

**A**

Aisu International  
Associazione Italiana  
di Storia Urbana

**SU**

**OLTRE LO  
SGUARDO**

**BEYOND  
THE GAZE**

**6** TOMI  
BOOKS

**5**

INSIGHTS

5

# **OLTRE LO SGUARDO** **BEYOND THE GAZE**

a cura di  
edited by

**Alessandro Ippoliti, Elena Svalduz**

1

**La città prisma**  
*The prism city*

a cura di / edited by Francesca Romana Fiano

2

**La città misurata**  
*The measured city*

a cura di / edited by Marta Calzolari

3

**La città stratificata**  
*The layered city*

a cura di / edited by Veronica Balboni

4

**La città corpo**  
*The city as a body*

a cura di / edited by Benedetta Caglioti

5

**La città immaginata**  
*The imagined city*

a cura di / edited by Elena Dorato

6

**La città rappresentata**  
*The represented city*

a cura di / edited by Giorgia Sala

**OLTRE LO SGUARDO**  
**BEYOND THE GAZE**

TOMO  
BOOK

5

**LA CITTÀ IMMAGINATA**  
**THE IMAGINED CITY**

a cura di  
edited by

Elena Dorato

COLLANA EDITORIALE / EDITORIAL SERIES  
Insights

DIREZIONE / EDITORS

Elena Svalduz (Presidente AISU / AISU President 2022-2026)

Massimiliano Savorra (Vice Presidente AISU / AISU Vice President 2022-2026)

COMITATO SCIENTIFICO / SCIENTIFIC COMMITTEE

Pelin Bolca, Alfredo Buccaro, Donatella Calabi, Giovanni Cristina, Cristina Cuneo, Marco Folin, Ludovica Galeazzo, Emanuela Garofalo, Paola Lanaro, Andrea Longhi, Andrea Maglio, Emma Maglio, Elena Manzo, Luca Mocarelli, Heleni Porfyriou, Marco Pretelli, Fulvio Rinaudo, Massimiliano Savorra, Donatella Strangio, Elena Svalduz, Rosa Tamborrino, Ines Tolic, Stefano Zaggia, Guido Zucconi (Organi di governo AISU / AISU Committees 2022-2026)

*Oltre lo sguardo / Beyond The Gaze*

a cura di / edited by Alessandro Ippoliti, Elena Svalduz

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN

Luisa Montobbio

IMPAGINAZIONE TESTI / LAYOUT

Luisa Montobbio, Mine Elhatip

Aisu International 2025

DIRETTRICE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR

Rosa Tamborrino



Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> o spedisci una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Citare con link a: <https://aisuinternational.org/collana-proceedings/>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Please quote link: <https://aisuinternational.org/en/collana-proceedings/>

Prima edizione / First edition: Torino 2025

ISBN 978-88-31277-11-2

AISU international

c/o DIST (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio)

Politecnico di Torino, viale Pier Andrea Mattioli n. 39, 10125 Torino

<https://aisuinternational.org/>

# INDAGARE LA GIUSTIZIA SPAZIALE ATTRAVERSO IL SISTEMA DEL CIBO

CAMILLA VENTURINI

## *Abstract*

*Many researchers recognize food both as a driver of socio-spatial justice and as a basic right. Pothukuchi and Kaufman first considered food system an urban question in the contemporary period, but some models were already theorized before them. On this premise, the proposal aims to reflect about relationships between food and the socio-physical-environmental sphere of the communities it feeds, also considering some experiences in the Friuli Venezia Giulia region (Italy) as examples.*

## *Keywords*

*spatial justice, food system, community, inclusion, inequalities.*

## Introduzione

La complessità della condizione contemporanea – data da fattori ambientali, economici, politici e sociali – tende a generare instabilità: la popolazione mondiale è sempre più urbana; le città consumano più del 75% delle risorse ricoprendo il 2% della superficie terrestre; buona parte delle risorse consumate in ambito urbano deriva da contesti extra-urbani [de Zeeuw Drechsel 2015]. La “nuova questione urbana” [Secchi 2011] si manifesta su tre dimensioni, soprattutto in occidente: la crisi ambientale; il progressivo aumento della distanza tra ricchi e poveri; la crisi della mobilità, come «negazione dell’accessibilità generalizzata ad ogni luogo per ogni individuo o gruppo sociale» [Secchi 2011, 89], che si traduce in divergenze nell’accessibilità a ricchezze, salute, risorse e servizi.

