

ATLANTE del CIBO

Torino food system

SECONDO RAPPORTO

INDICE

| | |
|-----|--|
| 121 | PARTE II |
| ● | 2. IL SISTEMA DEL CIBO DEL CHIERESE: TRA SVILUPPO RURALE E LEGAMI METROPOLITANI |
| 121 | 2.1 Introduzione |
| 123 | 2.2 Inquadramento territoriale |
| 130 | 2.2.1 Quanto mangia il territorio |
| 132 | 2.3 La produzione agricola |
| 132 | 2.3.1 Le produzioni |
| 149 | 2.3.2 Le aziende |
| 156 | 2.3.3 La valorizzazione: marchi e manifestazioni |
| 158 | 2.3.4 Gli agriturismi e la vendita diretta |
| 161 | 2.4 Trasformazione e commercio |
| 161 | 2.4.1 Le industrie agroalimentari |
| 163 | 2.4.2 Il commercio |
| 169 | 2.5 Al centro del sistema locale del cibo: la Città di Chieri |
| 169 | 2.5.1 Che cos'è il sistema del cibo di una città |
| 169 | 2.5.2 Il sistema del cibo a Chieri: dinamiche, politiche, progetti |
| 176 | 2.6 Conclusioni |
| 176 | 2.7 Bibliografia |
| | APPROFONDIMENTO: PRATICHE E ESPERIENZE INNOVATIVE IN MATERIA DI CIBO A CHIERI |
| | APPROFONDIMENTO: I DISTRETTI DEL CIBO |

2. IL SISTEMA DEL CIBO DEL CHIERESE: TRA SVILUPPO RURALE E LEGAMI METROPOLITANI

Giacomo Pettenati e Ilaria Vittone – Università di Torino

2.1 Introduzione

Nella prospettiva delle politiche territoriali strategiche alla scala metropolitana – e in particolare delle politiche locali del cibo – il Chierese rappresenta un'area di grande interesse, in quanto “sembra configurarsi come un sistema locale in grado di esprimere un'interessante progettualità “periurbana” (...) rivolta anche alla realizzazione di nuove forme di valorizzazione funzionale delle attività agricole e delle aree naturali, alla promozione dello sviluppo di una filiera agro – alimentare sostenibile e della transizione verso la green economy delle attività industriali, al miglioramento della qualità ambientale della mobilità e degli insediamenti residenziali per il sistema territoriale nel suo insieme” (Besana e Zoin, 2013, p. 3). Si tratta di un'area di transizione tra la conurbazione torinese e le aree rurali intensamente produttive della pianura Chierese-Carmagnolese e quelle dell'agricoltura di collina dei rilievi che circondano Torino e che si connettono al Monferrato astigiano.

Le analisi contenute in questo capitolo sono il primo esito di una collaborazione tra l'Atlante del cibo e il Comune di Chieri, che si pone quattro obiettivi.

Il primo è quello di contribuire a supportare con una base conoscitiva solida e aggiornata i decisori politici nello sviluppo di politiche locali del cibo. La Città di Chieri si è dimostrata negli ultimi anni particolarmente

attiva nel cercare di cogliere le possibilità offerte dalle risorse del sistema locale del cibo nelle strategie di sviluppo locale e costruzione dell'economia, degli spazi e dell'immagine futura della città. Oltre all'avvio di numerose interessanti politiche e iniziative puntuali, descritte nel capitolo 2.5, l'amministrazione comunale ha identificato nell'aumento della conoscenza del territorio uno dei cardini dell'elaborazione di politiche fondate sulle reali dinamiche in corso nel territorio. Dopo il coinvolgimento del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, per un approfondimento sulla multifunzionalità delle aziende agricole del territorio, e di Ires Piemonte, per un'analisi sulle dinamiche socio – economiche dell'area, il gruppo di ricerca dell'Atlante del cibo è stato coinvolto per un percorso di analisi e riflessione congiunta sulle risorse e sulle criticità del sistema del cibo di Chieri e del Chierese, nella prospettiva di costruire le fondamenta per lo sviluppo e l'attuazione eventuale di politiche locali del cibo.

Con i suoi 35.000 abitanti circa, la città di Chieri è tra le più piccole in Europa ad avere avviato un percorso di riflessione di questa natura, che porta necessariamente ad interrogarsi sul ruolo che città di queste dimensioni, in sinergia con i territori di cui fanno parte, possono avere nello sviluppare politiche strategiche di scala territoriale. Il secondo obiettivo

dell'analisi è infatti quello di riflettere sul ruolo delle piccole città come nodi di dinamiche territoriali multiscalarì Secondo Michela Lazzeroni (2016), le piccole città sono potenzialmente più flessibili al cambiamento, data la maggiore leggerezza della macchina amministrativa e la maggiore vicinanza tra cittadini e decisori, ma spesso mostrano maggiori resistenze, perché in alcuni casi meno aperte e capaci di assorbire nuove idee dall'esterno. È fondamentale pertanto che le politiche siano orientate anche ad aumentarne l'apertura verso l'esterno, sostenendo una dimensione relazionale dello sviluppo,

Il terzo obiettivo di questo percorso è quello di avviare un percorso di coinvolgimento degli attori locali, in una riflessione di territorio sulle risorse e sui bisogni del sistema del cibo di cui sono parte. Il rapporto tra il gruppo di ricerca e gli attori territoriali si è articolato in diversi momenti, che hanno coinvolto differenti gruppi di attori. In una prima fase, si sono coinvolti gli amministratori e i funzionari del Comune di Chieri e degli altri comuni del territorio analizzato, attraverso interviste individuali e la partecipazione a tavoli di confronto, per costruire in maniera il più possibile partecipata e mirata le metodologie e gli obiettivi dell'indagine e per identificare le informazioni più rilevanti relative all'attività politica delle amministrazioni e alla loro visione del territorio e del sistema del cibo. Parallelamente si sono coinvolti nel percorso anche alcuni stakeholder significativi del sistema del cibo (es. produttori agricoli, associazioni di categoria, ecc.), per condividere con loro gli obiettivi dell'analisi e ottenere utili punti di vista interni sulle dinamiche in corso. In una terza fase, successiva alla prima restituzione dell'analisi, si coinvolgeranno anche i cittadini, con l'obiettivo di fare emergere le priorità di una futura agenda del cibo attraverso il maggior grado di partecipazione possibile.

Il quarto obiettivo, infine, è quello di scomporre e ricomporre le scale di analisi dei sistemi territoriali e dei sistemi del cibo, proponendo uno sguardo inedito sulle relazioni tra piccoli centri urbani, aree rurali e conurbazioni metropolitane. Per quanto il percorso abbia al centro la città di Chieri e i comuni che gravitano su di essa, per l'analisi sistema del cibo si è scelto di considerare area più ampia, ricomprendendo anche il Carmagnolese. Le due ragioni principali di questa scelta sono legate da un lato alla volontà di restituire la complessità territoriale dei sistemi del cibo in tutta la complessità della sua articolazione, evidenziando le interconnessioni tra sistemi territoriali apparentemente diversi (Chierese e Carmagnolese, ma anche pianura e collina); dall'altro lato alla constatazione che a questa scala si sta sviluppando un percorso di confronto tra le amministrazioni, che vede al centro la questione produttiva e alimentare e che può costituire la base politica e la cornice istituzionale per lo sviluppo di future politiche del cibo.

2.2 Inquadramento territoriale

Il primo passo per l'analisi di un sistema territoriale consiste nell'identificazione dell'estensione territoriale adeguata a rendere conto dei fenomeni che si vogliono osservare e interpretare. La scelta dei confini del territorio oggetto di questo studio sul sistema del cibo del Chierese (scala d'analisi) è stata effettuata tenendo conto di tre scale complementari e intrecciate tra loro.

In primo luogo, una *scala funzionale*, sulla quale si è basata la costruzione di un ritaglio territoriale complesso ed eterogeneo al proprio interno, ma accomunato da alcune dinamiche, in particolare per quanto riguarda la forte componente rurale e produttiva dell'area, le relazioni con la città di Torino (esterna all'area d'analisi) e il ruolo delle due città di Chieri e Carmagnola (interne all'area) come poli funzionali del territorio. Al fine di identificare l'area territoriale che ha la città di Chieri (focus principale di questo lavoro) come polo funzionale, si è utilizzato l'areale del sistema locale del lavoro (dati Istat, 2011), cioè "una griglia territoriale i cui confini, indipendentemente dall'articolazione amministrativa del territorio, sono definiti utilizzando i flussi degli spostamenti giornalieri casa/lavoro (pendolarismo) rilevati in occasione dei Censimenti generali della popolazione e delle abitazioni. Poiché ogni sistema locale è il luogo in cui la popolazione risiede e lavora e dove quindi esercita la maggior parte delle relazioni sociali ed economiche, gli spostamenti casa/lavoro sono utilizzati come proxy delle relazioni esistenti sul territorio"¹.

In secondo luogo, una *scala di competenze*, ovvero l'esistenza di un ritaglio territoriale riconosciuto formalmente, all'interno dei cui confini sia possibile immaginare, approvare e mettere in atto politiche coerenti con le specificità locali. È il ruolo della Zona omogenea 11 Chierese-Carmagnolese della Città metropolitana di Torino, alla quale possono essere programmati e organizzati servizi, politiche ed azioni di competenza della Città metropolitana.

In terzo luogo una *scala di relazioni*, prodotta dall'interazione tra le istituzioni locali che, al di là dell'appartenenza formale a una specifica scala di competenze, si sono attivate per trovare una linea comune di azione economica, culturale e politica, attraverso due alleanze formali. La prima è il **Patto di identità territoriale del territorio Chierese-Carmagnolese-Alto Astigiano**, nato dall'assunzione di consapevolezza che i Comuni del territorio, pur avendo caratteristiche, esigenze ed interessi in comune, hanno spesso operato in autonomia, rinunciando ai potenziali vantaggi di una sinergia tra enti locali. Il Patto ha un duplice obiettivo: da un lato il rafforzamento e la valorizzazione dell'identità territoriale comune, dall'altro la ricerca di sinergie e strategie condivise in diversi settori, attraverso la collaborazione tra enti locali per condividere bisogni, interventi, competenze ed opportunità. La seconda è il **Patto dei territori**, stipulato nel 2015 dai comuni di Chieri, Moncalieri, Carmagnola e Santena e aperto all'adesione di tutte le realtà comunali interessate nell'area della Collina, del Pianalto e della Pianura del Po, a cavallo tra la Città Metropolitana di Torino e la provincia di Asti.

¹ <https://www.istat.it/it/informazioni-territoriali-e-cartografiche/sistemi-locali-del-lavoro>

| Comune | Provincia | Popolazione (1/1/17) | Estensione | Altitudine | Prevalenza territoriale | Zona omogenea 11 | Patto dei territori | Patto di identità territoriale | SSL Chieri |
|------------------------------|------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---|-------------------|
| <i>Albugnano</i> | AT | 514 | 9,54 | 549 | Collina | | X | X | X |
| <i>Aramengo</i> | AT | 584 | 11,41 | 586 | Collina | | | | X |
| <i>Berzano di San Pietro</i> | AT | 424 | 7,34 | 424 | Collina | | X | X | X |
| <i>Buttigliera d'Asti</i> | AT | 2598 | 19,16 | 299 | Collina | | | | X |
| <i>Capriglio</i> | AT | 287 | 5,06 | 231 | Collina | | X | X | X |
| <i>Castelnuovo D. Bosco</i> | AT | 3235 | 21,61 | 245 | Collina | | X | X | X |
| <i>Cellarengo</i> | AT | 706 | 10,85 | 321 | Collina | | | | X |
| <i>Cerreto d'Asti</i> | AT | 228 | 4,82 | 280 | Collina | | X | X | X |
| <i>Cocconato</i> | AT | 1471 | 16,52 | 491 | Collina | | | | |
| <i>Cortazzone</i> | AT | 663 | 10,33 | 225 | Collina | | X | | |
| <i>Dusino San Michele</i> | AT | 1046 | 11,93 | 264 | Collina | | | | X |
| <i>Moncucco Torinese</i> | AT | 917 | 14,33 | 403 | Collina | | | | X |
| <i>Montafia</i> | AT | 945 | 14,5 | 267 | Collina | | X | X | X |
| <i>Moransengo</i> | AT | 199 | 5,37 | 400 | Collina | | X | X | |
| <i>Passerano Marmorito</i> | AT | 449 | 12,03 | 320 | Collina | | | | X |
| <i>Piea</i> | AT | 583 | 9 | 275 | Collina | | | | |
| <i>Pino d'Asti</i> | AT | 223 | 4,08 | 412 | Collina | | X | X | X |
| <i>Piovà Massaia</i> | AT | 637 | 10,14 | 300 | Collina | | | | X |
| <i>Roatto</i> | AT | 395 | 6,42 | 256 | Collina | | | | |
| <i>San Paolo Solbrito</i> | AT | 1207 | 11,87 | 265 | Collina | | | | X |
| <i>Tonengo</i> | AT | 240 | 5,6 | 430 | Collina | | | | |
| <i>Valfenera</i> | AT | 2459 | 22,04 | 282 | Pianura | | | | X |
| <i>Viale</i> | AT | 245 | 3,98 | 261 | Collina | | | | |
| <i>Villanova d'Asti</i> | AT | 5667 | 41,95 | 260 | Pianura | | | | X |

| Comune | Provincia | Popolazione (1/1/17) | Estensione | Altitudine | Prevalenza territoriale | Zona omogenea 11 | Patto dei territori | Patto di identità territoriale | SSL Chieri |
|---------------------|------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---|-------------------|
| Andezeno | TO | 2006 | 7,49 | 306 | Collina | X | X | X | X |
| Arignano | TO | 1067 | 8,17 | 321 | Collina | X | X | X | X |
| Baldissero Torinese | TO | 3760 | 15,41 | 421 | Collina | X | X | X | X |
| Cambiano | TO | 6086 | 14,13 | 253 | Pianura | X | X | X | X |
| Carmagnola | TO | 29131 | 95,72 | 240 | Pianura | X | X | X | |
| Chieri | TO | 36742 | 54,3 | 283 | Pianura | X | X | X | X |
| Cinzano | TO | 358 | 6,2 | 495 | Collina | | | | |
| Isolabella | TO | 393 | 4,77 | 256 | Pianura | X | X | X | X |
| Lombriasco | TO | 1041 | 7,21 | 241 | Pianura | X | X | X | |
| Marentino | TO | 1350 | 11,26 | 383 | Collina | X | X | X | X |
| Mombello di Torino | TO | 404 | 4,08 | 336 | Collina | X | X | X | X |
| Montaldo Torinese | TO | 748 | 4,66 | 375 | Collina | X | X | X | X |
| Moriondo Torinese | TO | 847 | 6,49 | 328 | Collina | X | X | X | X |
| Osasio | TO | 928 | 4,58 | 241 | Pianura | X | | | |
| Pavarolo | TO | 1106 | 4,41 | 363 | Collina | X | | | X |
| Pecetto Torinese | TO | 4040 | 9,17 | 398 | Collina | X | X | X | X |
| Pino Torinese | TO | 8380 | 21,82 | 495 | Collina | X | X | X | X |
| Poirino | TO | 10635 | 75,62 | 249 | Pianura | X | X | X | X |
| Pralormo | TO | 1933 | 29,85 | 303 | Collina | X | X | X | X |
| Riva presso Chieri | TO | 4685 | 35,83 | 262 | Pianura | X | X | X | X |
| Santena | TO | 10788 | 16,2 | 237 | Pianura | X | X | X | X |
| Sciolze | TO | 1519 | 11,36 | 436 | Collina | X | X | X | |
| Villastellone | TO | 4754 | 19,88 | 234 | Pianura | X | | | x |

Tab.1 – Dati caratteristici dell'area di studio

Il ritaglio così ottenuto è stato in seguito aggiustato, sulla base di un confronto con gli attori locali coinvolti nel percorso, con il fine di ottenere un territorio omogeneo, escludendo alcuni comuni ritenuti eccentrici rispetto alle dinamiche territoriali qui considerate (Trofarello e Moncalieri) e aggiungendone altri, necessari per costruire un ritaglio territoriale continuo (Cocconato, Piea, Roatto, Tonengo, Viale, Cinzano).

Si è così ottenuta un'area di indagine (Carta 1²) che si estende per oltre 750 km², a cavallo della collina che circonda Torino a est e si estende verso l'Astigiano, con una ampia propaggine pianeggiante in direzione di Santena, Poirino (pianalto) e Carmagnola.

In un inquadramento generale, il territorio può essere suddiviso tra:

- un'area collinare a vocazione prevalentemente residenziale, al confine con il capoluogo torinese (per esempio nei comuni di Pecetto Torinese e Pino Torinese), nella quale la crisi dell'economia agricola collinare ha lasciato spazio a una transizione funzionale improntata alla residenzialità;
- un'area collinare più strettamente rurale, a cavallo tra Chierese e Astigiano, nella quale permane un'attività agricola prevalente che in alcuni territori vive oggi una sempre più marcata integrazione con il turismo, mentre in altri soffre la difficoltà dell'agricoltura di collina ad adattarsi al sistema produttivo attuale;
- un'area pianeggiante, caratterizzata da una massiccia produzione agricola e manifatturiera (tessile, automotive, agroalimentare), che si estende dalle pendici della collina a sud di Chieri, fino a Carmagnola.

Dal punto di vista funzionale l'area può essere inoltre ripartita in due ambiti principali, che gravitano sulle due cittadine principali del territorio, coerentemente con la suddivisione del territorio piemontese in Ambiti d'Integrazione Territoriale (AIT), da parte del Piano Territoriale Regionale (PTR) del 2011. La prima è quella del Chierese, area di transizione tra la metropoli torinese e il territorio rurale circostante. La città di Chieri e i

comuni contigui costituiscono infatti al tempo stesso una parte della prima cintura di Torino – alla quale sono strettamente integrati dal punto di vista funzionale – e un territorio caratterizzato da una propria autonomia funzionale, in parte anche come conseguenza della separazione fisica dalla città di Torino, dovuta alla presenza della dorsale collinare.

A sua volta quest'ambito territoriale si articola in un settore a vocazione residenziale, ai confini con Torino, un settore con importanti dotazioni paesaggistiche integrata nel sistema collinare del Monferrato e infine un settore maggiormente produttivo (agroalimentare e manifatturiero), nella pianura a sud di Chieri.

La seconda è quella del territorio che gravita dal punto di vista storico e funzionale intorno a Carmagnola, del quale solo il settore nord-orientale è inserito nell'area d'indagine. Si tratta di un'area maggiormente pianeggiante rispetto al Chierese, nella quale un forte settore agroalimentare, fondato su alcune filiere forti (cerealicoltura, allevamento e ortaggi), si affianca a importanti ambiti manifatturieri (es. automotive) e a una consistente dotazione infrastrutturale (linea ferroviaria Torino-Cuneo e Torino-Savona, autostrada A6), che connette il territorio all'area densa torinese e al Piemonte meridionale.

Nell'area d'indagine vivono complessivamente quasi 160.000 persone, suddivise in 47 comuni, i più popolosi dei quali sono le città di Chieri (36.000 ab.) e Carmagnola (quasi 30.000 ab.), seguite da Poirino e Santena, intorno ai 10.000 residenti. La fascia collinare – escluso il comune di Pino Torinese, propaggine residenziale di Torino – è caratterizzata da comuni di piccole e piccolissime dimensioni, compresi tra i 3200 di Castelnuovo Don Bosco e i circa 200 di Moransengo, Pino d'Asti, Tonengo e Viale.

Oltre al già citato Patto dei territori, nell'area considerata sono presenti le seguenti aggregazioni di comuni, tutte concentrate nel settore astigiano, sintomo di un'esistente attitudine delle istituzioni locali alla cooperazione,

² La cartografia presente in questi capitoli utilizza come base il WMS della BDTR della Regione Piemonte reperibile al link:
http://geomap.reteunitaria.piemonte.it/WEBCAT/CAPABILITIES/wmts_regg_sfondo_bdtre.xml

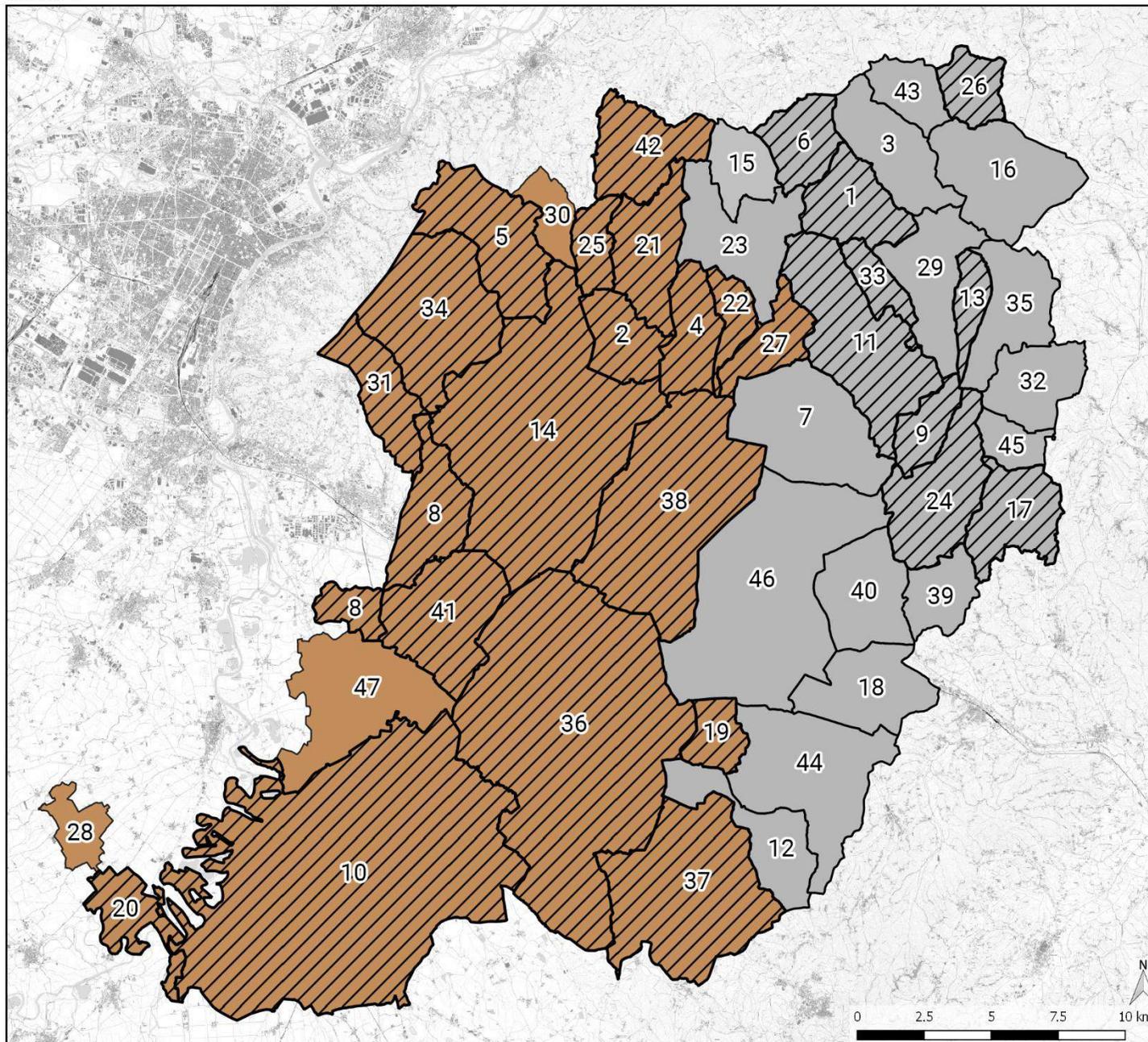
elemento di grande rilevanza nella prospettiva di una futura elaborazione e applicazione di politiche integrate del cibo di scala sovralocale:

- Comunità collinare Alto Astigiano
- Unione dei Comuni Comunità Collinare Valtriviera
- Unione dei Comuni dalla Piana alle Colline
- Unione dei Comuni Valli Astigiane

Un elemento di fondamentale importanza nella valutazione dell'organizzazione territoriale dell'area è la presenza del sistema **Aree Protette Po e Collina Torinese**, che si estende in molti dei comuni oggetti di quest'analisi e che è caratterizzato da una politica di integrazione tra la

conservazione degli ecosistemi naturali e la gestione sostenibile delle attività antropiche (prevalentemente agricole) esistenti sul territorio. La possibilità di integrare il sistema produttivo del territorio con la gestione e la tutela delle risorse naturali è alla base del riconoscimento dell'area come **Riserva della Biosfera Unesco**, avvenuto nel 2016. Nella stessa candidatura il territorio viene presentato come un "laboratorio per la sperimentazione e l'implementazione di pratiche di gestione sostenibile delle risorse naturali e culturali", nel quale svolgono un ruolo fondamentale "attività agricole caratterizzate da una grande attenzione al rispetto della natura i cui prodotti costituiscono nutrimento per la città di Torino".

Carta 1



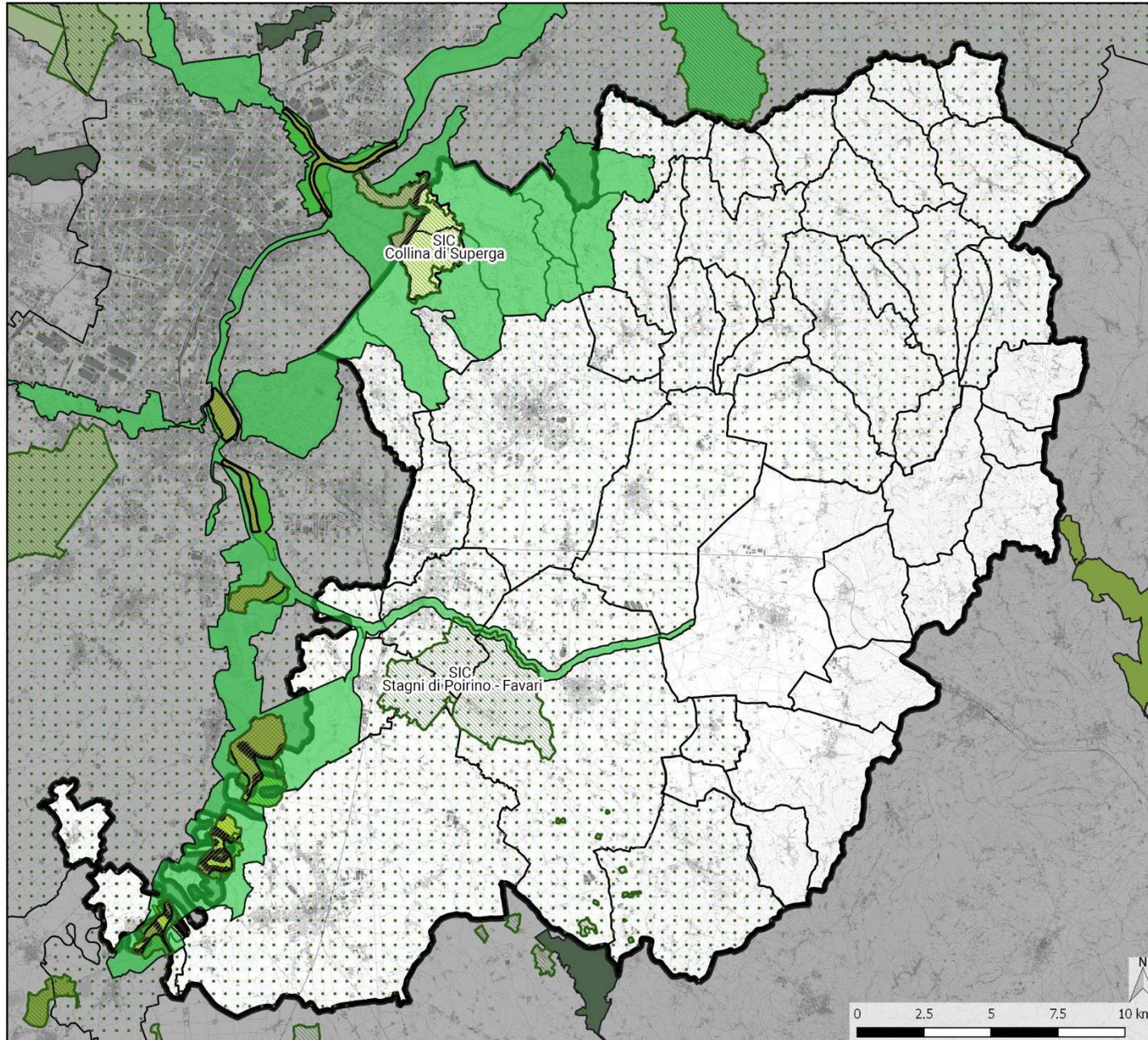
Legenda

- Comuni del Patto di identità territoriale
- Comuni della Zona omogenea 11 della CMT
- Altri Comuni

| | |
|--------------------------|------------------------|
| 1 Albugnano | 24 Montafia |
| 2 Andezeno | 25 Montaldo T.se |
| 3 Aramengo | 26 Moransengo |
| 4 Arignano | 27 Moriondo T.se |
| 5 Baldissero T.se | 28 Osasio |
| 6 Berzano di San Pietro | 29 Passerano Marmorito |
| 7 Buttigliera d'Asti | 30 Pavarolo |
| 8 Cambiano | 31 Pecetto T.se |
| 9 Capriglio | 32 Piea |
| 10 Carmagnola | 33 Pino d'Asti |
| 11 Castelnuovo Don Bosco | 34 Pino Torinese |
| 12 Cellarengo | 35 Piova' Massaia |
| 13 Cerreto d'Asti | 36 Poirino |
| 14 Chieri | 37 Pralormo |
| 15 Cinzano | 38 Riva presso Chieri |
| 16 Cocconato | 39 Roatto |
| 17 Cortazzone | 40 San Paolo Solbrito |
| 18 Dusino San Michele | 41 Santena |
| 19 Isolabella | 42 Sciolze |
| 20 Lombriasco | 43 Tonengo |
| 21 Marentino | 44 Valfenera |
| 22 Mombello di Torino | 45 Viale |
| 23 Moncucco T.se | 46 Villanova d'Asti |
| | 47 Villastellone |

