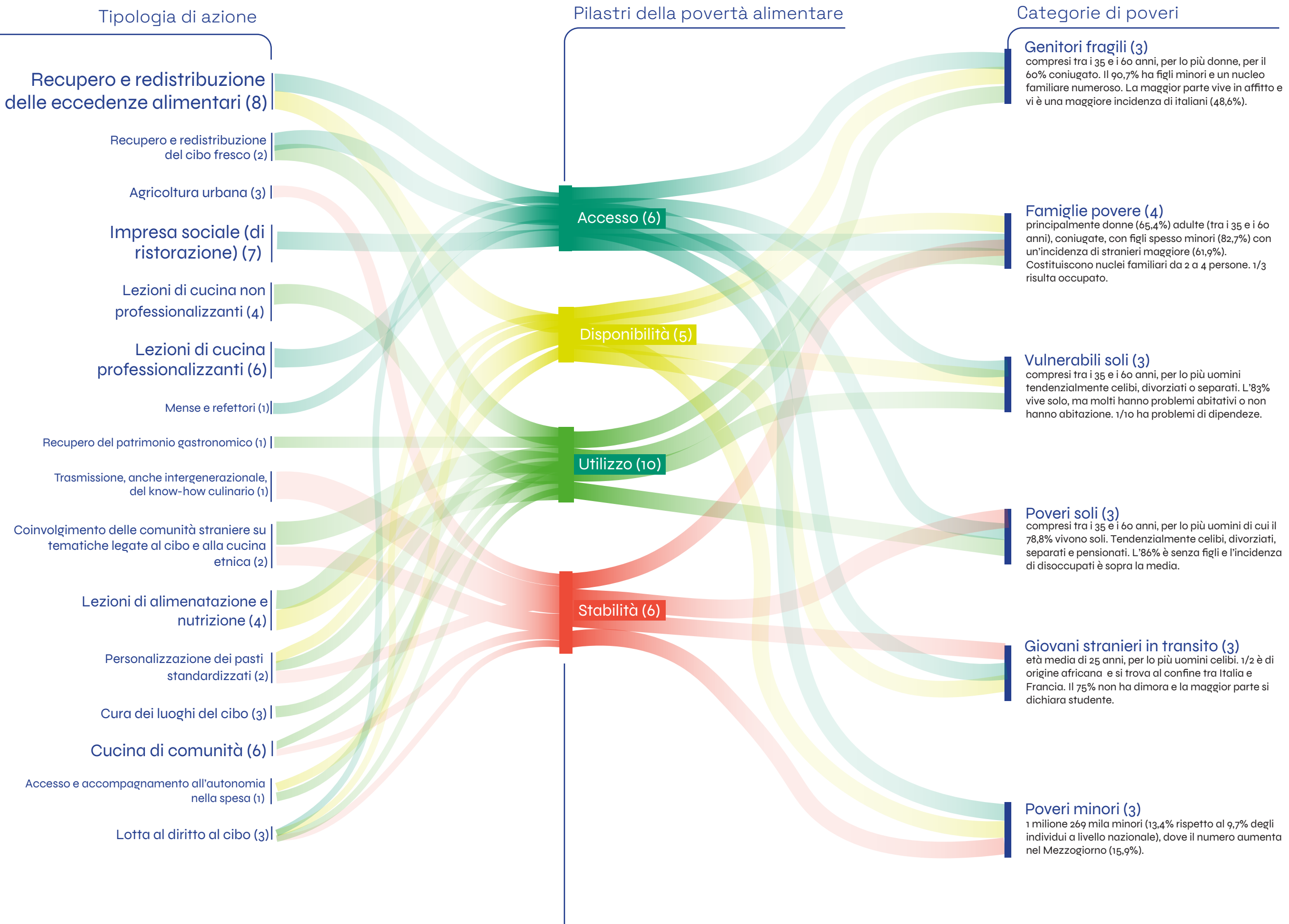


ANALISI CASI STUDIO

rapporto con la povertà alimentare

Casi studio individuati

I. Food hub a mialno Città Metropolitana di Milano, Milano (2024)	Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Recupero e redistribuzione del cibo fresco
II. The Nourish Hub RCKa, UKHarvest, Hammersmith & Fulham Council, Mayor of London, Londra (2021)	Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Agricoltura urbana Impresa sociale di ristorazione Lezioni di cucina professionalizzanti Lezioni di cucina non professionalizzanti Cura dei luoghi del cibo Lezioni di alimentazione e nutrizione
III. Food for Soul Massimo Bottura, Italia, Sud America, Stati Uniti, Canada, Inghilterra, Francia (2015)	Mense e refettori Cura dei luoghi del cibo
IV. Mirafood. Comunità Slow Food Fondazione della Comunità di Mirafiori Onlus (2018)	Recupero del patrimonio gastronomico Trasmissione, anche intergenerazionale, del know-how culinario Coinvolgimento delle comunità straniere su tematiche legate al cibo e alla cucina etnica Lotta al diritto al cibo
V. Alimenta! ondazione Progetto Arca Onlus, Politecnico di Torino (2015)	Lezioni di alimentazione e nutrizione Personalizzazione dei pasti standardizzati Lezioni di cucina non professionalizzanti Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Cura dei luoghi del cibo
VI. Palais de la Femme Armée du Salut, Parigi (2018)	Cucina di comunità Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Recupero e redistribuzione del cibo fresco Accesso e accompagnamento all'autonomia nella spesa
VII. Cuisine de Quartiere Bruxelles (2019)	Cucina di comunità
VIII. RCCQ RCCQ, Canada (1990)	Cucina di comunità Lotta al diritto al cibo
IX. Hacney School Of Food Surman Weston, LEAP Federation of Schools, Chefs in Schools	Lezioni di cucina non professionalizzanti Agricoltura urbana Impresa sociale di ristorazione
X. Jigeeny Ricette d'Africa APS, Renken, Torino (2016)	Lezioni di cucina professionalizzanti Impresa sociale di ristorazione Coinvolgimento delle comunità straniere su tematiche legate al cibo e alla cucina etnica
