

**L'emergere del sistema cibo e delle sue fragilità
nell'emergenza: uno sguardo da Torino**

Egidio Dansero
Giacomo Pettenati
Alessia Toldo

Egidio Dansero
Giacomo Pettenati
Alessia Toldo

Università degli studi di Torino - Dipartimento Culture, Politica e Società
egidio.dansero@unito.it
giacomo.pettenati@unito.it
alessia.toldo@unito.it

2

Gli effetti delle misure restrittive, legate al contenimento dell'epidemia di Covid-19, sui sistemi locali del cibo sono oggetto di un dibattito che si è animato rapidamente [si vedano ad esempio Egal e Berry 2020; Fao 2020; Fsin 2020), rivelando fragilità diffuse universalmente e specificità locali e offrendo agli esperti del settore l'occasione per riflettere sulla possibilità di ripensare le modalità con cui le filiere agroalimentari intersecano le modalità di approvvigionamento e consumo, a diverse scale.

L'obiettivo di questo contributo non è di fornire un'analisi completa e rigorosa delle ricadute della crisi sul sistema locale del cibo di un contesto metropolitano complesso come quello di una grande città delle dimensioni di Torino, impossibile per il poco tempo trascorso e per la difficoltà a mettere in campo programmi di ricerca sul campo efficaci, a causa delle restrizioni. È possibile tuttavia proporre una serie di spunti di riflessione a partire dall'osservazione di alcune dinamiche relative al sistema del cibo torinese, emerse durante i mesi del *lockdown*.

Il blocco di gran parte delle attività economiche e il contenimento della mobilità hanno evidenziato la crucialità del sistema agro-alimentare, rendendo evidente in una misura probabilmente mai sperimentata prima le connessioni, spaziali e organizzative, tra tutte le sue dimensioni

L'isolamento forzato nella propria abitazione che la maggior parte delle persone ha sperimentato è diventato una finestra di osservazione dei cittadini sui propri consumi, sul sistema di approvvigionamento alimentare, sul ruolo di collegamento tra interno ed esterno che il cibo svolge, in termini fisici (corpo-abitazione-città-aree di produzione), sociali (le relazioni che si articolano intorno al *foodscape* urbano, a partire dall'individuo) e simbolici (la tensione tra la contemporanea e apparentemente contraddittoria crescita del "cucinato in casa" e quella del cibo consegnato a domicilio).

In questo contesto di obbligata sperimentazione degli effetti di uno *shock* sul sistema alimentare [Hobbs 2020], sono emerse con molta chiarezza le sue fragilità [per una riflessione più ampia sulle fragilità dei sistemi del cibo nel nord del mondo, si veda Hendrickson, 2020] a cui si sono affiancate, in tempi molto rapidi, reazioni creative e innovative - mosse dalla necessità -, che hanno dimostrato la capacità di resilienza del sistema stesso, intesa come «capacità nel tempo di un sistema alimentare e delle sue unità a più livelli, di fornire cibo sufficiente, adeguato e accessibile a tutti, di fronte a vari e anche a disturbi imprevisi» [Tendall *et al.* 2015].

Ciononostante, la situazione d'emergenza ha messo a nudo alcune criticità del sistema che hanno impattato soprattutto sui suoi elementi più fragili.

In primo luogo, i piccoli produttori agricoli, che hanno visto paralizzarsi senza preavviso il canale della vendita diretta, vitale per molti di essi [Corsi *et al.* 2014], a causa della chiusura dei mercati agricoli (almeno per le prime settimane di *lockdown*) e della scarsa attenzione delle istituzioni nei confronti di forme alternative di distribuzione e approvvigionamento come i Gas, la cui natura relazionale fondata sulla prossimità è apparsa come incompatibile con le regole del distanziamento sociale. L'iniziale impossibilità per gli attori delle filiere non convenzionali (gruppi di acquisto, mercati dei contadini, negozi gestiti da cooperative di produttori) a conciliare il proprio funzionamento con le norme dell'emergenza Covid-19¹ ha mostrato la loro debolezza di fronte a un sistema istituzionale che ha immediatamente visto la grande distribuzione e il commercio al dettaglio come canali privilegiati, se non unici, dell'accesso al cibo in città, con immediate conseguenze nelle scelte d'acquisto dei consumatori [riscontrate anche in altre città, come Roma: Grillotti Di Giacomo e De Felice 2020].