L'area di studio
 Fonte: elaborazione propria, 2018

Carta 2



Legenda

-  Parco naturale
-  Riserva naturale
-  Zona naturale di salvaguardia
-  Sito di interesse comunitario (SIC)
- Riserva della Biosfera UNESCO
 -  Core area
 -  Buffer zone
 -  Transition area
-  Area di studio

2.2.1 Quanto mangia il territorio?

Partendo da stime consumo medio pro-capite annuo italiano³, è possibile avere un'idea indicativa di quanto cibo viene consumato in un territorio come quello analizzato in questo lavoro, seppur con la consapevolezza

della variabilità dei consumi nelle diverse aree geografiche della Penisola (es. Nord-Sud) e nei diversi contesti territoriali (urbano/rurale, pianura/collina/montagna).

| <i>Periodo</i> | <i>Prodotti ortofrutticoli</i> | <i>Cereali</i> | <i>Carne</i> | <i>Pesce</i> | <i>Latte</i> | <i>Formaggi</i> | <i>Uova</i> | <i>Zucchero e dolcificanti</i> | <i>Bevande alcoliche</i> | <i>Caffè</i> |
|----------------|--------------------------------|----------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|--------------------------------|--------------------------|--------------|
| 1901-1910 | 189,4 | 208,1 | 15,5 | 3,9 | 35,8 | 3,7 | 5,4 | 3,5 | 127,8 | 0,6 |
| 1911-1920 | 199,8 | 209,7 | 19 | 3,9 | 33,8 | 4,4 | 6,6 | 4,8 | 119,4 | 1 |
| 1921-1930 | 195 | 223,7 | 19,5 | 5,4 | 35,4 | 4,4 | 6,5 | 7,9 | 116,6 | 1,2 |
| 1931-1940 | 176,6 | 211,8 | 20,3 | 6,1 | 38,9 | 5,1 | 7,2 | 7,5 | 89,4 | 0,8 |
| 1941-1950 | 173 | 175,2 | 13,6 | 4,2 | 38,3 | 4,4 | 5,1 | 7,7 | 77 | 0,4 |
| 1951-1960 | 208,5 | 183,1 | 22 | 7,3 | 54,7 | 7,9 | 7,7 | 16,8 | 1,6 | 1,5 |
| 1961-1970 | 320,3 | 181,7 | 43 | 11 | 69,7 | 9,7 | 9,7 | 27,9 | 122,6 | 2,5 |
| 1971-1980 | 317,4 | 182,6 | 65 | 10,6 | 90,9 | 12,7 | 11,5 | 33,2 | 119,1 | 3,6 |
| 1981-1990 | 337 | 160,5 | 80,1 | 12,5 | 112,2 | 15,6 | 11,7 | 30,2 | 95,9 | 4,4 |
| 1991-2000 | 357,2 | 158,1 | 87,1 | 14 | 108 | 15,1 | 12,4 | 30,9 | 82,3 | 4,9 |
| 2001-2010 | 357,5 | 158,5 | 87,2 | 15 | 112,5 | 15,7 | 11,7 | 30,7 | 73,1 | 5,6 |
| 2011 | 328,8 | 155,6 | 86,7 | 15,7 | 110,8 | 15,4 | 11,7 | 29,1 | 60,1 | 5,8 |
| 2012 | 313,6 | 151,7 | 84,2 | 14,1 | 108,5 | 15,1 | 11,4 | 27,4 | 59,4 | 5,5 |
| 2013 | 307,1 | 149,5 | 82,3 | 13,1 | 107,6 | 15 | 11,3 | 26,8 | 57,5 | 5,2 |
| 2014 | 313,4 | 149,9 | 80,8 | 13 | 106,7 | 14,9 | 11,2 | 26,9 | 58,7 | 5,4 |
| 2015 | 315,3 | 150,9 | 80,8 | 13 | 107 | 14,9 | 11,3 | 27 | 59,3 | 5,4 |
| 2016 | 319,7 | 152,4 | 80,7 | 13,1 | 107,5 | 15 | 11,3 | 27,1 | 59,3 | 5,4 |

Tab.2 – Consumi alimentari: principali categorie merceologiche (Valori espressi in kg/pro-capite/annui, medie di periodo). Fonte: elaborazione propria su dati Ufficio Studi Coop

³ <https://www.foodweb.it/2016/07/un-secolo-consumi-italiani-ieri-oggi/>

Moltiplicando le quantità pro-capite dei diversi prodotti alimentari per la popolazione del territorio considerato, che possiamo approssimare intorno a 160.000 persone, si ottengono le seguenti stime di consumi giornalieri complessivi sul territorio:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI



128.000 kg

CEREALI E DERIVATI



64.000 kg

LATTE



46.500 kg

CARNE



32.000 kg

FORMAGGI



6.400 kg

UOVA



4.800 kg
(circa
80.000
uova)

PESCE



4.800 kg

Pur essendo solo stime, questi dati costituiscono un'importante base per una riflessione relativa all'analisi e alla pianificazione dei flussi di prodotti agroalimentari che "nutrono il territorio". Quanti di questi possono essere prodotti localmente, rispettando criteri di sostenibilità economica e ambientale della filiera corta? Quanti invece è più efficiente e sostenibile che provengano da territori anche lontani, più adatti alla loro produzione, attraverso reti di trasporto che devono necessariamente tendere ad essere le più sostenibili possibile?

Nelle prossime pagine si analizzerà e valuterà il sistema del cibo del Chierese-Carmagnolese, attraverso un'indagine articolata nelle diverse fasi della filiera agro-alimentare, cercando di costruire una base conoscitiva solida, sulla quale si possano fondare future politiche locali del cibo che, avendo come fulcro la città di Chieri, ragionino a una scala più ampia, che comprenda gli altri poli urbani del territorio (es. Carmagnola) e le aree rurali produttive ad esse integrate e complementari.

2.3 La produzione agricola

2.3.1 Le produzioni

Il settore agricolo del Chierese-Carmagnolese è tra i più sviluppati dell'intera Città metropolitana di Torino, con caratteristiche differenti tra le due parti in cui può essere a grandi linee suddiviso: da una parte il settore pianeggiante, fortemente integrato nelle reti infrastrutturali caratterizzato da un'agricoltura tipica del contesto produttivo padano, con grandi aziende specializzate nella coltura di cereali, spesso associata all'allevamento bovino o suino; dall'altra il settore collinare, con una minore accessibilità, nel quale si alternano e si intrecciano porzioni di territorio rinaturalizzate in seguito all'abbandono dell'agricoltura di collina tradizionale, grandi estensioni vitate e aree nelle quali nuovi settori produttivi in espansione (es nocciolati e apicoltura) si integrano con lo sviluppo di un'offerta sempre più consolidata di turismo rurale ed enogastronomico.

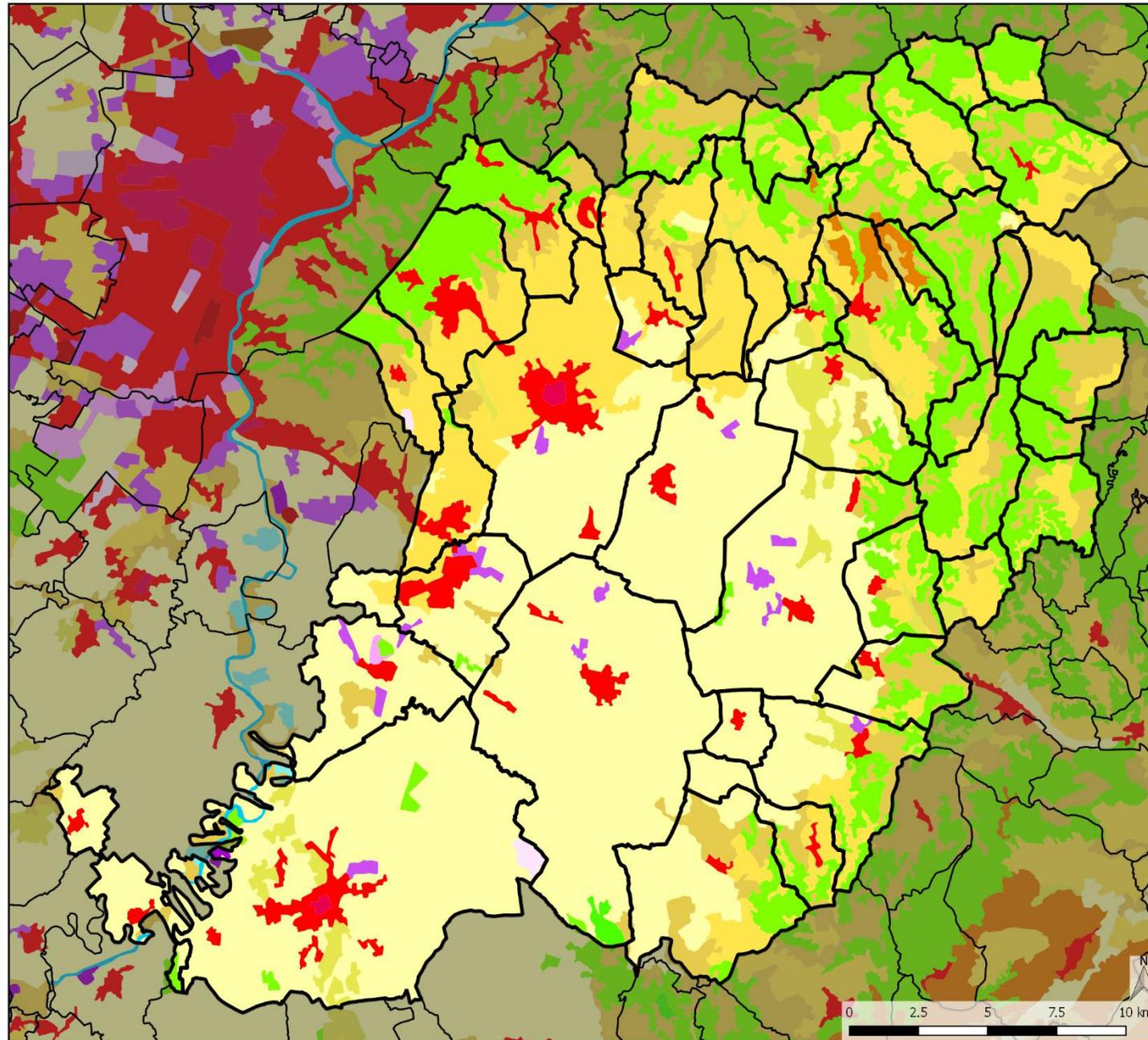
Gli approfondimenti che seguono mostrano le caratteristiche principali del sistema produttivo agroalimentare di questo territorio, al cui rafforzamento e alla cui integrazione con le altre fasi della filiera locale dovranno puntare necessariamente future politiche locali del cibo.

Le carte degli usi del suolo (Carte 3 e 4) mostrano come la copertura agricola sia chiaramente prevalente nell'area pianeggiante del territorio e sui versanti orientali della collina Torinese, mentre i versanti occidentali di quest'ultima e le colline verso il Monferrato presentano una copertura dei suoli mista, con una forte integrazione (e competizione) tra suoli agricoli e aree boschive e naturali. Sul versante torinese della collina, inoltre, una percentuale significativa del suolo è destinata ad usi residenziali, legati alla vicinanza al capoluogo.

In una prospettiva diacronica ed evolutiva, è necessario mettere in evidenza la crescita delle **superfici boschive** sui versanti collinari (Carta 5), che hanno occupato gli spazi lasciati liberi dall'agricoltura di collina, che nei decenni si è fortemente ridotta dal punto di vista quantitativo, a causa della sua maggiore complessità logistica ed economica. Non mancano

tuttavia esempi significativi di pratiche innovative e sostenibili di agricoltura collinare, che saranno citate nel corso di quest'analisi.

Carta 3



Legenda

Superfici artificiali

■ Zone residenziali a tessuto continuo

■ Zone residenziali a tessuto discontinuo e rado

■ Aree industriali o commerciali

■ Aree ricreative e sportive

Superfici agricole utilizzate

■ Seminativi in aree non irrigue

■ Prati stabili

■ Sistemi colturali e particellari complessi

■ Aree prevalentemente occupate da colture agrarie

Territori boscati e ambienti semi-naturali

■ Boschi di latifoglie

■ Aree a vegetazione boschiva ed arbustiva in evoluzione

Corpi idrici

■ Corsi d'acqua, canali e idrovie

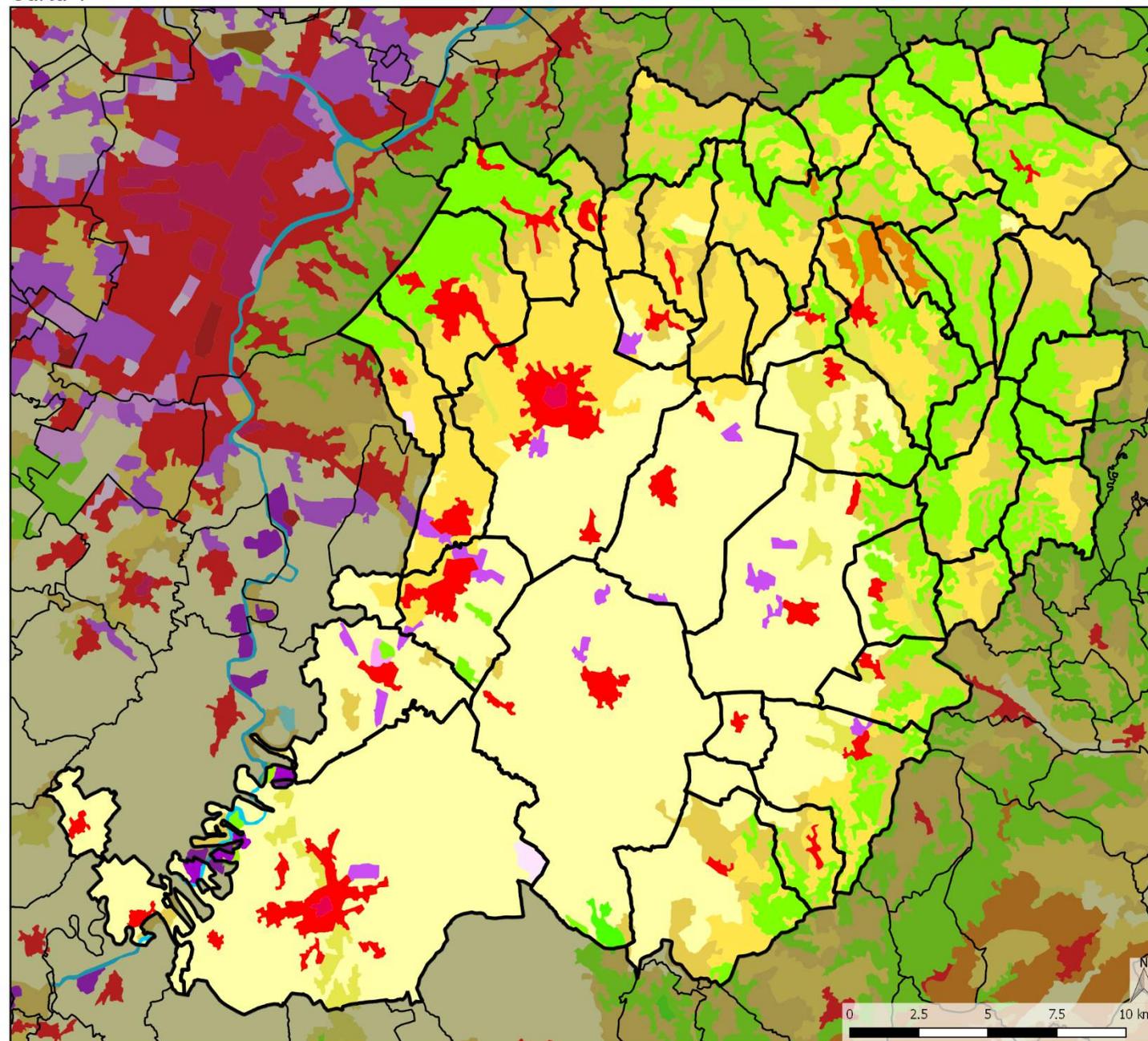
■ Bacini d'acqua

□ Limiti comunali

Gli usi del suolo al 1990

Fonte: Corine Land Cover, 1990

Carta 4

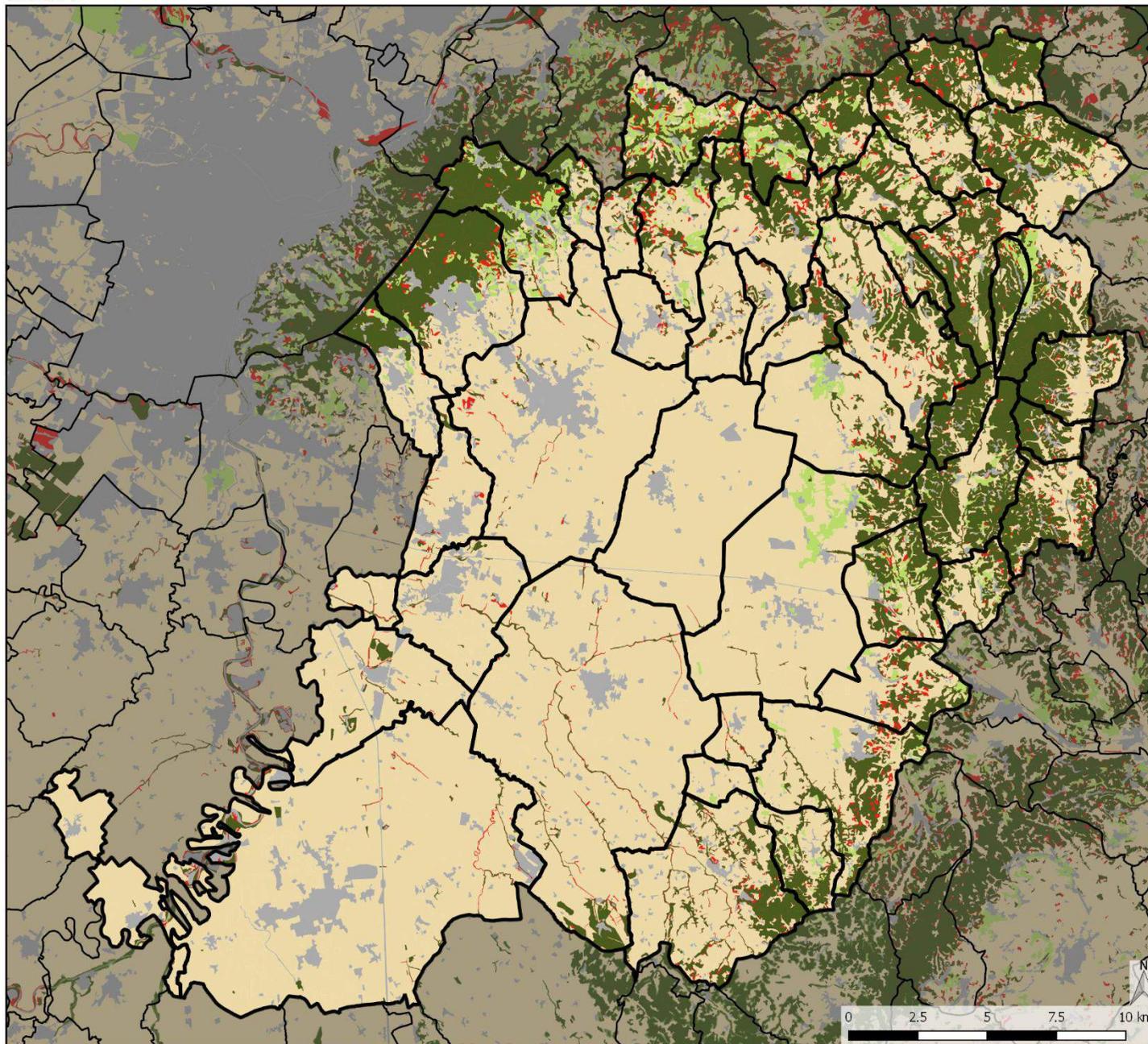


Legenda

- Superfici artificiali
 - Zone residenziali a tessuto continuo
 - Zone residenziali a tessuto discontinuo e rado
 - Aree industriali o commerciali
 - Aree ricreative e sportive
- Superfici agricole utilizzate
 - Seminativi in aree non irrigue
 - Prati stabili
 - Sistemi colturali e particellari complessi
 - Aree prevalentemente occupate da colture agrarie
- Territori boscati e ambienti semi-naturali
 - Boschi di latifoglie
 - Aree a vegetazione boschiva ed arbustiva in evoluzione
- Corpi idrici
 - Corsi d'acqua, canali e idrovie
 - Bacini d'acqua
- Limiti comunali

Gli usi del suolo al 2012
Fonte: Corine Land Cover, 2012

Carta 5



Legenda

- Superfici forestali
- Aree a prevalente valenza pastorale
- Formazioni erbacee seminaturali
- Aree agricole
- Altre coperture del territorio
- Aggiornamento superfici forestali al 2016
- Limiti comunali

Le superfici forestali
Fonte: Piano Forestale Territoriale, 2016

Entrando nel dettaglio delle caratteristiche della superficie agricola utilizzata (Carta 6), si può fornire una fotografia più nitida dello stato attuale della produzione agricola in quest'area e delle sue dinamiche.

Dal punto di vista quantitativo la gran parte delle superfici agricole è occupata dalla coltivazione di seminativi per 27.931 ha, in particolare cereali (24.750 ha), soprattutto nell'area pianeggiante del territorio. La principale produzione cerealicola è il **mais** (15.441 ha), destinato in gran parte all'utilizzo come mangime animale, in una parziale integrazione locale della filiera dell'allevamento – soprattutto bovino – da carne.

Una seconda coltivazione ampiamente diffusa in termini di superfici, grazie soprattutto agli incentivi alla coltivazione provenienti dalle politiche agricole comunitarie, è quella della **soia**, utilizzata anche in questo caso soprattutto per l'alimentazione animale.

La Carta 7 mostra la distribuzione delle coltivazioni di una tipologia di seminative di fondamentale importanza per l'agricoltura di un territorio produttivo metropolitano, ovvero le **ortive**, prodotti privilegiati dei mercati di filiera corta e delle iniziative di vendita diretta, che portano potenzialmente a un'importante resa economica della loro coltivazione (a differenza di quanto accade nella maggior parte dei casi per la vendita attraverso canali convenzionali). I prodotti coltivati sono quelli tradizionali dell'agricoltura intensiva piemontese (peperoni, asparagi, ortaggi da foglia, porri, ecc.), la cui distribuzione naturalmente varia in base alle stagioni e alla rotazione dei terreni (Tab. 3).

| <i>Ortive</i> | <i>SAU [ha]</i> | <i>Resa [q/ha]</i> |
|------------------------------------|-----------------|--------------------|
| <i>Asparago</i> | 59,07 | 60 |
| <i>Basilico</i> | 30,51 | 300 |
| <i>Cavoli</i> | 33,67 | 400 |
| <i>Fagioli e fagiolini freschi</i> | 37,46 | 140 |
| <i>Lattuga</i> | 16,03 | 400 |
| <i>Melanzane</i> | 13,11 | 450 |
| <i>Peperoni</i> | 64,84 | 350 |
| <i>Porri</i> | 13,75 | 350 |
| <i>Spinaci</i> | 15,58 | 120 |
| <i>Zucche e zucchine</i> | 150,09 | 600 |

Tab. 3 – Principali tipologie di ortive coltivate nell'area di studio. Fonte: dati SAU Anagrafe Agricola del Piemonte, 2017; dati rese Regione Piemonte, 2015.

Pur occupando superfici inferiori rispetto alla cerealicoltura e alle produzioni estensive destinate alla filiera dell'allevamento, le ortive costituiscono una risorsa di fondamentale importanza nella maggior parte del territorio considerato, sia perché – come già detto – oggetto principale di vendita diretta, sia perché elementi chiave della valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali, per esempio attraverso la creazione di marchi, come si vedrà oltre (es. Peperone di Carmagnola, Asparago di Santena, ecc.).

Per quanto riguarda le coltivazioni permanenti, il ruolo più importante è svolto dalla **vite** (Carta 8), che si estende per 815 ettari, con una particolare concentrazione nei comuni che rientrano negli areali delle DOC dei vini Collina Torinese, Freisa di Chieri, Freisa d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco e Albugnano. Per quanto riguarda il Chierese, il freisa in particolare è stata oggetto di un'importante crescita qualitativa e di mercato negli ultimi anni. Nonostante gli sforzi degli attori della filiera vitivinicola, tuttavia, la valorizzazione dei vini locali nell'offerta commerciale ed enogastronomica locale appare ancora insufficiente, soprattutto in termini di integrazione degli attori della filiera, e importanti

passi in avanti potrebbero essere effettuati in questo senso attraverso politiche di territorio fondate anche sulla promozione del mercato di prossimità per i vini locali.

La **frutticoltura** (Carta 9 e Tab. 4) è concentrata soprattutto in alcuni comuni del territorio, vocati a specifiche produzioni.

È il caso per esempio di Pecetto Torinese e dei comuni circostanti, dove la coltivazione e la commercializzazione della **ciliegia** è storicamente al centro dell'economia locale (la festa delle ciliegie di giugno esiste da più di 100 anni) e tuttora, nonostante la difficoltà a competere sul mercato nazionale e internazionale, è oggetto di iniziative di valorizzazione e promozione come testimoniato dall'inserimento del prodotto nel Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino.

| Fruttiferi | SAU [ha] | Resa [q/ha] |
|-------------------|-----------------|--------------------|
| <i>Albicocco</i> | 20 | 210 |
| <i>Castagno</i> | 0,79 | 30 |
| <i>Ciliegio</i> | 69,38 | 170 |
| <i>Mandorlo</i> | 0,64 | 12 |
| <i>Melo</i> | 24,01 | 600 |
| <i>Nocciolo</i> | 586,37 | 35 |
| <i>Noce</i> | 1,2 | 40 |
| <i>Pero</i> | 8,59 | 390 |
| <i>Pesco</i> | 31,37 | 390 |
| <i>Susino</i> | 22,7 | 455 |

Tab. 4 – Principali tipologie di fruttiferi coltivati nell'area di studio. Fonte: dati SAU Anagrafe Agricola del Piemonte, 2017; dati rese Regione Piemonte, 2015.

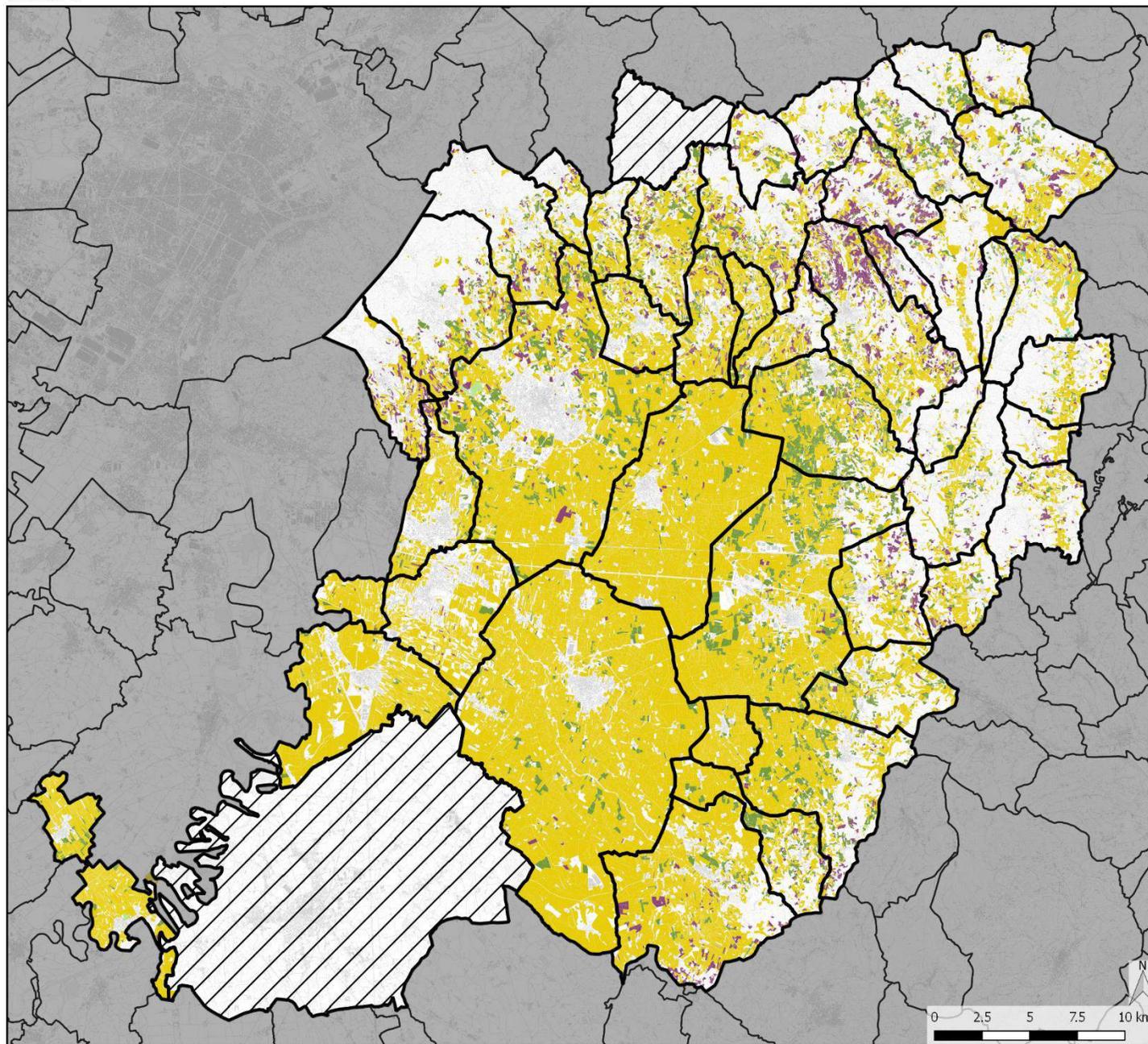
Osservando l'evoluzione dell'uso dei suoli si nota la grande crescita delle superfici agricole dei territori collinari coltivate a **nocciolo** (coricoltura), in linea con quanto accade nel resto della regione. La crescita dei noccioli negli ultimi 5 anni è stata in media del 50 %, con punte del 70 % nei comuni di Berzano San Pietro, Buttigliera d'Asti, Cortazzone, Pino d'Asti e Pino Torinese. Il comune di Moransego, in particolare, mostra un incremento di superficie a noccioli superiore al 90 %. Si tratta di una tendenza

giustificata da diversi fattori, tra i quali la possibilità di utilizzare terreni collinari scarsamente vocati ad altre coltivazioni, il sostegno finanziario da parte del PSR piemontese e l'elevata resa economica delle produzioni.

