Indagine sulle pratiche di contrasto alla povertà e allo spreco alimentare a Torino

Un progetto di:

ATLANTE del CIBO
Torino food system

ESTÀ
Economia e Sostenibilità

Con il sostegno di:

Compagnia di San Paolo

Gruppo di lavoro

Andrea Calori (Està)

Francesca Federici (Està)

Costanza Guazzo (Università di Torino)

Anna Paola Quaglia (Università di Torino)

Alessia Toldo (Università di Torino)

LARTU – Laboratorio di Analisi e Rappresentazioni Territoriali e Urbane (DIST, Politecnico di Torino)

INDICE

LA RICERCA

INTRODUZIONE
La complessità dei fenomeni trattati.
I fenomeni a Torino.

PARTE 1
La scarsità.
Povertà urbana

PARTE 2
L'abbondanza.
2.1 Food losses e food waste: le definizioni FAO
2.2 La rilevanza globale del fenomeno
2.3 Eccedenza alimentare e spreco sociale. Le definizioni del POLIMI
2.4 La rilevanza nazionale del fenomeno
2.5 La complessità del sistema: diverse fungibilità
2.6 L'incidenza dell'eccedenza e dello spreco sociale
2.7 Il dettaglio dei singoli segmenti: dove intervenire?
2.8 Lo stadio della distribuzione (solo GDO)
2.9 Lo stadio della ristorazione (consumo fuori casa)

PARTE 3
Le risposte.
3.1 La prevenzione dello spreco sociale
3.2 La filiera del recupero delle eccedenze
3.3 Le risposte

PARTE 4.
Il recupero e la redistribuzione a Torino

PARTE 4.1
Povertà alimentare a Torino

4.1.1 Povertà urbana a Torino
4.1.2 Il livello di istruzione
4.1.3 Le forme di assistenza
4.1.4 Una visione di sintesi: l'indice di deprivazione

PARTE 4.2
Eccedenze e spreco alimentare a Torino

4.2.1 Dove si genera lo spreco a Torino
4.2.2 La produzione
4.2.3 L'agroindustria
4.2.4 La distribuzione alimentare
    4.2.4.1 L'eccedenza alimentare al CAAT
    4.2.4.2 La GDO
    4.2.4.3 I negozi al dettaglio
    4.2.4.4 I mercati rionali di Torino
4.2.5 Il consumo
    4.2.5.1 Approfondimento. Ristorazione ospedaliera

PARTE 4.3
Le risposte locali

4.3.1 Diverse tipologie di risposta del territorio
    4.3.1.1 Il Banco Alimentare del Piemonte Onlus
4.3.2 Parrocchie
4.3.3 Mense benefiche
4.3.4 Pratiche di recupero e redistribuzione del terzo settore

4.3.4.1 Analisi delle pratiche di recupero e redistribuzione del terzo settore
1.Food Not Bombs Augusta Taurinorum
2.Associazione Opportunanda
3.Associazione Il Campanile - Progetto Agenzia Alimentare
4.Associazione Eco dalle Città – Progetto POPP Organico a Porta Palazzo
5.Ass.Terza Settimana – Progetto Social Market
6.Ristorante Solidale Just Eat
7.Equoevento
8.Ass. Eufemia – progetto Pane in Comune
9.Gruppo Abele
10.La Locanda nel Parco
11.Casa Santa Luisa
12.Cooperativa Frassati -Progetto CucinAperTe
13.Carità Senza Frontiere (Moncalieri)
14.Ass.Interculturale Karmadonne – Progetto Mensa Popolare di Casa Frisco (Carmagnola)
15.Progetto Save Food (Settimo)
16.Coop. Patchanka - Progetto Reciprocamensa (Chieri)
17.Centro di Ascolto di Rivoli
18.Altre pratiche
4.3.4.2 Le risposte locali. Il recupero e la redistribuzione a Torino. Visione di sintesi
4.3.5 Refezione scolastica, lotta allo spreco e progettualità nei 38 comuni dell'area metropolitana torinese

CONCLUSIONI
Temi, riflessioni, indicazioni di policy
Questioni etiche
Diversi bisogni, diversi modelli
Lavorare in rete

BIBLIOGRAFIA

La ricerca

La proposta si colloca nell'ambito del progetto di "Atlante del Cibo di Torino Metropolitana" che ha l'obiettivo di aggregare e produrre nuova conoscenza sul sistema del cibo in un'ottica di maggiore sostenibilità sociale, ambientale ed economica.
A questo proposito, l'Atlante si pone come strumento a supporto degli attori istituzionali, anche in una logica di future politiche urbane del cibo.

In questo ambito, la proposta ha inteso esplorare le relazioni fra il sistema di recupero e redistribuzione di eccedenze e donazioni alimentari, le situazioni di vulnerabilità socio-economica e i luoghi di distribuzione e somministrazione in cui si genera spreco, a partire da:

1) la ricostruzione di un quadro generale sulle dinamiche socio-spaziali a livello urbano che strutturano la questione della vulnerabilità;
2) la comprensione di come il sistema del cibo già intercetti spazi, attori, risorse e dinamiche presenti sul territorio con un'attenzione particolare alle pratiche formali di contrasto alla povertà alimentare e marginalità socio-economica.
3) l'individuazione di ambiti e aree di miglioramento.

Introduzione

La complessità dei fenomeni trattati

LA SCARSITÀ

In termini di cibo, la scarsità si declina come povertà alimentare o, più spesso, insicurezza alimentare. **L'insicurezza alimentare e la negazione del diritto al cibo corrispondono a fenomeni diversi anche se fortemente connessi**, spesso utilizzati impropriamente come sinonimi: fame, fame occulta, sottoalimentazione, sotto-nutrizione, malnutrizione (obesità e sovrappeso), insicurezza nutrizionale, malattie croniche non trasmissibili dovute alla cattiva alimentazione, etc. La più nota definizione di sicurezza alimentare (WFS, 1996) indica la condizione in cui tutta la popolazione - in qualsiasi momento - ha accesso fisico ed economico ad alimenti sicuri, in quantità sufficienti e nutrienti, in modo tale da soddisfare i propri bisogni nutrizionali e condurre una vita attiva e salutare (FAO, 1996). Uno dei problemi principali è legato alla misurazione del fenomeno in termini di:

1 **difficoltà nel reperimento dei dati** e loro e attendibilità;

2 **non neutralità delle definizioni e degli indicatori**, da cui derivano approcci letture e approcci diversi.

LE RISPOSTE LOCALI

Il contrasto allo spreco alimentare si configura come **assemblaggio complesso di politiche e pratiche, a diverse scale.** A livello sovralocale diversi strumenti sostengono e promuovono la lotta allo spreco (uno su tutti, i Sustainable Development Goal dell'Onu). A livello nazionale, diverse leggi (in Italia la legge Gadda) regolano le attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze. A livello locale, accanto ai più noti e strutturati banchi alimentari, si sono sviluppate diverse pratiche che propongono **modelli variegati e innovativi di intervento, basati su approcci sempre meno assistenzialisti e più tesi al coinvolgimento attivo delle persone**. In generale, è comunque possibile individuare una sorta di sistema del cibo d'emergenza, connesso alle specificità produttive, legislative, socio-economiche del contesto, teso alla nutrizione di quegli individui che si trovano in condizione di povertà e insicurezza alimentare

L'ABBONDANZA (lo spreco)

Il fenomeno dello spreco di cibo è caratterizzato da un elevato grado di complessità, coerentemente al settore che lo genera, quello alimentare, per diverse ragioni:

1 **L'assenza, fino a tempi molto recenti, di definizioni, protocolli di misurazione e standard per la raccolta dei dati condivisi a livello internazionale,** che ha comportato diverse quantificazioni del fenomeno e difficoltà nella comprensione delle cause

2 **La non neutralità delle definizioni,** che fa sì che a seconda ci come si definisce lo spreco alimentare si prendono posizioni precise in relazione alle complesse questioni economiche, sociali ed ambientali che sono in relazione con lo spreco stesso

3 **L'approccio sistemico, che deve caratterizzare l'osservazione, lo studio e gli interventi a contrasto dello spreco di cibo,** poiché esso coinvolge tutto il ciclo alimentare, nel quale ogni stadio ha problematiche, organizzazioni e attori molto diversi; i singoli interventi che i diversi attori propongono devono essere valutati anche sulla base delle ripercussioni a monte e a valle dello stadio in cui vengono proposti.

4 La presenza **di pochi dati,** perlopiù calcolati su **campioni non rappresentativi** e utilizzabili solo **per stime indicative.**

I fenomeni a Torino

LA SCARSITÀ

Analogamente al contesto più generale, la stima della povertà alimentare a livello locale è estremamente complessa e sfugge, in gran parte, alle statistiche ufficiali (cfr. pag. xx).

Un elemento interessante, utile a inquadrare il fenomeno del recupero e della redistribuzione alimentare, è l'introduzione del diritto al cibo nello statuto della Città, con Delibera di Consiglio n. 2015 04117/072. Il riconoscimento del diritto al cibo adeguato dell'art 2 dello Statuto afferma che la Città di Torino "promuovere l'attuazione del diritto a un cibo adeguato, inteso come diritto ad avere un regolare, permanente e libero accesso a un cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano accettabile da un punto di vista culturale e religioso, che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico, individuale e collettivo, necessario a condurre una vita degna".

Questa disposizione ha diversi significati:

1. ha offerto un fondamento normativo e statutario *Right to food oriented* a tutte le attività locali di natura alimentare.
2. consente di orientare le future attività, progettualità e politiche a realizzare, attuare e implementare il diritto al cibo dei cittadini.

L'ABBONDANZA

Analogamente al fenomeno più ampio, anche per quanto concerne la città di Torino non vi sono dati puntuali sulla produzione di eccedenze e sprechi alimentari. Vi sono alcuni progetti tesi alla valutazione e al monitoraggio della produzione di eccedenze alimentari (come quello avviato dalla Rete di Nutrizione Clinica della Regione Piemonte, cfr. pag. XX) che, tuttavia, forniscono dati parziali. Anche l'ipotesi di costruire delle stime fatte a partire dai dati di altri studi e ricerche a livello nazionale non sembra utilmente praticabile, non solo per la parzialità delle informazioni a disposizione, ma anche per la peculiarità di ciascun contesto che, per ragioni produttive, culturali, sociali, economiche etc si differenzia dagli altri.

LE RISPOSTE LOCALI

Il sistema del cibo d'emergenza è costituito dall'insieme delle numerose e d eterogenee attività volte al sollievo di situazioni di povertà alimentare. In termini numerici il ruolo principale è svolto dall'associazione Banco Alimentare del Piemonte Onlus, che nel 2016 ha distribuito cibo (proveniente sia da azioni di recupero, sia da donazioni) attraverso una rete di 180 strutture caritative sul territorio - fra cui molte parrocchie - che distribuiscono pacchi alimentari e 18 mense benefiche presenti sul territorio urbano, di cui un terzo concentrata nel quartiere di San Salvario. In aggiunta a soggetti come il Comune, il Banco Alimentare, la Caritas, la Croce Rossa e altre associazioni soprattutto religiose, negli ultimi anni – anche in ragione di una crescente legittimazione politica – si sono moltiplicati i progetti che, partendo dalla raccolta delle eccedenze, forniscono assistenza alimentare ai cittadini in difficoltà. Coesistenza di pratiche strutturate e dal basso. Molte di queste pratiche si allontanano dagli schemi più tradizionali dell'assistenzialismo per abbracciare approcci innovativi di coinvolgimento e capacitazione dei beneficiari finali.

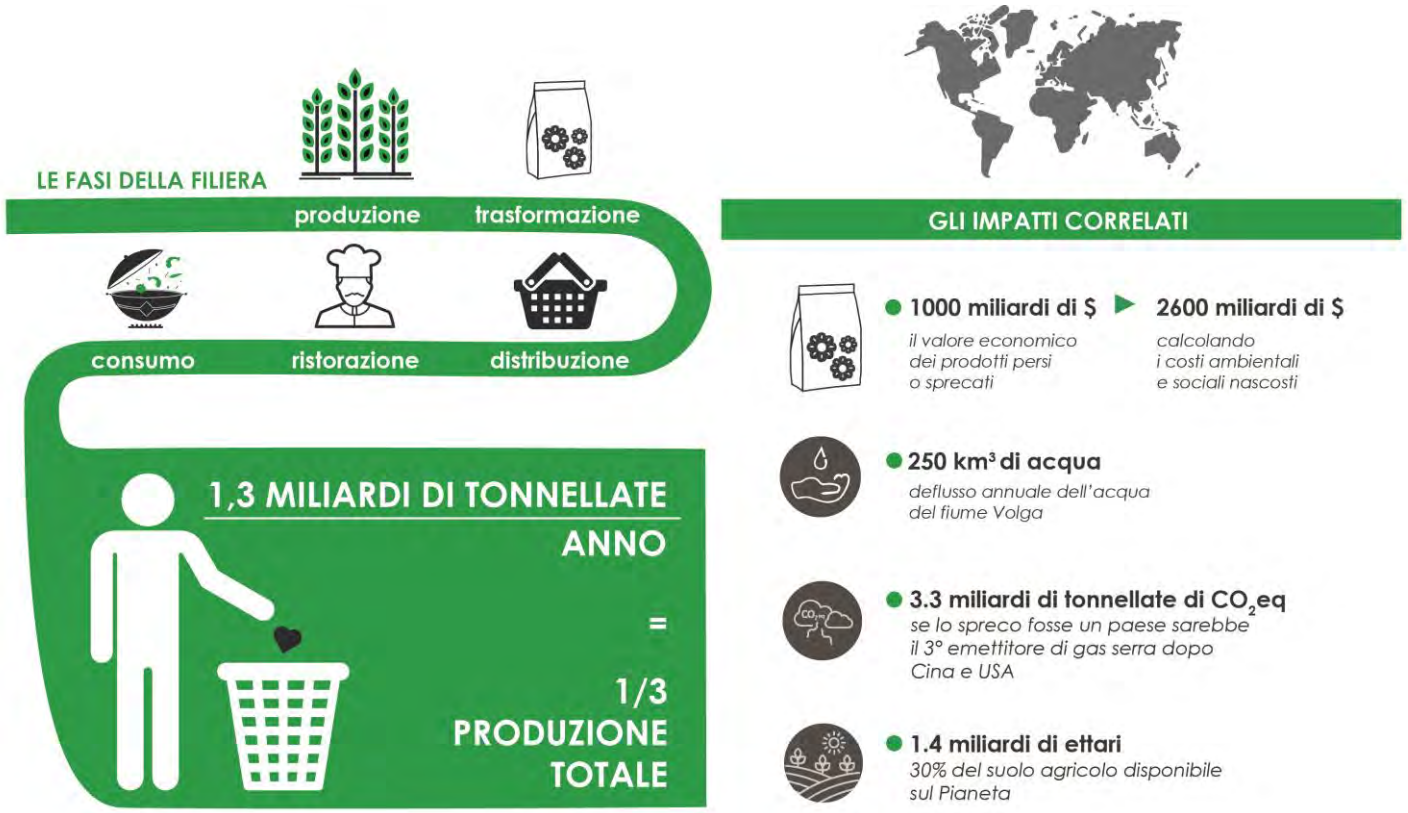
Parte 2
L’ABBONDANZA

2.1 Food losses e food waste: le definizioni FAO

Food loss e food waste (FLW) si riferiscono solo al cibo originariamente destinato ad alimentazione umana; tale cibo, accidentalmente escluso dalla filiera per alimentazione umana, continua ad essere considerato come FLW anche se viene poi utilizzato per fini quali l'alimentazione animale o la produzione di bioenergia. La distribuzione di FLW lungo la catena alimentare varia molto in funzione del reddito e dello sviluppo economico di un paese: nei paesi a medio e alto reddito, la maggior parte dei FLW si verifica a livello di distribuzione e consumo; nei paesi a basso reddito, i FLW sono concentrati in produzione e post-raccolta.

Nostre rielaborazioni su: Global food losses and food waste – FAO 2011

2.2 La rilevanza globale del fenomeno



Indipendentemente dalla metodologia utilizzata per misurarlo, il fenomeno dello spreco alimentare è così rilevante che tutta la comunità internazionale è oramai d'accordo nel considerarlo una priorità a livello mondiale: nel documento delle Nazioni Unite «Agenda 2030» - in cui vengono approvati i Sustainable Development Goals (SDGs), considerati rappresentativi delle priorità globali per lo sviluppo sostenibile - il tema dello spreco alimentare è affrontato all'interno del SDGs n° 12, relativo ai modelli di produzione e consumo sostenibile; la responsabilità assunta è contenuta nel target 12.3, in cui la comunità mondiale si impegna "entro il 2030 a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto".

Nostre rielaborazioni su: Food Wastage Footprint, impacts on natural resources (2013); Food wastage footprint, full-cost accounting (2014) – FAO

2.3 Eccedenza alimentare e spreco sociale. Le definizioni del PoliMI

La produzione all'interno della filiera agro-alimentare, che comprende i prodotti alimentari nei diversi stadi della filiera.

DISPONIBILITA' ALIMENTARE

CONSUMO UMANO

La componente commestibile che arriva al consumatore attraverso i canali tradizionali e viene effettivamente consumata.

ECCEDENZA ALIMENTARE

La componente commestibile che per varie ragioni, non viene venduta o consumata

SCARTO ALIMENTARE

La componente non commestibile, non destinata al consumo umano.

F

La semplicità relativa con cui l'eccedenza alimentare può essere recuperata ai fini dell'alimentazione umana

FUNGIBILITA'

- **FUNGIBILITA' INTRINSECA**
- **INTENSITA' DI GESTIONE**

ALIMENTAZIONE UMANA

donazioni

SPRECHI ALIMENTARI
prospettiva sociale

ALIMENTAZIONE ANIMALE

prospettiva sociale e zootecnica

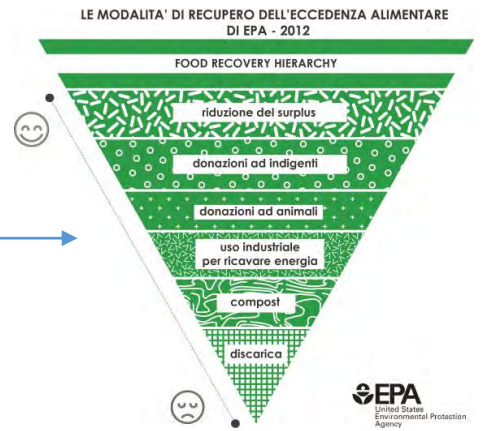
RIFIUTO VALORIZZATO

prospettiva di sistema

RIFIUTO NON VALORIZZATO

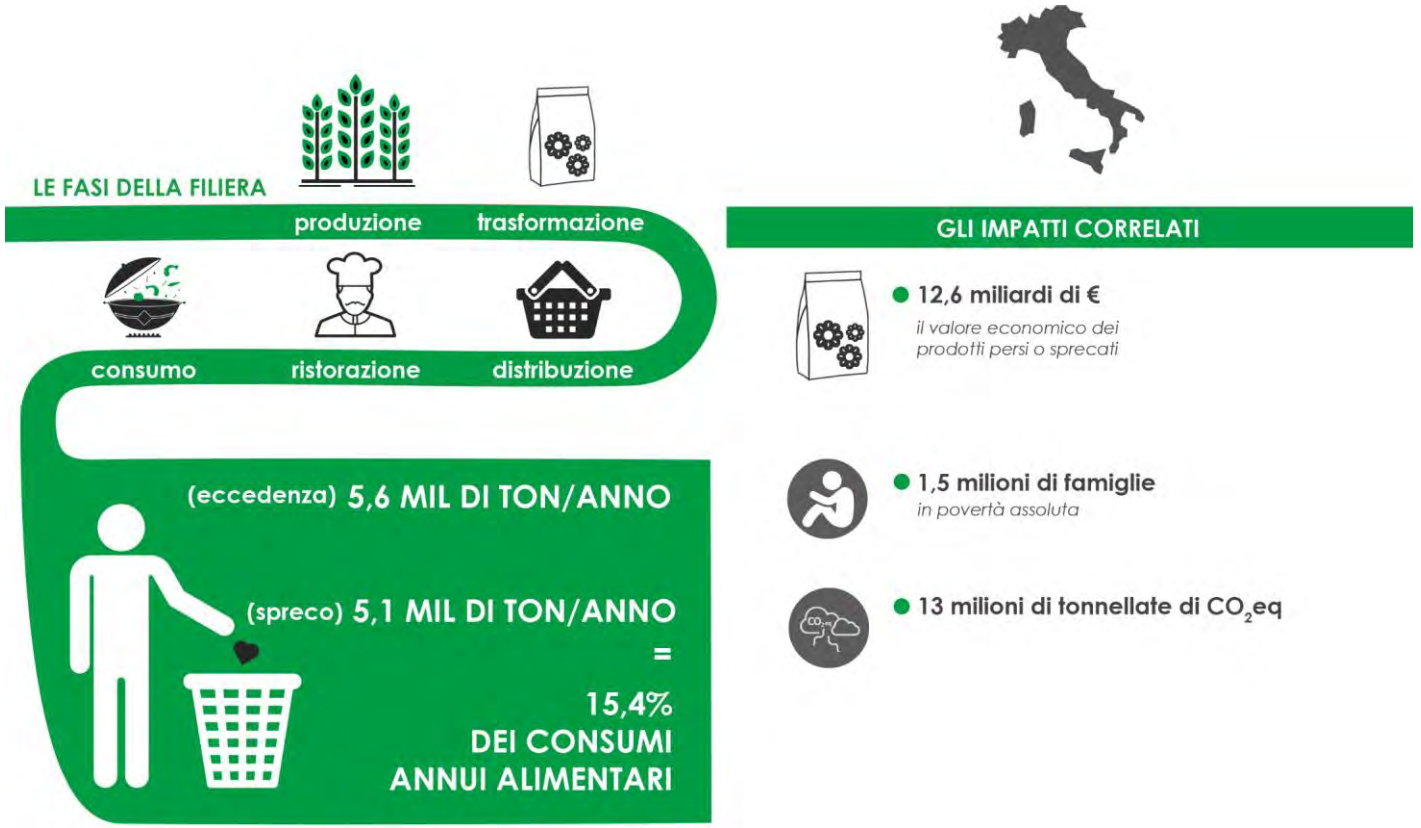
FORMAZIONE DELL'ECCEDENZA ALIMENTARE

GESTIONE DELL'ECCEDENZA ALIMENTARE



Nostre rielaborazioni su: Dar da Mangiare agli affamati – Garrone, Melacini. Perego (2012) e Food Recovery Hierarchy - EPA (2012)

2.4 La rilevanza nazionale del fenomeno



In Italia vengono prodotte in un anno circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari, che rappresentano il 16,8% dei consumi annui alimentari (pari a circa 33 milioni di tonnellate, sommando ristorazione e consumo domestico). Inoltre ogni anno vengono sprecate in una prospettiva sociale 5,1 milioni di tonnellate di cibo, che rappresentano il 15,4% dei consumi annui alimentari e il 91,4% dell'eccedenza alimentare (solo una piccola parte dell'eccedenza alimentare viene recuperata per alimentazione umana).

Nostre rielaborazioni su: Surplus food management against food waste – Garrone, Melacini. Perego (2015)

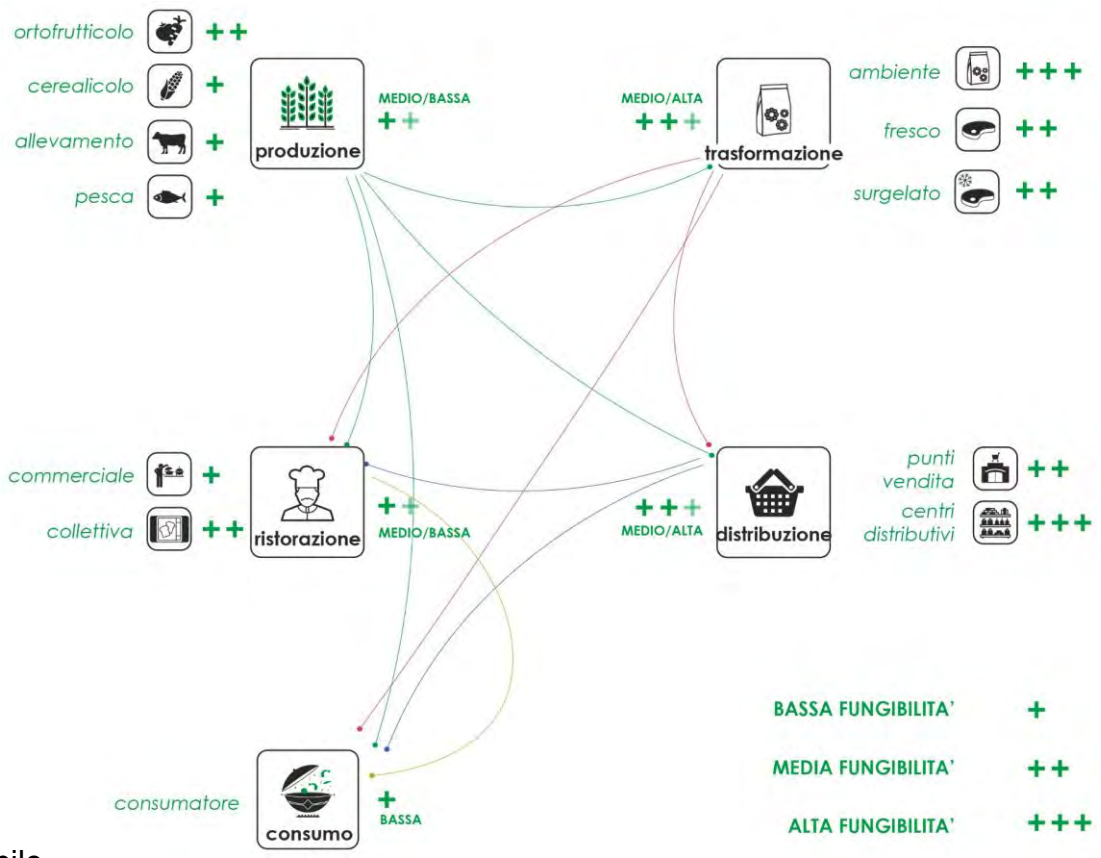
2.5 La complessità del sistema: diverse fungibilità

I singoli stadi della filiera hanno organizzazioni e problematiche molto diverse: per comprendere il fenomeno di generazione dell'eccedenza e dello spreco sociale ogni stadio va scomposto in segmenti, sulla base di ciò che più influenza il processo di generazione dell'eccedenza stessa e il relativo grado di fungibilità.

Importante la tipologia di cibo: l'ortofrutta che rimane sul campo è più facilmente impiegabile per consumo umano dei tagli di carne che escono dai macelli

Importanti le differenze tra ristorazione collettiva e commerciale: i prodotti della prima hanno una fungibilità maggiore a causa dell'organizzazione differente - sistema di gare di appalto e capitolati, domanda nota in anticipo

Lo stadio del consumo (domestico) non è ulteriormente segmentabile

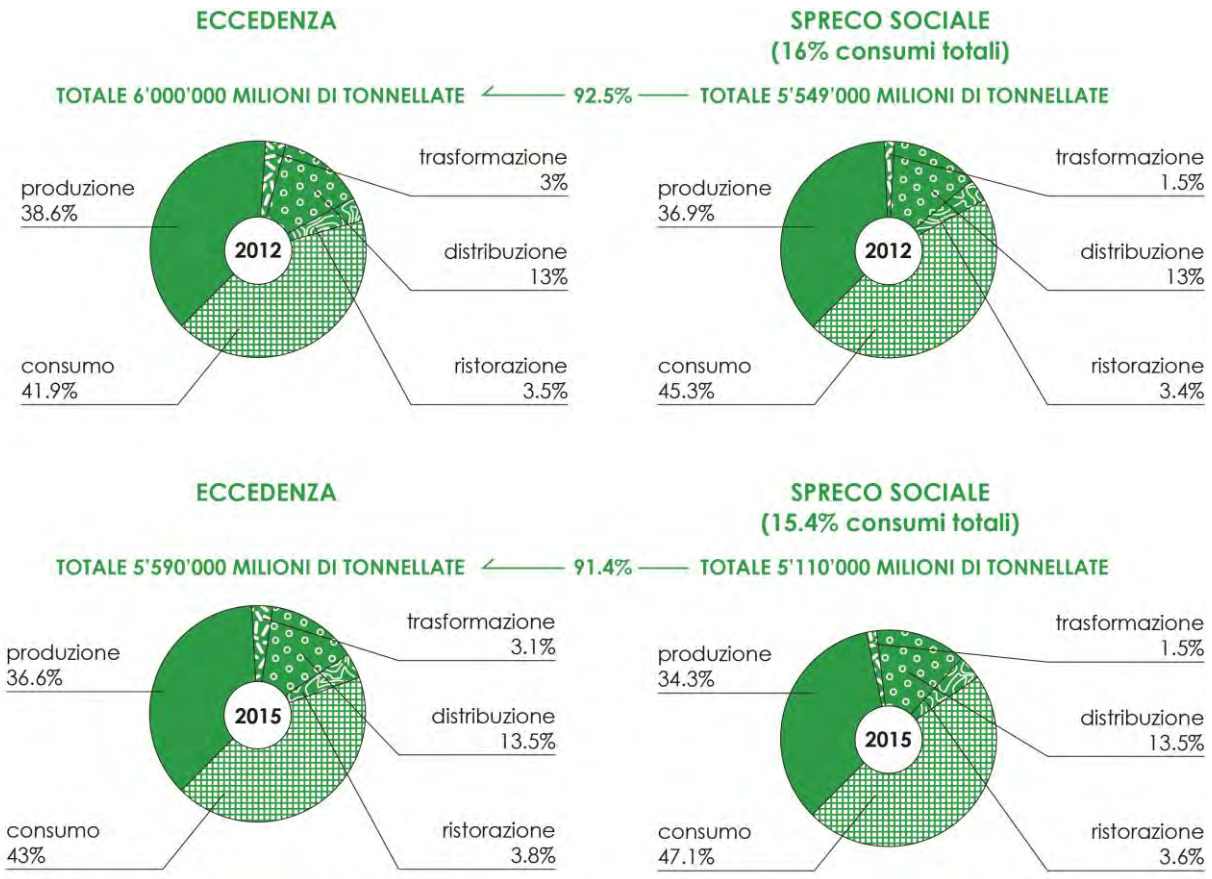


Importante la temperatura di conservazione degli alimenti: un prodotto a temperatura ambiente ha una fungibilità molto diversa da un fresco o un surgelato per i quali è necessario il mantenimento della catena del freddo

Importante il processo logistico: i prodotti che transitano dalle grandi piattaforme logistiche dalle quali vengono riforniti i punti vendita della GdO hanno una fungibilità più elevata dei prodotti nei punti vendita

Nostre rielaborazioni su: Dar da Mangiare agli affamati – Garrone, Melacini. Perego (2012)

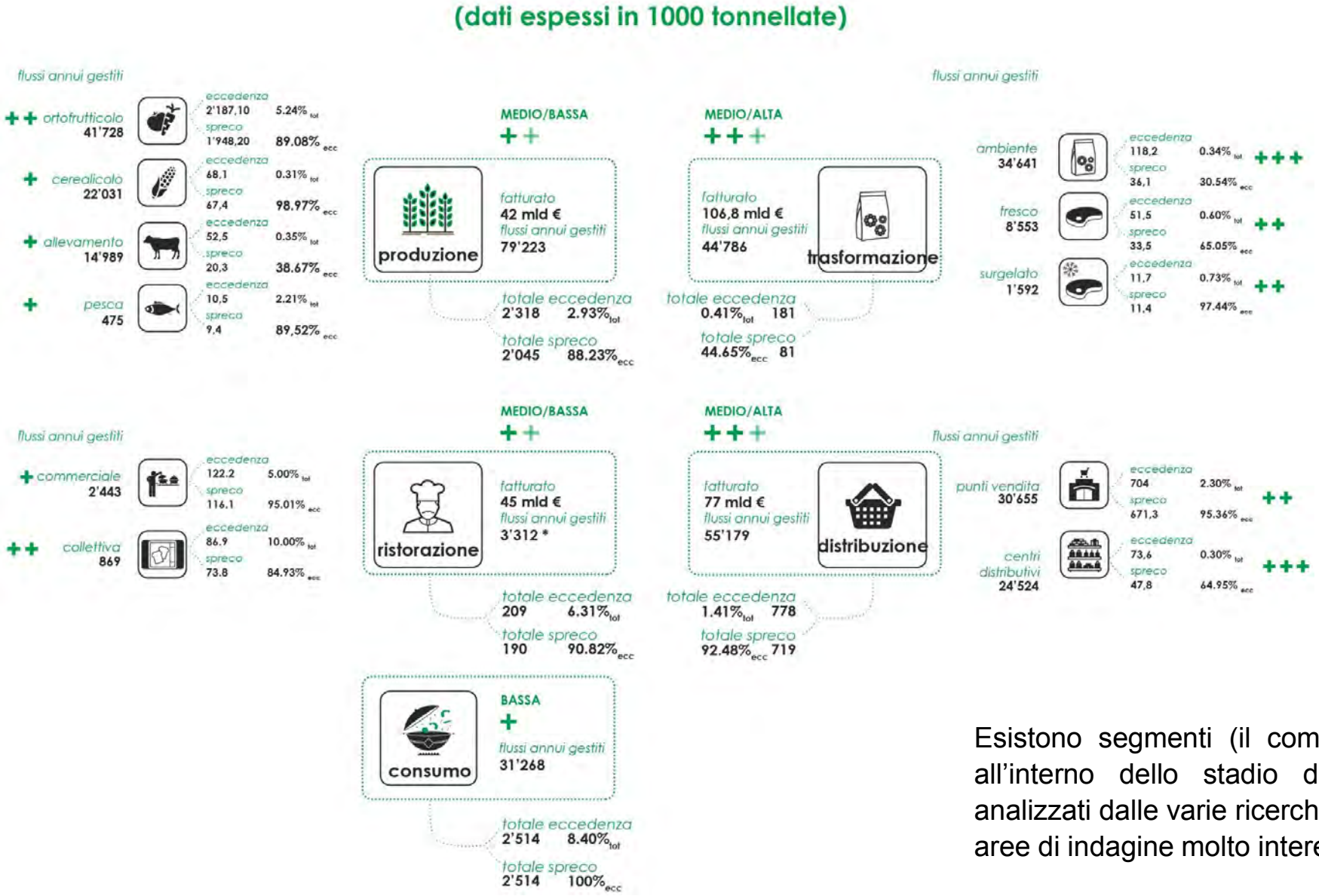
2.6 L'incidenza dell'eccedenza e dello spreco sociale



Rispetto alle rilevazioni pubblicate nel 2012, il valore delle eccedenze alimentari e dello spreco è in leggero calo: infatti nel 2012 era rispettivamente di 6 milioni di tonnellate il primo e di 5,5 milioni di tonnellate il secondo. La diminuzione va imputata in entrambi i casi all'effetto concomitante di due fenomeni: la contrazione generale dei consumi e una maggiore attenzione alle cause di generazione di eccedenze e spreco, attenzione dovuta sia alla sfavorevole congiuntura economica sia al diffondersi di buone pratiche. N.B In generale va ricordato che gli studi italiani sono tutti antecedenti l'entrata in vigore della legge Gadda.

