitative e sociali.

Questa necessaria, a nostro avviso, integrazione tra competenze proprie del *Social Design* e del *Food Design* trova una sua sintesi nel costrutto *Food Social Design* (Passaro, 2023). Qui, l'aggettivo *"Social"* richiama gli approcci trasformativi del design orientato al cambiamento sociale, alla gestione di processi partecipativi e alla mediazione tra saperi (Manzini, 2015; Sanders e Stappers, 2014; Celaschi, 2008). Parallelamente, il termine *"Food"* – utilizzato in funzione qualificativa – definisce il campo della progettazione nei sistemi sociali complessi in cui il cibo è contesto, dispositivo, fatto e atto intenzionale di cambiamento (Jones, 2014).

[2] Sebbene la disciplina del Design abbia un rapporto con la progettazione per/con/attraverso il cibo sin dagli albori della rivoluzione industriale (Bassi, 2015), la disciplina del *Food Design* è ancora in fase di definizione. Nello specifico, dal 2009 sono presenti prodotti scientifici che delineano la sua definizione soprattutto negli Stati Uniti e nell'America Latina. Nel 2009 nasce l'*International Food Design Society* (IFSD), mentre nel 2016 nasce la prima rivista scientifica relativa all'area, l'I*nternational Journal of Food Design* (IJFD) di Intellect https://www.intellectbooks.com/international-journal-of-food-design

Figura 1. Temi, strumenti, approcci propri al costrutto di "Food Social Design".



Fonte. immagine degli autori.

2. La ricerca-azione e gli interventi realizzati

In questa sezione vengono presentati alcuni degli interventi co-progettati con utenti e *stakeholder* del sistema di accoglienza torinese. Gli interventi sono stati sviluppati secondo una forte intenzionalità partecipativa, sono stati co-progettati con il coinvolgimento attivo di utenti, operatori sociali e designer, operando principalmente all'interno della Casa di Accoglienza di Via Ghedini 6, situata nella periferia nord di Torino.

Il processo progettuale, consolidato nel corso degli anni, si articola in quattro fasi che hanno permesso dapprima di individuare le esigenze di utenti e contesto e successivamente di co-progettare gli interventi (Figura 2). Di seguito vengono riassunte le fasi affrontate durante il percorso progettuale:

1. Ricerca e osservazione: la prima fase è rivolta alla raccolta di dati e all'osservazione dei comportamenti e delle dinamiche legate all'alimentazione delle persone nei contesti di intervento. Interviste semi strutturate, osservazioni partecipanti e *focus group* con utenti e operatori hanno consentito di mappare le esigenze specifiche delle persone e le specifiche problematiche correlate al cibo. Tale attività ha permesso di individuare tre ambiti di progetto entro i quali intervenire ed inserire le sperimentazioni: modalità di accesso, modalità di trasformazione del cibo, modalità di consumo.

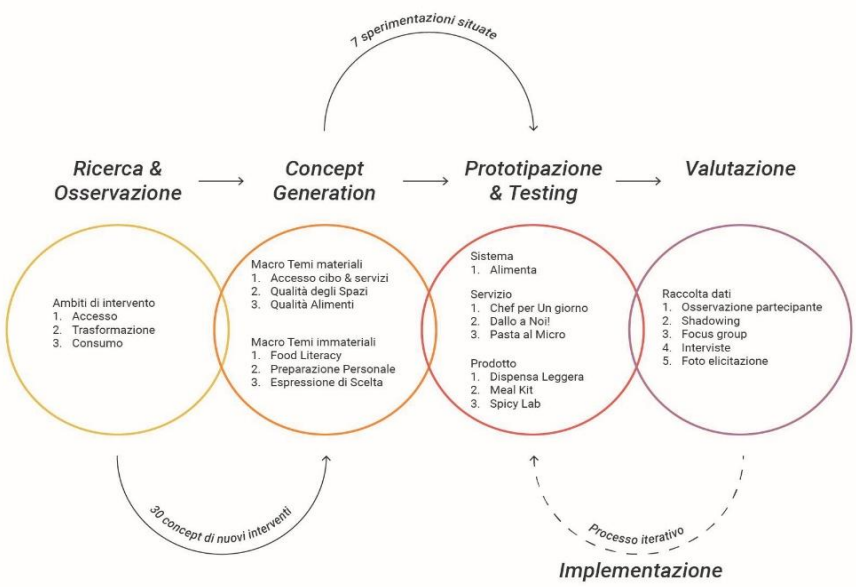
2. *Ideation sessions*: la seconda fase riguarda le attività di co-progettazione con i differenti attori e *stakeholders* con l'obiettivo di generare soluzioni condivise. Qui il ruolo del ricercatore in design è quello di accompagnare le persone

e gli *stakeholders* nel processo di co-design, supportandoli nella definizione delle nuove possibili soluzioni. In questa fase sono emerse 6 macro-tematiche a cui gli interventi dovevano indirizzarsi: accesso a cibo e servizi, *food literacy,* espressione di scelta, qualità percepita degli alimenti, preparazione del personale e luoghi, spazi e atmosfera. All'interno di essi, attraverso *workshop* e sessioni di *brainstorming*, sono emersi oltre 30 *concept*[3] di possibili interventi di trattamento del problema della povertà alimentare e dei bisogni specifici dei diversi gruppi di beneficiari.

3. Prototipazione e *testing*: operando una scelta dettata da opportunità e vincoli del contesto, in questa fase, alcuni dei concept sono stati trasformati in prototipi a scala reale, testati direttamente nella struttura. Ciò ha permesso di valutare l'efficacia degli interventi e di apportare modifiche per affinare progressivamente i prodotti, i servizi e i sistemi progettati. La durata della fase di testing degli interventi variava da caso a caso, mentre costanti sono stati i metodi di valutazione adottati, quali l'osservazione partecipante, lo *shadowing*, i *focus group* periodici ed i questionari.

