



# cibo ▶ città cittadini

L'Assessorato alle Politiche Educative della Città di Torino opera da tempo sul tema della "città sostenibile" con un proprio piano d'azione volto a promuovere nuovi stili di vita e modelli d'intervento orientati ad uno sviluppo urbano più equilibrato e a minor impatto ambientale

In questa visione di ecosistema urbano il tema dell'alimentazione assume un ruolo di centralità e su questa consapevolezza si fonda il progetto "Cibo Città & Cittadini", strutturato nel sistema educativo di Torino per offrire occasioni di approfondimento sulle profonde relazioni che esistono tra il cibo e le molte dimensioni dello sviluppo urbano

Un'occasione di politica alimentare della Città e di governance partecipata  
Assessora alle Politiche Educative Mariagrazia Pellerino

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



  
CITTÀ DI TORINO



  
ristorazione  
scuole torino

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



**8.403.709**

pasti annui



**5.800**

menù alternativi per esigenze etico-religiose



**1.400**

diete speciali per patologie dell'alimentazione

I NUMERI

## LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



**40**

milioni di euro è il costo annuale



**3**

anni è la durata dell'appalto per un costo di 120 MLN



**71.502**

utenti nella fascia tra 0 e 13 anni



**230.000-250.000**

cittadini coinvolti dal sistema educativo

I NUMERI

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



IL NUOVO  
CAPITOLATO

Nel 2013 l'Assessora alle Politiche Educative ha promosso la realizzazione di nuovo capitolato per il servizio di ristorazione scolastica

Il nuovo capitolato prevede una serie di attenzioni che lo posizionano come una best practice a livello nazionale ed europeo

Un capitolato dove entrano in gioco il rapporto fra aree urbane e rurali, l'approvvigionamento delle materie prime, la movimentazione dei flussi connessi alla gestione del servizio

IL CAPITOLATO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



FILIERA CORTA

Richiesta alle aziende fornitrici di acquistare il più possibile direttamente dai produttori per garantire una ricaduta sul territorio delle economie generate dalla ristorazione collettiva

Spingere i produttori ad aggregare l'offerta con prezzi più equi e valorizzare alcune eccellenze territoriali

LE NOVITÀ DEL CAPITOLATO

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



SOSTENIBILITÀ  
AMBIENTALE

Passaggio dalle stoviglie monouso a quelle riutilizzabili

Riduzione degli imballaggi

Trasporto con mezzi ecologici

Prodotti ecologici per la pulizia

LE NOVITÀ DEL CAPITOLATO

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO



LA RICERCA

Il nuovo capitolato rappresenta un modello innovativo di “public procurement” che ha consentito alla Città di Torino di aggiudicarsi il progetto europeo “Innocat – Procuring eco-innovation in the catering sector”

Un progetto volto a realizzare appalti coordinati di eco-innovazione nel settore della ristorazione collettiva con cui la Città di Torino ha ottenuto il miglior punteggio tra le proposte di finanziamento presentate per progetti «green»

STRATEGIE DI PUBLIC PROCUREMENT



# Stoviglie usa e getta VS Stoviglie lavabili / compostabili



LA RICERCA

	<b>Carbon Footprint</b> [tCO <sub>2</sub> eq/anno]
Stoviglie usa e getta Polistirene-Polipropilene	295,81
Imballo primario Polietilene	20,20
Imballo secondario Cartone	171,27
<b>STOVIGLIE USA E GETTA</b>	<b>487,28</b>
Fornitura piatti melammina	95,45
Lavaggio piatti + posate	42,55
Lavaggio bicchieri	42,55
<b>STOVIGLIE LAVABILI (ESCLUSO TRASPORTO)</b>	<b>180,55</b>
Trasporto stoviglie (A/R)	107,32
<b>STOVIGLIE LAVABILI (CON TRASPORTO A/R)</b>	<b>287,87</b>



**-73%**

**-41%**

Fonte: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino  
Istituto di Ricerche Interdisciplinari sulla Sostenibilità (IRIS)

# Acqua in bottiglia o acqua di rete?



LA RICERCA

	Carbon Footprint [tCO <sub>2</sub> eq/anno]
 Acqua naturale (bottiglie da 1,5 l)	316,93
 Acqua naturale (da rete acquedotto comunale)	3,70








Riduzione di 2.575.000 bottiglie di plastica all'anno


Fonte: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino  
Istituto di Ricerche Interdisciplinari sulla Sostenibilità (IRIS)