Nostre rielaborazioni su: Surplus food management against food waste (2015) e Dar da Mangiare agli affamati (2012) – Garrone, Melacini. Perego

2.7 Il dettaglio dei singoli segmenti: dove intervenire?



Ogni singolo segmento presenta spazi di intervento, sia nella riduzione delle eccedenze che nella redistribuzione delle stesse per finalità di solidarietà sociale.
Per gli obiettivi del presente contributo si presenta un focus su due stadi: la **GdO e le ristorazione**, che sono i due stadi:

- interessanti per la città di Torino (ricerca sul campo)
- per i quali il rapporto risultati/impegno può essere più elevato

Esistono segmenti (il commercio al dettaglio su aree pubbliche, all'interno dello stadio della distribuzione) che non vengono analizzati dalle varie ricerche nazionali, ma che sono potenzialmente aree di indagine molto interessanti per la città di Torino.

Nostre rielaborazioni su: Dar da Mangiare agli affamati – Garrone, Melacini. Perego (2012)

2.8 Lo stadio della distribuzione (solo GDO)

Cause di generazione dell'eccedenza

- raggiungimento della sell by date interna (per i CE.DI)
- raggiungimento della sell by date del prodotto (per i punti vendita - fenomeno acuito dal comportamento del consumatore, che sceglie i prodotti con la data di scadenza più lontana)
- degrado del packaging, dovuto sia a danneggiamenti, sia a packaging relativi a promozioni «scadute»
- danneggiamenti (per i centri distributivi, a causa di errate movimentazioni, per i punti vendita a causa delle manipolazioni dei clienti)

I numeri dello spreco nella GDO
(progetti diversi, metodologie di calcolo diverse)

- **690.000 ton/anno** di spreco sociale (91,4% dell'eccedenza alimentare); **1,9 miliardi €** costo totale (Garrone, 2015)
- **9,5 kg/anno di spreco per mq** di superficie di vendita negli ipermercati e **18,8 kg/anno per mq** nei supermercati. Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile per alimentazione umana. Incidenza dello **spreco alimentare sul fatturato** dei punti vendita sotto l'**1%** per gli ipermercati, e intorno all'**1,4%** per i supermercati (Reduce, 2018)
- tra gli **8 Kg e i 2 Kg il devoluto medio annuo per mq** di superficie di vendita (Reti Territoriali virtuose, 2017)

Se si esclude la trasformazione, lo stadio della distribuzione ha la più bassa percentuale di conversione della disponibilità alimentare in eccedenza (1,4%); ha però un'elevatissima % di trasformazione dell'eccedenza in spreco (92,48%), pur avendo una fungibilità medio/alta.

Centri distributivi e punti vendita hanno flussi comparabili, ma i primi generano percentualmente meno eccedenza e questa si trasforma meno in spreco:

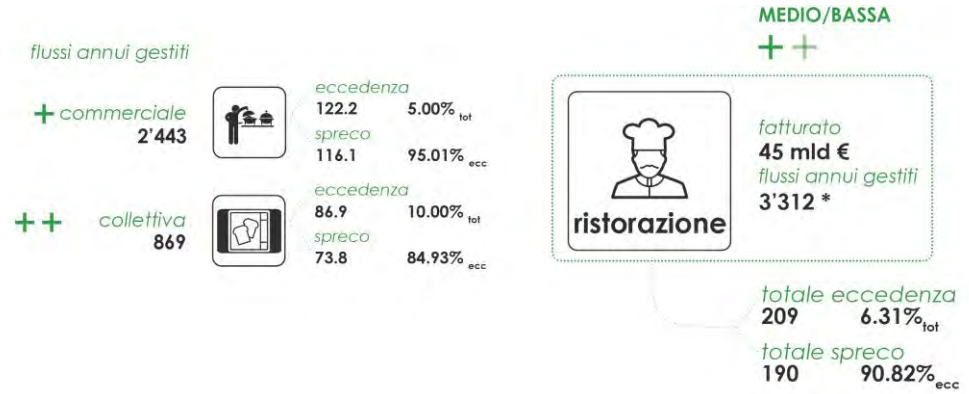
- per i centri distributivi è fondamentale l'efficienza logistica, inoltre non tutti i prodotti che raggiungono il punto vendita passano dalle piattaforme logistiche.
- i punti vendita si relazionano direttamente con il consumatore, con conseguenti politiche che prevedono un assortimento completo di tutti i prodotti fino all'orario di chiusura del negozio

Nostre rielaborazioni su: Dar da Mangiare agli affamati – Garrone, Melacini. Perego (2012)

2.9 Lo stadio della ristorazione (consumo fuori casa)

Cause di generazione di eccedenza

- errata pianificazione del numero di pasti o variazione del numero di prenotazioni
- errata preparazione delle pietanze
- nel caso in cui i pasti vengano preparati nei centri cottura e poi veicolati nei centri di servizio, si possono generare eccedenze legate a ritardi durante il trasporto.



I numeri dello spreco nella ristorazione
(progetti diversi, metodologie di calcolo diverse)

- **185.000 ton/anno** di spreco sociale (88,1% dell'eccedenza), **2,6 miliardi €** costo totale; nella ristorazione collettiva il 20% dell'eccedenza viene recuperata, ovvero **18.000 ton/anno** (Garrone, 2015)
- nelle mense scolastiche il **29,5% del pasto** viene gettato (Reduce, 2018)

Lo stadio della ristorazione ha una elevatissima percentuale di creazione dell'eccedenza (6,31%) e di trasformazione di questa in spreco (90,82%), però ha flussi annui molto bassi rispetto agli altri stadi.

Rispetto alla ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale ha volumi più elevati, percentualmente una maggior quantità di disponibilità alimentare si trasforma in eccedenza e una maggior quantità di eccedenza si trasforma in spreco.

Nostre rielaborazioni su: Dar da Mangiare agli affamati – Garrone, Melacini. Perego (2012)

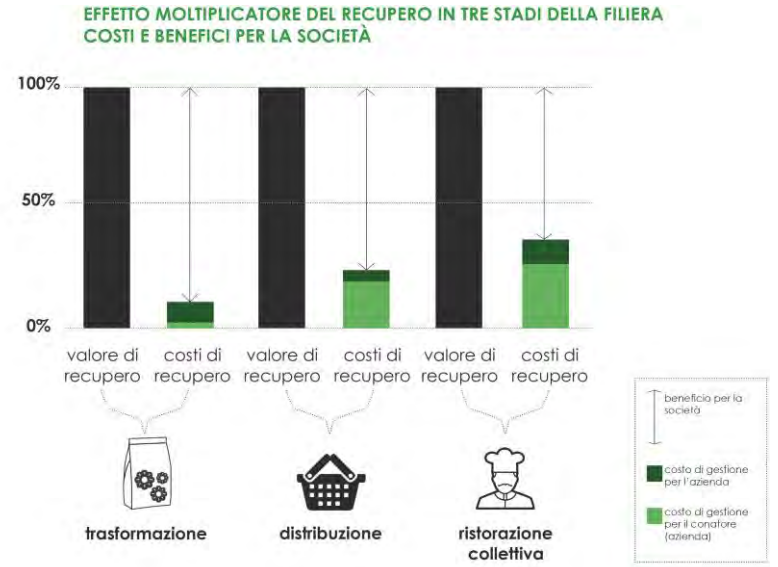
Parte 3
LE RISPOSTE

3.1 La prevenzione dello spreco sociale

1) Ridurre le eccedenze

2) Incentivare le donazioni

La Legge Gadda - legge n° 166 del 19/08/2016, nasce con l'obiettivo di limitare gli sprechi, promuovendo nel contempo la redistribuzione delle eccedenze e dei beni inutilizzati per fini di solidarietà sociale, destinandoli a chi ne ha più bisogno. È una legge che fa leva su due principi fondamentali, sussidiarietà e solidarietà.

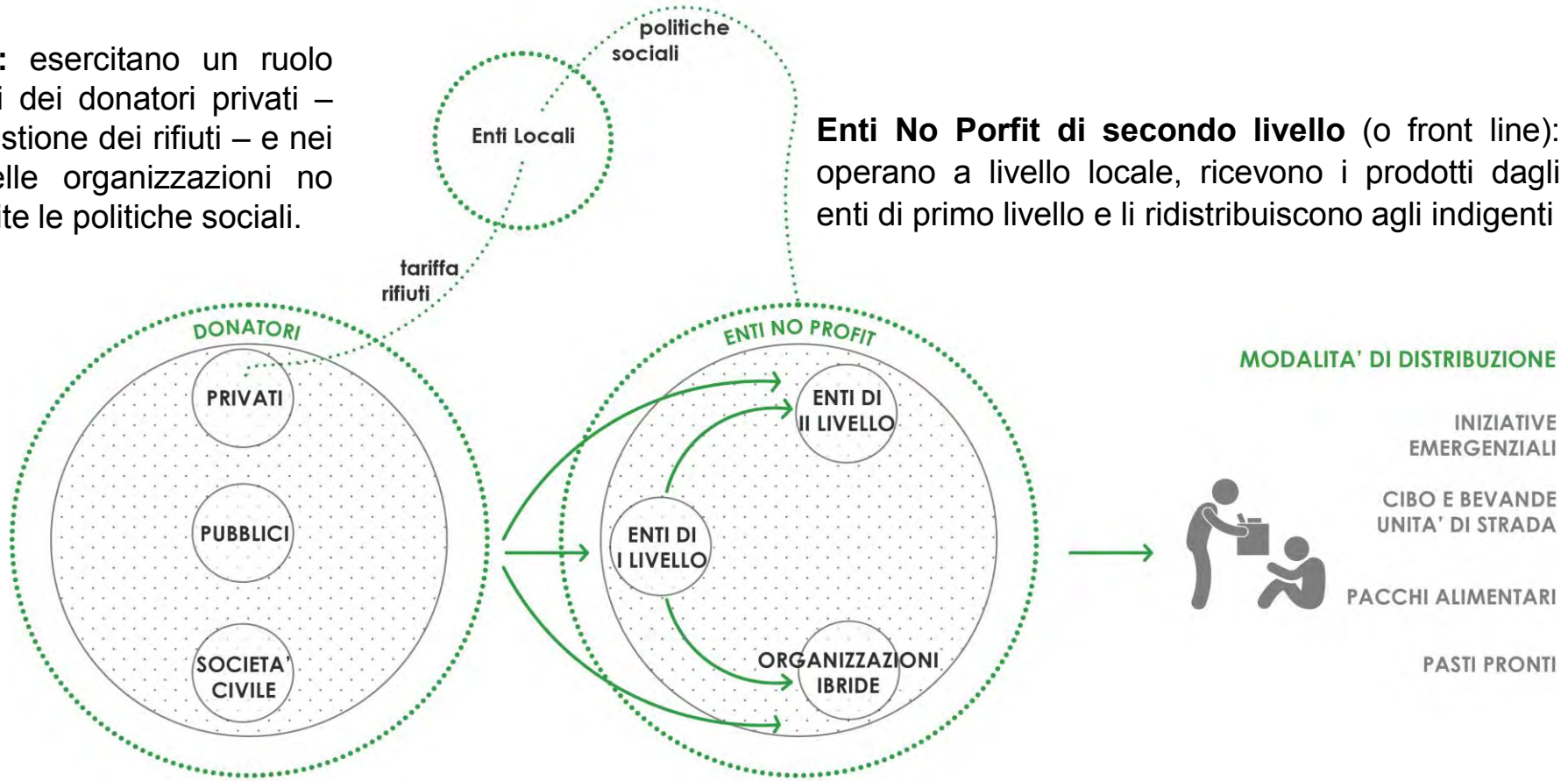


Il valore economico degli alimenti distribuiti è maggiore rispetto al costo del recupero, comprensivo dei costi sostenuti dall'azienda e dall'organizzazione no profit.

Nostre rielaborazioni su: Food Recovery Hierarchy - EPA (2012) e Surplus food management against food waste Garrone, Melacini. Perego (2015)

3.2 La filiera del recupero delle eccedenze

Enti Locali: esercitano un ruolo nei confronti dei donatori privati – tramite la gestione dei rifiuti – e nei confronti delle organizzazioni no profit - tramite le politiche sociali.



Enti No Porfit di secondo livello (o front line): operano a livello locale, ricevono i prodotti dagli enti di primo livello e li ridistribuiscono agli indigenti

Enti No Profit di primo livello (o back line): operano a scala territoriale vasta, hanno una alta capacità di interazioni con le aziende donatrici e si pongono come intermediario tra chi dona e chi distribuisce direttamente agli indigenti

Organizzazioni ibride: le due funzioni di ritiro dalle aziende donatrici e distribuzione agli indigenti sono egualmente strutturate; ritirano anche dalle realtà di primo livello.

Nostre rielaborazioni su: Surplus food management against food waste (2015) – Garrone, Melacini, Perego e Reti Territoriali Virtuose (2017) - FLA

3.3 Le risposte

Fonte: nostra rielaborazione a partire da Maino F., Lodi Rizzini C., Bandera L. (2016), Povertà alimentare in Italia: le risposte del secondo welfare, Bologna, Il Mulino.

Il sistema del cibo d'emergenza cittadino è rappresentato da tutte le attività volte al sollievo di situazioni di povertà alimentare.

1. In primo luogo, una risposta di più ampio respiro è costituita dalle politiche sovralocali come il Fondo Europeo agli Indigenti (FEAD), le misure di **sostegno al reddito come il Sostegno per l'Inclusione Attiva** (SIA).
2. A livello locale, si osserva invece una presenza fortemente radicata sul territorio delle forme tradizionali di sollievo della povertà alimentare come le **mense benefiche**; i provvedimenti legislativi e le azioni di coordinamento dei soggetti locali ad opera di regioni ed enti locali.
3. Una delle forme più diffuse e strutturate di sostegno alla povertà alimentare è quella dei **banchi alimentari.** Sebbene differenti a seconda della tipologia e del contesto, si tratta di soggetti che operano generalmente come enti di secondo livello, redistribuendo a una rete di associazioni diffusa sul territorio sia donazioni (in Europa i prodotti FEAD attraverso l'AGEA), sia eccedenze alimentari recuperate in particolar modo dalla grande distribuzione organizzata e dalle piattaforme logistiche, dalla produzione agricola e dalle attività di somministrazione pubbliche (mense scolastiche, ospedaliere, ecc.) e private (mense aziendali e ristorazione).
4. Negli ultimi anni, inoltre, si è sviluppata una crescente offerta di **progetti** di secondo welfare da parte di associazioni ed enti del terzo settore, che affiancano al sostegno alimentare percorsi di re-inclusione sociale.
5. Infine, vanno annoverate anche le **risposte individuali** alla povertà alimentare, come le scelte legate al consumo o il recupero in autonomia.

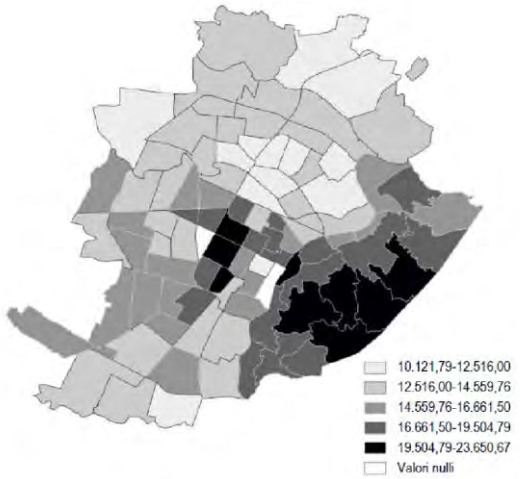
Parte 4
IL RECUPERO E LA REDISTRIBUZIONE A TORINO

Parte 4.1
POVERTÀ ALIMENTARE A TORINO

4.1.1 Povertà urbana a Torino

La povertà urbana

La presenza di povertà è un elemento caratteristico della città contemporanea: per certi versi è possibile sostenere come alcune dinamiche urbane relative alle forme di insediamento della popolazione, agli assetti demografici e produttivi, alle modalità di governo della città che alimentano la povertà urbana.



La povertà a Torino

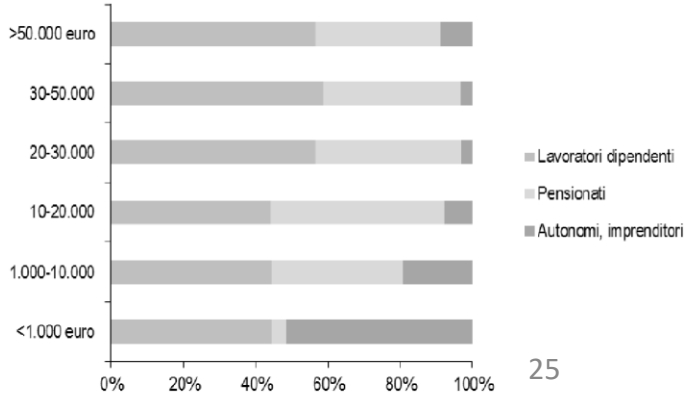
L'asse di corso Regina Margherita risulta una sorta di ideale confine, piuttosto netto, tra le zone centrali benestanti e le aree più povere; al tempo stesso, si nota però la presenza di zone a basso reddito anche altrove, ad esempio a San Salvario nord, in cui si registra il reddito più basso dell'intera città, di poco inferiore a quelli delle zone Borgo Dora, Monterosa, Monte Bianco, Aurora (Rapporto Rota, 2017).

La quota di chi dispone di meno di 1.000 euro all'anno

è cresciuta di 9 punti percentuali fra il 2008 e il 2014 (da 35.204 a 38.458 casi). Tuttavia, una parte della popolazione povera risulta «invisibile». Nel periodo 2008-2014 il numero di contribuenti con dichiarazione è sceso di oltre 38.000 unità: è probabile che la gran parte dei contribuenti «perduti» sia costituita da chi non ha più un lavoro oppure ha redditi talmente bassi da non dover presentare la dichiarazione (nel 2014, ad esempio, erano esentati coloro che avevano guadagnato meno di 8.000 euro annui). Se si sommano questi torinesi spariti dai radar dell'ufficio imposte ai torinesi che hanno dichiarato redditi annui inferiori a 8.000 euro, si ricava che nel complesso essi corrispondono a circa un quinto dei residenti maggiorenni a Torino (Rapporto Rota, 2017).

L'incidenza di alcune categorie

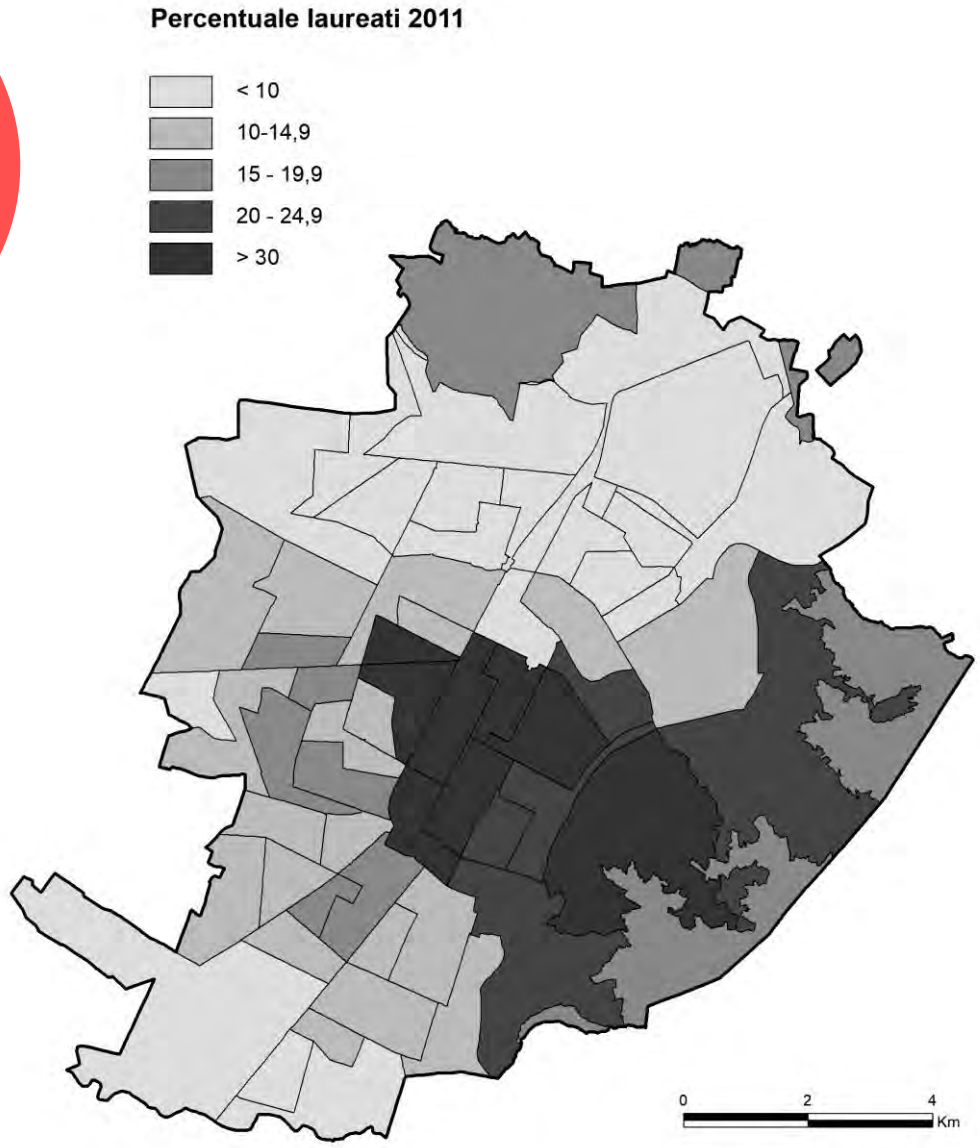
nelle diverse classi di reddito rivela alcune caratteristiche proprie di questo contesto. La categoria dei pensionati è relativamente omogenea nelle varie fasce. Vi è una forte presenza, nelle fasce a bassissimo reddito, di lavoratori sia dipendenti sia autonomi. In particolare è evidente la presenza dei cosiddetti «lavoratori poveri». I dipendenti e gli autonomi con reddito inferiore alla soglia di 1.000 euro mensili sono nel 2014 rispettivamente 82.834 e 41.627, per un'incidenza complessiva pari al 21,1% di tutti i contribuenti della città. La condizione di working poor – ossia di chi, pur lavorando, vive in povertà – colpisce soprattutto le fasce precarie del mercato del lavoro, fra cui vi sono molti stranieri e molti giovani.



4.1.2 Il livello di istruzione

L'istruzione può essere assunta come proxy di una delle quattro dimensioni di base della sicurezza alimentare: l'utilizzabilità.
Con utilizzabilità si intende la possibilità, per una popolazione di riferimento, di utilizzare il cibo in modo tale da garantirsi una dieta equilibrata e adeguata agli stili di vita del contesto di riferimento. In particolare, rientra nel concetto di utilizzabilità (insieme alla possibilità di accedere a servizi igienico-sanitari adeguati), anche il possesso di appropriate conoscenze di nutrizione di base, utili per fare scelte alimentari corrette.

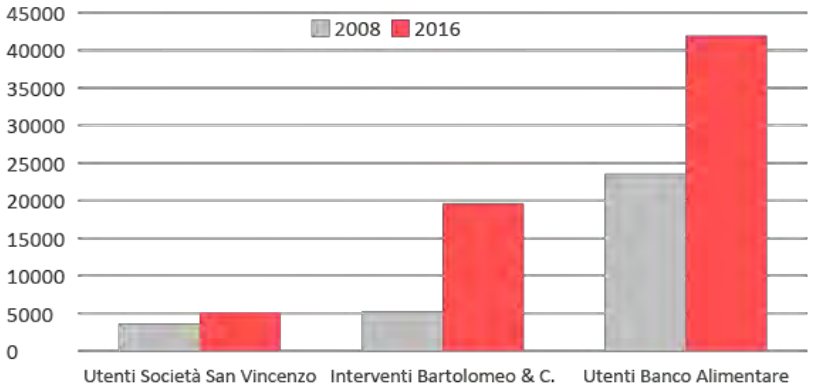
In questa logica, è interessante osservare come studi statistici molto recenti (xxx) rivelino il ruolo fondamentale dell'istruzione (e delle abitudini alimentari) nella scelta, da parte delle famiglie in condizione di marginalità socio-economica, di alimentarsi in maniera non corretta.
Questa tesi mette in discussione le più note teorie sui *food desert*, che legano il fenomeno dell'insicurezza alimentare alle carenze del sistema distributivo e all'assenza di cibo nutriente a prezzi accessibili (privilegiando quindi la dimensione della disponibilità e dell'accessibilità).
Come emerge dall'immagine xx, i valori più bassi nella percentuale dei laureati (assunti come proxy del livello di istruzione) coincidono con i quartieri con un più elevato grado di marginalità socio-economica, in particolare le due periferie agli estremi Nord e Sud della città.

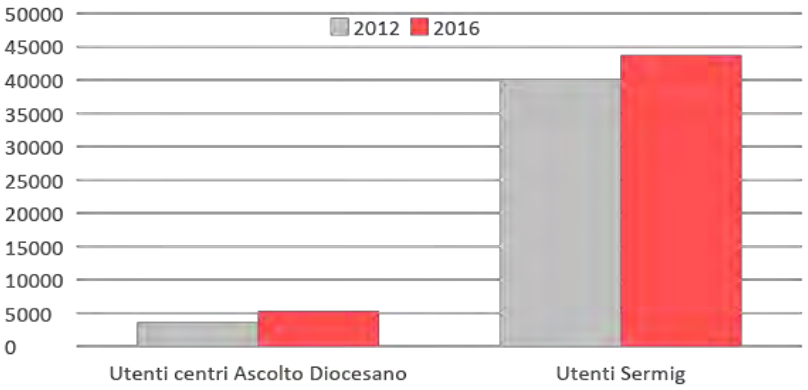


4.1.3 Le forme di assistenza

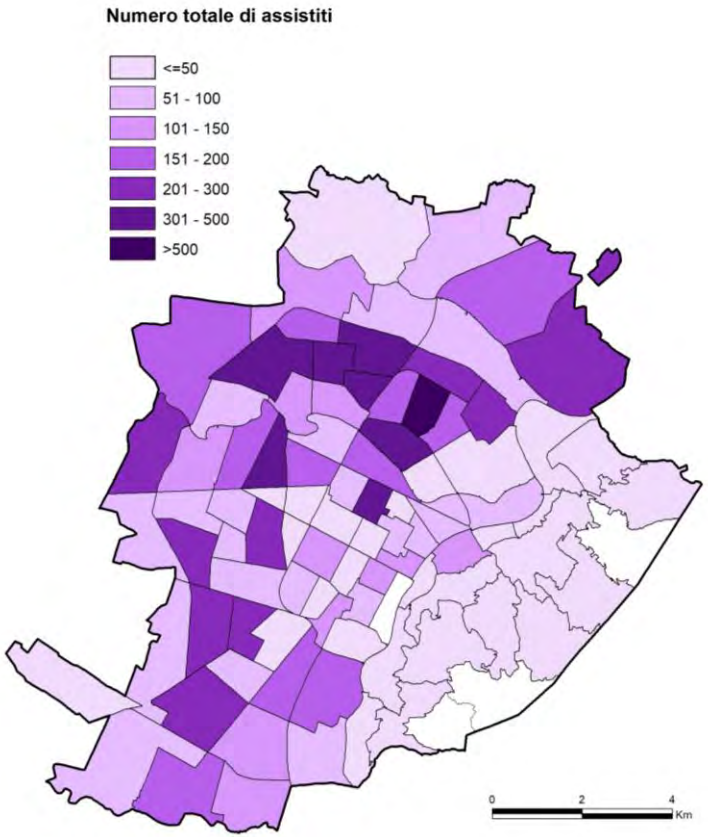
L'assistenza come misura della povertà

Poiché diversi indizi fanno pensare che una parte della povertà non venga intercettata dalle statistiche ufficiali, può essere utile ricorrere a fonti diverse, fra cui le diverse forme di aiuto offerte agli indigenti da parte dei principali enti di assistenza sul territorio.