4. Implementazione e valutazione: gli interventi validati sono implementati su scala più ampia rendendoli stabili e duraturi nel tempo o attivando qualora ve ne fosse bisogno. La valutazione continua ha permesso di monitorare l'impatto delle soluzioni, misurandone l'efficacia in termini di miglioramento dell'accesso al cibo, autonomia degli utenti e rafforzamento delle relazioni sociali.

Figura 2. Le quattro fasi della ricerca-azione.



Fonte: immagine degli autori.

[3] Il Concept è l'idea alla base del progetto. Si compone di elementi che descrivono gli elementi di valore da considerare nella successiva fase di progettazione e riguardano indicazioni su: target specifico, riferimenti alle modalità con cui il progetto verrà sviluppato, cambiamento atteso e sperato. Si compone di elementi testuali e grafici e ha l'obiettivo di chiarire a committenza e stakeholders di progetto quale dimensione della sfida progettuale verrà affrontata. Per il progettista ricopre il ruolo di strumento evocativo, propedeutico alla fase di progettazione dell'intervento, indifferentemente dalla dimensione di prodotto, sistema e servizio.

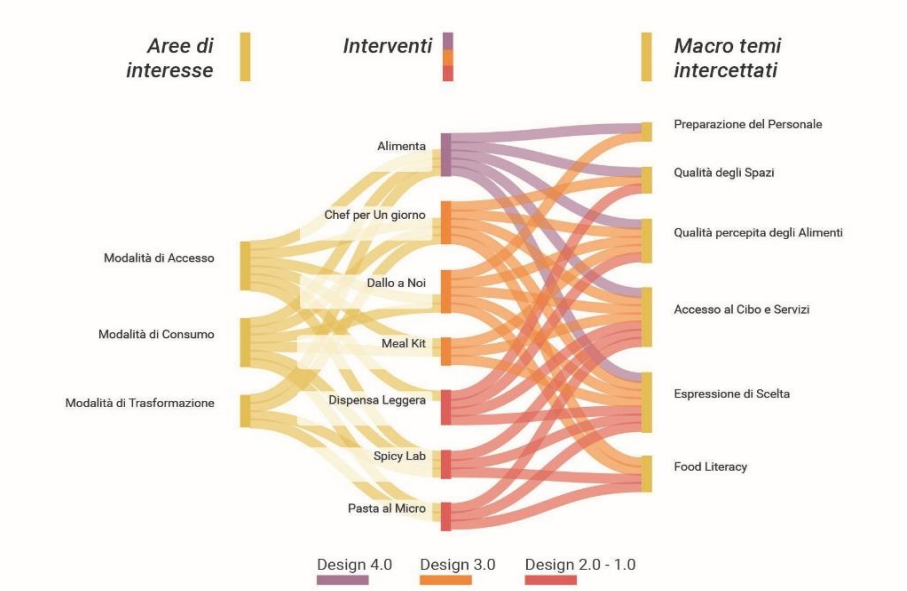
Gli interventi operano, a diversi livelli, nelle tre dimensioni progettuali di prodotto, servizio e sistema, spesso integrandole tra loro. Seguendo i quattro domini del Design descritti da Jones e Van Patter (2009), ogni intervento affronta, con approcci mirati, le aree di interesse e i macro-temi precedentemente individuati.

La dimensione di prodotto riguarda la creazione di artefatti tangibili progettati per rispondere ai bisogni di nutrizione e dignità degli utenti. Oggetti, arredi, packaging, spazi e layout di lavoro – appartenenti ai domini Design 1.0 e 2.0 – sono ideati per facilitare l'interazione delle persone con il cibo durante i momenti di consumo e distribuzione (Zampollo, 2016). Questi elementi non solo migliorano l'esperienza degli utenti, ma permettono loro di esprimere preferenze personali, rafforzando il senso di autodeterminazione e dignità.

La dimensione di servizio si concentra sulla progettazione di strutture, processi e attività che affrontano le criticità operative del contesto – Design 3.0. Attraverso interventi mirati, come workshop pratici e partecipativi, questa dimensione punta a migliorare l'autonomia e la consapevolezza alimentare dei partecipanti (Brothers et al., 2020). Le attività promuovono competenze pratiche, come l'acquisto, la trasformazione e la conservazione degli alimenti, utilizzando metodi di apprendimento esperienziale come il *learning by doing* (Wrieden *et al.*, 2007).

La dimensione di sistema interviene sui fenomeni complessi progettando reti e strutture di supporto – Design 4.0. Tali interventi considerano non solo i bisogni immediati, ma anche il contesto complessivo, creando soluzioni che migliorano l'accesso a cibi freschi, sani e adeguati nel lungo periodo. Attraverso la trasformazione delle pratiche esistenti e la costruzione di sistemi più efficienti e stabili, questa dimensione garantisce la qualità e la quantità degli alimenti necessari, proponendo un cambiamento strutturale nel trattamento del problema (Zeleny, 2007) (Figura 3).

Figura 3. Le aree di interesse, gli interventi progettati, i macro-temi intercettati.



Fonte: immagine degli autori.

Su queste basi si inseriscono una serie di progetti realizzati per rispondere concretamente alle sfide poste dalla povertà alimentare nel contesto dell'homelessness torinese.

