

Corso di Laurea in Design e Comunicazione visiva

A.a. 2023/2024

Candidata: **Beatrice Michahelles**

Relatori:

Cristian Campagnaro

Raffaele Passaro

*Community Food Hub come
dispositivo territoriale,
democratico e right-based
per il contrasto alla
povertà alimentare*



**Politecnico
di Torino**



**Politecnico
di Torino**

Politecnico di Torino

Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva

A.a. 2023/2024

Sessione di Laurea Luglio 2024

**Community Food Hub come
dispositivo territoriale, democratico e
right-based per il contrasto alla
povertà alimentare.**

Relatori:

Cristian Campagnaro
Raffaele Passaro

Candidati:

Beatrice Michahelles

Indice

1. Povertà alimentare	7
Definire la povertà alimentare	8
Le componenti della povertà alimentare	10
Food poverty e Food insecurity	11
Chi sono i poveri assoluti in Italia	13
Bisogni e vulnerabilità	14
Povertà alimentare a Torino	16
2. Il contrasto alla povertà alimentare	19
Politiche di contrasto alla povertà alimentare	21
Food waste management	23
Definire i Food Hub	26
Le funzioni centrali o core functions	29
Community Food Hub	31
Core functions dei Community Food Hub	33
3. Il ruolo del cibo nei CFHs	35
Recupero delle eccedenze e redistribuzione	37
Inserimento lavorativo	39
Educazione alimentare	40
Creazione di una comunità forte	41
4. Raccolta di casi studio	43
Raccolta di casi studio	45
Mappatura degli interventi	63

5. <i>Problem framing</i>	67
Community Food Hub e Povertà alimentare	69
Community Food Hub e Food Bank	70
Community Food Hub come contrasto alla PA	74
6. <i>Risultati preliminari</i>	79
Community Food Hub come contrasto alla PA	81
Perché locale, democratico e right-based?	82
7. <i>Fase progettuale</i>	85
Concept progettuale	87
Aree di sviluppo	88
Outcome progettuali	90
Possibili output progettuali	92
Possibile piano d'azione	93
8. <i>Analisi degli stakeholder</i>	95
Le categorie degli stakeholder	97
Mappa degli stakeholder	98
9. <i>Conclusioni</i>	99
Risultati finali e conclusioni	101
<i>Bibliografia</i>	105

Abstract

A partire dalle **caratteristiche dei Community Food Hub**, funzionali al contrasto alla povertà alimentare, **connessi con il territorio e promotori di giustizia sociale**, la Tesi si pone come obiettivo l'implementazione del modello attraverso la progettazione di un Community Food Hub come **dispositivo per il contrasto alla povertà alimentare**.

La realizzazione passa attraverso l'implementazione del **legame con il territorio**, l'approccio al contrasto alla povertà alimentare **right-based** e un framework di lavoro che rispetti la **Food democracy** attraverso la **partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti** nella povertà e nella lotta alla povertà alimentare.



Povert  alimentare

Definire la povert  alimentare

Le componenti della povert  alimentare

Food poverty e Food insecurity

Chi sono i poveri assoluti in Italia

Bisogni e vulnerabilit 

Povert  alimentare a Torino

L'incremento della domanda di aiuti alimentari in Italia è stata una delle più evidenti conseguenze dell'aumento della povertà negli ultimi mesi del 2020, a seguito della pandemia da Covid-19. Due tra le più importanti realtà di assistenza alimentare in Italia, **Caritas e Banco Alimentare**, tra marzo e giugno del 2020 hanno registrato rispettivamente un **aumento di 153.000 domande** e un **incremento del 40% della distribuzione di pacchi** con punte per il Sud del 70% (Actionaid, 2020).

La **povertà alimentare** è un problema radicato dell'Italia che la pandemia del 2020 ha acuito, è un **fenomeno strutturale** che caratterizza in particolare le nuove povertà con un aumento significativo a partire dalla crisi del 2007-2008. La povertà alimentare, inoltre, appare come un **settore marginale delle politiche sociali** che tende a considerarlo più un **sintomo che una conseguenza della povertà**. Per questo, **l'azione di contrasto appare frammentata**, caratterizzata da modelli di intervento diversi e con una varietà di attori coinvolti. Per comprendere il fenomeno è necessario analizzare le diverse definizioni che la letteratura fornisce, insieme a evidenziare la **differenza che vi è tra povertà alimentare e insicurezza alimentare**, spesso confuse.

Tavola di riferimento: n°1
Inquadramento della povertà alimentare e della povertà in Italia

Definire la povertà alimentare

Differenza tra povertà alimentare e insicurezza alimentare

Maslen et al. (2013) descrivono la definizione del fenomeno della povertà alimentare come ancora in corso di sviluppo con il progredire della comprensione del fenomeno e, a oggi, **non vi è ancora consenso per una definizione standardizzata**. Ciò rappresenta un ostacolo per la comprensione e la concettualizzazione del problema in quanto **complesso e stratificato, frutto di diversi fattori socio-economici, nutritivi, qualitativi, educativi e conoscitivi**.

Dowler (2012) definisce la povertà alimentare come

l'incapacità di acquisire o consumare una qualità adeguata o una quantità sufficiente di cibo in modi socialmente accettabili, o l'incertezza di poterlo fare.

Questa definizione mostra somiglianze con la **definizione di sicurezza alimentare proposta dalla FAO**, che prevede quattro condizioni di base perché venga raggiunta: **disponibilità di cibo** (disponibilità fisica di cibo in quantità e qualità adeguate e fornito attraverso la produzione e il commercio di alimenti), **accessibilità al cibo** (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), **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) e **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). **Quando una di queste condizioni viene a mancare, la sicurezza alimentare è compromessa e si può parlare di insicurezza alimentare o di povertà alimentare**. Nello specifico,

la povertà alimentare è la somma delle quattro condizioni in cui si identifica l'accesso economico come il fattore predominante e scatenante della povertà alimentare.

Secondo O'Connor et al. (2014), infatti,

è importante notare che l'insicurezza alimentare può esistere senza la povertà alimentare come influenza contribuente, tuttavia la povertà alimentare non può esistere senza insicurezza alimentare [...] È possibile che l'insicurezza alimentare si sviluppi come risultato di pressioni su un singolo pilastro, mentre la povertà alimentare è determinata da una combinazione di pilastri. La distinzione per la povertà alimentare può essere individuata nel fatto che l'accesso economico è la componente predominante, sebbene non sia l'unico elemento caratterizzante.

Tale questione è supportata da Coe (2013) la quale sottolinea come

la povertà alimentare non si verifica semplicemente a causa di una mancanza di denaro, ma si sviluppa anche come risultato di una serie di altri fattori, come la mancanza di conoscenze, competenze o attrezzature per preparare cibi sani.

Questa posizione, inoltre, è sostenuta dal gruppo britannico *All-Party Parliamentary Group on Hunger and Food Poverty* (APPG, 2014) che ha individuato come fattori chiave della povertà alimentare: **disoccupazione, dipendenza dall'assistenza sociale, indebitamento, accesso alle informazioni, mancanza di competenze.**

Le componenti della povertà alimentare

O'Connor et al. (2014) hanno tentato di individuare e **quattro componenti della povertà alimentare**, che possano essere riconosciuti dalle diverse prospettive di ricerca che oggi l'affrontano:

1. Accesso economico

determina la capacità dell'individuo di procurarsi il cibo per ottenere un'adeguata quantità e qualità di cibo per una dieta nutriente;

2. Quantità e qualità adeguata

la povertà alimentare è passata da un accesso economico insufficiente a scelte alimentari inadeguate dal punto di vista nutrizionale, in quanto *“gli alimenti ‘economici’ destinati ai consumatori a basso reddito possono essere ricchi di grassi, zuccheri e sale”* (Dowler, 2008).

3. Durata

per Sosenko (2013) la classificazione dell'insicurezza alimentare si classifica in cronica o transitoria. L'insicurezza alimentare cronica è un problema a lungo termine che può avere ripercussioni maggiori sulla salute e sul benessere.

4. Dimensione sociale

per O'Connor et al. (2014) la dimensione sociale *“è un fattore pertinente alle esigenze individuali data l'influenza di fattori quali l'istruzione, le competenze, le preferenze e la relazione emotiva con i prodotti”*.

Food poverty e Food Insecurity

Il rapporto con la salute

Molte ricerche sull'insicurezza alimentare individuano una correlazione tra il fenomeno e **l'insorgenza di malattie croniche e la qualità della dieta in rapporto alla salute** (Passaro, 2023). Secondo il rapporto della FAO sullo stato dell'insicurezza alimentare a livello globale (FAO, 2020), a prevalere nella capacità di accedere a un cibo adeguato sono i **fattori di carattere economico e finanziario**, legati, quindi, al pilastro dell'Accesso. La FAO identifica **tre tipologie di diete** a seconda del livello di qualità del cibo consumato. Secondo la FAO queste tre diete hanno un **costo crescente**, comportando un'**accessibilità minore con la diminuzione del reddito** disponibile per gli acquisti alimentari.

dieta che garantisce un apporto energetico sufficiente

calorie necessarie a **condurre una vita attiva.**

dieta adeguata dal punto di vista nutrizionale

calorie necessarie a condurre una vita attiva e **rilevante apporto di valori nutritivi** necessari a prevenire carenze ed evitare tossicità.

Dieta sana

calorie necessarie a condurre una vita attiva, rilevante apporto di valori nutritivi necessari a prevenire carenze ed evitare tossicità e **cibo diversificato** all'interno delle diverse categorie di alimenti in grado di prevenire i problemi di salute legati alle malattie non trasmissibili.

Oggi, in Europa, vivono in una condizione di rischio povertà e/o esclusione sociale oltre 95 milioni di persone, il 21,8% della popolazione (rispetto al 22% del 2022). In Italia, le persone a rischio povertà e/o esclusione sociale, sono il 24,4%, ovvero 14 milioni 304 mila.

*Vengono considerate a rischio di povertà e/o esclusione sociale le persone che vivono almeno in una delle tre seguenti situazioni: in **famiglie a rischio povertà**, cioè con un reddito inferiore al sessanta per cento del reddito mediano nazionale (ovvero inferiore a 11.155 euro annui); in **condizione di grave deprivazione materiale e sociale**; in **nuclei a bassa intensità lavorativa** (percentuali di persone che vivono in famiglie per le quali il rapporto fra il numero totale di mesi lavorati e il numero dei mesi teoricamente disponibili è inferiore a 0,20).*

Si definiscono poveri assoluti, invece,

*le persone che non possono accedere a un livello minimo di consumi in grado di **garantire una vita dignitosa**.*

La soglia di spesa sotto la quale si è poveri in termini assoluti è calcolata dall'Istat attraverso la **definizione di un paniere di beni e servizi che nel contesto italiano vengono considerati essenziali** (alimentazione, casa, salute, vestiario, ecc.). L'entità di tale spesa cambia in base a dove vive la famiglia, alla numerosità del nucleo o età dei componenti.

Chi sono i poveri assoluti in Italia

*Tavola di riferimento: n°2
Chi sono i poveri in Italia, introduzione alle forme di contrasto alla povertà alimentare*

In Italia, complessivamente, i **minori** costituiscono circa il **22% dei poveri assoluti**, pur rappresentando solo il 15,6% della popolazione residente. Non risulta strano, di conseguenza, che le situazioni più difficili siano sperimentate dalle **famiglie con un maggior numero di componenti**, soprattutto minori. Il 22,5% dei poveri fanno parte di nuclei familiari con 5 o più componenti, l'11%, invece, di nuclei familiari con 4 componenti. Tuttavia, rispetto ai dati registrati nel 2021, si nota un **peggioramento della povertà per tutte le fasce d'età**.

Fattori che influenzano la povertà

Tra i fattori che influenzano la povertà alimentare e che, quindi, possono acuirlo o tutelarne le persone, troviamo l'**educazione**: la situazione di povertà, infatti, è risultata aggravata soprattutto in quelle famiglie in cui la persona di riferimento ha conseguito al massimo la **licenza elementare o la licenza media inferiore**.

Altro fattore incidente risulta essere quello legato all'**occupazione**, dove **peggiora la condizione degli occupati a più bassa qualifica** (il 14,7% si trova in condizione di povertà). Inoltre, cresce il rischio di povertà anche per chi svolge un **lavoro autonomo** diverso da imprenditore o libero professionista.

È importante considerare che nel 47% delle famiglie colpite dalla povertà, il **capofamiglia risulta essere occupato**, dove per le famiglie povere di soli stranieri questa percentuale sale all'**81,1%** (per gli italiani è il 33,2%): **la in-work poverty è, dunque, un tratto distintivo del modello italiano di povertà**.

Aggiungiamo ai fattori importanti per determinare il rischio di povertà la **cittadinanza**: **le famiglie straniere in povertà assoluta costituiscono il 30% delle famiglie in povertà in Italia**, pur rappresentando appena l'8% del totale dei nuclei residenti. Possono essere identificati **tre gruppi sociali**, tra gli immigrati in Italia, che risultano **ancora più a rischio**:

Disoccupati

tra gli stranieri disoccupati sono poveri assoluti il **42,4%**, mentre per gli italiani disoccupati il 18,8%;

Occupati non specializzati

tra gli stranieri sono poveri assoluti il **34,6%**, per gli italiani l'8,4%;

Famiglie con minori

tra i nuclei stranieri i poveri assoluti sono il **36,1%**, per gli italiani il 7,8%.

Bisogni e vulnerabilità

Per quanto riguarda le **vulnerabilità degli utenti** in condizione di povertà assoluta, possiamo distinguere tra **difficoltà di ordine materiale** e non, dove le prime risultano sicuramente prevalenti. Tra queste si distinguono:

Povertà economica

Problemi abitativi

Problemi occupazionali

Le altre forme di vulnerabilità riguardano principalmente **problemi familiari o problemi di salute**, tra i quali sono in crescita quelli legati al **disagio psicologico**, soprattutto tra i giovani.

Il **26,7%** degli assistiti manifesta **due ambiti di fragilità**, quasi il **30%**, invece, ne manifesta **tre o più**.

Genitori fragili

Il gruppo comprende **genitori di età compresa tra i 35 e i 60 anni**, per lo più di **genere femminile** e per il **60% coniugato**. Il **90,7%** ha **figli minori** conviventi e per lo più si tratta di **nuclei familiari** mediamente più **numerosi** rispetto agli altri gruppi. Il **60%** **vive in affitto** e, rispetto alle altre categorie, l'incidenza delle **persone di cittadinanza italiana** è più alta rispetto alla media (**48,6%**). Gli individui che fanno parte di questa categoria presentano bisogni multipli, tra cui spicca quello **occupazionale**.

Famiglie povere

Il gruppo comprende principalmente **donne** (**65,4%**) **adulte** (tra i 35 e i 60 anni), **coniugate**, con **figli spesso minori** (**82,7%**) con un'**incidenza di stranieri maggiore** (**61,9%**). Costituiscono nuclei familiari da 2 a 4 persone e **formano una grande parte dei *working poor***, dal momento in cui un terzo di loro risulta occupato. Le loro vulnerabilità e necessità riguardano principalmente la **sfera economica**.

Vulnerabili soli

Il gruppo comprende principalmente **uomini** (62,2%) **tra i 35 e i 60 anni**, che vivono **soli** (83%), **non hanno abitazione o hanno una situazione abitativa precaria**. Più della metà risulta essere **celibe** ed è il gruppo con la più **alta incidenza di divorziati e di disoccupati** (57%). Le vulnerabilità e necessità di questo gruppo sono principalmente quelle legate a casa, salute, immigrazione, problemi familiari. Inoltre, quasi uno su dieci manifesta **problemi connessi a forme di dipendenze**.

Poveri minori

Nel 2022 la povertà assoluta in Italia interessa quasi **1 milione 269 mila minori** (13,4% rispetto al 9,7% degli individui a livello nazionale), dove il numero aumenta nel Mezzogiorno (15,9%). Vi sono segnali di peggioramento per i **bambini da 4 a 6 anni** del Centro Italia, mentre per il Mezzogiorno vi è un peggioramento per la fascia dai **7 ai 13 anni**.

Poveri soli

Fanno parte di questo gruppo principalmente **adulti** (tra i 35 e i 65 anni) di **genere maschile** (59,5%), di cui il 78,8% vivono **soli**. È il gruppo con la maggiore incidenza di **celibi** (circa il 50%), ma vi sono anche **vedovi, separati o divorziati e pensionati** (14,4%). L'86% risulta essere **senza figli**. Nel gruppo **l'incidenza di disoccupazione è sopra la media**.

Giovani stranieri in transito

Fanno parte di questo gruppo principalmente **giovani adulti** (in media di 25 anni) di **genere maschile**, in maggioranza **celibi**. Di questi **uno su due è di nazionalità africana** e si trovano principalmente nelle zone di passaggio **tra il confine italiano e quello francese**. Il **75% non ha dimora ma si muovono spesso in compagnia**. Quasi la metà dichiara di essere **studente**. Le vulnerabilità e necessità di questo gruppo riguardano principalmente **problemi di immigrazione, problemi abitativi, problemi di istruzione**.

Povert  alimentare a Torino

Tavola di riferimento: n°3
Legge Gadda e il caso di Torino

Negli ultimi due anni **l'incidenza e l'intensit  della povert  alimentare hanno inasprito le condizioni di chi gi  ne faceva esperienza**, intaccando le capacit  di proteggersi dalla deprivazione materiale di una numerosa fascia di popolazione, a causa dell'**aumento della disoccupazione** e di altre forme di **riduzione del reddito** e dell'**aumento dei prezzi dei beni di prima necessit ** (Allegretti, Salvanti, Toldo, 2023).

Le persone che affrontano la povert  alimentare a Torino hanno principalmente **difficolt  con l'accesso al cibo**. Anche se questo problema rappresenta una preoccupazione per l'intero network di servizi, sembra che abbia ricevuto **poca attenzione da parte dell'agenda pubblica** (Porcellana, Stefani, Campagnaro, 2020). Nonostante la municipalit  abbia **formalmente promosso il diritto al cibo per tutti**, il problema dell'accesso ai pasti per questi cittadini marginalizzati sembra mancare dalla **pianificazione delle misure pubbliche della Citt ** (Campagnaro, Passaro, Curtabbi, 2023).