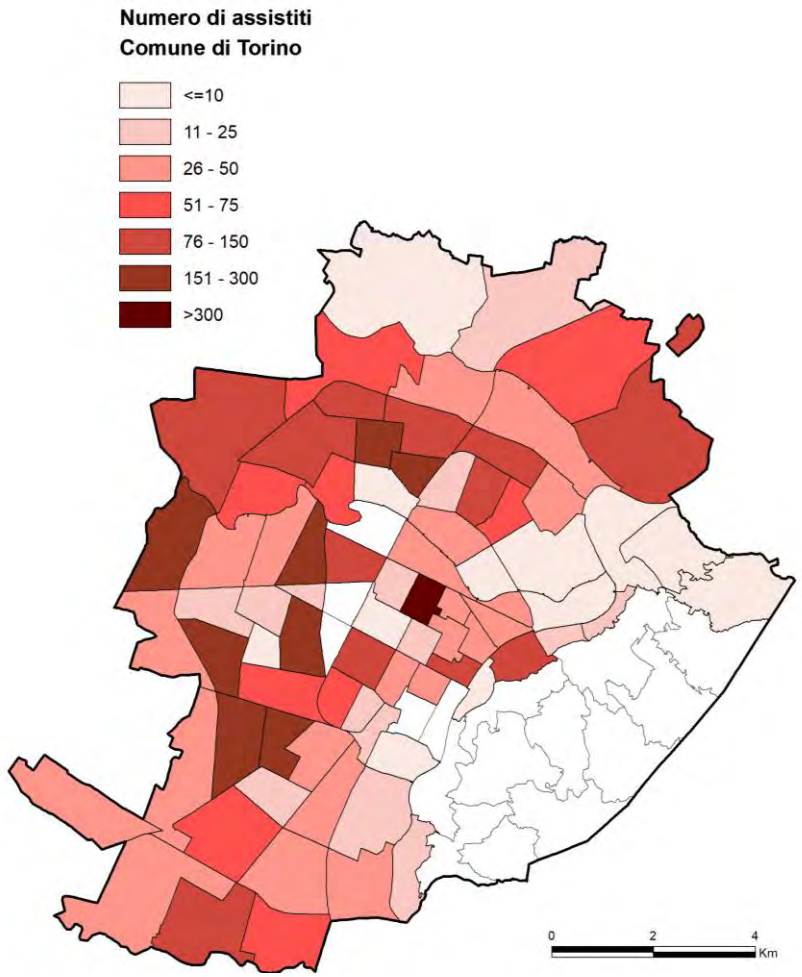


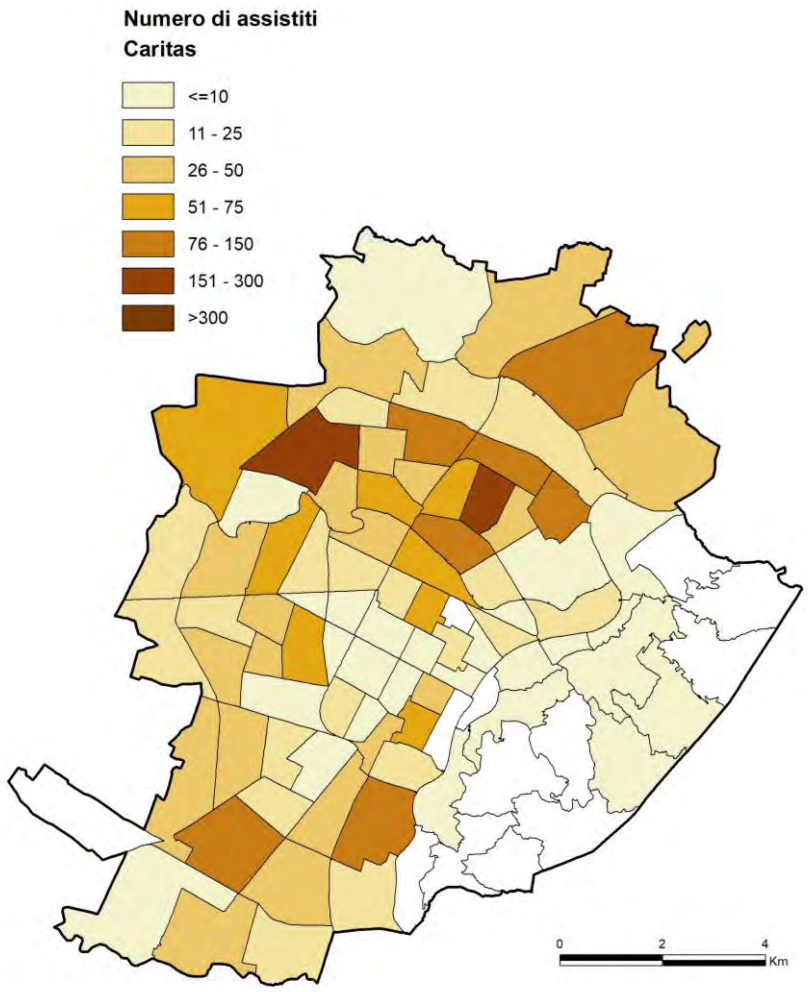


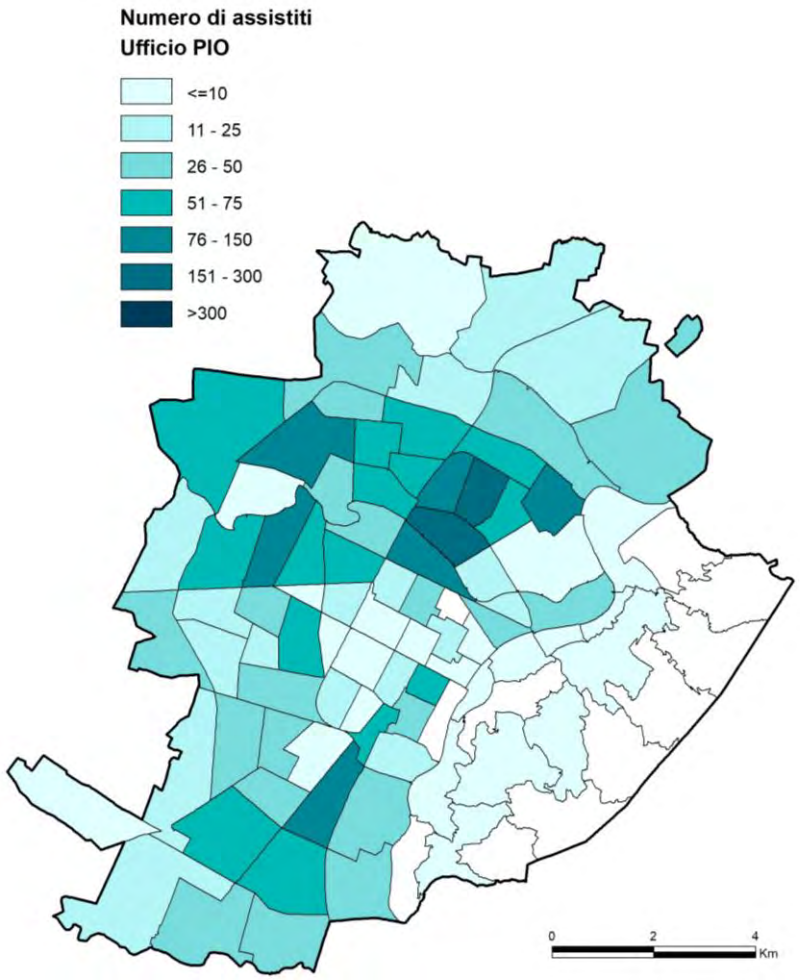
I dati dell'assistenza delineano la diffusione della povertà nelle varie zone di Torino. In particolare vengono considerati gli aiuti economici offerti dal Comune, dalla Caritas e dall'Ufficio Pio. I grafici, se da un latomostrano corrispondenze ricorrenti (con ingenti flussi di aiuti diretti nelle stesse aree della città, come piazza Respighi, via Bologna e Sempione), dall'altro evidenziano flussi di complementarietà: nel quartiere Vallette, per esempio, a fronte di flussi relativamente bassi da parte del Comune, si registra un forte aiuto da parte dell'Ufficio Pio; viceversa nella zona di via Artom.



Distribuzione spaziale dell'assistenza per ente







4.1.4 Una visione di sintesi: l'indice di deprivazione

La distribuzione dell'indice di deprivazione mostra le aree tradizionalmente più svantaggiate in termini socio-economici. L'indice sintetizza il fenomeno della povertà urbana integrando bassi livelli di istruzione (standardizzata per età), altra presenza di disoccupati e lavoratori esecutivi, quote elevate di abitazioni in condizioni disagiate e alloggi sovraffollati.
I dati al 2011 non sono ancora disponibili.

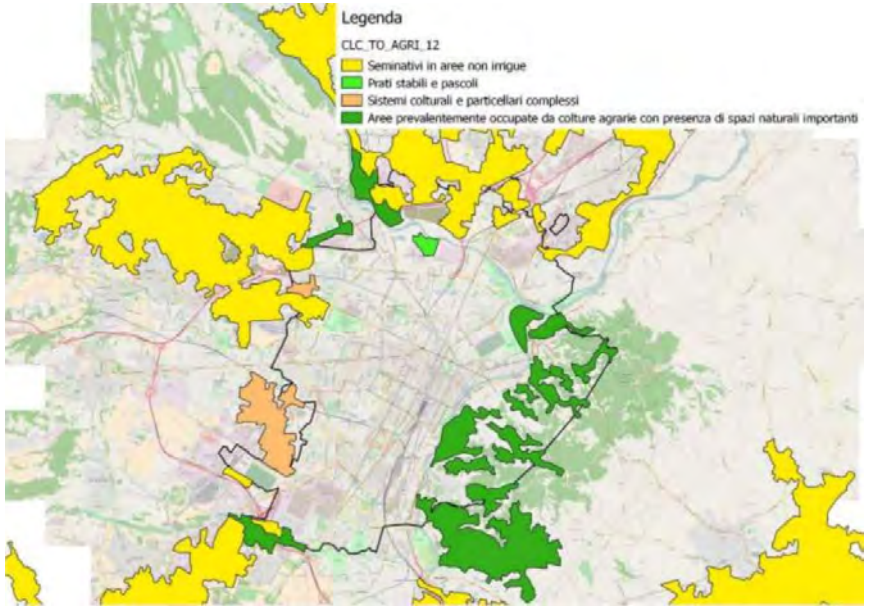
Fonte: Rapporto Giorgio Rota, 2017 su Costa et al., 2017 (Edizioni Interferenze)

Parte 4.2
ECCEDENZE E SPRECO ALIMENTARE A TORINO

4.2.1 Dove si genera lo spreco a Torino

4.2.2 La produzione

A Torino sono attive circa 75 aziende agricole* le cui coltivazioni si estendono su una superficie agricola utilizzata di oltre 500 ettari. Le coltivazioni principali sono i seminativi (277 ettari), seguiti da prati e pascoli (209 ha) e, a distanza, boschi (85 ha) e arboricoltura da legno (50 ha). Quasi la metà delle aziende con sede a Torino (37 su 75) effettuano vendita diretta ai consumatori, approfittando della prossimità con l'importante fetta di mercato rappresentata dalla popolazione della grande città. Analogamente, la prossimità di queste aziende agricole potrebbe rappresentare un valore aggiunto per attività di recupero delle eccedenze direttamente in campo.



Un esempio di recupero diretto dello spreco generato in campo è proposto dall'associazione LVIA (Associazione Nazionale Volontari Laici) attraverso il progetto di spigolatura sociale "Social Food: scendo in campo".
La spigolatura è l'azione di ricerca e raccolta delle spighe di frumento rimaste nel campo dopo la mietitura. La proposta di una spigolatura a fini sociali prevede infatti la possibilità di donare alle persone in condizione di fragilità economica una parte dei prodotti recuperati direttamente nei campi, non idonei alla vendita per questioni estetiche o economiche. Il progetto si basa su una piattaforma multimediale una App per smartphone che mette in reazione produttori e volontari. Una prima sperimentazione è stata avviata nel territorio cuneese.

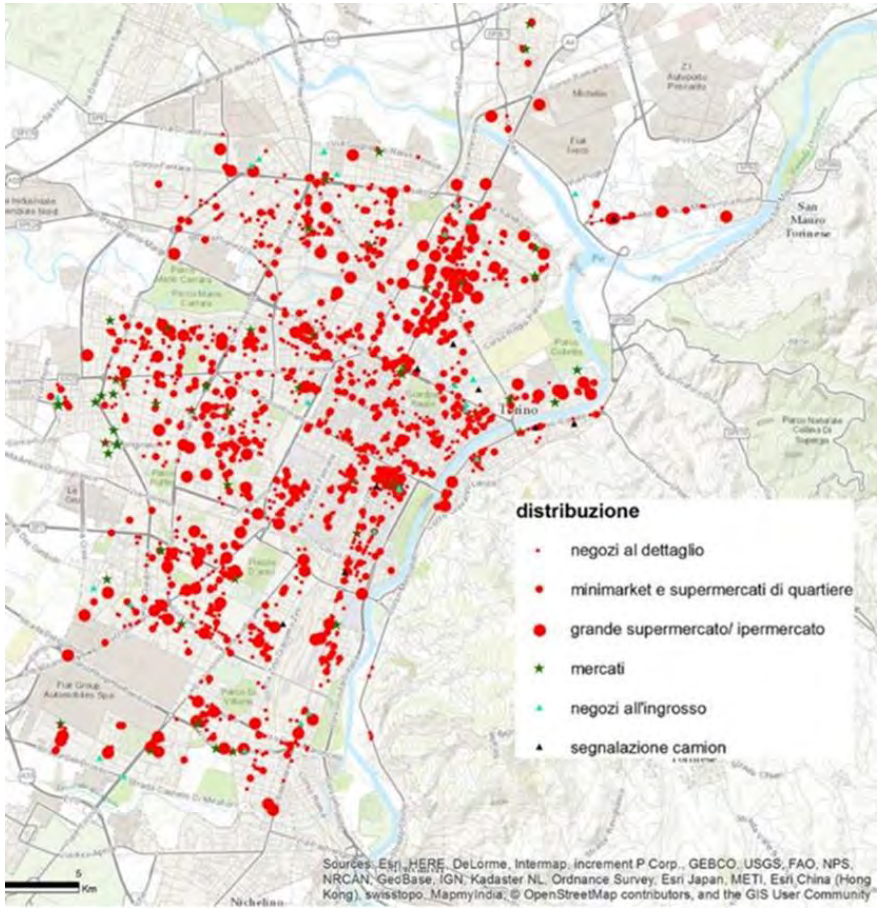
*(dati Censimento dell'Agricoltura 2010)

4.2.3 La distribuzione alimentare

Il Centro Agro-Alimentare

Nel 2015 ha commercializzato quasi 517 tonnellate di prodotti ortofrutticoli, di cui 184 tonnellate di frutta fresca, 92 di agrumi, 238 di ortaggi

CAAT



Negozi al dettaglio

Nel 2016, a Torino sono presenti oltre 1600 negozi al dettaglio di tipologia alimentare

Mercati rionali

A Torino sono presenti 42 mercati rionali, per un totale di circa 2238 banchi alimentari

Grande Distribuzione Organizzata

Nel 2015, nel territorio metropolitano sono presenti 29 ipermercati (di cui 13 concentrati nel capoluogo torinese) per una superficie complessiva di 200.252 mq, di cui il 52% (104.485 mq) destinata all'alimentare; 366 supermercati, di cui il 44% (161) concentrati nel capoluogo torinese e 244 minimercati alimentari di cui il 54% (133) concentrati a Torino.

4.2.3.1 L'eccedenza alimentare al CAAT

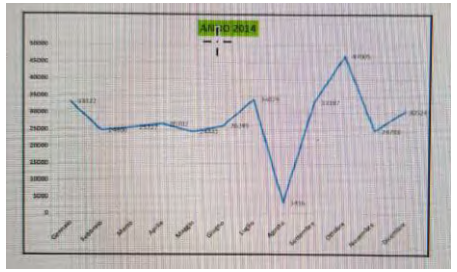
Il CAAT ha una superficie di oltre 550.000 mq, di cui un quinto relativi all'area coperta e i restanti di area 440.000 mq di area mercatale occupata e recintata. La struttura ospita 84 grossisiti e circa 170 produttori locali (Province di Torino, Cuneo ed Asti) per un volume di circa 550.000 tonnellate di merci commercializzate all'anno e circa 500/550.000 milioni di euro all'anno di transizioni commerciali. Nello specifico, le statistiche elaborate e rese note sul sito del CAAT indicano, per il 2015, la commercializzazione di 516.756 tonnellate di merce di cui 46% in ortaggi, il 35,5% in frutta fresca, il 17,8% in agrumi e lo 0,7% in frutta fresca

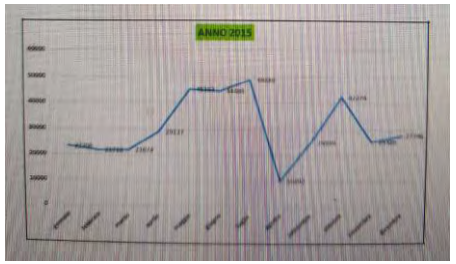
Tab. Tonnellate dimerce recuperate all'anno al CAAT

2007 2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017*
96 ton	45 ton	74 ton	91 ton	178 ton	226 ton	334 ton	365 ton	373 ton	362 ton

Fonte: dati Banco Alimentare, 2017

Impossibile stimare con esattezza l'eccedenza e lo spreco alimentare prodotto dal CAAT. Tuttavia è possibile avere un'idea di quanto venga recuperato attraverso il progetto «Rete Alimentare Sociale» coordinato dalla Città Metropolitana di Torino, che coinvolge ASL 5 e il Banco Alimentare del Piemonte Onlus. Il progetto è nel programma triennale di politiche pubbliche di contrasto alla vulnerabilità sociale e alla povertà. Il Banco Alimentare è il soggetto capofila: gestisce le fasi operative e coordina tutte le associazioni che - ogni mercoledì e venerdì mattina ritirano - le eccedenze di ortofrutta e le redistribuiscono a diverse associazioni. Nel 2017, i 25 grossisti coinvolti nel progetto hanno recuperato oltre 360 tonnellate di derrate, pari all'1 /2 % della merce movimentata da ciascuno durante l'anno. Il mercoledì il Banco redistribuisce a 15 strutture caritative (per un totale di 3.859 assistiti). Il giovedì, il Banco conferisce al Ser.Mi.G che, a sua volta, distribuisce a 10 strutture caritative (per un totale di 4158 assistiti).

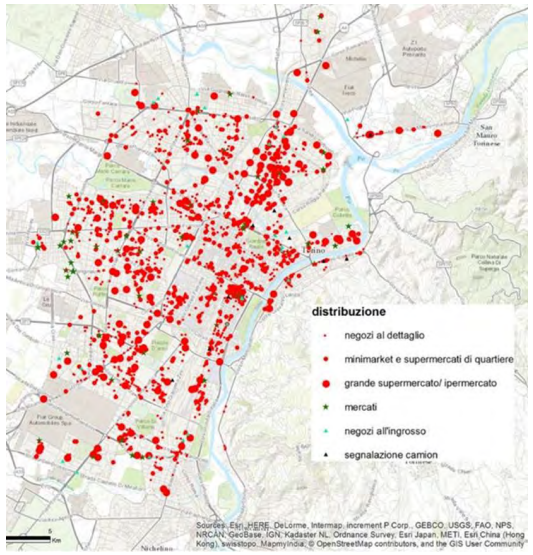


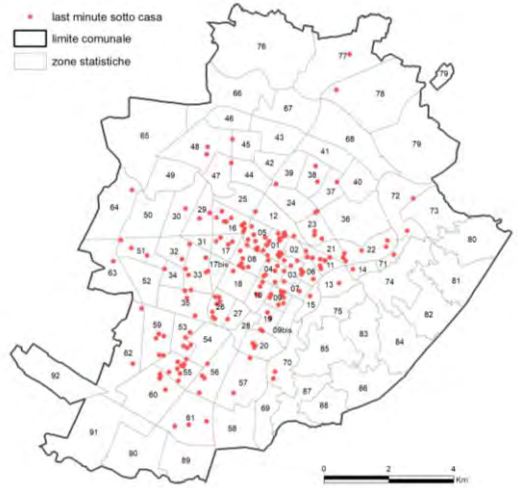


4.2.3.2 I negozi al dettaglio

Negozi al dettaglio

Nel 2016, a Torino sono presenti oltre circa 2900 negozi di vicinato alimentari e altri 1170 circa misti (dati osservatorio Commercio della Regione Piemonte, 2015). Non esistono in letteratura stime sullo spreco generato attraverso questo tipo di canale di commercializzazione. Tuttavia, quello che si può osservare in relazione alla riduzione delle eccedenze e, contestualmente, degli sprechi alimentari nei negozi al dettaglio è la nascita, in tempi recenti, di progettualità tese al loro contrasto a monte, prima cioè che il prodotto perda il suo valore di mercato, pur mantenendo intatto quello nutrizionale.





Un esempio di riduzione dello spreco a scala locale è l'iniziativa Last Minute Sotto Casa.

LMSC propone una piattaforma virtuale di incontro fra negozianti che hanno prodotti in scadenza e consumatori che possono acquistarli a un prezzo vantaggioso. Il progetto nasce originariamente come servizio per le panetterie e si estende in un secondo momento a tutti i negozi che acquistano cibo fresco e che hanno un problema di deterioramento dei prodotti: pastifici, gastronomie, fruttivendoli, macellerie, pescherie, bar, rosticcerie ecc.

Attualmente sono circa 198 commercianti di Torino affiliati a LSMC (un migliaio sul territorio nazionale) concentrati soprattutto nei quartieri economicamente e socialmente più agiati, a dimostrazione di una serie di variabili (organizzative, territoriali, culturali) differenti.

INFORMALITÀ

Da alcune interviste, fatte sia a piccoli esercenti, sia al Banco Alimentare è emersa la difficoltà ad avviare progetti di recupero strutturati, spesso sostituiti da attività informali in cui ciascun negoziante (così come accade anche per gli esercizi si somministrazione), a fine giornata dona spontaneamente una parte dell'invenduto a persone conosciute del quartiere.

4.2.3.3 I mercati rionali a Torino

La città di Torino ospita 42 mercati rionali attivi dal lunedì al sabato, per un totale di circa 2238 banchi alimentari.
Non esistono in letteratura stime sulle eccedenze e sugli sprechi alimentari prodotti dai mercati rionali. In primo luogo perché ogni mercato rappresenta una realtà peculiare, che riflette le caratteristiche socio-culturali del proprio contesto territoriale (per esempio, in un'analisi etnografica sui recuperato nei mercati di Torino*, si riscontravano minori eccedenze nei quartieri dell'area periferica a Nord, dove i mercatali, finita la giornata lavorativa, portano a casa le eccedenze per un consumo personale). Inoltre, occorre considerare la variabilità dei flussi, sia in termini di giorni della settimana (con un picco il sabato) sia in termini stagionali.

Nei mercati di Torino sono attive diverse progettualità: Pane in Comune, Fa Bene, PoPP, Food not Bombs.

4.2.4 Il consumo

RISTORAZIONE PRIVATA

Consumo domestico

RSA, altro

HoReCa
(8644 esercizi di consumo)
e catering

RISTORAZIONE PUBBLICA

Scuola dell'obbligo e pre-obbligo
Circa 8 milioni di pasti l'anno
(dati Comune di Torino).

Università
Più di 400.000 pasti l'anno
(dati 2013/14 Osservatorio Regionale per l'Università e il Diritto allo Studio Universitario)

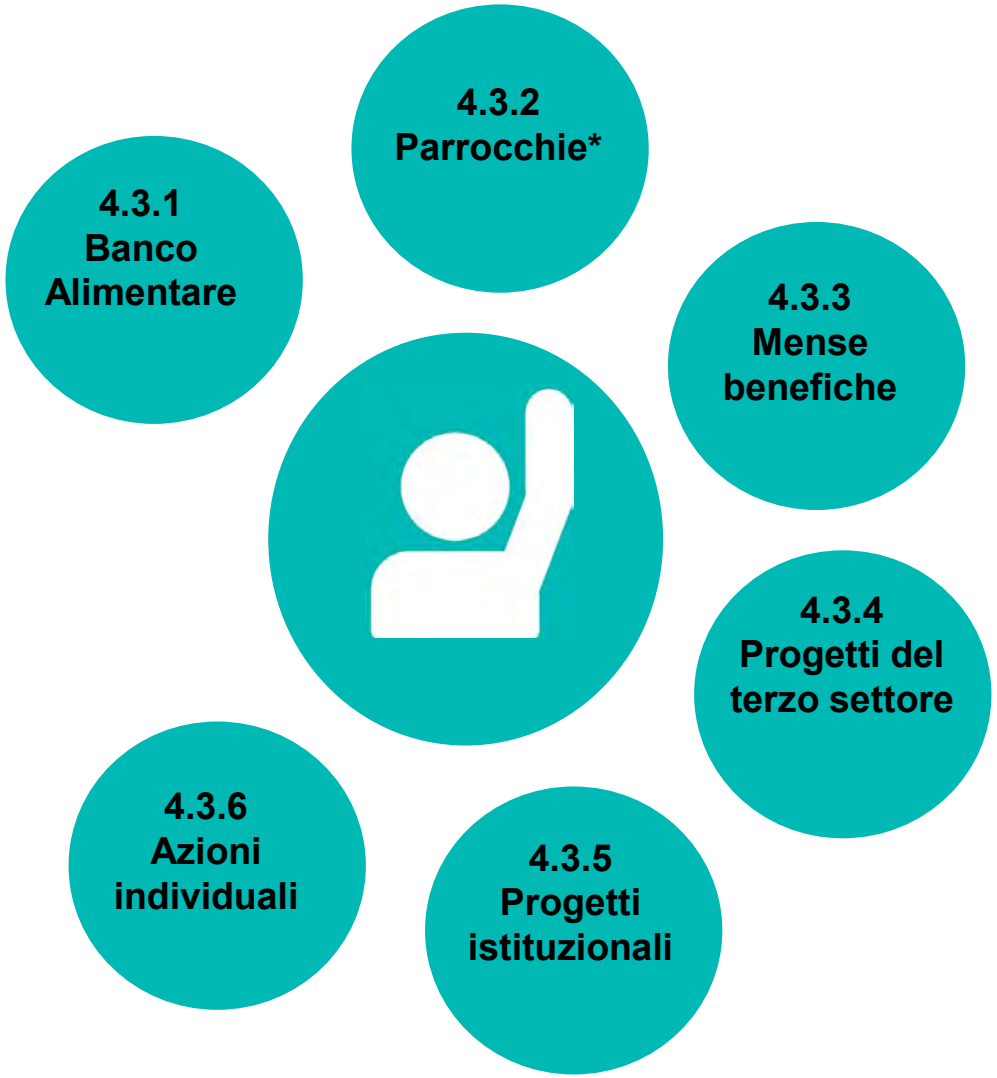
Ospedaliera

Pubblica amministrazione

Carceri, caserme, etc

Parte 4.3
LE RISPOSTE LOCALI

4.3.1 Diverse tipologie di risposta del territorio



Nel panorama variegato delle risposte che il territorio è in grado di offrire, il ruolo principale, in termini numerici e di strutturazione del servizio, è svolto dall'associazione **Banco Alimentare del Piemonte Onlus** che, nel 2016, ha distribuito cibo (proveniente sia da azioni di recupero, sia da donazioni) a 40.098 beneficiari nel solo comune di Torino, per un totale di 2.395 tonnellate di cibo.

In aggiunta al Banco Alimentare (che lavora anche con Caritas) e a soggetti come Croce Rossa, svolgono un lavoro capillare di redistribuzione anche le **parrocchie** (attraverso la donazione di pacchi alimentari) e le **mense** (attraverso la fornitura di pasti pronti).

Un'attenzione particolare meritano **i progetti del terzo settore:** molte di queste pratiche si allontanano dagli schemi più tradizionali dell'assistenzialismo per abbracciare approcci innovativi di coinvolgimento e capacitazione dei beneficiari finali.

Vi sono i progetti di natura più marcatamente istituzionale, fra cui, per esempio, **il recupero e la redistribuzione delle eccedenze generate dalle mense scolastiche**, la cui competenza è dei Comuni.

E, infine, **le risposte individuali alla povertà alimentare**, come le scelte legate al consumo o le pratiche di recupero condotte in autonomia.

4.3.1.1 Banco Alimentare del Piemonte Onlus

Chi è, cosa distribuisce e dove recupera

Il Banco Alimentare è il principale ente di raccolta, gestione e distribuzione di prodotti alimentari (sia eccedenze non più vendibili, ma ancora edibili, sia donazioni) in Piemonte: ha sede a Moncalieri (TO) ed è attivo nei territori di Torino, Novara, Asti, Cuneo e Biella. Inoltre, in quanto ente caritativo accreditato, distribuisce prodotti AGEA sul territorio di competenza. L'attività dell'organizzazione si basa in modo importante sul volontariato (73 volontari a Moncalieri su un totale di 180 in Piemonte).

.

Gli alimenti distribuiti corrispondono a: **prodotti a lunga conservazione** (in prevalenza, prodotti AGEA con distribuzione agli enti accreditati con cadenza mensile e provenienti dall'industria agroalimentare); **prodotti freschi,** attraverso i canali della GDO, il CAAT e donazioni di privati (ritiro una volta alla settimana e "a chiamata" da parte degli enti accreditati che hanno la possibilità, in termini soprattutto logistici). A questo si aggiunge una terza tipologia di alimenti: il «non distribuito» delle mense, in prevalenza aziendali. Per quanto riguarda i prodotti alimentari recuperati attraverso il canale della GDO, si tratta di prodotti generalmente al termine del ciclo di vita, non più vendibili ma ancora perfettamente edibili.

Tra i canali di approvvigionamento del Banco Alimentare, si contano l'industria agro-alimentare, le piattaforme logistiche (nell'area metropolitana, si contano il CAAT e Penny Market-Arborio a Torino, Codé CRAI a Volpiano e Carrefour a Rivalta), diverse catene della GDO, mense aziendali (circa 10 a Torino) e mense scolastiche. Si aggiungono gli alimenti raccolti nell'ambito del fondo FEAD la cui produzione è regolata dal Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali: i prodotti AGEA non corrispondono, dunque, a eccedenze alimentari. Inoltre, il Banco Alimentare è l'unico soggetto che ha un accordo con il CAAT per il recupero (due volte alla settimana) di ortofrutta e la distribuzione a 12 strutture caritative del territorio.

.

Fonte: *Bilancio Sociale 2016* del Banco Alimentare del Piemonte Onlus consultabile al seguente link: https://bit.ly/2IMOeDW (ultimo accesso 11 aprile 2018) e rielaborazione interna da nostra intervista con il Presidente e Direttore del Banco Alimentare (Moncalieri, 26 marzo 2018).

4.3.1 Banco Alimentare del Piemonte Onlus

L'attività di redistribuzione

Il Banco Alimentare non distribuisce direttamente agli indigenti, ma a enti caritatevoli *accreditati* presso lo stesso che:

1. distribuiscono a persone in *certificato* stato di vulnerabilità socio-economica (con ISEE inferiore a 3.000 € all'anno) poiché dal 2014 la legge italiana ha posto criteri severi rispetto alla distribuzione a fini sociali di aiuti provenienti dall'Unione Europea;
2. hanno un carattere sociale manifesto;
3. non utilizzano in modo fraudolento e a fini commerciali i prodotti alimentari ricevuti dal Banco Alimentare.

Quanti e dove sono gli enti accreditati?

- Comune di Torino: 180 strutture caritative, in larga maggioranza parrocchie, associazioni, Gruppo Volontariato Vincenziano e Caritas etc.) con 40.098 assistiti in totale nel 2017;
- Città Metropolitana di Torino: 170 strutture caritative con 29.300 assistiti in totale.

L'alimento è tracciato

provenienza, caratteristiche (per esempio, scadenza) e destinazione

Il beneficiario è identificato

(con alcune eccezioni per enti che offrono "aiuti di strada"

L'ente caritatevole è «certificato»

N.B.: co-responsabilità, insieme al Banco Alimentare, del cibo distribuito in termini di conformità di utilizzo, tipologia ("*che cosa*") e qualità degli alimenti (sicurezza alimentare).

Fonte: *Bilancio Sociale 2016* del Banco Alimentare del Piemonte Onlus consultabile al seguente link: https://bit.ly/2IMOeDW (ultimo accesso 11 aprile 2018) e rielaborazione interna da nostra intervista con il Presidente e Direttore del Banco Alimentare (Moncalieri, 26 marzo 2018).

L'attività del Banco nel 2017 a Torino e nei comuni dell'area metropolitana

CONSEGNE TOTALI IN KG. DAL 1 GENNAIO AL 31 DICEMBRE 2017

N. Strutt.	CITTA' METROPOLITANA di TORINO	N. Assistiti	CANALE APPROVVIGIONAMENTO					TOTALE KG DISTRIBUITO
			ORTOFRUTTA KG	AGEA KG	INDUSTRIE + COLLETTE KG	RISTORAZIONE + BUON SAM.	SITICIBO GDO KG	
178	TOTALI COMUNE DI TORINO	40.098	385.122	909.638	853.440	12.555	234.532	2.395.287
98	TOTALE AREE METROPOLITANA	15.534	230.074	386.173	253.825	2.249	290.412	1.162.733
276	TOTALE CITTA' METROPOLITANA di TORINO	55.632	615.196	1.295.811	1.107.265	14.804	524.944	3.558.020

N. Strutt.	COMUNE DI TORINO SUDDIVISIONE PER CIRCOSCRIZIONI	N. Assistiti	CANALE APPROVVIGIONAMENTO					TOTALE KG DISTRIBUITO
			ORTOFRUTTA KG	AGEA KG	INDUSTRIE + COLLETTE KG	RISTORAZIONE + BUON SAM.	SITICIBO GDO KG	
29	TO1	5.791	54.693	137.038	99.163	2.729	3.885	297.508
17	TO2	3.360	27.855	85.390	67.751	-	36.971	217.967
16	TO3	2.908	33.427	75.507	49.858	1.569	56.266	216.627
20	TO4	3.531	22.423	84.600	57.049	-	428	164.500
23	TO5	5.224	31.362	129.667	77.477	-	41.728	280.234
16	TO6	5.702	63.893	140.366	118.887	3.602	46.765	373.513
24	TO7	7.705	63.290	136.598	274.542	-	34.166	508.596
27	TO8	5.877	88.179	120.472	108.713	4.655	14.323	336.342

	COMUNI AREA METROPOLITANA		CANALE APPROVVIGIONAMENTO					
N. Strutt.	SUDDIVISIONE PER ZONE OMOGENEE	N. Assistiti	ORTOFRUTTA KG	AGEA KG	INDUSTRIE + COLLETTE KG	RISTORAZIONE + BUON SAM.	SITICIBO GDO KG	TOTALE KG DISTRIBUITO
38	Zona 2	5.347	58.514	143.986	79.565	-	153.405	435.470
36	Zona 3	5.860	141.925	136.221	99.106	2.249	113.824	493.325
9	Zona 4	1.777	8.657	36.527	25.078	-	17.096	87.358
3	Zona 10	191	1.449	6.982	3.377	-	440	12.248
12	Zona 11	2.359	19.529	62.457	46.699	-	5.647	134.332
98	TOTALE AREE METROPOLITANA per zone omogenne	15.534	230.074	386.173	253.825	2.249	290.412	1.162.733

	COMUNE DI TORINO	N. Assistiti
N. Strutt.	SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA STRUTTURE	
12	Altro	1.645
36	Associazione	7.540
5	CAV-Centro Aiuto alla Vita	1.510
9	Chiesa Evangelica	738
1	Conferenze di San Vincenzo	212
11	Congregazione	2.322
7	Cooperativa Sociale	598
88	Parrocchia	23.102
9	Volontariato Vincenziano	2.431
178	**TOTALI COMUNE DI TORINO per tipologia**	**40.098**

	COMUNI AREA METROPOLITANA	N. Assistiti
N. Strutt.	SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA STRUTTURE	
6	Altro	1.128
17	Associazione	3.230
2	C.R.I.	101
3	CAV-Centro Aiuto alla Vita	515
7	Chiesa Evangelica	737
6	Congregazione	142
1	Cooperativa Sociale	68
47	Parrocchia	7.979
9	Volontariato Vincenziano	1.634
98	**TOTALE AREE METROPOLITANA per tipologia**	**15.534**

Alcuni considerazioni

N.B!