2.1 Alimenta. L'accesso a cibo sano e costante

Alimenta (Campagnaro *et al.*, 2023) è un intervento volto a migliorare la sicurezza alimentare tra le persone senza dimora ospiti nelle case di accoglienza comunali a Torino. Il progetto dispone di un budget annuale di circa 30.000 euro, destinato all'acquisto di alimenti freschi e all'aggiornamento delle attrezzature necessarie alla loro conservazione e preparazione. Ha favorito la costituzione di un sistema di territoriale di attori che, con risorse certe e costanti, programmano e implementano, interventi di sostegno alimentare presso le diverse case di accoglienza della città. Le risorse sono gestite direttamente dalle cooperative sociali che gestiscono le strutture coinvolte, nelle quali garantiscono ogni giorno – da 11 anni - un pasto serale nutriente a oltre 200 ospiti.

L'intervento nasce nel 2014 dalla necessità di superare le limitazioni qualitative e quantitative dell'offerta alimentare preesistente nelle strutture. Fino a quel momento la gestione dei pasti – non prevista dai bandi pubblici di assegnazione delle strutture ma considerata centrale da parte delle cooperative assegnatarie – era delegata all'iniziativa volontaria di operatori, volontari e associazioni, i quali provvedevano giornalmente ad offrire qualche forma di supporto alimentare alle persone. In tal senso emergeva l'assenza di un sistema resiliente e di supporto che garantisse un'attenzione costante alle tematiche alimentari entro le case rivolto sia alla qualità degli alimenti che alla loro presenza stabile.

Alimenta ha favorito l'introduzione in pianta stabile di prodotti freschi come carne, pesce, frutta e verdura migliorando l'apporto nutrizionale dei pasti, offrendo una dieta più equilibrata e rispondente ai bisogni di salute degli ospiti. In questo modo, *Alimenta* interviene su una delle dimensioni chiave della povertà alimentare: la qualità e quantità adeguata del cibo, garantendo che le persone abbiano accesso a pasti completi e bilanciati, capaci di rispondere a requisiti nutrizionali fondamentali per il benessere fisico.

Configurandosi come una misura economica flessibile, l'intervento ha inoltre contribuito alla dotazione di strumenti per la preparazione e trasformazione del cibo, contribuendo alla nascita di iniziative situate all'interno delle strutture, come l'introduzione di attività partecipative di preparazione dei pasti che coinvolgono gli stessi beneficiari dei servizi.

Alimenta propone una risposta strutturale, di sistema, alla povertà alimentare, intervenendo sulle quattro dimensioni fondamentali della povertà alimentare: accesso economico attraverso un finanziamento che rende sostenibile l'acquisto di alimenti freschi, qualità e quantità garantendo pasti equilibrati e nutrienti, durata assicurando una continuità di accesso, e dimensione sociale favorendo il consumo di pasti dignitosi e bilanciati. Operando su questi diversi livelli, *Alimenta* ha contribuito ad un cambio di paradigma nella gestione del cibo nelle strutture coinvolte, offrendo – per la prima volta nel

contesto dell'accoglienza delle persone senza dimora torinese – uno strumento flessibile, in grado di rispondere alle esigenze specifiche dei differenti contesti.

2.2 Chef per un Giorno. Tra apprendimento e convivialità

Chef per un Giorno è un *workshop* attivo stabilmente all'interno del laboratorio di Costruire Bellezza[4] dal 2014. Durante ogni sessione, due volte a settimana, un gruppo di 8 partecipanti, tra ospiti e tutor, si occupa della pianificazione e preparazione del pranzo condiviso da tutti i partecipanti di Costruire Bellezza (Campagnaro & Ceraolo, 2022), circa 20 persone. Il format di *workshop* risponde alle dimensioni della povertà alimentare legate all'accesso e alla qualità del cibo, fornendo agli utenti l'opportunità di scegliere e cucinare piatti freschi con ingredienti nutrienti come carne, pesce e verdure, spesso assenti nella loro dieta quotidiana. L'attività, della durata di circa 5 ore, permette ai partecipanti di fare esperienza pratica nella trasformazione del cibo, apprendendo e condividendo il sapere proprio a queste attività.

In undici anni di attività, *Chef per un Giorno* ha coinvolto più di 150 persone e ha portato alla preparazione di oltre 30.000 pasti, offrendo a ciascun partecipante la possibilità di acquisire competenze pratiche di *food literacy* quali: l'utilizzo di elettrodomestici e utensili, la lettura delle etichette e la gestione di tempi e metodi di base della trasformazione del cibo. Il *workshop* non solo promuove il miglioramento dell'autonomia alimentare, ma crea un momento di convivialità e dignità – una pausa dalle fatiche quotidiane – trasformando l'atto del pasto in una pratica condivisa che attenua il fenomeno della stigmatizzazione sociale, culminando con il consumo del pasto collettivo in uno spazio accogliente, dignitoso rivolto alla socializzazione.

2.3 Pasta al Micro. Tecnologia al servizio delle esigenze

Pasta al Micro è un workshop partecipativo di food literacy e alfabetizzazione tecnologica – sia pratica che teorica – pensato per migliorare l'autonomia alimentare dei partecipanti. Il progetto è stato sperimentato per la prima volta in contesti di accoglienza, dove il forno a microonde rappresenta spesso l'unico strumento disponibile per la preparazione autonoma dei pasti (Passaro, 2023).