Tra le disuguaglianze, un ruolo sempre più importante è ricoperto dall’accesso alle risorse alimentari. Il sistema del cibo contemporaneo – strettamente connesso a reti globali e alle tre dimensioni della crisi urbana – ha un grande impatto non solo sociale, ma anche sugli spazi e sulla struttura urbana [Steel 2013]. Nonostante la sua stretta relazione con i sistemi urbani e territoriali e con diversi processi – flussi di risorse, logistica, distribuzione alimentare, gestione dei rifiuti, energia – il sistema del cibo è stato a lungo ricondotto dall’urbanistica a una questione rurale, limitandolo a un problema di produzione agricola, escludendo altri temi chiave che coinvolgono le città.

## Modelli anticipatori: uno sguardo (multi)disciplinare

Un ruolo chiave nel considerare il cibo un tema centrale da parte dell'urbanistica è stato svolto da Pothukuchi e Kaufman, che hanno posto alcune questioni fondamentali per iniziare a considerarlo una necessaria questione urbana [Pothukuchi, Kaufman 1999; 2000]. Tuttavia, nei secoli scorsi alcuni studiosi avevano già rivolto la loro attenzione all'approvvigionamento alimentare delle città, proponendo modelli di organizzazione socio-spaziale che hanno anticipato alcune riflessioni contemporanee sulle relazioni tra gli spazi del cibo. Il XIX secolo è stato un momento di svolta: la rivoluzione industriale ha modificato radicalmente il lavoro e i modi di vita, ma anche la conformazione delle città. Queste condizioni hanno posto le premesse per la condizione odierna, con il progressivo allontanamento della città dalla campagna e importanti ricadute anche sul sistema del cibo.

Un esempio di queste figure è Von Thünen, economista e geografo tedesco che per molti versi ha anticipato l'idea contemporanea di bacino alimentare [Feagan 2007]. Nel 1826 egli propone il modello ideale dello "stato isolato" [Von Thünen 1966] per ragionare sul modo in cui le città si alimentano. Le componenti dello stato sono studiate separatamente, mostrando come ognuna cambi in funzione di diverse variabili, ad esempio la distanza dei terreni dalla città, il sistema di coltivazione, la copertura del suolo, i prezzi di mercato, l'affitto dei terreni. Nonostante l'autore consideri molti fattori pratici e una forma di organizzazione spaziale, egli stesso riconosce le differenze tra il suo modello e le condizioni reali dei territori [Von Thünen 1966]. Il carattere ideale dello stato di Von Thünen è messo in luce anche dai diagrammi che lo rappresentano, che «non sono essenziali per comprendere il problema posto in discussione» [Von Thünen 1966, 215].

Un'altra figura interessante è Kropotkin, filosofo e politico russo che, alla fine del XIX secolo, delinea un modello di società che, tramite l'integrazione tra città e campagna, intende superare il capitalismo portando, secondo l'autore, a una società più giusta e sana. Nell'integrazione città-campagna egli riconosce – portando anche numerose informazioni specifiche, esempi pratici e prove statistiche – la potenzialità di migliorare la qualità di vita delle persone: la campagna potrebbe guadagnare tecnologie e attrezzature moderne, la città nutrimento e benessere grazie alla vicinanza di un ambiente più salubre. Inoltre, le attività urbane e rurali potrebbero essere integrate nella vita di ognuno, migliorando la vita della comunità. Infine, pur non soffermandosi su letture spazialmente dettagliate, egli anticipa il pensiero contemporaneo sul territorio, descrivendolo come determinato non solo dalle componenti naturali e geografiche, in quanto «il fattore intellettuale – lo spirito creativo, la capacità di adattamento, la libertà politica, ecc. – è quello che conta più di tutti gli altri» [Kropotkin 1982, 178], mettendo in luce la centralità della comunità nel determinare il territorio stesso.

Infine, a fine Ottocento l'urbanista britannico Ebenezer Howard propone la "città giardino" [Howard 1972], che tenta di rispondere alla crescita della popolazione urbana e allo spopolamento delle campagne. Con il diagramma dei tre magneti propone di

avvicinare i due ambienti – e, allo stesso tempo, i luoghi della produzione alimentare e del consumo –, ipotizzando di poter godere così delle possibilità di relazione sociale urbane e della salubrità data dalla vicinanza del mondo rurale [Howard 1972], mostrando molte affinità con il pensiero kropotkiniano. Anche se la rappresentazione è diagrammatica – espressione della volontà di slittare l'urbanistica «da semplice piano tecnico-compositivo ad espressione di un modo di vita» [Giordani 1962] – l'autore definisce precisamente gli elementi che compongono la “città giardino”, la sua struttura amministrativa e la suddivisione dei poteri. Nonostante la rappresentazione diagrammatica, il modello si fonda anche su indicazioni pratiche, mettendo in luce il tentativo di guidare la pianificazione per costruire una nuova società.