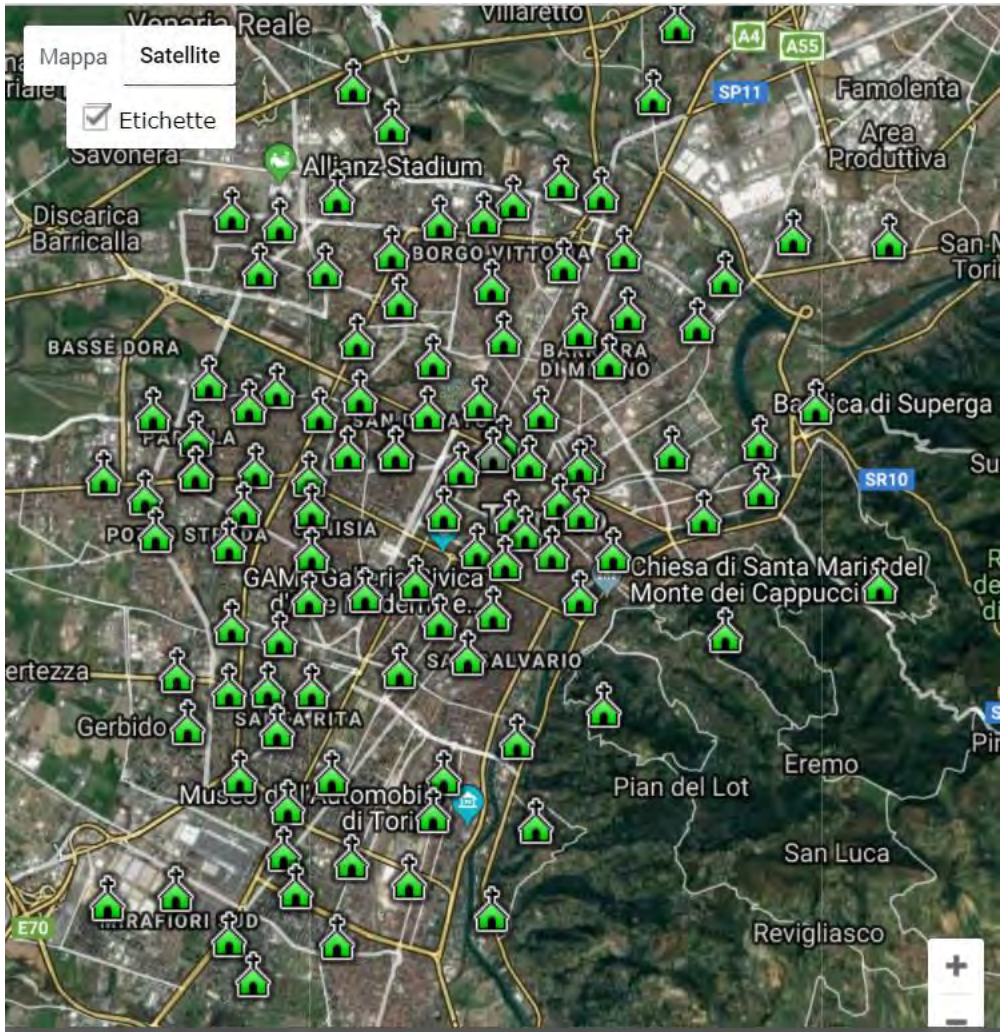
1. L'attività di raccolta del Banco Alimentare degli alimenti sul territorio segue il più possibile il criterio di *prossimità* tra il canale di approvvigionamento e l'ente caritatevole ricevente a garanzia, soprattutto nel caso di alimenti freschi, di una distribuzione immediata del bene raccolto. Infatti, il "fresco" non transita nei magazzini di Moncalieri poiché allungherebbe il periodo di trasporto;
2. Il Banco Alimentare non opera nel canale dei negozi al dettaglio a causa dell'alta variabilità dell'eccedenza ivi prodotta e al grado di **informalità** che caratterizza la gestione della stessa da parte di piccoli esercenti;
3. Tra i canali di approvvigionamento del Banco Alimentare, risultano avere un peso maggiore in proporzione, il canale «europeo» (prodotti AGEA) e quanto raccolto nell'ambito del progetto Siticibo con la GDO (il dato è relativo alla Regione Piemonte, informazioni non disponibili su Torino e i 38 Comuni dell'area metropolitana).
4. "Non c'è più il recupero nelle mense scolastiche del Comune di Torino...pane e frutta non sono appetibili"
5. Tutte le strutture caritative a cui il Banco Alimentare conferisce l'eccedenza alimentare, offrono misure complementari all'aiuto alimentare (in ottemperanza del regolamento AGEA) che è, tuttavia, considerata «la leva principale di ingaggio» di persone in difficoltà.

Evoluzioni recenti: «Banco Alimentare *rionale: dalla macro logistica alla micro logistica*». Il progetto pilota nel mercato di Corso Racconigi nei quartieri di Cenisia e San Paolo.

Si tratta di un progetto in fase di valutazione che prevede attività di recupero presso il mercato di Corso Racconigi e il **coinvolgimento diretto**, attraverso la partecipazione di una struttura caritativa di zona, gli assistiti.

Fonte: *Bilancio Sociale 2016* del Banco Alimentare del Piemonte Onlus consultabile al seguente link: https://bit.ly/2IMOeDW (ultimo accesso 11 aprile 2018) e rielaborazione interna da nostra intervista con il Presidente e Direttore del Banco Alimentare (Moncalieri, 26 marzo 2018).

4.3.2 Parrocchie

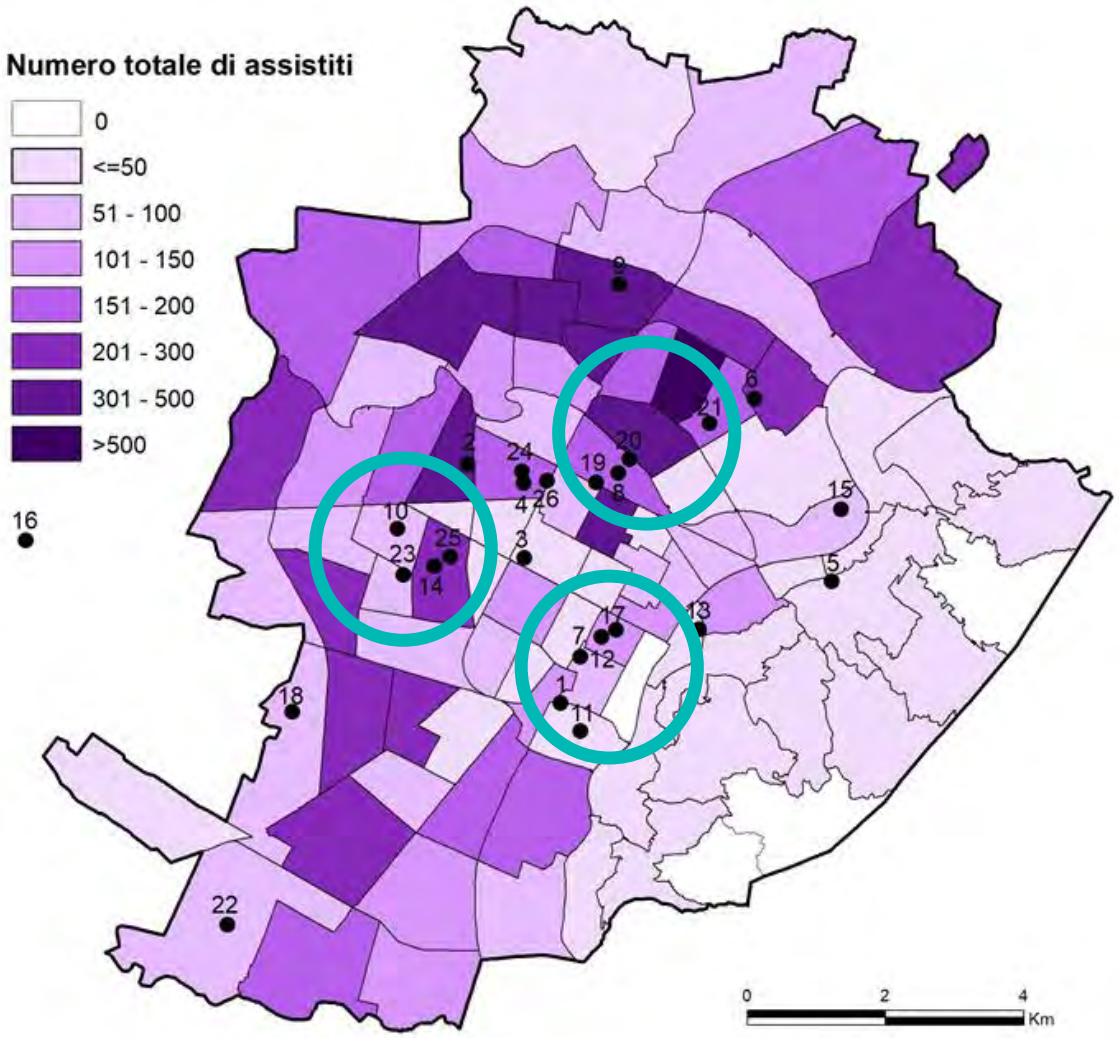


All'interno del censimento in progress delle attività di assistenza alimentare ad opera delle Parrocchie di Torino (107) sono state contattate circa 50 strutture di cui solo 7 non praticano supporto alle situazioni di marginalità socio-economica attraverso distribuzione di alimenti.

La gran parte delle strutture (88 parrocchie) ricevono derrate dal Banco Alimentare (che, nel 2017, ha distribuito a questi enti 23.102 chilogrammi di alimenti).
Molte delle strutture contattate ricevono anche donazioni da privati cittadini.

4.3.3 Mense benefiche

Localizzazione e bisogni territoriali



limite comunale

mense

1 - Mensa Sacro Cuore di Gesù
2 - Sant'Alfonso Mensa del Povero
3 - Mensa Sant'Antonio da Padova
4 - Mensa dei Servizi Vincenziani
5 - Centro Andrea - Messa del povero
6 - Mensa estiva gestita dal Servizio Adulti in Difficoltà
7 - Casa Santa Luisa
8 - Mensa del Cottolengo
9 - Mensa San Giuseppe Cafasso
10 - Mensa Spazio D'Angolo
11 - Mensa Asilo Notturni Umberto I
12 - Mensa del povero "Il Cenacolo dell'Eucarestia"
13 - Monte dei Cappuccini
14 - MangiAsti
15 - Parrocchia San Giulio D'Orta
16 - Mensa Cenacolo - ass. Altrocanto
17 - Mensa Esercito della Salvezza
18 - Parrocchia Santissimo Nome di Maria
19 - Circolo Arci NO.A'
20 - Sermig
21 - Gruppo Abele
22 - San Luca
23 - Associazione AMMP
24 - Mensa "La Ragnatela"
25 - Associazione Arcobaleno
26 - Chiesa Evangelica Valdese

4.3.4 Pratiche di recupero e redistribuzione del terzo settore

L'indagine e la metodologia

La ricerca ha previsto un approfondimento delle progettualità di recupero e redistribuzione a fini sociali attive sul territorio di Torino e dei 38 comuni dell'area metropolitana, ad opera di associazioni ed enti del terzo settore, gruppi informali, comitati cittadini.

Metodologia di analisi

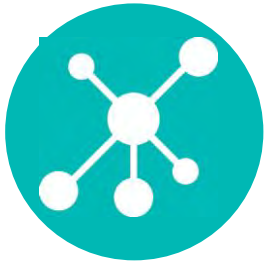
Al fine di mappare e studiare le pratiche è stato effettuato un primo **censimento** tramite analisi desk, a cui è seguita, in tutti i casi in cui è stato possibile, la somministrazione di un **questionario** e di un'**intervista** semi-strutturata, al fine di raccogliere informazioni sui seguenti aspetti:

UTENTI del PROGETTO

CIBO RACCOLTO e DISTRIBUITO

FUNZIONAMENTO Del PROGETTO

LUOGHI di RECUPERO E REDISTRIBUZIONE



RELAZIONI con altri SOGGETTI

Inoltre, al fine di sviluppare una visione più completa delle forme di contrasto alla povertà alimentare sul territorio, sono stati intervistati anche alcuni **testimoni privilegiati**:

- i dirigenti dei Servizi Sociali e delle Circoscrizioni;
- referenti di aziende di ristorazione collettiva;
- enti di ricerca sulla nutrizione.

Le pratiche mappate e analizzate

INTERVISTE E QUESTIONARI

Comune di Torino

1. Food Not Bombs Augusta Taurinorum
2. Associazione Opportunanda
3. Associazione Il Campanile - Progetto Agenzia Alimentare
4. Associazione Eco dalle Città – Progetto POPP Organico a Porta Palazzo
5. Ass.Terza Settimana – Progetto Social Market
6. Ristorante Solidale Just Eat
7. Equoevento
8. Ass. Eufemia – progetto Pane in Comune
9. Gruppo Abele
10. La Locanda nel Parco
11. Casa Santa Luisa
12. Cooperativa Frassati -Progetto CucinAperTe

Area Metropolitana

13. Carità Senza Frontiere (Moncalieri)
14. Ass.Interculturale Karmadonne – Progetto Mensa Popolare di Casa Frisco (Carmagnola)
15. Progetto Save Food (Settimo)
16. Coop. Patchanka - Progetto Reciprocamensa (Chieri)
17. Centro di Ascolto di Rivoli

PRATICHE CENSITE MA NON ANALIZZATE

(informazioni non disponibili)

- Associazione Altrocanto
- Comitato S-Nodi - Progetto Fabene
- Associazione Hare Krishna Onlus - Progetto Food For Life
- Banco di Solidarietà Compagnia delle Opere
- Associazione Arca Onlus e Politecnico di Torino - Progetto Alimenta
- Comunità Papa Giovanni XXIII - Un pasto al giorno
- Gruppi di Volontariato Vincenziani - Vincenziani per Senza Fissa Dimora
- Cooperativa Il Margine – Progetto Emporio Solidale
- Associazione Amici del Sabato

4.3.4.1 Le risposte locali

ANALISI DELLE PRATICHE DI RECUPERO E REDISTRIBUZIONE DEL TERZO SETTORE

1. Food Not Bombs Augusta Taurinorum

«Il cibo è un diritto»

Food Not Bombs Augusta Taurinorum è un gruppo informale, attivo da Marzo 2016. Fa parte della rete internazionale Food Not Bombs ed è nato sulla scia del gruppo attivo a Budapest, in Ungheria, con il fine di sensibilizzare le persone nei confronti del diritto al cibo, della povertà e dell'iperproduzione industriale. Il gruppo recupera nei mercati frutta, verdura e pane circa due volte al mese. Gli ingredienti recuperati, insieme a donazioni di altri prodotti ad opera di privati e di singoli volontari, sono poi trasformati nella cucina di un circolo Arci e redistribuiti come pasto pronto.

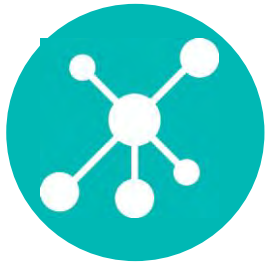
I pasti, già pronti, vengono redistribuiti ad alcuni dormitori e consumati in loco da volontari e beneficiari insieme. Particolare attenzione è posta infatti alle relazioni e al piacere della condivisione tra le persone, dai venditori coinvolti nelle donazioni, ai circa cinquanta volontari attivi, agli utenti finali. I beneficiari possono servirsi scegliendo i piatti maggiormente graditi e portare via pietanze. Inoltre, attraverso un tour in bicicletta, altri pasti pronti vengono redistribuiti direttamente ad alcune persone senza fissa dimora nelle vie del centro di Torino.

Gli alimenti recuperati consistono in pane ed ortofrutta donato o scartato da venditori mercatali e in altre donazioni di prodotti alimentari (da parte dei volontari e di soggetti privati), raccolti il sabato una o due volte al mese, alla fine della giornata di vendita. Gli alimenti sono poi trasformati e cucinati come pietanze vegetariane e vegane in un pasto completo, in base a quanto raccolto. Nel 2017, sono stati redistribuiti circa 1.125 kg di pietanze, con una media di circa 150 pasti ad azione.

L’attività del gruppo si svolge in quattro fasi.

1. Recupero: due sabati al mese, alcuni volontari si recano nei mercati in orario di chiusura per recuperare l’invenduto e le donazioni nelle proprie auto;
2. Stoccaggio: i prodotti recuperati vengono poi raccolti e immagazzinati in un circolo Arci che mette a disposizione la cucina;
3. Trasformazione: la domenica successiva, i prodotti raccolti vengono cucinati dai volontari in un clima di convivialità; le donazioni da privati vengono ritirate nel corso della giornata;
4. Distribuzione: Gli alimenti pronti vengono distribuiti da quattro gruppi di attivisti, con le auto e le bici messe a disposizione dai singoli volontari.

Luoghi di recupero: mercato di Piazza Benefica, mercato di Piazza Barcellona;
Luoghi di trasformazione dei prodotti: Circolo Arci Ziggy Club;
Luoghi di redistribuzione dei prodotti: Via Po - Via Roma; Dormitorio di via delle ghiacciaie 68/a, Torino; Dormitorio di via Reiss Romoli 45, Torino; Casa di Ospitalità Notturna Corso Tazzoli 76, Torino.



Le principali relazioni con altre realtà attive nel contrasto alla povertà sono con le associazioni dei dormitori e centri diurni a cui viene consegnato il cibo, in particolare:
Opportunanda, via S.Anselmo 21, Torino.
Stranaidea, via Paolo Veronese 202, Torino.

N.B!

Il gruppo si differenzia dalle altre progettualità per la completa informalità delle azioni e per la totale autonomia rispetto a soggetti istituzionali e finanziamenti.

2. Associazione Opportunanda

«Non c'è nulla di più socializzante del pasto»

Opportunanda è una Onlus attiva dal 1995, i cui progetti sono principalmente finalizzati a sostenere situazioni di vulnerabilità economica ed esclusione sociale. L'associazione gestisce un centro diurno in cui ogni mattina viene distribuita la colazione (te, biscotti, brioches) dalle 8.30 alle 11.30. Inoltre, l'associazione si occupa della distribuzione di pacchi provenienti dal Banco Alimentare e di borse spesa acquistate per utenti in situazione di emergenza economica o inseriti in percorsi di reinserimento abitativo. Opportunanda organizza inoltre laboratori di reinserimento sociale attraverso varie attività e tutti i laboratori iniziano con la condivisione di un pranzo conviviale preparato dall'associazione. Opportunanda gestisce anche progetti di reinserimento abitativo guidato che comprendono borse alimenti settimanali; infine, vengono organizzati cene per gli utenti in occasione delle principali festività. Grande attenzione è posta alla qualità degli alimenti proposti e alla centralità del pasto nella creazione di comunità e legami sociali.

L'utenza di Opportunanda è composta da persone in situazioni di vulnerabilità economica temporanea o cronica e da persone senza fissa dimora, prevalentemente inviate da Comune e Servizi Sociali, Ufficio Adulti in Difficoltà, Ufficio Pio (Progetto Logos). L'associazione si fonda sul lavoro di quattro operatori e circa quindici volontari, oltre alla partecipazione di tirocinanti segnalati dall'Ufficio Adulti in Difficoltà.

Gli alimenti donati nelle varie attività provengono da:

- Banco Alimentare, i cui pacchi vengono distribuiti mensilmente ai beneficiari accreditati (480 pacchi all'anno);
- panetterie, pasticcerie e superette di quartiere, che donano l'invenduto in forma saltuaria o continuativa;
- azienda Panealba, che dal 2015 dona le eccedenze di biscotti per le colazioni del centro diurno;
- acquisti mirati a coprire ciò che non può essere recuperato da donazioni;
- donazioni di alimenti vegetariani del gruppo Food Not Bombs (sia pasti pronti, sia prodotti da cucinare in eccesso rispetto ai bisogni del gruppo).

Per l'accesso al centro diurno e alle sue attività non è previsto nessun vincolo, è sufficiente presentarsi negli orari di apertura. La colazione è disponibile dalle 8.30 alle 11.30 circa e tiene conto delle preferenze degli utenti.
Quattro giorni a settimana sono attivi progetti di reinserimento sociale per circa 20 persone attraverso laboratori che si aprono sempre con un pasto condiviso gratuito. Tra queste attività, il laboratorio di cucina, a cadenza quindicinale, permette di cucinare pietanze su proposta degli utenti: in questo caso, il pasto di apertura del laboratorio è, un mercoledì su due, consegnato dalle associazioni Equipe Notre Dame o Comunità Cristiane di Base.
Per quanto concerne i percorsi di reinserimento abitativo, gli utenti sono inviati da Comune, Ufficio Pio, Ufficio Adulti in Difficoltà in sinergia con Assistenti Sociali e Opportunanda; il percorso prevede attività di reinserimento abitativo attraverso percorsi di coabitazione autogestita e supporto alimentare attraverso borse spesa acquistate dall'associazione.
La sostenibilità economica di Opportunanda è basata su contributi di enti ed istituzioni e su donazioni di privati.

Luoghi di recupero: Panealba, Borgata Molino 20/22, 12060, Verduno CN; Pasticceria Orsucci, Via Borgaro, 65, 10149 Torino TO; CRAI Via Sant'Anselmo, 15A, 10125 Torino TO; Panificio La Gatta, Via S. Secondo, 62, 10128 Torino TO; Banco Alimentare del Piemonte, Corso Roma, 24/TER, 10024 Moncalieri TO
Luoghi di redistribuzione: Sede via Sant'Anselmo 21 Torino, Centro Diurno via Sant'Anselmo 28, Torino.

Enti invianti: Comune di Torino, Asl, Servizi Sociali, Ufficio Adulti in Difficoltà, Ufficio Pio.
Collaborazioni: Comunità di Base, Equipe Notre Dame, Food Not Bombs Augusta Taurinorum.

N.B! Viene segnalata l'utilità di una continuità nel tempo di progetti di reinserimento e di alleviamento delle condizioni di necessità economica.

3. Associazione Il Campanile - Progetto Agenzia Alimentare

Agenzia Alimentare, parte delle progettualità dell'associazione Il Campanile, gestore della Casa del Quartiere Cecchi Point, si configura come un piccolo centro di redistribuzione di alimenti a persone in difficoltà economica, segnalate dai Servizi Sociali e dal Sert della Circoscrizione 7. I prodotti sono stoccati e redistribuiti in un'apposita area del Cecchi Point, casa del Quartiere situata in un quartiere, Aurora, caratterizzato da forte *mixité* culturale e diffuse situazioni di vulnerabilità economica. Si tratta di una progettualità esclusivamente volontaria, che non mira alla sostenibilità economica e non richiede finanziamenti. Il progetto è attivo dal 2014.

I beneficiari sono persone in situazioni di difficoltà economica, in particolare donne, inviate dai Servizi Sociali e dal Sert della Circoscrizione 7, che si occupano della certificazione delle condizioni di vulnerabilità. Si tratta di circa 80 utenti, il cui accesso al beneficio viene rivalutato ogni anno. Al momento non è prevista alcuna forma di restituzione, ma è in corso di valutazione un'eventuale progettualità in tal senso nel quartiere.

I prodotti alimentari redistribuiti sono prevalentemente a lunga conservazione, in particolare pane, pasta, fagioli, prodotti pronti e in piccola parte ortofrutta, e provengono da:

- Banco Alimentare del Piemonte (circa 480 kg all'anno);
- donazioni di invenduto di un centro di distribuzione e logistica di prodotti a marchio Eataly della cintura torinese;
- mercato di via Porpora.

In caso di eccedenze alimentari, i prodotti in esubero vengono donati alla mensa del Cottolengo.

L’attività dell’Agenzia Alimentare si sviluppa in tre fasi:

1. i volontari ritirano con mezzi propri i prodotti presso Banco Alimentare (con cadenza mensile); presso il mercato di via Porpora e presso aziende donatrici (saltuariamente);
2. i prodotti sono raccolti e immagazzinati presso la sede del Cecchi Point;
3. i beneficiari, organizzati in turni a cadenza settimanale, vengono avvisati con un sms per il ritiro dei prodotti a lunga conservazione.

L’attività è sospesa nel mese di agosto e durante le festività. Non sono presenti dotazioni strumentali, fatta eccezione per il magazzino in cui sono stoccati i prodotti a lunga conservazione, poiché i prodotti deperibili sono immediatamente redistribuiti; il recupero avviene ad opera dei singoli volontari, con mezzi propri.

Luoghi di recupero: mercato di via Porpora, Torino; Banco Alimentare del Piemonte, Corso Roma 24/ter, Moncalieri.
Luoghi di raccolta e redistribuzione: Via Cecchi 17, Torino.

Relazioni istituzionali: Circoscrizione 7, corso Vercelli 15, Torino, Sert, Servizi Tossicodipendenze, corso Vercelli 15, Torino.
Relazioni con altre realtà di redistribuzione alimentare:
Mensa Cottolengo, Via Andreis, 26, 10152 Torino
Associazione Fabene, mercato di via Porpora, Torino

N.B!

C'è interesse per una sistematizzazione delle pratiche di contrasto alla povertà alimentare, poiché emerge come discrepanza la possibilità di accedere a diversi tipi di benefici alimentari contemporaneamente, a causa della poca comunicazione tra progettualità simili. Viene proposta la possibilità di una condivisione dei volontari tra diverse associazioni, più che una condivisione di spazi.

4. Associazione Eco dalle Città – Progetto POPP Organico a Porta Palazzo

Eco dalle città è un'associazione nata con finalità di sensibilizzazione verso i temi dell'ecologia e della protezione delle risorse naturali: la sua attività principale è infatti l'omonimo notiziario ambientale online (http://www.ecodallecitta.it/edizione/mondo/). Operativamente, l'associazione gestisce il progetto "Organico A Porta Palazzo" (PoPP), anche noto come "Sentinelle dei Rifiuti", che si occupa della facilitazione della raccolta dei rifiuti organici nel mercato, del recupero dell'ortofrutta ancora edibile e della sua immediata redistribuzione. Il progetto è attivo da novembre 2016. L'attività del progetto è svolta quotidianamente, nei giorni di apertura del mercato, prevalentemente da volontari, tra cui molti giovani richiedenti asilo.

I beneficiari del progetto possono essere tutti coloro che, senza alcun vincolo di accesso, né richiesta di restituzione, si presentano al banchetto adibito per la redistribuzione. Il cibo raccolto è sufficiente per circa una trentina di persone al giorno. Si tratta sia di giovani attenti alle tematiche dello spreco alimentare, sia di persone in difficoltà economica, italiane e straniere, in particolare anziani e donne. Molti beneficiari, prima dell'inizio del progetto, si recavano già sul mercato per recuperare autonomamente i prodotti invenduti. L'associazione non ha informazioni relative alle caratteristiche delle condizioni di vulnerabilità economica a causa della totale assenza di vincoli all'accesso.

Si tratta di ortofrutta scartato dai venditori mercatali poiché non più vendibile, ma ancora edibile, che viene redistribuito immediatamente in un'area apposita adibita dello stesso mercato alla fine della giornata di vendita. Gli alimenti, suddivisi equamente in cassette a seconda delle disponibilità della giornata, sono redistribuiti immediatamente senza essere in alcun modo trasformati. In media, i prodotti raccolti in un anno toccano i 60.000 kg.

L’attività del progetto si svolge in tre fasi:

1. nel corso della giornata di vendita mercatale avviene la selezione dei rifiuti organici e degli scarti del mercato di Porta Palazzo. Il fine è duplice: migliorare la raccolta differenziata da un lato, e individuare gli alimenti edibili che andrebbero sprecati dall’altro, ad opera dei volontari richiedenti asilo;
2. raccolta dei prodotti presso il banchetto dell’associazione e suddivisione nelle cassette, conservate fino alla fine della giornata di vendita prima di essere redistribuite, al fine di evitare concorrenza con i banchi mercatali.
3. redistribuzione dei prodotti, in cassette standardizzate, a chiunque ne faccia richiesta.

Luoghi di recupero e redistribuzione: Mercato di Porta Palazzo, Piazza della Repubblica.

Qualora il recuperato eccedesse le capacità di redistribuzione, viene donato alle mense benefiche del Ser.Mig e del Cottolengo, contigue al mercato.
Il progetto, che vede impegnati Comune di Torino, Assessorato all’Ambiente, progetto The Gate Porta Palazzo, si sviluppa con il contributo di Novamont, Fondazione CRT, Amiat Gruppo IREN, Università degli Studi Gastronomici di Pollenzo.

N.B!

Tra le eventuali evoluzioni future, vi è la possibilità di una trasformazione dei prodotti recuperati al fine di redistribuire pietanze pronte, eventualmente coinvolgendo ristoratori del quartiere.

5. Ass.Terza Settimana – Progetto Social Market

Terza Settimana è un'associazione di volontariato con fini di solidarietà sociale, con diversi progetti sul tema della vulnerabilità economica e alimentare. Tra questi, i Social Market si configurano come empori in cui vengono venduti a prezzo calmierato prodotti alimentari e igienici a persone in difficoltà economica, segnalati da enti terzi (Servizi Sociali, parrocchie, associazioni). Presso il Social Market sono anche distribuite gratuitamente le eccedenze ortofrutticole, anche consegnate a domicilio a persone in condizione di marginalità economica. Il progetto, attivo da febbraio 2013, è nato in risposta alla diffusione delle nuove povertà e si sostiene suddividendo il costo di gestione tra enti invianti e beneficiari attraverso l'acquisto dei prodotti dei Social Market stessi ed attraverso contributi da parte di enti e istituzioni. Al progetto aderiscono quasi settanta volontari.

Gli altri progetti attivi dell'associazione nell'ambito della vulnerabilità alimentare sono:

- Emporio Solidale, incentrato sulla redistribuzione di invenduto ortofrutticolo a domicilio a persone in difficoltà economica;
- Banchetto, organizzazione di pranzi al ristorante ogni terza domenica del mese, al costo simbolico di € 1,00;
- PaccoZero, preparazione di sacchetti con prodotti alimentari e igienici da distribuire nei dormitori di Via Cottolengo e Piazza Massaua;
- Il Conviviale, iniziativa di mensa conviviale presso la Residenza Per Anziani Principe Oddone.

I beneficiari dei Social Market sono uomini e donne, sia italiani sia stranieri, in situazioni di difficoltà economica. Generalmente, si tratta di individui con reddito ISEE al di sotto dei 10.000 euro annui, segnalati da servizi ed associazioni con fini sociali ed inseriti in percorsi di alleviamento delle situazioni di vulnerabilità. Gli enti invianti definiscono la durata e le modalità di accesso dei beneficiari al Social Market: ad oggi, 18.000 persone sono state assistite dal progetto, per una media di circa 4.000 persone all'anno.

Si tratta principalmente di frutta, verdura, uova, farinacei, confezionati a lunga conservazione e prodotti igienici. In un anno, vengono redistribuiti circa 80.000kg di prodotti ortofrutticoli. I prodotti alimentari sono acquistati a prezzo di ingrosso da produttori e aziende, in particolare l'azienda agroalimentare Ortobra, Lavazza, Fantolino uova, o donati da enti come il Banco Alimentare del Piemonte ed il CAAT.

Il recupero delle donazioni e l'acquisto dei prodotti avviene con cadenza fissa a seconda degli enti coinvolti, per circa 3.000 euro di spesa alimentare settimanale, a cura dell'associazione, che ritira presso il CAAT, il Banco Alimentare e le aziende coinvolte i prodotti da vendere presso il Social Market. La conservazione dei prodotti è possibile grazie all'utilizzo di un furgone coibentato per il trasporto, una cella frigo e un magazzino per lo stoccaggio dei prodotti.
Gli enti invianti selezionano i nominativi dei beneficiari che possono accedere al Social Market, che vengono inseriti in un database online attraverso un software apposito, condiviso con le altre progettualità di Terza Settimana, che tiene nota della frequenza di acquisto.
I beneficiari di Social Market possono scegliere liberamente i prodotti dell'emporio, strutturato come un vero e proprio negozio, secondo le loro preferenze e necessità, effettuando una spesa fissa di 20 euro, che copre sia le spese di gestione del Social Market, sia le spese per l'acquisto all'ingrosso dei prodotti. Il costo della spesa è in alcuni casi coperto, del tutto o in parte, dall'ente inviante.

Luoghi di raccolta: Magazzino ubicato in Via Pragelato 24/E a Torino;
Luoghi di redistribuzione e vendita: Via Luserna di Rorà 11 e Via Maddalene 30 a Torino
Luoghi di acquisto: Simply c/o CAAT Centro Agro Alimentare Torino, Fantolino Uova, LAVAZZA S.p.A (stabilimento in Strada Settimo), Ortobra (Grugliasco).

Enti invianti o compratori per i propri utenti:
Servizi sociali di Circoscrizione, Servizio Adulti in difficoltà, Centro di Solidarietà Compagnia delle Opere, Madian Orizzonti, Servizi VIncenziani per senza Dimora, Unitalsi, Condominio Solidale, Centro Salute Mentale Grugliasco, Associazione PsicoPoint, Cooperativa Muret, Caritas Migranti.
Parrocchie: Gesù Adolescente, S.GIovanni Bosco, S.Giorgio Martire, S.Pietro e Paolo, Gesù Nazareno,Regina delle Missioni, S.Paolo, Natività di Maria Vergine, Santa Maria Goretti, Buon Pastore, Sacro Cuore di Gesù, Ascensione, S.Bernardo e Brigida, Chiesa Regina della Pace, Chiesa S. Michele Arcangelo, Chiesa S.Domenico, Chiesa S. Gioacchino.

N.B!

Viene espresso l'interesse per la possibilità di una piattaforma condivisa legata ai temi della povertà alimentare, che possa tenere conto delle specificità di ogni progetto afferente e della priorità della costruzione di reti di prossimità, oltre che di attività di alleviamento di situazioni di difficoltà.

6. Ristorante Solidale Just Eat

Ristorante Solidale è un progetto di JustEat, azienda internazionale di ristorazione attiva nelle consegne pasti a domicilio, in collaborazione con Pony zero (pony express in bicicletta). Il progetto (attivo da febbraio 2017) redistribuisce a domicilio pasti pronti invenduti di undici ristoranti appartenenti al circuito Justeat a persone in difficoltà economica individuate da Caritas.