Attraverso attività pratiche, il workshop mira a trasmettere conoscenze e sviluppare competenze utili alla preparazione di piatti nutrienti, con l'utilizzo di strumenti da cucina e ingredienti come carne, pesce e verdure. Le ricette vengono selezionate

[4] Costruire Bellezza è un laboratorio di inclusione sociale attivo nella periferia nord di Torino dal 2014. Le attività si svolgono entro uno spazio messo a disposizione dal Servizio Adulti in Difficoltà del Comune di Torino, situato in via Giorgio Ghedini 6. Persone senza dimora in tirocinio socializzante, studenti di design, architettura, antropologia, operatori sociali ed educatori, artigiani e talenti creativi sperimentano progetti, linguaggi, materiali e tecniche di produzione inediti, condividendo conoscenze, tacite ed esplicite, competenze ed esperienze in un reciproco arricchimento. Le discipline dell'Antropologia e del *design* hanno modellato un dispositivo fortemente relazionale, progettato per valorizzare le biografie dei partecipanti, attraverso *workshop* di tipo collaborativo.

insieme ai partecipanti e cucinate collettivamente, seguendo passo dopo passo il processo di trasformazione degli alimenti. Questo diventa anche un'occasione per approfondire il funzionamento delle tecnologie impiegate.

Il laboratorio coinvolge gruppi di cinque persone in cicli di quattro incontri pratici, ciascuno della durata di tre ore. Durante le sessioni, i partecipanti preparano autonomamente i propri pasti, personalizzandoli con spezie e condimenti. I risultati del workshop sono visibili fin da subito: molti dei partecipanti riferiscono di aver iniziato a utilizzare con maggiore consapevolezza il microonde disponibile in struttura, riscoprendo la possibilità di scegliere cosa mangiare e aumentando così la soddisfazione legata al pasto (Passaro *et al.*, 2021).

2.4 Dallo a Noi! Discernimento tra scarto e risorsa

Dallo a Noi! è un *workshop* partecipativo basato sul recupero delle eccedenze alimentari della grande distribuzione organizzata. Da marzo 2022 a cadenza settimanale, coinvolge 15 persone tra tutor e persone senza dimora in attività che riguardano tutte le fasi del ciclo vita della materia edibile quali: recupero, cernita, trasformazione, consumo e redistribuzione. L'attività affronta le dimensioni materiali ed immateriali della povertà alimentare.

A livello immateriale la *food literacy* del partecipante, viene arricchita mediante un approccio di *learning by doing*, rivolto allo sviluppo di sensibilità e conoscenze con cui discernere ciò che è scarto - inadatto al consumo umano – da ciò che non lo è. Ciò avviene imparando a leggere correttamente l'etichettatura degli alimenti (Termine Massimo di Conservazione), e analizzando elementi visivi – quali muffe, spappolature, contaminazioni, texture e consistenze – che rendono inadatto o meno il consumo dell'alimento. A livello materiale vi è anche una dimensione redistributiva, con cui questa azione si pone a contrasto della povertà alimentare, ed è legata alla possibilità, per i partecipanti alle attività, di poter scegliere e accedere agli alimenti post cernita secondo un modello di "dispensa leggera" ispirato ai *social market* (Passaro *et al.*, 2023).

Dal suo avvio, nel marzo 2022 fino a dicembre 2025, circa 55 persone senza dimora hanno beneficiato dell'attività, recuperando, ridistribuendo e consumando oltre 11.000 kg di prodotti alimentari - carne, frutta, verdura, latticini, prodotti da forno dolci e salati - per un valore economico di circa 28.000 €.

2.5 Il Meal Kit. Personalizzare il cibo standardizzato

Meal Kit è un intervento che favorisce la personalizzazione del pasto per gli utenti; nasce dall'esigenza di migliorare l'esperienza di consumo dei piatti pronti durante il periodo del Covid-19. Ogni kit contiene un pasto preconfezionato e completo, insieme a una serie di spezie e condimenti che permettono agli utenti di adattarlo al proprio gusto personale. Questo intervento fa fronte al problema della qualità percepita e alla possibilità di scelta, in un momento nel quale la manipolazione e consumo degli alimenti dovevano necessariamente essere ritarate rispettando le norme anti-contagio vigenti entro le

strutture. Durante la pandemia, abbiamo riscontrato come il momento del pasto fosse vissuto in modo molto stressante da parte degli utenti, ai quali venivano forniti pasti precotti e preconfezionati senza la possibilità di apportare alcun tipo di personalizzazione.

Attraverso *Meal Kit*, per quanto possibile, abbiamo restituito controllo e dignità all'atto alimentare, concentrandoci sulle funzioni "extra nutritive" associate al pasto (Seppilli, 1994). Restituire una dimensione di scelta e di cura nell'atto del consumo, ha significato riflettere sulla scelta della qualità delle componenti del kit (contenitori, posate, tovaglioli), sulla varietà dei condimenti disponibili (insaporitori, spezie, oli aromatizzati) e sulle modalità di trasporto del pasto *take-away*. L'intervento ha umanizzato l'esperienza del pasto, permettendo all'utente di esercitare il proprio diritto di scelta attraverso la personalizzazione del pasto stesso, migliorandone sensibilmente l'umore.

2.6 Dispensa Leggera. Accesso informale al cibo

Dispensa Leggera combina aspetti di prodotto e servizio offrendo agli utenti una dispensa organizzata e sempre accessibile, allestita con attenzione nell'esporre in modo dignitoso i prodotti d'eccedenza provenienti dal recupero della merce invenduta di *Dallo a Noi!*

L'intervento si basa su un'esposizione curata dei beni disponibili, permettendo alle persone di scegliere autonomamente ciò di cui hanno bisogno tra una gamma di prodotti alimentari scatolati e non, in quanto *"l'ambiente in cui un alimento o un servizio viene visto e consumato ha un impatto considerevole sull'influenza emotiva"* (Wrigley & Ramsey, 2016).