La realizzazione di insediamenti urbani a partire dai modelli considerati, tuttavia, non è sempre riuscita a costruire valide e replicabili alternative al modo di vivere dominante, disattendendo spesso i principi dei modelli a cui si ispiravano. Molte sperimentazioni di insediamenti a partire da questi modelli sono state fatte con i sobborghi e le New Town, soprattutto nel Regno Unito e, successivamente, negli Stati Uniti. Gli studiosi hanno mosso diverse critiche a questi progetti: spesso non seguivano fedelmente i principi di dislocazione delle funzioni, portando a volte anche alla perdita della relazione spaziale tra residenza e luoghi della distribuzione alimentare e, di conseguenza, limitando fortemente la possibilità di accedervi a piedi; nel tempo, poi, la diffusione dell'automobile e l'industrializzazione del sistema del cibo hanno modificato radicalmente i principi distributivi della residenza, ma anche dei servizi; infine, soprattutto negli Stati Uniti, l'organizzazione dei quartieri è stata talvolta orientata da pratiche di esclusione sociale, come, ad esempio, nel caso di Levittown [Parham 2015].

## Il sistema del cibo, tra disuguaglianze e comunità

La presenza di questi modelli mette in luce come il rapporto città-campagna sia perso da tempo come questione centrale per migliorare l'approvvigionamento alimentare urbano e, allo stesso tempo, il benessere della società. Nonostante la loro capacità di anticipare alcune questioni contemporanee, tuttavia, tali modelli derivano da un'epoca in cui il sistema del cibo era molto differente rispetto a quello contemporaneo. Allo stesso tempo, proprio le innovazioni tecnologiche di quel tempo – come lo sviluppo della ferrovia e delle tecniche di conservazione degli alimenti – hanno posto le basi per il sistema del cibo contemporaneo. Infatti, la rivoluzione industriale è stata un momento di svolta nella costruzione di un sistema del cibo indissolubilmente legato a dinamiche globalizzate, che da un lato ha portato numerosi benefici alla popolazione urbana – come la possibilità di approvvigionarsi a costi contenuti e di acquistare molti prodotti in tutti i periodi dell'anno – ma, dall'altro, ha comportato numerosi costi economici, ambientali, sociali e culturali [Patel 2007; de Zeeuw Drechsel 2015]. Inoltre, l'autonomia alimentare delineata da Von Thünen e alcune idee di Kropotkin e Howard, anche se vincolate a insediamenti di dimensioni limitate, mettono in campo spunti che potrebbero essere utili per una progressiva decostruzione dei sistemi alimentari

dominanti de-territorializzati – che diffondono la percezione di una produzione agroalimentare svincolata dai territori – per provare a ricucire sistemi urbani e territori agricoli, guardando agli spazi dell'intero sistema del cibo. La ri-territorializzazione – che permette di andare oltre il concetto di filiera corta come semplice riduzione delle distanze, ricostruendo e valorizzando reti nelle comunità – può essere un'opportunità per ripensare il territorio, riportando produzione e consumo alla dimensione locale, avvicinandoli e valorizzando risorse e comunità territoriali.

La comunità diventa così un elemento centrale nel ripensamento dei sistemi del cibo all'interno dei territori attraverso gli spazi che li compongono. La scala globale su cui si basa oggi il sistema del cibo dominante porta spesso a mettere in luce dinamiche critiche su larga scala, ad esempio l'aumento della popolazione urbana, le difficoltà nell'alimentarla e l'impatto ambientale del sistema del cibo dominante. I divari tra paesi nell'accesso alle risorse alimentari – spesso indotti da grandi industrie agroalimentari che si insediano in paesi in via di sviluppo [Patel 2007] – sono tra gli aspetti più critici del sistema del cibo contemporaneo. Per questo motivo, per molto tempo è stata dedicata grande attenzione alla povertà – anche alimentare – dei paesi poveri, portando a una prima parziale risposta al problema; allo stesso tempo, però, minore attenzione è stata dedicata al progressivo riemergere dello stesso fenomeno nei paesi ricchi, dove non si verificava con tale intensità dal secondo dopoguerra. In Italia oggi la povertà – strettamente legata a quella alimentare [Sensi 2020], intesa come l'«incapacità degli individui di accedere ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti tali da garantire loro una vita sana e attiva rispetto al proprio contesto sociale» [Maino et al. 2016, 26] – è ormai un fenomeno strutturale: il 9,4% della popolazione vive in condizioni di povertà assoluta («impossibilità di accedere a una gamma di beni e servizi essenziali per mantenere uno standard di vita considerato minimamente accettabile» [Maino et al. 2016, 24]), percentuale che nel 2008 era solo al 3% [De Lauso Nanni 2023]. Inoltre, i paesi ricchi spesso vivono il paradosso nell'abbondanza, che esprime l'«impossibilità di alcune fasce della popolazione di accedere a risorse adeguate al proprio sostentamento nonostante la (sovra)abbondanza delle stesse all'interno del contesto in cui si trovano a vivere» [Maino et al. 2016, 26].