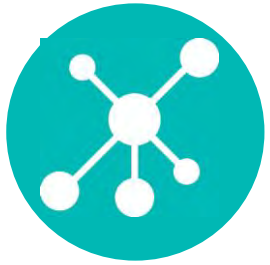
Attraverso Caritas vengono individuate famiglie in situazioni di necessità, dormitori e parrocchie a cui vengono consegnati i pasti pronti invenduti. La valutazione delle condizioni di necessità, i vincoli per l'accesso e le eventuali forme di restituzione sono competenza di Caritas.

Si tratta di piatti pronti provenienti dalla ristorazione del circuito JustEat ancora in perfette condizioni nutrizionali, distribuiti tramite bauletto refrigerato a conclusione della giornata lavorativa dell'esercizio di somministrazione, provenienti da undici ristoranti del circuito JustEat. Nel 2017 sono stati redistribuiti circa 1.600 pasti.

L’attività si svolge in tre fasi.

1. identificazione dei beneficiari: Caritas individua alcune famiglie in difficoltà economica come beneficiarie del progetto;
2. recupero: una volta al mese, l’invenduto degli undici ristoranti partecipanti all’iniziativa benefica vengono ritirati dai pony express a fine attività di vendita.
3. redistribuzione: gli alimenti vengono redistribuiti a domicilio.

Luoghi di recupero: ristoranti Kombu, m2p Pasta e Pizza, Piadineria Cuslè, Boccadillo, Rizzelli, Crushi e Crushimi, T-Bone Station, Mister Rooster, Hamburgeria Eataly, Flower Burger e Taco Bang.
Luoghi di distribuzione: A domicilio



Promotori del progetto:
JustEat (Via Tiziano 32, 20345, Milano)
Ponyzero (Via Perugia 60, 10152, Torino)
Caritas Diocesana

N.B!

N.d. poiché non è stato possibile intervistare l’organizzazione.

7. Equoevento

«Dalla cena di gala alla mensa dei poveri»

Equoevento è un'organizzazione senza scopo di lucro fondata a Roma nel 2013, attiva come entità autonoma a Torino dal 2015. Operando su base volontaria, Equoevento si occupa del recupero di cibo in eccedenza prodotto durante eventi generalmente organizzati da persone giuridiche (per esempio aziende, enti, etc) e della donazione dello stesso a enti caritatevoli. Sul territorio torinese, il progetto è in fase di sperimentazione ed espansione: dal 2016 ad oggi, il recupero dell'eccedenza alimentare ha avuto in media una cadenza bisettimanale.

I beneficiari del servizio sono persone senza fissa dimora o adulti in difficoltà ospitati nelle strutture caritatevoli alle quale è donata l'eccedenza alimentare raccolta. L'identificazione dei destinatari fa capo all'ente ricevente e non a Equoevento.

Si tratta di alimenti generalmente non di base, vari da un punto di vista nutrizionale, già trasformati (ma non distribuiti) e con periodo di vita breve (generalmente da consumarsi entro ventiquattro ore dal recupero). La variabilità degli alimenti recuperati, in termini di tipologia e di quantità, e la difficoltà di pianificazione dell'azione di recupero richiedono una capacità organizzativa flessibile, sia da parte di Equoevento, sia da parte degli enti caritatevoli riceventi l'eccedenza alimentare. A oggi, non è infatti possibile pianificare un calendario di consegne agli enti riceventi poiché il recupero avviene generalmente a chiamata, né è possibile –per le medesime ragioni– prevedere la quantità e la tipologia di cibo raccolto.

L’attività di Equoevento è organizzata in tre fasi:

1. cessione gratuita da parte dell’azienda di catering di alimenti già trasformati per mezzo di una bolla di consegna e documento comprovante lo scarico di responsabilità;
2. predisposizione del cibo in contenitori di alluminio per il trasporto di alimenti da parte di volontari;
3. consegna per mezzo di un furgone frigorifero coibentato di proprietà di Equoevento a strutture riceventi idonee, accompagnata da bolla e modulo di scarico di responsabilità.

Il recupero dell’eccedenza da parte di Equoevento avviene previo accordo con l’azienda di catering, ed è a chiamata.

Luoghi di recupero: si tratta di luoghi in cui non vi è la possibilità di un riciclo interno dell’alimento (per esempio, hotel o sedi di enti) e che “non hanno vita propria”: in altre parole, il luogo “muore” dopo l’evento. In ordine decrescente per quantità di eventi ospitati, Equoevento ha recuperato, previo accordo, presso il Lingotto Fiere, PalaAlpitour, Stadio Olimpico, Hotel Principi di Piemonte, GAM, Reggia di Venaria, Bunker, Fornace Hoffmann e New Building Bertola.
Luoghi di redistribuzione: mense benefiche e/o enti caritatevoli che offrono servizi di assistenza a adulti in difficoltà o persone senza fissa dimora; si tratta di strutture con guardia notturna, che dispongono di cucina e che hanno un buon grado di flessibilità nella ricezione. Nello specifico, Equoevento ha consegnato a Asili Notturni Umberto I, Casa Santa Luisa (colazione) e Sermig.

Partner istituzionali: Turismo Torino, Comune di Torino, Parco Olimpico e Film Commission.
Partner aziendali: in termini generali, gli interlocutori principali sono le aziende di catering. Con le aziende Gerla (fornitore ufficiale *food & beverage* della squadra Torino presso lo stadio Olimpico) e Reale Mutua, si registra una continuità di collaborazione.

N.B!

L’organizzazione auspica:

1. che venga collettivamente promosso un lavoro di alfabetizzazione per potenziali donatori circa l’applicazione della Legge Gadda;
2. l’introduzione di esenzioni minime da parte del Comune di Torino per organizzazioni senza scopo di lucro (per esempio, esonero dal pagamento del parcheggio GTT).

8. Ass. Eufemia – Progetto Pane in Comune

«Solidarietà, non carità»

Eufemia è un'associazione di promozione culturale fondata a Torino nel 2010 con l'obiettivo di favorire, attraverso progettualità educative, l'inclusione sociale e forme di cittadinanza attiva. Dal 2012 è attiva con il progetto "Pane in comune", volto al recupero e alla redistribuzione a fini di solidarietà sociale dell'invenduto di tre mercati rionali della città di Torino. Il progetto, oltre a rispondere a un fabbisogno di tipo alimentare per soggetti e nuclei familiari in condizioni di disagio socio-economico, si presenta come un percorso volto a favorire l'inclusione sociale e l'autonomia degli stessi da una parte, e a contrastare lo spreco alimentare dall'altra. In questa logica, "Pane in comune" ha l'obiettivo di avviare percorsi di "emancipazione" a partire dal cibo.

Il progetto non pone formalmente vincoli di accesso di tipo socio-economico e coinvolge principalmente famiglie (70 per cento) o singoli, vulnerabili da un punto di vista socio-economico con una situazione abitativa spesso problematica. Inoltre, non è prevista una durata massima di coinvolgimento e dall'anno di attività, 2012, circa venti famiglie sono state abitualmente presenti. Eufemia stima che "Pane in comune" ha beneficiato, direttamente o indirettamente, circa duecento soggetti (di cui quaranta minori) e conta il coinvolgimento di circa cinquanta partecipanti (singoli o famiglie di cui venti attivi, rispettivamente, nei mercati di Racconigi e Brunelleschi, e un numero inferiore a Borgo Vittoria). Il 60 per cento dei beneficiari non è italiano (paesi di provenienza: Marocco, Nigeria e Stato di Palestina), e si registra un forte coinvolgimento femminile (nel 70 per cento dei casi, i destinatari sono donne). E' prevista ed è vincolante per chi desideri essere coinvolto nel progetto, una forma di restituzione e attivazione da attuarsi in una delle diverse fasi (vedi "funzionamento"): "chi beneficia del cibo raccolto, è chi raccoglie". Per esempio, durante la fase di raccolta, alcuni beneficiari sono attivamente coinvolti nella raccolta e chiunque partecipi è introdotto e presentato come volontario di progetto. Questo è fatto al fine di evitare lo stigma sociale legato all'identificazione, prima di tutto visiva, del "povero". Altri beneficiari sono invece coinvolti nelle fasi di selezione e distribuzione. Il coinvolgimento è infatti organizzato in base alle caratteristiche e esigenze dei beneficiari (e.g. la fase di raccolta per una persona anziana risulta essere maggiormente gravosa rispetto ad altre persone). La partecipazione a "Pane in comune" avviene su segnalazione delle dei servizi socio-assistenziali di zona (nel caso di utenti presi ufficialmente in carico), parrocchie, enti terzi del territorio e partner di progetto, e "passaparola" da parte dei beneficiari stessi.

Gli alimenti raccolti e redistribuiti sono sia prodotti ancora vendibili, sia prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche presso i mercati rionali, e includono ortofrutta, carne e prodotti da forno. La quantità totale di prodotti alimentari recuperati nell'arco di un anno è pari a circa 30.000 kg. Il recupero si svolge ogni sabato pomeriggio lungo tutto l'arco dell'anno presso i mercati di Corso Racconigi, Corso Brunelleschi e Borgo Vittoria, previo accordo informale con i venditori o l'associazione che li rappresenta (nel caso del mercato di Corso Brunelleschi). Il cibo raccolto non viene trasformato ed è interamente distribuito il pomeriggio stesso ai beneficiari in base alla composizione del nucleo familiare (i.e. numerosità e/o presenza di minori) e a esigenze dietetiche particolari, o a associazioni terze che prendono attivamente parte al progetto (e.g. Mangiasti, Associazione Madre della Provvidenza e dormitorio di Via Marsigli). Gli alimenti corrispondono sia a beni in eccedenza (ovvero scarti alimentari, prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche) sia a donazioni per solidarietà sociale (predisposizione di una cassetta da parte del commerciante per l'aspettativa di ritiro).

Il progetto, che si svolge nella sua interezza nel pomeriggio di sabato, è organizzato come segue:
la prima fase prevede che alla chiusura del mercato operatori di Eufemia, volontari e beneficiari raccolgano prodotti alimentari presso i mercati interessati dal progetto attraverso un carrello della spesa;
la seconda fase è dedicata alla selezione dei prodotti con la collaborazione di operatori, volontari e beneficiari;
la terza fase corrisponde alla distribuzione degli alimenti. La quantità di cibo raccolta permette una flessibile redistribuzione che avviene in base al numero di componenti nucleo familiare, alla presenza di minori e/o nel rispetto di particolari esigenze dietetiche.
la quarta fase è dedicata alla pulizia dei locali dove è avvenuta la redistribuzione.

Luoghi di recupero: Eufemia recupera una volta alla settimana nel pomeriggio di sabato e lungo tutto l'anno, presso mercati rionali di i) Corso Racconigi, ii) Corso Brunelleschi e iii) Piazza della Vittoria.
Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione dell'eccedenza alimentare raccolta avviene nei locali concessi in comodato d'uso dalle Circoscrizioni 3 e 5, localizzati in Via Moretta 55 (mercato di Corso Racconigi), Via Monte Ortigara 95 (mercato di Corso Brunelleschi). Il comodato d'uso gratuito dei locali è concesso e a oggi, rinnovato ogni anno dall'inizio del progetto, previa presentazione di una richiesta specifica da parte di Eufemia alle circoscrizioni. Per quanto riguarda il mercato di Borgo Vittoria, il progetto si svolge in collaborazione con l'associazione NAIM, legata alla Parrocchia Nostra Signora della Salute, che fornisce gratuitamente i locali dove avviene la redistribuzione (Piazza della Salute 19), oltre che un volontario, attivamente coinvolto nel progetto.

Rete istituzionale: Circoscrizioni 3 e 5, Direzione Servizi Sociali - Area Politiche Sociali della Città di Torino (Servizio Prevenzione alle Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà).
Rete del privato sociale: Coop. Soc. AERIS responsabile della gestione del dormitorio di Via Marsigli, l'Associazione Maria Madre della Provvidenza, Associazione Via Asti Liberata responsabile di "Mangiasti", mensa e ristorante popolare, Associazione di volontariato NAIM e Parrocchia Nostra Signora della Salute.

N.B!

L'associazione evidenzia come criticità:

1. l'assenza di momenti di formazione e informazione pubblica sullo spreco alimentare;
2. il fatto che la continuità del progetto, nello specifico la possibilità di usufruire gratuitamente dei locali di distribuzione, sia valutata di anno in anno: "la sostenibilità non è solo una questione economica";
3. la necessità di migliorare la comunicazione, giudicata come il "tallone d'Achille" di Eufemia.

9. Gruppo Abele

«Il cibo scatena atteggiamenti di rabbia»

Il Gruppo Abele è un'organizzazione senza scopo di lucro, attiva dal 1965, che opera come comunità di accoglienza per persone in condizioni di vulnerabilità sociale, temporanea o cronica, nell'area delle dipendenze, rivolgendosi a giovani e famiglie. L'associazione è, inoltre, attiva in ambito editoriale e di formazione e ricerca. Rispetto al tema del recupero del cibo invenduto e la raccolta di donazioni alimentari a fini sociali, il Gruppo Abele è attivo con il progetto "Abbraccia una mamma" dal febbraio 2018 con durata biennale. Inoltre, presso il dormitorio e la *Drop house* di Via Pacini 18 è prevista, per consuetudine, la fornitura di un pasto agli utenti, senza che tuttavia questo costituisca l'attività e/o scopo principale dell'intervento né una progettualità specifica dell'organizzazione. Infine, è prevista la distribuzione di un pacco alimentare presso la sede dell'organizzazione in Corso Trapani 95 a famiglie in difficoltà segnalate dal servizio di accoglienza del Gruppo Abele.

Progetto "Abbraccia una mamma": su segnalazione dei servizi di accoglienza del Gruppo Abele o di un servizio esterno, il servizio si rivolge a circa 40-50 madri in condizioni di povertà, perlopiù residenti in Barriera di Milano e Borgo Vittoria. Non è prevista alcuna forma di restituzione da parte del beneficiario né una durata massima di fruizione del beneficio.

Il dormitorio e il centro diurno *Drop house*, entrambi ubicati in Via Pacini, si rivolgono rispettivamente a persone senza fissa dimora e a donne in difficoltà con minori. Si aggiungono gli ospiti (madri con bambini) della Comunità di San Mauro.

Gli alimenti corrispondono a prodotti ancora vendibili o non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, e includono frutta, verdura, formaggi, prodotti confezionati, pane. Il cibo è recuperato dai volontari del Gruppo Abele presso il CAAT (ortofrutta) e la mensa dell'ospedale Giovanni Bosco attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare (cibo non distribuito, pronto al consumo), mentre si svolge in maniera autonoma presso i supermercati COOP di Via Livorno a Torino, Casale Monferrato e Chieri. L'attività di recupero presso COOP è regolata da un accordo formale e, in generale, la raccolta presso i diversi canali di distribuzione del cibo avviene nei giorni feriali in base alle esigenze dei donatori ed è sospesa nei giorni festivi. Nel caso del progetto "Abbraccia una mamma", gli alimenti raccolti sono distribuiti agli utenti sotto forma di pacco alimentare di contenuto e dimensioni variabili in base alla disponibilità di cibo, al numero di componenti e alla situazione economica del nucleo familiare. Gli utenti possono esprimere preferenze solo se legate a particolari condizioni sanitarie o scelte religiose. In aggiunta a questa progettualità specifica, gli utenti del dormitorio (persone senza fissa dimora) e della *Drop house* (donne in difficoltà con minori) hanno la possibilità di fruire gratuitamente di un pasto che può prevedere, qualora non si tratti di un pasto pronto al consumo recuperato giornalmente presso la mensa ospedaliera, la trasformazione delle eccedenze raccolte. Infine, settimanalmente circa 20 nuclei familiari ricevono un pacco alimentare distribuito presso la sede dell'organizzazione. In linea generale, il cibo recuperato presso la mensa ospedaliera è consegnato al dormitorio, mentre l'eccedenza raccolta presso CAAT e COOP è portata in Corso Trapani 95 e da lì distribuita direttamente a utenti finali o ridiretta verso la *Drop House* e Comunità di San Mauro.

Oltre alla fase di raccolta di alimenti sopra descritto, l'attività prevede modalità differenti di distribuzione:
Progetto "Abbraccia una mamma": distribuzione di un pacco alimentare contenente prodotti Abit circa due o tre volte alla settimana a circa 40-50 donne e famiglie, disposto in base al numero di componenti del nucleo e a particolari condizioni sanitarie o scelte religiose;

- Dormitorio di via Pacini 18: attraverso l'eccedenza alimentare raccolta (cibi pronti o da trasformare), è servita una cena agli ospiti del dormitorio (circa 30);
- *Drop house* di Via Pacini 18: le circa 50-60 donne (con bambini) che frequentano il centro diurno, possono beneficiare, se lo desiderano, di un pasto gratuito.

Luoghi di recupero: l'attività di recupero avviene presso il CAAT, la mensa dell'ospedale San Giovanni Bosco, le COOP di Via Livorno a Torino, Casale Monferrato e Chieri, TreValli Cooperlat (quest'ultimo, in esclusiva per il progetto "Abbraccia una mamma"). Nei primi due casi, vi è un intermediazione del Banco Alimentare, mentre nel terzo caso, previo accordo formale, i volontari del Gruppo Abele ritirano quattro volte alla settimana presso COOP e infine, nel quarto caso, vi è una consegna diretta da parte del donatore. A questo si aggiunge, la consegna da parte di una panetteria locale, senza che vi sia alcun accordo formale, di pane in eccesso (circa 40 kg al giorno).
Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione può avvenire presso il dormitorio di Via Pacini 18, la sede del Gruppo Abele in Corso Trapani 95, la Drop House o la Comunità "madri e figli" di San Mauro Torinese (nel caso in cui le donne ospiti siano beneficiare del progetto "Abbraccia una mamma" o meno).

Al fine di recuperare l'eccedenza alimentare presso il CAAT e la mensa ospedaliera del Giovanni Bosco, l'associazione ha in essere una collaborazione con il Banco Alimentare.

N.B!

Il supporto alimentare non è l'attività istituzionale dell'organizzazione, ma è un servizio complementare all'offerta erogata. Pertanto, il Gruppo Abele non desidera comunicare sé stesso come ente a supporto di situazioni di insicurezza alimentare né dare eccessiva visibilità ai servizi offerti in tal senso.

10. La Locanda nel Parco

«Economie funzionanti, non solo progetti sociali»

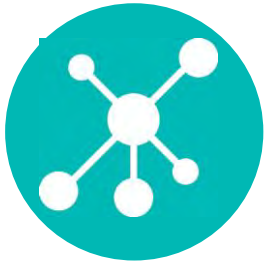
La Locanda nel Parco è un progetto della cooperativa Patchanka, attivo da marzo 2017. Si tratta di un ristorante/pizzeria e caffetteria presso la Casa del Quartiere di Mirafiori Sud, aperto sia a pranzo sia a cena in modalità differenti. Se il servizio serale offerto corrisponde a tutti gli effetti a un'attività commerciale, il progetto di ristorazione "sociale" ha luogo a pranzo dove in modalità self-service si servono pasti completi, cucinati con alimenti recuperati e a prezzi differenziati in base all'utenza. In questa logica, la Locanda si pone come un punto di appoggio e riferimento per persone a bassa soglia, piuttosto che un luogo di vera e propria assistenza all'indigenza.
Oltre a questo, La Locanda è un luogo dove si organizzano eventi e serate enogastronomiche rivolte alla città, in collaborazione con altre realtà del quartiere Mirafiori Sud.

L'utenza riflette il profilo demografico del quartiere Mirafiori Sud: si tratta, generalmente, di famiglie con bambini, singoli o persone anziane in condizioni di difficoltà temporanea, mentre si rileva una scarsa presenza di stranieri. Si stima che circa duecento persone siano state supportate in un anno attraverso l'iniziativa "#MensaNelParco". In generale, l'obiettivo del progetto è quello di offrire un momento di "normalità" da un punto di vista sociale per fasce di popolazione che, in un momento di difficoltà, rinunciano a forme di socialità pubblica (es. un pranzo "fuori casa") in conseguenza di ristrettezze economiche e/o fragilità personali. L'identificazione dei beneficiari non fa capo alla Locanda, ma avviene su indicazione di enti terzi quali le parrocchie locali, il SerT o realtà parte dell'Associazione di Comunità di Mirafiori "Miravolante". La segnalazione è di tipo informale: per esempio, non è il SerT in quanto organizzazione che "invia" i beneficiari, ma sono persone che lavorano presso il SerT che provvedono a segnalare. La segnalazione comporta la consegna di un "bollino" di conformità che attesta il diritto ad accedere al prezzo simbolico di 1 € al pasto e sul quale è indicato il giorno di accesso presso il self-service. Si tratta di un costo spesso sostenuto dagli enti invianti piuttosto che dai beneficiari diretti.

Gli alimenti recuperati o donati (tramite accordi informali) sono prodotti ancora vendibili, ed eccedenze non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, provenienti da diversi canali: produttori e agroindustria, negozi al dettaglio, mercati rionali e aziende private. Gli alimenti recuperati includono ortofrutta, formaggio e pane per un totale di circa 5.000 kg di cibo recuperato nell'arco di un anno. L'attività di recupero dell'ortofrutta è svolta da volontari, due giorni alla settimana (martedì e venerdì) presso il mercato di produttori della Coldiretti "Amis-102" in Via Onorato Vigliani 102. Oltre all'ortofrutta, La Locanda riceve in quantità variabili, prodotti da forno (es. pane) da Panacea e tramite il progetto "Liberamensa" dal carcere "Le Vallette". A questo si aggiunge (in quantità variabile), una fornitura da parte dell'azienda Fontanacervo con consegna, in via prevalente, di formaggi, latte e yogurt non più commercialmente attraenti. Inoltre, La Locanda è diventata recentemente un ente ricevente il supporto del Banco Alimentare. Il pranzo prevede la scelta tra tre primi, due secondi tre contorni; l'alternativa vegetariana e vegana è garantita.

Il self-service, modalità che ha permesso di contenere i costi e la manodopera impiegata, è accessibile pagando prezzi differenziati: il prezzo "pieno" pari a 7 € per chi è senza agevolazioni, il "ridotto" pari a 5 € rivolto a studenti, disoccupati e pensionati con la minima e, infine, il "simbolico" pari a 1 € per persone in condizioni di nuova povertà (per un massimo di dieci persone al giorno e tre pasti alla settimana per ogni persona). Quest'ultima agevolazione può estendersi per un massimo di sei mesi, nonostante si registri una flessibilità di gestione sia rispetto alla durata del beneficio sia alle preferenze dei giorni di accesso da parte delle persone. L'attività è sospesa durante il mese di agosto.

Luoghi di recupero: mercato dei produttori Amis-102, l'azienda Cascina Fontanacervo, alcuni piccoli produttori o progetti (es. Panacea, progetto "Liberamensa" presso il carcere "Le Vallette"). Inoltre, La Locanda nel Parco riceve parte dell'eccedenza alimentare (in particolare, ortofrutta) risultato dell'attività di recupero svolta presso i mercati rionali di Chieri dall'Associazione Reciprocamensa in collaborazione con la Cooperativa Patchanka.
Luoghi di redistribuzione: La Locanda nel Parco



Rete istituzionale: Casa del quartiere (circoscrizione).
Rete del privato sociale: Fondazione Mirafiori, dell'Associazione di Comunità di Mirafiori Miravolante, parrocchie locali.

N.B!

Tra i *desiderata* dell'associazione rispetto al servizio offerto, si evidenziano:

- lavori di miglioramento e cura dello spazio dedicato alla ristorazione:
- necessità di dotarsi di un mezzo di trasporto proprio così da recuperare direttamente donazioni o eccedenze alimentari, senza dipendere troppo da "atti di cortesia" altrui;

A questo si aggiunge una considerazione relativa alla possibile valorizzazione di alcuni luoghi di spreco: la ri-etichettatura di prodotti scaduti che mantengono proprietà nutrizionali adeguate secondo la legge italiana risulta essere una pratica diffusa nella GDO ma difficile da sostenere economicamente per aziende di piccole e medie dimensioni. Tuttavia, se agevolata, permetterebbe di evitare che l'eccedenza alimentare in questi canali diventi spreco.

11. Casa Santa Luisa

"Persone «scartate» dalla società e scarto alimentare"
"La colazione è aperta a tutti, anche a quelli apparentemente non identificabili come in difficoltà"

Casa Santa Luisa è un centro di accoglienza vincenziano attivo dagli anni '70 che si propone quale "comunità *in* ascolto" per persone senza fissa dimora che gravano in una condizione di difficoltà, spesso cronica. Il centro offre una serie di servizi alla persona (come cura e igiene, ascolto) tra i quali la colazione. La colazione è il servizio "capofila" ed è stato al centro di alcuni progetti di recente attuazione ("La colazione prossima"), oggi rinominato "Alimentiamo relazioni" (progetto della "Rete del dono"). Dal 2010, Casa Santa Luisa ha scelto di offrire esclusivamente la colazione. Questo è dipeso dall'esigenza di non richiedere, da una parte, la presentazione di una certificazione dello stato di disagio socio-economico a persone senza fissa dimora (data l'oggettiva difficoltà) e, dall'altra, di collocare il servizio offerto in termini di "aiuto di strada" (con una conseguente semplificazione burocratica nei confronti, per esempio, del Banco Alimentare che non è tenuto a richiedere i nominativi dei destinatari).

Il progetto si rivolge a: i) senza tetto o persone che usufruiscono di dormitori; ii) persone che godono di ospitalità abitativa temporanea e precaria; iii) persone che soffrono di difficoltà nella gestione dell'abitazione. Ogni settimana, la colazione è offerta a un numero consistente ma variabile di persone (120-160), a cui non è richiesta la presentazione di alcuna certificazione dello stato di necessità. Non sussistono né vincoli all'accesso né vincoli temporali di fruizione del beneficio.

Gli alimenti serviti sono prodotti ancora vendibili, non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, eccessi di produzione e/o prodotti AGEA. Casa Santa Luisa è attiva attraverso il recupero in diversi canali di distribuzione del cibo: GDO (dove raccoglie attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare) e, in modo spesso informale, nei negozi al dettaglio del quartiere San Salvario (prodotti da forno e dolci in eccesso). In modo saltuario, l'ente riceve anche da Eataly. Inoltre, l'associazione è una struttura caritativa che riceve dal Banco Alimentare prodotti AGEA. Il cibo raccolto viene spesso trasformato prima di essere servito agli utenti.

L'obiettivo generale di Casa Santa Luisa consiste nell'avviare un percorso di accompagnamento e di supporto a persone in condizioni di difficoltà, temporanea o cronica definite in senso lato "senza fissa dimora" (cfr. "Persone"). Al fine di avviare questo percorso, la colazione è "strategicamente" pensata come una modalità efficace per creare un primo legame e costruire un rapporto di fiducia tra l'indigente e l'organizzazione.
Al fine di offrire il servizio della colazione, il funzionamento prevede: i) una fase di recupero svolta dai volontari del centro attraverso un mezzo dedicato alla raccolta dell'eccedenza alimentare presso i soggetti donatori o il Banco Alimentare; ii) stoccaggio e preparazione della colazione.

Luoghi di recupero: al fine di offrire la colazione, alcuni prodotti basici quali latte, caffè e zucchero sono acquistati dall'Associazione Credito di Solidarietà così da sopperire la variabilità della donazione e del recupero dell'eccedenza alimentare. Oltre a questo, l'attività di recupero ha una frequenza giornaliera (o quasi) e avviene presso:

- Bennet di Via Giordano Bruno a Torino
- Alcune panetterie del quartiere San Salvario: "Pane Brange" di Via Nizza, "Papale" di Via Berthollet, "Zio Pagnotta" di Via Madama Cristina, "Laboratorio di pasticceria" di Corso Marconi.

Saltuariamente, Casa Santa Luisa riceve alcuni prodotti invenduti da parte di Eataly. A questo si aggiunge il ritiro di prodotti AGEA presso il Banco Alimentare ogni terzo giovedì del mese oppure, a chiamata, prodotti in eccesso della GDO raccolti dal Banco Alimentare.
Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione avviene presso la sede di Casa Luisa in Via Nizza 24.

Rete:

- Fondazione Specchio dei Tempi
- Banco Alimentare (convenzione sia per la ricezione di prodotti AGEA sia per prodotti provenienti dalla GDO)
- Associazione Credito di Solidarietà

N.B!

Casa Santa Luisa auspica di creare di un ente autonomo che gestisca la raccolta e che impieghi, attraverso borse lavoro (o simili) persone senza fissa dimora (definite in senso lato). Il cibo raccolto sarebbe poi, idealmente, distribuito a vari enti (tra cui il centro).

12. Cooperativa Frassati - Progetto «CucinAperTe»

«Non solo pizza»

La Cooperativa Frassati offre una serie di servizi alla persona rivolti a minori e famiglie, disabili, anziani e adulti in difficoltà (per esempio, centri diurni, comunità alloggio, assistenza domiciliare etc.). L'ente gestisce la Casa di prima Accoglienza Notturna (CPA) di Strada delle Ghiacciaie 68 la quale ospita adulti (dai 18 ai 65 anni) senza fissa dimora. Nell'ambito di questo servizio, sono distribuiti agli ospiti la cena e la colazione e nel 2017, al fine di offrire un pasto più variegato, è stato avviato il progetto "CucinAperTe" con il sostegno della Compagnia di San Paola. Il progetto unisce l'attività di recupero di cibo invenduto presso la Coop di Settimo Torinese, la raccolta di donazioni (es. Agea GDO etc.) dal Banco Alimentare, e la redistribuire a utenti finali sotto forma di un pasto per gli ospiti della CPA.

Si tratta di adulti in difficoltà, italiani o stranieri, tra i 18 e i 65 anni, ospiti del dormitorio ubicato in Strada delle Ghiacciaie 18. Il dormitorio è affidato alla gestione della Cooperativa Frassati dal 2000, non dispone di una cucina adatta alla trasformazione del cibo e può ospitare fino a un massimo di 29 persone ogni notte (in media, 25 ospiti). L'appalto non prevede l'acquisto di cibo, ragione per cui la Cooperativa Frassati si è attivata, per esempio, attraverso il progetto "CucinAperTe". Agli ospiti –400 nell'arco di un anno– non è richiesta la presentazione di alcuna certificazione circa lo stato di difficoltà socio-economica in cui gravano e l'accesso al dormitorio è regolato attraverso una lista d'attesa redatta dalla cooperativa stessa. Si tratta di persone in una condizione di povertà sia cronica sia temporanea, senza un'abitazione. La durata della permanenza presso il dormitorio varia a seconda del luogo di residenza dell'ospite: se la persona ha residenza a Torino, l'accesso è garantito per un massimo di 30 giorni, nel caso di non-residenti, la permanenza presso il dormitorio si riduce a 7 giorni. Tutti gli ospiti della struttura, in maggioranza uomini, possono cenare e consumare la colazione offerta in loco.

Gli alimenti recuperati corrispondono sia a prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche sia a prodotti AGEA. In aggiunta a questi, la cooperativa acquista alcuni prodotti alimentari di base (per esempio, caffè, zucchero etc.) per completare l'offerta. Se l'ammontare totale dei prodotti recuperati non è quantificabile e è variabile, gli alimenti includono verdura, carne, formaggi, uova e prodotti confezionati raccolti in giorni feriali da operatori retribuiti della cooperativa nell'ambito dei progetti Buon Fine Coop (una volta a settimana) attraverso l'utilizzo di un mezzo di proprietà. Oltre a questo, si aggiunge un contributo mensile di 350 € ricevuto dal progetto Alimenta di Arca Onlus (in collaborazione con il Politecnico di Torino), per l'acquisto di alimenti generalmente effettuato presso Docks Cash & Carry. La cooperativa riceve con cadenza mensile i prodotti raccolti dal Banco Alimentare, oltre che ritirare dallo stesso alcune eccedenze alimentari in via eccezionale e "a chiamata". Non si registra, tranne in casi eccezionali (per esempio, recupero di porzioni di dessert tramite Banco Alimentare), la necessità di gestire "l'eccedenza dell'eccedenza alimentare". Infine, si rilevano alcuni canali informali di reperimento di alimenti: volontari che portano pizza o prodotti da forno, recupero da parte di un volontario di prodotti non più vendibili (e/o donazioni) presso un mercato rionale cittadino (nell'ambito di un lavoro di pubblica utilità) e la consegna saltuaria di ortofrutta da parte della Fattoria Sociale della cooperativa. Gli alimenti raccolti sono trasformati e/o consegnati al dormitorio o in alternativa, a domicilio o presso la comunità terapeutica per pazienti con doppia patologia (Via Biella 26) gestita dalla cooperativa

La progettualità, attiva nel 2017, era così strutturata:

1. raccolta degli alimenti da parte di uno o più operatori presso la Coop di Settimo Torinese una volta alla settimana con veicolo della cooperativa;
2. trasformazione degli alimenti (sia quelli recuperati da Coop sia raccolti tramite il Banco Alimentare o acquistati tramite il budget conferito dal progetto Alimenta) nella cucina presso la sede della cooperativa. A questo fine, il cibo è lavorato da un operatore retribuito affiancato da un tirocinante ricevente un contributo dal Comune di Torino. Il tirocinante coinvolto ha un "vissuto" condiviso con gli ospiti del dormitorio e il tirocinio è pensato come momento di apprendimento di capacità utili per la riabilitazione sociale della persona e come atto gratificante per sé e gli altri;
3. trasporto degli alimenti cucinati in contenitori di allumino presso la CPA e distribuzione del pasto.