Un discorso a parte riguarda i mercati rionali all'aperto, dove la risposta è stata molto diversa nei vari comuni italiani, rivelando la differente importanza che tali luoghi hanno nei *foodscape* a seconda dei contesti. Inizialmente, anche i mercati sono stati "dimenticati" dalle istituzioni e dal dibattito mediatico, concentrati esclusivamente sulla Gdo, salvo poi dover immaginare formule emergenziali per garantire la compatibilità tra il funzionamento dei mercati e le regole del distanziamento sociale².

Un secondo ambito di fragilità emerso durante l'emergenza è naturalmente quello delle attività di somministrazione, chiuse per quasi due mesi (inizio marzo-inizio maggio), con ovvie conseguenze in termini di riduzione del fatturato³. Gli elementi di maggiore criticità in questo senso riguardano l'ambito occupazionale, in un settore caratterizzato da un elevato precariato, e la crisi di attività a gestione familiare, meno solide e reattive di fronte alla crisi. Sul piano del rapporto tra economia e forma della città, è emersa con chiarezza la fragilità di un modello di sviluppo urbanistico caratterizzato dalla forte concentrazione di bar e ristoranti in alcuni quartieri della città, come quelli a maggiore vocazione turistica, universitaria o sede di uffici. La riduzione dei flussi di turisti e la crescita della didattica online e dello *smart working*, che si protrarranno almeno in parte anche oltre l'emergenza pandemia, hanno sollevato forti preoccupazioni nei confronti del modello della cosiddetta *foodification* [Loda *et al.* 2020], a cui si collega una specializzazione funzionale di quartieri della città poco resiliente di fronte a crisi strutturali del sistema⁴.

La ridotta mobilità delle persone ha portato a un aumento del servizio di consegna a domicilio, che ha alimentato il già nutrito dibattito sulle discutibili condizioni lavorative dei fattorini (*rider*) che lavorano per le principali piattaforme di gestione digitale delle prenotazioni e delle consegne.

La crisi legata al Covid-19 ha messo in crisi i sistemi di raccolta e di distribuzione alimentare rivolti alle fasce più marginali della popolazione, a causa della difficoltà a continuare le attività di distribuzione face-to-face, in conseguenza delle norme di sicurezza sanitaria. Tali servizi hanno anche visto un aumento delle richieste di adesione da parte dei cittadini, le cui condizioni di accesso al cibo sono peggiorate, come conseguenza

1 *Abbiategrosso, fanno la spesa in cascina in bicicletta: multati dai vigili*, Corriere della Sera, 22 aprile 2020.

2 *Coronavirus, ecco le regole per accedere ai mercati di Torino*, La Stampa, 25 marzo 2020

3 *Ristoranti e bar: a causa del lockdown persi 14 mld. Il 30% a rischio chiusura*, Il Sole 24 Ore, 18 maggio 2020.

4 *Torino, lo smart working manda in crisi bar e ristoranti in tutta la città: "Il piccolo commercio paga il prezzo più alto"*, La Repubblica, 3 luglio 2020.

della sospensione di molte attività lavorative, con conseguente riduzione degli introiti familiari, e della difficoltà a muoversi per la città, in cerca dei prezzi più convenienti.

Infine, nelle prime settimane del *lockdown*, le limitazioni alla mobilità individuale hanno fortemente colpito gli orticoltori urbani, impossibilitati nella maggior parte delle città italiane a raggiungere i propri orti per oltre un mese, a causa dell'assenza di deroghe specifiche nelle ordinanze nazionali e nelle loro traduzioni e applicazioni regionali e comunali⁵.

Con il passare delle settimane le istituzioni nazionali e locali hanno progressivamente riconosciuto la necessità di intervenire, per quanto di loro competenza, sul sistema di regole e restrizioni in vigore durante l'emergenza sanitaria, prevedendo eccezioni specifiche alle limitazioni alla mobilità (per esempio per quanto riguarda l'accesso agli orti⁶), supportando le iniziative della società civile (per esempio relativamente ai sistemi di raccolta e redistribuzione di cibo rivolti alle fasce deboli della popolazione⁷) e avviando programmi di sostegno economico ai cittadini (es. buoni spesa) e alle imprese.