Dispensa Leggera fa fronte alle problematiche di accesso a cibo e servizi della povertà alimentare. Essa consente agli utenti di selezionare gli alimenti in base alle proprie preferenze e necessità quotidiane, prelevandoli senza l'esperienza di stigma della ricezione di aiuti alimentari precostruiti ed erogati in luoghi affollati e poco protetti. Si crea un'esperienza più umana e rispettosa, dove il cibo viene trattato come una risorsa condivisa e dignitosa. Nel 2024 *Dispensa Leggera* ha redistribuito oltre 2000 kg di alimenti, freschi e scatolati per un valore di circa 5000€, raggiungendo 20 persone senza dimora. Il rapporto diretto con le persone ha inoltre permesso al gruppo di lavoro di individuare esigenze più profonde – come la necessità di accedere a servizi alimentari più strutturati presenti in città – mettendo gli utenti in connessione con altre realtà presenti sul territorio.

2.7 Spicy Lab. Soddisfare il gusto personale

L'attività prevede la co-progettazione di condimenti liquidi e secchi con gli ospiti della casa di accoglienza. Attraverso l'esplorazione di tecniche di base per la trasformazione degli alimenti – quali l'essiccazione e l'infusione – i partecipanti

realizzano condimenti personali per arricchire il sapore delle pietanze offerte durante l'orario serale dalla struttura. *Spicy Lab* è uno *spillover effec*t dell'intervento di *Dallo a Noi!*

Durante le attività i partecipanti hanno espresso il desiderio di personalizzare i propri pasti in modi rapidi e semplici, mostrando curiosità verso il tema dell'autoproduzione dei condimenti. In tal senso *Spicy Lab* è stato co-progettato con gli utenti, assumendo una forma di *workshop* di *design sprint*, rapido e molto pratico. Allestendo un piccolo spazio di lavoro dotato di essiccatori ed infusori, facendo affidamento a erbe e aromi abbiamo progettato un'attività basata su tre momenti sequenziali.

Nella prima fase, insieme ai partecipanti, vengono individuate le loro preferenze e i loro gusti personali: capendo cosa desiderano creare per insaporire i loro cibi, individuando insieme spezie e aromi che rispondono meglio alle loro esigenze e ai loro gusti. In questo modo, ogni persona può esprimere il proprio stile e gusto personale nel creare miscele uniche. In un secondo momento vengono reperiti i prodotti e trasformati collettivamente facendo pratica del funzionamento degli strumenti. L'ultima attività è relativa alla macinazione o infusione dei prodotti, sperimentando la miscelazione degli insaporitori al fine di individuare le quantità e le dosi che più aggradano l'utente (Figura 4 e 5).

Figura 4 - Alcuni scatti degli interventi realizzati. In alto: Chef per un Giorno, in centro: Pasta al Micro, in basso: Dallo a Noi!



Fonte: immagine degli autori.

Figura 5 - Alcuni scatti degli interventi realizzati. In alto: Il Meal Kit, in centro: Dispensa Leggera, in basso: Spicy Lab. Immagine degli autori.



Fonte: immagine degli autori.

3. Gli Outcome. Effetti tangibili e intangibili sulla povertà alimentare

Gli *outcome* delle iniziative di cui sopra comprendono una serie di effetti, comportamenti e nuovi funzionamenti, che riguardano persone e servizi, i quali sono riconducibili tanto alle dimensioni materiali quanto a quelle immateriali della povertà alimentare. Li vedremo di seguito, relativamente a ciascuno dei progetti discussi in precedenza.

Alimenta ha creato una strategia sistematica e duratura che ha permesso di rispondere alle esigenze di approvvigionamento delle organizzazioni coinvolte, creando condizioni per un accesso stabile e regolare al cibo per i beneficiari del progetto. Prima di *Alimenta*, infatti, il pasto serale non era garantito in modo costante e gli enti gestori dei servizi erano gli unici depositari della responsabilità di questo impegno. *Alimenta* ha assicurato una disponibilità stabile di cibo fresco e ha supportato le organizzazioni nel costruire progettualità su questo tema a partire dalle risorse messe a disposizione dal progetto. Questo intervento ha permesso di aumentare la sicurezza alimentare e rispondere alla necessità di una dieta più bilanciata e diversificata per gli ospiti delle strutture. Alla struttura progettuale primigenia di *Alimenta*, si sono agganciate – nel corso del tempo – altre iniziative delle cooperative stesse che, oggi, rendono robusta e multistakeholder l'azione di provvista alimentare presso le case di ospitalità della città di Torino.

Dallo a Noi! ha contribuito a migliorare a sua volta la presenza di alimenti – in quantità e qualità – all'interno della struttura di ospitalità di Via Ghedini. Inoltre, la ridistribuzione degli alimenti agli ospiti permette di rispondere a piccole esigenze quotidiane e personali dei beneficiari, offrendo un ulteriore sostegno diretto, rapido e basato sulle preferenze degli individui. *Meal Kit* e la *Dispensa Leggera*, hanno contribuito a migliorare l'esperienza individuale di consumo e accesso al cibo, rispondendo al bisogno di personalizzazione e scelta, in una situazione in cui la standardizzazione degli alimenti tende a sottrarre identità ed emotività al pasto, relegandolo ad un gesto meccanico.

Chef per un Giorno, Micro-Changes e *Spicy Lab* attraverso attività di *capability building*, hanno favorito la formazione o il recupero di competenze alimentari pratiche, mai possedute o sopite da anni di vita "ai margini" e in servizi che non prevedono esperienze partecipative e di protagonismo. Adottando un approccio di *learning-by-doing*, i beneficiari hanno allenato abilità utili nella gestione delle dinamiche alimentari quali: scelta e spesa in rapporto ad un budget, trasformazione e conservazione degli alimenti. Si tratta di abilità che potranno essere utilizzate in un futuro di autonomia abitativa o impiegate all'interno dello stesso contesto dei servizi abitativi. Tale *empowerment* di abilità promette di aumentare la consapevolezza e il senso di autoefficacia nella gestione alimentare quotidiana personale e, di conseguenza, anche della propria salute.