Ufficialmente, il progetto "CucinAperTe" si è concluso nel 2017 e ad oggi, è mantenuto attivo in forma "ridotta": infatti, se durante il periodo di attività, i pasti così trasformati erano serviti tre sere alla settimana, al momento questo avviene una sola volta alla settimana. Le restanti sere prevedono la fornitura di un pasto meno elaborato.

Luoghi di recupero:

- Banco Alimentare
- Coop di Settimo Torinese

Luoghi di redistribuzione: Strada delle Ghiacciaie 68/a, 10143 Torino TO

Rispetto alla sola progettualità in esame, non si contano collaborazioni dirette con attori istituzionali e/o del privato sociale. Questo oltre alla collaborazione con il Banco Alimentare, Coop di Settimo Torinese nell'ambito del progetto "Buon Fine" e Alimenta di Arca Onlus e Politecnico di Torino.

N.B!

Tra i *desiderata* della cooperativa, si rilevano:

- la possibilità, al fine di dare continuità al progetto "CucinaAperTe", di installare una cucina nei locali del dormitorio;
- al fine di valorizzare l'attività di recupero, dotarsi di un furgone coibentato appositamente dedicato al trasporto degli alimenti;
- la necessità di risorse economiche aggiuntive al fine impiegare personale retribuito (operatori già formati –anche sull'HCCP) piuttosto che volontari.

13. Carità Senza Frontiere (Moncalieri)

Carità Senza Frontiere è un'organizzazione senza scopo di lucro, attiva da circa quindici anni a Moncalieri. Gestita interamente su base volontaria (circa 25 volontari), l'associazione offre supporto ai propri utenti raccogliendo e distribuendo generi alimentari e di prima necessità (come i farmaci da banco), nel pagamento delle utenze, in "piccoli" traslochi e nel reperimento di elettrodomestici e mobilia. Si rivolge generalmente a singoli o famiglie in certificato stato di difficoltà socio-economica con necessità alimentari, abitative e sanitarie; è tra le realtà associative più attive sul territorio comunale di Moncalieri nella raccolta di donazioni e eccedenze alimentari con redistribuzione a fini sociali. L'associazione è partner capofila di alcuni progetti quali Tutt'altra storia! in collaborazione con altre realtà del territorio.

I beneficiari sono soggetti che si trovano in una condizione certificata di difficoltà socio-economica, grave e perlopiù cronica: per accedere ai servizi offerti da Carità Senza Frontiere è richiesta la certificazione ISEE (inferiore ai 3.000 €), ad eccezione delle persone senza fissa dimora. Il numero di assistiti in un anno è pari a circa 700 persone, il 50 per cento dei quali di origine straniera e in oltre il 50 per cento dei casi, i beneficiari sono donne. E' prevista una forma di attivazione e restituzione da parte dei beneficiari disponibili in tal senso, senza che questo costituisca un vincolo all'accesso al servizio.

Carità Senza Frontiere è attiva in diversi canali di distribuzione del cibo: GDO e CAAT (dove raccoglie attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare), mense scolastiche locali, una mensa aziendale e, saltuariamente e in modo informale, negozi al dettaglio (dove raccoglie, soprattutto, pane in eccesso). Inoltre, l'associazione è una struttura caritativa che riceve dal Banco Alimentare prodotti AGEA.
I prodotti includono frutta, verdura, pesce, formaggio, uova, cereali, prodotti confezionati; la quantità di cibo recuperata in un anno si stima essere pari a 40.000 kg. Il cibo raccolto non viene trasformato, ma eventualmente selezionato e distribuito ai beneficiari sotto forma di pacco alimentare in base alle disponibilità e al numero di componenti del nucleo familiare. Alcuni alimenti a lunga conservazione (e.g. prodotti AGEA o GDO) sono stoccati nel magazzino dell'associazione, mentre per quanto riguarda il fresco si cerca di distribuire tutto il prima possibile.

L’attività di Carità Senza Frontiere è organizzata come segue:

1. l’azione di recupero si svolge più volte alla settimana, in giorni feriali, lungo tutto l’arco dell’anno con un’interruzione di due settimane durante il mese di agosto. La raccolta è effettuata dall’associazione per mezzo di un furgone di proprietà ed è così organizzata: martedì mattina presso Mercatò, tre giorni alla settimana presso Bancofresco a Beinasco e, infine, una volta alla settimana presso CAAT e Metro;
2. distribuzione di un pacco alimentare con cadenza bisettimanale (su due turni: martedì/venerdì e mercoledì/venerdì) a singoli o famiglie. Il pacco alimentare è preparato in base al numero di componenti del nucleo e alla presenza o meno di minori oltre che alla disponibilità di alimenti, con la possibilità per l’utenza di esprimere preferenze rispetto agli alimenti ritirati.

A questo si aggiunge la possibilità, quando presente, di ritirare pasti già confezionati (monoporzioni) recuperati giornalmente dall’associazione presso la mensa di Italdesign (circa 10-15 pasti, spesso ritirati da singoli).

Luoghi di recupero: tramite il Banco Alimentare, Carità Senza Frontiere recupera presso il CAAT, Metro, Esselunga, Mercatò, Bancofresco Beinasco, oltre che –autonomamente– presso la mensa aziendale di Italdesign a Moncalieri. L’associazione riceve, inoltre, l’eccedenza consegnata da Camst nell'ambito della refezione scolastica.
Luoghi di redistribuzione: la redistribuzione avviene presso la sede di Carità Senza Frontiere a Moncalieri. L’associazione distribuisce il pacco alimentare contenente i prodotti AGEA forniti dal Banco Alimentare anche per conto di altre parrocchie locali.

Rete istituzionale: Comune di Moncalieri (servizi sociali e Moncalieri Comunità), Unione dei Comuni di Moncalieri, Trofarello e La Loggia.
Rete del privato sociale: Croce Rossa Italiana e parrocchie (Beato Bernardo, S. Giovanna Antida, San Matteo Apostolo, Nostra Signora delle Vittorie).

N.B!

L’associazione evidenzia come questioni problematiche, le risorse umane impiegate sia nella fase di distribuzione sia di raccolta e la scarsità di risorse economiche a disposizione. A questo si aggiungono, i limiti che un’azione di assistenza basata sul volontariato pone da un punto di vista organizzativo.

14. Ass.Interculturale Karmadonne – Progetto «Mensa Popolare di Casa Frisco» (Carmagnola)

L'Associazione Intercultura Karmadonne si è costituita nel 2014 e conta, tra le proprie attività, servizi di accoglienza, mensa popolare, laboratori di sartoria e ginnastica, corsi di italiano per stranieri e housing sociale. L'Associazione ha sede presso Casa Frisco: si tratta di locali concessi gratuitamente e di proprietà della parrocchia di Santa Maria di Salsasio, nel quartiere popolare di Lame a Carmagnola. Negli stessi locali sono ospitate anche altre realtà oltre all'Associazione Karmadonne (e.g. sportello immigrazione della Cgil di Torino e gruppo pastorale "Genesi"). Il progetto "Mensa Popolare di Casa Frisco", attivo da aprile 2017, ha l'obiettivo di contrastare lo spreco alimentare offrendo una risposta a forme emergenti di povertà, favorendo momenti di socialità e, infine, dotando il quartiere di una mensa a prezzi contenuti.

Trattandosi di una mensa popolare (e non di una mensa benefica), l'utenza coinvolta è varia e di ogni estrazione sociale e può accedere al servizio diventando socio dell'associazione. Circa il 60% delle persone che frequentano la mensa sono italiane e in oltre la metà dei casi, si tratta di donne. Il servizio ha servito principalmente famiglie con bambini di origine straniera e, in misura minore, singoli e anziani. Nonostante lo statuto dell'Associazione preveda una forma di restituzione (per esempio,) da parte di coloro che accedono alla mensa sostenendo un prezzo agevolato, questa regola è di fatto applicata con flessibilità.

Si tratta di prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche, oppure di eccedenze di produzione. Gli alimenti includono ortofrutta, uova, cereali e prodotti confezionati, per un totale di rica 11.600 kg di eccedenze recuperati nell'arco di un anno.
La raccolta degli alimenti, svolta da volontari dell'associazione attraverso mezzi di trasporto personali (con assicurazione dell'associazione), si svolge tutti i giorni tranne la domenica. I canali di distribuzione interessati dall'attività di recupero includono il mercato rionale, la GDO e, attraverso il Banco Alimentare, i prodotti AGEA. In aggiunta, l'associazione acquista prodotti di base (corrispondenti a un valore di circa 6-7 € al giorno) necessari alla preparazione dei pasti.

Il progetto è strutturato come segue:

1. la prima fase prevede la raccolta quotidiana da parte dei volontari di prodotti alimentari in eccedenza presso i supermercati Bennet e Coop di Carmagnola, con l'intermediazione del Banco Alimentare previo accordo formale con gli stessi; il mercoledì e il sabato la raccolta avviene invece presso il mercato locale, previo accordo informale;
2. la seconda fase prevede la pulizia e selezione dell'eccedenza alimentare raccolta da parte del personale impiegato presso la cucina della mensa di Casa Frisco.

Terminata la fase di raccolta e pulizia, In base al servizio offerto, ovvero fruizione di un pasto presso la mensa o pacco alimentare, il cibo è:

- trasformato per la preparazione di circa quaranta pasti per la mensa popolare accessibile ai soci dell'Associazione Karmadonne e aperta tutti i giorni (tranne la domenica) tra le 12.30 e le 14.30. Il servizio propone un pasto completo al costo di 3.5 €. Una volta alla settimana le persone in difficoltà, su segnalazione dei servizi socio-assistenziali (o tramite passaparola e contatto diretto) e con il sostegno economico del Comune e/o delle parrocchie locali, possono pranzare gratuitamente presso la mensa; tutti gli altri giorni è richiesto loro un contributo a copertura del costo "vivo" del pasto pari a 1.5 €.
- distribuito senza lavorazione attraverso pacchi alimentari a persone in stato di vulnerabilità sociale, "spesso in condizioni di soglia rispetto alla povertà". La distribuzione del pacco è a tutti gli effetti una modalità di gestione "dell'eccedenza dell'eccedenza", avviene tutti i giorni alle 12.15 e ogni settimana, dal lunedì al sabato, sono distribuiti, in media, venti pacchi alimentari a famiglie o singoli in difficoltà a cui non viene chiesta certificazione alcuna. I criteri di distribuzione del cibo riflettono la numerosità del nucleo familiare, la presenza di minori e le abitudini/preferenze alimentari, ma la "creazione" dei pacchi alimentari non è fatta dagli utenti finali.

Nel primo anno di attività, la mensa è stata aperta 230 giorni erogando circa 7.200 pasti di cui 1.500 gratuitamente. La mensa è chiusa a Natale, Pasqua e una settimana durante il mese di agosto.

Luoghi di recupero:
Bennet e Coop di Carmagnola (accordo formale), mercato rionale locale (accordo informale) e azienda Fontanacervo.
Luoghi di redistribuzione: Casa Frisco

Rete istituzionale e del privato sociale: Consorzio Intercomunale Socio-assistenziale, centro diurno di assistenza ai disabili di Carmagnola; Mensa Etica; Parrocchia Santa Maria di Salsasio e Caritas di Carmagnola;

N.B!

Tra i *desiderata* dell'associazione rispetto al servizio offerto, si evidenziano:

- l'ampliamento dell'utenza tramite un maggior coinvolgimento delle scuole;
- miglior utilizzo dello spazio fisico a disposizione, e acquisto di nuove dotazioni strumentali (frigo e abbattitore di temperatura);
- apertura domenicale al fine di intercettare una nuova fascia di utenza.

15. Progetto Save Food (Settimo)

Il progetto Save Food è attivo dal 2010 nel Comune di Settimo Torinese e si occupa di recuperare cibo invenduto (presso ipermercati locali e mensa scolastica) tramite l'intermediazione del Banco Alimentare. Prosieguo del progetto Last Minute Market, Save Food si pone l'obiettivo di integrare l'offerta alimentare d'emergenza costituita dai prodotti AGEA già consegnati alle parrocchie locali dal Banco Alimentare. Inoltre, nell'ambito di questo progetto, dal 2016 il territorio comunale di Settimo Torinese e di San Mauro Torinese sostengono in modo paritario l'inserimento di una persona in stato di difficoltà socio-economica come tirocinante addetto al recupero di cibo secco presso l'ipermercato Panorama. L'eccedenza alimentare raccolta è poi distribuita a quattro parrocchie sul territorio di Settimo Torinese per sei mesi e realtà del privato sociale a San Mauro Torinese, per i restanti sei mesi dell'anno.

Si tratta di utenti segnalati dai servizi socio-assistenziali dell'Unione dei Comuni Nord Est Torino con ISEE annuale inferiore a 3.000 €. La dichiarazione rilasciata dai servizi socio-assistenziali, con validità di sei mesi allo scadere dei quali vi è una ri-valutazione del caso, è poi consegnata dagli utenti alle Caritas parrocchiali di riferimento affinché possano ritirare il pacco alimentare. Si stima che annualmente ci siano circa 300 beneficiari, in situazioni sia di povertà cronica sia temporanea, fra cui famiglie con minori ma anche singoli. In generale, si registra un incremento del numero di persone in difficoltà, potenziali fruitori del progetto.

Gli alimenti recuperati sono prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche. Includono uova, prodotti confezionati, latticini. I volontari predispongono i pacchi alimentari, distribuendo equamente gli alimenti raccolti, senza che l'utente possa esprimere preferenze. A questa tipologia di alimenti si aggiungono pane e frutta recuperati presso la mensa scolastica di Settimo Torinese.

Il progetto è strutturato come segue:

1. l'attività di recupero delle eccedenze alimentari avviene più volte alla settimana e durante i giorni feriali (lunedì, mercoledì e venerdì). L'eccedenza alimentare è raccolta presso gli ipermercati Panorama e Bennet di Settimo Torinese, e Bennet di Caselle Torinese. La raccolta è svolta da volontari della CRI locale (Centro Fenoglio) attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare e sulla base di un accordo dello stesso con le Caritas parrocchiali ai quali è consegnata l'eccedenza alimentare;
2. Seguendo un calendario di ritiro prestabilito ogni tre mesi, gli alimenti sono consegnati presso le parrocchie per una distribuzione immediata (o entro il giorno successivo al ritiro degli stessi) che ha cadenza settimanale.

Luoghi di recupero:
Ipermercato Panorama di Settimo Torinese, Bennet di Settimo Torinese e Caselle Torinese;
mensa scolastica di Settimo Torinese;
Luoghi di redistribuzione: l'eccedenza alimentare raccolta è redistribuita alle parrocchie di S.Maria Madre della Chiesa, S.Giuseppe Artigiano, S.Pietro in Vincoli, S.Vincenzo De Paoli.

Rete istituzionale: Settore Socioassistenziale (Suap) dell'Unione dei Comuni Nord Est Torino
Rete del privato sociale: parrocchie locali e Caritas Diocesana, CRI Centro Fenoglio

N.B !

Nulla da segnalare.

16. Coop. Patchanka - Progetto Reciprocamensa (Chieri)

Reciprocamensa è un progetto dell'omonima associazione in sinergia con la cooperativa Patchanka di Chieri (To) che si sviluppa nella gestione di una mensa benefica attiva a pranzo dal lunedì al sabato presso la Cittadella del Volontariato dal 2015. I fini del progetto sono molteplici: garantire un pasto caldo, ben cucinato a chi è in difficoltà economica; contrastare la condizione di solitudine e isolamento attraverso la creazione di un ambiente conviviale e di socializzazione; contrastare lo spreco alimentare attraverso il recupero dell'invenduto alimentare; creare uno spazio in cui ognuno possa dare il suo contributo nella creazione del bene comune. La mensa condivide gli spazi della cucina con il ristorante sociale Ex Mattatoio. Il progetto si sostiene attraverso i fondi del bando Fatto per Bene di Compagnia di San Paolo, il co-finanziamento di Patchanka e tramite eventi di raccolta fondi organizzati dai vari partner coinvolti.

gli utenti sono circa 100 all'anno, per una media di circa venticinque persone al giorno. I beneficiari sono prevalentemente residenti nel territorio del chierese e dintorni, in situazioni di vulnerabilità economica certificate dal Consorzio dei Servizi Socio-Assistenziali del Chierese - CSSAC o da altro ente inviante, con ISEE al di sotto dei 6.000 euro annui. La maggior parte degli utenti è costituita da persone anziane e sole, in prevalenza uomini, persone senza fissa dimora, stranieri, seguite dal Servizio Tossicodipendenze o dal Centro Salute Mentale chieresi. La durata del beneficio viene definito dal Consorzio Dei Servizi Socio Assistenziali Del Chierese in accordo con l'utente: quando il progetto è in corso non c'è un limite nell'accesso ai pasti. I volontari sono 116 in sei squadre organizzate per giorni (due turni al mese), tra cui un gruppo del centro diurno disabili.

I prodotti cucinati nella mensa provengono da diverse fonti, dalla grande distribuzione ai mercati locali. L'ortofrutta viene recuperato dal mercato di Chieri a cadenza bi o trisettimanale; a cadenza mensile sono invece ritirati i pacchi di alimenti a lunga conservazione del Banco Alimentare; infine, alcune aziende e negozi al dettaglio donano l'invenduto, tra cui pane, prodotti di rosticceria, alimenti della grande distribuzione organizzata. In un anno, in media sono recuperati 25.000 kg di prodotti. Vengono invece acquistati i prodotti che non è possibile recuperare, come olio, caffé, zucchero. Il cibo viene fornito agli ospiti della mensa attraverso un pranzo condiviso con i volontari 6 giorni su 7. Gli ospiti a fine pasto possono portarsi a casa in appositi contenitori quanto avanzato e utilizzarlo per la cena. L'eccedenza del recupero viene distribuita ad associazioni e comunità del territorio ed alla Locanda nel Parco, progetto di ristorazione solidale attivo nella Casa Nel Parco di Mirafiori, a Torino.

La progettualità si sviluppa in cinque fasi principali:

1. recupero: gli alimenti sono recuperati dai volontari, con mezzi propri, nei diversi luoghi di distribuzione. Il recupero avviene in orari fissi concordati con i fornitori e con appuntamenti variabili in caso di situazioni straordinarie o poco prevedibili (es. il commerciante che ha acquistato/prodotto più di quanto è riuscito a vendere);
2. stoccaggio: gli alimenti freschi sono immagazzinati e selezionati utilizzando le dotazioni strumentali a disposizione, frigoriferi, surgelatore e un'area del magazzino, in collaborazione con la cucina del ristorante sociale Ex Mattatoio;
3. trasformazione e redistribuzione: ogni giorno, gli alimenti sono selezionati, trasformati e cucinati e serviti nella sala mensa, dalle 12 alle 14. Le cassette di frutta e verdura in eccesso sono predisposte per la redistribuzione, senza essere trasformate, ai beneficiari che ne facciano richiesta;
4. distribuzione delle eccedenze ad altre associazioni: l'eccedenza alimentare in surplus rispetto alle necessità della mensa (circa il 70% dell'agroalimentare recuperato) è redistribuita alla Locanda Nel Parco di Torino (gestita dalla stessa cooperativa Patchanka) e ad altre associazioni e gruppi con fini di solidarietà sociale del chierese: comunità di minori e case famiglia, associazioni che si occupano della cura delle dipendenze, Centri di Aiuto alla Vita e comunità di recupero per ragazze madri, comunità di profughi ed altre associazioni del territorio che si occupano di contrastare la povertà attraverso la distribuzione di borse della spesa;
5. restituzione da parte dei beneficiari: è prevista la collaborazione da parte dei beneficiari nell'orto condiviso oppure nelle pulizie dello spazio della Cittadella del Volontariato.

Luoghi di recupero:

- Mercato di Chieri presso Piazza Europa, Piazzale Quarini, Piazza Dante
- Rosticceria Paolino di Chieri
- Associazione Panificatori Chieresi
- Chiesa Annunziata
- Supermercato Mercatò di Chieri
- Banco Alimentare

Luogo di redistribuzione: Ex Mattatoio, Ristorante Sociale, Via Giovanni XXIII, 8, 10023 Chieri (To).

Rete istituzionale e del privato sociale: Locanda nel parco c/o Casa del Quartiere Mirafiori, Gruppo di Volontariato Vincenziano S.Maria della Scala, Cittadella del Volontariato del Comune di Chieri, Associazione Chieri c'è, Compagnia di San Paolo, Comune di Chieri, Comunità richiedenti asilo Chieri.
Enti invianti: Consorzio Dei Servizi Socio Assistenziali Del Chierese, Centro Salute Mentale Chieri, SERD, Servizi Tossicodipendenze, Parrocchie locali.

N.B!

Emerge interesse circa la possibilità di costituire un Market sociale condiviso con altre realtà territoriali (S.Vincenzo e altre associazioni) al fine di una maggiore organizzazione con le altre realtà del territorio che utilizzano l'eccedenza della Reciprocamensa.

17. Centro di Ascolto di Rivoli

Attiva da oltre trent'anni, il Centro di Ascolto (CdA) è un'organizzazione senza scopo di lucro che offre servizi alla persona (ascolto, assistenza alimentare, distribuzione gratuita di vestiario, libri, giocattoli etc.) per nuclei familiari o singoli indigenti. L'ente opera principalmente sul territorio comunale di Rivoli, ma l'area di attività si estende per alcuni servizi (come la distribuzione del vestiario) a utenti residenti in aree limitrofe (Collegno, Grugliasco e valle di Susa). Il supporto alimentare offerto dal CdA si articola attraverso l'erogazione di i) un servizio mensa, aperta tutto l'anno, in collaborazione con il MASCI (Movimento Adulti Scout Cattolici Italiani) della Parrocchia della Stella e ii) la distribuzione di un pacco viveri (quest'ultimo due volte al mese per ciascun beneficiario o nucleo familiare). A questo proposito, l'ente si occupa di recuperare cibo invenduto presso alcuni supermercati locali, raccogliere cibo da donazioni e redistribuire a utenti finali. Inoltre, il CDA ospita un terminale dell'Ufficio Pio.

I beneficiari sono differenti in base al servizio offerto dal CDA:

- mensa: si rivolge generalmente a persone senza fissa dimora o con una situazione abitativa incerta, che non hanno dunque la possibilità di cucinarsi il pasto. Non è richiesta un *certificato* stato di indigenza ma si propone al beneficiario di iniziare un percorso di ascolto presso il CDA. In aggiunta al pranzo, il CDA spesso fornisce –grazie agli alimenti recuperati– un panino o simile per la cena;
- pacco viveri: si rivolge a persone in *certificato* stato di vulnerabilità socio-economica, ovvero con ISEE inferiore ai 3.000 € all'anno. Nella prassi e secondo le disposizioni di legge, è possibile accedere al servizio pur disponendo di una situazione reddituale più favorevole in due casi: i) presa in consegna da parte del CISA (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale), e segnalazione al CDA di persone con ISEE fino a 8000 €; ii) visita domiciliare di valutazione da parte di due volontari. Il pacco viveri è composto dai volontari in base al numero di componenti del nucleo familiare e l'utenza può esprimere preferenze.

Un terzo dei beneficiari sono persona senza fissa dimora, un terzo abitano in case popolari e i restanti sono in affitto con sfratto in corso. Il profilo dell'utenza è il seguente: per quanto riguarda la mensa, il 30,43% è rappresentato da stranieri e il 69,57% da italiani; i riceventi del pacco viveri sono per il 41,10%, stranieri e per il 58,90%, italiani –in larga maggioranza uomini nonostante rispetto al numero totale di assistiti, circa il 57% sono donne (*segue*).

Nel 2017, 115 nuclei familiari hanno ricevuto il pacco viveri e 163 singoli hanno avuto accesso alla mensa, con una media annuale di giorni per persona pari a 16. Per entrambi i servizi, non è prevista una forma di restituzione né una durata massima di accesso.

I prodotti alimentari distribuiti corrispondono a beni alimentari ancora vendibili, prodotti non più vendibili e prodotti AGEA; includono frutta, verdura, pesce, formaggi, uova, prodotti confezionati e a lunga conservazione, caffè, olio di oliva, pasta, riso, zucchero e pane. L'organizzazione è attiva in più canali di distribuzione:

- CAAT: attraverso un mezzo proprio (regalato dal CISA), il CDA recupera settimanalmente ortofrutta;
- GDO: presso Auchan di Rivoli attraverso l'intermediazione del Banco Alimentare e autonomamente presso Coop di Rivoli. Si aggiunge, il Carrefour di Grugliasco in collaborazione con la Parrocchia locale con consegna dei beni alimentari presso la sede del CDA da parte di un volontario parrocchiale a fronte della copertura delle spese di trasporto.
- negozi al dettaglio: alcune panetterie locali donano quotidianamente pane;
- prodotti AGEA: una volta al mese presso la sede del Banco Alimentare.

A questo si aggiungono 20 pasti forniti e prodotti *ad hoc* come previsto nel capitolato d'appalto (non si tratta, dunque, di cibo recuperato) da parte dell'azienda responsabile della refezione scolastica (Eutourist) nelle scuole di Rivoli quando aperte: questi pasti sono consegnati dall'azienda alla mensa gestita dal lunedì al venerdì dal CDA.
Nel 2017 si stimano 16.310 kg di prodotti raccolti. La raccolta di beni alimentari è sospesa nel mese di agosto e durante le festività natalizie.

Il CDA offre due tipologie di servizi, mutualmente escludenti (chi va in mensa, non ritira il pacco viveri) che prevedono canali di approvvigionamento e modalità di distribuzione differenti. Per quanto riguarda la mensa, l'attività dell'organizzazione è così strutturata:

1. consegna da parte dell'azienda responsabile della refezione scolastica nelle scuole a Rivoli di 20 pasti prodotti *ad hoc* come disposto dal capitolato d'appalto per la mensa, dal lunedì al venerdì e lungo tutto l'anno scolastico. Nei periodi di inattività del servizio mensa, il pasto è comunque garantito e cucinato dal CDA trasformando gli alimenti raccolti.
2. servizio mensa presso i locali parrocchiali (Via Adige) concessi in comodato d'uso gratuito, gestito nei giorni feriali dal CDA, mentre la Parrocchia della Stella garantisce il pasto nei giorni festivi così da assicurare continuità al servizio lungo tutto l'arco dell'anno. In aggiunta al servizio mensa, è generalmente preparato un panino o simili (con gli alimenti raccolti) offerto gratuitamente all'utenza.

Per quanto riguarda il pacco viveri, l'attività prevede:

1. Attività di recupero più giorni alla settimana presso la GDO, quotidianamente dalle panetterie locali, una volta alla settimana presso il CAAT e una volta al mese presso il Banco Alimentare (prodotti AGEA) e si aggiunge il ritiro «a chiamata» presso lo stesso;
2. Stoccaggio dei prodotti presso la sede del CDA e disposizione dei pacchi viveri. Selezione degli alimenti, qualora si tratti di ortofrutta recuperata al CAAT.
3. Profilazione e predisposizione di una scheda per utente o nucleo familiare. La scheda è aggiornata ogni tre mesi e al beneficiario è generalmente richiesta la partecipazione –almeno una volta ogni tre mesi– a una seduta di ascolto con due volontari, espressione di un percorso di aiuto che trascende la sola dimensione di insicurezza alimentare.
4. Ritiro di un pacco viveri due volte al mese da parte dei beneficiari, con possibilità di esprimere preferenze sull'offerta.

Luoghi di recupero: Banco Alimentare del Piemonte Onlus, CAAT, Auchan e Coop di Rivoli, Carrefour di Grugliasco (Le Gru) e mensa scolastica.
Luoghi di redistribuzione: Centro di Ascolto (Via Camillo Benso Cavour, 40, 10098 Rivoli TO; locali concessi in commodato d'uso gratuito dalla Parrocchia della Stella di Rivoli) e locali comunali concessi in comodato d'uso gratuito presso Cascina Vica, via Adige, 11, 10098 Rivoli TO.

Rete istituzionale: Comuni, CISA (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale), CISAP, ASL - CSM (Centro Salute Mentale) di Rivoli e Pianezza, SERT, Compagnia di San Paolo
Rete del privato sociale: parrocchie di Rivoli e Grugliasco, Arance di Natale Onlus, Lions Club Rivoli Castello, Caritas, CAV Centro Aiuto alla Vita, GGVV (Gruppi vincenziani parrocchiali), CRI, Ufficio Pio, Vol.To (volontariato Torino) –oltre che la collaborazione con il Banco Alimentare.

N.B !

Tra le criticità dell'attività, emergono:

- l'invecchiamento della base volontari (età media dei 60 volontari è di circa 67 anni) che garantiscono i servizi del CDA;
- la questione delle risorse umane si pone anche in termini di scarsità delle stesse (n° di volontari) rispetto alla capacità di recuperare eccedenze alimentari presso altri canali (per esempio, mense ospedaliere e RSA);
- assenza di un veicolo adeguato per la raccolta presso i donatori.

18. Altre pratiche

(che non si son rese disponibili per intervista e questionario)

Progetto Fabene

Fa bene è un progetto nato nel 2013 da un'idea dell'Associazione Culturale PLUG sviluppata in collaborazione con la Cooperativa Sociale Liberitutti ed il Comitato S-Nodi. Il progetto si occupa di recuperare invenduto e donazioni in diversi mercati della città e della cintura di Torino con il fine di redistribuirlo a persone in difficoltà economica.

Gli **alimenti** redistribuiti sono in prevalenza prodotti ortofrutticoli provenienti da recupero di invenduto e donazioni dei venditori mercatali e dei frequentatori dei mercati in cui il progetto è attivo.

I **beneficiari** del progetto sono persone in situazioni di vulnerabilità economica inviate da enti di assistenza sociale. Promuove anche l'inclusione lavorativa di persone difficilmente collocabili nel mercato del lavoro, alle quali viene affidata la gestione della logistica e delle consegna pacchi.

Fabene si sviluppa in tre fasi principali:

1) Recupero: nei mercati in cui è attivo il progetto, si raccoglie quotidianamente cibo donato (dai clienti del mercato o dai mercatali stessi) e invenduto che, al termine della giornata di vendita viene stoccato presso un magazzino o la Casa del Quartiere di riferimento. Qui viene pesato e consegnato alle famiglie inserite nel progetto.

2) Redistribuzione: Ogni famiglia ritira due volte alla settimana un pacco di cibo fresco proveniente dal proprio mercato rionale;

3) Restituzione: la famiglia beneficiaria, secondo un principio di reciprocità, "restituisce" quanto ricevuto svolgendo fino a 20 ore al mese di attività in favore del proprio territorio, costruiti insieme ad un educatore in base alle specificità della persona coinvolta nel progetto.

Luoghi: mercato di Piazza Foroni, mercato di Via Porpora, mercato di Crocetta; mercato di Corso Svizzera; mercato di Piazza Barcellona; mercato di Corso Chieti. Nel 2018 sarà attivo in altri 5 Comuni del territorio Metropolitano come Fabene diffuso: mercato di Collegno (S.Maria e Borgata Paradiso); mercato di Grugliasco.

Rete: Associazione Commercianti della rete fissa e ambulante del mercato di piazza Foroni – Caritas diocesana Torino Casa Mangrovia – Città di Torino circoscrizione VI – Servizi Socio Assistenziali – Cooperativa "Liberi tutti"- Gpl uniti per il quartiere; rete Case del quartiere.

Progetto Food For Life del Centro Culturale Hare Krishna

Hare Krishna Food for Life, organizzazione umanitaria parte del movimento spirituale per la coscienza di Krishna, è una progettualità attiva nella distribuzione di pasti vegetariani gratuiti a persone in difficoltà economica, senza vincoli di accesso.
La progettualità collabora con l'ufficio municipale Adulti in Difficoltà del Comune di Torino, che ha selezionato cinque dormitori per la distribuzione settimanale di pasti vegetariani da parte di Food For Life.
In circa due anni di attività a Torino sono stati distribuiti più di ottomila pasti. Nel corso dell'esperienza si è sviluppata una rete di collaborazioni e relazioni territoriali di vario tipo: tra gli altri, l'Istituto "Maria Madre della Provvidenza" in collaborazione con alcune aziende alimentari e col Banco delle Opere di Carità del Piemonte dona mensilmente alcune tipologie di derrate alimentari.
Luoghi: Centro Culturale Hare Krishna Corso Tortona, 52, 10153 Torino TO

Un pasto al giorno della Comunità Papa Giovanni Ventitreesimo

Un Pasto al Giorno è una campagna nata nel 1985 della Comunità Papa Giovanni XXIII, una giornata di raccolta fondi e sensibilizzazione per l'acquisto di prodotti alimentari, i quali vengono poi redistribuiti grazie alle Unità di Strada, nelle mense, ed altre realtà di accoglienza su tutto il territorio nazionale. Un Pasto al Giorno, organizzato annualmente anche a Torino, copre le necessità alimentari di circa 300 realtà di accoglienza in Italia.

Gruppi Volontariato Vincenziano

I gruppi di volontariato vincenziano svolgono svariate attività di sollievo della vulnerabilità alimentare, in particolare attraverso la gestione della Mensa Nuova Aurora in via Saccarelli 2, ed attraverso i Servizi Vincenziani per senza fissa dimora, organizzati come Onlus, che svolgono dal 1982 un'opera di assistenza verso le persone che, per vari motivi, perdono il lavoro e spesso la propria abitazione. L'opera si è modificata negli anni venendo incontro alle nuove povertà emergenti. Le pratiche attive sul tema della redistribuzione alimentare sono di assistenza e preparazione di pacchi per i carcerati e di confezionamento e distribuzione di pacchi viveri.
Luoghi: Servizi Vincenziani per senza fissa dimora: via Saccarelli, 21 - 10144 TORINO; Mensa Nuova Aurora: via Saccarelli 2 -10144, TORINO.