Al di là delle valutazioni sulla tempestività, sulla selettività (nell'identificare gli elementi del sistema del cibo a cui dedicare particolare attenzione) e sull'efficacia degli interventi istituzionali, dalla crisi in corso sono emersi importanti fattori di resilienza, legati alla capacità innovatrice e creativa di alcuni attori del sistema.

Nell'ambito torinese si possono mettere in evidenza due ambiti in cui questa capacità si è manifestata con particolare evidenza.

Il primo è relativo alla gestione degli orti urbani, resi inaccessibili per settimane dalle restrizioni alla mobilità individuale, in quanto considerati dalle amministrazioni locali come attività puramente ricreative e non come punti di accesso al cibo e integrazioni alla sicurezza (e sovranità) alimentare delle famiglie. Alcune delle numerose realtà che animano i progetti di orticoltura urbana a Torino, riunite nella rete Or.Me (Orme metropolitane), hanno reagito in maniera attiva e creativa alle difficoltà della situazione d'emergenza, innanzitutto accendendo i riflettori sul ruolo degli orti urbani nella sostenibilità, sociale e ambientale, della città e sulla necessità di garantire l'accesso ai lotti coltivati anche in fase di *lockdown*; in seconda battuta, mettendo in atto soluzioni innovative come il *tele-orto*⁸, che ha consentito agli ortolani di gestire a distanza la programmazione estiva dei propri appezzamenti, i cui lavori sono stati avviati materialmente dai referenti degli orti.

Il secondo riguarda le reti di assistenza alimentare, sia per quanto concerne il circuito del dono, sia per quello del recupero e redistribuzione di eccedenze a fini di solidarietà sociale. Le misure di contenimento del virus hanno impattato fortemente sulla consegna dei pacchi alimentari alle famiglie beneficiarie e alle strutture di assistenza. In primo luogo per quanto concerne l'improvvisa indisponibilità dei volontari, generalmente persone di una certa età per le quali i rischi del contagio si sono rivelati più gravi. In seconda battuta per il generale contenimento della mobilità che ha reso impossibile, quantomeno nelle prime settimane, gli spostamenti necessari alla distribuzione degli alimenti. Analogamente ad altre realtà, come Milano, l'assistenza alimentare a Torino

5 Covid 19, chiusi tutti gli orti urbani: "Ma non è solo un hobby", La Repubblica, 13 aprile 2020.

6 Dal Governo via libera alla coltivazione degli orti anche se lontani da casa, La Stampa, 18 aprile 2020.

7 Coronavirus: la Città di Torino crea una rete territoriale solidale a sostegno della popolazione, Città di Torino, comunicato stampa del 24 marzo 2020.

8 <https://ormetorinesi.net/progettiorme/tele-coltura/>

durante la quarantena ha viaggiato su tre circuiti diversi: uno istituzionale, con i cosiddetti Snodi, 13 associazioni già attive nel contrasto alla povertà alimentare che hanno operato in stretto contatto con il comune e la protezione civile, consegnando pacchi alimentari a domicilio; uno legato al terzo settore, che ha visto le tante associazioni del territorio reagire e riorganizzarsi rapidamente attivando nuove relazioni e nuovi canali (per esempio con i ristoratori che, non potendo essere aperti al pubblico, hanno comunque cucinato per strutture come dormitori e centri di accoglienza) e sopperendo a un'iniziale mancanza di coordinamento e regia da parte della pubblica amministrazione (si pensi, per esempio, alla *Carovana salvacibo* organizzata da Eco delle città); infine, si è rapidamente attivata una rete informale, fatta di cittadini singoli o organizzati che si sono impegnati nella raccolta e distribuzione di generi alimentari, come nel caso delle cassette della solidarietà, versione locale del più noto panaro napoletano.

Da questa rassegna, seppur rapida e schematica, si intravede la capacità del sistema alimentare di Torino di rispondere alla crisi, attraverso modalità differenti, talvolta opposte, a tratti scomposte, dall'alto e dal basso; sperimentando soluzioni innovative, ma anche affidandosi a saperi e pratiche più tradizionali, combinando forme diverse di solidarietà, di lavoro e di socialità. In questo quadro, l'emergenza ha costretto il sistema alimentare, i suoi soggetti, ma anche i suoi spazi a una reazione e trasformazione repentina, in ragione di criticità, ma anche di opportunità vecchie e nuove.