# La sintesi dei risultati ottenuti con il nuovo capitolato



LA RICERCA

Fase del progetto e voce di capitolato	Scenario antecedente	Anno scolastico 2013/2014	Riduzione emissioni
	tCO <sub>2</sub> eq. / anno	tCO <sub>2</sub> eq. / anno	tCO <sub>2</sub> eq. / anno
1.1 Produzione alimenti (relativa a patate, carote, mele, pere e pesche)	204,21	138,12	-66,09 
1.2 Distanza di approvvigionamento degli alimenti	20,91	13,92	-6,99 
2 Trasporto urbano di pasti veicolati, crudo e frutta	891,74	889,70	-2,04 
3.1 Stoviglie	487,28	287,87	-199,41 
3.2 Acqua naturale	316,93	3,70	-313,23 

 = 100 viaggi A/R Torino-Roma per un autovettura Punto

Fonte: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino  
Istituto di Ricerche Interdisciplinari sulla Sostenibilità (IRIS)

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO

## FASE 1 - IDENTITÀ VISIVA

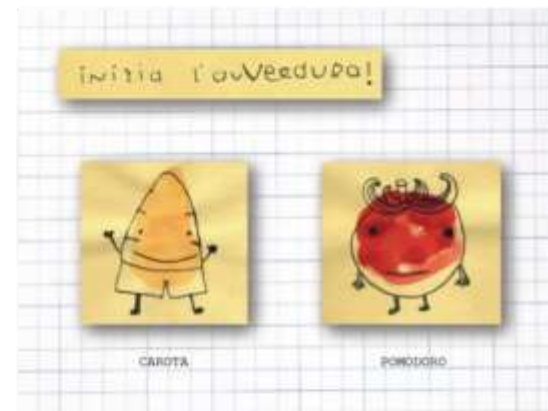
### LOGO



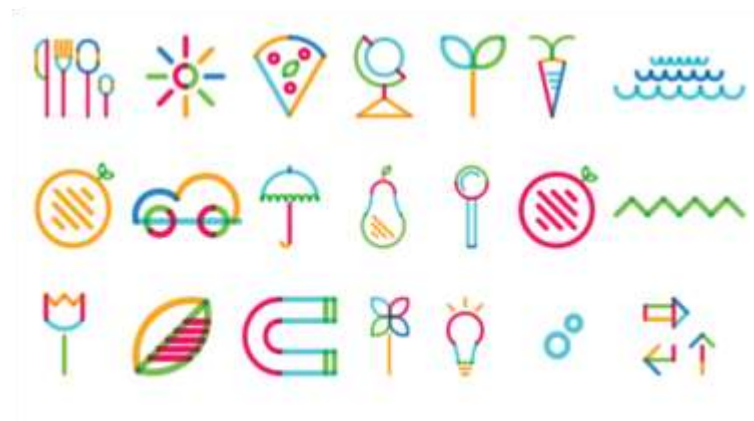
### CLAIM

crescere insieme con qualità

### MASCOTTE



### SET DI ICONE



LA NUOVA IMMAGINE 2015

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO

## FASE 2 - SISTEMA DI IDENTITÀ

### SITO INTERNET E PAGINA FACEBOOK



LA NUOVA IMMAGINE 2015

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO

## FASE 4 – STORYTELLING


1

Gli amici di ORTORINO


Razionale-obiettivi e contenuti

- Spiegare in modo semplice la prima parte della filiera: il viaggio dei prodotti dalla terra ai centri di cottura;
- Trasmettere le qualità nutritive dei prodotti.

inizia l'avventura!



CAROTA



POMODORO

un'invitata di salute



MELANZANA




CARCIOFO




CIPOLLA

Ignoravano però di non essere soli...



GRANA PADANO



PARMIGIANO REGGIANO



# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO

## FASE 3 - PUBBLICITÀ



LA NUOVA IMMAGINE 2015

# LA RISTORAZIONE SCOLASTICA DI TORINO

## FASE 5 - GRAFICA AMBIENTALE



LA NUOVA IMMAGINE 2015













## «IL MENÙ L'HO FATTO IO»



Un percorso per far partecipare attivamente bambine e bambini all'elaborazione del proprio menù, di «essere presi sul serio» nelle loro scelte, presentando alla Città una proposta di menù scolastico nella ricerca di un equilibrio tra i propri gusti, corrette esigenze nutrizionali, attenzione per l'ambiente e processi di produzione industriale