La possibilità di sostenere filiere agroalimentari di prossimità, che connettano produttori e consumatori locali, sono spesso connesse alla presenza di **produzioni biologiche**, particolarmente richieste dai consumatori che scelgono la filiera corta (Marino, 2016). Sul territorio in esame sono attive 73 aziende biologiche, per un totale di oltre 1000 ettari, concentrati soprattutto nei comuni di Carmagnola, Pino d'Asti, Pralormo e Villanova d'Asti. Tra questi, il comune di Pralormo si distingue con oltre l'80 % della SAU totale coltivata a biologico (Carta 10).

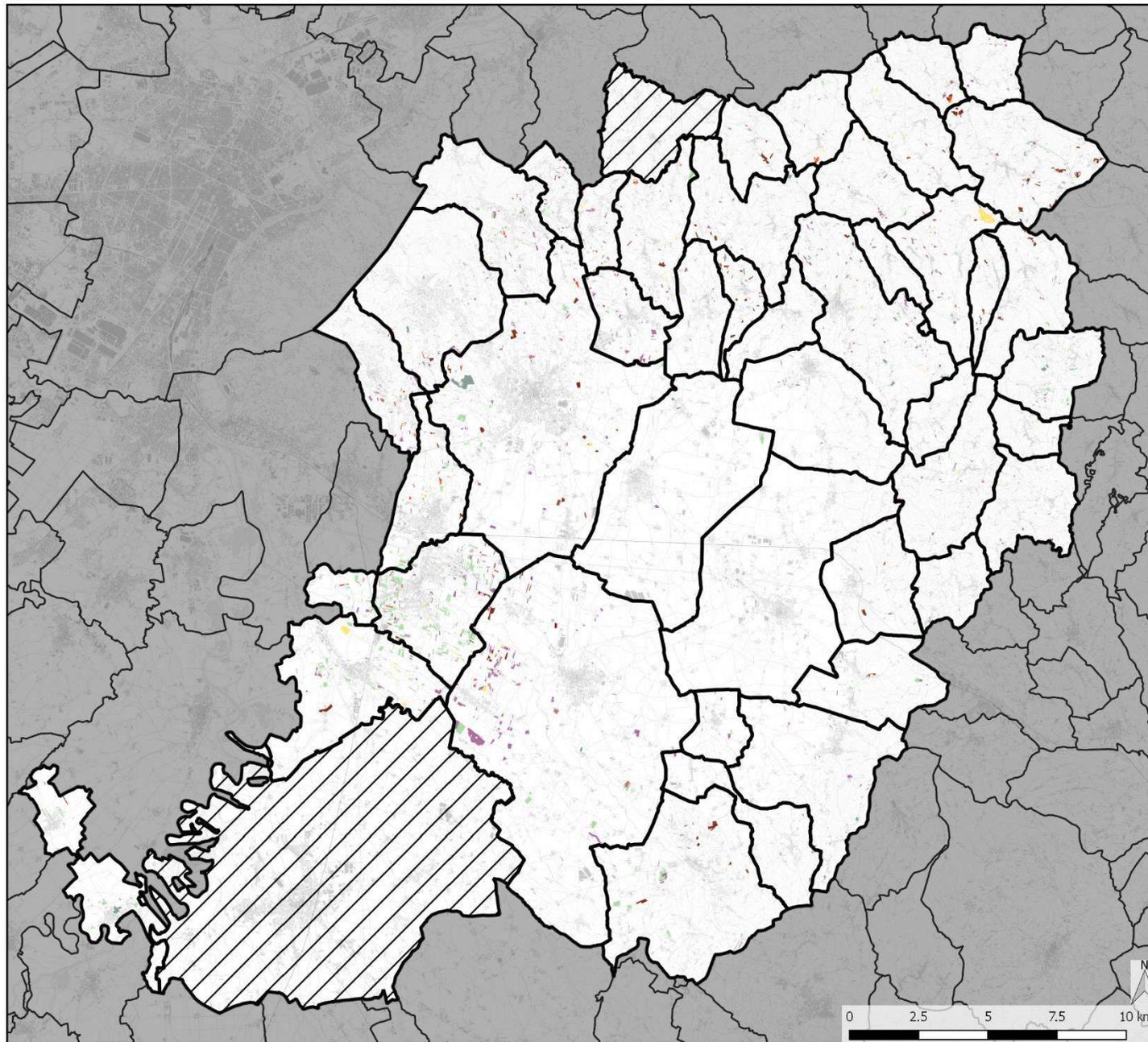
È importante sottolineare come questi dati si riferiscano esclusivamente alle produzioni biologiche certificate secondo le procedure ufficiali, escludendo il biologico non certificato e la lotta integrata.

Carta 6



- Legenda**
- Tipologia d'uso
- Seminativi
 - Coltivazioni permanenti
 - Orti familiari
 - Prati permanenti e pascoli
 - Base catastale attualmente non disponibile
 - Limiti comunali

La superficie agricola utilizzata
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017



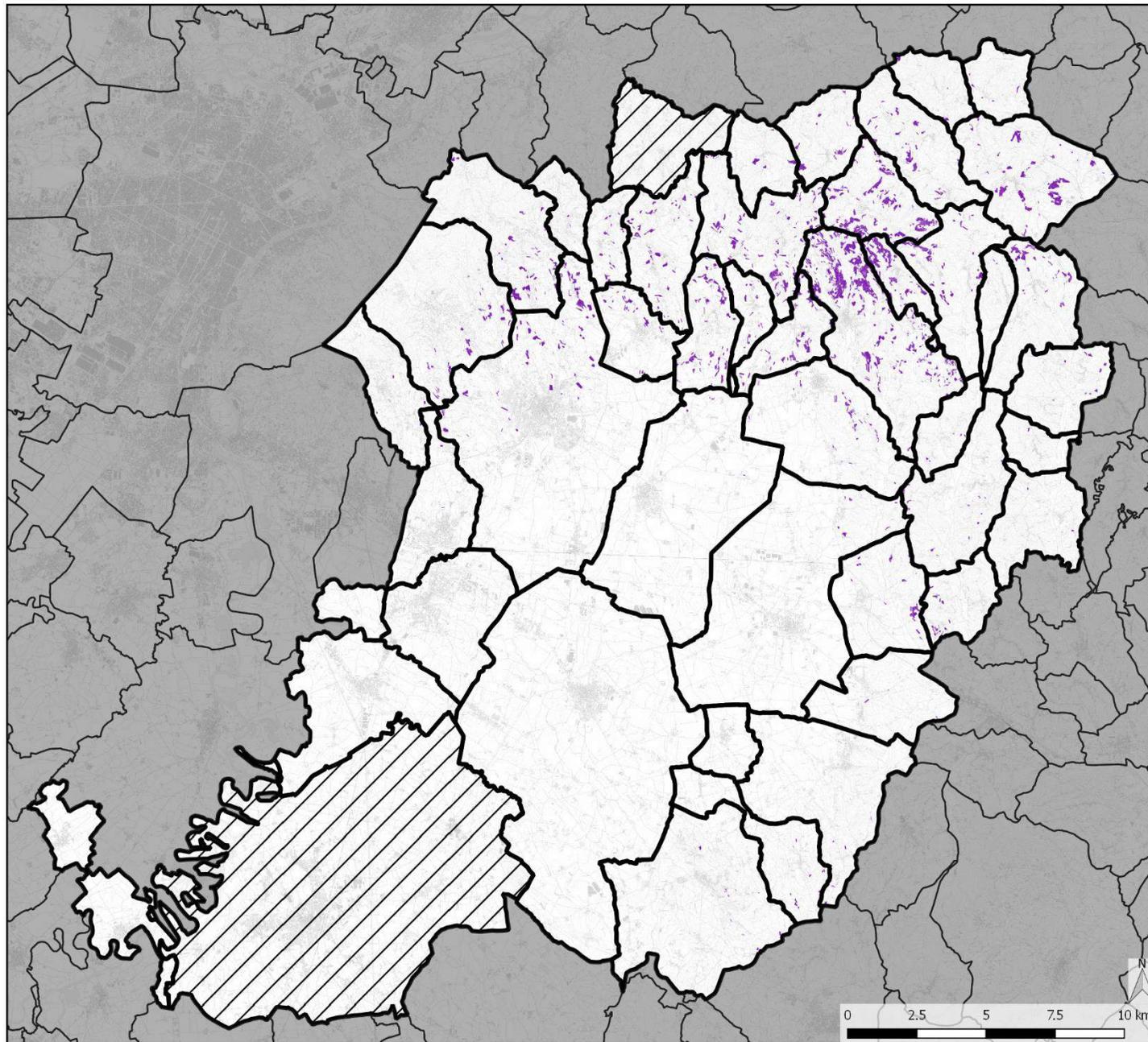
Legenda

Tipologia d'uso

- Pomodori da mensa
- Pomodori da industria
- Orti familiari
- Altre ortive di pieno campo
- Altre ortive in orti stab. o ind.
- Patata
- Legumi secchi
- Base catastale attualmente non disponibile
- Limiti comunali

La superficie a ortive
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017

Carta 8



Legenda

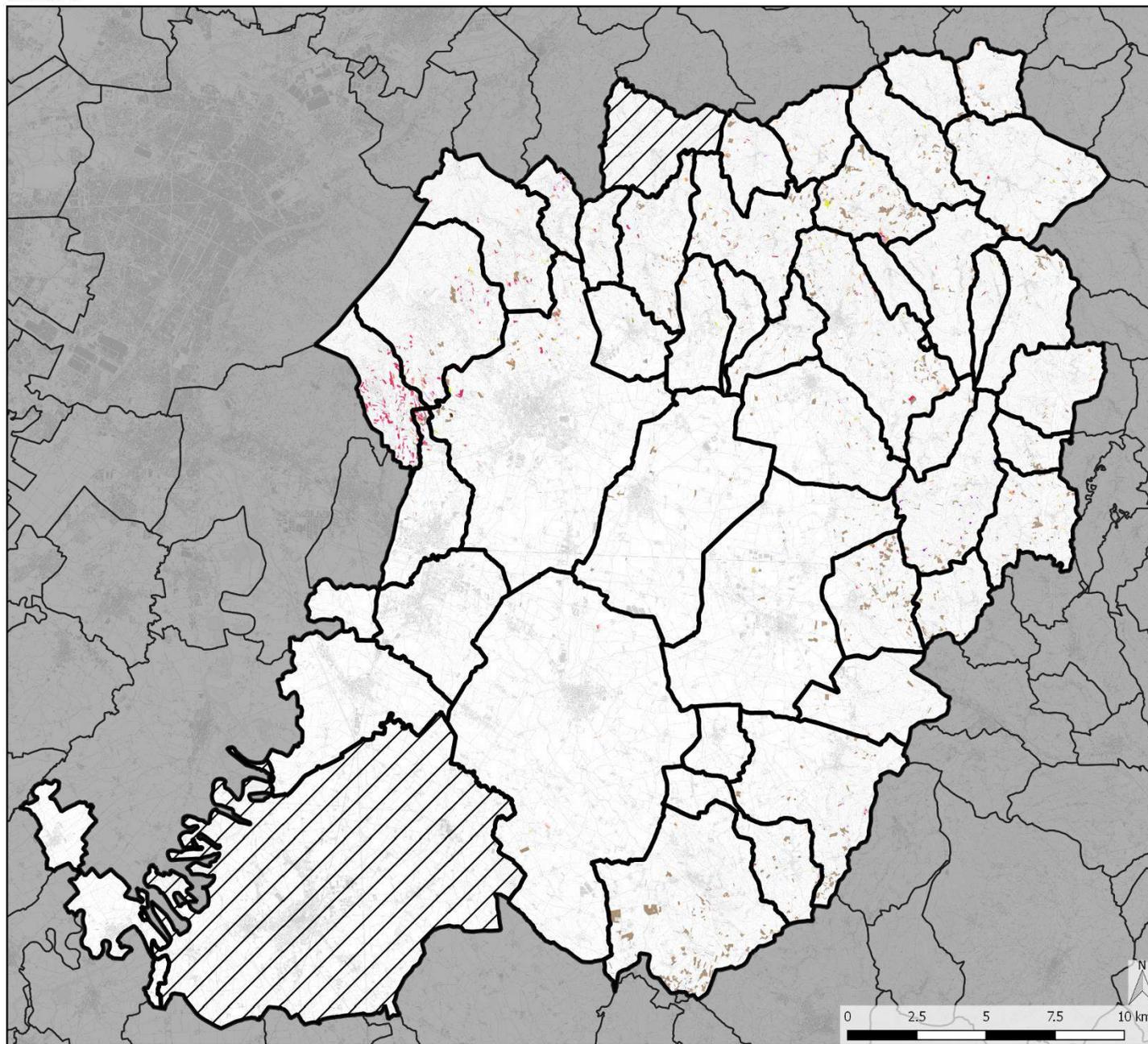
Tipologia d'uso

■ Vite

▨ Base catastale attualmente non disponibile

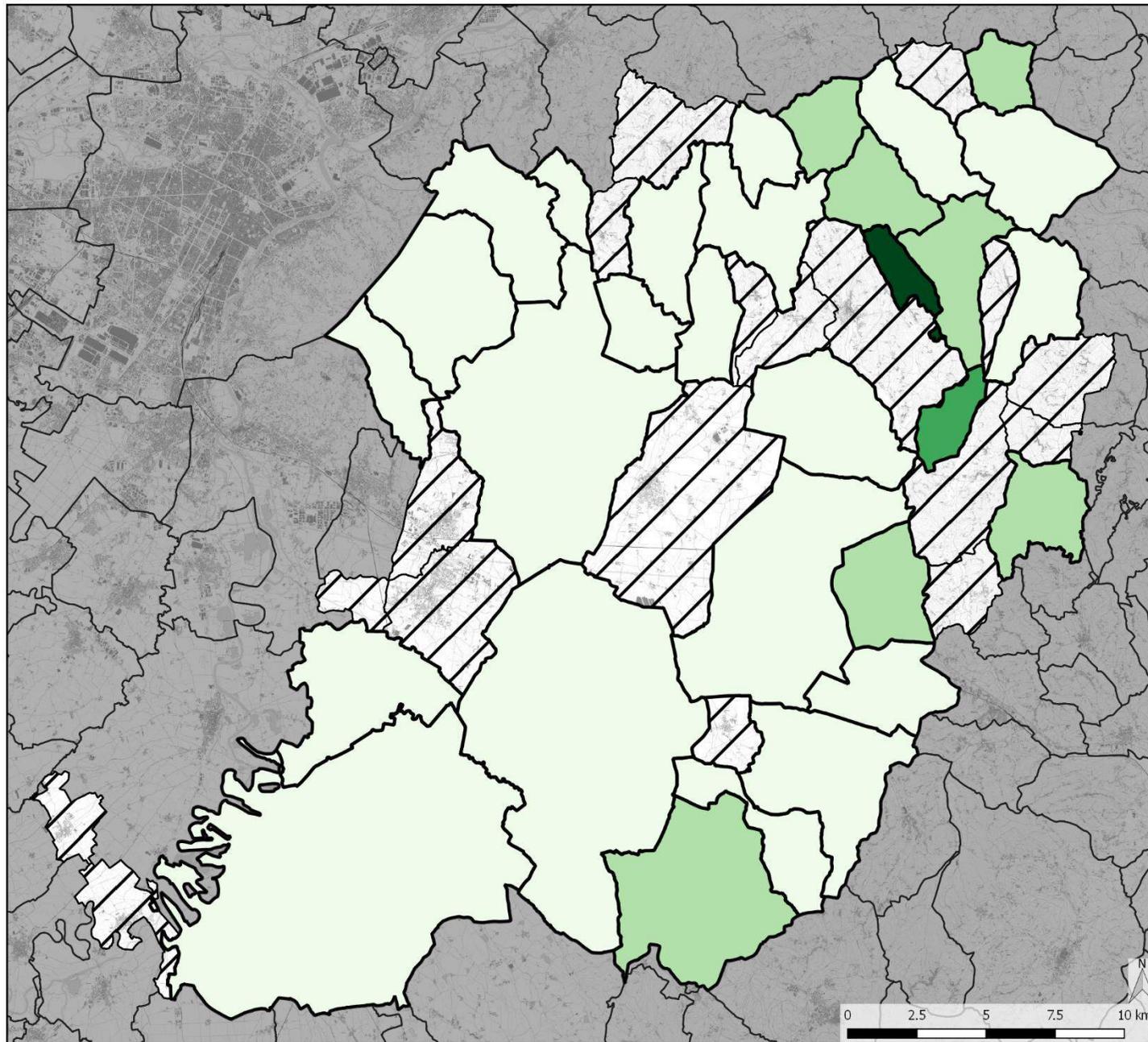
□ Limiti comunali

La superficie a vite
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017



- Legenda**
- Tipologia d'uso
- Melo
 - Pero
 - Pesco
 - Susino
 - Albicocco
 - Ciliegio
 - Actinidia
 - Mandorlo
 - Nocciolo
 - Castagno
 - Noce
 - Altra frutta temperata
 - Base catastale attualmente non disponibile
 - Limiti comunali

La superficie a fruttiferi
Fonte: Anagrafe Agricola del Piemonte, 2017



Legenda

% di SAU a biologico

- < 5%
- 5 - 20%
- 20 - 50%
- > 50%
- Nessuna superficie a biologico
- Limiti comunali

La superficie a biologico
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017

Il **settore zootecnico** (Tab. 5) è uno dei più forti e strutturati sul territorio, soprattutto per quanto riguarda la pianura carmagnolese, che si colloca al vertice delle produzioni animali su scala provinciale-metropolitana.

| | Bovini e bufalini | Suini | Ovini | Caprini | Avicunicoli | Equini |
|--------------------|--------------------------|--------------|--------------|----------------|--------------------|---------------|
| <i>Allevamenti</i> | 866 | 163 | 93 | 128 | 201 | 169 |
| <i>Capi</i> | 63.377 | 68.835 | 4.503 | 1.601 | 11.249.004 | 705 |

Tab. 5 – Suddivisione in tipologie di allevamenti e capi animali. *Fonte: Anagrafe Agricola del Piemonte, 2017.*

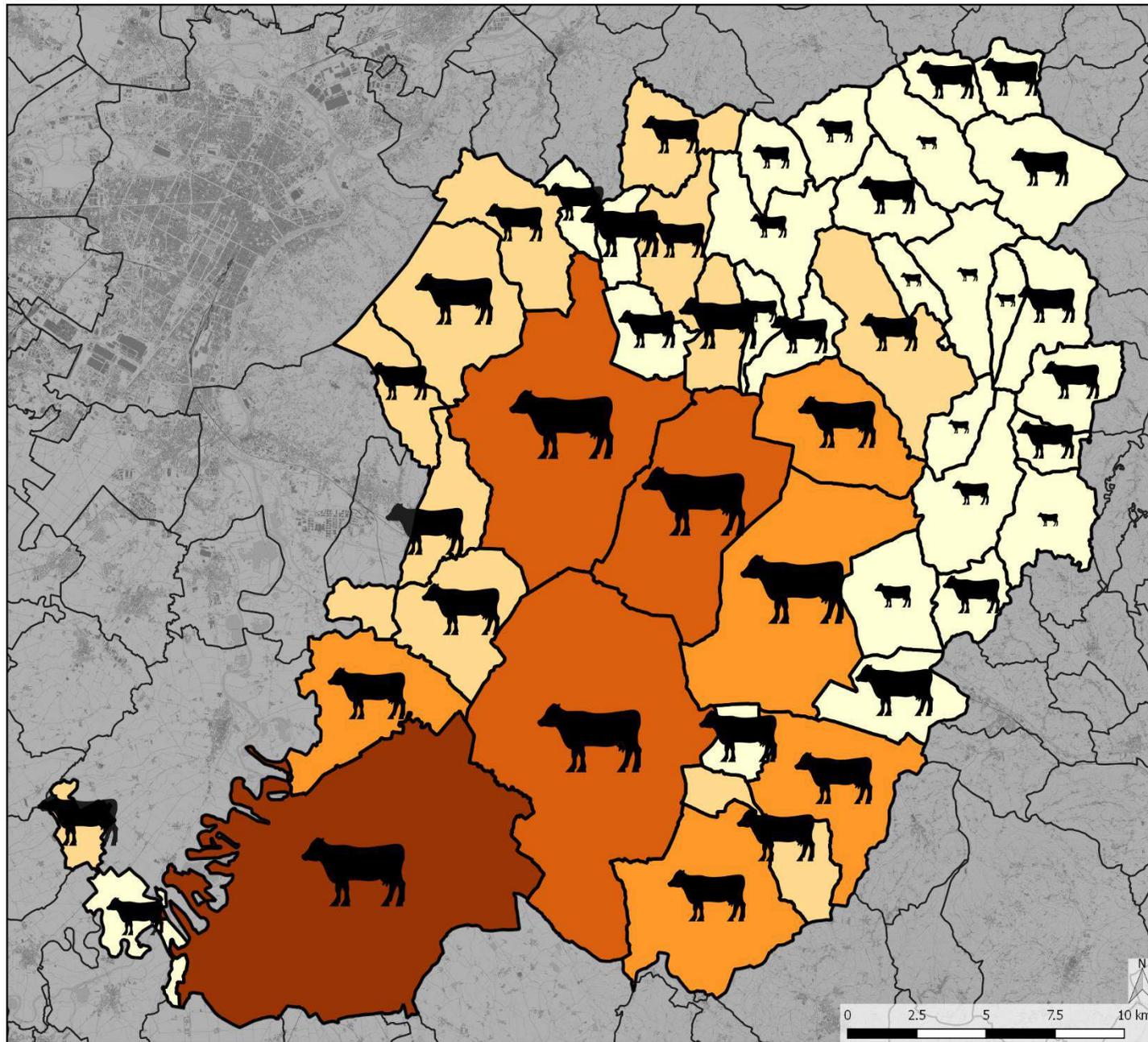
Quest'area è tra le più importanti a livello regionale soprattutto per l'allevamento di **bovini** (con oltre 16000 capi, Carmagnola è il comune con il maggior numero di bovini nell'intera Città metropolitana di Torino). L'allevamento bovino (Carta 11) è comunque presente in maniera massiccia in tutti i comuni pianeggianti dell'area considerata, dove sono sviluppate sia la filiera lattiero-casearia, sia quella da carne. Quest'ultima ha come punti di forza gli oltre 125 allevamenti aderenti al consorzio dei produttori della **razza bovina piemontese** (fassona) e le sempre più diffuse "agrimacellerie", punti di vendita diretta delle carni locali, situati presso le aziende o nei centri delle città e dei paesi del territorio. L'allevamento delle **vacche da latte** è integrato alle filiere locali attraverso le forniture alle locali aziende del settore lattiero-caseario. Sul territorio sono presenti alcuni esempi di filiera di qualità di **latte** bovino, per esempio attraverso l'adesione alla filiera del "latte nobile". Anche in questo caso, sono sempre più presenti sul territorio iniziative come quelle delle "agrigelaterie" (una delle prime in Italia è nata a Poirino), che valorizzano localmente la filiera del latte, attraverso la produzione e la commercializzazione (in azienda e in punti vendita esterni) di gelato artigianale.

Altrettanto strutturato è il settore **suino** (Carta 12), con oltre 160 aziende e quasi 70.000 capi, distribuiti prevalentemente anche in questo caso nella fascia pianeggiante tra Carmagnola e Chieri. Si tratta di un settore particolarmente interessante, per le integrazioni – attuali e potenziali – con numerosi salumifici locali.

L'area pianeggiante è quella maggiormente interessata anche dall'allevamento **avicunicolo** (Carta 13), in particolare il comune di Poirino, con circa 200 aziende e 292.552 capi.

La panoramica della zootecnia locale è completata dal settore **ovicaprino**, (Carta 14) con oltre 220 aziende e 6000 capi, che si estende anche nel settore collinare, sfruttando la capacità di ovini e caprini di pascolare anche in terreni impervi e boscosi. Si tratta di un settore dalle dimensioni ridotte, ma di grande potenzialità per l'economia delle aree meno vocate ad altre tipologie di agricoltura e allevamento, sul quale basare possibili strategie politiche ed economiche di sviluppo locale sostenibile, fondate sull'agropastoralismo e sulla valorizzazione delle risorse "minori" del territorio.

Una particolarissima tipologia di allevamento in grande crescita negli ultimi anni è quella dell'**apicoltura** (Carta 15), che consente di sfruttare territori altrimenti inutilizzati per l'agricoltura e di attivare filiere corte virtuose, grazie alla trasformazione e alla commercializzazione – diretta e non – dei prodotti delle api (miele, propoli, cera, polline, etc.). Nel territorio del Chierese-Carmagnolese sono presenti 443 imprese professionali nel settore dell'apicoltura (dati Banca dati apistica nazionale, 2018), per un totale di oltre 12000 alveari – nomadi e stanziali – distribuiti su tutto il territorio, con una particolare concentrazione nelle aree collinari. Il dato più interessante riguarda la crescita del settore: oltre il 40% delle imprese apistiche esistenti ha iniziato la propria attività – talvolta passando dall'attività hobbistica a quella professionale – negli ultimi 5 anni.