Si è inoltre osservato un miglioramento delle dinamiche relazionali all'interno delle strutture. La presenza di cibo di qualità – nutriente e su base continuativa – unita agli interventi di cura degli spazi dedicati al cibo, hanno contribuito a creare un'atmosfera più serena e positiva all'interno delle strutture, riducendo il rischio di eccessivi carichi emotivi negativi, tensioni e conflitti che gli ospiti vivevano quotidianamente al rientro nelle case di accoglienza. Questo *outcome* è stato riconosciuto dai partner del progetto e dai beneficiari stessi come essenziale per migliorare il benessere, personale e relazionale, e per favorire la promozione di un contesto di inclusione, supporto e collaborazione tra beneficiari e operatori sociali.

4. Gli Output. Nuova conoscenza e modelli replicabili di intervento

La ricerca-azione, dal suo avvio ad oggi, ha generato due differenti *output*. Il primo *output* è rappresentato dalle sperimentazioni di prodotto, servizio e sistema generate nel corso degli anni. Esse possiedono valore per i cambiamenti prodotti a beneficio di persone e organizzazioni. Il secondo output è rappresentato dal corpus di nuova conoscenza, che ogni singola esperienza di questa ricerca, ciascuna con la propria forma partecipante e situata, ha potuto produrre e che, nel loro complesso, ampliano la conoscenza, operativa e scientifica, sulla povertà alimentare.

Gli interventi progettuali rappresentano nella loro dimensione concreta, valutabile ed implementabile, un apporto alle azioni di contrasto della povertà alimentare su un piano sperimentale ed esplorativo. Possiedono la capacità di produrre un cambiamento immediato e nella loro applicazione divengono dei *design examples* (Gaver, 2012) per altri progettisti, in quanto rendono possibile di *"esaminare il lavoro degli altri e testare teorie altrui estraendo, copiando o testando gli sforzi individuali"* (Zimmerman *et al.*, 2010). Per gli attori del sistema di accoglienza cittadino per persone in condizione di senza

dimora, tali implementazioni situate rappresentano degli interventi concreti e visibili a cui rifarsi e da cui dedurre evidenze a supporto di ulteriori nuove progettualità, divenendo occasione di riflessione.

La nuova conoscenza fattuale (Cruciani, 2017) permette di esplorare a fondo la complessità del fenomeno della povertà alimentare con la prospettiva del cambiamento che queste sperimentazioni perseguono. Una conoscenza che ha a che fare non solo con i risultati positivi del progetto ma anche, e soprattutto, con le barriere, le resistenze e gli ostacoli al cambiamento, nonché le difficoltà personali, formative ed organizzative che sistemi sollecitati dalle trasformazioni rivelano. La nuova conoscenza prodotta beneficia delle differenti competenze coinvolte in questi anni di lavoro. L'approccio interdisciplinare adottato ha permesso di lavorare a stretto contatto con ricercatori e professionisti di altri settori. Collaborare con sociologi, antropologi, educatori, operatori, cuochi e designers ha permesso di osservare e intervenire sulla povertà alimentare adottando visioni differenti, cogliendone le sfumature ed individuando tematiche altresì poco evidenti o erroneamente considerabili di "poco valore".

Emerge l'importanza della *food literacy* come elemento strategico per migliorare l'autonomia delle persone senza dimora. Le attività pratiche, collaborative e inclusive favoriscono l'apprendimento, e migliorano le competenze personali in tema di acquisto, conservazione, trasformazione e consumo del cibo. Ciò consente agli individui di rispondere meglio ai propri bisogni alimentari e sviluppare una maggiore indipendenza dai servizi. Parallelamente, garantire la dimensione della scelta, ove possibile, si è rivelato essenziale al fine di migliorare l'esperienza-utente nell'accesso ai servizi, attenuando sentimenti negativi legati allo stigma e alla frustrazione, che possono emergere dall'impossibilità di decidere in autonomia.

L'importanza della preparazione del personale coinvolto nella gestione ed erogazioni dei servizi di sostegno alimentare è emersa come componente centrale nel rispondere efficacemente alla povertà alimentare. Le capacità relazionali e di gestione dei conflitti sono state riconosciute come cruciali per assicurare la qualità degli interventi, poiché migliorano l'interazione tra operatori e utenti favorendo una fruizione più rispettosa e dignitosa dei servizi.

La ricerca evidenzia come la qualità espressiva a cognitiva degli spazi ospitanti servizi e attività influisca significativamente sulla percezione dell'esperienza da parte dell'utente. Ambienti curati e accoglienti migliorano l'atmosfera, trasformando la percezione del beneficiario, il quale si sente *"meno utente di un servizio e più individuo appartenente alla società"* (Passaro, 2023) migliorando il benessere psico-fisico della persona.

L'accesso al cibo e la qualità percepita degli alimenti costituiscono un altro aspetto chiave, poiché influiscono direttamente e profondamente sulla percezione dell'aiuto. L'adozione di strategie mirate che rispondono ai bisogni specifici dei singoli utenti umanizza i servizi, mentre apprendere il valore degli alimenti, anche quando imperfetti, attraverso attività pratiche o scenari di distribuzione dignitosi, permette di valorizzare il cibo e ridurre lo stigma ad esso associato (Figura 6).