Per quanto riguarda i pasti effettivamente garantiti ai cittadini in condizione di povert  (alimentare), a Torino il **pranzo   quasi sempre garantito**, poich  i pasti sono assicurati da un circuito di mense gestite da associazioni e volontari, in parte sovvenzionate dal Comune. Le cene, invece, trovano risposte estemporanee, dal momento in cui sono poche le mense aperte in

citt  in orario serale e il **regolamento dei dormitori**, che prevede l'ingresso alle 20.00, rende difficile frequentarle (Porcellana, Stefani, Campagnaro, 2020). Considerare la **vulnerabilit  abitativa nei problemi all'accesso all'assistenza alimentare**   fondamentale dal momento in cui, gli individui che si trovano in condizione di povert  alimentare, manifestano, contemporaneamente, altre forme di povert  e vulnerabilit , tra le quali quella abitativa.

Gli interventi rivolti alle persone "senza dimora" a Torino sembrano non riconoscere la complessit  del tema, riducendo il bisogno alimentare dei beneficiari a una pura questione biologica, ovvero **senza prendere in considerazione il fatto che le persone, nel consumo e produzione di cibo, costruiscono o rafforzano relazioni, modellano la propria identit , rimarcano le distanze sociali rispetto ad altri gruppi e riconoscono i propri ruoli sociali**. Da questo punto di vista, infatti, le dimensioni culturali, sociali, simboliche o identitarie connesse al cibo sono raramente prese in considerazione, soprattutto in un Paese dove **alimentarsi   un fatto ancora fortemente connesso alla dimensione familiare** (Vatta, 2012), che fortemente **si distingue da un pasto consumato in mensa**.

All'interno del *IV Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana*, curato da Allegretti, Genova e Toldo,

viene riportato uno studio effettuato sul territorio metropolitano della Città con l'obiettivo di situare e qualificare con maggiore precisione le **cause dell'aumento dei beneficiari e delle beneficiarie di assistenza alimentare e il conseguente peggioramento delle condizioni di vita dei torinesi e delle torinesi**. Per farlo, è stato creato un questionario basato sulle 5 sfere di esperienza quotidiana: le abitudini alimentari, la spesa, l'utilizzo e le pratiche, la salute fisica, lo stress psico-emotivo e gli aspetti socio-relazionali. Oltre a questo questionario, è stato incluso anche il questionario FIES, elaborato dalla FAO, che misura l'**intensità dell'insicurezza alimentare**. Dai risultati emerge che **la maggior parte delle richiedenti è donna** (circa il 70%), mentre **l'età media del campione è 44 anni**, che per metà proviene da un paese extra-UE. **Ben il 20% possiede una laurea ed è occupato** (un terzo ha un lavoro), ma non riesce comunque a sostenere le spese necessarie per i beni primari. Il **reddito medio** del campione, tra reddito e trasferimenti dagli enti pubblici, è di **800 euro**, la cui ampiezza del nucleo familiare è di circa 3 persone e tra cui **il 25% è senza abitazione**.

2

Il contrasto alla povertà alimentare

Politiche di contrasto alla povertà alimentare

Food waste management

Definire i Food Hub

Le funzioni centrali o core functions

Community Food Hub

Core functions dei Community Food Hub

Politiche di contrasto alla povertà alimentare

Il modello pubblico-privato

Con la crescita dei tassi di povertà è aumentata anche la domanda di aiuti alimentari nell'ambito del **privato sociale**, anche a causa di una progressiva **riduzione dello spazio delle politiche pubbliche**. A causa dell'assenza di una chiara definizione del concetto di povertà alimentare, che spesso viene confusa con quello di *food insecurity*, non è possibile **misurare correttamente il fenomeno**. Inoltre, per lo stesso motivo, gli interventi di contrasto alla povertà alimentare sono prevalentemente basati sulla **visione del cibo come un bisogno e non come un diritto**, un approccio che guarda prevalentemente alla **dimensione materiale e quantitativa** e che **deresponsabilizza le istituzioni dall'obbligo di promuovere politiche attive per la promozione di questo diritto**. Di conseguenza, manca ciò che è definibile come un *right-based approach*, ovvero un **approccio basato sui diritti nelle misure di contrasto alla povertà alimentare**.

Sia lo **spreco alimentare** che la **povertà alimentare** sono **problemi etici** che compromettono il funzionamento dei sistemi alimentari nel loro insieme e il comportamento degli individui come singoli.

La differenza nei numeri tra spreco alimentare e insicurezza

alimentare nei paesi ad alto reddito, sottolinea un sorta di **funzionamento tra il recupero alimentare, per ridurre lo spreco, e la donazione alle persone bisognose, per combattere la povertà alimentare** (Galli, Cavicchi, Brunori, 2019). Tuttavia, la crisi dei sistemi di welfare state ha contribuito ad estromettere la povertà alimentare dalla questione sociale legata alle diseguaglianze (Martin Caraher e John Coveney, 2016), e a questo si è aggiunta una progressiva **privatizzazione e istituzionalizzazione dei sistemi di assistenza alimentare e un legame sempre più organico con il settore privato**. Questi processi hanno condotto alla **frammentazione dei modelli di intervento** e all'affermarsi di **approcci inefficaci** (Arcuri, Galli, Brunori 2015); la mancanza di una risposta soddisfacente da parte delle Istituzioni ha aperto il campo all'intervento di **attori privati** – organizzazioni non-profit e caritatevoli – con la diffusione di mense, food banks e altre iniziative messe in campo per affrontare un'emergenza, più che alimentare, **economica** (Arcuri, Galli, Brunori, 2016).

Tavola di riferimento: n°4
Chi sono i poveri in Italia, introduzione alle forme di contrasto alla povertà alimentare

Il sistema di assistenza alimentare

Il sistema di assistenza alimentare si occupa di **due principali obiettivi** legati ai sottosistemi coinvolti nella distribuzione di beni alimentari: **riduzione di eccedenze alimentari e diminuzione della povertà alimentare** (Galli, Cavicchi, Brunori, 2019). Oggi, i programmi di assistenza alimentare, vengono implementati attraverso **attori del settore pubblico e attori del privato sociale** (Caritas, 2020), insieme ad **attori del terzo settore**. Per questo, possiamo definire i sistemi di assistenza alimentare come **'sistemi ibridi'** (Galli, Cavicchi, Brunori, 2019).

Agli attori del **settore pubblico** afferisce il **Programma Operativo relativo al Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)**. In Italia il FEAD, gestito dall'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) finanzia principalmente l'**acquisto e la distribuzione di beni alimentari attraverso le organizzazioni no profit**, come Caritas o Banco Alimentare. Il FEAD rappresenta **un terzo dei prodotti alimentari distribuiti dalle banche alimentari e consente loro di pianificare la redistribuzione di specifici prodotti alimentari**. Pur considerando il FEAD uno strumento utile per fornire sostegno materiale e alimentare alle persone indigenti, la Corte dei Conti ha identificato una serie di criticità nell'identificazione dei soggetti più esposti alla povertà su cui mirare il sostegno del FEAD,

nella **salvaguardia delle misure per l'inclusione sociale** dei destinatari dell'assistenza materiale di base e nel **miglioramento della valutazione dell'inclusione sociale** dei destinatari finali degli aiuti. Agli attori del settore privato afferiscono le **Food Banks**, ovvero Associazioni private che distribuiscono pasti e cibo attraverso iniziative pubbliche e ricorrendo alle eccedenze prodotte dalla ristorazione e dalla distribuzione organizzata (Actionaid, 2020).

Molte realtà stanno integrando la fornitura di prodotti alimentari con una serie di **servizi finalizzati all'inclusione sociale e lavorativa dei loro destinatari**. Questi servizi mirano ad offrire, unitamente all'assistenza materiale, altre **misure di inclusione sociale adatte ai bisogni delle persone** per accompagnare la fuoriuscita, o prevenirne la caduta, da condizioni di povertà. Già previsti dal FEAD, sono esplicitamente richiesti dalla nuova programmazione dell'FSE+, in merito all'Obiettivo di Policy 4 nell'alveo delle misure di Inclusione sociale e lotta alla povertà. Si crea così un **sistema in cui attori più o meno integrati operano adottando logiche differenti, di solito adatte ai bisogni dei destinatari a cui tali attori si rivolgono** (Actionaid, 2023).

Food waste management

Tavola di riferimento: n°4
Chi sono i poveri in Italia, introduzione alle forme di contrasto alla povertà alimentare

Parte delle politiche del contrasto alla povertà alimentare sono fortemente interconnesse con quelle che hanno come obiettivo la riduzione dello spreco alimentare.

Questo perché, se da una parte è necessario limitare lo spreco alimentare, laddove questo si verifici, quindi dove si presenti un *food surplus*, è necessario che questo venga trattato come **ulteriore nuova risorsa**, con un possibile **reinvestimento nell'uomo** (Arcuri, 2019).

Prima di tutto, è necessario chiarire la differenza tra **food surplus** e **food waste**. Per il primo si intende

cibo edibile progettato, prodotto, venduto o servito ma che, per diversi motivi, non è stato venduto o consumato; è cibo prodotto oltre i bisogni nutrizionali di qualcuno.

Con **food waste**, invece, si identifica

il food surplus che non è recuperato per sfamare le persone, gli animali o per produrre nuovi alimenti; è un sottoprodotto del food surplus.

(Galli, Cavicchi, Brunori, 2019)

La **Eu waste framework directive**, ovvero la normativa europea che stabilisce i concetti chiave e le definizioni relative alla gestione dello spreco, incluse le definizioni di spreco, riciclo e recupero (EU waste framework directive, 2008/98/EC), identifica anche una gerarchia che stabilisce le migliori modalità per gestire lo spreco, in base al loro impatto ambientale (Galli, Cavicchi, Brunori, 2019). Tra queste, vediamo che **la migliore modalità riguarda la prevenzione allo spreco, mentre la peggiore riguarda lo scarto**. Tuttavia, se le **European guidelines on food donation** (Commissione Europea 2017), ovvero le linee guida europee per le donazioni alimentari, supportano la **prevenzione alimentare per limitare la generazione di spreco all'origine**, una volta che si verifica il surplus alimentare, la migliore destinazione, che assicura il **maggior valore d'uso delle risorse edibili**, è la redistribuzione di queste per la **consumazione umana**.

Donazione del Food Surplus per alleviare la povertà alimentare

Con Recupero del Surplus si intende

Ricevere, con o senza pagamento, cibo (processato, semi processato o grezzo) che sarebbe altrimenti stato scartato o sprecato dalle catene di approvvigionamento del sistema alimentare dell'agricoltura, dell'allevamento e della pesca

Mentre per Ridistribuzione:

Conservare o processare e poi distribuire il cibo ricevuto con la sicurezza, qualità e linee guida regolatorie opportune direttamente o attraverso intermediari e con o senza pagamento, a coloro che ne hanno accesso per l'acquisizione di alimenti.

(Galli, Cavicchi, Brunori, 2019)

Il ruolo delle associazioni no-profit nel combattere la povertà alimentare è stato fondamentale nella maggior parte dei paesi europei, dal momento in cui gli stati con un regime di welfare hanno gradualmente devoluto la loro capacità e responsabilità ad attori sociali. Recentemente, in molti paesi europei, i governi hanno iniziato a dimostrare maggior supporto verso il lavoro del terzo settore, promuovendo campagne di sensibilizzazione per ridurre lo spreco alimentare e introducendo

incentivi per facilitare la donazione del food surplus (Galli, Cavicchi, Brunori, 2019). Uno di questi è l'adozione, nel 2016, della **legge n.166/16, nota come "Legge Gadda"**. Questa prevede una serie di **agevolazioni amministrative e fiscali per i donatori attraverso la semplificazione delle procedure di donazione rispetto alla distruzione**, introducendo inoltre la possibilità per i Comuni di incentivare chi dona alle organizzazioni non profit con una **riduzione della tassa dei rifiuti**. In questo modo, le eccedenze alimentari sono diventate una fonte di approvvigionamento fondamentale. Tuttavia, questo modello **non rappresenta un efficace incentivo per le imprese che causano lo spreco a ridurlo, né un contributo alla promozione dell'assistenza alimentare**. Sostenere che la riduzione dello spreco alimentare, attraverso la redistribuzione delle eccedenze, sia la chiave per la riduzione della povertà alimentare, **deresponsabilizza lo Stato nella promozione di politiche di contrasto**.

In conclusione, possiamo affermare che le politiche di risposta alla povertà alimentare nel nostro Paese avvengono in un **vuoto di strategia e di comune definizione del problema**. La povertà alimentare è un settore marginale delle politiche sociali

che tende a considerarla più un sintomo che una conseguenza della povertà. **L'azione di contrasto appare frammentata, caratterizzata da modelli di intervento diversi e con una varietà di attori coinvolti.** Per questi motivi, i vari modelli di assistenza alimentare operanti in Italia pongono dubbi sulla reale capacità di garantire una risposta efficace all'insicurezza alimentare nel medio lungo termine, contribuendo alla realizzazione del diritto umano ad un cibo adeguato. Diversi sarebbero gli ambiti di miglioramento che potrebbero derivare dall'adozione di un approccio strategico al problema, come aumentare la qualità e la quantità dell'assistenza alimentare lavorando su una maggiore qualificazione delle filiere a fronte di un aumento costante della domanda; promuovere l'educazione alimentare degli operatori e degli assistiti al fine di migliorare la qualità del servizio e i modelli di consumo delle famiglie con conseguenze positive sulla salute degli assistiti; monitorare gli impatti dei servizi prestati e migliorare la relazione e il coordinamento con i sistemi di welfare pubblico (Actionaid, 2020).

Definire i Food Hub

Tavola di riferimento: n°4
Come si definisce un Food Hub?

Le moderne filiere alimentari industriali, o food supply chains (FSCs), hanno permesso la produzione e la distribuzione di cibo in ampia scala, permettendo ai consumatori l'accesso a cibo poco costoso da produttori da ogni parte del globo, indipendentemente dalla stagione. Nonostante questi benefici, è aumentata la richiesta, da parte dei consumatori, di cibo prodotto regionalmente e in una scala minore (Mittal, Krejci, 2017). Il termine Food Hub è generalmente adottato per descrivere un

business od organizzazione di intermediazione che gestisce attivamente l'aggregazione, la distribuzione e il marketing di prodotti provenienti da filiere controllate prevalentemente di origine locale o regionale, con l'obiettivo di aprire il mercato ad acquirenti istituzionali, a servizi alimentari, negozi e consumatori finali

(United States Department of Agriculture).

A questa prima definizione, è stato necessario aggiungere la **dimensione virtuale dei food hub**, sviluppatasi negli ultimi anni. Per questo, Berti e Muligan definiscono il Food Hub come

organizzazione o business intermediaria che lavora come manager delle filiere alimentari e che fornisce una piattaforma di logistica e organizzazione per l'aggregazione e la distribuzione di prodotti alimentari a origine controllata da produttori locali e regionali, sia alla vendita all'ingrosso (istituzioni, aziende di servizi alimentari - ristoranti, hotel, bar, - punti vendita), che ai consumatori finali (individui o gruppi).

A differenza dei distributori alimentari in grande scala, i food hub hanno come obiettivo quello di **provvedere a prezzi equi e a un aumento dell'ingresso di piccoli e medi produttori nel mercato** (Mittal, Krejci, 2017).

Food Hub come promotori di giustizia sociali

La maggior parte degli hub alimentari ha una **forte missione sociale che guida il proprio processo decisionale strategico, tattico e operativo**. Per alcuni hub alimentari questa missione consiste nel sostenere i produttori di alimenti di piccole e medie dimensioni; altri si concentrano sul **fornire ai consumatori un accesso conveniente a cibo sano**.

In ottica di **giustizia sociale**, infatti, un'aspirazione comune a molti food hub, è quella di **espandere l'accesso a cibo 'buono' ai consumatori a basso reddito e vulnerabili** (Rose, 2017).

Food Hub e il legame con il territorio

La struttura organizzativa dei Food Hub permette di ipotizzare **reti e interconnessioni di organizzazioni locali legate al territorio**, basate sulla comunità e individui che lavorano insieme per costruire sistemi alimentari socialmente giusti, economicamente robusti e ecologicamente sostenibili. I Food Hub, infatti, sono **organizzazioni fluide che si sviluppano a partire dalle caratteristiche uniche dei luoghi dove operano** (Blay-Palmer et al., 2013).

Classificazione per struttura legale e per mercato

Uno dei modi per classificare i Food Hub per struttura è analizzando la struttura legale del business. Tra questi si identificano:

Organizzazioni no-profit

Food Hub privati

Cooperative e Food Hub pubblici

I Food hubs possono anche essere categorizzati dal mercato primario che servono. Questi mercati possono essere definiti come:

Farm-to-business/institution model

vendono a compratori all'ingrosso, come cooperative alimentari, supermercati, aziende istituzionali di servizi alimentari e ristoranti. In questo modello, i Food Hub forniscono **nuovi mercati all'ingrosso per produttori locali**, che avrebbero difficoltà ad accedervi individualmente.

Farm-to-consumer model

Il Food Hub è responsabile del marketing, aggregazione, imballaggio e distribuzione di **prodotti direttamente ai consumatori**.

Hybrid model

Il Food Hub **vende a compratori del mercato all'ingrosso, ma anche direttamente ai consumatori**.

(Barham et al. 2012)

Le funzioni centrali o core functions

Per essere chiamati Food Hub, la USDA include tre componenti di base e fondamentali:

1. *Coordinazione attiva*

I Food Hub coordinano le catene di approvvigionamento (*supply chains*), portando il cibo **dal campo alla tavola** in modo più diretto. Facilitano le **relazioni tra gli agricoltori e i acquirenti all'ingrosso** per ottenere un maggiore ritorno economico per gli agricoltori e **prezzi più bassi per i consumatori** (Barnham, 2012)

2. *Aggregazione e distribuzione*

I Food Hub aggregano localmente e regionalmente il cibo prodotto, facilitandone la vendita agli acquirenti all'ingrosso. I Food Hub **aggregano il cibo da diversi e molteplici produttori**, rendendolo più interessante per gli acquirenti su larga scala. I Food Hub sono un ponte tra produttori e consumatori tramite l'aggregazione del prodotto e l'offerta di servizi che aiutano sia venditori che acquirenti (Bloustein, 2012).