Progetto Alimenta dell'Associazione Arca Onlus

Nei centri di accoglienza notturna di Torino, da tre anni è attivo il progetto Alimenta, realizzato in collaborazione con il Politecnico di Torino (Dip. Architettura e Design) e l'Università degli Studi di Torino (Dip. Filosofia e Scienze dell'Educazione), che sperimenta nuove modalità di accesso al cibo attraverso attività laboratoriali di cucina. A turno, sono gli ospiti stessi dei Centri notturni per senza fissa dimora partecipanti al progetto a cucinare per sé e per i loro compagni grazie alla formula "Chef per un giorno", che consiste nell'affidare loro la scelta del menù, la responsabilità della spesa e la preparazione dei piatti.

Rete: Politecnico di Torino (Dip. Architettura e Design), l'Università degli Studi di Torino (Dip. Filosofia e Scienze dell'Educazione).

Banco di Solidarietà del Centro di Solidarietà Compagnia delle Opere

Il Banco di Solidarietà, attraverso l'opera dei propri volontari, organizza la distribuzione settimanale (tramite ritiro diretto o consegna a domicilio) di borse di generi alimentari a più di 150 nuclei familiari e per un totale di 400 persone e 12000 Kg di alimenti distribuiti annualmente.

La maggior parte degli alimenti distribuiti proviene dal Banco Alimentare. Il resto viene raccolto tramite apposite iniziative e/o progetti rivolti ai cittadini, commercianti, aziende e scuole del quartiere. Alla distribuzione della borsa di alimenti si accede in caso di necessità grave e urgente. Le necessità degli assistiti vengono monitorate settimanalmente.

Dopo un primo colloquio presso lo sportello, i beneficiari vengono orientate agli strumenti di aiuto presenti sul territorio in relazione ai bisogni espressi ed eventualmente prese in carico per la distribuzione quindicinale delle borse di alimenti.

L'ente è afferente alla Federazione Nazionale Banchi Alimentari ed è ente inviante per il Social Market dell'Associazione Terza Settimana,.

Luoghi: Distribuzione alimentare: Parrocchia San Pellegrino Laziosi, Corso Racconigi 28, Torino. Sede amministrativa: Via Brunetta 11 - 10139 Torino;

Rete: Ente inviante per Social Market di Associazione Terza Settimana, Via Luserna di Rorà 11, Torino; Federazione Nazionale Banchi Di Solidarietà; Banco Alimentare del Piemonte, via Roma 24/ter, Moncalieri TO.

Associazione Altrocanto

L'Associazione Altrocanto nasce nel 2004, per raccogliere e sviluppare l'impegno di un gruppo di volontari già attivi da anni nel Banco Alimentare del Piemonte. L'attenzione educativa dei progetti si è concentrata sempre più sul fenomeno dello spreco mettendolo in relazione con la povertà crescente del territorio.

L'ente è afferente alla Federazione Nazionale Banchi Alimentari.

I progetti attivi sono:

-Donacibo, giornata di raccolta scolastica di alimenti donati dalle famiglie in collaborazione con la Federazione Nazionale Banchi di Solidarietà,

-mensa solidale il Cenacolo,

-progetto Ciboalfresco: recupero giornaliero di circa 200 kg di alimenti invenduti presso il Carrefour delle Gru, in collaborazione con il Banco Alimentare del Piemonte. Il cibo recuperato (circa 60.000 kg ogni anno per un valore medio di circa 120.000 €) viene consegnato alla mensa solidale "Il Cenacolo" (circa il 20%) e a turno a 7 enti benefici del territorio (circa l'80%) (informazioni reperite dal sito e da contatti con i comuni di Collegno e Grugliasco).

Luoghi: Associazione Altrocanto, Parrocchia Cafasso, Via Gandino, 1, 10148 Torino.

Rete: Federazione Nazionale Banchi Di Solidarietà; Banco Alimentare del Piemonte, Via Roma 24/ter, Moncalieri.

Ulteriori progettualità vincitrici di bandi per la Compagnia di San Paolo:

- **Cooperativa Il Margine** per il progetto Emporio Solidale di Settimo Torinese.
- **Associazione Amici del Sabato**

4.3.4.2 Le risposte locali

VISIONE DI SINTESI

Nome progetto	Numero di beneficiari (singolo o nucleo familiare) in un anno	Tipologia di povertà assistita	Vincolo di accesso	Profilo dell'utenza	Ritmi e durata	Restituzione/attivazione
Associazione Eco dalle Città - Progetto Organico a Porta Palazzo	30 al giorno (molti abituali)	Nuove povertà, povertà cronica	Nessuno	50% stranieri, 70% donne, minori a seguito di alcune famiglie beneficiarie	Quotidiana, senza limiti temporali all'accesso	No
Associazione Eufemia - Progetto Pane in Comune	198	Senza fissa dimora, povertà cronica e nuova povertà	Nessuno	60% stranieri, 70% donne e coinvolgimento attivo di minori a seguito di alcune famiglie beneficiarie	Una volta alla settimana, senza limiti temporali all'accesso	Sì, entrambe
Associazione Terza Settimana - Progetto Social Market	4000	Nuove povertà	Certificazione da ente inviante	50% stranieri, 50% donne, minori a seguito di alcune famiglie beneficiarie	Quotidiana; l'ente inviante decide la durata del beneficio	Eventuale, a carico dell'ente inviante
Cooperativa Patchanka - Locanda nel Parco	200	Nuove povertà	Segnalazione da ente inviante	50% famiglie con minori, 30% singoli e 20% anziani	Tre pasti alla settimana per sei mesi	No
Cooperativa Frassati - Progetto CucinA per Te	400	Senza fissa dimora	Documenti generici e autocertificazione	N.d.	Da una a tre volte a settimana, nel rispetto dei criteri di accesso al dormitorio	No
Gruppo Informale Food Not Bombs Augusta Taurinorum	150 al mese (molti abituali)	Senza fissa dimora	Nessuno	30% stranieri, 70% uomini, minori non coinvolti	Mensile, senza vincoli di durata	No
Associazione Opportunanda	25 al giorno (molti abituali)	Senza fissa dimora, povertà cronica	Nessuno	70% uomini, minori non coinvolti	Quattro volte a settimana	Attivazione: laboratori di inclusione sociale, non obbligatori
Associazione Equoevento	N.d.	Senza fissa dimora, povertà cronica	Nessuno (decisione a capo degli enti riceventi)	N.d.	N.d.	No
Associazione Il Campanile - Progetto Agenzia Alimentare	80	Nuove povertà	Certificazione da ente inviante	50% stranieri, 70% donne, pochissimi anziani, minori a seguito di alcune famiglie beneficiarie	Mensile; senza vincoli di durata	No
Just Eat Srl - Ristorante Solidale	1300	Nuove povertà, povertà cronica	Identificazione beneficiari e certificazione da ente inviante	N.d.	Mensile; vincoli di durata valutati dall'ente inviante	Eventuale, a carico dell'ente inviante
Associazione Casa S.Luisa	120-160	Senza fissa dimora, povertà cronica e nuova povertà	Nessuno	N.d.	Quotidiana; senza vincoli di durata	Attivazione: percorso di accompagnamento (ascolto, igene) non obbligatorio
Gruppo Abele	50	Senza fissa dimora, povertà cronica e nuova povertà	Nessuno	50% stranieri, 70% donne spesso con minori	Quotidiana o settimanale (in base ai progetti); senza vincoli di durata	No
Associazione Karmadonne - Mensa di Casa Frisco	10-15 persone ogni settimana per un totale di 1.500 pasti gratuiti all'anno (mensa), 20 pacchi viveri per singoli o nuclei familiari al giorno	Nuove povertà, povertà cronica	Essere soci dell'associazione (mensa) e nessun requisito (pacco viveri)	40% stranieri, 60% donne e coinvolgimento di minori	Un pasto alla settimana senza che sia previsto un limite temporale (mensa)	Sì (criterio applicato con flessibilità)
Associazione Carità Senza Frontiere (Moncalieri)	700	Senza fissa dimora, povertà cronica	ISEE e nessun requisito per le persone senza fissa dimora	50% stranieri; 54% donne; minori non coinvolti	Ogni due settimane (pacco viveri), "a chiamata" (pasto pronto), senza vincoli di durata	No
Progetto Save Food (Settimo Torinese)	300	Nuove povertà, povertà cronica	ISEE	N.d.	Settimanale, senza vincoli di durata	No
Centro di Ascolto di Rivoli (Rivoli Torinese)	115 nuclei familiari (pacchi viveri) e 163 singoli (mensa)	Nuove povertà, povertà cronica	ISEE, segnalazione dei servizi sociali oppure verifica svolta dal CDA a domicilio	Pacchi viveri: 30,43% stranieri e 69,57% italiani; mensa: 41,10% stranieri, 58,90% italiani (in larga maggioranza, uomini). Rispetto al numero totale di assistiti, circa il 57% sono donne.	Due volte al mese (pacco) e pasto presso la mensa dal lunedì al venerdì, con una media annuale di giorni per persona pari a 16.	Sì, attivazione: si invita all'ascolto l'utenza per (mensa) e sì (pacchi viveri).
Cooperativa Patchanka - Progetto Reciprocamensa (Chieri)	100	Nuove povertà, povertà cronica	Certificazione da ente inviante	70% italiani, 70% uomini, minori a seguito di alcune famiglie coinvolte	Quotidiano; l'ente inviante definisce la durata del beneficio	Restituzione (criterio applicato con flessibilità)

	Cibo offerto (pacco o pasto) (preparato o no da loro)	Tipologia di alimenti raccolti	Canali di recupero	Vendita, contributo simbolico o dono agli utenti finali?	Quantità di cibo raccolto (kg in un anno)	Frequenza della raccolta
Associazione Eco dalle Città - Progetto Organico a Porta Palazzo	Pacco	Ortofrutta	Mercato	Dono	60000 kg	Quotidiana
Associazione Eufemia - Progetto Pane in Comune	Pacco	Ortofrutta, carne, prodotti da forno	Mercato	Dono	30000 kg	Una volta alla settimana
Associazione Terza Settimana - Progetto Social Market	Pacco	Ortofrutta, lunga conservazione	Donazioni: Acquisto	Vendita	80000 kg (solo ortofrutta)	Tre volte a settimana
Cooperativa Patchanka - Locanda nel Parco	Mensa	Ortofrutta, formaggi e yogurt, pane, prodotti a lunga conservazione	Mercato, GDO, produttori e agroindustria, negozi al dettaglio	Contributo simbolico	5000 kg	Due volte alla settimana (mercato), "a chiamata" (agroindustria)
Cooperativa Frassati - Progetto CucinA per Te	Pietanze	Verdura, carne, formaggio, uova, prodotti confezionati	GDO, Banco Alimentare	Dono	N.d.	Una volta alla settimana (GDO) e mensile (Banco Alimentare)
Gruppo Informale Food Not Bombs Augusta Taurinorum	Pietanze	Ortofrutta	Mercato	Dono	1.125 kg	Una volta al mese
Associazione Opportunanda	Pietanze e pacchi	Prodotti da forno, lunga conservazione, pietanze	Negozi al dettaglio, produttore, Banco Alimentare	Dono	N.d.	Mensile e a chiamata
Associazione Equoevento	Pietanze	Alimenti cucinati	Catering ed eventi	Dono	N.d.	Due volte al mese e "a chiamata"
Associazione Il Campanile - Progetto Agenzia Alimentare	Pacco	Ortofrutta, lunga conservazione	Banco alimentare, mercato, azienda di logistica agroalimentare	Dono	480 kg (da Banco)	Mensile e a chiamata
Just Eat Srl - Ristorante Solidale	Pietanze	Pietanze pronte da ristorazione	Ristoranti	Dono	800 kg	Mensile e a chiamata
Associazione Casa S.Luisa	Pietanze	Pane e prodotti da forno, prodotti a lunga conservazione e prodotti AGEA	GDO, negozi al dettaglio, Banco Alimentare	Dono	N.d.	Quotidiana (negozi al dettaglio e GDO) e mensile o "a chiamata" (Banco Alimentare)
Gruppo Abele	Pietanze e pacchi	Prodotti a lunga conservazione, ortofrutta, pane	GDO e CAAT (tramite Banco Alimentare), negozi al dettaglio	Dono	N.d.	Più volte alla settimana dal lunedì al sabato
Associazione Karmadonne - Mensa di Casa Frisco	Pietanze e pacchi	Ortofrutta, formaggio, uova, cereali, prodotti confezionati	GDO, mercato, agroindustria, Banco Alimentare	Contributo simbolico (mensa) o dono (pacco viveri)	11600 kg	Sei giorni su sette alla settimana (mercato e GDO) e "a chiamata" (agroindustria)
Associazione Carità Senza Frontiere (Moncalieri)	Pacchi e pietanze	Prodotti a lunga conservazione, ortofrutta, pesce, formaggio, uova e prodotti da forno	GDO, Banco Alimentare, mense scolastiche e aziendali	Dono	40000 kg	Più giorni alla settimana
Progetto Save Food (Settimo Torinese)	Pacchi e pietanze	Prodotti a lunga conservazione, formaggi, uova, pane e frutta	GDO e mensa scolastica	Dono	N.d.	Più giorni alla settimana
Centro di Ascolto di Rivoli (Rivoli Torinese)	Pietanze e pacchi	Frutta, verdura, pesce, formaggi, uova, prodotti confezionati, caffè, olio di oliva, pasta, riso, zucchero e pane	GDO, CAAT, negozi al dettaglio, mensa scolastica, Banco Alimentare	Dono	16310 kg	Quotidiana (negozi al dettaglio), una volta alla settimana (CAAT), più giorni alla settimana (GDO) e mensile (Banco Alimentare)
Cooperativa Patchanka - Progetto Reciprocamensa (Chieri)	Pietanze e ortofrutta	Ortofrutta, lunga conservazione, prodotti da forno, pietanze	GDO, mercato rionale, negozi al dettaglio, Banco Alimentare	Dono	25000 kg	Mensile (Banco Alimentare); trisettimanale (Mercato); saltuario (altre donazioni)

	Data di nascita dei progetti	Rapporto impiegati/volontari	Sostenibilità economica	Territorio di azione
Associazione Eco dalle Città - Progetto Organico a Porta Palazzo	2016	2/30	Contributi enti privati	Porta Palazzo
Associazione Eufemia - Progetto Pane in Comune	2012	1/8	Contributi tramite bando, cessione in comodato d'uso dei locali	Borgo San Paolo, Borgo Vittoria, Pozzo Strada
Associazione Terza Settimana - Progetto Social Market	2013	0/67	Entrate legate ai servizi offerti	Borgo San Paolo
Cooperativa Patchanka - Locanda nel Parco	2017	6/6	Entrate legate al servizi	Mirafiori Sud
Cooperativa Frassati - Progetto CucinA per Te	2017	2/0	Contributo tramite bando o da enti terzi (progetto "Alimenta")	Lucento
Gruppo Informale Food Not Bombs Augusta Taurinorum	2016	0/50	Attività volontaria; locali in comodato d'uso	Diffusa
Associazione Opportunanda	1995	4/15	Contributi tramite bando, collaborazioni con Comune, donazioni di privati	S.Salvario
Associazione Equoevento	2015	0/10	Contributi pubblici e tramite bando; fondi privati	Diffusa
Associazione Il Campanile - Progetto Agenzia Alimentare	2014	0/5	Locali in comodato d'uso; attività volontaria	Aurora
Just Eat Srl - Ristorante Solidale	2017	20/0	Finanziamento enti promotori	Diffusa
Associazione Casa S.Luisa	N.d.	N.d.	Contributi tramite bando e altro	San Salvario
Gruppo Abele	N.d.	2/1	Contributi da ASL e tramite bando	Borgo San Paolo, Borgo Vittoria, Barriera di Milano
Associazione Karmadonne - Mensa di Casa Frisco (Carmagnola)	2017	3/20	Contributi tramite bando, cessione in comodato d'uso dei locali, entrate legate ai servizi offerti e contributi da privati	Carmagnola
Associazione Carità Senza Frontiere (Moncalieri)	N.d.	0/20	Contributi pubblici e tramite bando; fondi privati	Moncalieri
Progetto Save Food (Settimo Torinese)	2010	N.d.	N.d.	Settimo Torinese
Centro di Ascolto di Rivoli (Rivoli Torinese)	2008	1/63	Contributi tramite bando o da privati, cessione in comodato d'uso di locali	Rivoli
Cooperativa Patchanka - Progetto Reciprocamensa (Chieri)	2015	2/116	Contributi tramite bando, cessione in comodato d'uso di locali, eventi di raccolta fondi	Chieri

4.3.4.2 Il recupero e la redistribuzione a Torino: una visione di sintesi

1. Utenti dei progetti

Chi è il beneficiario?

Non è possibile indicare il numero totali di utenti che beneficiano di questi servizi, poiché il dato sarebbe fuorviante: è infatti probabile che vi sia una sovrapposizione dell'utenza tra le varie progettualità, soprattutto là dove non vi sono vincoli all'accesso. Inoltre, l'eventuale computo del numero totale di assistiti pone alcuni problemi di privacy.

Tuttavia, è possibile notare come il numero totale di beneficiari in un anno rifletta –in linea generale– la tipologia di servizio offerto: progettualità con un carattere marcatamente relazionale (per esempio, Casa Frisco, La Locanda nel Parco, Casa Santa Luisa) e in cui il beneficio offerto corrisponde a un pasto consumato in un luogo apposito, si interfacciano con un numero di utenti generalmente più contenuto: la «socialità» richiede infatti una gestione *personalizzata*. Questo è particolarmente vero se rapportato a iniziative come quelle promosse Terza Settimana, Carità Senza Frontiere, CDA e Just Eat. Inoltre, si osserva la presenza di diverse «categorie» di persone, nonostante i confini tra queste, nella prassi, risultino piuttosto porosi:

1. *persone senza fissa dimora*, i cui percorsi assistenziali sono tendenzialmente più istituzionalizzati e che di norma si affidano a strutture in cui è possibile consumare il pasto, in assenza di un luogo dove poterlo trasformare;
2. persone con una carriera di povertà di lungo periodo che, analogamente alle persona senza fissa dimora, seguono iter tendenzialmente strutturati e istituzionalizzati;
3. persone in condizione di «nuova povertà»: è il gruppo di cui è più difficile avere contezza poiché è generalmente più «nascosto», non ha necessariamente una situazione reddituale inferiore ai 3.000 € (ISEE) ed è potenzialmente più esposto a un senso di inadeguatezza/vergogna sociale a causa della *nuova* condizione in cui versa.

Infine, diverse progettualità coinvolgono un numero consistente di utenti stranieri e donne.

Che cosa riceve il beneficiario? Un pasto in un luogo? Un pacco alimentare?

9 pratiche prevedono la fruizione del pasto in un luogo deputato al consumo, 11 casi prevedono il ritiro di un pacco alimentare. Si aggiungono 5 casi in cui l'alimento è consegnato a domicilio ai beneficiari o a enti terzi.

N.B.: l'attenzione allo spazio fisico e al luogo deputato al consumo nonché all'atto del consumare *insieme* sono interpretabili come manifestazioni di un cambiamento significativo sul piano delle modalità di assistenza agli indigenti.

Cosa *non devo avere* per ricevere supporto e qualificarmi come persona in difficoltà?

In generale, nei casi in cui sia espressamente previsto un vincolo di accesso, il requisito corrisponde a una situazione reddituale o patrimoniale verificata formalmente (attraverso la certificazione ISEE) o meno dall'ente inviante (per esempio, servizi sociali o parrocchie). La condizione socio-economica è descritta dagli enti intervistati in modi vari (per esempio, "basso", "inferiore a 3.000 €" o "senza reddito", "massima indigenza").

Il beneficiario deve certificare il proprio stato di indigenza per diventar tale? Per quanto tempo è possibile accedere al servizio?

In 4 casi non è posto nessun vincolo (Casa Santa Luisa, Food Not Bombs, progetto «PoPP» di Eco dalle Città e «Pane in Comune» di Eufemia). 2 sono i casi dal profilo ibrido rispetto a questo tema (associazioni Karmadonne e Opportunanda) poiché alcune progettualità promosse dagli enti pongono dei requisiti per i beneficiari. Inoltre, in 2 casi (Equoevento e "Ristorante sociale" di Just Eat), le eccedenze sono consegnate a enti terzi che presentano vincoli di accesso propri (per esempio i dormitori). Nella maggior parte dei casi, non è prevista una durata massima di accesso.

Chi verifica e/o certifica la vulnerabilità socio-economica delle persone?

In 4 casi la verifica è parzialmente interna e a capo dell'ente mentre nei restanti si rileva la presenza di un ente *inviante* quale, per esempio, le parrocchie e/o i servizi socio-assistenziali, o *ricevente* (dormitorio o parrocchia) a cui è delegata la verifica dei requisiti.

N.B.: In alcuni casi, nella prassi quotidiana, si osserva una certa flessibilità nel controllo degli utenti.

2. Il cibo

Quali alimenti sono recuperati? Prodotti vendibili o non più vendibili?

Nella categoria «prodotti ancora vendibili» figurano sia donazioni di prodotti ancora commerciabili sia beni acquistati dall'ente o dai volontari dello stesso.

- Progettualità che utilizzano prodotti ancora vendibili: 9 casi
- Progettualità che utilizzano prodotti non più vendibili per ragioni commerciali o estetiche: 12 casi
- Progettualità che utilizzano prodotti AGEA: 3 casi

NB. Nel caso di Terza Settimana, a differenza di tutte le altre pratiche, si prevede la *vendita* di prodotti acquistati all'ingrosso a prezzi calmierati e donati.

Cosa è dato da mangiare ai beneficiari?

12 pratiche offrono cibo già trasformato e, in 7 di questi casi, si aggiunge la redistribuzione di prodotti non lavorati. In 6 casi, è prevista l'offerta (sotto forma di redistribuzione o acquisto, come nel caso di Terza Settimana) di cibo non trasformato.

Se il cibo è trasformato, chi cura la trasformazione?

In 9 casi, la preparazione degli alimenti è parte del progetto, mentre in 3 casi è delegata a o svolta da enti terzi.

Sfamare o nutrire?

Si riscontra una generale attenzione alla varietà del cibo redistribuito e alle caratteristiche nutrizionali dello stesso là dove "varietà" è sinonimo di «qualità» e «dieta bilanciata» da un punto di vista nutrizionale, che dà luogo a differenti modelli di risposta alla vulnerabilità. Si può, dunque, riscontrare l'emergere di una tensione tra cibo che cura (*cura dell'altro*) e/o cura del cibo (prevenzione attraverso l'alimentazione e *cura di sé*) e forme di assistenza più tradizionali.
In 15 progettualità su 18 infatti la redistribuzione comprende alimenti freschi (frutta e verdura).
Sono comunque consistenti le progettualità che redistribuiscono prodotti a lunga conservazione, per la maggiore facilità di gestione (11 su 18 progettualità).
Tuttavia, è molto raro che sia consentita l'espressione di preferenze alimentari in termini di gusto.

3. Il recupero

Da dove provengono gli alimenti recuperati?

In molti casi (8), la tipologia di prodotti raccolti è il risultato di più canali di donazione. I canali di raccolta degli alimenti da redistribuire sono:

- **Banco Alimentare:** 9 progettualità sono accreditate presso il Banco, oppure prevedono la sua intermediazione ai fini di attività di recupero presso la GDO/CAAT;
- **Mercato:** in 4 casi, il recupero avviene esclusivamente presso mercati rionali; in altri 4 casi il recupero presso mercati rionali si accompagna ad altre fonti di approvvigionamento;
- **Mense scolastiche locali, mense ospedaliere;**
- **GDO** (recupero diretto);
- **Ristorazione e catering:** 2 casi (Equoevento e Justeat) redistribuiscono pietanze pronte da canali di ristorazione;

- **Negozi al dettaglio di quartiere:** 9 pratiche dichiarano di ricevere (per lo più informalmente) donazioni da parte di negozi al dettaglio;
- **Produttori e aziende:** in 2 casi risultano accordi formali con produttori e industrie del settore agroalimentare, secondo la regolamentazione della Legge Gadda, attraverso bolla di accompagnamento.
- **Acquisto:** molte progettualità acquistano i prodotti che non è possibile recuperare, in particolare olio, caffè, formaggio.

In conclusione, si può osservare come l'attività di raccolta dell'eccedenza alimentare:

- avvenga in 10 casi, più volte alla settimana;
- si svolga in diversi canali di distribuzione: fatto salvo le progettualità attive «solo» nei mercati (progetto PoPP, Food Not Booms e Eufemia), Just Eat e Equoevento, le organizzazioni si interfacciano con diverse tipologie di donatori;
- sia svolto direttamente dall'organizzazione, e la consegna dell'eccedenza da parte dei donatori non è la norma;
- preveda l'interlocuzione con il Banco Alimentare sia per l'accesso ai prodotti AGEA sia per svolgere attività di recupero presso la GDO.

La quantità di cibo recuperato è calcolata e monitorata in 11 casi e i numeri *sembrano* importanti (e lo sono, senz'altro, nell'economia delle singole pratiche): è infatti difficile, considerati i limiti che la quantificazione dello spreco alimentare pone, comprendere l'impatto che tali pratiche hanno in termini sistemici. Inoltre, i dati dichiarati possono esprimere il *raccolto totale* dell'eccedenza alimentare oppure quanto del raccolto è effettivamente recuperato, *recuperabile* e dunque, edibile.

4. La redistribuzione

Come si redistribuisce?

Con poche eccezioni, i progetti redistribuiscono in forma gratuita. Il Social Market dell'Associazione Terza Settimana utilizzano il canale di vendita a prezzo calmierato a seconda delle situazioni dei beneficiari (certificate da enti terzi). Nel caso del progetto «Casa Frisco» di Ass. Karmadonne e La Locanda nel Parco, le persone in difficoltà, con il sostegno economico degli enti invianti, possono pranzare a costi «simbolici» o gratuitamente (vedi schede per approfondimento).

Ogni quanto si redistribuisce?

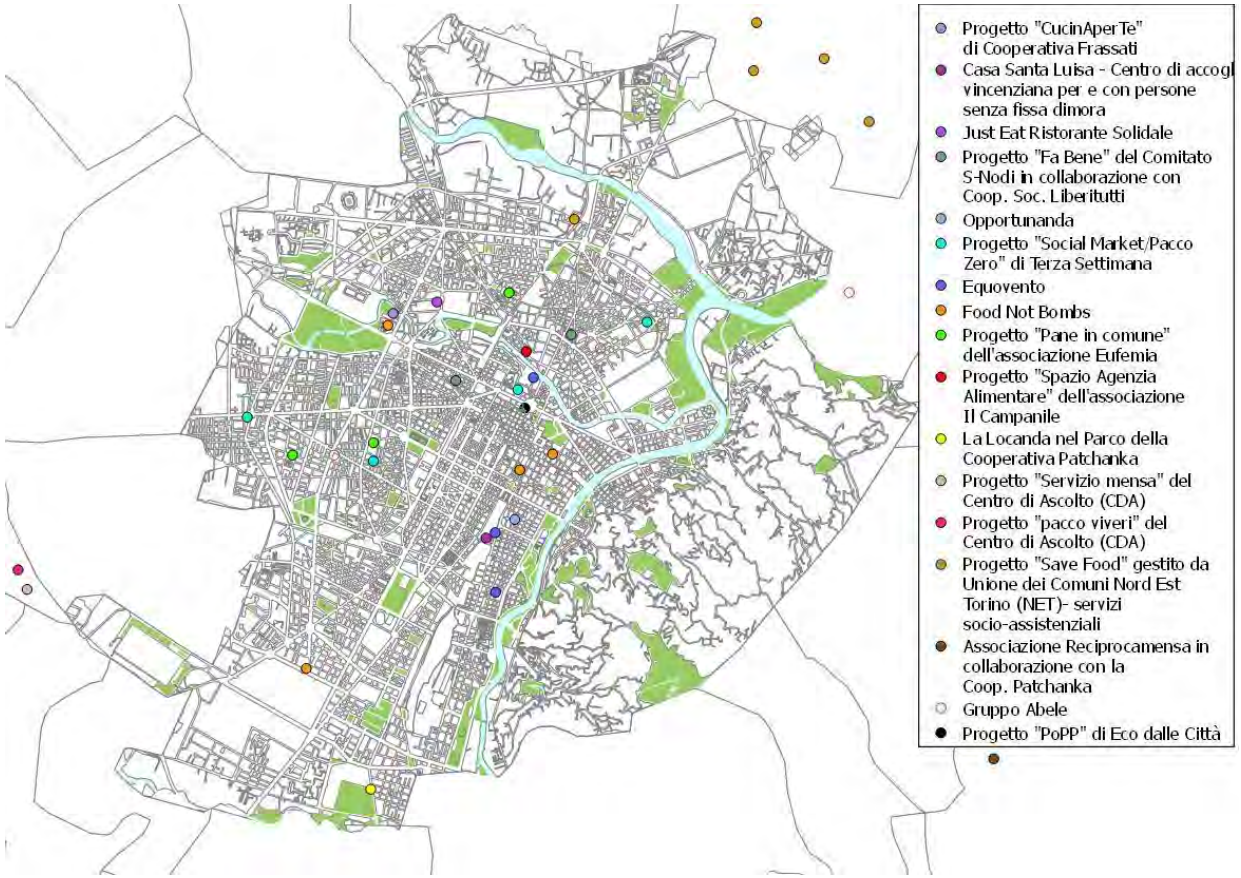
Le progettualità sono attive con cadenza:

- mensile (4 casi)
- settimanale (5 casi) (1 bisettimanale)
- quotidiana (8 casi)
- in un caso, la frequenza è bimensile (Equoevento)

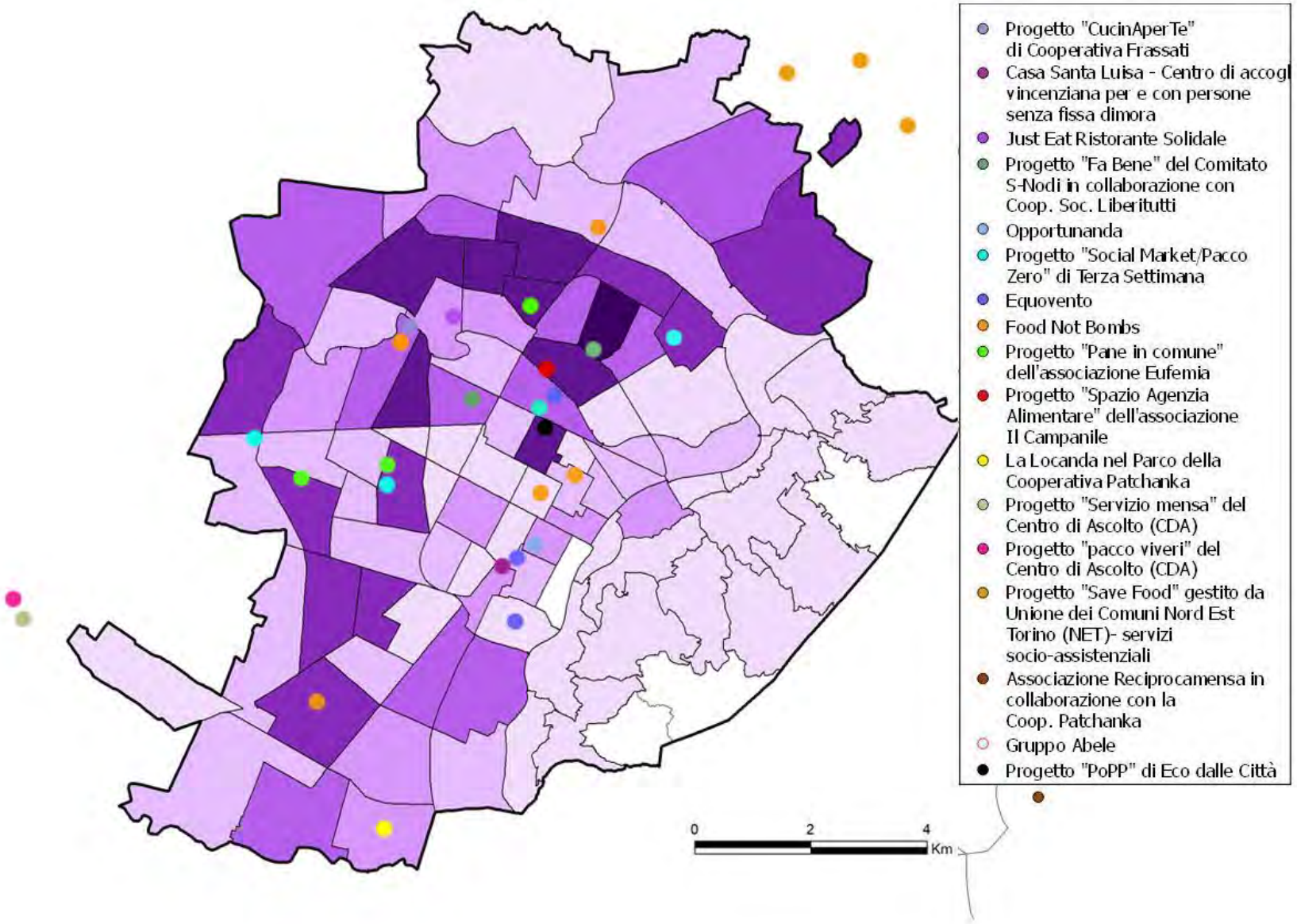
Dove si redistribuisce?