Figura 6 - Gli output della ricerca: nuova conoscenza fattuale e nuove strategie situate.



Fonte: immagine degli autori.

Conclusioni

La ricerca-azione "*Cibo e Accesso. Pratiche di design contro la povertà alimentare"* conferma il potenziale del *Food Social Design* come approccio nel contrasto alla povertà alimentare, dimostrando come la disciplina del *Design* può contribuire sia nel generare nuova conoscenza sul fenomeno che nella progettazione di interventi tangibili trasformativi.

Il lavoro evidenzia le connessioni tra alimentazione e condizione di senza dimora, producendo nuova conoscenza fattuale (Cruciani, 2017), potenzialmente centrale per le politiche sociali locali. Questa conoscenza arricchisce il quadro di riferimento esistente e conferma la necessità di indagare ulteriormente il fenomeno per renderlo un tema riconosciuto dalla comunità scientifica (Thompson, 2022). Qui la disciplina del *Design* – attraverso i suoi approcci e le sue conoscenze – ha dato prova di essere al contempo una fonte ed una risorsa (Passaro, 2024) strategica per affrontare la povertà alimentare da una prospettiva di Food Social Design, integrando la dimensione sociale del problema con quella progettuale orientata alle tematiche alimentari.

La ricerca risponde con una serie di modelli replicabili, in grado di contribuire a trasformare i servizi di accoglienza. Per i servizi locali e le cooperative coinvolte, le strategie proposte costituiscono interventi concreti e misurabili, capaci di migliorare il benessere delle persone fragili e marginalizzate (Passaro *et al.*, 2023). Le strategie rivestono il ruolo di *boundary objects* (Caccamo *et al.*, 2023), i quali possono essere interpretati ed utilizzati da gruppi e discipline con competenze differenti, ma che mantengono in comune l'interesse per il tema affrontato dall'oggetto preso in analisi.

In questo contesto, il PoliTo Social Design Lab intende ampliare l'impatto della ricerca, promuovendo un dialogo con i *policy makers* locali, affinché le evidenze raccolte possano tradursi in strumenti di advocacy per politiche pubbliche più

inclusive e percorsi di formazione dedicati. La collaborazione tra ricerca, professionisti e istituzioni può stimolare lo sviluppo di interventi *multidomain* capaci di rispondere in modo strutturale alla povertà alimentare, contribuendo così a un impatto positivo e duraturo a livello locale e, potenzialmente, nazionale.

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento a Fondazione Progetto Arca Onlus, principale sostenitore economico del progetto Alimenta, Cooperativa Animazione Valdocco, Servizio Adulti in Difficoltà e Senza Dimora del Comune di Torino, Dipartimento Servizi Sociali, Sociosanitari e Abitativi; sono loro ad aver creduto nelle progettualità e nel loro impatto possibile, sono loro che ci hanno accompagnato in questi 11 anni di sperimentazioni. Grazie a tutte le persone che hanno contribuito allo sviluppo di questo lavoro condividendo con noi conoscenze, competenze e storie di vita.

Riferimenti bibliografici

Bassi, A. (2015). *Food Design in Italy. Product development and communication.* Electa.

Bason, C. (2010). *Leading Public Sector Innovation: Co-Creating for a Better Society.* The Policy Press.

Bernaschi, D., Marino, D., Cimini, A., & Mazzocchi, G. (2023). The social exclusion perspective of food insecurity: The case of blacked-out food areas. *Sustainability, 15*, 2974. https://doi.org/10.3390/su15042974

Bistagnino, L. (2010). *Design sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.* Slow Food Editore.

Bordewijk, M., & Schifferstein, H. N. J. (2019). The specifics of food design: Insights from professional design practice. *International Journal of Food Design*, *4*(2), 101–138. https://doi.org/10.1386/ijfd_00001_1

Brothers, S., Lin, J., Schonberg, J., Drew, C., & Auerswald, C. (2020). Food insecurity among formerly homeless youth in supportive housing: A social-ecological analysis of a structural intervention. *Social Science and Medicine, 245*, 112724. https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2019.112724

Buchanan, R. (1992). Wicked problems in design thinking. *Design Issues, 8*(2), 5–21.

Busby, J. S. (1999). Effective practices in design transfer. *Research in Engineering Design, 10*(3), 178–188.

Caccamo, M., Pittino, D., & Tell, F. (2023). Boundary objects, knowledge integration, and innovation management: A systematic review of the literature. *Technovation, 122*, 102645. https://doi.org/10.1016/j.technovation.2022.102645

Campagnaro, C., & Ceraolo, S. (2022). *Ai Margini. Un'antologia di social design.* Prinp Editore.

Campagnaro, C., Curtabbi, G., & Passaro, R. (2022). For food, with food, through food, about food: Un laboratorio di didattica e ricerca sul design per i processi alimentari. *A&RT, LXXVI*-1-2-(Cultura tecnica e cultura umanistica: il caso torinese), 166–171.

Campagnaro, C., & Di Prima, N. (2018). Disegnare ambienti che accolgono. *Vita*.

Campagnaro, C., Passaro, R., & Curtabbi, G. (2023). Alimenta: A design-led systemic action against homelessness-related food poverty. *International Journal of Food Design, 8*(2), 227–257. https://doi.org/10.1386/ijfd_00063_1

Campagnaro, C., & Porcellana, V. (2013). Il bello che cura: Benessere e spazi di accoglienza notturna per persone senza dimora. *Cambio, 3*(5), 35–44. https://doi.org/10.1400/208130

Celaschi, F. (2008). Il design come mediatore tra saperi: L'integrazione delle conoscenze nella formazione del designer contemporaneo. In C. Germak (Ed.), *Uomo al centro del progetto. Design per un nuovo umanesimo* (pp. 19–31). Allemandi.