Per questa ragione, occorre interrogarsi - altrettanto rapidamente - su come cogliere e valorizzare questa spinta⁹. Condividendo le riflessioni di Blay-Palmer e collegh*, secondo cui l'emergenza sta creando l'opportunità per sistemi del cibo più sani, sostenibili, equi e resilienti, suggeriamo di considerare, anche per i sistemi del cibo delle città italiane, le sette questioni strategiche individuate nel loro paper: (i) la pianificazione del rischio, che deve considerare anche i sistemi alimentari; (ii) l'approccio sistemico alle diverse dimensioni del cibo e ai relativi impatti sulle varie accezioni di sostenibilità; (iii) le connessioni fra insicurezza alimentare, resilienza sociale e disuguaglianze di opportunità; (iv) la centralità di una conoscenza condivisa; (v) la sussidiarietà delle politiche, che devono essere il più possibile prossime al territorio e agli attori; (vi) un sistema decisionale informato sulla base di evidenze scientifiche e, infine (vii) una cornice di pensiero e di azione comune come quella del diritto al cibo.

⁹ A Torino si è iniziato a farlo con un ciclo di quattro webinar organizzati tra il 30 giugno e il 2 luglio dall'Atlante del cibo di Torino metropolitana, intitolato *Ritorno al futuro: ripensare il sistema alimentare dopo il lockdown*, che ha visto attori impegnati, con ruoli e competenze diverse, nelle diverse fasi e dimensioni della filiera, confrontarsi sulla possibilità di partire dalla crisi in corso, per contrastare le fragilità del sistema e rafforzarne gli elementi di resistenza e resilienza, evidenti nella rapida, efficace e diffusa reazione sociale, economica e istituzionale alla crisi. La registrazione dei webinar è disponibile sul sito dell'Atlante del cibo: <http://atlantedelcibo.it/2020/06/23/atlan-te-atlan-te-del-cibo-2020-ri-pen-sa-re-il-si-s-te-ma-al-i-men-ta-re-ri-to-rno-al-fu-tu-ro/>

BIBLIOGRAFIA

- Blay-Palmer, A. *et al.*
2020 *Post COVID 19 and food pathways to sustainable transformation*, in «Agriculture and Human Values», 1.
- Corsi, A.; Novelli, S.; Pettenati, G.
2014 *Vendita diretta in azienda e fuori azienda: un'analisi in Piemonte*, in «Agriregionieuropa», 10, 38, p. 90-94.
- Grillotti Di Giacomo, M.G. e De Felice, P.
2020 *L'agroalimentare italiano tra globale e locale: le abitudini alimentari prima e durante la pandemia virus Covid-19*, in «Documenti geografici», 1, p. 245-259.
- Egal, F. e Berry, E.M.
2020 *Covid-19, Food Security and Mediterranean Food Systems, World Sustainable Urban Food Center of València*. [online] <https://cemas.global/en/informe-sobre-la-seguridad-alimentaria-y-las-consecuencias-de-la-covid-19-en-la-region-mediterranea/>
- Fao
2020 *Urban food systems and Covid-19: The role of cities and local governments in responding to the emergency*. Roma, Fao.
- Food Security Information Network - Fsin
2020 *2020 Global Report on Food Crises*. Roma, Fsin-Wfp.
- Hendrickson, M.K.
2020 *Covid lays bare the brittleness of a concentrated and consolidated food system*, in «Agriculture and Human Values», 1.
- Hobbs, J.E.
2020 *Food supply chains during the Covid-19 pandemic*, in «Canadian Journal of Agricultural Economics/Revue canadienne d'agroeconomie», p. 171-176.
- Loda, M.; Bonati, S.; Puttilli, M.
2020 *History to eat. The foodification of the historic centre of Florence*, in «Cities», 103, p. 1-11.
- Tendall, D.M. *et al.*
2015 *Food system resilience: defining the concept*, in «Global Food Security», 6, p.17-23.