Un percorso partecipato sull'educazione alimentare

# «IL MENÙ L'HO FATTO IO»

## CITTÀ DI TORINO - ASSESSORATO ALLE POLITICHE EDUCATIVE

Laboratorio Città Sostenibile - ITER, Cascina Falchera - ITER, Servizio Ristorazione Scolastica

## TORINO CITTÀ METROPOLITANA

Servizio sviluppo montano, rurale e valorizzazione produzioni tipiche

## REGIONE PIEMONTE

DoRS, Centro Regionale di Documentazione per la promozione della salute

## MINISTERO ISTRUZIONE, UNIVERSITÀ E RICERCA - MIUR

Ufficio Scolastico Regionale del Piemonte

## ASL TO1

Dipartimento di Prevenzione - SSD PRP



# «IL MENÙ L'HO FATTO IO»

**COINVOLGERE** la comunità scolastica in un percorso di conoscenza e di partecipazione attiva sulle scelte alimentari

**SENSIBILIZZARE** su comportamenti, stili di vita e salute rispetto a temi quali l'obesità infantile, la prevenzione sanitaria, l'informazione sulle esigenze nutrizionali

**PROMUOVERE** educazione al consumo consapevole, la conoscenza delle filiere alimentari e delle filiere corte, l'impatto della produzione e del consumo sull'ambiente, il diritto di tutti a partecipare alle scelte alimentari e disegnare il proprio territorio

**CONSOLIDARE** un confronto interdisciplinare con l'obiettivo di disseminare, monitorare e misurare l'effetto delle azioni promosse



I principali obiettivi del progetto “Il menù l’ho fatto io”



# «IL MENÙ L'HO FATTO IO»

**OFFRIRE** alle Scuole Primarie un percorso coprogettato che coinvolga classi, insegnanti e genitori

**COINVOLGERE** bambine e bambini in un processo attivo di educazione alimentare con l'obiettivo di proporre all'Amministrazione un "menù partecipato" capace di coniugare salute, ecologia, processi industriali e migliore gradimento del pasto consumato a Scuola

**OFFRIRE** un supporto alle attività e opportunità di formazione agli insegnanti

**COINVOLGERE** le commissioni mensa ed i genitori nelle scelte



# «IL MENÙ L'HO FATTO IO»

Partecipano ogni anno **10 CLASSI** di Scuole Primarie

**USCITE** nella cascina didattica della Città di Torino «Cascina Falchera», in una **Azienda Agricola**, al **Mercato di Quartiere** ad un **Centro di Cottura**



**WORKSHOP** con gli **insegnanti**, dai primi passi verso scelte alimentari consapevoli alle linee guida alla costruzione del menù scolastico

**ATTIVITÀ IN CLASSE** sull'educazione alimentare e per costruire la proposta di un nuovo menù per la mensa scolastica

**EVENTO FINALE** di presentazione pubblica degli esiti del progetto "Il menù l'ho fatto io"

Il percorso offerto alle Scuole

# «IL MENÙ L'HO FATTO IO»

## LE PAROLE CHIAVE



- ✓ la relazione tra cibo e benessere
- ✓ la promozione della salute legata ai comportamenti alimentari
- ✓ imparare a riconoscere le proprie esigenze nutrizionali
- ✓ conoscere e praticare corretti stili di vita
- ✓ comprendere i principi di un consumo consapevole
- ✓ capire cosa sono le filiere alimentari e le filiere corte
- ✓ conoscere la geografia alimentare della propria mensa, dai prodotti locali ai prodotti di altri territori ed etnici
- ✓ comprendere quale impatto può avere la produzione alimentare sull'ambiente
- ✓ vedere come si producono i pasti in un centro di cottura delle mense scolastiche

I temi affrontati

# «IL MENÙ L'HO FATTO IO»

AD OGGI NEL MENÙ SONO 45 I PIATTI SCELTI DAI BAMBINI SU UN OFFERTA COMPLESSIVA DI 80 PORTATE, TRA CUI:

PASSATO DI VERDURA CON ORZO # LASAGNE AL RAGU DI CARNE # FUSILLI AL RAGU VEGETALE # RISO AGLI AROMI # RISO ALLO ZAFFERANO # CASARECCI AL BURRO E SALVIA # CREMA DI VERDURE CON FARRO # LENTICCHIE IN UMIDO # POLPETTE DI BOVINO IN UMIDO # HAMBURGER DI TROTA # SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO # INSALATA DI FINOCCHI E OLIVE # POLPETTONE BOVINO E SPINACI CON SALSA DI ERBE AROMATICHE # PISELLINI AROMATICI ALL'OLIO # MANZO STUFATO OLIO E LIMONE # SCALOPPINE DI TACCHINO LIMONE E SALVIA # COTOLETTA DI LONZA IMPANATA # PETTO DI POLLO ALLA LIVORNESE # PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA # TORTINA MUFFINS # TORTINO ALLA MAGGIORANA E MENTA # BUDINO AL CIOCCOLATO



I piatti dei bambini nel nuovo menù







CIBI SANI VICINI E...