3. *Strutture permanenti*

I Food Hub, soprattutto quelli più sviluppati, offrono **strutture permanenti per l'aggregazione e distribuzione di cibo**, ma anche per altri servizi come stoccaggio, lavorazione, incontri ed educazione. Questi luoghi permettono al Food Hub di coordinare al meglio le catene alimentari di approvvigionamento, portando il cibo da piccoli produttori a istituzioni più grandi (Bloustein, 2012).

L'outcome principale atteso dai Food Hub è l'aumento dell'accesso a cibo sano e fresco in un contesto locale.

Community Food Hub

Secondo il *United States Department of Agriculture* (USDA) la funzione primaria dei food hubs è quella di **comportarsi da nesso nella catena logistica con l'obiettivo di portare i prodotti alimentari agli acquirenti di mezza scala** che poi mettono in vendita il prodotto per il consumatore finale. Tuttavia, esistono anche Food Hub incentrati **sull'istruzione e sui servizi di comunità**. Questi possono essere definiti **Community Food Hub** (CFHs):

I Community Food Hub pongono al centro un sistema di servizi per la comunità, come incontri formativi, cucine comunitarie e strutture di lavorazione dei prodotti agro-alimentari, oltre a formazione professionale in ambito agricolo e culinario, corsi di alimentazione, orti comunitari e incubazione di progetti innovativi nel settore food. In questi casi, l'accesso per le persone a basso reddito è prioritario.

[Chiomio, 2021]

Civic Food Networks e Food democracy

Esistono **iniziative di innovazione sociale che hanno cercato di invertire la direzione del lavoro di un classico Food Hub** come quelli precedentemente definiti, con l'obiettivo di operare all'interno di una **cornice di democrazia alimentare o food democracy**. Questa viene definita attraverso tre aspetti chiave:

- 1. è un processo trasformativo che cambia l'odierno sistema industriale alimentare visto come insostenibile e di sfruttamento;*

- 2. ha un forte impegno nel lavorare verso la sostenibilità sociale, la giustizia sociale e la salute individuale e della comunità;*

- 3. prevede una gestione democratica attraverso la partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare come 'cittadini del cibo' (cittadini-produttori e cittadini-consumatori).*

Le iniziative di innovazione sociale che cercano di rispondere a questi criteri sono definite **Civic Food Networks** (CFNs) e possono essere identificati come Community Food Hub. Spesso queste reti realizzano **catene alimentari basate sul valore con prodotti alimentare locali, piccoli produttori sostenibili e giusti metodi di produzione**. I CFNs sono anche **esplicitamente politici**, in quanto rifiutano il modello di alimentazione industriale e fanno attivismo per il cambiamento del sistema. Alcuni esempi di CFNs includono progetti agricoli sostenuti dalla comunità, orti comunitari e cooperative alimentari (Prost et al., 2019).

Alternative Food Initiatives

I Food Hub precedentemente definiti come **Community Food Hub** (CFHs) sono luoghi di ritrovo che, tipicamente, includono **iniziative alimentari alternative** (***Alternative Food Initiatives*** o AFIs), come cucine di comunità, programmi di alfabetizzazione alimentare, giardini di comunità. I CFHs si muovono **oltre i servizi di sollievo alimentare di emergenza** per affrontare l'insicurezza alimentare con un approccio più dignitoso, olistico, sistemico e orientato alla giustizia sociale (Clemente et al., 2024).

Core functions dei Community Food Hub

Dopo aver definito e classificato i Community Food Hub, possiamo definirne le **core functions** o **funzioni centrali**. A partire da quelle già identificate per i classici Food Hub (**coordinazione, aggregazione e distribuzione e strutture permanenti**), i Community Food Hub si caratterizzano per:

Creazione di nuovi posti di lavoro

Donazione alle Food Bank

Accesso prioritario alle persone a basso reddito

Approccio orientato alla giustizia sociale

Legame con il territorio

Framework di lavoro interno alla Food Democracy

Aumento dell'accesso a cibo sano

L'outcome principale atteso dai Community Food Hub è la sicurezza alimentare della comunità.

(Bloustein, 2012)

3

Il ruolo del cibo nei CFHs

Recupero delle eccedenze e redistribuzione

Inserimento lavorativo

Educazione alimentare

Creazione di una comunità forte

I Food Hub e i **Community Food Hub** lavorano con, per e attraverso il **cibo**. Le diverse realtà che lavorano in quest'ambito, principalmente con l'**obiettivo di combattere lo spreco e la povertà alimentare**, utilizzano il cibo in modalità diverse. Analizzando lo stato attuale dei Community Food Hub in Italia e nel mondo, possiamo identificare **5 ruoli che il cibo svolge all'interno di queste realtà**. In alcune il cibo svolgerà più di uno, se non tutti i ruoli identificati, in altre ne potrebbe svolgere solo uno.

Tavola di riferimento: n°4
Come si definisce un Food Hub?

Recupero delle eccedenze e redistribuzione - cibo recuperato e redistribuito

Lo strumento più comune, sicuramente in Italia, per combattere la povertà alimentare è la **raccolta di pasti e la redistribuzione di questi a utenti indigenti**. L'Italia ha adottato un approccio consolidato verso la gestione delle eccedenze, redistribuzione ai bisognosi, codificata da un ben definito processo normativo originato dalla cosiddetta **Legge del Buon Samaritano (155/2003)**. Questa legge ha **semplificato le procedure di donazione alimentare** supportando le organizzazioni senza scopo di lucro nella distribuzione di cibo in beneficenza (Slow Food, 2023).

Nell'agosto 2016, l'Italia ha approvato una legge che mirava a **ridurre lo spreco alimentare in ogni fase della filiera alimentare con una forte attenzione alla donazione e alla distribuzione di rifiuti alimentari e prodotti farmaceutici**. Invece di penalizzare, la legge incentiva le entità a **donare o distribuire cibo che sta per essere sprecato** attraverso sconti fiscali. Nonostante il cibo sprecato sia inferiore alla media UE (**149 kg contro 173 kg**), questa quantità

annuale ammonta a circa un valore di **13 miliardi di euro**. Si stima inoltre che più della metà (55%) si verifichi a livello di pre-consumo con il **surplus alimentare che rappresenta la quota maggiore**. La legge ha l'obiettivo generale di "ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, lavorazione, distribuzione e somministrazione di alimenti, farmaci e altri prodotti, attraverso l'attuazione di alcune priorità". A tal fine, si pone l'accento sull'**incoraggiamento e l'agevolazione delle donazioni solidali di eccedenze alimentari e farmaceutiche, con la priorità data al consumo umano**.

Per lo spreco alimentare, la legge riguarda i prodotti nei supermercati ma anche i prodotti agricoli provenienti direttamente dalle aziende (Condamine, 2020).

L'ente italiano responsabile delle attività del FLW (Food Loss and Waste) è il tavolo permanente per il contrasto allo spreco e la promozione dell'assistenza alimentare - **Food Waste Permanent Table (FWPT)** - coordinato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il **FWPT** organizza attività per ridurre lo spreco alimentare a livello nazionale con l'obiettivo di **diffondere la conoscenza e condividere i dati tra gli attori chiave del sistema produttivo, gli esperti scientifici e la società nel suo complesso**. Il FWPT comprende i rappresentanti di tutta la filiera (settore primario, manifatturiero, industria, commercio al dettaglio e servizi alimentari), rappresentanti di diversi Ministeri (Salute, Ambiente e Sviluppo Economico), organizzazioni caritative e Organizzazioni non Governative (ONG) che operano nel campo della distribuzione alimentare. In questo contesto, la **Legge 166/2016 ha istituito l'Osservatorio Nazionale sulle Eccedenze, il Recupero e gli Sprechi Alimentari** come entità tecnica indipendente con il compito di raccogliere e diffondere informazioni e statistiche, politiche e buone pratiche relative a:

eccedenze lungo la filiera alimentare

recupero e riutilizzo degli alimenti per il consumo umano

sprechi alimentari a livello familiare

(Slow Food, 2023)

Il quadro normativo italiano ha dimostrato di essere efficace nel **promuovere la donazione di alimenti**, garantendo allo stesso tempo la sicurezza alimentare (food safety). In più di un decennio dall'approvazione della Legge N. 155/2003 non si è verificato alcun caso di danno da prodotto difettoso (safety concern). Ad esempio, nel periodo novembre 2003 – Dicembre 2013 grazie al **programma Siticibo**, la Rete Banco Alimentare ha recuperato **3.038.518 porzioni di pasti, 869 tonnellate di pane e 948 tonnellate di frutta dalla ristorazione collettiva e 23.491 tonnellate di prodotti alimentari** dalla Grande Distribuzione Organizzata a favore degli indigenti (Banco Alimentare Onlus).

Inserimento lavorativo - cibo come opportunità lavorativa

Molti **Food hub e imprese sociali** che si occupano di lotta allo spreco alimentare, cercano di coinvolgere quegli individui - che normalmente sarebbero i destinatari della redistribuzione dello spreco sotto forma di pasto - nella **preparazione di pasti**, in modo professionale, che creano un profitto. L'obiettivo di queste attività, che possono prendere la forma di **corsi di cucina professionalizzanti, incontri o workshop**, è quello di dare **l'opportunità a individui in situazioni di occupazione fragile di poter approfondire o apprendere conoscenze nell'ambito del lavoro della ristorazione o del catering**. Questo non viene fatto solo per chi si trova in una situazione di povertà e/o povertà alimentare, ma anche per coloro che hanno difficoltà nel raggiungere autonomia lavorativa a causa di disabilità.

Il cibo come opportunità lavorativa può prendere la forma di:

impresa sociale che assume individui con vulnerabilità occupazionali

corsi di cucina professionalizzanti accessibili e inclusivi con l'obiettivo di un inserimento lavorativo al di fuori del luogo del corso

corso professionalizzante che prevede l'inclusione degli studenti nel lavoro dell'impresa sociale che ha organizzato il corso

Educazione alimentare - cibo come autonomia

Quando un individuo si trova in condizione di povertà e/o di povertà alimentare, dimostra delle carenze non solo da un punto di vista economico, limitanti all'approvvigionamento del cibo, ma anche di **conoscenza per la scelta, la gestione e la preparazione dei propri pasti**. Infatti, soprattutto quando un individuo fa parte dei circuiti di donazione, distribuzione dei pasti o mense da molto tempo, **perde o non acquisisce mai quelle conoscenze** che gli permettono sia di condurre uno **stile di vita sano dal punto di vista alimentare, sia la possibilità di scegliere autonomamente cosa, come e quando mangiare**.

I pasti forniti dalle reti del Terzo Settore infatti, prevedono menù ristretti, spesso ripetitivi, che non prendono in considerazione la qualità, a livello nutrizionale, del pasto, ma principalmente la quantità necessaria a sfamare i bisognosi. Di conseguenza, **l'utente ha un'autonomia alimentare estremamente ridotta**.

L'obiettivo dei Food hub che utilizzano il cibo come mezzo per creare autonomia alimentare

è quello di **fornire quelle conoscenze, andate perdute o mai acquisite, che permettono all'individuo di raggiungere una propria idea di benessere alimentare e di costruire, autonomamente, uno stile di vita più sano**. Per ottenere questi risultati spesso vengono messi a disposizione degli spazi, come le **Cucine di comunità**, dove più utenti, insieme e con l'adeguato accompagnamento, possono preparare i propri pasti. Anche **corsi di cucina, spesso etnici o regionali**, aiutano l'utente ad apprendere nuove conoscenze nell'ambito e ad avvicinarsi al cibo anche come mezzo di espressione e identità culturale.

Creazione di una comunità forte - cibo come inclusione sociale

I Community Food hub nascono per supportare la **resilienza e il cambiamento di comunità** (etnie, quartieri, gruppi specifici) che spesso risultano come **gruppi minoritari o svantaggiati all'interno di un determinato contesto**. In alcuni casi, queste attività sono auto-organizzate dalla comunità minoritaria stessa.

Il cibo può diventare il mezzo attraverso il quale questi individui, svantaggiati e in situazioni sociali precarie, possono incontrarsi per costruire **comunità forti e resilienti** che, insieme, **cucinano per il bene proprio e della comunità**. In alcuni casi, inoltre, questi spazi possono diventare luogo di incontro e di condivisione con quegli individui che fanno parte della popolazione privilegiata di quel determinato ambito, che quindi non vivono direttamente le stesse difficoltà degli utenti primari coinvolti. Questo incontro può favorire importanti **scambi di know-how** e di esperienze, da un punto di vista culinario e non, che vanno a **diminuire le differenze sociali e a implementare l'inclusione**.

Uno studio condotto all'interno dell'Università di

Sheffield ha dimostrato che **le persone non sono solamente affamate: sono anche stressate, isolate e poco sicure di sé**.

Allo stesso tempo, l'erosione dei panorami alimentari e della relazione che le persone hanno con il cibo, porta anche all'**erosione del modo in cui le connessioni sociali sono sostenute**. Spesso, le risorse associate e relative al cibo che le comunità posseggono sono sminuite, con un **forte impatto sulla capacità di organizzazione delle comunità**. Insieme alle risorse economiche, la salute, il benessere, le relazioni sociali e il rapporto delle persone con il cibo, i panorami alimentari, la coesione sociale e le infrastrutture sociali, sono tutte risorse che supportano e che sono necessarie all'autonomia delle comunità. Secondo lo studio, **le attività di auto-organizzazione** sono più che un'attività per il tempo libero o un hobby, ma il loro valore risiede nell'**abilità di aiutare individui e comunità nell'essere resilienti nell'affrontare situazioni traumatiche** (Blake, 2019).

4

Raccolta di casi studio

Raccolta di casi studio

Mappatura degli interventi

Questa raccolta di casi studio mette in evidenza **Community Food Hub, Food Hub e Cucine di quartiere** che lavorano per la resilienza delle comunità e per ridurre la povertà alimentare.

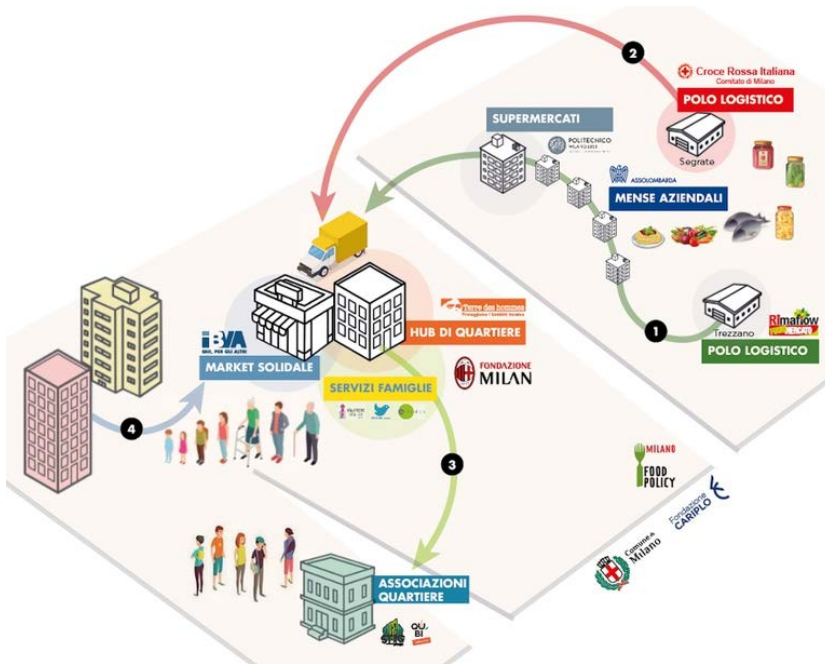
Tavola di riferimento: n°5
Analisi dei casi studio

Per ogni caso studio sono evidenziati il ruolo che il cibo ha in quel determinato contesto, gli output e gli outcome delle azioni portate avanti e una breve descrizione.

Successivamente, sono stati raccolti tutti gli output per andare a mappare il modo in cui interagiscono con i pilastri della povertà alimentare e per quale tipologia di utente, restituendo una **visualizzazione del contrasto alla povertà alimentare**.

Food Hub a Milano

Immagine 1



Apertura, entro il 2024, di tre nuovi hub di quartiere per il recupero e la redistribuzione ai più fragili delle eccedenze alimentari, oltre al potenziamento dei cinque hub già esistenti. Nasceranno il Food hub Cuccagna, l'hub Selinunte e l'hub diffuso, che si aggiungeranno a quelli già attivi in città, l'hub Isola, l'hub Lambrate, l'hub Centro, l'hub Gallaratese e, infine, l'hub Foody Zero Sprechi, nato all'interno del Mercato Ortofrutticolo di Milano, per il recupero del cibo fresco (Garancini, 2024).