Legenda

n° capi bovini

-  < 25
-  25 - 100
-  100 - 500
-  500 - 5.000
-  > 5.000

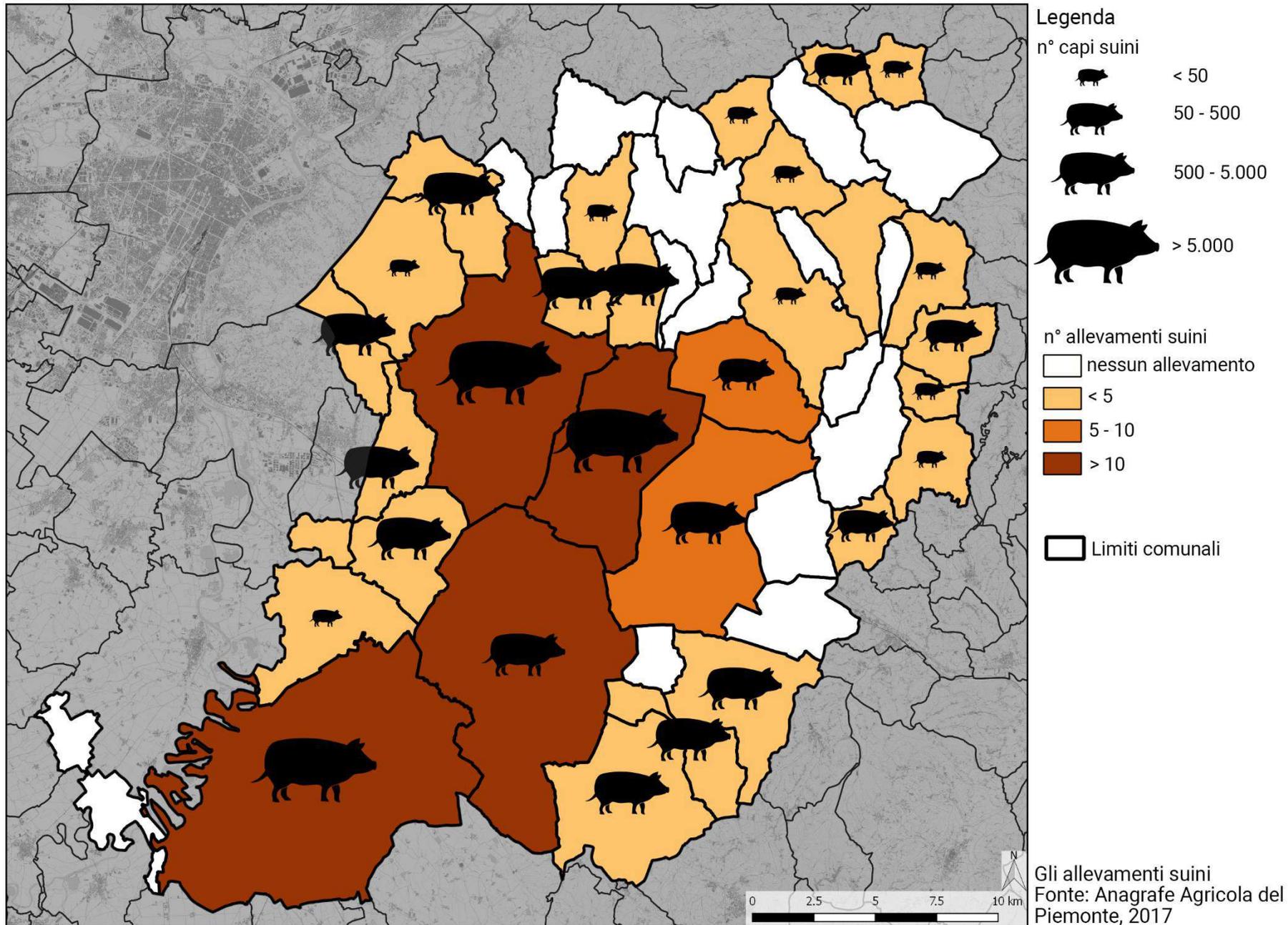
n° allevamenti bovini

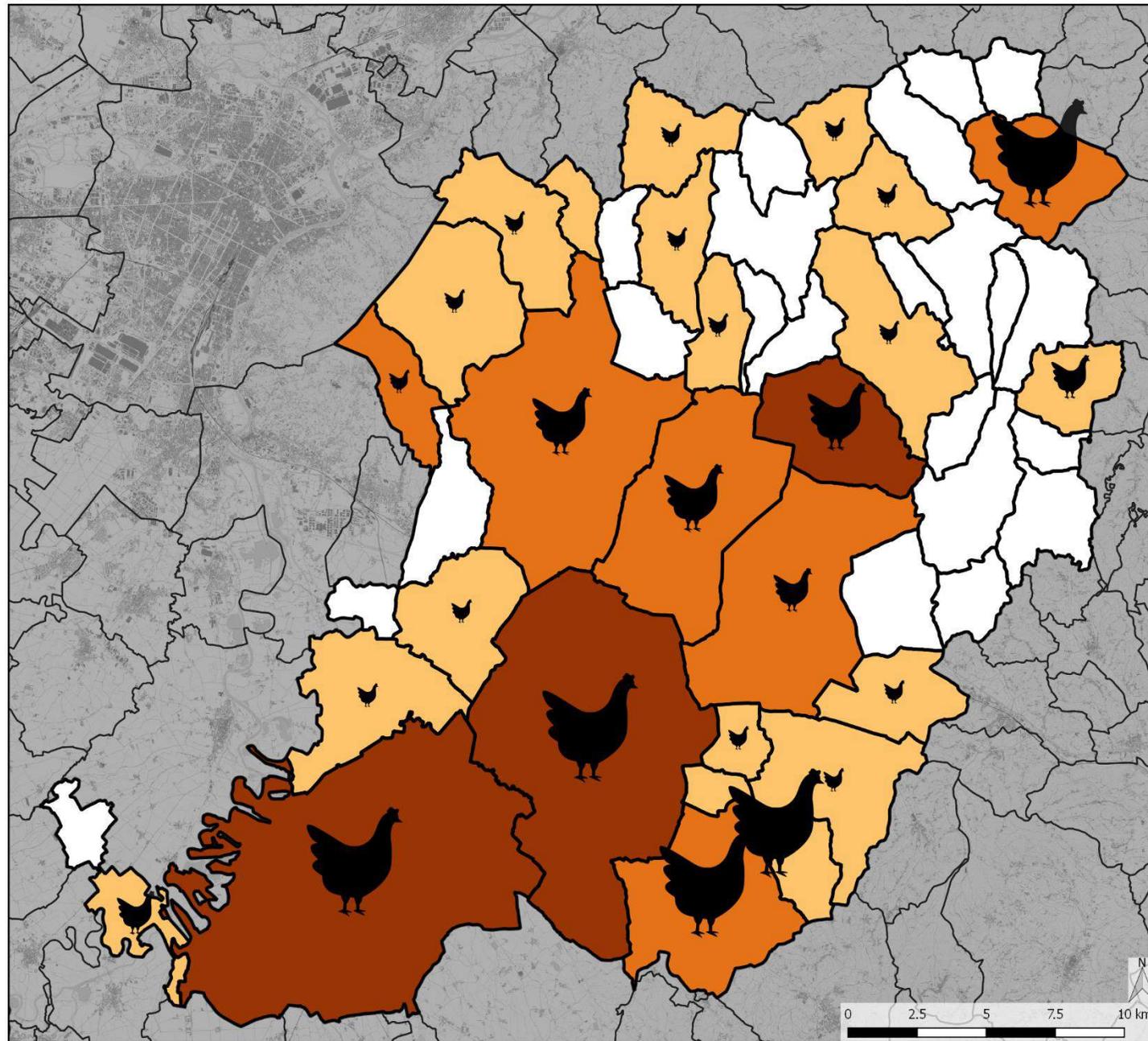
-  < 10
-  10 - 25
-  25 - 50
-  50 - 100
-  > 100

 Limiti comunali

Gli allevamenti bovini
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017

Carta 12





Legenda

n° capi avicunicoli

-  < 5.000
-  5.000 - 20.000
-  20.000 - 100.000
-  > 100.000

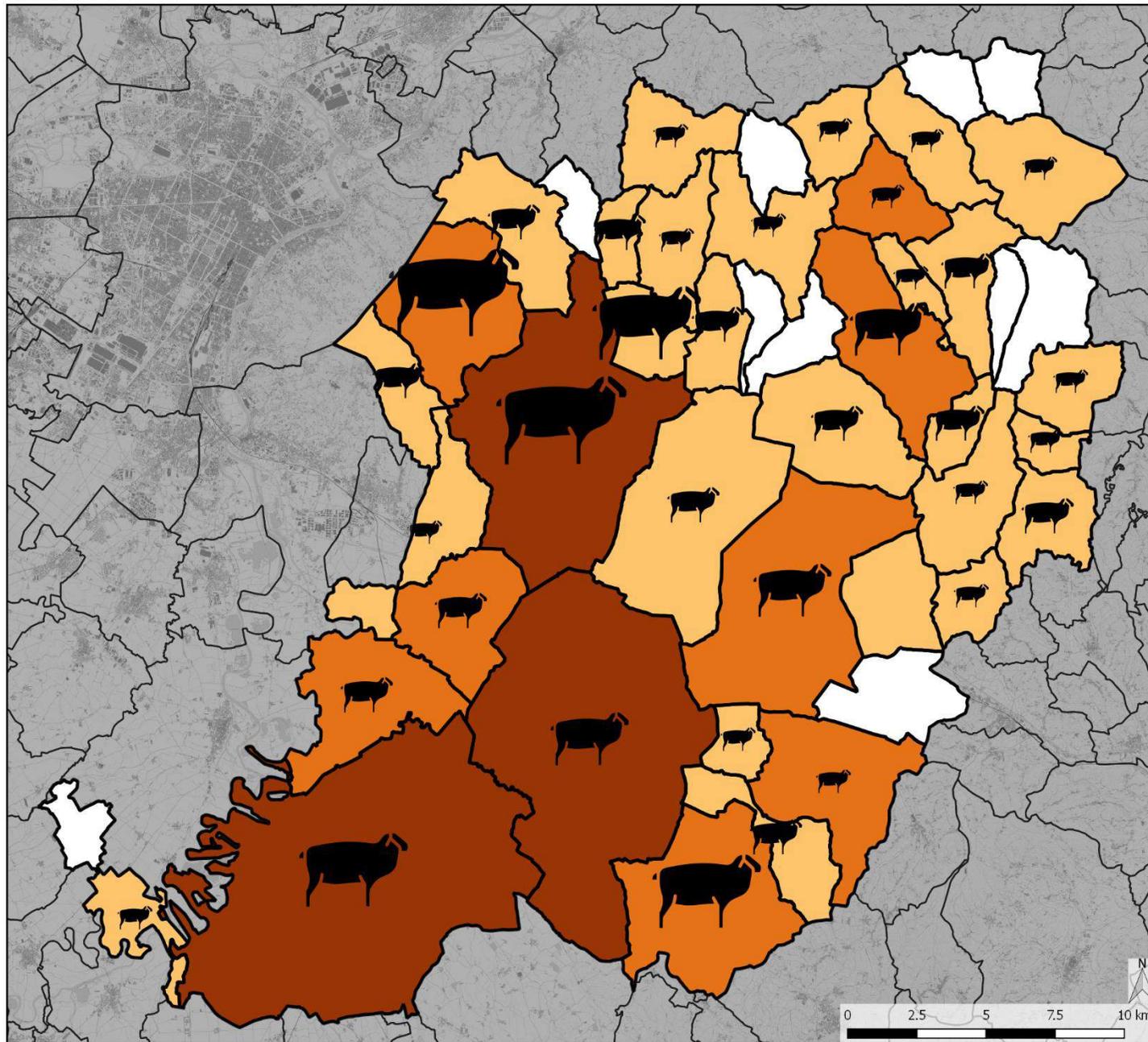
n° allevamenti avicunicoli

-  nessun allevamento
-  < 5
-  5 - 15
-  > 15

 Limiti comunali

Gli allevamenti avicunicoli
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017

Carta 14



Legenda

n° capi ovicapri

-  < 25
-  25 - 100
-  100 - 500
-  500 - 1.000
-  > 1.000

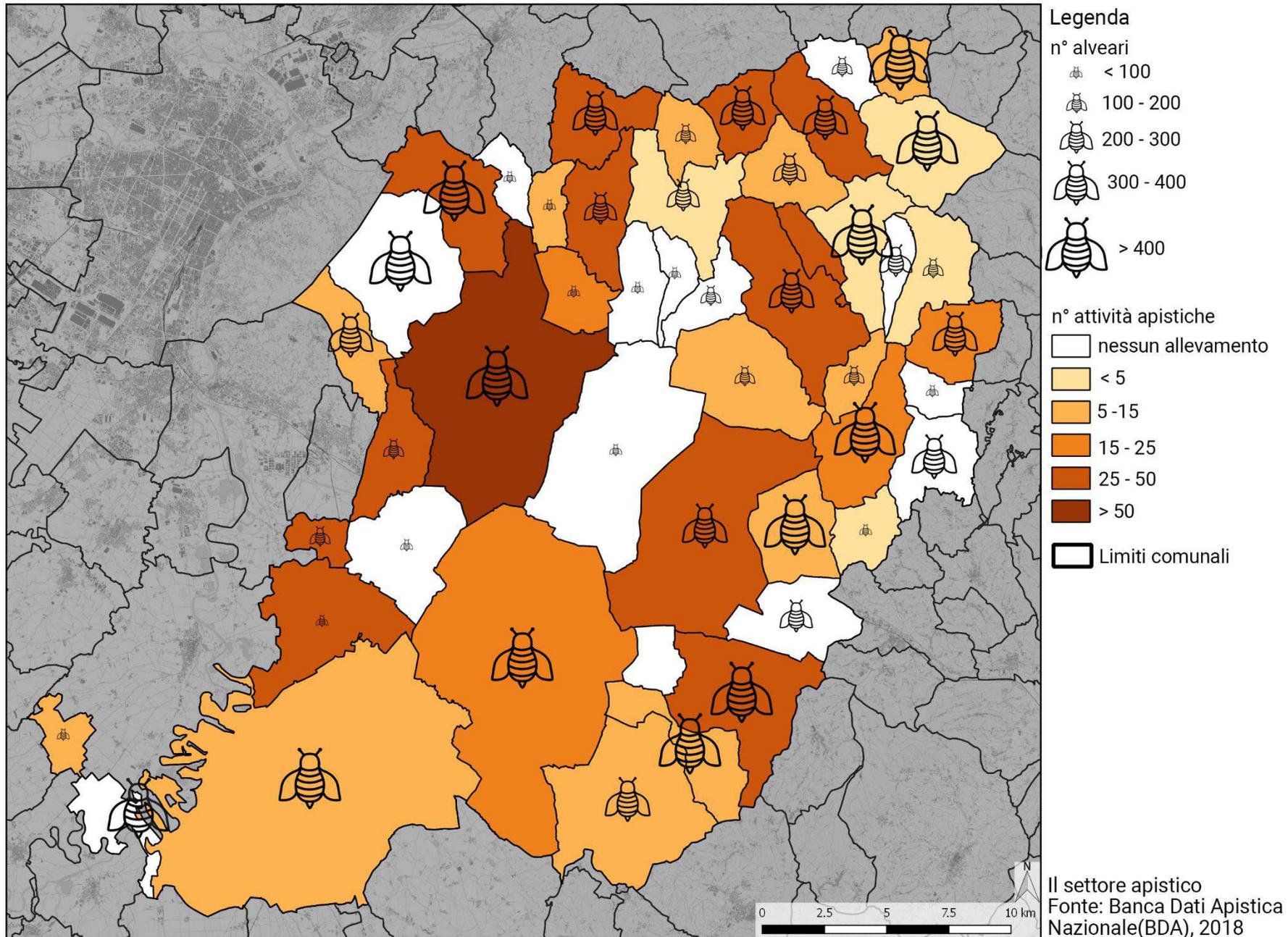
n° allevamenti ovicapri

-  nessun allevamento
-  < 5
-  5 - 15
-  > 15

 Limiti comunali

Gli allevamenti ovicapri
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017

Carta 15



2.3.2 Le aziende

L'importante settore produttivo agricolo e zootecnico descritto nei paragrafi precedenti è supportato da un'importante rete di **aziende** (3.127), in tutto il territorio, con una maggiore concentrazione nel settore pianeggiante del territorio (Carta 16) e in particolare – come prevedibile – nei comuni più estesi e popolosi dell'area (Chieri, Carmagnola, Poirino).

L'estensione prevalente delle aziende in ciascun comune (carta 17) ci consente di comprendere meglio la struttura del settore agricolo del Chierese-Carmagnolese, dal punto di vista delle caratteristiche delle aziende agricole e della loro articolazione territoriale. Questo dato evidenzia la marcata differenziazione della struttura produttiva tra le aree pianeggianti e quelle collinari. Nelle prime, la maggior parte delle aziende ha un'estensione considerevole (superiore ai 10 ha), coerentemente anche con le tipologie di produzioni (seminativi estensivi). Nei comuni collinari, invece, il settore agricolo è caratterizzata dalla prevalenza di piccole e piccolissime aziende (anche < 1 ha), segno della fragilità del settore, sulla quale politiche di scala territoriale possono intervenire promuovendo l'aumento delle superfici, e la diffusione di colture e tecniche ad elevata intensità, che non necessitano di grandi estensioni.

La fragilità dell'economia agricola collinare (fatta eccezione per alcuni settori, come il vitivinicolo), è evidenziata anche dai dati relativi all'evoluzione del numero di aziende tra il 2000 e il 2010 (dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura), che mostrano una generale riduzione del numero di aziende in tutti i comuni (con pochissime eccezioni puntuali), molto più marcata nelle aree della collina.

I dati più recenti provenienti dall'Anagrafe Agricola (Tab. 6) non mostrano variazioni significative per quanto riguarda il numero di aziende presenti sul territorio, anche se si individua un leggera contrazione nei comuni più collinari.

Si specifica, però, che i dati provenienti dall'Anagrafe Agricola prendono in esame solo le imprese che intendono avviare procedimenti amministrativi in materia di agricoltura. I dati contenuti nell'Anagrafe, infatti, sono di due tipologie:

- dati certificati provenienti sia da banche dati di competenza del sistema informativo inter-ente (es. registro UMA delle macchine agricole) sia esterne (ad es. registro imprese della CCIAA)
- dati garantiti da documentazione probante raccolta nel fascicolo aziendale. Il fascicolo aziendale è depositato presso un ufficio gestore, appositamente costituito presso la PA di competenza, o presso i CAA.

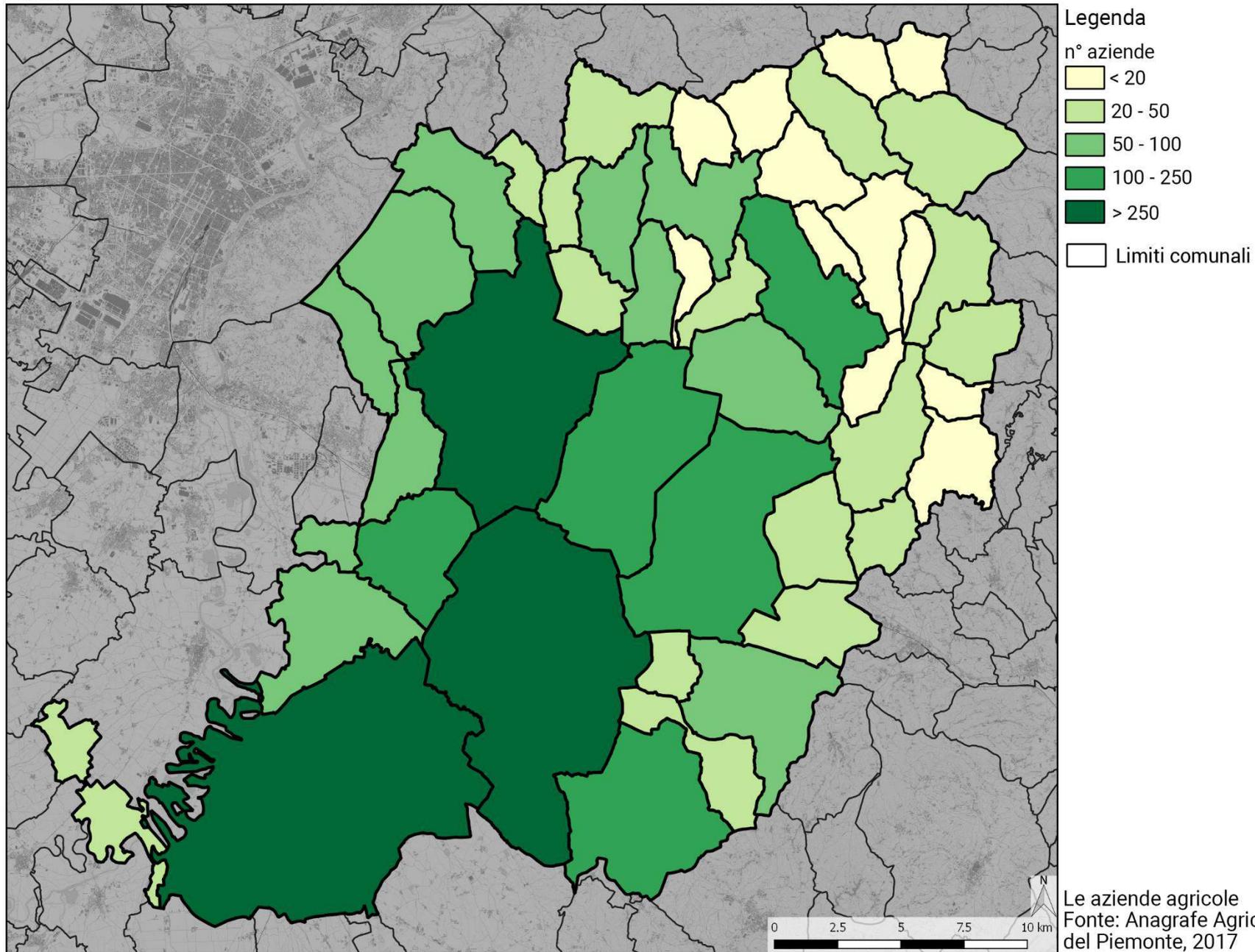
Un dato di grande interesse è dato dalla distribuzione delle aziende a **conduzione giovanile e/o femminile** (Carte 19 e 20), sostenuta dal PSR, la cui concentrazione è fortemente superiore nelle aree collinari, rispetto a quelle pianeggianti. Si tratta di un dato che evidenzia il potenziale dell'agricoltura di collina, in posizione svantaggiata nella competizione con l'agricoltura di scala industriale della pianura, nel creare spazio per piccole imprese guidate da fasce della popolazione sottorappresentate nel panorama agricolo nazionale e regionale e caratterizzate spesso da un elevato grado di innovazione (Cerosimo, 2013).

| Comuni | n° aziende 2010 | n° aziende 2017 |
|------------------------------|------------------------|------------------------|
| <i>Albugnano</i> | 30 | 30 |
| <i>Andezeno</i> | 46 | 42 |
| <i>Aramengo</i> | 41 | 34 |
| <i>Arignano</i> | 58 | 60 |
| <i>Baldissero Torinese</i> | 58 | 65 |
| <i>Berzano di San Pietro</i> | 23 | 15 |
| <i>Buttigliera d'Asti</i> | 95 | 87 |
| <i>Cambiano</i> | 53 | 58 |
| <i>Capriglio</i> | 7 | 11 |
| <i>Carmagnola</i> | 464 | 464 |
| <i>Castelnuovo D. Bosco</i> | 145 | 134 |
| <i>Cellarengo</i> | 49 | 42 |
| <i>Cerreto d'Asti</i> | 6 | 4 |
| <i>Chieri</i> | 276 | 291 |
| <i>Cinzano</i> | 16 | 18 |
| <i>Cocconato</i> | 41 | 47 |
| <i>Cortazzone</i> | 20 | 18 |
| <i>Dusino San Michele</i> | 42 | 32 |
| <i>Isolabella</i> | 28 | 26 |
| <i>Lombriasco</i> | 35 | 30 |
| <i>Marentino</i> | 49 | 51 |
| <i>Mombello di Torino</i> | 19 | 15 |
| <i>Moncucco Torinese</i> | 61 | 58 |
| <i>Montafia</i> | 44 | 34 |
| <i>Montaldo Torinese</i> | 26 | 23 |
| <i>Moransengo</i> | 15 | 20 |
| <i>Moriondo Torinese</i> | 32 | 33 |
| <i>Osasio</i> | 32 | 34 |

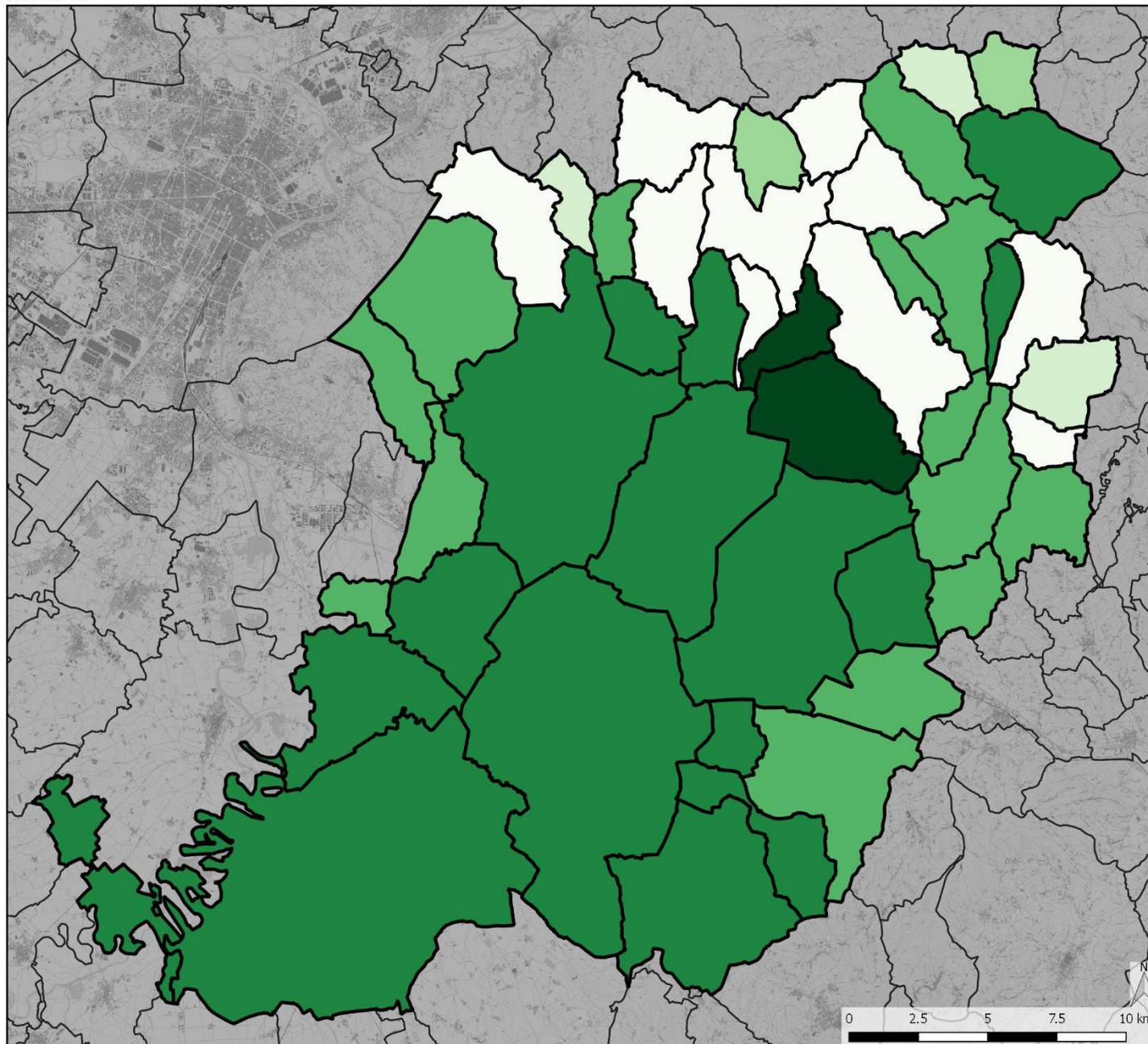
| Comuni | n° aziende 2010 | n° aziende 2017 |
|----------------------------|------------------------|------------------------|
| <i>Passerano Marmorito</i> | 15 | 15 |
| <i>Pavarolo</i> | 33 | 24 |
| <i>Pecetto Torinese</i> | 69 | 67 |
| <i>Piea</i> | 24 | 26 |
| <i>Pino d'Asti</i> | 17 | 14 |
| <i>Pino Torinese</i> | 74 | 74 |
| <i>Piovà Massaia</i> | 34 | 26 |
| <i>Poirino</i> | 277 | 318 |
| <i>Pralormo</i> | 102 | 102 |
| <i>Riva presso Chieri</i> | 138 | 150 |
| <i>Roatto</i> | 31 | 25 |
| <i>San Paolo Solbrito</i> | 34 | 34 |
| <i>Santena</i> | 147 | 146 |
| <i>Sciolze</i> | 36 | 38 |
| <i>Tonengo</i> | 9 | 9 |
| <i>Valfenera</i> | 89 | 83 |
| <i>Viale</i> | 10 | 9 |
| <i>Villanova d'Asti</i> | 121 | 112 |
| <i>Villastellone</i> | 70 | 79 |

Tab. 6 – Le aziende agricole al 2010 e al 2017.