Osservando le rappresentazioni relative ai luoghi di redistribuzione degli alimenti delle pratiche considerate (cfr. a lato) e la sovrapposizione tra luoghi di assistenza e luoghi di redistribuzione per zona statistica (cfr. pagina successiva), è possibile notare come:

1. diverse progetti siano attivi in aree della città storicamente vulnerabili, di «vecchia» e «nuova» immigrazione e la cui popolazione residente riceve una forma di assistenza al reddito (*continua*);



Mappa dei luoghi di redistribuzione delle pratiche



Mappa dei «bisogni» e i luoghi di redistribuzione delle progettualità per zona statistica

2. Alcune zone statistiche, in particolare, Madonna di Campagna (zona statistica 45), Barriera di Lanzo (46), La Fossata (43), Santa Rita (53), Corso Siracusa (59), Villaggio Snia-Abbadia di Stura (78) e Bertolla (79), sono «scoperte», ovvero nessuna delle pratiche censite è attiva in una di queste aree urbane.

Ipotizzando, come la letteratura ha dimostrato, che le persone in stato di indigenza siano «mobili» e, dunque, disposte a muoversi verso i luoghi dell'assistenza, risulta difficile valutare la «discrepanza» territoriale rilevata tra pratiche e bisogni nei soli termini di «assenza di risposte» da colmare.

5. Socialità e restituzione/attivazione

I progetti attivano relazioni sociali?

- Emerge in maniera diffusa l'attribuzione di un valore sociale all'atto di alimentare ed alimentarsi;
- Solo in 3 casi (associazioni Il Campanile, Carità Senza Frontiere e progetto Save Food) è prevista una mera distribuzione alimentare, contro 13 casi in cui il consumo di cibo si accompagna a una dimensione sociale (mense conviviali, percorsi che prevedono forme di reinserimento sociale, comunitario e lavorativo etc).

Cosa sono le attività di restituzione e attivazione?

In questa sede, si intende «restituzione» come un'attività lavorativa volontaria vincolante l'accesso del beneficio, mentre con «attivazione» un'attività e dei percorsi non vincolanti, pensati per favorire il reinserimento sociale della persona. Fatta questa premessa, si può osservare come:

- circa metà delle progettualità non richieda direttamente alcuna forma di restituzione o attivazione: in 4 casi è prevista la restituzione, ma di queste, il 50% descrive modalità flessibili di attuazione delle forme restitutive (associazioni Karmadonne e Patchanka). In un caso (Fa Bene), la restituzione è vincolante all'accesso alla progettualità e comprende sia servizi da svolgere all'interno del quartiere (manutenzione, organizzazioni di eventi etc.) sia la frequenza di attività come la cucina di comunità, ma anche corsi per l'acquisizione di competenze che si ritengono fondamentali per la creazione di relazioni sociali (come, per esempio, corsi di italiano per stranieri). Infatti, nel caso di alcune progettualità quali Fa Bene, oppure i servizi promossi da Opportunanda, Casa Santa Luisia e La Locanda nel Parco, la fruizione del beneficio alimentare è esplicitamente un mezzo per ricostruire quei legami sociali che la marginalità tende a indebolire.

6. Criticità

Quali sono le problematiche riscontrate dalle organizzazioni?

Nonostante ciascuna pratica si misuri con problematiche peculiari legate alla progettualità in essere, è possibile riportare una serie di criticità condivise tra i casi esaminati:

- **mancanza di informazione e consapevolezza** circa le possibilità (e le agevolazioni) relative alla donazione di eccedenze alimentari. Questo vale soprattutto per alcuni settori (per esempio l'industria agro-alimentare) e per le aziende di piccole dimensione;
- **sostenibilità** dei progetti: nella maggioranza dei casi (eccetto Terza Settimana e Just Eat, e parzialmente La Locanda nel Parco), si rileva come l'esistenza dei progetti dipenda da finanziamenti, donazioni, concessioni (per esempio, comodato d'uso gratuito dei locali) e, soprattutto, dal lavoro dei volontari.
- **necessità di acquisto di beni primari** per «completare» il servizio, soprattutto nei casi in cui il servizio erogato preveda la fornitura di cibo trasformato in un pasto;
- **carenze infrastrutturali:** l'assenza di dotazioni strumentali adeguate all'attività di recupero (per esempio, il furgone) e l'impossibilità di provvedere alla manutenzione degli spazi per ragioni economiche (soprattutto nel caso di locali in cui si consumi il pasto) possono compromettere negativamente le progettualità.

4.3.5 Refezione scolastica, lotta allo spreco e progettualità nei 38 Comuni dell'area metropolitana torinese

L'indagine e la metodologia

Con riferimento ai territori dei 38 comuni dell'area metropolitana della Città di Torino *, la ricerca ha indagato:

1. la presenza di progettualità attive o in attivazione, con il coinvolgimento diretto o meno del Comune, nell'ambito della **refezione scolastica**;

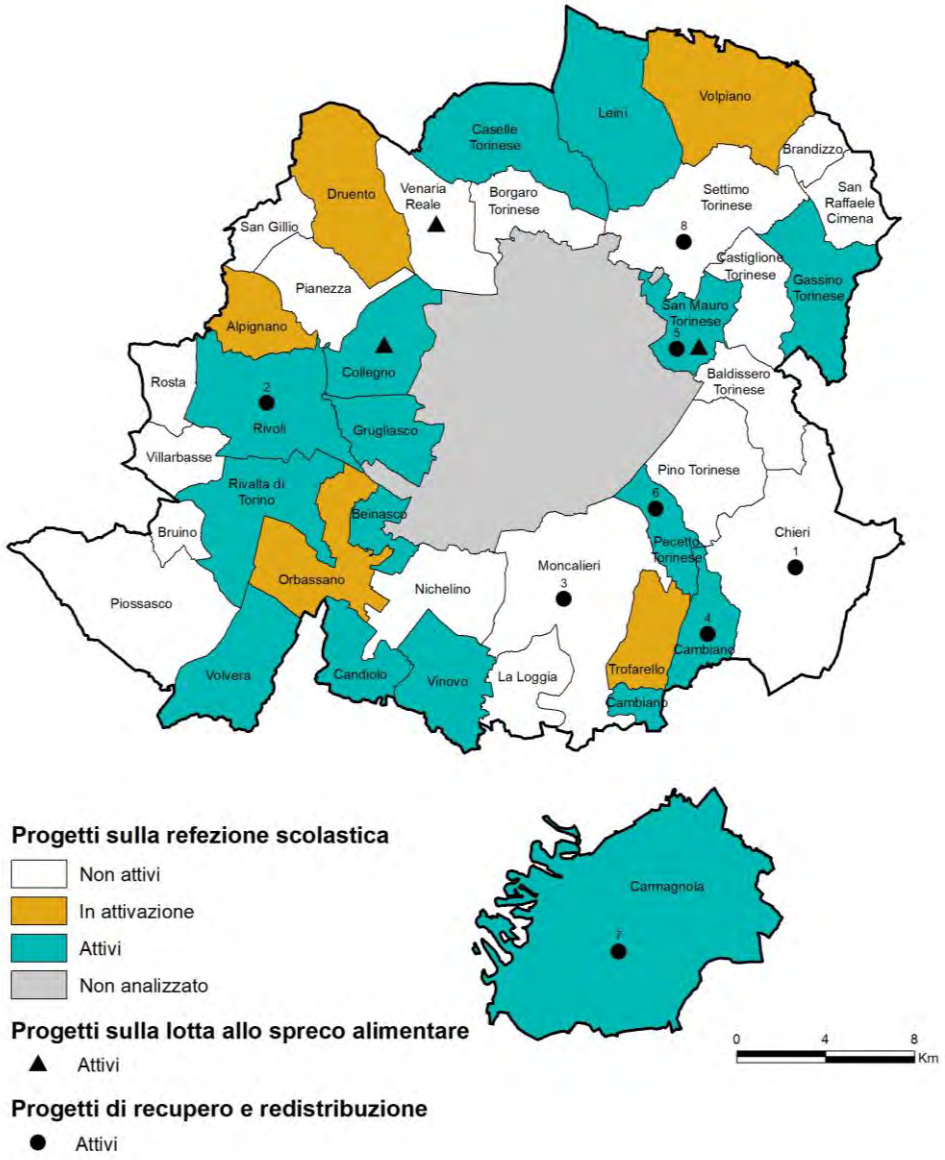
2. la presenza di progettualità attive o in attivazione, con il coinvolgimento diretto o meno del Comune, nell'ambito **della lotta allo spreco alimentare/riduzione dei rifiuti**;

3. l'esistenza di **progetti che coniugano attività di recupero dell'eccedenza alimentare e redistribuzione della stessa a fini di solidarietà sociale**.

Metodologia di analisi

Al fine di indagare questi tre aspetti, è stata fatta una prima **indagine** tramite analisi desk, a cui è seguito un **approfondimento telefonico** con gli uffici comunali dei 38 Comuni e, nel caso di progettualità, è stato sottoposto un questionario ed è stata svolta un'**intervista** semi-strutturata.
Il ritaglio territoriale dell'area metropolitana indagato corrisponde al «quadro territoriale di riferimento del terzo Piano Strategico […] caratterizzati da un alto grado di integrazione con il capoluogo» (fonte: Torino Metropoli 2025, Torino Strategica, https://bit.ly/2EKBRpH, ultimo accesso 15 aprile 2018).

I risultati*



PROGETTI DI RECUPERO E REDISTRIBUZIONE

1. Progetto «Noi con Voi» gestito dall'Associazione ReciprocaMensa in collaborazione con la cooperativa Patchanka e la Società Global Mobility System
2. Mensa Popolare di Casa Frisco dell'Associazione Karmadonne
3. Associazione ReciprocaMensa in collaborazione con la cooperativa Patchanka
4. Carità Senza Frontiere e progetto «Tutt'altra storia!»
5. Associazione ReciprocaMensa in collaborazione con la cooperativa Patchanka
6. Centro di Ascolto di Rivoli
7. Progetto «Save Food» in collaborazione con il Comune di Settimo Torinese
8. Progetto «Save Food» gestito da Unione dei Comuni Nord Est Torino (NET)- servizi socio-assistenziali

*per ragioni metodologiche, è stato escluso dalla rappresentazione il comune di Mappano e sono stati utilizzati i codici ISTAT aggiornati al 2011.

Conclusioni

TEMI, RIFLESSIONI, INDICAZIONI DI POLICY

Questioni etiche

Nonostante l'esistenza di una situazione diffusa in cui a valori crescenti di povertà alimentare si accompagnano elevate quantità di cibo ancora edibile sprecato (con ricadute e impatti in termini sociali, economici e ambientali) si ritiene che l'utilizzo delle eccedenze come risorsa alimentare per le persone in condizioni di marginalità vada problematizzata in termini etici.

Pur senza metterne in discussione l'utilità e la legittimità, sembra infatti lecito e opportuno interrogarsi non solo sulle dinamiche che questi progetti innescano nel ricevente (gestione dello stigma, dipendenza dall'assistenza), ma anche sull'idea stessa di utilizzare ciò che altri non comprerebbero più per nutrire le persone in difficoltà.

Inoltre, nella logica di un approccio critico a questo fenomeno, se da un lato si osserva un'attenzione crescente alla varietà e alla qualità del cibo redistribuito, con l'obiettivo di garantire ai beneficiari una dieta il più possibile sana e nutriente, dall'altro si evidenzia l'impossibilità per gli utenti delle progettualità esaminate di scegliere la propria alimentazione sulla base di preferenze legate al gusto e alle culture.

Questa possibilità avviene solo nella Locanda del Parco della Cooperativa Patchanka, che si rivolge anche a gruppi familiari, fornendo la possibilità di un pasto «fuori casa» e attraverso il Social Market dell'Associazione Terza Settimana, che sottolinea il legame fra la dignità dell'individuo e il suo riconoscimento e auto-riconoscimento come consumatore, libero di scegliere cosa acquistare, in un ambiente molto simile a quello di un comune negozio di quartiere.

Dietro questa limitazione ci sono, ovviamente, ragioni organizzative. Tuttavia, è evidente come questi modelli di assistenza alimentare tendano a privilegiare alcune dimensioni del cibo, come quella nutrizionale (che emerge dall'attenzione ai prodotti redistribuiti e alle esigenze dei beneficiari, per esempio la presenza di bambini o anziani nei nuclei familiari assistiti) o quella della socialità (che si sostanzia nell'utilizzo del cibo come veicolo per creare nuove relazioni) rispetto, per esempio, a quella connessa al piacere di mangiare ciò che si preferisce.

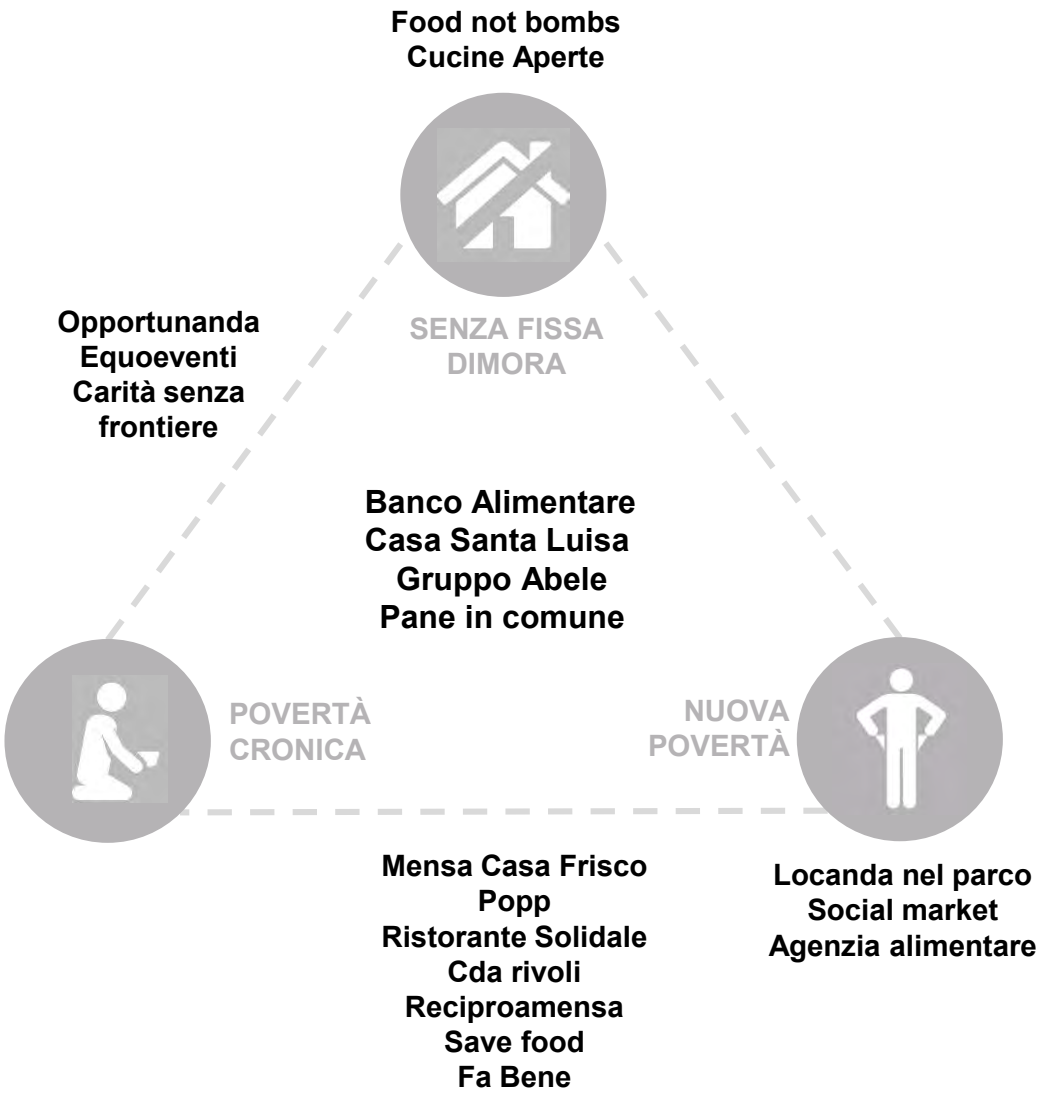
Diversi bisogni, diversi modelli?

Come emerge dalle visioni di sintesi, l'analisi delle risposte locali attivate a Torino da diversi soggetti (Comune, Terzo settore, privati cittadini, etc) mostra una grande variabilità di modalità di intervento: si va dalle iniziative più istituzionalizzate (come la raccolta del cibo nelle mense scolastiche ad opera dei Comuni) e strutturate (come il Banco Alimentare), a progetti più spontanei, dal basso, fino alle iniziative completamente informali di privati cittadini, come Food Not Bombs.

Ogni pratica presenta un approccio diverso tanto al tema della povertà (e della povertà alimentare nello specifico) quanto al cibo e al fenomeno dello spreco. Se è vero che per tutte è centrale l'obiettivo del contrasto all'insicurezza alimentare delle persone in condizione di marginalità, per alcune il cibo è interpretato prevalentemente nella sua natura nutrizionale di bisogno essenziale legato alla sopravvivenza.

Per altre, che pur riconoscono la necessità dell'assistenza alimentare, esso rappresenta invece un mezzo fra i tanti - ma forse il più semplice da attivare - per ricostruire relazioni e legami sociali che la povertà tende a indebolire, accompagnandosi a fenomeni di isolamento e depressione.

Per altre ancora il cibo, somministrato o venduto a prezzi simbolici, diventa un elemento per ritrovare la propria dignità di individuo attraverso lo status di consumatore.



In questa logica, è possibile osservare come le pratiche si rivolgano a categorie di utenti molto differenti fra loro:

- persone con carriere di povertà di lungo periodo (le quali generalmente sono inserite all'interno di percorsi strutturati, come per esempio quelli che coinvolgono i senza fissa dimora),
- le cosiddette nuove povertà, i cui bisogni sovente mal si conciliano con le forme di assistenza più tradizionali, in particolare per quanto concerne il riconoscimento della propria condizione di difficoltà. In questa logica, infatti, la questione della posizionalità assume un ruolo fondamentale: si è poveri quando ci si percepisce tali o quando si è percepiti così dalla società?

In questo senso cosa implica, per una persona con problemi economici, il riconoscimento formale della propria condizione (magari attraverso la certificazione da parte di un ente) per esempio in termini di gestione dello stigma?
Non tutte le pratiche ritengono necessario il riconoscimento formale dello stato di indigenza come vincolo all'accesso del sostegno alimentare. Né, per quanto concerne la maggioranza dei progetti, si prevedono forme di restituzione e attivazione dei beneficiari.

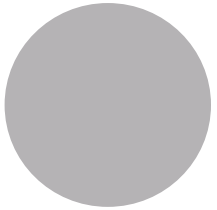
Terza Settimana
Locanda nel Parco
Cucina per Te
Agenzia Alimentare
Ristorante Solidale
CDA Rivoli
Reciprocamensa

VINCOLI all'ACCESSO

Karmadonne
Carità Senza Frontiere

ACCESSO LIBERO

PoPP
Pane in Comune
Food Not Bombs
Opportunanda
Equoevento
Casa Luisa

RESTITUZIONE	ATTIVAZIONE	NESSUNA RICHIESTA
		
Eufemia		PoPP
Fa Bene	Opportunanda (non obbligatoria)	Social market
		Reciprocamensa
	Casa Santa Luisa (non obbligatoria)	Locanda nel parco
	Karmadonne (con flessibilità)	Food not Bombs CDA Rivoli
		Gruppo abele Save food
	CDA Rivoli	Cucina per te
		Equoevento
	Reciprocamensa (con flessibilità)	Agenzia Alimentare
		Carità senza frontiere Banco Alimentare

In alcuni casi questa scelta è dovuta a questioni puramente organizzative e dipende in gran parte dalla consapevolezza che, obbligati a restituire ore di servizi socialmente utili, molti dei beneficiari rischierebbero di abbandonare i progetti. In altri casi, invece, si tratta di una scelta di principio, che si basa su una visione dell'assistenza più legata al dono e che quindi non pretende nulla in cambio. In alcuni progetti, il coinvolgimento stesso degli utenti nelle azioni di recupero del cibo viene interpretato come esercizio di un diritto e servizio offerto alla comunità, attraverso il riutilizzo delle eccedenze, che non diventano spreco alimentare.

Vi sono poi diverse modalità completamente informali di ricerca e fornitura di contrasto all'insicurezza alimentare che può associarsi alla povertà economica: parrocchie, ma anche negozi, ristoranti e bar sono sovente coinvolti in forme di supporto spontaneo e non regolato (e, ovviamente, impossibile da censire e stimare) che prevedono l'utilizzo delle eccedenze all'interno di rapporti personali di conoscenza e frequentazione, molto spesso con persone del quartiere.

In questo quadro, la proliferazione di modelli assistenziali con caratteristiche diverse, talvolta ibridi fra le forme più tradizionali basate sulla pura logica del dono e quelle che vengono ritenute più innovative, tese al coinvolgimento e alla capacitazione degli utenti, sembra rispondere in prima battuta a due questioni principali: da un lato la complessità della povertà alimentare e l'estrema variabilità dei bisogni e delle situazioni che essa sottende (non tutte le persone in condizioni di marginalità sono uguali e necessitano dello stesso tipo di aiuto); dall'altro, la complessità dei valori (ma anche delle possibilità concrete, dei vincoli e dei limiti) che stanno dietro alle diverse forme di intervento.

Resta tuttavia da riflettere, a nostro avviso, su quella fascia «grigia» che non è in alcun modo intercettata dal sostegno – formale o informale - perché incapace di riconoscere la propria condizione di marginalità o di chiedere supporto. Interessante, in questa logica, le iniziative di portierato sociale ormai attive in diverse realtà urbane (nella foto, Modena), compresa Torino, dove pratiche di questo tipo dovrebbero essere state attivate a Vanchiglia (soggetto promotore ATC) e a Parella e Campidoglio (Parrocchie).

Rapporto luoghi di spreco – pratiche di recupero (da completare)

Luoghi in cui si genera lo spreco	Valorizzazione attraverso pratiche e progetti
Produzione	Progetti pilota come quello relativo alla spigolatura sociale. Margine di miglioramento che si scontra con la presenza di problematiche connesse alla distanza e alla logistica, ma anche al coinvolgimento dei produttori e dei volontari/beneficiari.
Industria agro-alimentare	Coinvolgimento nel recupero e nella redistribuzione delle eccedenze soprattutto attraverso il Banco Alimentare; in alcuni casi anche attraverso singole progettualità. Margine di miglioramento, legato soprattutto a una maggiore informazione/comunicazione connessa ai vantaggi e agli sgravi economici. Presenza di problematiche logistiche per il trasporto dei prodotti.
Distribuzione	Elevato coinvolgimento della GDO, sia in attività formali e strutturate, come quelle attraverso il Banco Alimentare e altre singole associazioni, sia attraverso recupero informale. Margini di miglioramento legati al CAAT, con l'obiettivo di un più elevato coinvolgimento dei grossisti e dei produttori. Per quanto concerne i negozi al dettaglio, esistono progettualità legate al contrasto delle eccedenze e degli sprechi alimentari a monte, come l'iniziativa Last Minute Sotto Casa, mentre il recupero delle eccedenze a valle viene gestito prevalentemente attraverso pratiche informali, basate su conoscenze e frequentazioni personali. Molto coinvolti i mercati rionali, sia attraverso progettualità formali, sia in relazione al recupero informale operato da singoli individui. Margini di miglioramento legati alla copertura di tutti i mercati cittadini e soprattutto di quelli dell'area metropolitana (in cui, al momento, si registrano pochi progetti attivi).
Somministrazione	Per quanto concerne la ristorazione collettiva pubblica (in particolare quella scolastica) si osserva la cessazione delle progettualità di recupero in Torino, dove il Banco Alimentare è stato attivo per diversi anni, mentre permangono pratiche di raccolta e redistribuzione nei comuni dell'area metropolitana. Fra le motivazioni di questa discrepanza vi sono sicuramente la difficoltà logistiche di recuperare pasti dalle scuole (soprattutto a Torino), in rapporto alle quantità piuttosto esigue di prodotti a causa di politiche anti-spreco a monte (per esempio maggiore attenzione alle porzioni) e alle difficoltà di mantenimento e conservazione degli alimenti. Sembra scoperta la ristorazione universitaria.

Luoghi in cui si genera lo spreco	Valorizzazione attraverso pratiche e progetti
Somministrazione	La ristorazione ospedaliera è interessata da attività di recupero e somministrazione concentrate in alcune strutture del territorio (a Torino, Molinette e Giovanni Bosco) attraverso il Banco Alimentare. Margini di miglioramento connessi a una maggiore copertura delle sedi ospedaliere. In generale, tuttavia, il recupero negli ospedali è caratterizzato da una grande e non prevedibile variabilità, oltre che dalle problematiche di conservazione dei cibi recuperati. La ristorazione collettiva privata, per esempio aziendale (e in particolare quella dai grandi numeri, come Fiat, Lavazza, etc) è molto coinvolta soprattutto attraverso l'operato del Banco. Margini di miglioramento sono connessi al coinvolgimento delle mense più piccole, ma si scontrano con le difficoltà logistiche e di conservazione dei prodotti, che rendono più conveniente operare su poche grandi sedi. La ristorazione collettiva privata connessa al settore HoReCa è invece poco coinvolta in progettualità formali, ma al centro di una rete di recupero e redistribuzione informale basata su rapporti e conoscenze personali. Margini di miglioramento che si scontrano tuttavia con le difficoltà logistiche e di conservazione degli alimenti che caratterizzano tutta la filiera della somministrazione, compresi vincoli burocratici. Analoghe riflessioni possono essere fatte per l'attività di catering, interessata da progettualità formali che, tuttavia, coprono una parte esigua dei servizi, escludendo soprattutto quelli privati.

Lavorare in rete. Temi emergenti.

Per sua natura, le attività di recupero e redistribuzione richiedono una relazione tra i diversi soggetti che promuovono e gestiscono queste attività e ne rendono possibile l'attuazione quotidiana. Non è detto però che queste relazioni diano origine a relazioni di rete con altri soggetti che non siano quelli strettamente legati alle diverse funzioni dell'attività quotidiana.
In altre parole, se è vero che il recupero e la redistribuzione di cibo sono attività *costitutivamente basate su relazioni sociali*, molti dei soggetti attivi in questi ambiti non lavorano esplicitamente per consolidare reti, per ampliarle o per costruirne di nuove. Ciò è vero anche considerando definizioni di rete piuttosto ampie per accogliere le differenze insite nei molti contesti esaminati.

In qualche caso questa dimensione di rete è vissuta anche come un problema per motivi diversi: sia per la difficoltà operativa di gestire reti più grandi, sia per la scelta di un lavoro alla scala di quartiere sia, talvolta, anche per la relativa competizione che esiste tra alcuni soggetti, in particolare quelli che sono destinatari di alcune forme di sostegno finanziario. Questo aspetto è evidente soprattutto nelle reti informali che, come è già stato detto in precedenza, contribuiscono in modo significativo sia alla distribuzione di cibo, sia ai diversi lavori di prossimità (primo contatto, connessione con eventuali famiglie, estensione dell'aiuto ad altri bisogni, ecc.) ma che, basandosi in massima parte su lavoro volontario, sentono in modo particolare il carico di lavoro legato alle attività di rete.

A lato di queste osservazioni va però considerato che è indubbio che la quantità e la qualità di cibo recuperabile e redistribuibile è ampiamente influenzata dalla capacità dei soggetti di organizzarsi in un sistema articolato che comprenda sia aspetti tecnici e tecnologici (es. disponibilità di autoveicoli, magazzini, frigoriferi, piattaforme informatiche, ecc.), sia innovazioni organizzative.
Quindi il tema dello sviluppo di reti è cruciale, anche là dove la percezione degli stessi attori evidenzia resistenze, difficoltà o anche solo limiti concreti (es. tempo delle persone, capacità di gestione dei flussi informativi, differenze tra gli attori coinvolti, ecc.).

Lavorare in rete. Ambiti di sviluppo: l'articolazione formale/informale

Il rapporto tra natura delle attività di recupero e redistribuzione e la forma e l'organizzazione delle reti costituisce un elemento che è, insieme, critico e pieno di potenzialità in vista sia degli sviluppi di queste attività, sia delle diverse forme possibili di sostegno e facilitazione di queste esperienze.

La compresenza di attori singoli e fra loro connessi e articolati in un'ampia gamma di gradazioni tra formalità e informalità è una caratteristica costitutiva dei mondi del recupero e della redistribuzione di cibo.
In particolare, gli aspetti motivazionali e di attenzione alle dimensioni più complessive della persona che fanno parte dei bisogni connessi al cibo sono molto legati ad un universo di «attori polvere» e di persone che operano nel vasto mondo dell'informalità e che, spesso, rendono efficace - quando non addirittura possibile – l'esistenza di attori e reti a maggior grado di formalizzazione.

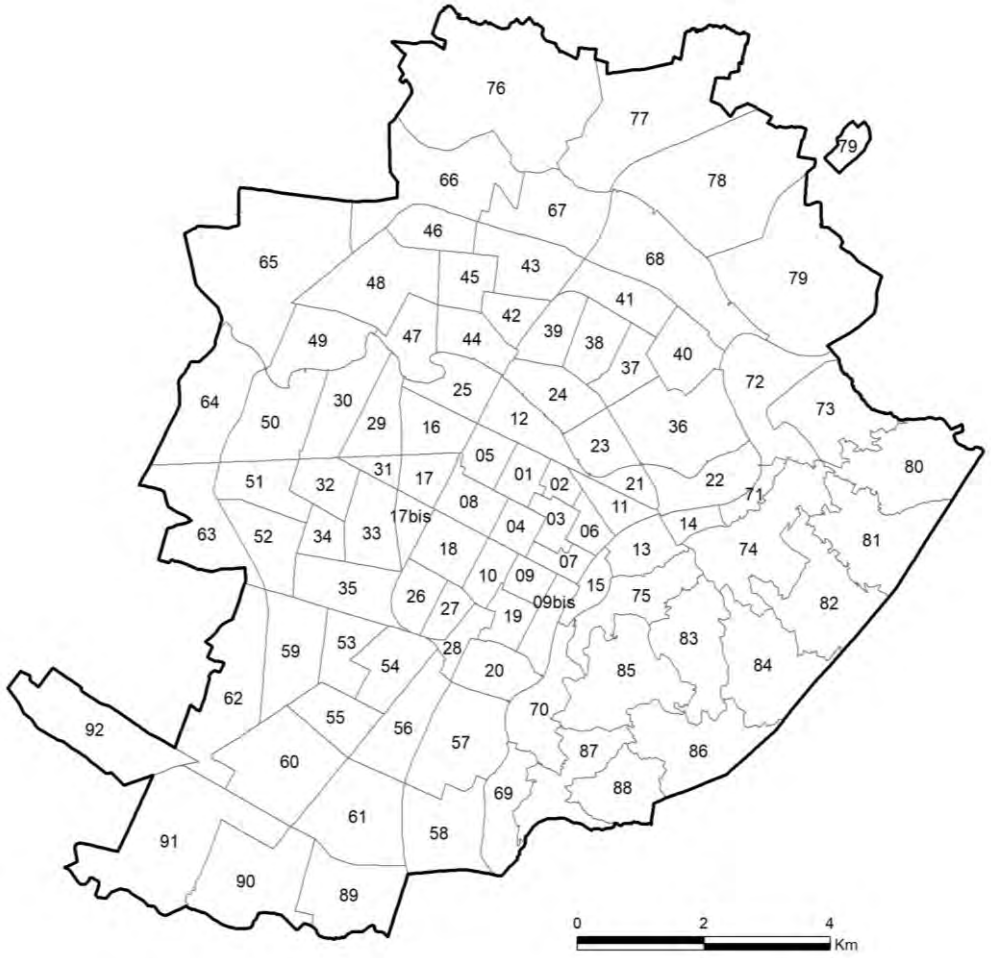
La cura per lo sviluppo di queste articolazioni è quindi cruciale per il mantenimento e la crescita delle capacità di risposta a bisogni; evitando quindi un rischio riduzionista che rischierebbe di limitare fortemente la maturazione e l'efficacia di tutto il mondo del recupero e redistribuzione di cibo.

Lavorare in rete. Ambiti di sviluppo: la prospettiva dell'innovazione delle politiche.

Quanto detto prima ha un effetto diretto sulle modalità di supporto esterno, dal momento che l'azione istituzionale è influenzata dalla capacità di *trattamento amministrativo* dei bisogni: inteso come capacità di identificare dei gruppi target che, in molti casi, richiedono una predeterminazione delle loro caratteristiche e un implicita preferenza per soggetti identificabili e che possano dare garanzie di carattere formale per l'amministrazione delle politiche.

Molte attività informali nascono e si sviluppano anche in assenza di supporti esterni; sono difficilmente censibili e non possono fornire garanzie formali (almeno direttamente).
Per questo è opportuno accordare una specifica attenzione alla loro esistenza, prediligendo soluzioni abilitanti che consentano di «stare in mezzo» a quello spazio fluido che si crea tra bisogni e risposte.
In questo esistono similitudini con altri ambiti di politiche sociosanitarie (es, persone non autosufficienti, disabili, ecc.), cui si aggiunge però la specificità dei mondi del cibo, che richiedono la combinazione tra questi aspetti quotidiani e l'organizzazione di un sistema capillare che richiede un rafforzamento di reti. Tutto ciò sia per aumentare l'efficienza logistica necessaria ai grandi numeri, sia per favorire l'azione efficace di chi, operando nell'informalità, predilige il lavoro di prossimità con le persone piuttosto che quello dell'organizzazione di un sistema.

Zone statistiche a Torino



Le zone statistiche a Torino: elenco consultabile cliccando qui.