OUTPUT E OUTCOME:



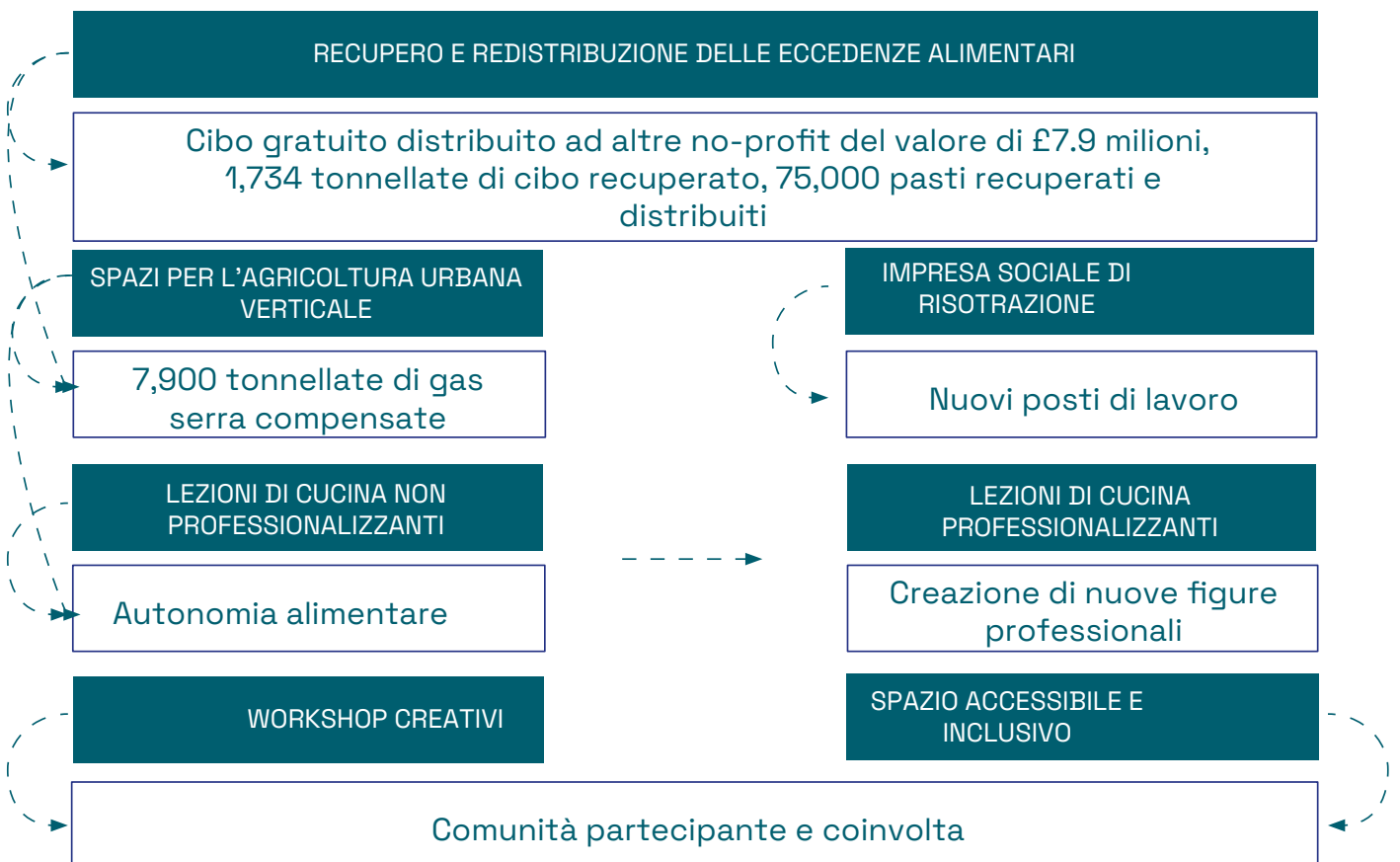
The Nourish hub

Immagine 2



Il Nourish Hub offre alla comunità nuovi spazi dove scoprire come l'alimentazione sana e la cucina possano **connettere diverse culture, insegnare capacità importanti e unire le persone**. L'hub offre opportunità lavorative, nell'ambito del catering, ma anche **esperienze di volontariato, di condivisione di conoscenza e lezioni di cucina**. L'hub è gestito da **UKHarvest**, una no-profit che ha come missione la lotta alla povertà e allo spreco alimentare attraverso l'educazione, costruendo capacità e resilienza nella comunità locale.

OUTPUT E OUTCOME:



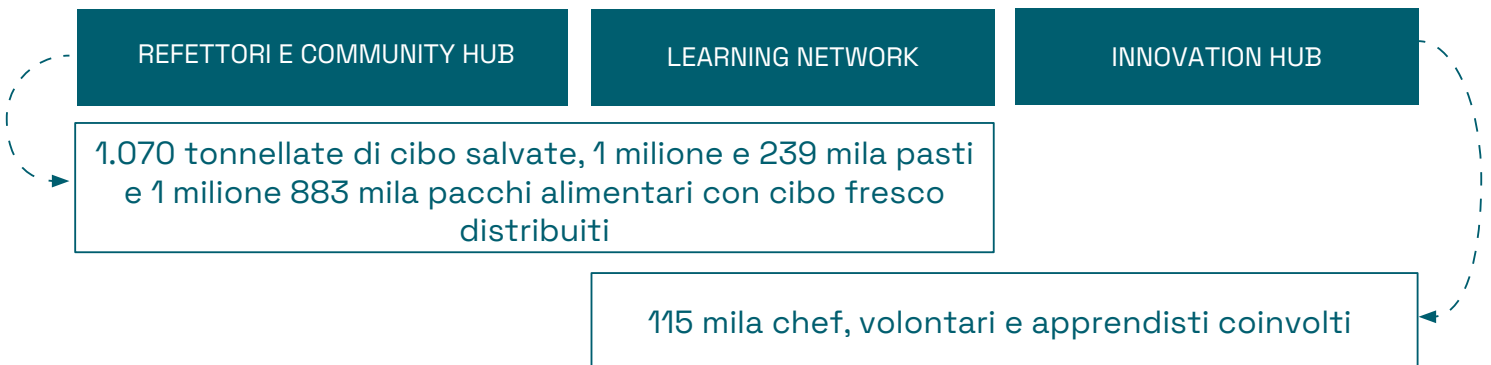
Food For Soul

Immagine 3



Food for Soul è organizzato in tre dipartimenti: i **Refettori**, la **Rete di apprendimento** e il **Polo dell'innovazione**. I primi si occupano di sfruttare l'**impatto sociale del cibo condividendo pasti a tavoli conviviali, in luoghi di dignità, per ripristinare la dignità negli individui vulnerabili**. La Rete di apprendimento, invece, costituisce una comunità globale di attori responsabilizzati, dove si portano avanti programmi equi e inclusivi progettati per promuovere un sistema alimentare giusto. Il Polo dell'innovazione, infine, crea interconnessione tra le diverse discipline attraverso un forum virtuale globale.

OUTPUT E OUTCOME:



Miraflood. Comunità Slow Food

Immagine 4



Prima comunità urbana Slow Food, Miraflood si impegna per valorizzare lo **sviluppo socio ambientale di Mirafiori**, quartiere periferico di Torino. Al centro delle attività di Miraflood ci sono la **raccolta e l'utilizzo di eccedenze alimentari** e di cibi non più vendibili, il **recupero del patrimonio gastronomico regionale** e la trasmissione di generazione in generazione di saperi culinari, l'**orticoltura urbana**, il coinvolgimento delle **comunità straniere** su tematiche legate al cibo e alla cucina etnica, la promozione, preparazione e diffusione di piatti e prodotti tipici del quartiere. L'idea di fondo è contribuire a sviluppare il ruolo del **cibo buono, pulito e giusto come motore di inclusione sociale, di partecipazione attiva e di cura del territorio.**

OUTPUT E OUTCOME:

MA.MI FOOD MADE IN MIRAFAIORI

Raccolta e l'utilizzo di eccedenze alimentari e di cibi non più vendibili, recupero del patrimonio gastronomico regionale e la trasmissione di generazione in generazione di saperi culinari, orticoltura urbana, coinvolgimento delle comunità straniere su tematiche legate al cibo e alla cucina etnica, promozione, la preparazione e la diffusione di piatti e prodotti tipici del quartiere, attività a sostegno del contrasto alla povertà alimentare e a progetti sociali.

Alimenta!

Partendo dalle **difficoltà a provvedere al pasto serale** e dell'**assenza di misure strutturali e di sistema a sostegno dell'accesso al cibo presso i dormitori**, nel 2015 è stato ideato un primo **intervento redistributivo**, volto alla provvista di risorse alimentari per la **preparazione e distribuzione di pasti nelle strutture di accoglienza**. Nel tempo la misura è stata orientata a promuovere anche una **maggiore qualità degli alimenti** e una **varietà nutrizionale dei pasti distribuiti**, in un'ottica di promozione di **corrette abitudini alimentari** delle persone senza dimora coinvolte, di attenzione al loro fragile stato di salute e di **contrasto alla monotonia** e alla **limitata possibilità di scelta** ammessa dall'abituale offerta alimentare.

OUTPUT E OUTCOME:

CHEF PER UN GIORNO

110 persone coinvolte, aumento dell'accesso a cibi sani e nutrienti, apprendimento di tecniche di trasformazione degli alimenti in pietanze, miglioramento nel consumo personale del cibo

MEAL KIT

26 persone coinvolte, personalizzazione dei pasti standardizzati, miglioramento dell'esperienza di consumo in termini qualitativi, aumento dell'espressione di scelta personale, impiego e valorizzazione delle eccedenze alimentari donate

MICRO CHANGES

5 persone coinvolte, apprendimento dell'uso di tecnologie abilitanti, autonomia nel rispondere ai propri bisogni alimentari, libertà di scelta su cosa e quando mangiare, indipendenza dai servizi di pasto cittadini

DISPENSA LEGGERA

18 persone coinvolte, aumento della redistribuzione del food surplus, miglioramento nella percezione dei food surplus dal lato dei beneficiari, miglioramento nell'accesso a risorse alimentari, migliore cura dei luoghi 'del cibo'

Palais de la femme

Immagine 5



Una cucina condivisa con **20 postazioni funzionanti aperte nel 2018 alle residenti del Palazzo** e, successivamente, estese agli utenti esterni. Uno degli effetti più immediati dell'apertura della cucina è stato il **senso di autonomia** che si è andato a sviluppare nei residenti, che passavano anche ore nella cucina a riscoprire il piacere di cucinare. Da qua, nasce l'ulteriore ampliamento dell'**accesso alla cucina alle famiglie ospitate negli alberghi sociali** che, solitamente, hanno a disposizione solo un microonde e non hanno accesso alle cucine. L'accesso alla cucina condivisa non solo ha spinto i residenti degli hotel a fare **scelte migliori per la propria dieta, ma ha anche rappresentato la possibilità di incontrare altre persone e creare nuove connessioni.**

OUTPUT E OUTCOME:

CUCINA DI COMUNITÀ

20 postazioni di cucina, sviluppo di un maggiore senso di autonomia, riscoperta del piacere di cucinare, scelte migliori per la dieta degli utenti

COLLABORAZIONE CON LINKEE

recupero dell'invenduto, utilizzo di prodotti freschi e sani, autonomia anche nell'approvvigionamento e nella scelta dei prodotti

Cuisines de Quartier

Immagine 6



Gli spazi di Cuisines de Quartier sono luoghi attrezzati, occupati regolarmente da uno o più gruppi di **cittadini che si organizzano collettivamente**, con o senza l'ausilio di un'associazione locale, per la **preparazione dei pasti quotidiani**. Beneficiando delle competenze e degli strumenti delle Cucine di Quartiere, ogni gruppo **definisce i propri obiettivi e le proprie modalità di organizzazione**, tenendo conto delle esigenze e della condizione dei propri membri: **pasti a basso prezzo, lavorazione dell'invenduto, cucina vegetariana, sostegno all'agricoltura locale**, e molto altro.

OUTPUT E OUTCOME:

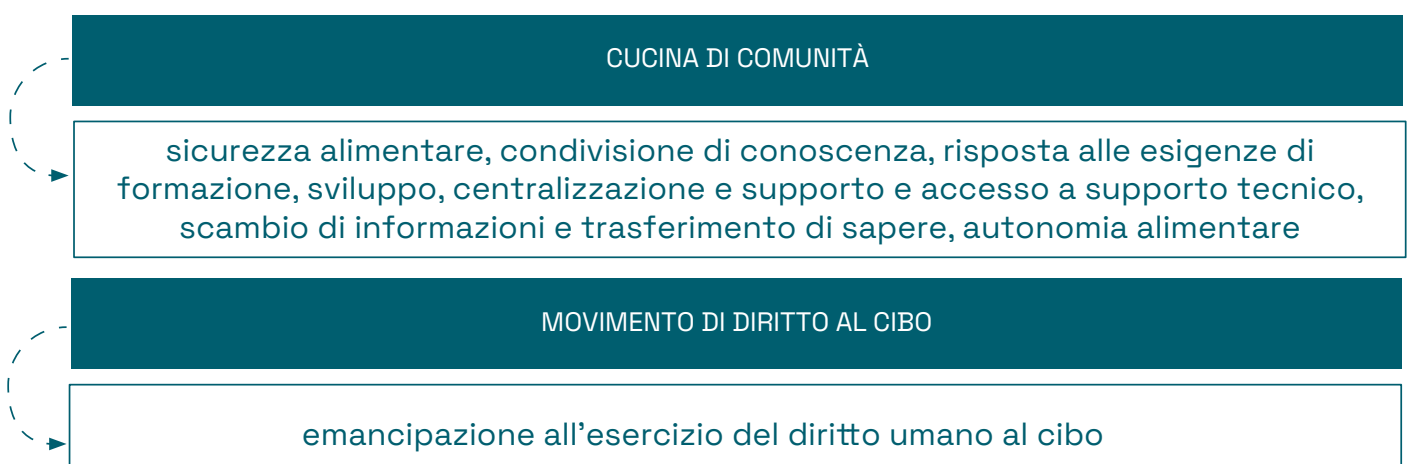
CUCINA DI COMUNITÀ

pasti a basso prezzo, lavorazione dell'invenduto, sostegno all'agricoltura locale, scambio del know-how, cibo di qualità per tutti, creazione di un sistema alimentare giusto e sostenibile

Regroupement des cuisines collectives du Québec

Nel 1990, più di **100 gruppi di cucina collettiva si incontrarono per fondare l'Associazione di Cucine Collettive del Quebec** (o RRCQ, dal nome francese *Regroupement des cuisines collectives du Québec*). L'associazione ha consentito alle cucine collettive di rappresentare un'alternativa alle associazioni di carità, di **contribuire alla sicurezza alimentare**, di **condividere la propria conoscenza**, di creare una forte **voce collettiva per rappresentare il movimento**, di rispondere alle **esigenze di formazione, sviluppo, centralizzazione e supporto** e di offrire accesso a **supporto tecnico, scambio di informazioni e trasferimento di sapere**. Il lavoro dell'associazione è ancorato in un approccio collettivo alla sicurezza alimentare che emancipa a esercitare il **diritto umano al cibo**. L'associazione lo definisce come il **diritto a risorse alimentari accessibili, convenienti, sostenibili e sufficienti da un punto di vista nutrizionale**.

OUTPUT E OUTCOME:



Hackney School of Food

Immagine 7



Lo scopo della scuola è quello di insegnare alle **persone di tutte le età e abilità a creare pasti buoni e nutrienti da zero**. Le classi e gli eventi organizzati sono adatti a scuole, famiglie, gruppi della comunità e business. L'insegnamento offerto è divertente, amichevole, appassionante e portato avanti da chef con anni di esperienza nel settore. L'impostazione delle lezioni è detta **seed to spoon**, ovvero dal seme al cucchiaino, poiché coinvolge l'**esplorazione del giardino e dei suoi prodotti, insieme a nozioni di cucina di base**. Come **impresa sociale basata sulla comunità**, la scuola si sostiene con l'organizzazione di eventi a pagamento e l'affitto dello spazio.

OUTPUT E OUTCOME:



Jigeeny

Immagine 8



Jigeeny, termine che significa 'donne' in lingua Wolof, era uno spazio dedicato alla creatività e alle cucine africane all'interno dello spazio Bunker, nel quartiere Barriera di Milano a Torino. Jigeeny offre numerose attività che ruotano intorno al cibo e, in particolare, al **cibo come creatore di emancipazione, resilienza e comunità**. Qua, l'associazione Ricette d'Africa APS e Renken, organizzano sia un servizio di **ristorazione**, sia **incontri culturali che laboratori e corsi di cucina professionalizzanti e non**. Tutte le attività ruotano intorno alla **promozione e valorizzazione della cultura africana**, soprattutto grazie al contributo femminile della comunità.

OUTPUT E OUTCOME:

PERCORSO DI FORMAZIONE CULINARIA

Rafforzamento delle competenze e dell'inclusione sociale e lavorativa delle donne

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Creazione di nuovi posti di lavoro

INCONTRI CULTURALI E LABORATORI DI CUCINA

Attivare il dialogo interculturale sul territorio piemontese attraverso i linguaggi del cibo e delle arti

Hamara healthy living centre

Immagine 9



Hamara Healthy Living Centre è la più grande organizzazione di una minoranza etnica nel settore del volontariato e della **comunità a Leeds**, Inghilterra. Il nome, che significa 'nostro' in Urdu, riflette l'**appartenenza alla comunità** dell'organizzazione. Hamara si occupa di diversi ambiti di lavoro, tra cui quello alimentare, con l'obiettivo di **combattere la cattiva salute mentale e incoraggiare uno stile di vita sano e indipendente**. Il food hub ha un approccio familiare, con la **gestione di un caffè e una food bank** che garantisce pasti caldi a coloro che non hanno lo spazio per cucinare. L'**educazione**, la **food literacy** (ovvero l'alfabetizzazione alimentare) e l'**insegnamento di abilità culinarie** sono parte essenziale dell'offerta di Hamara.

OUTPUT E OUTCOME:

CAFFÈ

Creazione di nuovi posti di lavoro

FOOD BANK

Pasti distribuiti culturalmente appropriati

INCONTRI CULTURALI DI CUCINA

Alfabetizzazione alimentare

Associazioni locali e organizzazioni senza scopo di lucro, autorità locali e istituzioni pubbliche, organizzazioni religiose, imprese e fondazioni, gruppi di volontari e individui

cibo come inclusione sociale, cibo come diritto, cibo distribuito, cibo come opportunità lavorativa, cibo come autonomia

Danimarca, Svezia, Finlandia, anni '90

Communal Dining Nord Europa

Immagine 10



in Danimarca, i **fælleskøkken** sono luoghi dove le persone si riuniscono per **cucinare insieme, condividere pasti e socializzare**. Queste cucine sono spesso gestite da **associazioni locali o gruppi di volontari** e possono essere utilizzate da chiunque desideri partecipare. In Svezia, i **måltidshuset** o **case dei pasti** sono luoghi simili alle cucine di comunità dove le persone possono **cucinare e mangiare insieme**. Queste strutture spesso offrono **pasti a prezzi accessibili o basati su donazioni volontarie** e possono essere utilizzate da gruppi locali o organizzazioni per eventi o riunioni. Inoltre, alcuni måltidshuset offrono **programmi educativi o di formazione culinaria** per promuovere la sostenibilità e l'autosufficienza alimentare. In Finlandia, seguono le stesse attività le **folk kitchen**, aperte a tutti e **promotrici dell'accesso al cibo e della coesione sociale**.