Fonte: dati 2010 Istat, Censimento generale dell'agricoltura e dati 2017 Anagrafe Agricola del Piemonte



Le aziende agricole
Fonte: Anagrafe Agricola
del Piemonte, 2017



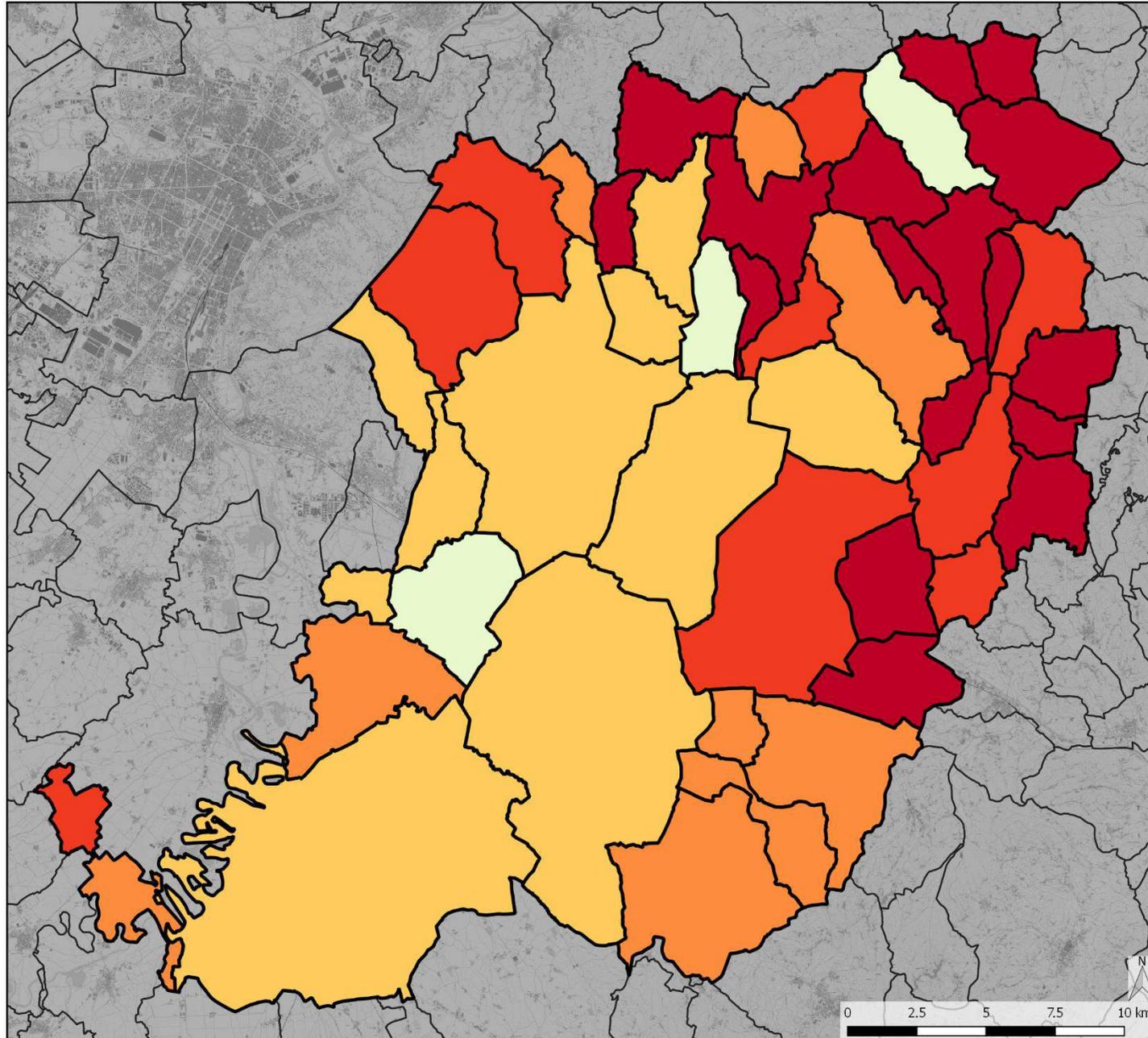
Legenda

Estensione aziendale prevalente

- meno di 1 ha
- da 1 a meno di 2 ha
- da 3 a meno di 5 ha
- da 5 a meno di 10 ha
- da 10 a meno di 20 ha
- da 20 a meno di 30 ha

Limiti comunali

Le estensioni prevalenti delle aziende
Fonte: Anagrafe Agricola
del Piemonte, 2017



Legenda

n° delle aziende dal 2000 al 2010

■ riduzione maggiore del 50%

■ riduzione dal 50 al 30%

■ riduzione dal 30 al 15%

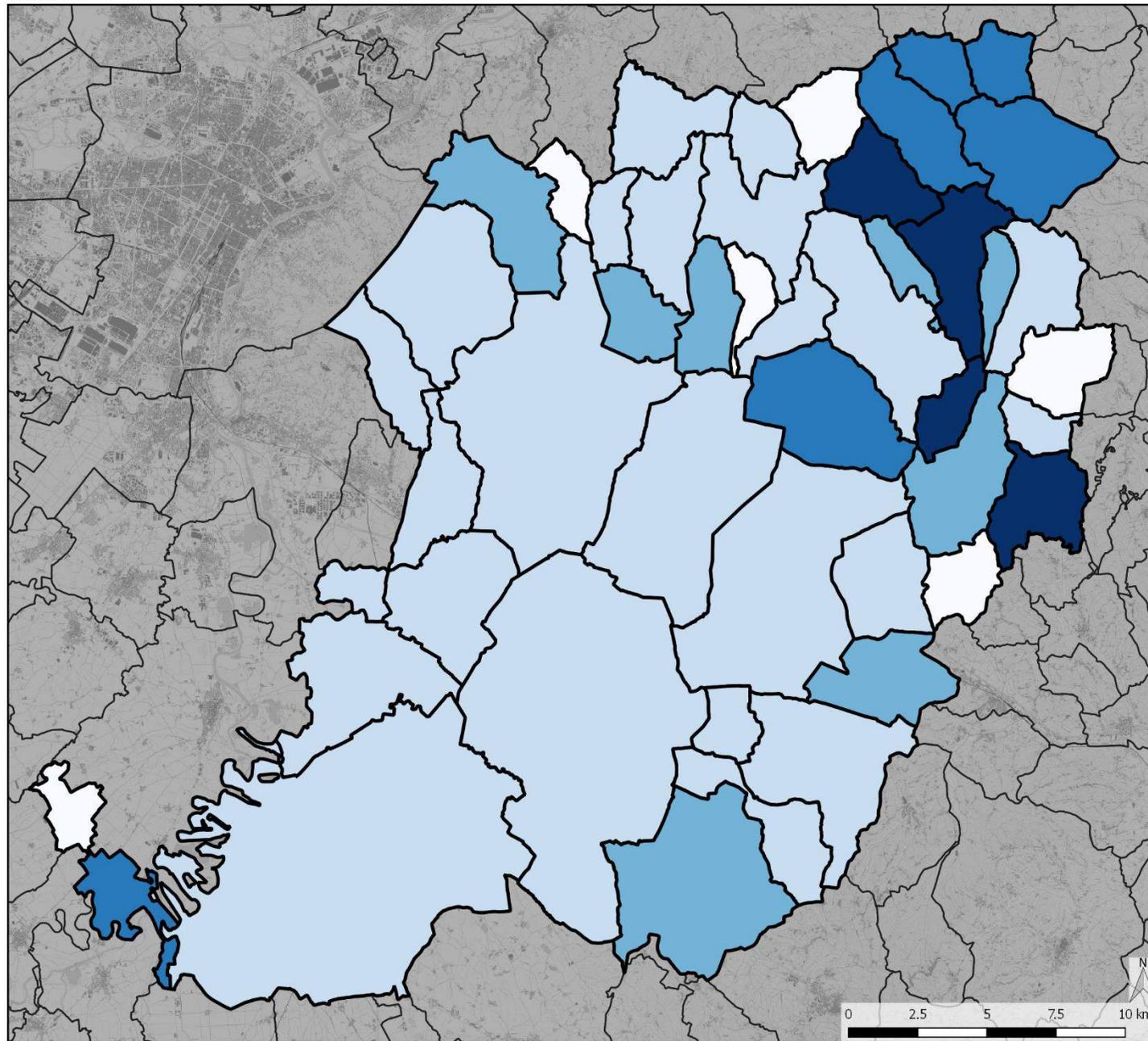
■ riduzione fino al 15%

■ incremento fino al 7%

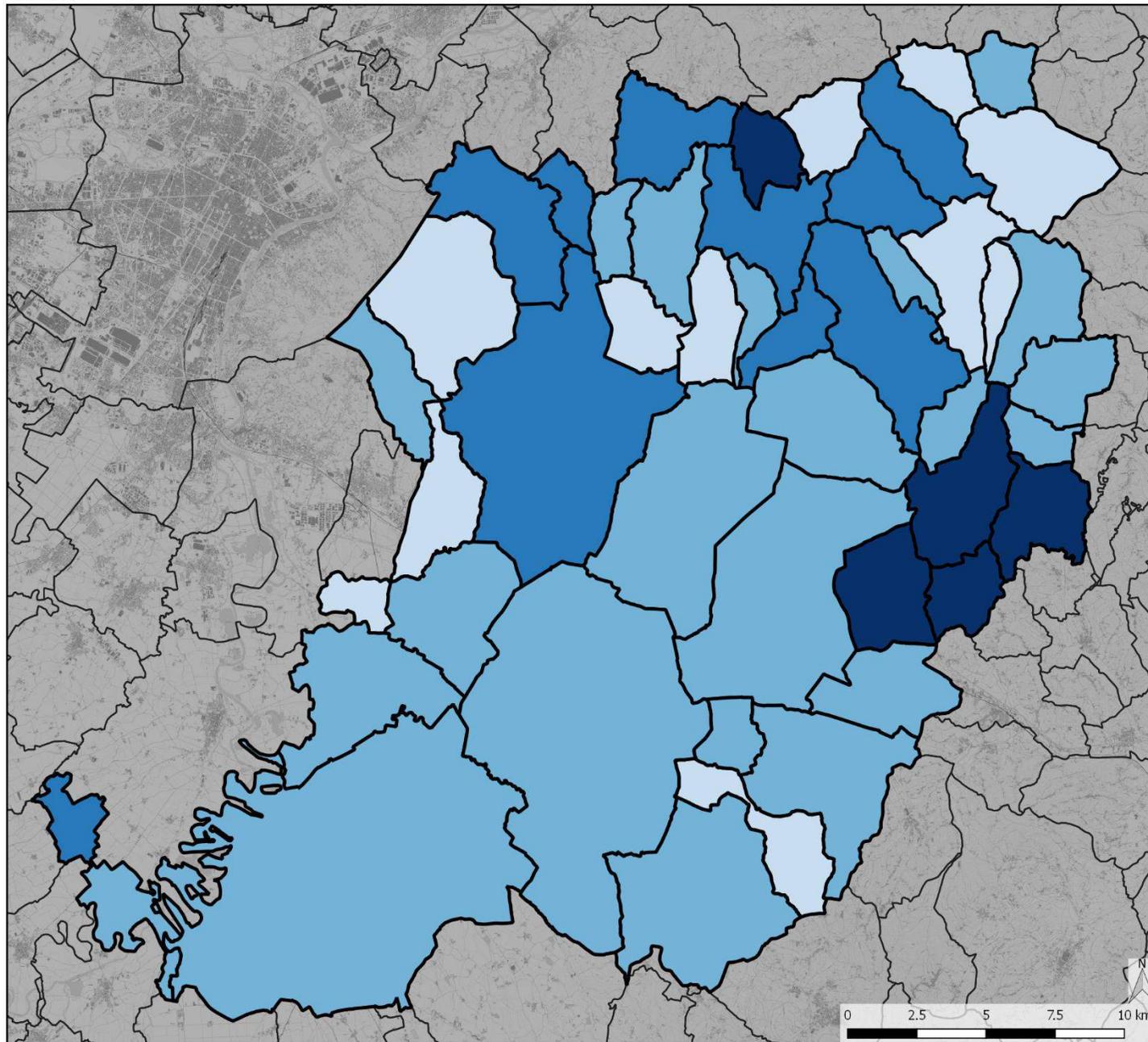
□ Limiti comunali

Le aziende agricole dal 2000 al 2010

Fonte: Istat Censimento generale dell'agricoltura, 2010



I giovani titolari di azienda
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017



Le donne titolari di azienda
Fonte: Anagrafe Agricola del
Piemonte, 2017

2.3.3 La valorizzazione: marchi e manifestazioni

La produzione agro-alimentare e gastronomica del territorio (si è già menzionata in precedenza l'importanza degli areali DOC per quanto riguarda i vini) è caratterizzata da un'elevata qualità e dalla presenza di reti di attori in grado di sostenere iniziative di valorizzazione e promozione dei prodotti tipici locali, come testimonia la presenza di numerosi marchi di origine geografica (Tab. 7)

| Prodotto | Tipo di marchio | Comuni interessati |
|---|------------------------|--|
| <i>Grana Padano</i> | DOP | Tutti |
| <i>Toma piemontese</i> | DOP | Tutti quelli nella CM di Torino |
| <i>Nocciola del Piemonte</i> | IGP | Tutti tranne Lombriasco, Mombello di Torino e Osasio |
| <i>Antichi mais piemontesi</i> | PPTPT | Tutti quelli nella CM di Torino |
| <i>Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto</i> | PPTPT | Carmagnola, Poirino, Pralormo, Santena, Villastellone |
| <i>Ciliegie di Pecetto</i> | PPTPT | Pecetto T., Pino T, Baldissero T., Pavarolo, Sciolze, Montaldo T., Andezeno, Marentino, Arignano, Cambiano, Chieri |
| <i>Cipolla piatlina bionda di Andezeno</i> | PPTPT | Andezeno |
| <i>Peperone di Carmagnola</i> | PPTPT | Cambiano, Carmagnola, Chieri, Isolabella, Lombriasco, Osasio, Poirino, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena, Villastellone. |
| <i>Peperone corno di bue di Carmagnola</i> | PSF | Idem |
| <i>Peperone di Capriglio</i> | PSF | Capriglio |

| Prodotto | Tipo di marchio | Comuni interessati |
|---|------------------------|--|
| <i>Giandujotto di Torino-Piemonte</i> | PPTPT | Tutti quelli nella CM di Torino |
| <i>Grissino Rubatà del Chierese</i> | PPTPT | Chieri, Andezeno |
| <i>Grissino stirato Torinese</i> | PPTPT | Tutti quelli nella CM di Torino |
| <i>Prosciutto crudo di Cuneo</i> | DOP | Tutti |
| <i>Salamini italiani alla cacciatora</i> | DOP | Tutti |
| <i>Mortadella Bologna</i> | IGP | Tutti |
| <i>Salame Cremona</i> | IGP | Tutti |
| <i>Salame Piemonte</i> | IGP | Tutti |
| <i>Salame di Giora di Carmagnola</i> | PPTPT | Comuni della pianura Carmagnolese |
| <i>Coniglio grigio di Carmagnola</i> | PSF | Carmagnolese |
| <i>Gallina bionda piemontese</i> | PSF | Tutti |
| <i>Razza bovina piemontese</i> | PSF | Tutti |
| <i>Tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino</i> | DOP, PPTPT | Poirino, Carmagnola, Isolabella, Pralormo, Riva presso Chieri, Santena, Villastellone, Buttigliera d'Asti, Cellarengo, Dusino San Michele, San Paolo Solbrito, Valfenera, Villanova d'Asti |

Tab. 7 – Principali prodotti tutelati da marchi di origine geografica. Legenda: DOP = Denominazione di Origine Protetta; IGP = Indicazione Geografica Protetta; PPTPT = Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino; PSF = Presidio Slow Food

Come appare evidente dalla tabella 5, le opportunità offerte al settore agroalimentare locale dai marchi di origine geografica sono di due tipi:

1) la possibilità di valorizzare prodotti fortemente locali e connessi alle specificità ambientali e socio-culturali del territorio, dai casi più noti del peperone di Carmagnola, dell'asparago di Santena e del pianalto o della ciliegia di Pecetto, fino a realtà più di nicchia, come la cipolla piatlina di Andezeno o la tinca gobba di Poirino. Tali prodotti possono svolgere il ruolo di leve sociali ed economiche per l'attivazione di filiere corte, che integrino la produzione con le attività ad essa connesse, legate alla commercializzazione e al turismo – non solo enogastronomico – con un potenziale effetto moltiplicatore

2) la possibilità di agganciare la produzione locale di materie prime e prodotti trasformati a marchi di interesse nazionale, dall'areale molto ampio, come nel caso di alcuni salumi IGP (es. mortadella di Bologna o salamini italiani alla cacciatora) e di formaggi DOP, come il grana padano e la toma piemontese.

Alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali attraverso marchi di origine, si affianca l'organizzazione sul territorio di numerose manifestazioni dedicate alla loro promozione, alcune delle quali – come la Fiera di San Martino di Chieri e la Sagra del peperone di Carmagnola – di rilevanza almeno regionale (Tab.8).

| Comune | Fiera-Sagra | Mese |
|------------------------------|---|-------------|
| <i>Andezeno</i> | Sagra del Cardo e della bagna caoda e della Cipolla Piatlina di Andezeno | Ottobre |
| <i>Berzano di San Pietro</i> | Fiera dei Prodotti Agricoli ed Artigianali Locali | Aprile |
| <i>Buttiglieria d'Asti</i> | Fiera "Le Contrade del Freisa" | Maggio |
| <i>Buttiglieria d'Asti</i> | Fiera dell'Aglio, del Tacchino e della Gallina Bionda di Crivelle | Agosto |
| <i>Cambiano</i> | Festa di Primavera - L'Asparago | Maggio |
| <i>Cambiano</i> | Sagra del Pomodoro | Settembre |
| <i>Carmagnola</i> | Sagra del Peperone di Carmagnola | Settembre |
| <i>Carmagnola</i> | Fiera primaverile | Marzo |
| <i>Carmagnola</i> | Mostra Mercato Ortoflora & Natura e Mostra dei Bovini di Razza Piemontese | Aprile |
| <i>Carmagnola</i> | Mostra Mercato del Porro Lungo Dolce di Carmagnola | Dicembre |
| <i>Carmagnola</i> | Fiera del Bovino da Carne di Razza Piemontese e della Giora | Dicembre |
| <i>Castelnuovo Don Bosco</i> | Fiera del Tartufo | Novembre |
| <i>Chieri</i> | Di Freisa in Freisa | Giugno |
| <i>Chieri</i> | Fiera di San Martino | Novembre |
| <i>Cinzano</i> | Fiera dei Vini della Collina di Torino | Ottobre |

Tab. 8 – Sagre e fiere del territorio. Fonte: *calendario fiere e sagre Regione Piemonte, 2018.*

2.3.4 Gli agriturismi e la vendita diretta

La **vendita diretta** costituisce uno degli strumenti più diffusi ed efficaci di valorizzazione delle produzioni agricole da parte delle aziende. La scelta da parte dei produttori di effettuare vendita diretta dei propri prodotti è legata a diversi i fattori, tra cui:

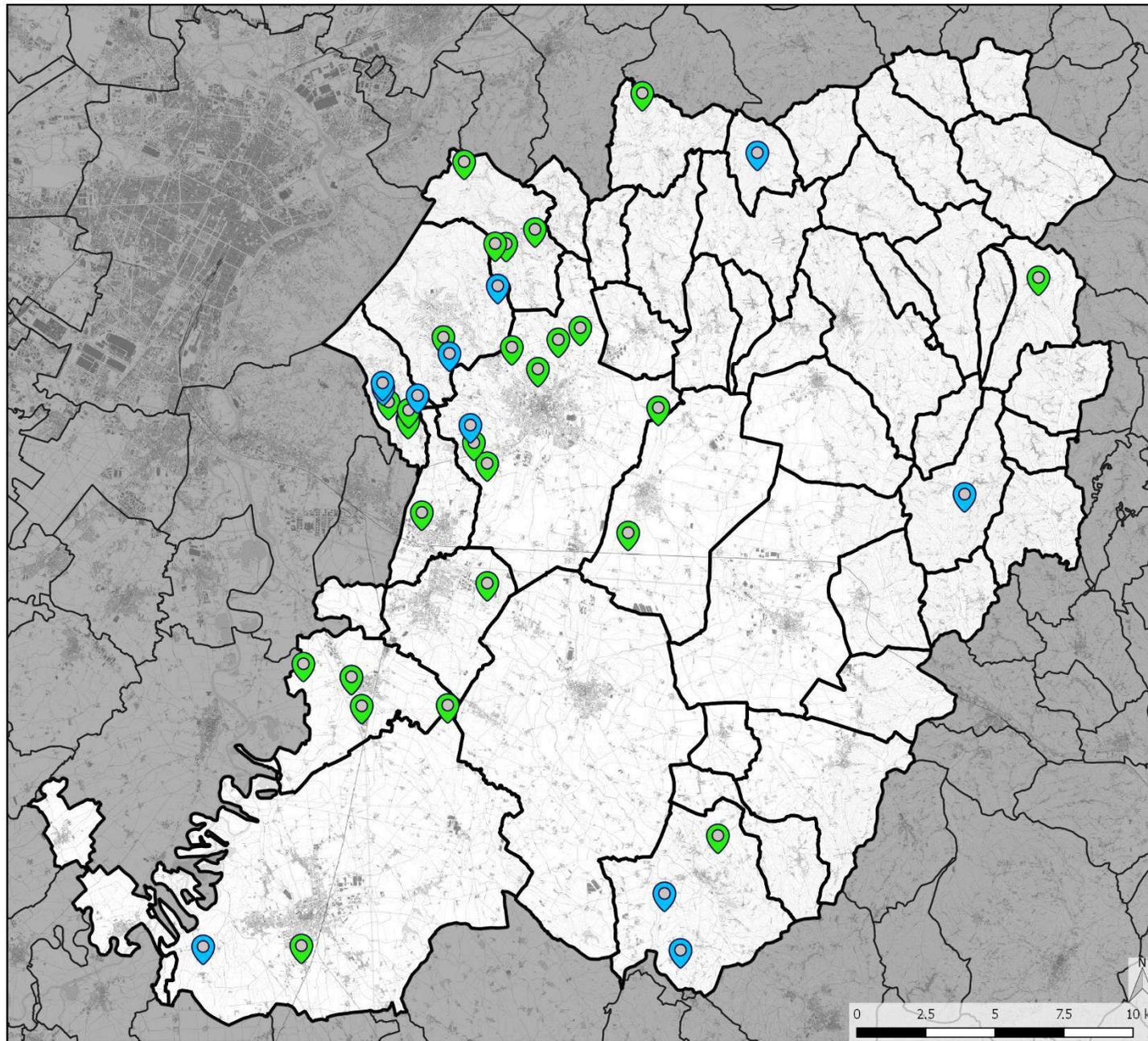
- le caratteristiche della produzione (la vendita diretta è più probabile per le aziende che praticano orticoltura, viticoltura o produzioni miste, meno probabile per le aziende che producono seminativi o bovini da carne)
- le caratteristiche personali del conduttore o della conduttrice dell'azienda (la giovane età e il grado e tipo di istruzione sono determinanti per la scelta)
- le dimensioni delle aziende (la vendita diretta è più probabile per le piccole aziende)
- l'influenza positiva della multifunzionalità e dell'utilizzo di metodi biologici.
- la posizione geografica dell'azienda, con una propensione positiva nei confronti della vendita diretta da parte delle aziende situate in aree collinari e montane, probabilmente per l'influenza del turismo e le caratteristiche delle produzioni¹.

La struttura territoriale e produttiva del Chierese-Carmagnolese, almeno per quanto riguarda alcune sue parti, presenta la maggior parte di questi fattori, rappresentando un terreno potenzialmente fertile per lo sviluppo di iniziative di vendita diretta, particolarmente interessanti per i produttori grazie ai maggiori ricavi, anche se molto impegnative dal punto di vista del tempo impiegato e della logistica.

Le principali modalità di vendita diretta presenti sul territorio sono:

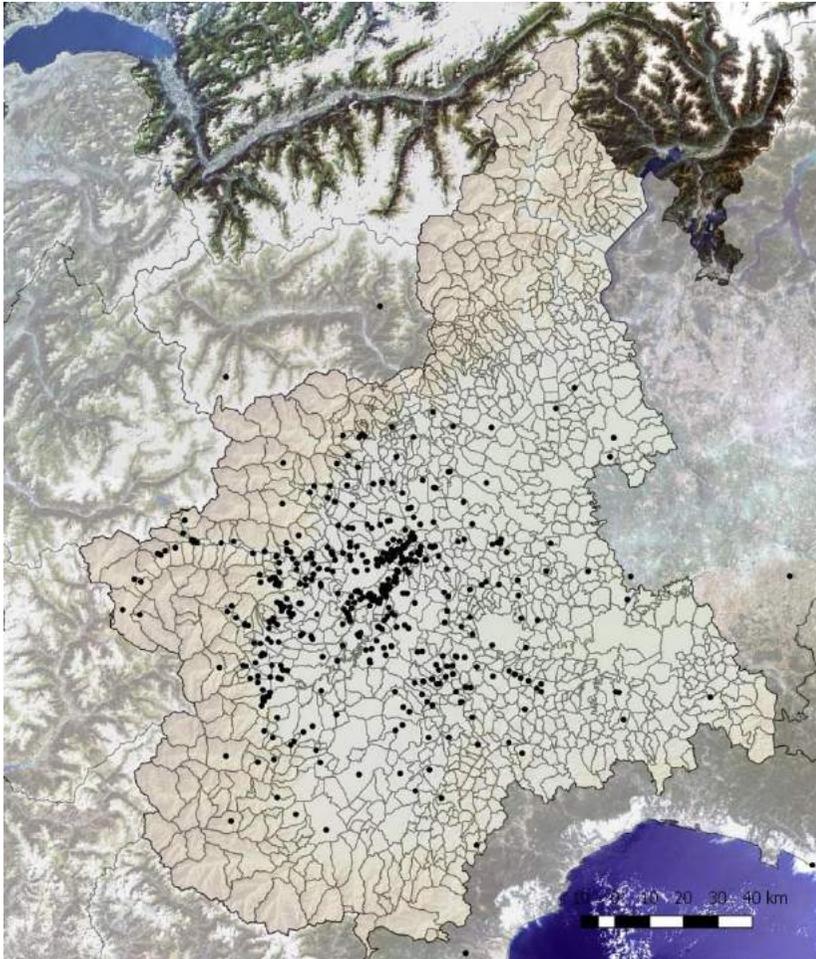
- la vendita in azienda, attraverso **punti vendita aziendali** (Carta 21), nella maggior parte dei casi inseriti nei circuiti gestiti dalle principali associazioni di categoria (Campagna Amica-Coldiretti e La Spesa in Campagna-CIA). Costituisce un settore a parte la vendita diretta di vini, praticata dalla maggior parte delle cantine presenti sul territorio.
- la **vendita fuori azienda** (Carta 22), attraverso: (a) punti vendita aziendali o cooperativi situati nei centri abitati, (b) **mercati dei contadini** (organizzati settimanalmente da Campagna Amica a Chieri e Carmagnola), la presenza di banchi dei produttori nei mercati comunali (nei comuni della Città metropolitana di Torino a Cambiano, Carmagnola, Chieri, Pecetto T.se, Pino T.se, Poirino, Santena, Trofarello e Villastellone). Alcuni produttori del territorio sono infine coinvolti in modalità di vendita diretta fuori azienda esterne al territorio, come: (d) i **mercati di Torino** e dei comuni limitrofi e (e) i **gruppi di acquisto solidale**.

¹ Corsi A., Novelli S., Pettenati G., "Vendita diretta in azienda e fuori azienda: un'analisi in Piemonte", Agriregionieuropa anno 10 n°38, 2014



- Legenda
- Punti di vendita diretta
 -  Campagna Amica (Coldiretti)
 -  La spesa in campagna (CIA)
 -  Limiti comunali

La vendita diretta
Fonte: Coldiretti e Confederazione
Italiana Agricoltori (CIA), 2018



Carta 22 – La distribuzione spaziale di 600 produttori agricoli e alimentari che riforniscono i canali di vendita alternativi (mercati dei contadini e GAS) basati a Torino
 Fonte: ricerca AFNIA-Università di Torino

Per concludere, è necessario sottolineare il ruolo che il **turismo di prossimità** – spesso finalizzato anche alla degustazione o all’acquisto di prodotto enogastronomici – può svolgere nel sostenere il settore produttivo locale. Nel territorio preso in esame sono attivi circa 55 agriturismi, molti dei quali offrono anche servizi di ristorazione dei quali i prodotti aziendali devono rappresentare una parte preponderante.

Coinvolgono diversi comuni, infine, gli itinerari turistici dedicati all’enogastronomia che insistono sul territorio e che costituiscono una fondamentale infrastruttura immateriale sulla quale immaginare e costruire il futuro turistico dell’area che, data l’assenza di grandi attrattori e la crescente competizione di altri territori rurali, dovrà necessariamente essere fondato in misura sempre maggiore sulla valorizzazione delle specificità e delle produzioni locali. Tra i principali percorsi formalmente riconosciuti ci sono:

- **Strade di colori e sapori**, importante progetto di territorio, nato nel 2006 su impulso dell’allora **itinerari** Provincia di Torino e di una ventina di comuni del Chierese-Carnagnolese, con l’obiettivo di valorizzare e promuovere il territorio collinare della zona sud di Torino e la sua naturale estensione nella pianura, attraverso la promozione di percorsi nel paesaggio rurale.
- **Strada Reale dei vini torinesi**, finalizzata a conoscere il patrimonio storico-architettonico, naturalistico e paesaggistico delle aree vitivinicole della (ex) Provincia di Torino (oltre alla Collina Torinese: Pinerolese, Val Susa e Canavese), attraverso percorsi segnalati e la collaborazione con le cantine del territorio, sfruttando le opportunità offerte dalla legge regionale n.268 del 1999.
- **Strada del vino del Monferrato Astigiano**, che si snoda attraverso le colline della Provincia di Asti, intersecando l’area del Chierese nelle zone di produzione di Albugnano, Freisa d’Asti e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco.

2.4 Trasformazione e commercio

2.4.1 Le industrie agroalimentari

L'industria agroalimentare del Chierese-Carmagnolese è tra le più sviluppate dell'intera Città metropolitana di Torino ed è sede di alcune delle più importanti aziende del settore in tutto il Piemonte.

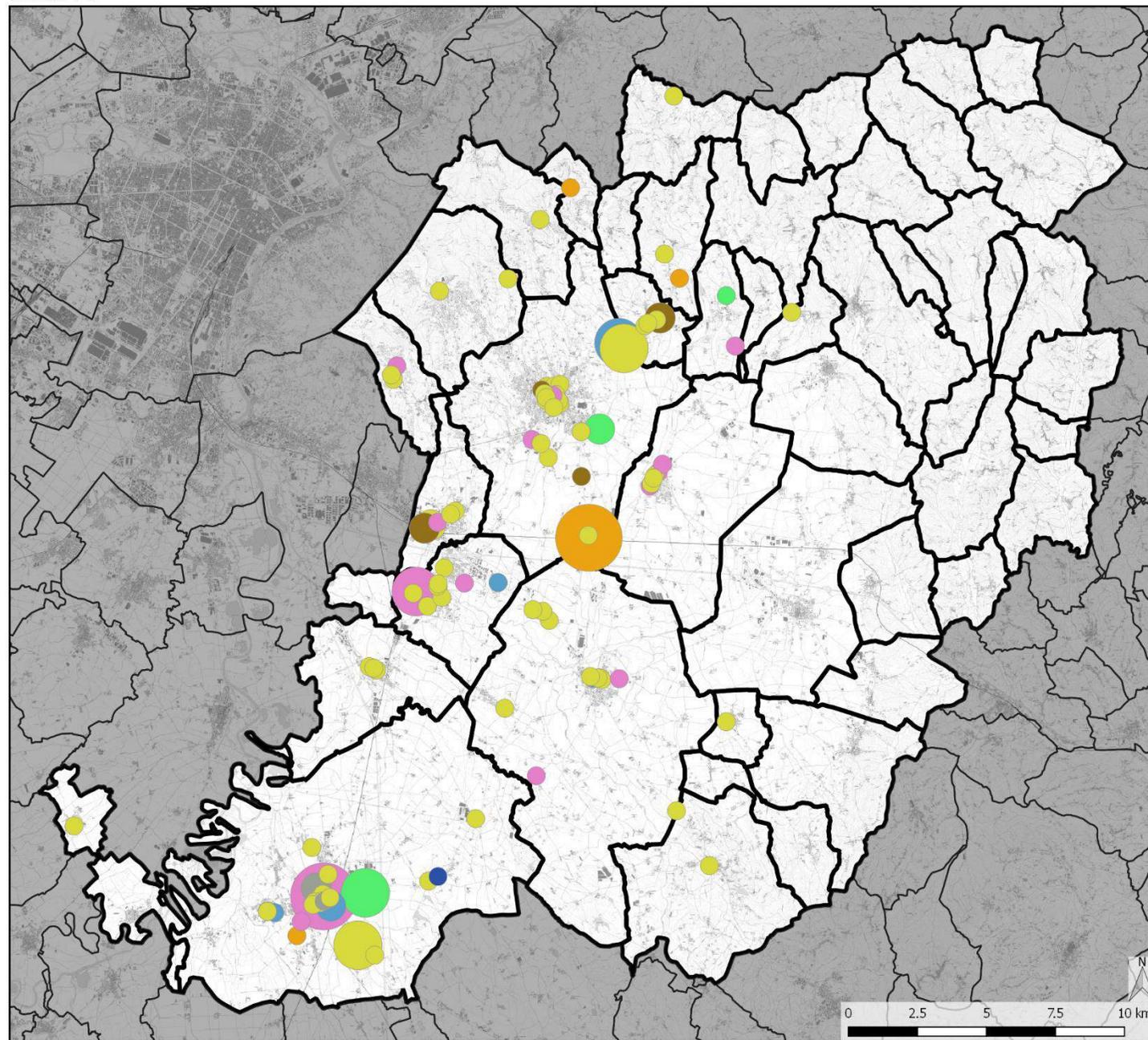
Come mostra la tabella 9, sul territorio (limitatamente ai comuni della Città metropolitana, dove il settore è maggiormente sviluppato) sono attive 115 aziende agroalimentari, con un totale di circa 1500 addetti (dati CCIAA 2018).