XI. Hamara Healthy Living Centre Hamara Healthy Living Centre, Leeds (2016)	Personalizzazione dei pasti standardizzati Impresa sociale di ristorazione Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Lezioni di alimentazione e nutrizione
XII. Communal Dining - Nord Europa Danimarca, Svezia, Finlandia (anni '90)	Lezioni di cucina professionalizzanti Cucina di comunità
XIII. Comedores Populares Lima (anni '80)	Cucina di comunità Lotta al diritto al cibo
XIV. La Tablée des Chefs Jean-François Archambault, Canada (2008)	Lezioni di cucina professionalizzanti Impresa sociale di ristorazione
XV. DC Central Kitchen DC Central Kitchen (DCCK), USA (1989)	Lezioni di cucina professionalizzanti Impresa sociale di ristorazione Lezioni di alimentazione e nutrizione Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari
XVI. The Stop Food Centre The Stop Community Food Centre, Toronto (anni '80)	Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Agricoltura urbana Cucina di comunità
XVII. Cibofficina Eufemia, Torino (2021)	Impresa sociale di ristorazione Cucina di comunità Recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari Lezioni di cucina professionalizzanti



I quattro pilastri della povertà alimentare (FAO)

- 1. Accesso:** capacità dell'individuo di procurarsi il cibo per ottenere un'adeguata quantità e qualità di cibo per una dieta nutriente;
- 2. Disponibilità:** sia l'accesso sia fisico che economico agli alimenti adeguati a una dieta nutriente ed è determinato dai livelli di reddito e dall'andamento dei prezzi di mercato;
- 3. Utilizzo:** qualità e adeguatezza nutrizionale degli alimenti e uso di fattori non alimentari - acqua pulita, strutture sanitarie e assistenza sanitaria - per ottenere una dieta sana e un benessere fisico;
- 4. Stabilità:** disponibilità fisica e materiale, accesso a un'alimentazione adeguata: ogni individuo deve poter accedere al cibo in ogni momento, anche in condizioni di avversità e crisi sociale, economica e ambientale.