OUTPUT E OUTCOME:



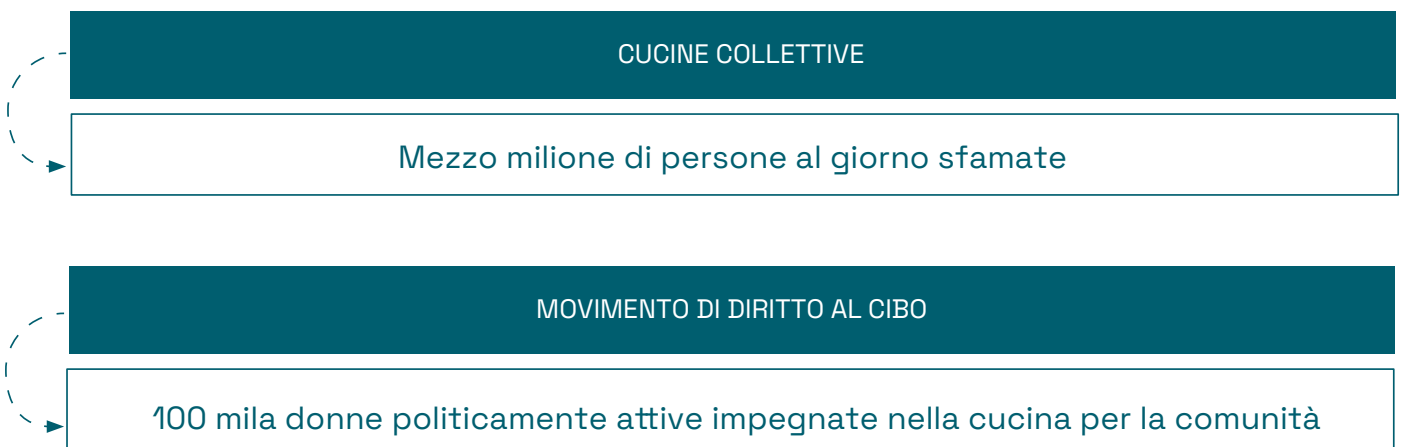
Comedores populares

Immagine 11



Tra il **1978** e il **1979** l'unione nazionale degli insegnanti (SUTEP) occupò le scuole locali per ottenere migliori salari. In solidarietà con gli scioperanti, **gruppi auto-organizzati di donne iniziarono a preparare i loro pasti**. Molte donne che si occupavano di preparare i pasti partecipavano alle assemblee politiche, portando alla nascita di un'**associazione femminile concentrata sull'approvvigionamento di cibo per le proprie famiglie e per la comunità**. Oggi, le cosiddette Comedores Populares, forniscono pasti a più di **mezzo milione di persone al giorno**, con più di **centomila donne impegnate nella cucina per la comunità** che continuano, nella maggior parte dei casi, ad essere **politicamente attive**.

OUTPUT E OUTCOME:



La tablée des chefs

Immagine 12



La Tablée des Chefs collabora con **ristoranti, alberghi, supermercati e altre aziende alimentari per recuperare il cibo in eccesso** che altrimenti sarebbe destinato allo spreco. Gli alimenti vengono trasportati nelle cucine comunitarie gestite da La Tablée des Chefs, **situate in aree a basso reddito** o dove c'è una maggiore concentrazione di persone bisognose. Qui, gli alimenti vengono **trasformati in pasti nutrizionali**, che vengono poi serviti a **prezzi accessibili o gratuiti** a coloro che ne hanno bisogno. La Tablée des Chefs offre una serie di **programmi educativi** progettati per promuovere la **consapevolezza sulla sicurezza alimentare e sviluppare le competenze culinarie di giovani e adulti**.

OUTPUT E OUTCOME:

FEED: FOOD RECOVERY, SOLIDARITY SOUPS, THE SOLIDARITY KITCHENS

Riduzione dell'insicurezza alimentare

EDUCATE: KITCHEN BRIGADES, COOK UP YOUR FUTURE, À LA CARTE

Sviluppo di autonomia alimentare nei giovani

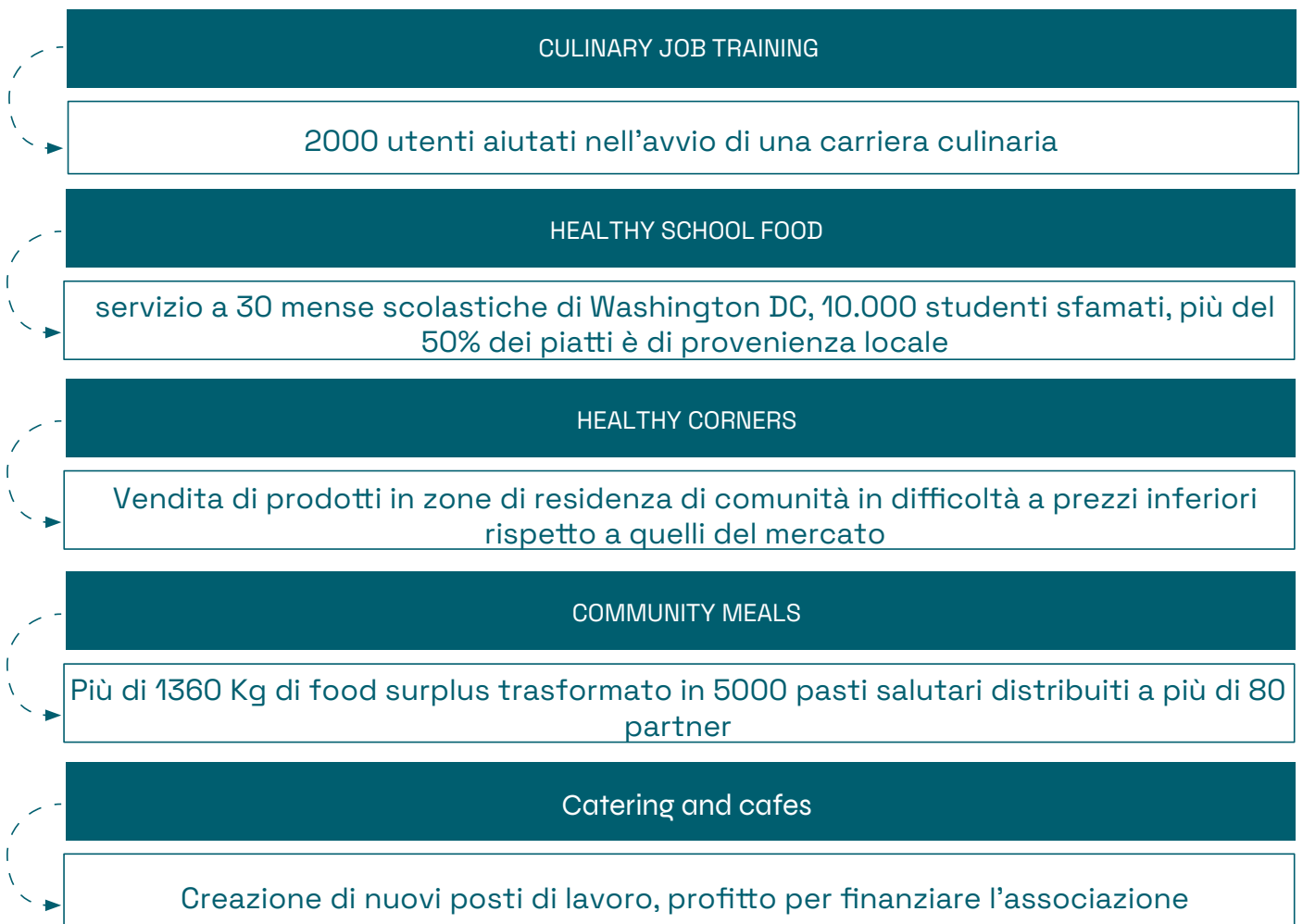
COOKING SCHOOLS FOR PROFIT

Creazione di profitto per supportare le attività

DC Central Kitchen

Il programma offre **educazione alle arti culinarie, formazione professionale e stage** ad adulti che hanno incontrato ostacoli all'occupazione, nonché a giovani adulti di età compresa tra 18 e 24 anni che non vanno a scuola o non lavorano. DC Central Kitchen, inoltre, è il fornitore di **servizi di mensa per 30 scuole a Washington, DC**: forniscono **nutrizione di alta qualità** di cui i bambini che fanno affidamento sui pasti scolastici hanno bisogno per imparare e crescere, sostenendo al contempo **carriere significative e con salario dignitoso per gli adulti che hanno completato il programma di formazione** professionale culinaria e superato le barriere all'occupazione. Con l'iniziativa **Healthy Corners** i prodotti vengono consegnati ai 'negozi all'angolo' delle comunità a basso reddito di Washington, offrendo **frutta e verdura fresca e congelata ai proprietari dei negozi a prezzi all'ingrosso e in quantità inferiori rispetto a un distributore convenzionale**. I negozi partner vendono quindi i **prodotti a prezzi inferiori a quelli di mercato**, rendendoli un'opzione conveniente e accessibile per il consumatore.

OUTPUT E OUTCOME:



The Stop Food Centre

Al The Stop, il cibo è la porta verso una connessione più profonda. La maggior parte delle persone arriva per un pasto, per poi ottenere un cambiamento attraverso l'**empowerment e l'appartenenza che derivano dall'impegno prolungato nelle cucine, nei giardini o attraverso il sostegno reciproco tra pari**. Il lavoro comunitario viene svolto con la mentalità del **'nothing about us without us': le necessità e i bisogni degli utenti vengono raccolte per la creazione dei servizi**. L'associazione è consapevole che, sebbene sia importante fornire accesso alimentare di emergenza e altri servizi, questi non risolvono veramente le barriere sistemiche a lungo termine che molte persone della comunità devono affrontare. Per questo l'obiettivo di The Stop è fornire **servizi immediati, ma anche impatti a lungo termine in relazione alle politiche pubbliche**.

OUTPUT E OUTCOME:

EMERGENCY FOOD ACCES

+17% di persone aiutate rispetto al 2021, 23,668 utenti aiutati di cui il 21% sono minori e bambini, 431 pasti forniti quotidianamente (76,599 in tutto il 2022), il 40% del budget per l'acquisto del cibo viene speso su prodotti locali

COMMUNITY BUILDING: HEALTHY BEGINNINGS, COMMUNITY ADVOCACY PROGRAM, THE DEBBIE JENKINS TAX CLINIC, VOLUNTEER PROGRAM, EMOTIONAL WELLNESS

150 genitori hanno ricevuto materiale di supporto, 2.604 buoni pasto per la spesa distribuiti, 207 utenti aiutati con le proprie tasse, \$238.389 rientrati alla comunità, 4.340 depliant su servizi sociali e cura personale distribuiti nel 2022, 3.349 care packages distribuiti tra gennaio e agosto 2022

URBAN AGRICULTURE

300 utenti coinvolti, 35 community gardens a Toronto, 4.216 seminelli distribuiti nel 2022, 579 Kg di prodotto raccolto nel Global Roots Garden nel 2022

THE STOP'S FARMERS' MARKET

2024 commercianti, prioritizzazione di persone BIPOC (Black, Indigenous and People of Color) e LGBTQ2+, 40% delle aziende presenti è female-owned

COMMUNITY KITCHEN

781 meal kit distribuiti nel 2022, 4.369 pasti serviti nel 2022

CibOfficina

La Cibofficina sarà dotata di una **cucina professionale** che utilizzerà in gran parte eccedenze alimentari; un **frigo e fornelli di quartiere**, dei mezzi che verranno messi a disposizione di chi ne ha bisogno per cucinare in autonomia; una **mensa sociale** gratuita e una scuola di cucina per promuovere l'inclusione sociale e lavorativa. Un progetto al servizio della cittadinanza, aperto e partecipato, interamente dedicato ad **attività che riguardano il diritto al cibo e il prendersi cura della comunità**. La CibOfficina contribuisce a diffondere **buone pratiche sul territorio dal basso, sia a livello ecologico sia a livello socio-economico**.

OUTPUT E OUTCOME:



Mappatura degli interventi

Successivamente alla raccolta dei casi studio, sono stati raccolti gli **output ritenuti essere maggiormente legati con il contrasto alla povertà alimentare**. In una tabella, sono stati raccolti i casi studio con i relativi outcome.

I **casi studio** raccolti sono in totale **13**, mentre gli **outcome individuati** sono in totale **16**. La tabella dei casi studio con i relativi outcome può essere consultata alla pagina successiva.

Ogni **outcome** è stato poi riportato su una colonna separata e impostato di una **dimensione proporzionale rispetto al numero di volte in cui compare nei casi studio**. In questo modo, si ha una visione chiara a primo impatto di quali siano le soluzioni più utilizzate per rispondere alla povertà alimentare, nell'ambito di Community Food Hub.

Tavola di riferimento: n°5
Analisi dei casi studio

CASI STUDIO INDIVIDUATI

OUTCOME 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 intergenerazione, del know-how culinario Coinvolgimento delle comunità straniere su tematiche legate al cibo e alla cucina etnica Lotta al diritto al cibo
V. Alimenta! Fondazione 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

Tabella 1: casi studio e outcome individuati, nostra elaborazione.

Il grafico sottostante riporta le connessioni già precedentemente presentate. Già da una prima visualizzazione possiamo percepire che **l'outcome maggiormente prodotto è quello di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari**, che compare 8 volte, seguito da impresa sociale, che compare 7 volte, e da cucina di comunità e lezioni di cucina professionalizzanti, che compaiono 6 volte ognuno.

Possiamo quindi dedurre che, nell'ambito dei dei Community Food Hub o delle cucine di comunità, il contrasto alla povertà alimentare viene, ancora, affrontato principalmente tramite la distribuzione di eccedenze alimentari, **coerentemente alle politiche attualmente presenti** in Italia e nei Paesi dei casi studio, che favoriscono e agevolano, in particolare e quasi esclusivamente, questo tipo di azione.

Tuttavia, emerge che le realtà prese in analisi si occupano, principalmente, di lavorare sul pilastro dell'**utilizzo**, ovvero **'della qualità e adeguatezza nutrizionale degli alimenti e l'uso di fattori non alimentari - acqua pulita, strutture sanitarie e assistenza sanitaria - per ottenere una dieta sana e un benessere fisico'** (FAO).

Da questo punto di vista, quindi, il lavoro dei Community Food Hub e delle Cucine di quartiere ha un carattere meno emergenziale, rispondendo, infatti, a un'**obiettivo a lungo termine di diminuita insicurezza alimentare** e non, come nel caso di altri modelli di contrasto alla povertà alimentare, di garanzia di pasto o di risposta rapida a un bisogno a breve termine.

Tavola di riferimento: n°5
Analisi dei casi studio

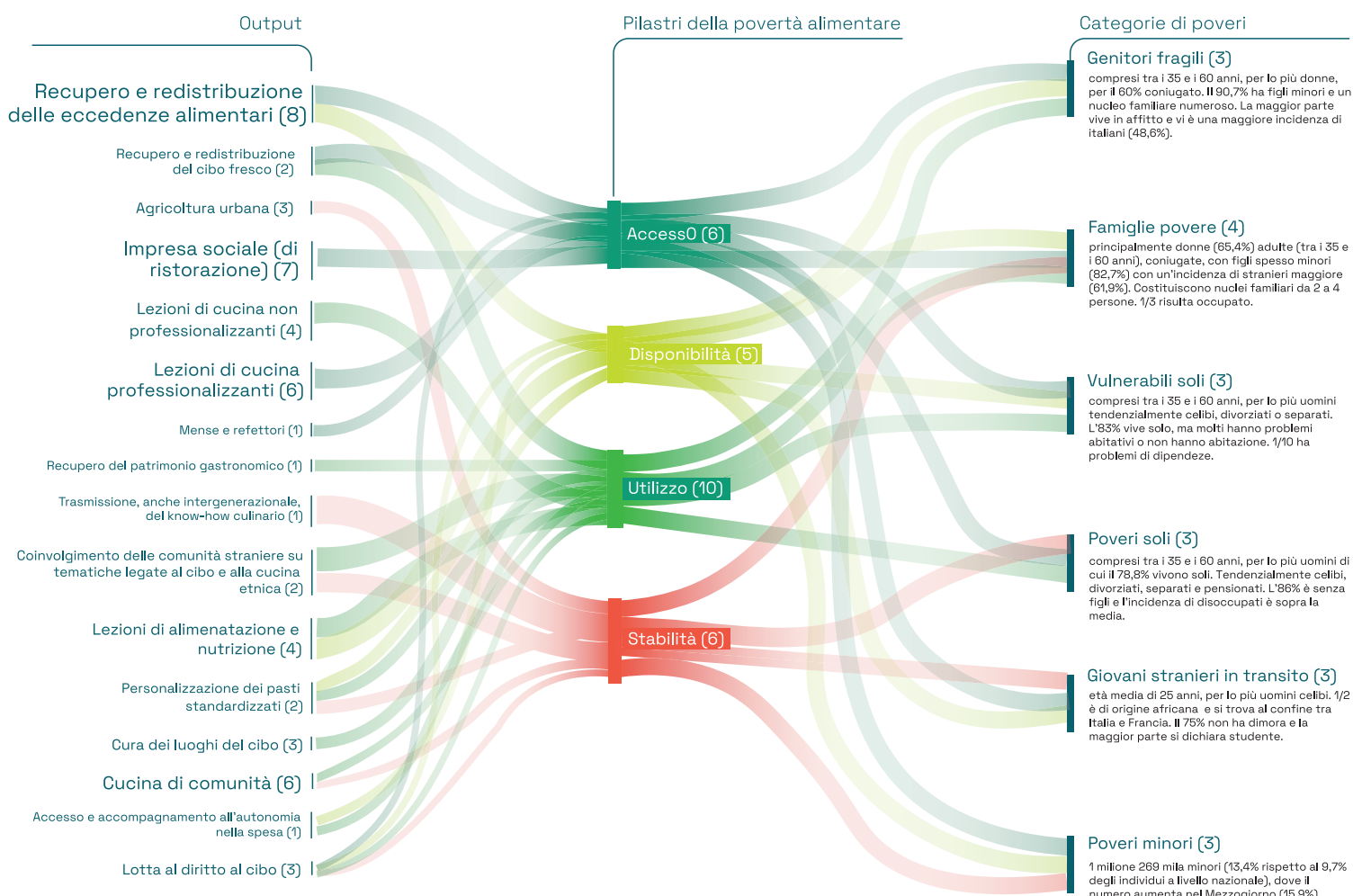


Grafico 1: connessione outcome, pilastri, utenti, nostra elaborazione.