LONTANI



CON FANTASIA









# «COMMUNITY SCHOOL GARDEN»



CITTA' DI TORINO



Slow Food Italia

Il progetto di educazione alla sostenibilità “Community School Garden” a partire dal 2012 coinvolge le Scuole di Torino in un programma che, con forme e modalità differenti, viene rivolto all’intera comunità scolastica per stimolare bambine, bambini, ragazze, ragazzi, insegnanti e genitori alla coltivazione in città, indurli a riflettere sul tema del consumo consapevole e per perseguire l’obiettivo di un cibo buono, pulito e giusto

Un progetto per favorire l’impianto di orti urbani didattici

# «COMMUNITY SCHOOL GARDEN»



L'orto didattico «microcosmo» per un'educazione alimentare ed ambientale verso nuovi stili di vita più sensibili alla riduzione dell'impatto ambientale delle città

I piccoli consumatori coinvolti come coproduttori e cittadini consapevoli delle proprie scelte alimentari

Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale

Acquisire a scuola principi di orticoltura ecologica e di agro-housing

Favorire il consumo diretto dei prodotti coltivati negli orti didattici

I principali obiettivi

# «COMMUNITY SCHOOL GARDEN»



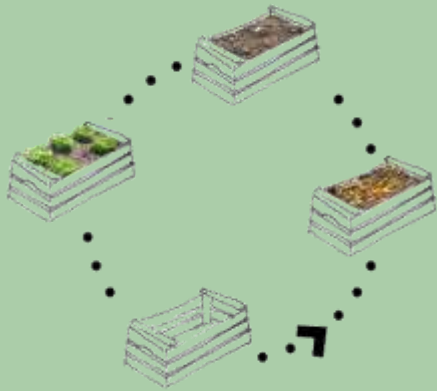
## I 10 perché dell'orto a scuola

Forse è utile comprendere e sperimentare il perché è così importante farsi un orto

- 1 È divertente sporcarsi le mani
- 2 È importante conoscere da dove proviene ciò che mangi
- 3 È educativo apprendere il ciclo della natura
- 4 È multidisciplinare legare l'educazione alimentare, la scienza, l'ecologia
- 5 È ecologico (e divertente) compostare i nostri avanzi
- 6 È bello apprendere all'aperto
- 7 È straordinario vedere crescere le piante
- 8 È naturale seminare e raccogliere
- 9 È magico vedere nascere un frutto
- 10 È buono mangiare una fragola appena raccolta

Perché impiantare un orto a scuola?

# «COMMUNITY SCHOOL GARDEN»



Per facilitare la realizzazione nelle scuole di un'esperienza legata all'orto Il Laboratorio Città Sostenibile dal 2014 ha avviato un progetto dedicato alla costruzione di un "OrtoMobile", ovvero di un orto costruito in cassetta, un tipo di coltivazione che consente il raggiungimento di ottimi risultati didattici, a fronte di ridottissimi costi e con un contenuto impegno da parte delle classi coinvolte



L'OrtoMobile

# «COMMUNITY SCHOOL GARDEN»

Si è così creata una rete di Scuole che hanno manifestato la volontà di partecipare al progetto “Community School Garden” di Torino

Ad oggi sono **70** le partecipazioni di Istituti distribuiti su tutto il territorio cittadino



La Community



# «COMMUNITY SCHOOL GARDEN»



La Città di Torino con il Laboratorio Città Sostenibile ITER, la Cascina Falchera ITER, il Servizio Ristorazione Scolastica, L'Ufficio Educazione Ambientale del Servizio Verde Gestione

Con Slow Food Italia e la Condotta Slow Food Torino Città

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria 1° grado.

Famiglie e comunità scolastiche

Cittadini in qualità di volontari gli «ortolani urbani»

Gli attori del progetto