Coe, S. (2013). Feeding the family: Are food prices having an effect? *Nutrition Bulletin, 38*(3), 332–336. https://doi.org/10.1111/nbu.12044

Cruciani, M. (2017). *Il ruolo della conoscenza fattuale nella determinazione del significato: negoziazione e contratti.* Aracne.

Ellen MacArthur Foundation. (2019). *Cities and circular economy for food.* Ellen MacArthur Foundation. https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/Cities-and-Circular-Economy-for-Food_280119.pdf

Gaver, W. (2012). What should we expect from research through design? In *Conference on Human Factors in Computing Systems - Proceedings* (pp. 937–946).

Jones, P. H. (2014). Systemic design principles for complex social systems. In *Translational Systems Science Series* (1st ed., pp. 91–128). Springer Verlag. https://doi.org/10.1007/978-4-431-54478-4_4

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

Lerma, B., Allione, C., De Giorgi, C., Bruno, S., & Stabellini, B. (2012). Food, design, users: How to design food interaction modes. *International Conference on Designing Food and Designing for Food*, 1, 297–314.

Manzini, E. (2015). *Design, When everybody designs. an introduction to design for social innovation*. The MIT Press.

Marchetti, S., & Secondi, L. (2022). The economic perspective of food poverty and (in)security: An analytical approach to measuring and estimation in Italy. *Social Indicators Research, 162*(3), 995–1020. https://doi.org/10.1007/s11205-021-02875-5

Margolin, V., & Margolin, S. (2002). A social model of design: Issues of practice and research. *Design Issues, 18*(4), 22–30.

Musarò, P. (2013). Food consumption and urban poverty: An ethnographic study. *Italian Sociological Review, 3*(3), 65–83. https://doi.org/10.13136/isr.v3i3.65

Nowack, M. L. (1997). *Design guideline support for manufacturability* (Doctoral dissertation, University of Cambridge).

O'Connor, N., Farag, K., & Baines, R. (2016). What is food poverty? A conceptual framework. *British Food Journal, 118*(2), 429–449. https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2015-0222

Passaro, R. (2024). Da eccedenza a eccellenza: Il ruolo trasformativo del design nel riuso dei sottoprodotti alimentari. In *Fonti e Risorse, SID Società Italiana di Design* (in pubblicazione).

Passaro, R., Campagnaro, C., & Curtabbi, G. (2021). Design against food poverty. *Revista Latinoamericana de Food Design, 1*(2), 427–451.

Passaro, R., Campagnaro, C., & Leo, M. (2023). Design, food poverty and people experiencing homelessness: Co-designed strategies to address the phenomenon. In G. di Bucchianico & A. Marano (Eds.), *SID Società Italiana di Design* (pp. 110–120).

Resnick, E. (2019). *The social design reader* (1st ed.). Bloomsbury.

Sanders, E. B. N., & Stappers, P. J. (2014). Probes, toolkits and prototypes: Three approaches to making in codesigning. *CoDesign, 10*(1), 5–14. https://doi.org/10.1080/15710882.2014.888183

Seppilli, T. (1994), 'Per un'antropologia dell'alimentazione: Determinazioni, funzioni e significati psicoculturali della risposta sociale ad un bisogno biologico', La ricerca Folklorica, 30:1, pp. 7–14.

Tassi, R. (2019). *#Service designer. Il progettista alle prese con sistemi complessi.* Franco Angeli.

Thompson, C. (2022). The emergence of 'food poverty' as a research topic. In D. Smith & C. Thompson (Eds.), *Food deserts and food insecurity in the UK* (pp. 35–49). Routledge.

Tromp, N., & Vial, S. (2022). Five components of social design: A unified framework to support research and practice. *Design Journal, 0*(0), 1–19. https://doi.org/10.1080/14606925.2022.2088098

Ueda, H. (2023). Multidimensional food poverty: Evidence from low-income single mothers in contemporary Japan. *Food Ethics, 8*. https://doi.org/10.1007/s41055-023-00123-9

Vezzoli, C., Kohtala, C., Srinivasan, A., Diehl, J., Fusakul, S. M., Xin, L., & Sateesh, D. (2014). *Product-service system design for sustainability* (1st ed.). Greenleaf Publishing. https://doi.org/10.9774/gleaf.978-1-909493-69-8_5

West, E. G., Lindberg, R., Ball, K., & McNaughton, S. A. (2020). The role of a food literacy intervention in promoting food security and food literacy—OzHarvest's NEST program. *Nutrients, 12*(8), 1–24. https://doi.org/10.3390/nu12082197

Wrieden, W. L., Anderson, A. S., Longbottom, P. J., Valentine, K., Stead, M., Caraher, M., Lang, T., Gray, B., & Dowler, E. (2007). The impact of a community-based food skills intervention on cooking confidence, food preparation methods and dietary choices: An exploratory trial. *Public Health Nutrition, 10*(2), 203–211.

Wrigley, C., & Ramsey, R. (2016). Emotional food design: From designing food products to designing food systems. *International Journal of Food Design, 1*(1), 11–28.

Zeleny, M. (2007). La gestione a tecnologia superiore e la gestione della tecnologia superiore. In A. V. *La sfida della complessità.* Feltrinelli.

Zimmerman, J., Stolterman, E. and Forlizzi, J. (2010), 'An analysis and critique of research through design: Towards a formalization of a research approach', in DIS '10: Proceedings of the 8th ACM Conference on Designing Interactive Systems, Aarhus, Denmark, 16–20 August, New York: Association for Computing Machinery, pp. 310–19.