5

Problem framing

Community Food Hub e Povertà alimentare

Community Food Hub e Food Bank

Community Food Hub come contrasto alla PA

Community Food Hub e Povertà alimentare

Analizzando le caratteristiche, le funzioni e l'outcome atteso dei Community Food Hub, possiamo sottolineare in che modo queste fanno riferimento alla sicurezza alimentare. Rispetto ai pilastri della sicurezza alimentare, infatti, **il contrasto alla povertà alimentare si sviluppa secondo il seguente schema:**

Creazione di nuovi posti di lavoro

Donazione alle Food Bank

Accesso prioritario alle persone a basso reddito

Approccio orientato alla giustizia sociale

Framework di lavoro interno alla Food democracy

Legame con il territorio

Aumento dell'accesso a cibo sano

Disponibilità

accesso sia fisico che economico agli alimenti adeguati a una dieta nutriente, determinato dai livelli di reddito e dall'andamento dei prezzi di mercato.

Utilizzo

qualità e adeguatezza nutrizionale degli alimenti e uso di fattori non alimentari per ottenere una dieta sana e un benessere fisico.

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.

Accesso

capacità dell'individuo di procurarsi il cibo per ottenere un'adeguata quantità e qualità di cibo per una dieta nutriente.

Grafico 2: legame tra le caratteristiche del Community Food Hub e i pilastri della povertà alimentare, nostra elaborazione.

Community Food Hub e Food Bank

Confronto tra due dispositivi di contrasto alla povertà alimentare

A partire dai casi studi raccolti e dall'analisi e studio delle caratteristiche dei Community Food Hub, è possibile parlare di questi come dispositivi di contrasto alla povertà alimentare.

I Community Food Hub, infatti, come riportato nello schema precedente, rispondono alla povertà alimentare **attraverso la creazione di nuovi posti di lavoro, attraverso la donazione alle Food Bank, attraverso un accesso prioritario ai servizi per le persone con basso reddito, attraverso un approccio orientato alla giustizia sociale, attraverso un framework di lavoro interno alla Food democracy, attraverso il legame con il territorio e attraverso l'aumento dell'accesso a cibo sano.**

Rispetto ai dispositivi di contrasto alla povertà alimentare maggiormente utilizzati in Italia, i Community Food Hub aggiungono alla raccolta e distribuzione di beni alimentari o di eccedenze alimentari, una serie di altri servizi,

che cambiano in base al luogo, finalizzati non solo a rispondere in maniera emergenziale all'accesso economico, ma creando **reti di supporto di prevenzione e di fuoriuscita da condizioni di povertà alimentare.**

Inoltre, i Community Food Hub, agiscono su più pilastri della sicurezza alimentare con un approccio basato su un impatto atteso di lungo termine e solo in parte emergenziale.

Rispetto ai dispositivi di contrasto alla povertà alimentare maggiormente diffusi in Italia, è possibile fare un'operazione di benchmarking per individuare i punti di forza dei Community Food Hub e in che modo questi si distinguono dai primi.

Per farlo, è stato scelto come termine di paragone il dispositivo delle Food Bank, in quanto queste risultano essere, attualmente, lo strumento più diffuso sul territorio italiano per il contrasto alla povertà alimentare.

Food Bank

Le food banks agiscono come **intermediari tra l'offerta di alimenti in eccesso** - perché prossimi alla data di scadenza o al rischio di deterioramento - (da parte dei supermercati, ristoranti, bar, ecc.) **e la domanda che è rappresentata dalle organizzazioni non profit** che gestiscono i servizi sul territorio rivolti alle persone in difficoltà (es. mense).

(Ansa, 2021)

Community Food Hub

I Community Food Hub pongono al centro un **sistema di servizi per la comunità**, come incontri formativi, cucine comunitarie e strutture di lavorazione dei prodotti agro-alimentari, oltre a formazione professionale in ambito agricolo e culinario, corsi di alimentazione, orti comunitari e incubazione di progetti innovativi nel settore food. In questi casi, **l'accesso per le persone a basso reddito è prioritario.**

(Chiomio, 2021)

L'outcome principale atteso dai Community Food Hub è la **sicurezza alimentare della comunità.**

(Bloustein, 2012)

Criteri di confronto selezionati

I criteri per il confronto tra Food Bank e Community Food Hub sono stati scelti individuando le misure attese e richieste dal FEAD e dalla nuova programmazione dell'FSE+ nell'alveo delle misure di inclusione sociale e lotta alla povertà.

1. *Impatto sociale*

Come i dispositivi contribuiscono alla riduzione della povertà alimentare e al miglioramento della qualità della vita.

2. *Partecipazione e coinvolgimento della comunità*

Livello di partecipazione e coinvolgimento della comunità locale.

3. *Adattabilità*

Capacità del dispositivo di adattarsi ai cambiamenti delle circostanze locali, come variazioni nella domanda, risorse disponibili e contesto economico.

4. *Integrazione tra interventi di contrasto*

Integrazione tra interventi di contrasto alla povertà alimentare con altre tipologie di povertà.

5. *Prevenzione e proattività*

Interventi di contrasto alla povertà alimentare con obiettivi di prevenzione e di investimento sociale, oltre alla logica emergenziale.

Food Bank

Community Food Hub

<p>Raccolta e redistribuzione di eccedenze alimentari per rispondere a bisogni emergenziali legati all'accesso al cibo.</p>	<p>Costruzione di servizi per la comunità che rispondono sia a bisogni emergenziali che ai bisogni a lungo termine come inserimento lavorativo, alfabetizzazione alimentare.</p>
<p>Contano quasi esclusivamente sul volontariato, chiamato a compensare il progressivo arretramento dello Stato. (Lodi Rizzini, 2015).</p>	<p>Prevede una gestione democratica attraverso la partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare come 'cittadini del cibo' (Prost et al., 2019).</p>
<p>Difficoltà di rispondere all'aumento del numero di domande a causa dell'aumento dei <i>working poor</i> e l'aumento delle migrazioni (Lodi Rizzini, 2015, FEAD, 2019).</p>	<p>I Food Hub sono organizzazioni fluide che si sviluppano a partire dalle caratteristiche uniche dei luoghi dove operano (Blay-Palmer et al., 2013) e, quindi, si adattano ai cambiamenti locali.</p>
<p>Le Food Bank si occupano esclusivamente di povertà alimentare e, in particolare, dei problemi legati all'accesso al cibo.</p>	<p>I Community Food Hub si occupano di povertà alimentare ma anche di vulnerabilità legate all'occupazione, all'inserimento sociale, all'alfabetizzazione, fino anche a quelle legate all'abitazione.</p>
<p>Le Food Bank si occupano, esclusivamente, della raccolta e distribuzione di cibo a utenti bisognosi. I banchi alimentari ricevono una parte sostanziale degli alimenti donati per la distribuzione da sistemi alimentari commerciali o dal governo (The Global Food Banking Network, 2021).</p>	<p>I Community Food Hub pongono al centro servizi per la comunità dove l'accesso alle persone con basso reddito è prioritario (Chiomio, 2021). Nei Community Food Hub si integrano azioni emergenziali con azioni di impatto a lungo termine e di prevenzione.</p>

Tabella 2: Food Bank e Community Food Hub - comparazione, nostra elaborazione.

Community Food Hub come contrasto alla povertà alimentare

Concluso il confronto, possiamo affermare che, i Community Food Hub, sono ottimi dispositivi di contrasto alla povertà alimentare in quanto, rispetto ai comuni strumenti utilizzati:

- 1. Costruiscono impatto sociale attraverso la definizione di attività che rispondono a bisogni a lungo termine.*

- 2. Prevedono e alimentano la partecipazione della comunità, attraverso un framework di lavoro interno alla Food democracy.*

- 3. Sono in grado di adattarsi alle necessità della comunità, grazie allo stretto legame con il territorio.*

- 4. Hanno come obiettivo il raggiungimento della sicurezza alimentare della comunità ma si occupano di molteplici aspetti della povertà.*

- 5. Si integrano le operazioni emergenziali con quelle a impatto a lungo termine e quelle di prevenzione.*

Criticità rilevate

i Community Food Hub sono strumenti che hanno come obiettivo il raggiungimento della sicurezza alimentare della comunità di riferimento e che sono strumenti che riescono a portare cambiamenti positivi nelle persone che vivono la povertà alimentare, tuttavia, alcune criticità sono state rilevate anche all'interno di questi modelli.

Assenza del right based approach nelle attività

Nonostante i Community Food Hub cerchino di lavorare in un'ottica di giustizia sociale, **falliscono nell'essere accessibili a coloro colpiti dai problemi del sistema alimentare industriale e in una condizione di povertà o insicurezza alimentare.** Questo perché, spesso, i Community Food Hub e, in particolare, i CFNs (*Civic Food Networks*), si concentrano sulla raccolta di **prodotti alimentari prodotti eticamente e artigianalmente**, il cui **prezzo diventa inaccessibile a coloro che avrebbero bisogno di un accesso facilitato ad alimenti sani e nutrienti** (Prost et al., 2019). Obiettivo generale dei Food Hub, ricordiamo, è **aumentare l'accesso a cibo fresco e sano per la comunità**: nel caso dei Community Food Hub questo si trasforma, in un'ottica di giustizia sociale, nel cercare di portare determinati prodotti alla popolazione

dove non si ha sicurezza alimentare. Tuttavia, considerati i costi di produzione e di approvvigionamento per filiere locali e sostenibili (dal punto di vista sociale e ambientale), questo spesso risulta nella raccolta di **prodotti rivenduti a prezzi inaccessibili ai vulnerabili o bisognosi.** Ciò che quindi viene fatto per raggiungere l'obiettivo sociale non è rendere accessibili i prodotti ma **raccogliere donazioni ed eccessi che vengono poi distribuiti a chi ne ha bisogno.**

La logica di contrasto, quindi, torna a essere principalmente emergenziale e legata esclusivamente all'accesso, senza prendere in considerazione il diritto (anche economico) al cibo, ma trattando il problema esclusivamente come bisogno emergenziale.

Il problema della localizzazione

Come emerge dalle definizioni, i Food Hub sono **strettamente legati al contesto e al territorio sul quale emergono**. Infatti, poiché l'obiettivo principale dei Food Hub è quello di "aumentare l'accesso a cibo sano e fresco in un contesto locale" (Bloustein, 2019), la **dimensione territoriale** risulta essere fondamentale per il corretto raggiungimento dell'obiettivo. Inoltre, possiamo affermare che **i risultati ottenuti saranno legati agli attori coinvolti localmente nelle attività, così come ai prodotti locali**.

Tuttavia, diversi studi dimostrano che la maggior parte dei Food Hub e, quindi, dei Community Food Hub, **emergono in contesti e quartieri con redditi superiori rispetto a quelli degli utenti che hanno vulnerabilità legate alla povertà alimentare** (Shariatmadary et al., 2023, Prost et al., 2019).

Di conseguenza, le **azioni di contrasto alla povertà portate avanti non emergono direttamente dal territorio** in cui risiedono gli utenti vulnerabili ma, bensì, sono costituiti a partire da una visione lontana che **non può percepire a fondo i bisogni degli utenti**. In questo modo l'aiuto risulta essere sia **fisicamente lontano** da chi ne ha bisogno, che **poco appropriato** all'utenza.

Anche questo fattore influenza una **tipologia di aiuto più improntata sulla distribuzione del cibo**, spostandolo da un luogo a un altro.

Carenze nel framework di lavoro della Food democracy

Nonostante queste iniziative cerchino di lavorare all'interno della cornice di Food democracy, **falliscono nell'essere accessibili a coloro colpiti dai problemi del sistema alimentare**. La maggior parte di queste iniziative, infatti, sono portate avanti da individui e organizzazioni che fanno parte di una **classe media**. Ciò fa sì che non vi sia un vero **coinvolgimento degli individui vulnerabili** (Prost et al., 2019) ma, bensì, una **distribuzione alimentare verticale dall'alto verso il basso**.

Inoltre, anche a causa dei problemi legati alla localizzazione, nella maggior parte dei casi **è assente una gestione partecipativa e democratica** nella decisione delle azioni di contrasto alla povertà alimentare, fattore chiave nella definizione di un approccio legato alla Food democracy.

Anche le Iniziative alimentari alternative, ad esempio, nonostante il loro spiccato orientamento alla giustizia sociale, falliscono spesso nel **rappresentare e coinvolgere coloro che subiscono marginalizzazione o altre forme di oppressione sistemica** (Gutham, 2008). Ciò che avviene, quindi, rispecchia la formula del **bringing good food to others**, ovvero del portare cibo buono agli altri (Gutham, 2008), sempre in un'ottica di **recupero e redistribuzione**, evitando il confronto con i reali bisogni e necessità degli utenti.

6

Risultati preliminari

Community Food Hub come contrasto alla PA

Perché locale, democratico e right-based?

Community Food Hub come contrasto alla povertà alimentare

Primo risultato

Il primo risultato della ricerca è l'**identificazione dei Community Food Hub come dispositivi di contrasto alla povertà alimentare.**

I Community Food Hub, infatti, sono in grado di affrontare la povertà alimentare lavorando su più pilastri della sicurezza alimentare contemporaneamente. Infatti, se attualmente, soprattutto in Italia, il dispositivo più utilizzato per il contrasto alla povertà alimentare sono le Food Bank, che lavorano sul pilastro dell'accesso, i Community Food Hub permettono di ampliare la rete di aiuto attraverso attività non esclusivamente emergenziali, ma anche di impatto a lungo termine. In particolare, possiamo dire che i Community Food Hub si distinguono dagli altri dispositivi per:

Legame con il territorio

Approccio legato alla giustizia sociale

Maggiore coinvolgimento della comunità

Integrazione di operazioni legate a diversi aspetti della povertà

Inoltre, considerando anche le **caratteristiche e gli obiettivi comuni dei Food Hub** classici, i Community Food Hub sono in grado di:

Coordinare attivamente le attività

Aggregare persone e distribuire beni alimentari

Istituire strutture permanenti

Il modello dei Community Food Hub è in grado sia di aumentare l'accesso a cibo sano e fresco in un contesto locale che di diminuire l'insicurezza alimentare di una comunità.

Perché locale, democratico e right-based?

Secondo risultato

Come abbiamo analizzato, anche i Community Food Hub hanno delle aree da potenziare e sviluppare. Queste sono la **localizzazione, il framework di lavoro interno alla Food Democracy e l'utilizzo di un approccio right-based nelle azioni di contrasto alla povertà alimentare**. In queste pagine cerchiamo di individuare e comprendere perché queste tre aree sono fondamentali in un'ottica di contrasto alla povertà alimentare.

L'approccio right-based

Un approccio alla governance alimentare globale basato sui diritti umani è **l'alternativa valida e giusta al sistema di governance alimentare neoliberale dominante perché promuove il diritto al cibo (e a cibo nutriente) per tutte** e comporta l'implementazione dei **diritti delle donne, dei lavoratori del cibo, dei contadini e dei popoli indigeni**. Inoltre richiede un'**equa distribuzione delle risorse**, soprattutto per gli emarginati. L'approccio alla governance alimentare globale basato sui diritti umani **sostiene i piccoli agricoltori e produttori, dà priorità all'autosufficienza alimentare nazionale e ai mercati locali e difende l'agroecologia e la sovranità alimentare**. Una delle regole procedurali principali dell'approccio basato sui diritti è **l'inclusione di tutte le parti interessate in un processo decisionale efficace ed equo**. Implementare il right-based approach sarebbe lo strumento

politico corretto e appropriato per costruire un sistema di contrasto alla povertà alimentare democratico, giusto ed equo (Elver, 2023).

Localizzazione legata alla povertà alimentare

Come precedentemente riportato, i Community Food Hub e altre forme di contrasto alla povertà alimentare spesso **falliscono nel loro obiettivo di coinvolgere la comunità locale** perché posizionati **geograficamente in contesti estranei al problema** che vogliono contrastare. Attraverso una corretta localizzazione del Community Food Hub è possibile coinvolgere la comunità locale e intraprendere attività decisionali partecipative con l'obiettivo finale, come suggerisce anche Prost, di **creare infrastrutture stabili dirette da attori locali** (Prost, 2019).

Partire dal luogo permette di **costruire diversità e complessità** alle interpretazioni e risposte

generalizzate alla povertà alimentare. **Le azioni di contrasto alla povertà alimentare basati sul luogo** sono chiaramente **integrati e guidati dalle preoccupazioni per la povertà alimentare che dipendono dal contesto, ma anche da movimenti sociali locali che portano a scambi di idee, pratiche e risorse** (Sonnino, Hanmer, 2016).

Agire nel framework della Food democracy

Infine, il Community Food Hub deve essere un **dispositivo democratico**. In un framework di lavoro e di azione interno alla Food democracy, infatti, le persone sono considerate **'cittadine del cibo'** e non solo consumatrici o produttrici. Così, la **produzione, consumazione e distribuzione del cibo diventano tutte attività democratiche**. Il modello della Food democracy, infatti, vuole una **distribuzione del potere e una democraticizzazione del sistema alimentare**, verso un maggiore controllo da parte dei cittadini. Questi, infatti, sono liberi di

accogliere il diritto e la responsabilità di dibattere, condividere conoscenze e idee sul cibo e sul sistema alimentare e partecipare ad attività per il bene della comunità, verso un'economia sostenibile ed etica (Prost et al., 2018).

7

Fase progettuale

Concept progettuale

Aree di sviluppo

Outcome progettuali

Possibili output progettuali

Possibile piano d'azione

Concept progettuale

Definito il problem framing e le aree di intervento che si intendono sviluppare, è stato definito il concept progettuale.

Tavola di
riferimento: n°6
Concept progettuale

COMMUNITY FOOD HUB COME DISPOSITIVO TERRITORIALE, DEMOCRATICO E RIGHT-BASED PER IL CONTRASTO ALLA POVERTÀ ALIMENTARE

A partire dalle **caratteristiche dei Community Food Hub**, funzionali al contrasto alla povertà alimentare, **connessi con il territorio e promotori di giustizia sociale**, si progetta un Community Food Hub come **dispositivo per il contrasto alla povertà alimentare**. La realizzazione passa attraverso l'implementazione del **legame con il territorio**, l'approccio al contrasto alla povertà alimentare **right-based** e un framework di lavoro che rispetti la **Food democracy** attraverso la **partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti** nella povertà e nella lotta alla povertà alimentare.

Are di sviluppo

Come precedentemente analizzato, le aree selezionate come da sviluppare per un potenziato contrasto alla povertà alimentare, sono:

Localizzazione legata all'utenza

Localizzazione dei CFHs nei luoghi in cui si verifica la povertà alimentare.

Right-based approach

Approccio alla lotta alla povertà alimentare che riconosce il cibo come diritto e non come bisogno.