Le tipologie produttive maggiormente presenti dal punto di vista degli addetti presenti (Carta 23) sono rappresentate da **salumifici, mulini, torrefazioni, laboratori di prodotti da forno, pastifici**, aziende di **conserve di verdure**, produttori di bevande alcoliche (**vermouth**).

Molte di queste aziende sono nate storicamente in stretta integrazione con le filiere agricole e produttive locali. Anche se oggi sono nella maggior parte dei casi inserite in flussi di forniture e commercializzazione nazionali e internazionali, molte di esse rappresentano ancora oggi importanti hub dell'economia locale, il cui potenziale in termini di approvvigionamento e commercializzazione di scala locale può essere aumentato, compatibilmente con le esigenze logistiche ed economiche delle moderne industrie agroalimentari e con le caratteristiche del settore agricolo e zootecnico del territorio. La distribuzione territoriale delle aziende vede naturalmente prevalere le aree pianeggianti, maggiormente accessibili e dove si concentra la maggior parte delle aree produttive previste dai documenti urbanistici.

| | <i>n° aziende</i> | <i>n° addetti</i> |
|---|-------------------|-------------------|
| <i>Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne</i> | 14 | 535 |
| <i>Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi</i> | 3 | 84 |
| <i>Produzione di prodotti da forno e farinacei</i> | 77 | 370 |
| <i>Industria delle bevande</i> | 4 | 368 |
| <i>Produzione di altri prodotti alimentari (tè, caffè, confetterie, piatti preparati)</i> | 8 | 76 |
| <i>Industria lattiero-casearia</i> | 4 | 32 |
| <i>Lavorazione delle granaglie</i> | 4 | 40 |
| <i>Lavorazione e conservazione pesce, crostacei e molluschi</i> | 1 | 0 |

Tab. 9 – La distribuzione dell'industria agroalimentare nell'area di studio.
Fonte: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino, 2018



Legenda

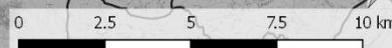
Tipologia

- Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne
- Lavorazione e conservazione pesce, crostacei e molluschi
- Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
- Industria lattiero-casearia
- Lavorazione delle granaglie
- Produzione di prodotti da forno e farinacei
- Produzione di altri prodotti alimentari
- Industria delle bevande

n° di addetti

- < 10
- 10 - 50
- 50 - 250
- > 250

▭ Limiti comunali



L'industria agro-alimentare
Fonte: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino, 2018

2.4.2 Il commercio

La valutazione della sostenibilità e della qualità del sistema del cibo di un territorio passa inevitabilmente per l'analisi del suo sistema commerciale, che costituisce il principale punto di contatto dei cittadini con i prodotti alimentari.

Il territorio del Chierese-Carmagnolese è caratterizzato da una buona dotazione commerciale – sia al dettaglio sia all'ingrosso – dei centri di pianura, in particolare delle città di Chieri e Carmagnola, nodi funzionali del territorio. L'area collinare, soprattutto sul versante astigiano, è invece caratterizzata da una rarefazione della densità di **esercizi commerciali**, che raggiunge livelli estremi in alcuni comuni (Cinzano, Mombello di Torino, Capriglio, Cortazzone, Moransengo, Pino d'Asti), completamente privi di **negozi di vicinato**.

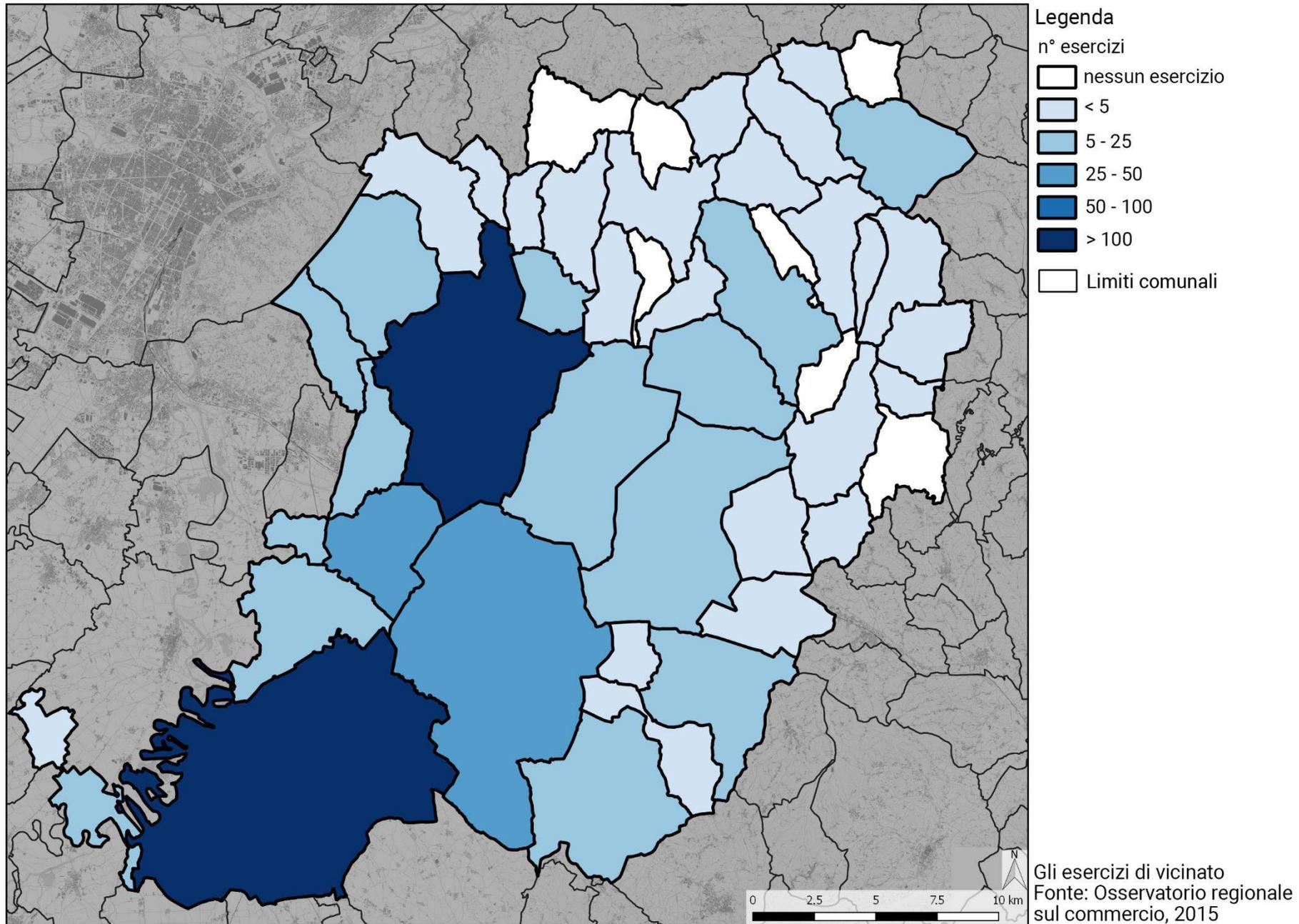
Dal punto di vista dell'organizzazione funzionale del territorio, i centri principali per quanto riguarda l'importanza commerciale e il ruolo di attrattori sono Chieri e Carmagnola (considerati **comuni-polo** nelle classificazioni regionali dell'organizzazione commerciale del territorio), seguiti da Castelnuovo Don Bosco (**comune sub-polo**), centro di riferimento del versante astigiano della Collina.

L'area in esame è caratterizzata da un'elevata presenza di **grandi e medie strutture di vendita** (Tab. 10), concentrate in gran parte nei centri di Chieri e Carmagnola (carte 25 e 26).

I **mercati comunali** (carta 27) rappresentano infine una risorsa fondamentale nella dotazione commerciale dell'intero territorio piemontese. Il Chierese-Carmagnolese presenta una dotazione di mercati in linea con la media regionale, con quasi 30 mercati ambulanti distribuiti sul territorio, con – anche in questo caso – una concentrazione maggiore nei comuni più popolati e una minore presenza nelle aree collinari, i cui abitanti gravitano sui centri principali.

Nell'ottica di una pianificazione del sistema del cibo alla scala territoriale, la scarsa dotazione di attività commerciali nei comuni di collina costituisce un potenziale elemento di forte ostacolo nell'accesso al cibo da parte delle popolazioni residenti in quell'area, mediamente più anziane che nel resto

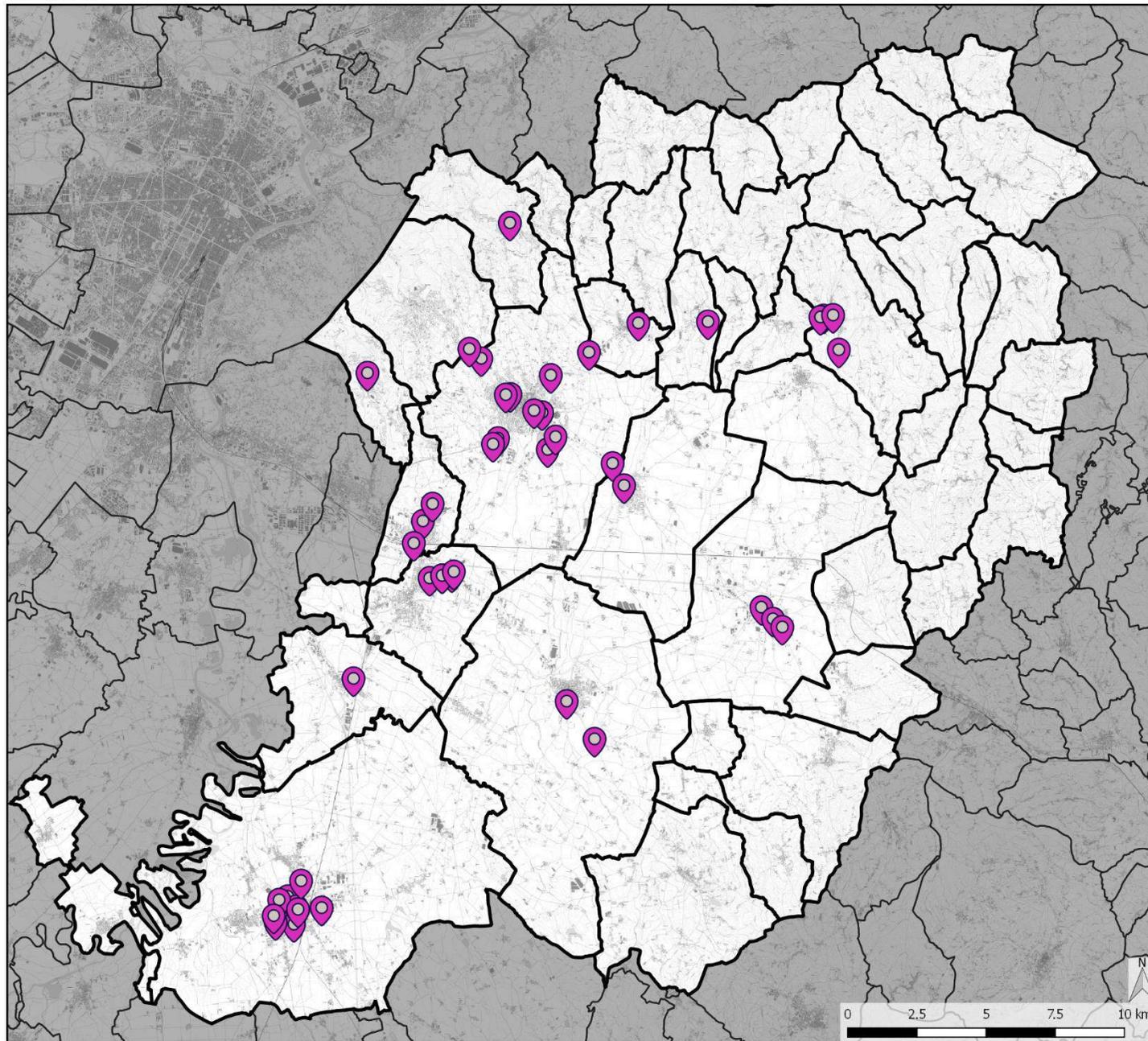
del territorio, che per accedere a prodotti alimentari sono costretti in molti casi a ricorrere all'automobile e a effettuare spostamenti di alcuni chilometri.



| Comune | Negozi di vicinato alimentari e misti | Medie strutture alimentari e miste | Grandi strutture e centri commerciali | Mercati ambulanti | Agriturismi |
|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------|
| Albugnano | 2 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Andezeno | 11 | 1 | 0 | 1 | |
| Aramengo | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Arignano | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| Baldissero Torinese | 5 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| Berzano di San Pietro | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Buttiglieria d'Asti | 9 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| Cambiano | 12 | 2 | 1 | 1 | 0 |
| Capriglio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carmagnola | 119 | 8 | 1 | 4 | 0 |
| Castelnuovo D. Bosco | 20 | 3 | 0 | 1 | 3 |
| Cellarengo | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Cerreto d'Asti | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Chieri | 138 | 9 | 4 | 4 | 4 |
| Cinzano | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Cocconato | 12 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| Cortazzone | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| Dusino San Michele | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Isolabella | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lombriasco | 10 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Marentino | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mombello di Torino | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Moncucco Torinese | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| Montafia | 5 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Montaldo Torinese | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| Comune | Negozi di vicinato alimentari e misti | Medie strutture alimentari e miste | Grandi strutture e centri commerciali | Mercati ambulanti | Agriturismi |
|---------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------------|
| Moransengo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Moriondo Torinese | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Osasio | 4 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Passerano Marmorito | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Pavarolo | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pecetto Torinese | 10 | 1 | 0 | 1 | 2 |
| Piea | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Pino d'Asti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pino Torinese | 19 | 0 | 1 | 1 | 4 |
| Piovà Massaia | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poirino | 31 | 2 | 0 | 2 | 5 |
| Pralormo | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Riva presso Chieri | 9 | 1 | 0 | 1 | 3 |
| Roatto | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| San Paolo Solbrito | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Santena | 29 | 2 | 1 | 2 | 1 |
| Sciolze | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Tonengo | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Valfenera | 9 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Viale | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Villanova d'Asti | 22 | 4 | 0 | 1 | 3 |
| Villastellone | 8 | 2 | 0 | 1 | 1 |

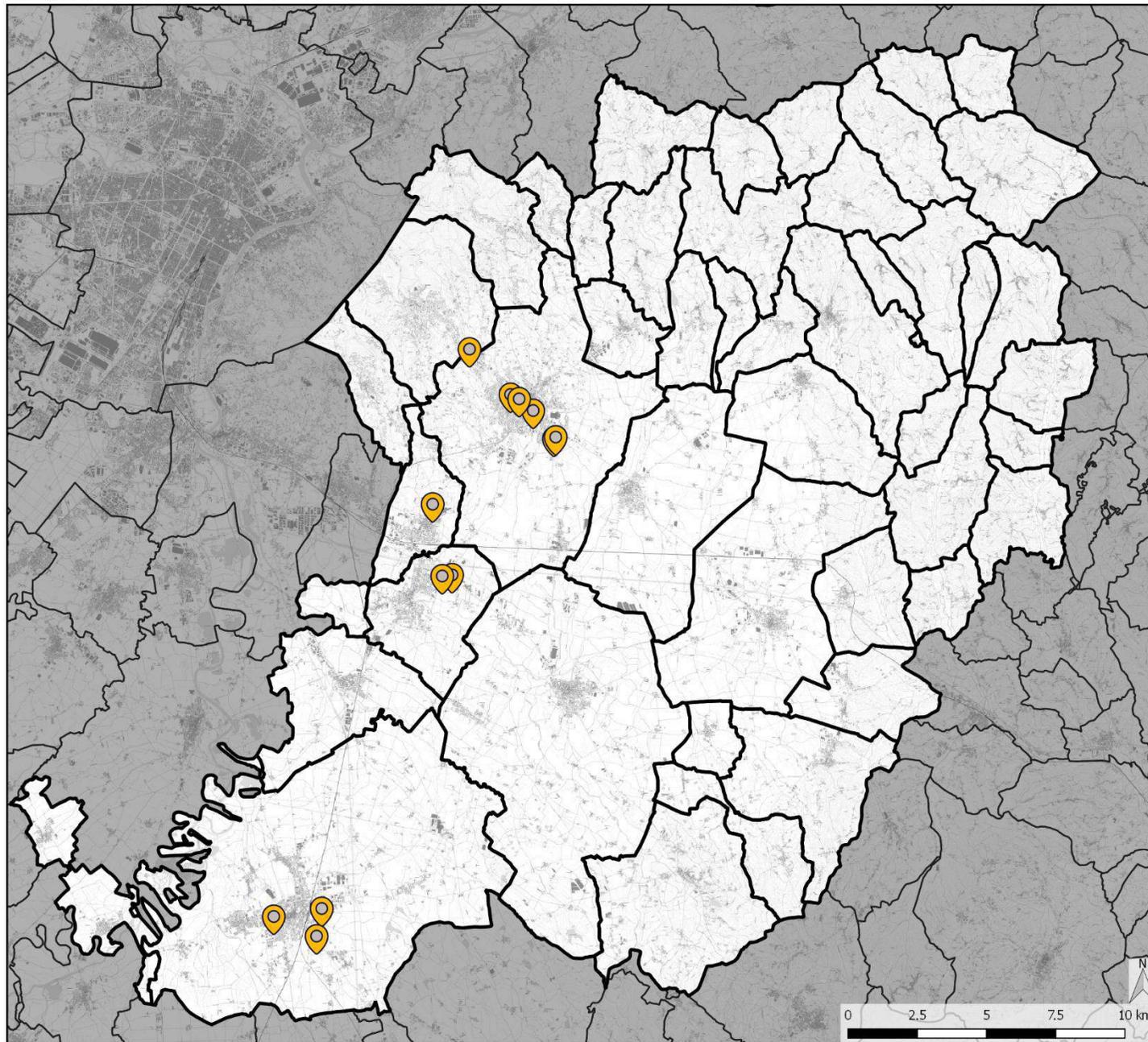
Tab. 10 – La distribuzione del commercio agroalimentare nell'area di studio.
Fonte: Osservatorio regionale sul commercio, 2015



Legenda

-  Medie e grandi strutture
-  Limiti comunali

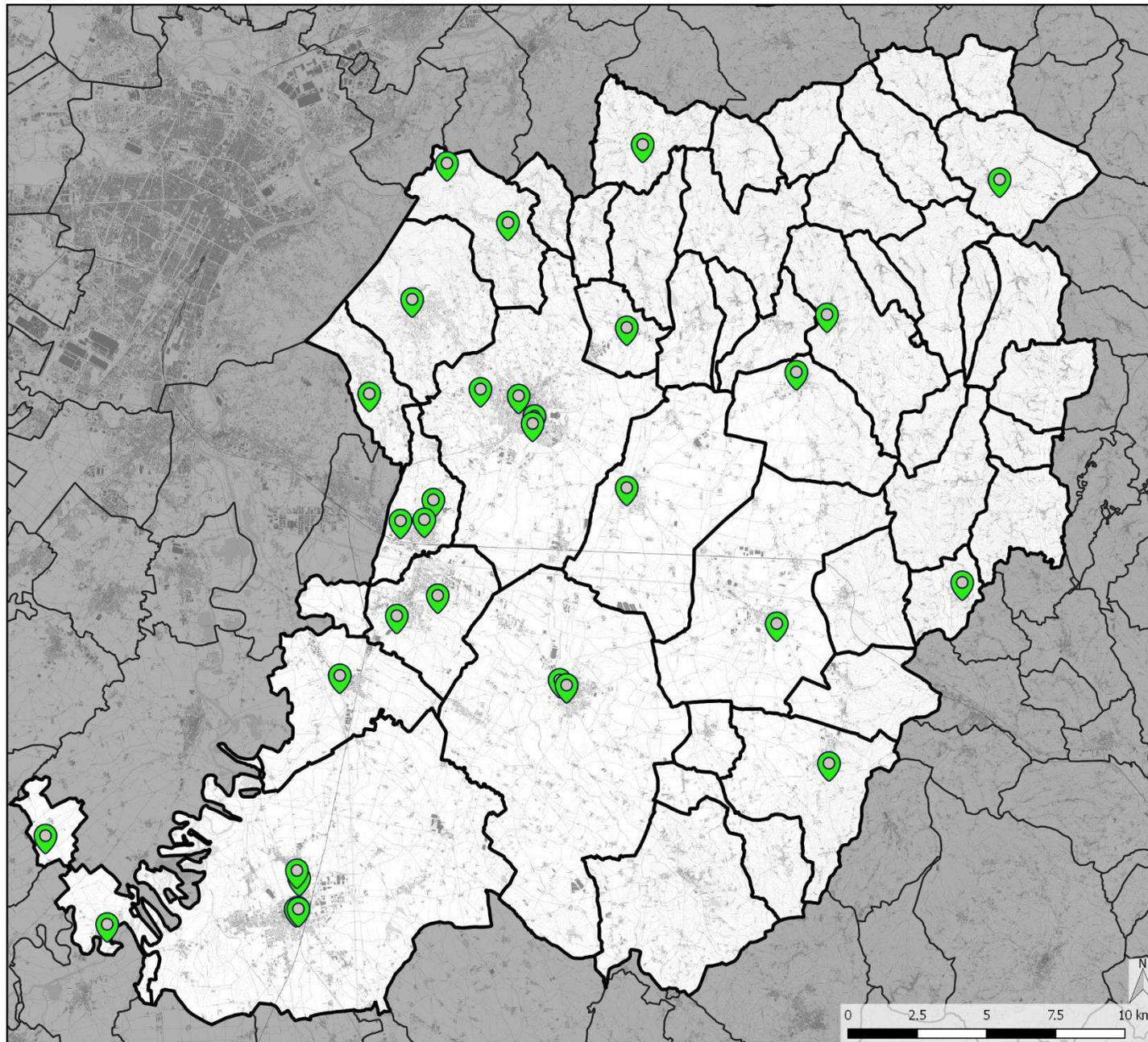
Le medie e grandi strutture di vendita
Fonte: Osservatorio regionale
sul commercio, 2015



Legenda

-  Centri commerciali
-  Limiti comunali

I centri commerciali
Fonte: Osservatorio regionale
sul commercio, 2015



Legenda

-  Mercati
-  Limiti comunali

I mercati comunali
Fonte: Osservatorio regionale
sul commercio, 2015

2.5 Al centro del sistema locale del cibo: la città di Chieri

2.5.1 Che cos'è il sistema del cibo di una città?

A differenza di quanto avviene per risorse altrettanto fondamentali, come l'aria o l'acqua, l'idea che il cibo debba essere anche un tema di politica urbana è piuttosto recente. Il suo debutto nelle agende politiche delle città risale infatti, salvo poche eccezioni, ai primi anni 2000 – nelle città nordamericane e britanniche. Negli ultimissimi anni, il tema ha preso piede anche in altri paesi d'Europa e del mondo, attraverso l'elaborazione sempre più frequente di politiche locali del cibo alla scala urbana e metropolitana e la sigla del Milan Urban Food Policy Pact, un trattato internazionale con il quale 167 città in tutto il mondo si impegnano ad attuare politiche che ambiscano a rendere i propri sistemi del cibo più giusti e sostenibili (Dansero, Pettenati e Toldo, 2017).

Questa paradossale assenza dall'interesse e dalle priorità dei decisori è principalmente dovuta a una sua interpretazione in termini esclusivamente produttivi e rurali (Pothukuchi e Kaufman, 1999). L'enfasi sul tema della produzione, il tradizionale dualismo urbano – rurale e un sistema agro – industriale sempre più globale e de-territorializzato hanno fatto sì che il cibo – dopo aver modellato e plasmato per secoli la forma e la sostanza delle città (Steel, 2008) – “scomparisse” dalle riflessioni sullo sviluppo urbano. I cittadini ignorano la provenienza degli alimenti, le modalità di produzione e soprattutto il destino degli scarti e dei rifiuti.

Ma cosa si intende per **sistema urbano del cibo**? Una delle definizioni più note è quella di Pothukuchi e Kaufman (1999), che lo definiscono come la filiera delle attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo di cibo, incluse le istituzioni e le attività di regolamentazione connesse.

2.5.2 Il sistema del cibo a Chieri: dinamiche, politiche, progetti

Coerentemente con una definizione così vasta, è ampio il ventaglio degli **attori** di questo sistema, che devono essere presi in considerazione nell'analisi e nella valutazione delle sue caratteristiche e necessariamente coinvolti nella definizione di politiche locali del cibo a Chieri e nel Chierese:

- le **imprese private** del settore agroalimentare
- le **istituzioni** – attive a diverse scale - che si occupano localmente di regolamentare, governare e progettare il sistema del cibo, coerentemente con le proprie competenze e con le politiche elaborate localmente e a scale superiori
- le **associazioni del terzo settore** che intervengono parallelamente alle politiche in moltissimi settori connessi con l'alimentazione (salute, cultura, povertà, turismo, ambiente, etc.)
- i **cittadini**, che ogni giorno producono, acquistano, trasformano, mangiano e buttano via (talvolta sprecando) almeno 2 kg di cibo a testa
- i **turisti** che sempre più numerosi visitano Chieri e le aree rurali e naturali che la circondano, spesso cercandone i prodotti tipici e le specialità enogastronomiche
- i cittadini di **Torino e dei territori circostanti**, che dal sistema del cibo di Chieri ottengono una parte del cibo che consumano, in particolare per quanto riguarda i cibi di qualità, veicolati attraverso filiere di prossimità.

Come già sottolineato nell'introduzione a questo capitolo, è indispensabile chiedersi quale può essere il ruolo di una piccola città come Chieri e della sua amministrazione comunale nell'immaginare strategicamente il futuro del sistema del cibo della città e dei territori ad essa connessi, coerentemente con le competenze che fanno capo al livello municipale di governo del territorio per quanto riguarda il cibo e alle reali possibilità di

ridefinire l'organizzazione della macchina comunale e le relazioni con gli attori del territorio e gli altri livelli di governo (comunitario, nazionale, regionale, metropolitano), anche utilizzando gli strumenti già esistenti.

La città di Chieri ha una potenzialità di grande rilevanza, dato il suo ruolo duplice nella multiscalarità dei sistemi del cibo. Da un lato, infatti è il polo di riferimento di un territorio rurale caratterizzato da produzioni di grande qualità, sia nell'ambito dell'agro-industria convenzionale, sia in un sistema di produzioni collinare apparentemente più fragile, ma in grado di sfruttare le proprie importantissime risorse produttive, culturali e colturali in una prospettiva di sviluppo rurale fondata sulla valorizzazione delle eccellenze e sull'integrazione con il turismo di prossimità. Dall'altro lato, Chieri – insieme al territorio di cui è nodo funzionale – dialoga costantemente con la contigua città di Torino e con la sua conurbazione, che le sono contigue e di cui il Chierese rappresenta un'importante appendice proiettata verso lo spazio rurale che le circonda a sud e a est.

Queste caratteristiche hanno contribuito a rendere la città di Chieri molto attiva sul tema del cibo, compatibilmente con le proprie competenze di livello di governo municipale, attraverso politiche e progetti, che saranno descritti nelle pagine che seguono. Nello specifico, si metteranno in evidenza le principali attività e politiche messe in atto dal comune di Chieri a scala comunale, relativamente alle diverse dimensioni del sistema del cibo, soffermandosi su alcune progettualità ritenute particolarmente significative. La scelta di approfondire quanto accade all'interno dei confini municipali di Chieri ha l'obiettivo di mettere in evidenza le possibilità di azione che anche le piccole città hanno nell'immaginare e progettare il futuro del proprio sistema del cibo, pur sottolineando ancora una volta come ciò non possa essere fatto senza prendere in considerazione anche: 1) i territori circostanti, di cui le città sono parte; 2) le scale politiche superiori (comunitaria, statale, regionale, provinciale), alle quale si prendono molte delle decisioni che influenzano i sistemi del cibo alla scala locale; 3) le dinamiche del mercato, che incidono in maniera decisiva sui sistemi produttivi e commerciali locali.

Il Comune di Chieri negli ultimi anni ha dimostrato di essere consapevole del proprio ruolo di punto di riferimento per politiche di scala territoriale e di attivazione di sinergie progettuali e strutturali con i comuni circostanti. Il Patto dei Territori della Collina, del Pianalto e della Pianura del Po (2015) e il Patto di identità territoriale del chierese-carnagnolese-altoastigiano

(2016) rappresentano importanti cornici istituzionali all'interno delle quali si sono avviate le riflessioni per future politiche locali del cibo di scala sovracomunale, per esempio attraverso la valutazione di una possibile istituzione di un distretto del cibo.

Come emerge dagli approfondimenti dei paragrafi precedenti, il territorio comunale di Chieri rappresenta il **centro funzionale** della maggior parte del territorio analizzato in queste pagine e del suo sistema del cibo.

L'importanza di Chieri è data soprattutto dal suo ruolo di **polo commerciale e produttivo**, caratterizzato tanto da una buona e vivace dotazione di esercizi di vicinato, quanto dalla presenza di medie e grandi superfici di vendita. La maggior parte degli esercizi di vicinato si concentra nel centro cittadino, mentre – come di consueto – le superfici di vendita maggiori si distribuiscono soprattutto ai margini della città. Si tratta di una distribuzione che testimonia la vitalità del centro cittadino chierese, punto di riferimento per gli altri quartieri della città e per le frazioni e i comuni circostanti.

La dotazione commerciale di Chieri è arricchita dall'importante presenza di **mercati comunali** su area pubblica, che si svolgono tre mattine alla settimana, in tre diverse piazze della città:

- martedì: piazza Europa e piazza Quarini
- venerdì piazza Europa
- sabato: piazza Dante

A questi bisogna aggiungere l'importante **mercato di vendita diretta dei produttori agricoli**, organizzato da Coldiretti (Campagna Amica) ogni mercoledì pomeriggio sotto la tettoia di piazza Dante, al quale partecipano una ventina di produttori provenienti in larghissima parte dalla stessa Chieri e dai comuni del circondario (Pecetto T., Pralormo, Trofarello, Montaldo T., Baldissero T., Poirino, Pavarolo, San Mauro T).