Gestione democratica dell'intervento

Gestione democratica dell'intervento nel sistema alimentare attraverso la partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti.

Nello schema, riportato nella pagina successiva, sono state riportate le diverse relazioni che queste tre aree hanno con la povertà alimentare. Successivamente, le aree di sviluppo sono state descritte più approfonditamente andando ad individuare degli **obiettivi progettuali legati al rapporto che ogni area individuata ha con la povertà alimentare**.

Questo processo ha permesso di andare ad individuare, successivamente, degli **outcome attesi**, legati ai diversi obiettivi posti per ogni area di sviluppo. Lo schema delle aree progettuali si presenta come segue nella pagina successiva.

Aree di sviluppo

RELAZIONE CON PA

OBIETTIVI

Localizzazione legata all'utenza

Localizzazione dei CFHs nei luoghi in cui si verifica la povertà alimentare.

La povertà alimentare è un fenomeno che **dipende e cambia in base al contesto**

Molti Food Hub nascono in quartieri con redditi alti, **dove è assente l'utenza vulnerabile**

I Food Hub sono **conformati dal luogo in cui si sviluppano**

Sfruttare e valorizzare il legame con il territorio:

Progettazione di food hub di comunità in luoghi direttamente legati alla povertà alimentare

Appropriatezza delle azioni di contrasto

Right-based approach

Approccio alla lotta alla povertà alimentare che riconosce il cibo come diritto e non come bisogno.

Le **azioni di contrasto alla povertà alimentare** sono prevalentemente basati sulla **visione del cibo come bisogno e non come diritto**

Deresponsabilizzazione delle istituzioni dall'obbligo di promuovere politiche attive per la promozione del diritto al cibo.

Promuovere un'azione di contrasto alla povertà alimentare con un approccio right-based:

Promozione dell'intervento con una visione del cibo come diritto e non come bisogno

Promozione del legame tra diritto al cibo e diritto alla salute

Gestione democratica dell'intervento

Gestione democratica dell'intervento nel sistema alimentare attraverso la partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti

In molti interventi di contrasto alla PA non c'è un **coinvolgimento diretto degli utenti vulnerabili**

Spesso chi subisce razzializzazione o altre forme di oppressioni sistemiche **non vede i propri problemi rappresentati**

Gli interventi di contrasto alla PA sono spesso verticali (donating food to others)

Partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti:

Design partecipativo nella definizione delle azioni di contrasto

Assistenza orizzontale, dall'utenza vulnerabile per l'utenza vulnerabile

Outcome progettuali

Tavola di
riferimento: n°6
Concept progettuale

Ogni obiettivo individuato è stato utilizzato per definire degli **outcome progettuali**. Ogni **obiettivo è risultato in uno o più outcome progettuali**, dove sono state prese in considerazione **l'utenza finale e l'utenza di gestione**.

L'**utenza di produzione** non è stata considerata perché la relazione con i produttori locali e la creazione di reti di connessione tra produttori e hub fanno già parte delle **funzioni centrali dei Food Hub**. Per quanto riguarda la povertà alimentare, la scelta progettuale è stata quella di concentrarsi maggiormente sulle prime due utenze, mantenendo il **rapporto con l'utenza di produzione invariato**.

A loro volta, gli outcome progettuali hanno portato alla definizione di **possibili output progettuali**.

Nello schema alla pagina successiva possiamo osservare le **relazioni tra obiettivi e outcome e gli outcome selezionati**. In alcuni casi, come per l'obiettivo "Promozione del legame tra diritto al cibo e diritto alla salute" e per quello "Azioni di contrasto definite attraverso pratiche di design partecipativo" gli outcome per l'utenza di gestione e finale combaciano.

Outcome progettuali

OBIETTIVI

UTENZA FINALE

UTENZA DI GESTIONE

Sfruttare e valorizzare il legame con il territorio:

Progettazione di food hub di comunità in luoghi direttamente legati alla povertà alimentare

Appropriatezza delle azioni di contrasto

Supporto facilmente raggiunto

Gli individui con vulnerabilità legate alla povertà alimentare possono individuare facilmente e localmente aiuto.

Aumentata partecipazione

Le attività di contrasto alla povertà alimentare coinvolgono attivamente un numero maggiore di partecipanti.

Sistema di aiuto culturalmente appropriato al territorio

Attività, mezzi e sistemi che derivano dalla cultura e dal contesto del luogo, determinati con gli utenti bisognosi.

Riconoscimento nelle azioni e nei modi di comunicare

La utenti si riconoscono in ciò che viene promosso dal Community Food Hub, a livello di azioni e a livello di comunicazione.

Utenza vulnerabile facilmente raggiunta

L'utenza vulnerabile è più facilmente raggiungibile perché fisicamente vicina al supporto.

Nuovi spazi e attività creati in contesti di deprivazione

Il community food hub si sviluppa direttamente nel luogo dove si verifica la povertà alimentare.

Promuovere un'azione di contrasto alla povertà alimentare con un approccio right-based:

Promozione dell'intervento con una visione del cibo come diritto e non come bisogno

Accesso fisico al cibo garantito per tutte

Il cibo risulta accessibile localmente a tutta in qualsiasi momento o condizione.

Aumento di cibo economicamente accessibile

Il cibo sano è economicamente accessibile a tutta.

Aumentata distribuzione e recupero di cibo fresco

La richiesta di cibo sano da parte degli utenti aumenta, portando a un aumento del recupero e distribuzione di cibo sano.

Promozione del legame tra diritto al cibo e diritto alla salute

Aumentata consapevolezza nutrizionale e aumento delle richieste del cibo sano

Utenza finale e utenza di gestione sono maggiormente consapevoli di cosa sia salutare a livello nutrizionale. Le richieste di cibo sano da parte dell'utenza finale aumentano, l'utenza di gestione risponde con le nuove conoscenze acquisite.

Problemi di salute da cattiva alimentazione diminuiti

Gli utenti manifestano una salute generale migliorata, nelle condizioni fisiche legate all'alimentazione.

Partecipazione attiva di tutti gli attori coinvolti:

Azioni di contrasto definite attraverso pratiche di design partecipativo

Momenti e spazi per la definizione di azioni aumentati, con azioni e interventi co-progettati, allineamento con la domanda di interventi

Gli utenti hanno maggiore opportunità di condividere i propri bisogni con l'obiettivo di co-progettare azioni di contrasto. Utenza di gestione e utenza finale collaborano per creare risposte allineate alle domande di intervento.

Assistenza orizzontale, dall'utenza vulnerabile per l'utenza vulnerabile

Azioni e interventi di contrasto alla PA appropriati

Attraverso azioni partecipative di coinvolgimento e dialogo si aumentano azioni appropriate all'utenza.

Aumentato benessere individuale e collettiva

Le azioni partecipative di progettazione hanno al centro il benessere della comunità e degli individui che ne fanno parte.

Aumentato coinvolgimento della comunità

Le azioni partecipative promuovono la coesione sociale e rafforzano le comunità.

Possibili Output progettuali

In questa fase sono stati definiti degli **ipotetici output progettuali** che rispondono ai tre livelli individuati. Gli output non sono posizionati in stretta relazione con gli outcome, come è avvenuto per obiettivi e outcome, poiché muovendosi verso uno spazio più specifico è difficile determinare **output e azioni che, inevitabilmente, dipenderanno dal contesto progettuale e dalle utenze specifiche.**

Tuttavia, nello schema si provano a definire alcuni **output generali** che possono essere attesi anche in contesti diversi. Anche per questa parte, gli output individuati portano alla **definizione di un possibile piano d'azione** per l'attuazione e la creazione di un Community Food Hub come dispositivo per il contrasto alla povertà alimentare.

Nello specifico, gli output individuati per **“Localizzazione legata all’utente”** e i relativi outcome sono:

Community Food Hub progettati in stabili già presenti sul territorio colpito dalla povertà alimentare, come sedi di mercati, cooperative sociali, associazioni no-profit

Recupero, raccolta e distribuzione di cibo locale e appropriato per le utenti e il contesto

Campagne di comunicazione per la narrazione del Community Food Hub come strumento proprio del territorio

Gli output individuati per **“Right-based approach”** e i relativi outcome sono:

Distribuzione, recupero e raccolta di cibo sano

Corsi e lezioni di nutrizione e di benessere alimentare

Corsi di cucina non professionalizzanti, con focus su cucina salutare e locale

Accompagnamento alla spesa, con focus su qualità del prodotto in rapporto al suo prezzo

Campagne di comunicazione per la promozione al diritto al cibo

Gli output individuati per **“Gestione democratica dell’intervento”** e i relativi outcome sono:

Workshop per la definizione delle attività con il coinvolgimento delle utenti

Sperimentazione di co-production dei servizi e delle attività di contrasto alla povertà alimentare

Sessioni di brainstorming e ascolto delle utenti

Showcooking e lezioni di cucina che coinvolgono le utenti come attori primari e non esclusivamente come ascoltatrice

Campagne di comunicazione per il coinvolgimento nella definizione e nella partecipazione alle attività

Possibili Piano d'azione

Andando verso le azioni progettuali, come anticipato, passiamo in una **fase di progettazione più specifica e determinata dal contesto e dagli utenti** che cambiano in base al luogo dove si decide di costituire il Community Food Hub. Determinare azioni specifiche, quindi, non è né realistico né funzionale alla progettazione specifica. Tuttavia, è possibile individuare delle aree interne a un possibile piano d'azione, per determinare tipologie di azioni, come per gli output, applicabili a contesti e utenze diverse.

Le **aree di azione individuate sono 7**. Per ognuna sono state riportate degli esempi di azioni, anch'esse relativamente generiche.

1. Adattamento delle strutture

Questa area d'azione comprende l'eventuale ristrutturazione e l'adattamento delle strutture presenti sul territorio. Per farlo è necessario coinvolgere esperti del settore come architetti, ingegneri e designer.

2. Identificazione e acquisizione di risorse

Qua troviamo l'installazione della attrezzature necessarie, l'identificazione di fonti di finanziamento come sovvenzioni, donazioni e partenariati pubblici-privati, sviluppo di contratti con fornitori di cibo, inclusi produttori locali e distributori.

3. Mappatura e analisi delle risorse e dei bisogni

Questa area d'azione è caratterizzata dalla mappatura delle aree colpite dalla povertà alimentare e identificazione delle risorse disponibili, comprese le eccedenze alimentari e i prodotti non venduti ma ancora consumabili e dall'identificazione dei bisogni alimentari specifici della comunità, includendo preferenze culturali.

4. Organizzazione della raccolta e distribuzione

Qua sono inclusi lo sviluppo di una rete di raccolta del cibo che includa punti di raccolta presso mercati, ristoranti, supermercati e aziende agricole, il reclutamento e formazione di volontari e personale per la raccolta, il trasporto, lo stoccaggio e la distribuzione del cibo e l'organizzazione ed eventi di distribuzione regolari e la creazione di un calendario per la comunità.

5. Comunicazione e coinvolgimento della comunità

Le azioni presenti riguardano l'analisi e comprensione del pubblico locale interessato e influente, la creazione di un piano dettagliato che includa le strategie di comunicazione, lo sviluppo di un messaggio chiaro con un focus sul diritto al cibo e la progettazione di materiali visivi e testuali coinvolgenti per l'utenza individuata.

6. Educazione e formazione sulla nutrizione e il benessere alimentare

Sono comprese azioni come la progettazione di corsi interattivi e informativi, la collaborazione con esperti del settore come nutrizionisti, l'offerta di sessioni pratiche e teoriche per educare la comunità su scelte alimentari consapevoli, come lezioni di cucina non professionalizzanti o workshop partecipativi.

7. Coinvolgimento e partecipazione delle utenti

L'ultima area d'azione include l'identificazione e invito di una varietà di partecipanti rappresentativi degli utenti finali delle attività, inclusi beneficiari diretti, stakeholder locali, e esperti del settore, sessioni di brainstorming o gruppi di discussione per esplorare le esigenze, le sfide e le aspettative degli utenti rispetto alle attività proposte, costruzione di soluzioni collaborative che integrino le conoscenze ed esperienze degli utenti finali con le competenze tecniche degli attori coinvolti e la condivisione di esperienze e conoscenze tra gli utenti durante le attività, incoraggiandoli a raccontare storie, tradizioni culinarie e pratiche alimentari.

8

Analisi degli stakeholder

Le categorie degli stakeholder

Mappa degli stakeholder

Categorie degli stakeholder

Immaginando di progettare un Community Food Hub per il contrasto alla povertà alimentare, è possibile identificare degli Stakeholder, prendendo in considerazione il territorio italiano, che si ripresenteranno in qualsiasi contesto si decida di progettare.

Considerato lo stretto rapporto del Community Food Hub con il territorio, l'individuazione degli stakeholder terrà conto di attori specifici del contesto.

Nell'identificare gli stakeholder è possibile suddividerli quattro categorie, in base all'interesse e influenza che hanno verso il Community Food Hub. Per interesse si intende il livello di coinvolgimento nelle attività, mentre per influenza si intende la capacità dello stakeholder di influenzare positivamente o negativamente le attività. Nel caso del Community Food Hub come dispositivo di contrasto alla povertà alimentare troviamo:

1. Stakeholder con alto interesse e alta influenza

Questi stakeholder **collaborano strettamente con il Community Food Hub** per garantire il successo dell'iniziativa. Fanno parte di questi stakeholder anche gli **utenti finali** coinvolti nelle attività.

2. Stakeholder con basso interesse e bassa influenza

Questi stakeholder sono monitorati per **comprendere il contesto generale e il potenziale impatto a lungo termine**. Possono essere **informati delle iniziative** senza necessità di coinvolgimento attivo.

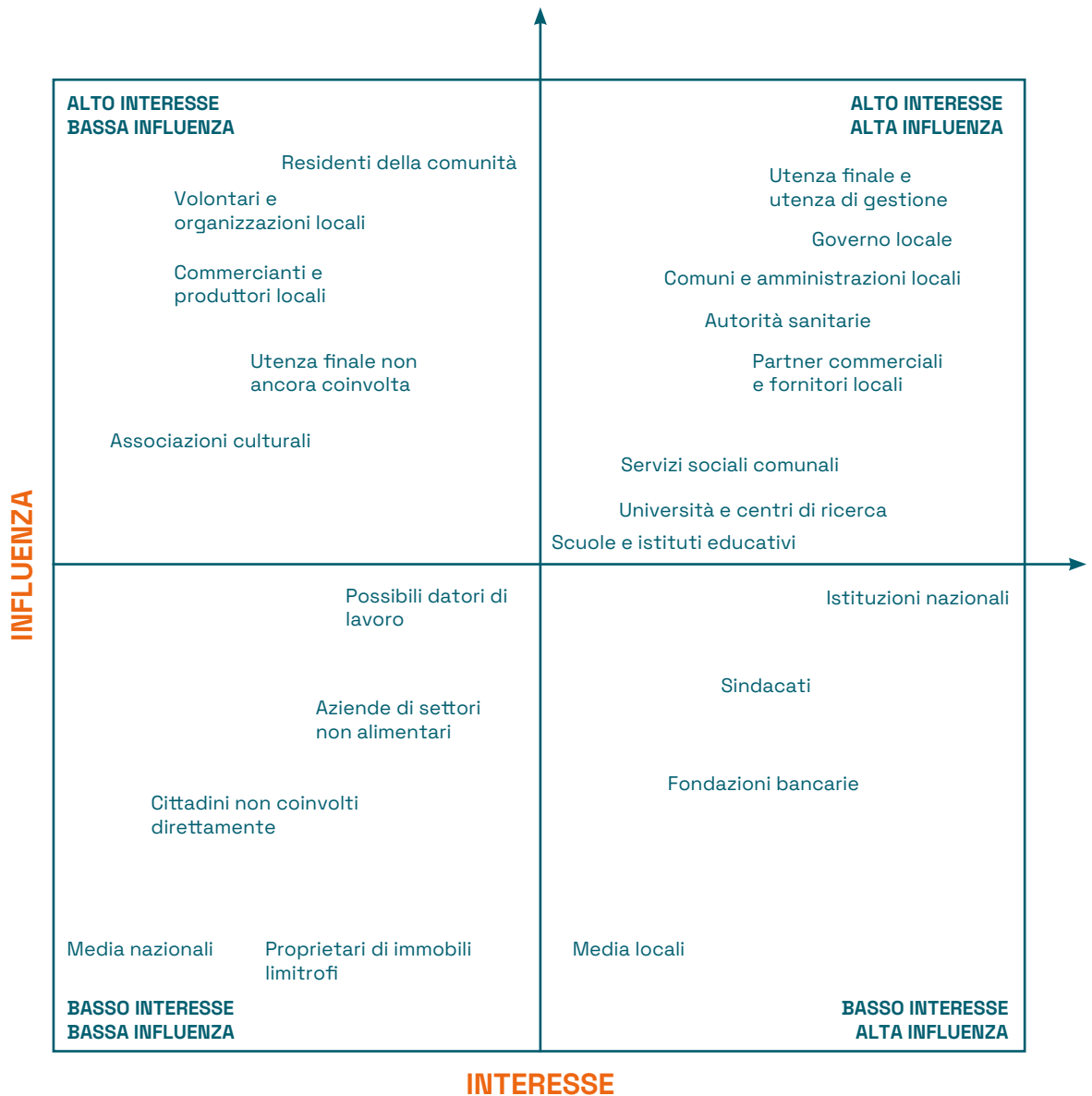
3. Stakeholder con bassa influenza e alto interesse

Questi stakeholder i beneficiari principali dell'iniziativa. Sono quegli utenti che **dobbiamo spostare verso un'alta influenza**, coinvolgendoli e includendoli nella progettazione.

4. Stakeholder con basso interesse e alta influenza

Sono **coinvolti strategicamente per influenzare decisioni politiche e ottenere supporto finanziario**. Potrebbero richiedere strategie di comunicazione mirate per **sensibilizzare il loro interesse**.

Mappa degli stakeholder



9

Conclusioni

Risultati finali e conclusioni

Risultati finali e conclusioni

L'obiettivo della Tesi era quello di **individuare un dispositivo di contrasto alla povertà alimentare che rispondesse alle carenze attualmente individuate nelle risposte odierne.**

Successivamente a un'analisi della povertà alimentare, della povertà in Italia e a Torino sono stati analizzati dei casi studio in cui emergevano diversi approcci al contrasto alla povertà alimentare. In questi sono emerse **tre dimensioni** che sono risultate essere importanti per il raggiungimento della sicurezza alimentare. Questi sono la **localizzazione, la Food democracy e il right-based approach nell'affrontare la povertà alimentare.** Questi elementi sono fondamentali perché permettono di **costruire diversità e complessità** alle interpretazioni e risposte generalizzate alla povertà alimentare (Sonnino, Hanmer, 2016), permettono di **distribuire il potere e democraticizzare il**

sistema alimentare (Prost et al., 2018) e, infine, perché **promuovono il diritto al cibo (e a cibo nutriente) per tutti, comportando anche l'implementazione di altri diritti** (come i diritti delle donne o i diritti dei lavoratori) (Elver, 2023) e il contrasto della povertà alimentare lavorando, contemporaneamente, su più pilastri della sicurezza alimentare.

La povertà alimentare, infatti, dipende da molteplici fattori che vanno a colpire uno o più pilastri della sicurezza alimentare - ovvero accesso, disponibilità, utilizzo e stabilità - dove l'accesso economico risulta essere sempre il fattore scatenante e predominante. Un dispositivo in grado di agire su più fattori contemporaneamente, dunque, è anche il più adatto ad accompagnare o rafforzare l'attuale sistema di aiuto, che si basa quasi unicamente sulla distribuzione il recupero di alimenti.

Dopo l'analisi del contesto e il problem framing si è sviluppata la fase progettuale. Qua sono stati definiti i **cambiamenti necessari, sottoforma di outcome, output e azioni** per andare a rispondere alle **necessità di localizzazione legata all'utenza, democrazia e diritto al cibo**. In questa fase è emersa la necessità di creare azioni di risposta che siano **appropriate all'utenza** non solo perché **localizzate nel contesto di appartenenza**, ma anche perché **co-progettate dall'utenza finale e da quella di gestione insieme**.

Rispetto al modello classico dei Community Food Hub, si **co-progettano azioni di contrasto alla povertà alimentare basate sul diritto al cibo, in un'ottica di appropriatezza garantita dalla partecipazione di tutti gli attori e favorita dalla contestualizzazione dell'hub in un luogo in cui sono presenti la povertà alimentare e i soggetti che la vivono**.

Osservando l'analisi dei possibili stakeholder, infatti, sono **considerati attori ad alto interesse e alta influenza tutti quelli utenti, anche finali e ai quali sono destinati i servizi, che partecipano attivamente nei processi decisionali e di gestione del Community Food Hub**. Il risultato di questo potenziamento potrebbe anche portare, come è dimostrato avvenire, ad esempio, per i giardini di quartiere (Prost, 2018), a un'**autogestione delle attività di contrasto alla povertà alimentare**, per garantire l'inclusione come attori primari di tutti quegli utenti che maggiormente subiscono razzializzazione, discriminazione e marginalizzazione e che, così, potrebbero trovare risposte sotto forma di **azioni di contrasto appropriate**.

Bibliografia

- Actionaid. (2020). *La pandemia che affama l'Italia. Covid-19, povertà alimentare e diritto al cibo* (Report Povertà Alimentare, p. 40).
- Actionaid. (2023). *Frammenti da ricomporre. Numeri, strategie e approcci in cerca di una politica*. (4; Report Povertà Alimentare, p. 160).
- Allgretti, V., Genova, C., & Toldo, A. (2023). *Atlante del Cibo di Torino Metropolitana* (4; Rapporto dell'Atlante del Cibo di Torino Metropolitana, p. 146).
- ANSA, A. (2024, febbraio 2). *Risale lo spreco alimentare +8% in Italia, è allarme povertà-Cibo e Salute-Ansa.it*. Agenzia ANSA. https://www.ansa.it/canale/terraegusto/notizie/cibo_e_salute/2024/02/02/risale-lo-spreco-alimentare-8-in-italia-sos-poverta_50357d80-a5df-4633-827c-b536f725c20e.html
- Arcuri, S. (2019). Food poverty, food waste and the consensus frame on charitable food redistribution in Italy. *Agriculture and Human Values*, 36(2), 263–275. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-09918-1>
- Assessorato Transizione Ecologica e Digitale, Innovazione, Mobilità e Trasporti con il coordinamento del Dipartimento Ambiente e Transizione Ecologica. (2023). *Torino Food Metrics Report 2023* (Torino Food Metrics Report, p. 160). Assessorato Transizione Ecologica e Digitale, Innovazione, Mobilità e Trasporti con il coordinamento del Dipartimento Ambiente e Transizione Ecologica.
- Banco Alimentare Onlus. (s.d.). *Position statement della Fondazione Banco Alimentare Onlus*.
- Barham, J., Tropp, D., Enterline, K., Farbman, J., Fisk, J., & Kiraly, S. (2012, aprile). *Regional Food Hub Resource Guide*. U.S. Dept. of Agriculture.
- Blake, M. K. (2019). More than Just Food: Food Insecurity and Resilient Place Making through Community Self-Organising. *Sustainability*, 11(10), 2942. <https://doi.org/10.3390/su11102942>
- Blay-Palmer, A., Landman, K., Knezevic, I., & Hayhurst, R. (2013). Constructing resilient, transformative communities through sustainable “food hubs”. *Local Environment*, 18(5), 521–528. <https://doi.org/10.1080/13549839.2013.797156>
- Campagnaro, C., Passaro, R., & Curtabbi, G. (2023). Alimenta: A design-led systemic action against homelessness-related food poverty. *International Journal of Food Design*, 8(2), 227–257. https://doi.org/10.1386/ijfd_00063_1
- Caritas. (2023). *Tutto da perdere. Rapporto su povertà ed esclusione in Italia*. (Rapporto su povertà ed esclusione in Italia, p. 204). Caritas Italiana.
- Chiomio, T. L. (2021). *Dal mercato coperto al Food Hub. Verso un'architettura ibrida al servizio delle filiere agroalimentari locali* [Tesi di Laurea

Magistrale]. Politecnico di Torino.

CibOfficina—Laboratorio permanente di cucina sociale. (s.d.). *Associazione Eufemia*.

Recuperato 22 aprile 2024, da <https://eufemia.eu/portfolio-articoli/cibofficina-laboratorio-permanente-di-cucina-sociale/>

Clement, S., Kozicky, S., Hamilton, C., & Murphy, R. (2024). Envisioning a community food hub to support food security: A community engagement process at a post-secondary institute. *Canadian Food Studies / La Revue Canadienne Des Études Sur l'alimentation*, 11(1), 192–210. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v11i1.645>

Comedores Populares. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcR2aYIFRWRN5YnO-GwJYIkohJRzyZowspWOHg&w=1000&h=1000&e=1>

Condamine, P. (2020). *Legge italiana per la donazione e la distribuzione di cibo e farmaci per limitare lo spreco alimentare. Legislazione sulla prevenzione degli sprechi alimentari*. Zero Waste Europe.

Cresce la povertà, cosa sono le food banks, come agiscono le banche del cibo e perchè sono diventate essenziali—Lifestyle. (2021, aprile 29). ANSA. it. https://www.ansa.it/canale_lifestyle/notizie/societa_diritti/2021/04/29/cresce-la-poverta-cosa-sono-le-food-banks-come-agiscono-le-banche-del-cibo-e-perche-sono-diventate-essenziali-f16ef509-fec9-462e-80fa-48a89b59d696.html

Cuisines de quartier. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da <https://tchak.be/wp-content/uploads/2021/09/Photo-page-10.jpg>

D'Auria, A., Brennan-Tonetta, M., Fic, R., Cooperhouse, L., Kelly, A., Kline, W., & Koullias, S. (s.d.). *PREPARED for ELIJAH'S PROMISE, THE RUTGERS FOOD INNOVATION CENTER, and NEW JERSEY COMMUNITY CAPITAL*.

Dezeen. (s.d.). *The Nourish Hub*. Recuperato 15 luglio 2024, da https://static.dezeen.com/uploads/2022/02/nourish-hub-rcka-architects_dezeen_2364_col_5-852x568.jpg

Dombrowski, L., Brubaker, J. R., Hirano, S. H., Mazmanian, M., & Hayes, G. R. (2013). It takes a network to get dinner: Designing location-based systems to address local food needs. *User Experience Design*.

Elver, H. (2023). Right to Food. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 36(4), 21. <https://doi.org/10.1007/s10806-023-09916-8>

FAO, IFAD, UNICEF, WFP, & WHO. (2020). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020* (The State of the World, p. 320). FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. <https://doi.org/10.4060/ca9692en>

FEAD & European Food Banks Federation. (2019). *2019. Relazione di attuazione*. (Relazione di attuazione, p. 12). FEAD. https://www.eurofoodbank.org/wp-content/uploads/2021/07/IT_FEBA_FEAD_Implementation_Report_PRINT.pdf

- Food Hub a Milano*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTRWUJwPI4XnrT5V5XH2D-V09m_wpbZwJI1Q&s
- Food Hubs Case Studies from Leeds*. (s.d.).
- Galli, F., Cavicchi, A., & Brunori, G. (2019). Food waste reduction and food poverty alleviation: A system dynamics conceptual model. *Agriculture and Human Values*, 36(2), 289–300. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-09919-0>
- Guthman, J. (2008). Bringing good food to others: Investigating the subjects of alternative food practice. *Cultural Geographies*, 15(4), 431–447. <https://doi.org/10.1177/1474474008094315>
- Hamara Healthy Living Centre*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da <https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/iya-news-prod.inyourarea.co.uk/2022/10/JS280101734.jpg>
- Harani, A. R., Atmodiwirjo, P., & Yatmo, Y. A. (2023). URBAN KITCHEN: A FORM OF URBAN SYSTEM BASED ON COLLECTIVE OPERATION. *JOURNAL OF ARCHITECTURE AND URBANISM*, 47(2), 96–105. <https://doi.org/10.3846/jau.2023.17723>
- Home*. (s.d.). DC Central Kitchen. Recuperato 12 aprile 2024, da <https://dccentralkitchen.org/Home>
- Home–La Tablée des Chefs*. (s.d.). Recuperato 12 aprile 2024, da <https://www.tableedeschefs.org/en/>
- Home–TheStop.org*. (s.d.). Recuperato 12 aprile 2024, da <https://www.thestop.org/>
- Horst, M., Ringstrom, E., Tyman, S., Ward, M., Werner, V., & Born, B. (2011). Toward a More Expansive Understanding of Food Hubs. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 2(1), Articolo 1. <https://doi.org/10.5304/jafscd.2011.021.017>
- Hyland, J. J., & Macken-Walsh, Á. (2022). Multi-Actor Social Networks: A Social Practice Approach to Understanding Food Hubs. *Sustainability*, 14(3), 1894. <https://doi.org/10.3390/su14031894>
- Iacovou, M., Pattison, D. C., Truby, H., & Palermo, C. (2013). Social health and nutrition impacts of community kitchens: A systematic review. *Public Health Nutrition*, 16(3), 535–543. <https://doi.org/10.1017/S1368980012002753>
- Le tablée des chefs*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.tableedeschefs.fr/wp-content/uploads/2024/02/JCG_1522-2-1024x807.jpg
- Liverino, G. (s.d.). *Communal Dining Copenhagen*. Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.visitcopenhagen.com/sites/visitcopenhagen.com/files/styles/article_teaser_public/2021-09/Absalon-Giuseppe-Liverino-34-large.jpg?h=8abcec71&itok=zoZMt_ef
- Lodi Rizzini, C. (2015). *Gli empori della solidarietà nel contrasto alla povertà alimentare* (Rapporto sul secondo welfare in Italia) [2]. Secondo Welfare.
- L'osservatorio italiano sulle Eccedenze il Recupero e gli Sprechi*

- Alimentari (OERSA)* » *Slow Food*. (2023, novembre 3). <https://www.slowfoodvalliorobiche.it/losservatorio-italiano-sulle-eccedenze-il-recupero-e-gli-sprechi-alimentari-oersa/>
- Matson, J., & Thayer, J. (2013). The Role of Food Hubs in Food Supply Chains. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 1–5. <https://doi.org/10.5304/jafscd.2013.034.004>
- Matson, J., Thayer, J., & Shaw, J. (2015). *Running a Food Hub. A business operations resource guide*. (Service Report 77; Running a Food Hub, p. 83). U.S. Department of Agriculture.
- Mirafood. (s.d.). *Mirafood Terra madre*. Recuperato 15 luglio 2024, da <https://fondazionemirafiori.it/images/mirafiori/articles/383/galleria/MIRAFOOD-terramadre2020-21.jpg?w=170&h=170&fit=crop>
- Mittal, A., & Krejci, C. C. (2019). A hybrid simulation modeling framework for regional food hubs. *Journal of Simulation*, 13(1), 28–43. <https://doi.org/10.1057/s41273-017-0063-z>
- Mittal, A., Zugg, M., & Krejci, C. (s.d.). *Improving Regional Food Hub Operational Efficiency with Lean Practices*.
- Palais de la Femme. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.armedusulut.fr/sites/default/files/styles/crop_free/public/images/2021-03/2021-03-08-NL-FADS-Mars-2021-Article-Cuisines-partag%C3%A9es_0.jpg?itok=np8mryuj
- Passaro, R. (s.d.). *I hereby declare that, the contents and organization of this dissertation constitute my own original work and does not compromise in any way the rights of third parties, including those relating to the security of personal data*.
- Passaro, R. (2023). *Food Social Design. Design contro la Povertà Alimentare* [Dissertazione di Dottorato]. Politecnico di Torino.
- Porcellana, V., Stefani, S., & Campagnaro, C. (2020). “A Torino non si muore di fame”. Riflessioni antropologiche su cibo e povertà estrema. *Dada Rivista di Antropologia post-globale*.
- Prost, S., Crivellaro, C., Haddon, A., & Comber, R. (2018). Food Democracy in the Making: Designing with Local Food Networks. *Proceedings of the 2018 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems*, 1–14. <https://doi.org/10.1145/3173574.3173907>
- Prost, S., Vlachokyriakos, V., Midgley, J., Heron, G., Meziant, K., & Crivellaro, C. (2019). Infrastructuring Food Democracy: The Formation of a Local Food Hub in the Context of Socio-Economic Deprivation. *Proceedings of the ACM on Human-Computer Interaction*, 3(CSCW), 1–27. <https://doi.org/10.1145/3359159>

- Red, S. O. (s.d.). *Food For Soul*. Recuperato 15 luglio 2024, da <https://www.foodforsoul.it/wp-content/uploads/2019/11/PHOTO-13--Simon-Owen-Red-Photographer--1920x1280.jpg>
- Renken. (s.d.). *Jigeeny*. Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.renken.it/wp-content/uploads/2023/03/8x1000_Valdesi_Jigeenyi-scaled.jpg
- Shariatmadary, H., O'Hara, S., Graham, R., & Stuiver, M. (2023). Are Food Hubs Sustainable? An Analysis of Social and Environmental Objectives of U.S. Food Hubs. *Sustainability*, 15, 19. <https://doi.org/10.3390/su15032308>
- Sonnino, R., & Hanmer, O. (2016). Beyond food provision: Understanding community growing in the context of food poverty. *Geoforum*, 74, 213–221. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2016.06.011>
- Spreco di cibo, a Milano tre nuovi hub per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari*—LifeGate. (s.d.). Recuperato 9 luglio 2024, da <https://www.lifegate.it/spreco-alimentare-nuovi-food-hub-milano>
- Stephenson, J. (s.d.). *Hackney School of Food*. Recuperato 15 luglio 2024, da <https://surmanweston.com/wp-content/uploads/2018/08/Surman-Weston-Hackney-School-of-Food-Jim-Stephenson-008-Web-res-2000x2000.jpg>
- The Global FoodBanking Network. (s.d.). *Understanding Food Banking Learn how food banks help communities, some common operating models, and the role of The Global FoodBanking Network*.

Bibliografia immagini

1. *Food Hub a Milano*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTRWUJwPI4XnrT5V5XHZD-V09m_wpbjZwJl1Q&w=170&h=170&fit=crop
2. Dezeen. (s.d.). *The Nourish Hub*. Recuperato 15 luglio 2024, da https://static.dezeen.com/uploads/2022/02/nourish-hub-rcka-architects_dezeen_2364_col_5-852x568.jpg
3. Red, S. O. (s.d.). *Food For Soul*. Recuperato 15 luglio 2024, da <https://www.foodforsoul.it/wp-content/uploads/2019/11/PHOTO-13--Simon-Owen-Red-Photographer--1920x1280.jpg>
4. Mirafood. (s.d.). *Mirafood Terra madre*. Recuperato 15 luglio 2024, da <https://fondazionemirafiori.it/images/mirafiori/articles/383/galleria/MIRAFOOD-terramadre2020-21.jpg?w=170&h=170&fit=crop>
5. *Palais de la Femme*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.arneedusalut.fr/sites/default/files/styles/crop_free/public/images/2021-03/2021-03-08-NL-FADS-Mars-2021-Article-Cuisines-partag%C3%A9es_0.jpg?itok=np8mryuj
6. *Cuisines de quartier*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da <https://tchak.be/wp-content/uploads/2021/09/Photo-page-10.jpg>

7. Stephenson, J. (s.d.). *Hackney School of Food*. Recuperato 15 luglio 2024, da <https://surmanweston.com/wp-content/uploads/2018/08/Surman-Weston-Hackney-School-of-Food-Jim-Stephenson-008-Web-res-2000x2000.jpg>
8. Renken. (s.d.). *Jigeeny*. Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.renken.it/wp-content/uploads/2023/03/8x1000_Valdesi_Jigeenyi-scaled.jpg
9. *Hamara Healthy Living Centre*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da <https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/iya-news-prod.inyourarea.co.uk/2022/10/JS280101734.jpg>
10. Liverino, G. (s.d.). *Communal Dining Copenhagen*. Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.visitcopenhagen.com/sites/visitcopenhagen.com/files/styles/article_teaser_public/2021-09/Absalon-Giuseppe-Liverino-34-large.jpg?h=8abcec71&itok=zoZMt_ef
11. *Comedores Populares*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcR2aYIFRWRN5YnO-GwJYIkohJRzyZowspWOHg&s>
12. *Le tablée des chefs*. (s.d.). Recuperato 15 luglio 2024, da https://www.tableedeschefs.fr/wp-content/uploads/2024/02/JCG_1522-2-1024x807.jpg