Una dotazione commerciale tanto ricca rende il livello di **accesso al cibo** dei cittadini chieresi decisamente alto, fatta eccezione per gli abitanti delle frazioni più piccole e delle abitazioni rurali isolate.

Una disamina delle politiche e delle principali progettualità in corso a Chieri nei diversi ambiti di azione connessi al sistema del cibo può essere svolta a partire da diversi ambiti, che corrispondono a grandi linee con i settori della macchina comunale nei quali le questioni legate all'alimentazione sono suddivise, evidenziando fin dal principio la necessità di

un'integrazione tra le politiche, finalizzata a realizzare una visione sistemica sul rapporto tra cibo, società e territorio.

Il primo ambito è quello delle **attività produttive**.

Sul versante dell'**agricoltura** il Comune di Chieri ha messo in atto iniziative finalizzate a promuovere le eccellenze agricole del territorio e il loro utilizzo attraverso lo sviluppo di filiere corte.

Oltre alle attività ordinarie di accompagnamento e formazione dei produttori del territorio e di supporto al mercato dei produttori, una delle iniziative più rilevanti consiste nel **censimento dei terreni agricoli di proprietà comunale** al fine di sviluppare strategie di utilizzo e valorizzazione, individuando anche terreni da adibire a progetti di agricoltura sociale. In quest'ambito è stato messo a bando un terreno comunale, oggi gestito da un'interessante iniziativa sperimentale di agricoltura idroponica e acquaponica.

L'amministrazione comunale è anche molto attiva per quanto riguarda l'analisi del sistema produttivo territoriale, attraverso la commissione a soggetti esperti di **studi** finalizzati a costituire la base di conoscenza necessaria per lo sviluppo e l'attuazione di politiche locali del cibo. Nello specifico, i soggetti coinvolti sono stati Ires Piemonte, con uno studio sul sistema territoriale del Chierese nel suo complesso, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino, con un'analisi delle aziende agricole chieresi che praticano la multifunzionalità, il Dipartimento Culture, Politiche e Società, con l'avvio di un percorso verso un Atlante del Cibo del Chierese, di cui questo capitolo costituisce il primo risultato.

Nell'ambito dell'**artigianato e dell'industria**, le attività che impattano sul sistema del cibo riguardano soprattutto le azioni di **marketing** e supporto alla rivitalizzazione e valorizzazione dell'area industriale della Città, al fine di tutelare le attività tradizionali ed incentivare quelle ad alta componente tecnologica, anche attraverso una collaborazione con le diverse realtà operanti nel territorio: Camera di Commercio, associazioni di categoria, sindacati e aziende locali.

Per quanto riguarda il **commercio**, l'iniziativa più interessante riguarda il progetto di creazione di un **centro commerciale naturale** nelle vie del centro storico Chierese, attraverso il sostegno e la valorizzazione degli

esercizi di vicinato, che rappresentano una fondamentale vetrina dei prodotti di qualità del territorio.

I **mercati comunali** (compreso quello dei produttori di Campagna Amica) sono inoltre al centro dell'attenzione delle politiche comunali, attraverso per esempio gli interventi di riqualificazione di Piazza Europa per la valorizzazione del mercato che si svolge in quella piazza due volte alla settimana, con un servizio innovativo di carrelli a disposizione degli utenti del mercato.

I settori agricolo, artigianale-industriale e commerciale sono al centro delle **attività di promozione dei prodotti enogastronomici**, che si concentrano soprattutto nelle due manifestazioni principali che si svolgono a Chieri: la Fiera di San Martino e la manifestazione fieristica Di Freisa in Freisa, dedicata alle produzioni vitivinicole locali. A queste si sono aggiunte altre manifestazioni minori, organizzate da altri attori del territorio, come la fiera Paesi e Sapori e la sagra del grissino rubatà e della focaccia.

Sul fronte delle **politiche sociali**, le attività del comune si svolgono soprattutto nel campo del sostegno alle numerose iniziative di **recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari** rivolte alle fasce di popolazione in difficoltà sociale o economica. Tra i principali soggetti attivi sul territorio ci sono il Centro Aiuto Vita (CAV), l'Associazione San Vincenzo, l'Associazione Volontari Ospedalieri (AVO), il Banco Alimentare. L'amministrazione ha avviato un tentativo di coordinamento delle diverse iniziative, finalizzato soprattutto a favorirne la logistica e gli scambi di prodotti tra le diverse associazioni.

Il Comune di Chieri è direttamente impegnato nel progetto Reciproca Mensa, insieme all'Associazione **Reciproca Mensa**, la Cooperativa Sociale Patchanka e il Consorzio dei Servizi Socio-assistenziali del Chierese, sostenuto dai fondi del bando "Fatto per Bene" della Compagnia di San Paolo. I fini del progetto sono diversi: garantire un pasto caldo a chi è in difficoltà economica; contenere la condizione di solitudine e isolamento di persone in condizioni di vulnerabilità sociale attraverso la creazione di un ambiente conviviale e di socializzazione; contrastare lo spreco alimentare attraverso il recupero dell'invenduto alimentare. I beneficiari del servizio sono cittadini in situazioni di vulnerabilità economica certificata. La maggior parte degli utenti è costituita da persone anziane e sole, in

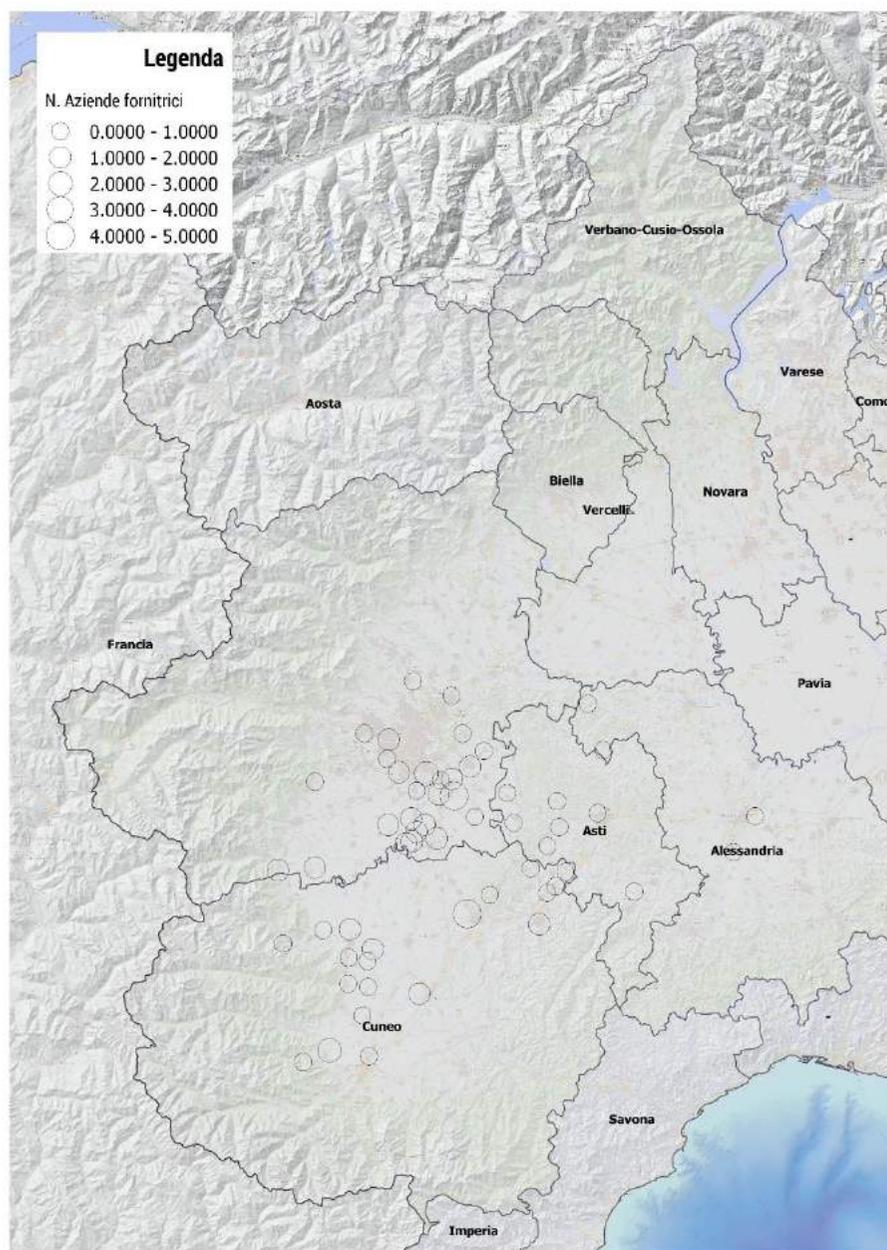
prevalenza uomini, persone senza fissa dimora, stranieri, seguite dal Servizio Tossicodipendenze o dal Centro Salute Mentale chieresi. I prodotti cucinati nella mensa provengono da diverse fonti: grande distribuzione organizzata, mercati e negozi di vicinato locali, Banco Alimentare. Il cibo viene fornito agli ospiti della mensa attraverso un pranzo condiviso con i volontari e gli ospiti a fine pasto possono portarsi a casa il cibo avanzato. L'eccedenza del recupero viene distribuita ad associazioni e comunità del territorio e alla Locanda nel Parco, progetto di ristorazione solidale attivo nella Casa Nel Parco di Mirafiori, a Torino. Durante i periodi di chiusura di Reciproca Mensa, il servizio di erogazione dei pasti è garantito dal Comune.

In ambito sociale, il terzo grande filone di attività del Comune di Chieri è quello dei servizi di **ristorazione collettiva (mense)** offerti nelle scuole comunali, primarie e dell'infanzia. Complessivamente sono coinvolte 14 scuole, suddivise tra scuole dell'infanzia (7); scuole primarie (6) e l'asilo nido comunale. Su questo versante la città di Chieri rappresenta un'eccellenza di livello regionale, grazie al **centro di cottura**, una cucina centralizzata, in una struttura di oltre 1700 mq, che serve tutte le scuole del Comune, oltre alle scuole di un lotto del Comune di Torino e quelle del comune di Buttigliera d'Asti. Il centro di cottura è gestito in concessione per 15 anni dalla cooperativa emiliana Camst, che ha effettuato l'investimento economico per la sua realizzazione. Ogni mese il centro prepara e veicola mediamente circa 3200 pasti, destinati ad alunni delle scuole e insegnanti.

Il **capitolato** che contiene le regole del bando per la fornitura dei servizi di ristorazione collettiva contiene precise indicazioni riguardo alle caratteristiche della maggior parte delle materie prime utilizzate che, salvo eccezioni, devono essere di provenienza nazionale e in molti casi preferibilmente piemontese. Per alcune tipologie di prodotti (quasi tutte per l'asilo nido), viene data priorità all'utilizzo di materie prime biologiche, laddove possibile. Attualmente le produzioni biologiche rappresentano circa il 65% del totale dei prodotti ortofrutticoli utilizzati nelle mense di Chieri.

La distribuzione dei produttori piemontesi che riforniscono il centro di cottura di Camst (carta nella pagina seguente), dimostra inoltre come il concetto di locale sia spesso inteso in senso stretto (nonostante il

capitolato parli solo di provenienza piemontese), evidenziando le potenzialità che un territorio produttivo come quello del Chierese può mettere in campo nella progettazione di filiere corte al servizio dei cittadini e dei servizi pubblici.



Per quanto riguarda le **politiche ambientali**, il contributo più significativo dell'amministrazione di Chieri al sistema locale del cibo è dato dalla gestione di un'area (nei pressi dell'area produttiva di Fontaneto) destinata a 100 **orti urbani** di circa 100 mq l'uno, attraverso il progetto **centORTI**. La grande maggioranza degli orti è assegnata a cittadini chieresi, attraverso un bando rivolto a pensionati, anziani e disoccupati, che (almeno per quanto riguarda il bando 2017) esclude dall'accesso agli orti i cittadini attivi di Chieri, riducendo il potenziale dell'orticoltura urbana nell'attivare una comunità locale consapevole nelle sue diverse componenti, riguardo al sistema del cibo di cui è parte. Una parte dell'area è stata riservata a orti collettivi gestiti da associazioni di volontariato, il cui coinvolgimento attivo è ancora in divenire. Un importante salto di qualità nella gestione degli orti è avvenuto nel 2017, con l'assegnazione della gestione dell'area all'Associazione Strada del Nobile di Torino, che ha una grande esperienza nell'ambito dell'orticoltura urbana.

Il secondo ambito di possibile integrazione tra le politiche settoriali e le politiche integrate rivolte al sistema del cibo è quello della **gestione dei rifiuti** urbani, dei quali una componente significativa (almeno il 20%) è rappresentata dalla **frazione organica**, costituita in gran parte da scarti alimentari. Il Comune di Chieri, insieme al consorzio di gestione dei rifiuti (CCS-Consortio Chierese per i Servizi), sostiene le attività di auto-compostaggio attraverso uno sconto della tassa sui rifiuti a famiglie e condomini che auto-producono compost – approfittando delle compostiere messe a disposizione dal consorzio – riducendo così la quantità di rifiuti organici avviati allo smaltimento.

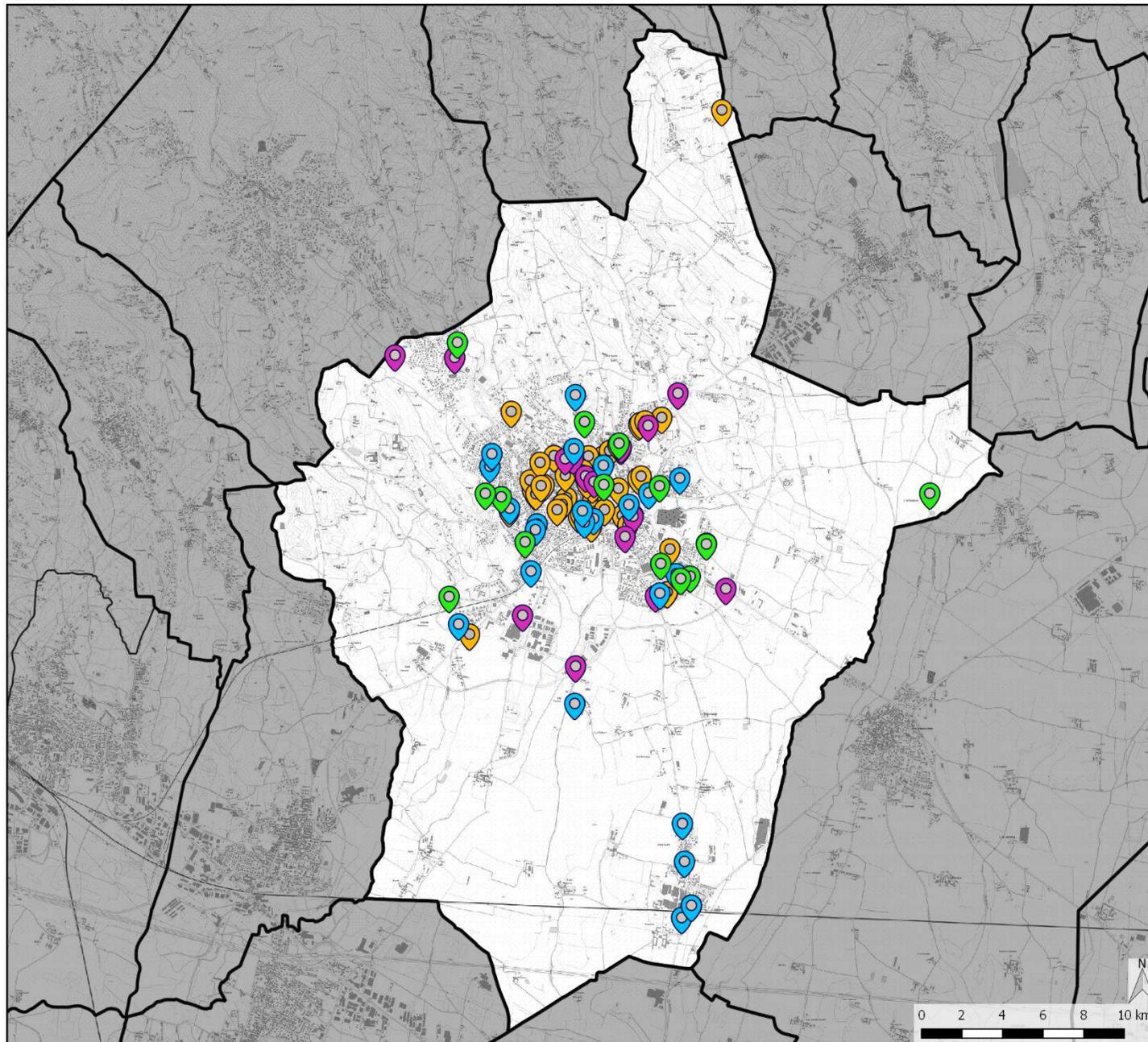
Le **politiche urbanistiche** intersecano invece il sistema del cibo soprattutto per quanto riguarda la gestione e la pianificazione del rapporto tra terreni agricoli, spazi naturali e urbanizzato, secondo il principio della **riduzione del consumo di suolo**, che guida i programmi dell'amministrazione in carica e che ha portato alla ri-conversione a terreno agricolo di 300.000 mq in precedenza destinati ad attività industriali-artigianali.

Il principale progetto attivato in quest'ambito riguarda l'istituzione di un **parco agrario** di 78 ha, nell'area di Regione Fontaneto, attualmente in fase di progettazione.

Il Comune di Chieri, infine, è uno dei pochi in Italia ad avere destinato una linea d'azione politica alla partecipazione alla gestione dei **beni comuni**, che attraverso uno specifico **regolamento**, approvato nel 2014, ha

l'obiettivo di coinvolgere i cittadini nei processi decisionali e nella cura condivisa dei beni comuni, identificati su base volontaria e con metodi partecipativi.

Questo approccio viene utilizzato nella progettazione partecipata della riconversione delle aree ancora dismesse dell'area dell'**ex Tabasso**, un grande vuoto industriale nel centro città. Nel 2017 la Città di Chieri ha avviato il progetto "AREA Changing. Un percorso partecipato sulla rigenerazione urbana a Chieri", con l'obiettivo di individuare possibili ipotesi di rigenerazione dell'ex-cotonificio. Tra i diversi tavoli tematici nei quali sono stati coinvolti i cittadini uno era dedicato specificamente al **settore agroalimentare**, il cui obiettivo era di discutere i possibili utilizzi dell'area come luogo al servizio della produzione agricola locale e dei prodotti di qualità del territorio.



Legenda

-  Commercio al dettaglio
-  Commercio al dettaglio ambulante
-  Commercio all'ingrosso
-  Intermediari del commercio
-  Limiti comunali

Il commercio agro-alimentare a Chieri
Fonte: Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura di Torino, 2018

2.6 Conclusioni

La struttura di questo capitolo, composto in prevalenza da un corredo cartografico accompagnato da commenti specifici e trasversali rende quasi superfluo spendere ulteriori parole per riflessioni conclusive dedicate alle caratteristiche del sistema del cibo del Chierese (e Carmagnolese), già contenute nelle pagine precedenti.

Ciò è tanto più vero se si considera che il percorso di ricerca riportato in queste pagine è ancora in corso e che ogni valutazione di sintesi vorrebbe essere esito di un confronto con gli attori locali e gli stakeholder del sistema del cibo, piuttosto che di una valutazione da parte di un gruppo di ricerca esterno al territorio.

Nel calendario della ricerca e del rapporto con la città di Chieri e la sua amministrazione comunale sono infatti già previsti futuri momenti di restituzione dei primi risultati dell'analisi e di confronto con i cittadini e gli attori del territorio, al fine di condividere le valutazioni che emergono dai dati e integrarle con ulteriori elementi.

Il contesto migliore per avviare questo secondo passaggio del percorso verso la forma definitiva (per quanto sempre aperta a ulteriori correzioni e contributi) dello zoom territoriale sul Chierese dell'Atlante del cibo è quello del Festival Internazionale dei Beni Comuni 2018, evento simbolo dell'approccio partecipativo che rappresenta uno degli elementi programmatici dell'amministrazione in carica a Chieri. In quell'occasione, i risultati contenuti in questo rapporto saranno condivisi con la cittadinanza, nella speranza che il fondamentale ulteriore sguardo dal basso che emergerà dal confronto renda già vecchio questo rapporto appena pubblicato, coerentemente con la visione dinamica e continuamente rigenerativa della conoscenza che anima l'Atlante del cibo.

2.7 Bibliografia

- Besana, A. e Zoin, G. (2013). *Riqualificazione e valorizzazione degli spazi periurbani. Il caso del chierese*. Archivio di studi urbani e regionali, 108, 135-156
- Cerosimo D., a cura di (2013), *I giovani agricoltori italiani oggi*, Roma: Tellus.
- Dansero, E., Pettenati, G. e Toldo, A. (2017). *Il rapporto fra cibo e città e le politiche. Urbane del cibo: uno spazio per la geografia?* Bollettino della Società Geografica Italiana, 10(1-2), 5-22.
- Lazzeroni, M. (2016). *La resilienza delle piccole città. Riflessioni teoriche e casi di studio*, Pisa: Pisa University Press.
- Marino D., a cura di (2016), *Agricoltura urbana e filiere corte. Un quadro della realtà italiana*, Milano: FrancoAngeli
- Pothukuchi, K., & Kaufman, J. L. (1999). *Placing the food system on the urban agenda: The role of municipal institutions in food systems planning*. Agriculture and human values, 16(2), 213-224.
- Steel, C. (2013). *Hungry city: How food shapes our lives*. New York: Random House.

APPROFONDIMENTO: PRATICHE E ESPERIENZE INNOVATIVE IN MATERIA DI CIBO A CHIERI

Di seguito viene presentata una raccolta di schede che descrivono le pratiche e le esperienze innovative in materia di cibo e pianificazione alimentare attive nella Città di Chieri.

Le schede raccolte sono suddivise in cinque sezioni, ciascuna dedicata a una delle principali dimensioni del sistema del cibo chierese:

- Agricoltura, orti urbani e ambiente;
- Inclusione sociale;
- Scuola ed educazione;
- Economia locale;
- Eventi e cultura.

La mappatura delle pratiche che abbiamo raccolto non è ovviamente esaustiva, ma comprende le principali esperienze significative per il loro ruolo all'interno delle trasformazioni in atto nel sistema del cibo chierese.

SCHEDA

AGRICOLTURA, ORTI URBANI E AMBIENTE

LA COLLINELLA ACQUAPONICS FARM



Avviato nel 2014 “La Collinella Aquaponics & Organic Farm” è progetto di agricoltura innovativo, intensivo, ma su piccola scala. Le coltivazioni si sviluppano su circa 6 mila metri quadri di terreno tra area di proprietà, una parte in comodato d’uso e un terzo appezzamento di proprietà comunale aggiudicato attraverso un bando pubblico.

La produzione di ortaggi a Km0 avviene

rispettando l’ambiente senza l’utilizzo di alcun prodotto nocivo, seguendo il metodo tradizionale.

La Collinella Aquaponics Farm sperimenta e applica le idrocolture come l’acquaponica e l’idroponica, riducendo così il consumo idrico e massimizzando i processi di coltivazione. L’acquaponica è un sistema di produzione ecosostenibile innovativa, completamente biologico, che coniuga insieme l’acquacoltura (ovvero l’allevamento di specie acquatiche, quali i pesci e i crostacei) con la coltivazione Idroponica (ovvero la coltura di vegetali senza l’utilizzo della terra).

Schematicamente un impianto acquaponico utilizza l’acqua delle vasche all’interno delle quali vengono allevati ad esempio dei pesci, per irrigare gli speciali letti di crescita, privi di terra e concime, dove sono collocate le piantine da crescere. L’acqua è ricca di sostanze nutrienti che possono essere utilizzate dalle piante per il loro sviluppo grazie alle ricche popolazioni batteriche benefiche coltivate nei letti di crescita che si occupano di trasformare le sostanze di rifiuto in importanti elementi di crescita assorbiti dalle radici vegetali. L’acqua così trattata in maniera naturale ritorna purificata nelle vasche per un nuovo ciclo.

Queste tecniche, oltre a un risparmio idrico, di carburante e di lavoro, permettono la coltivazione di un maggior numero di piante su superfici ridotte rispetto le modalità di coltura tradizionali.

Le produzioni così ottenute vengono vendute direttamente o fornite a ristoranti selezionati.



Link: www.facebook.com/lacollinellafarm

IL PROGETTO centORTI

Avviato dall'amministrazione di Chieri nel 2012, il progetto centORTI consiste nell'assegnamento, attraverso un bando, di 100 orti urbani di circa 100 mq l'uno ai residenti del Comune.

Localizzati nei pressi dell'area produttiva di Fontaneto, nell'area compresa tra C.so Olia, Via Vasino e Via Gionchetto, sono dotati di casetta per ricovero attrezzi e di punto di approvvigionamento idrico.

L'iniziativa offre stimoli alla partecipazione alla vita collettiva oltre ad un costruttivo impiego del tempo libero al fine di:

- sviluppare occasioni di aggregazione, di attività di mantenimento e cura della salute;
- promuovere la partecipazione attiva a momenti di incontro, di discussione e di vita sociale;
- evitare l'isolamento e la solitudine delle persone anziane e delle persone con ridotte capacità psico-motorie;
- tutelare il diritto alla salute, alla qualità, all'assistenza;
- contribuire al risparmio economico per nucleo familiare;
- favorire una sana alimentazione.

L'intento è da un lato il recupero e il riutilizzo di zone agricole sulla base dei principi dell'agricoltura permanente, ma dall'altro anche quello di ricordare come il prendersi cura di un terreno possa unire socialmente e collettivamente, in particolar modo se ci rivolgiamo alle persone anziane. Per questi motivi la grande maggioranza degli orti è assegnata a pensionati, anziani e disoccupati.

Una parte dell'area è stata riservata a orti collettivi gestiti da associazioni di volontariato, il cui coinvolgimento attivo è ancora in divenire. Un importante salto di qualità nella gestione degli orti è avvenuto nel settembre 2017, con l'assegnazione della gestione

dell'area all'Associazione Strada del Nobile di Torino con una grande esperienza nell'ambito dell'orticoltura urbana.



Link: <http://www.comune.chieri.to.it/ambiente/orti-urbani>

INCLUSIONE SOCIALE

RECIPROCA MENSA



Il progetto Reciproca Mensa ha come obiettivo quello di trasformare lo spreco alimentare in risorsa per i cittadini meno abbienti, attraverso l'attivazione di una mensa popolare in cui le parole chiave siano reciprocità, recupero, restituzione e relazione.

Promossa dall'amministrazione comunale e realizzata in collaborazione con l'Associazione Reciproca Mensa, la

Cooperativa Sociale Patchanka e il Consorzio dei Servizi Socio-assistenziali del Chierese e sostenuta dai fondi del bando "Fatto per Bene" della Compagnia di San Paolo, la mensa ha sede all'interno dei locali dell'Ex Mattatoio.

I fini del progetto sono diversi: garantire un pasto caldo a chi è in difficoltà economica; contenere la condizione di solitudine e isolamento di persone in condizioni di vulnerabilità sociale attraverso la creazione di un ambiente conviviale e di socializzazione; contrastare lo spreco alimentare attraverso il recupero dell'invenduto alimentare. I beneficiari del servizio sono cittadini in situazioni di vulnerabilità economica certificata. La maggior parte degli utenti è costituita da persone anziane e sole, in prevalenza uomini, persone senza fissa dimora, stranieri, seguite dal Servizio Tossicodipendenze o dal Centro Salute Mentale chieresi. I prodotti cucinati nella mensa provengono da diverse fonti: grande distribuzione organizzata, mercati e negozi di vicinato locali, Banco Alimentare. Il cibo viene fornito agli ospiti della mensa attraverso un pranzo condiviso con i volontari e gli ospiti a fine pasto possono portarsi a casa il cibo avanzato.

L'eccedenza del recupero viene distribuita ad associazioni e comunità del territorio e alla Locanda nel Parco, progetto di ristorazione solidale attivo nella Casa Nel Parco di Mirafiori, a Torino. Durante i periodi di chiusura di Reciproca Mensa, il servizio di erogazione dei pasti è garantito dal Comune.



Link: <https://www.facebook.com/ReciprocaMensa>

SCUOLA ED EDUCAZIONE

CENTRO DI COTTURA CAMST E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Sul territorio comunale i servizi di ristorazione collettiva coinvolgono 14 scuole suddivise tra scuole dell'infanzia (7); scuole primarie (6) e l'asilo nido comunale.

Su questo versante la Città di Chieri rappresenta un'eccellenza di livello regionale, grazie a un nuovo Centro di Cottura localizzato in una struttura di oltre 1.700 mq, che serve tutte le scuole del Comune, oltre alle scuole di un lotto del Comune di Torino e quelle del Comune di Buttigliera d'Asti.



Inaugurato nel 2016 il Centro di Cottura, in gestione alla cooperativa emiliana CAMST che ha effettuato l'investimento economico per la sua realizzazione, ogni mese prepara e veicola mediamente 3.200 pasti destinati ad alunni delle scuole e insegnanti.

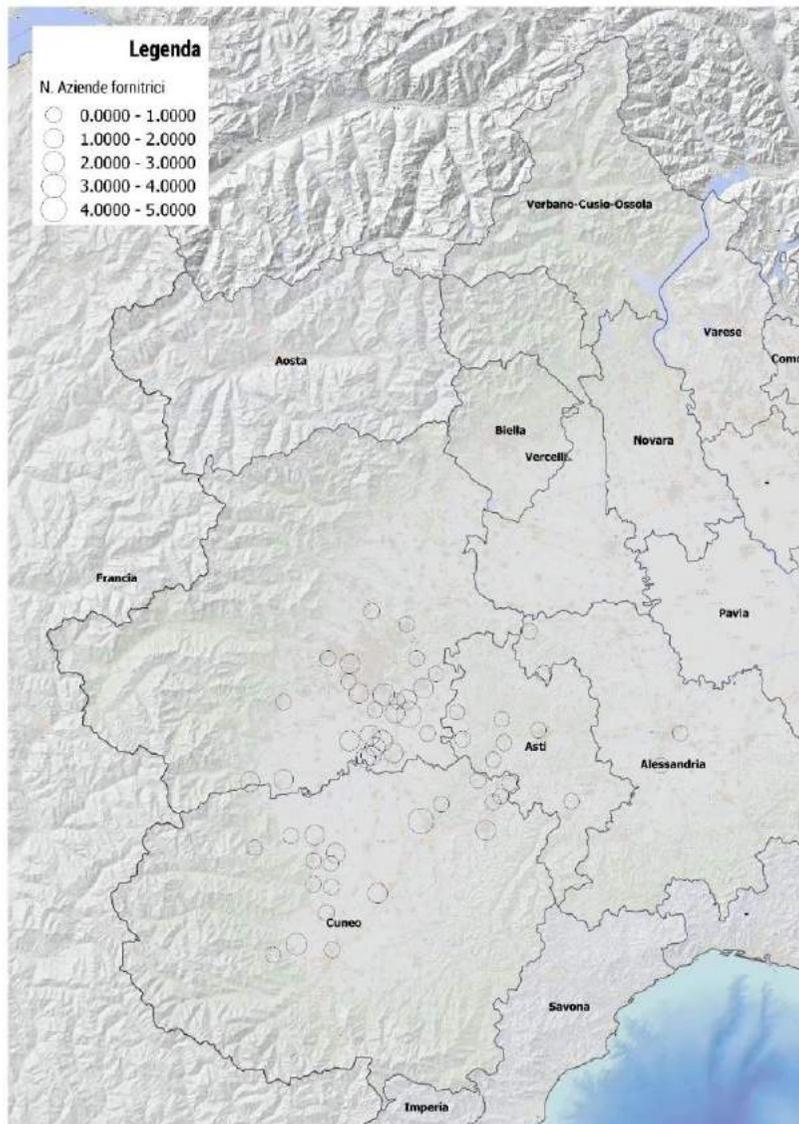
Il capitolato che contiene le regole del bando per la fornitura dei servizi di ristorazione collettiva fornisce precise indicazioni riguardo alle caratteristiche della maggior parte delle materie prime utilizzate che, salvo eccezioni, devono essere di provenienza nazionale e in molti casi preferibilmente piemontese. Per alcune tipologie di prodotti (quasi tutte per l'asilo nido), viene data priorità all'utilizzo di materie prime

biologiche, laddove possibile. Attualmente le produzioni biologiche rappresentano circa il 65% del totale dei prodotti ortofrutticoli utilizzati nelle mense di Chieri.

La distribuzione dei produttori piemontesi che riforniscono il Centro di Cottura (carta nella pagina seguente), dimostra inoltre come il concetto di locale sia spesso inteso in senso stretto (nonostante il capitolato parli solo di provenienza piemontese), evidenziando le potenzialità che un territorio produttivo come quello del Chierese può mettere in campo nella progettazione di filiere corte al servizio dei cittadini e dei servizi pubblici.

Il progetto ha, inoltre, l'obiettivo di valorizzare il ruolo educativo e la promozione delle corrette abitudini alimentari anche e soprattutto all'interno dell'orario dei pasti somministrati a scuola. Per questo motivo sono stati approvati progetti di educazione alimentare che, per l'anno scolastico 2017/2018, prevedono iniziative volte ai bambini della scuola dell'infanzia e primaria. Tra queste ritroviamo ad esempio:

- giornate a tema in cui conoscere i piatti regionali;
- spettacoli di animazione teatrale;
- attività con supporto di dietisti nella quali i bambini impareranno a riconoscere gli alimenti adatti al consumo giornaliero e quelli più adatti al consumo saltuario;
- realizzazione di un "giornalino alimentare";
- visite al Centro di Cottura.



Link: <http://www.comune.chieri.to.it/scuola-istruzione/mensa-centro-cottura>
<http://www.comune.chieri.to.it/scuola-istruzione/mensa>

AMICA TERRA AMICO MERCATO



L'iniziativa, di carattere sperimentale, patrocinata dalla Regione Piemonte e dalla Città Metropolitana di Torino, mira a dare avvio ad un percorso di valorizzazione del mercato cittadino partendo dall'educazione al consumo consapevole dei più piccoli.

Il progetto è promosso dalla Città di Chieri in collaborazione con partner locali quali la Scuola

dell'Infanzia di Via Tamagnone, AVAC – Associazione Venditori Ambulanti Chieresi, insieme agli imprenditori agricoli del mercato cittadino e le associazioni di categoria Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori e Confagricoltura.

Durante due giornate del mese di maggio il mercato di Piazza Europa ha ospitato una serie di performance frutto di due laboratori che hanno coinvolto la Scuola dell'Infanzia di Via Tamagnone.

Il mercato ridiventa, quindi, uno spazio di aggregazione in grado di accogliere le specificità del territorio recuperando l'antico concetto di *Agorà*, area riferita al centro della vita pubblica cittadina della *polis* greca.

Il progetto ha coinvolto circa 60 bambini (della fascia di età compresa tra i cinque ed i sei anni) che, suddivisi in gruppi di circa 30 alunni, hanno partecipato a due laboratori didattici in aula e alla visita al mercato.

Qui hanno potuto creare un momento di animazione e richiamo coinvolgendo i visitatori del mercato grazie a due attività:

- una visita itinerante portando delle coccarde colorate da consegnare come piccolo dono agli ambulanti di Piazza Europa;
- una performance, nello spazio adibito ad anfiteatro allestito con cassette colorate.

I due appuntamenti vogliono rappresentare solo l'inizio di una serie di incontri per riscattare la funzione socio-economica del mercato cittadino, recuperandolo il suo significato di luogo di aggregazione in cui condividere e formarsi sulle specificità del territorio.



Link: <http://www.comune.chieri.to.it/notizie/amica-terra-mercato>

ISTITUTO BONAFOUS E IIS “B.VITTONO”

Dal 2002 grazie ad una collaborazione continua tra la Città di Torino e l'Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria DISAFA – Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari è stata realizzata una moderna cantina di microvinificazione, dedicata alle sperimentazioni scientifiche in collaborazione anche con altre università europee.

Il progetto ha differenti finalità tra le quali la valorizzazione di vitigni rari ed antichi del Piemonte, la selezione di lieviti autoctoni e la ricerca di nuove tecniche di vinificazione.

La parte storica del vigneto, che si sviluppa su una superficie di circa



un ettaro, è stata realizzata a metà degli anni '70 con i vitigni tipici della zona oltre ad una collezione ampelografica di uve da vino e da tavola.

A partire dalla vendemmia 2002, con la stipula di una convenzione tra la Città di Torino e la

Facoltà di Agraria, è iniziata un'attività di ricerca e sperimentazione che ha permesso il recupero della produzione del vigneto storico e la realizzazione, grazie alle sinergie tra i ricercatori e gli operatori della Città di Torino presenti nell'Istituto Bonafous, di una moderna cantina di microvinificazione dedicata alle sperimentazioni e alla creazione di un centro di microvinificazione a scopo di ricerca e dimostrativo.

Nel 2008 è stato siglato un accordo di programma quinquennale tra la Città di Torino, la Facoltà di Agraria, la Provincia di Torino ed il Comune di Chieri per la valorizzazione dei prodotti della Collina Torinese, allo scopo di dar vita ad un Centro Sperimentale, a servizio della ricerca applicata e del territorio, per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti territoriali, primo tra tutti il vino.

Il vino prodotto con le uve del vigneto dell'Istituto, circa 10.000 bottiglie, viene venduto per promuovere la struttura e concorrere al suo finanziamento.

Oltre ai progetti di ricerca la cantina ed il vigneto sono sede per lo



svolgimento di tirocini e tesi di laurea per gli studenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e delle esercitazioni in vigneto degli studenti dell'Istituto per Tecnico Agrario (IIS “B. Vittone”).

La realtà di sperimentazione che si è sviluppata in questi quindici anni è diventata un punto di riferimento per la sperimentazione enologica e viticola al servizio non solo della Collina Torinese, ma della intera Provincia di Torino e del Piemonte, nell'ottica della creazione di una rete virtuosa di collaborazioni finalizzate a rinforzare la capacità operativa e l'immagine del Piemonte enologico.

L'IIS "B. Vittone" - sede di Agraria dispone di uno spazio all'interno dell'Istituto Bonafous sul quale insiste l'azienda agraria, articolata su diversi percorsi didattici:



- l'orto, che costituisce uno dei primi approcci all'agricoltura per le classi del biennio;
- la serra per le coltivazioni fuori suolo;
- il frutteto e il vigneto.

Su una superficie di circa 1500 mq, di cui una parte coperta con tunnel, vengono coltivati a rotazione i principali ortaggi e dal 2016 è anche presente una serra di 500 mq per le coltivazioni fuori suolo di ortaggi.

Il frutteto è costituito da circa 1.000 piante di albicocco, susino, pesco, pesco-noce, ciliegio, melo e pero, divise in diversi appezzamenti che costituiscono un fruttetocollezione che raggruppa un notevole numero di varietà delle singole specie antiche e rare del Piemonte.

Il frutteto viene impiegato come spazio formativo per l'insegnamento della potatura e delle forme di allevamento dei fruttiferi.

Il vigneto dell'Istituto Bonafous, infine, si può considerare un laboratorio a cielo aperto e con la cantina sperimentale annessa sono sede per lo svolgimento dell'alternanza scuola-lavoro delle classi quarte e quinte durante l'anno scolastico e nel periodo estivo.



Link: <http://www.cantinasperimentale.it/>
<http://try.istitutovittone.it/jml/>

ECONOMIA LOCALE

MERCATI CITTADINI

Sul territorio ritroviamo un'importante presenza di mercati comunali su area pubblica, che si svolgono tre mattine alla settimana, in tre diverse piazze della città:

- martedì: piazza Europa e piazza Quarini dalle 7 alle 13.30;
- venerdì: piazza Europa dalle 7 alle 13.30;
- sabato: piazza Dante dalle 7 alle 13.30.

A questi si aggiunge l'importante mercato di vendita diretta dei produttori agricoli, organizzato da Coldiretti in collaborazione con l'Associazione dei mercati di Campagna Amica ogni mercoledì pomeriggio sotto la tettoia di piazza Dante, al quale partecipano una ventina di produttori provenienti in larghissima parte dalla stessa Chieri e dai Comuni del circondario (Pecetto T., Pralormo, Trofarello, Montaldo T., Baldissero T., Poirino, Pavarolo, San Mauro T).

I mercati comunali (compreso quello dei produttori di Campagna Amica) sono inoltre al centro dell'attenzione delle politiche comunali, attraverso per esempio gli interventi di riqualificazione di Piazza Europa per la valorizzazione del mercato con un servizio innovativo di carrelli a disposizione degli utenti del mercato.



*Carrelli
al
mercato*

A partire dal 2016, infatti, sono stati messi a disposizione dei clienti del mercato quarantadue carrelli porta spesa.

L'iniziativa è stata accompagnata dall'innovativo servizio di "drive in": una volta riposto il carrello, si può consegnare la spesa ai volontari di alcune associazioni del territorio per il tempo necessario a recuperare la macchina e tornare a ritirare i propri acquisti.

La stessa area per il ritiro e la consegna dei carrelli viene utilizzata per la raccolta dei generi alimentari e non, invenduti o donati dai clienti, per aiutare le famiglie in difficoltà a cura dei volontari del progetto Reciproca Mensa.



Link: <http://www.comune.chieri.to.it/attivita-produttive-lavoro/mercati>
<http://www.comune.chieri.to.it/notizie/carrelli-al-mercato>

CENTRO COMMERCIALE NATURALE



A partire dal 2014 l'amministrazione comunale ha intrapreso un percorso volto al recupero e al rilancio del territorio e in particolare del centro storico cittadino riconoscendo al commercio urbano un ruolo fondamentale nella valorizzazione del territorio e nella capacità di attrarre persone ed interessi che possano

divenire volano di sviluppo anche per altre attività di impresa.

Per questi motivi si inizia a ragionare sul concetto di Centro Commerciale Naturale (CCN o Distretto del Commercio), cioè un ambito territoriale nel quale cittadini, imprese e altre realtà sociali – liberamente aggregati – sono in grado di fare del commercio, del turismo e dei servizi – insieme ad altri comparti quali l'agricoltura, la cultura, la produzione innovativa – il fattore di integrazione e valorizzazione di tutte le risorse. Possiamo considerare i CCN la risposta del commercio di "vicinato" presente nei centri storici o in altri quartieri delle città più popolate, alla massiccia e competitiva presenza di grandi centri commerciali nelle aree urbane o extraurbane.

A Gennaio 2015 inizia il confronto con la cittadinanza e con i portatori di interesse su come valorizzare il centro storico e sempre nello stesso anno il Comune indice un bando per la realizzazione di uno studio di fattibilità sull'effettivo sviluppo commerciale del centro storico di Chieri come Centro Commerciale Naturale in grado di definire, in modo condiviso tra gli attori che a vario titolo possono dare un contributo, una

serie di interventi volti a favorire la dinamicità e rivitalizzazione del centro.

Il progetto di valorizzazione del CCN di Chieri è, quindi, costituito da una serie di azioni coordinate, previste ai fini del raggiungimento dell'obiettivo di riqualificare e promuovere la zona interessata come interventi strutturali volti alla riqualificazione del centro cittadino, modifiche alla funzionalità del sistema delle soste e della mobilità urbana, attività di informazione, formazione ed accompagnamento delle imprese operanti nel centro cittadino e attività culturali, ludico ricreative e più in generale di animazione dell'ambito di progetto.

Il processo per la realizzazione del CCN di Chieri nasce come un progetto condiviso e partecipato, che prevede il coinvolgimento e la collaborazione di diversi attori nelle varie fasi del percorso, dall'ideazione alla gestione. Per questi motivi è stato creato un tavolo di partenariato costituito dai rappresentanti degli Enti e delle Associazioni quali Comune di Chieri, Camera di Commercio di Torino, ASCOM Chieri, Associazione Centrocommchieri, Associazione commercio di vicinato Partner Card, Associazione Contrada della Chiocciola, CNA - Confederazione Nazionale Artigianato Chieri, Coldiretti Torino, CIA - Confederazione Italiana Agricoltori, Confagricoltura, Associazione Venditori Ambulanti Chieri - AVAC, Associazione Il referente tecnico e Parrocchia di Santa Maria della Scala - Duomo di Chieri.

Link: <http://www.comune.chieri.to.it/attivita-produttive-lavoro/centro-commerciale>

EVENTI E CULTURA

DI FREISA IN FREISA



Arrivata alla nona edizione Di Freisa in Freisa è la manifestazione annuale della Città di Chieri e del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione delle D.O.C. Freisa di Chieri che si propone di valorizzare un vitigno autoctono con più di cinque secoli di storia insieme alle altre denominazioni piemontesi. L'evento, inserito nel programma degli eventi *off* del Bocuse d'Or Europe 2018,

rappresenta una rilevante vetrina per la promozione del vitigno Freisa e delle tipicità enogastronomiche locali attraverso un ricco programma culturale di momenti di approfondimento scientifico e divulgativo che coinvolge e appassiona un pubblico sempre più numeroso e gli esperti del settore.

Nel 2018, attraverso l'area "Freisa Lounge", è stato dedicato un ampio spazio alla realizzazione di percorsi di degustazione volti alla conoscenza e diffusione delle proprietà organolettiche delle varie DOC Freisa ed è stato, inoltre, un luogo attraverso il quale il grande pubblico è entrato in dialogo con esperti del settore enologico, centri di ricerca e università, produttori e consorzi di tutela, tramite la realizzazione di workshop e seminari che hanno guidato i visitatori alla scoperta delle varietà e peculiarità dell'antico vitigno autoctono Freisa, tra pratiche locali e moderna enologia, riscattando il suo importante valore per il territorio.

Durante la manifestazione anche la cultura gastronomica locale è stata protagonista con "Gusto in Piazza", una vera e propria area ristorazione

dove poter gustare i piatti della tradizione piemontese con la collaborazione dei Maestri del Gusto. Le degustazioni sono state affiancate da spazi di approfondimento culturale come i Laboratori di Panificazione dei Grissini Rubatà e i Laboratori di Focaccia Chierese. Importante rilievo è stato dato alla letteratura enogastronomica attraverso la collaborazione con la Fondazione Slow Food e l'iniziativa Slow Wine. Per sottolineare la condivisione degli obiettivi tra l'Amministrazione Comunale e Slow Food, durante l'edizione del 2017 la Città di Chieri ha conferito la cittadinanza onoraria al Presidente Carlo Petrini, sostenendo ed incentivando iniziative che valorizzano il "diritto al cibo buono, pulito e giusto per tutti".

La manifestazione "Di Freisa in Freisa" ha anche ospitato delle piece teatrali che hanno promosso in forma creativa e riflessiva il tema della salvaguardia e valorizzazione del patrimonio enogastronomico del territorio piemontese

Infine, è stato coinvolto l'intero tessuto produttivo e culturale della Città attraverso la possibilità di scoprire le cantine delle aziende vitivinicole locali e le sedi museali del centro cittadino attraverso visite guidate e percorsi organizzati.

Link: <http://www.comune.chieri.to.it/eventi/freisa-2018>

FIERA DI SAN MARTINO



La Fiera di San Martino storicamente rappresenta l'appuntamento annuale dedicato all'agricoltura del territorio chierese. Da sempre ha mirato alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti e al coinvolgimento di un pubblico più vasto che andasse oltre i soli operatori del settore agricolo.

Nel 2018 sarà alla sua 40° edizione ed in occasione dell'Anno Internazionale del

Cibo Italiano del Mondo, si intende offrire un importante momento di visibilità per la promozione delle eccellenze locali oltre ad affrontare ed esplorare un serie di tematiche attuali e contingenti per lo sviluppo dei sistemi agroalimentari locali.

In particolare, nell'edizione del 2018, con il *pay off* "Dai territori alle tavole del mondo: saperi, pratiche e tradizioni in movimento", la manifestazione intende dare rilievo ai territori come ambasciatori del cibo italiano nel mondo stimolando il dialogo sulla necessità di preservare e valorizzare i sistemi agroalimentari locali, l'importanza della salvaguardia delle diversità e tipicità regionali e sulla costruzione di sinergie costruttive con nuove culture alimentari a partire dal riconoscimento del potere di condivisione e inclusione offerto del cibo.

Nel corso del primo trimestre del 2018, inoltre, è stata presentata, presso la Regione Piemonte, la candidatura a manifestazione a carattere nazionale della Fiera di San Martino che ha ottenuto il riconoscimento per l'anno 2019.

Chieri 40^a Edizione Fiera di San Martino.
Dal territorio alle tavole del mondo.



Link: <https://www.facebook.com/fierasanmartinochieri>

CHIERI CITTÀ DI TERRA MADRE

A partire dal 2016 la Città di Chieri partecipa al progetto di ospitalità di Terra Madre Salone del Gusto che consiste nell'accoglienza di delegati della rete di Terra Madre provenienti da ben 160 Paesi: sono agricoltori, pastori, casari, pescatori, produttori, cuochi ed educatori di tutto il mondo.

Alcune famiglie chieresi hanno aperto le porte di casa a delegati della Tanzania, dell'Ecuador, del Brasile e dell'Estonia creando un'occasione di conoscenza, approfondimento e di apertura verso mondi e culture diverse.

Nell'edizione 2018, partendo dal motto food for change, il Comune, insieme a Reciproca Mensa, ha accolto l'invito ad aderire al progetto *Barachin* che vuole portare Terra Madre là dove altrimenti l'evento non arriverebbe: a casa di chi non può – per motivi economici, sociali, fisici – riaffermando quel diritto per tutti alla partecipazione e al piacere.



Link: <http://www.comune.chieri.to.it/attivita-economiche/terra-madre-chieri>

FESTIVAL DEI BENI COMUNI



**AREA
FESTIVAL
INTERNAZIONALE
DEI BENI COMUNI**

Il Comune di Chieri è uno dei pochi in Italia ad avere destinato una linea d'azione politica alla partecipazione alla gestione dei beni comuni, che attraverso uno specifico regolamento, approvato nel 2014, ha l'obiettivo di coinvolgere i cittadini nei processi decisionali e nella cura condivisa dei beni comuni, identificati su base volontaria e con metodi partecipativi.

Il festival dedicato a questi temi si svolge a Chieri da due anni ed è la tappa intermedia di un percorso condiviso che ha già visto e vedrà la comunità chierese partecipare a tavoli di lavoro dedicati agli studi per immaginare le destinazioni di utilizzo dell'area ex-Tabasso (il cotonificio attivo fino agli anni Ottanta, fonte di lavoro ed eccellenza del territorio) e i ruoli e gli ambiti di operatività delle Case di Città (le sedi delle associazioni cittadine).

Attraverso seminari, dibattiti e incontri aperti alla cittadinanza, si sono riuniti operatori, tecnici ed esperti in vari settori, per affrontare il tema della rigenerazione urbana sotto tutti i suoi aspetti. Sono stati coinvolte imprese, cooperative sociali, fondazioni, associazioni, operatori culturali, community organizer, che sono gli attori che oggi, promuovendo iniziative di sviluppo e rigenerazione urbana, producono innovazione nella città.

Link: <http://www.festivalbenicomuni.it/>

APPROFONDIMENTO: I DISTRETTI DEL CIBO

I Distretti del Cibo, proposti dal legislatore nazionale con la legge di bilancio 2018, sono la forma rinnovata dei distretti in agricoltura e vanno a completare quella grande famiglia di Distretti che si sono diffusi nell'ultimo ventennio. Nascono per rinnovarne le finalità, allineandole con i nuovi obiettivi della PAC, della Dichiarazione di Cork 2.0 – “Una vita migliore nelle aree rurali” e delle politiche per l'ambiente e il cambiamento climatico.

La storia dei Distretti inizia con la nascita, nel 1991, delle disposizioni riguardanti i Distretti industriali, individuati come sistemi produttivi locali la cui governance spetta a consorzi pubblico-privati.

Dal 2001, in attuazione della Legge di Orientamento che definiva i Distretti Rurali e Distretti Agroalimentari di Qualità, come strumenti di politica economica finalizzati a organizzare e sostenere i sistemi produttivi agricoli e agroalimentari locali e a promuovere lo sviluppo delle Comunità delle aree rurali, numerose Regioni adottano le proprie leggi regionali e riconoscono numerosi Distretti. La legge prevede, infatti, che spetti alle Regioni il compito di riconoscerli e, nello specifico, la Regione Piemonte istituisce con Legge regionale 29/08 i Distretti, innovando le proprie politiche di intervento, privilegiando un approccio territoriale ed integrato quale modalità attraverso cui perseguire uno sviluppo economico sostenibile.

Nel 2006, il legislatore nazionale è di nuovo intervenuto sulla materia, introducendo la nozione di “Distretti produttivi”, che enfatizza l'aspetto aggregativo tra le imprese, privilegiando l'alto potenziale innovativo del distretto.

Attualmente sotto la dicitura “Distretti del Cibo”, accanto ai Distretti Rurali e Distretti Agroalimentari di Qualità, ricadono altre sei tipologie

di Distretti, che ricomprendono tutte quelle già stabilite e sperimentate dalle Regioni. Tra queste si ritrovano anche Distretti in area urbana e periurbana, Distretti di filiera e agroindustriali, Distretti relativi ad aree e produzioni biologiche.

I Distretti del Cibo sono finalizzati a raggiungere molteplici obiettivi quali promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari.

Con la legge del 2018 è stata introdotta anche un'altra novità che rappresenta dell'istituzione, presso il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (MIPAAF), di un Registro Nazionale dei Distretti del Cibo.

Il funzionamento dei Distretti, infine, si basa sul Contratto di Distretto, simile al contratto di filiera, come strumento finanziario per il sostentamento e l'accesso a fondi nazionali che si fonda su un accordo sottoscritto tra i diversi soggetti operanti nel territorio, che individua il soggetto proponente, gli obiettivi, le azioni, incluso il programma, il quale deve svilupparsi nell'ambito di una o più filiere di qualità certificata e tutelata e/o di produzioni tradizionali o tipiche.

Di seguito vengo, quindi, esaminate le diverse tipologie di distretto previste attualmente dalla normativa nazionale cercando di valutarne, per il territorio Chierese-Carmagnolese, le possibili opportunità e criticità.

Legge 27 dicembre 2017, n.205 (Legge di Bilancio)

Art.1 comma 499. L'articolo 13 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, è sostituito dal seguente:

«Art. 13. (Distretti del cibo) - 1. Al fine di promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari, sono istituiti i Distretti del cibo.

2. Si definiscono Distretti del cibo:

| Tipologie | Descrizione | Opportunità | Criticità |
|--|--|--|---|
| <i>Distretti rurali</i> <i>Introdotti dal 2001, già riconosciuti o da riconoscere</i> | sistemi produttivi locali caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali | Valorizzazione del territorio e dei prodotti locali e recupero di tipologie di agricoltura e/o allevamento connesse alla tradizione locale | La produzione agricola del territorio è molto variegata, quindi è difficile identificarne una sola in grado di non far venir meno il principio cardine del distretto rurale, ossia il soddisfacimento dei requisiti di omogeneità, concentrazione e specializzazione produttiva |
| <i>Distretti agroalimentari di qualità</i> <i>Introdotti dal 2001, già riconosciuti o da riconoscere</i> | sistemi produttivi locali, anche a carattere interregionale caratterizzati da significativa presenza economica e da interrelazione e interdipendenza produttiva delle imprese agricole e agroalimentari, nonché da una o più produzioni certificate e tutelate ai sensi della vigente normativa europea o nazionale, oppure da produzioni tradizionali o tipiche | Il territorio presenta diversi sistemi produttivi di questo tipo: il peperone di Carmagnola, l'asparago di Santena, la ciliegia di Pecetto, i Vini DOC della Collina di Torino | Difficile identificare un solo sistema produttivo che rappresenti tutto il territorio del Chierese-Carmagnolese |

| Tipologie | Descrizione | Opportunità | Criticità |
|---|--|---|---|
| <p>Sistemi produttivi locali Introdotti dal 2018</p> | <p>caratterizzati da una elevata concentrazione di piccole e medie imprese agricole e agroalimentari</p> | <p>Valorizzazione delle realtà meno strutturate e di dimensioni minori</p> | <p>I territori di pianura presentano aziende con estensioni considerevoli rispetto quelle localizzate nei Comuni collinari con prevalenza di piccole aziende</p> |
| | <p>anche a carattere interregionale, caratterizzati da interrelazione e interdipendenza produttiva delle imprese agricole e agroalimentari, nonché da una o più produzioni certificate e tutelate ai sensi della vigente normativa europea, nazionale e regionale</p> | <p>Similmente ai Distretti alimentari di qualità sul territorio si osservano diversi sistemi produttivi con queste caratteristiche</p> | <p>Difficile identificare un solo sistema produttivo che rappresenti tutto il territorio del Chierese-Carmagnolese</p> |
| | <p>localizzati in aree urbane o periurbane caratterizzati dalla significativa presenza di attività agricole volte alla riqualificazione ambientale e sociale delle aree</p> | <p>Tipologia che maggiormente potrebbe corrispondere alle caratteristiche del territorio, data la vicinanza con la Città di Torino e le potenzialità (in parte già sfruttate) in termini di rapporti diretti tra produttori e consumatori</p> | <p>È necessaria una valutazione che analizzi come questa tipologia di Distretto possa coesistere con l'agricoltura di scala diversa presente nel Carmagnolese e in generale nella parte pianeggiante del territorio</p> |
| | <p>caratterizzati dall'interrelazione e dall'integrazione fra attività agricole, in particolare quella di vendita diretta dei prodotti agricoli, e le attività di prossimità di commercializzazione e ristorazione esercitate sul medesimo territorio, delle reti di economia solidale e dei gruppi di acquisto solidale</p> | <p>La struttura territoriale e produttiva del Chierese-Carmagnolese, almeno per quanto riguarda alcune sue parti, presenta caratteristiche favorevoli allo sviluppo di iniziative di interrelazione tra vendita diretta e commercializzazione</p> | <p>La rete di interrelazione e integrazione, attualmente, non risulta abbastanza sviluppata per poter costituire elemento caratterizzante del sistema produttivo locale</p> |

| Tipologie | Descrizione | Opportunità | Criticità |
|---|---|--|---|
| <p>Sistemi produttivi locali <i>Introdotti dal 2018</i></p> | <p>caratterizzati dalla presenza di attività di coltivazione, allevamento, trasformazione, preparazione alimentare e agroindustriale svolte con il metodo biologico o nel rispetto dei criteri della sostenibilità ambientale, conformemente alla normativa europea, nazionale e regionale vigente</p> | <p>Valutare se la presenza della Riserva MAB "Collina Po" possa essere un fattore chiave da sfruttare in un'ottica di rispetto dei criteri di sostenibilità ambientale</p> | <p>Attualmente su territorio non si osserva una diffusa presenza di attività svolte nel rispetto dei criteri di sostenibilità o con il metodo biologico</p> |
| <p>Biodistretti e distretti biologici <i>Introdotti dal 2018</i></p> | <p>territori per i quali agricoltori biologici, trasformatori, associazioni di consumatori o enti locali abbiano stipulato e sottoscritto protocolli per la diffusione del metodo biologico di coltivazione, per la sua divulgazione nonché per il sostegno e la valorizzazione della gestione sostenibile anche di attività diverse dall'agricoltura</p> | <p>Possibilità di definire una strategia di sviluppo integrato e sostenibile da condividere con tutti gli attori e la comunità locale</p> | <p>La percentuale di produttori biologici non è sufficiente per ipotizzare, allo stato attuale, questa tipologia di percorso</p> |