Considerando la dimensione della povertà in Italia e la necessità di osservare più da vicino la dimensione locale, una possibile prospettiva attraverso cui leggere il rapporto tra il sistema del cibo, i suoi spazi e quelli urbani è la giustizia spaziale, per indagare l'eventuale emergere di disuguaglianze nell'accesso al cibo.

### Cibo e (in)giustizia spaziale: indagini esplorative a Trieste

Se il nutrimento è tra i bisogni essenziali di ognuno, gli spazi del sistema del cibo e le loro logiche distributive dovrebbero essere considerati un tema centrale della disciplina urbanistica. Molte criticità legate al sistema alimentare contemporaneo sono ormai conosciute, anche se spesso ci si sofferma su contesti o aspetti più estremi trascurando quelli in cui si manifestano con minore intensità. È quindi forse interessante osservare

anche aspetti più comuni: qui si propone la città di Trieste come caso studio, con una prima indagine degli strumenti con cui indagare questi aspetti.

Si è tentato di valutare la presenza (o meno) di forme di disuguaglianza a partire dagli spazi della distribuzione alimentare, in cui il consumatore entra in contatto con il prodotto tramite l'acquisto degli alimenti. In particolare, è stato fatto attraverso due prospettive: l'accessibilità degli spazi della distribuzione, sia della Grande distribuzione organizzata (GDO) sia delle alternative ad essa; la seconda prospettiva mette in luce le pratiche di redistribuzione degli sprechi, prima con fini ambientali – per ridurre i rifiuti – e poi sociali – redistribuendoli a persone in condizioni di povertà.

### *L'accessibilità alla distribuzione alimentare: una questione centrale*

Un criterio spesso utilizzato per distinguere le pratiche connesse al cibo è la lunghezza delle filiere. Tuttavia, considerare sistemi de-territorializzati e ri-territorializzanti invece che filiere lunghe e corte permette di introdurre anche la loro capacità di produrre reti che, attraverso il cibo, valorizzano territori e comunità. Nel distinguere le filiere, gli spazi della distribuzione sono quelli in cui si traduce la distanza tra produttore e consumatore. Da un lato, gli spazi della GDO tendono ad essere costruiti in modo indifferente al contesto, a supporto di pratiche quotidiane individuali e non come spazi di socialità [Steel 2013]; in Friuli Venezia Giulia (FVG), la diffusione della GDO – avvenuta in ritardo rispetto al resto d'Italia – si è poi sviluppata velocemente, portando la regione ad occupare il primo posto in Italia per superfici di vendita rispetto agli abitanti (352 mq/1.000 abitanti, considerando solo il comparto cibo) [TGR Fvg 2018]. Dall'altro lato, si riconosce la presenza di pratiche di ri-territorializzazione del cibo che privilegiano i beni locali e contribuiscono a ridefinire i rapporti sociali, anche tramite spazi di distribuzione in cui facilitare i contatti produttore-consumatore.

Nel misurare l'accessibilità spaziale al cibo, quindi, è interessante confrontare la GDO con reti ancorate al territorio, per indagare eventuali differenze nel rispondere alla giustizia spaziale. Per fare questo è stata elaborata in ambiente GIS la mappa dell'accessibilità di Trieste, per individuare le aree da cui è possibile raggiungere la distribuzione alimentare in cinque minuti in auto e a piedi.

Rispetto all'accessibilità in auto (Fig. 1), i punti vendita della GDO sono distribuiti in modo piuttosto omogeneo nel tessuto urbano; inoltre, essi si estendono anche su buona parte delle aree periferiche e dei piccoli centri circostanti. Anche i mercati coprono un'area rilevante, anche se di estensione più limitata rispetto ai precedenti. Infine, i punti vendita delle filiere corte sono interessati da un'area ancora più ristretta, anche se coprono ancora una parte rilevante del tessuto urbanizzato, escludendo soprattutto aree industriali. L'accessibilità in auto della città, quindi, è buona per tutti i tipi di punto vendita, nonostante i diversi gradienti di concentrazione nelle varie parti di città.

Gli stessi punti distributivi sono stati confrontati per l'accessibilità pedonale (Fig. 2), con cui emergono maggiormente le differenze tra le diverse tipologie di filiera e di spazi della distribuzione. Le aree della GDO si estendono, con una superficie continua, anche fuori dal centro storico. L'accessibilità dei mercati e dei punti vendita alternativi alla

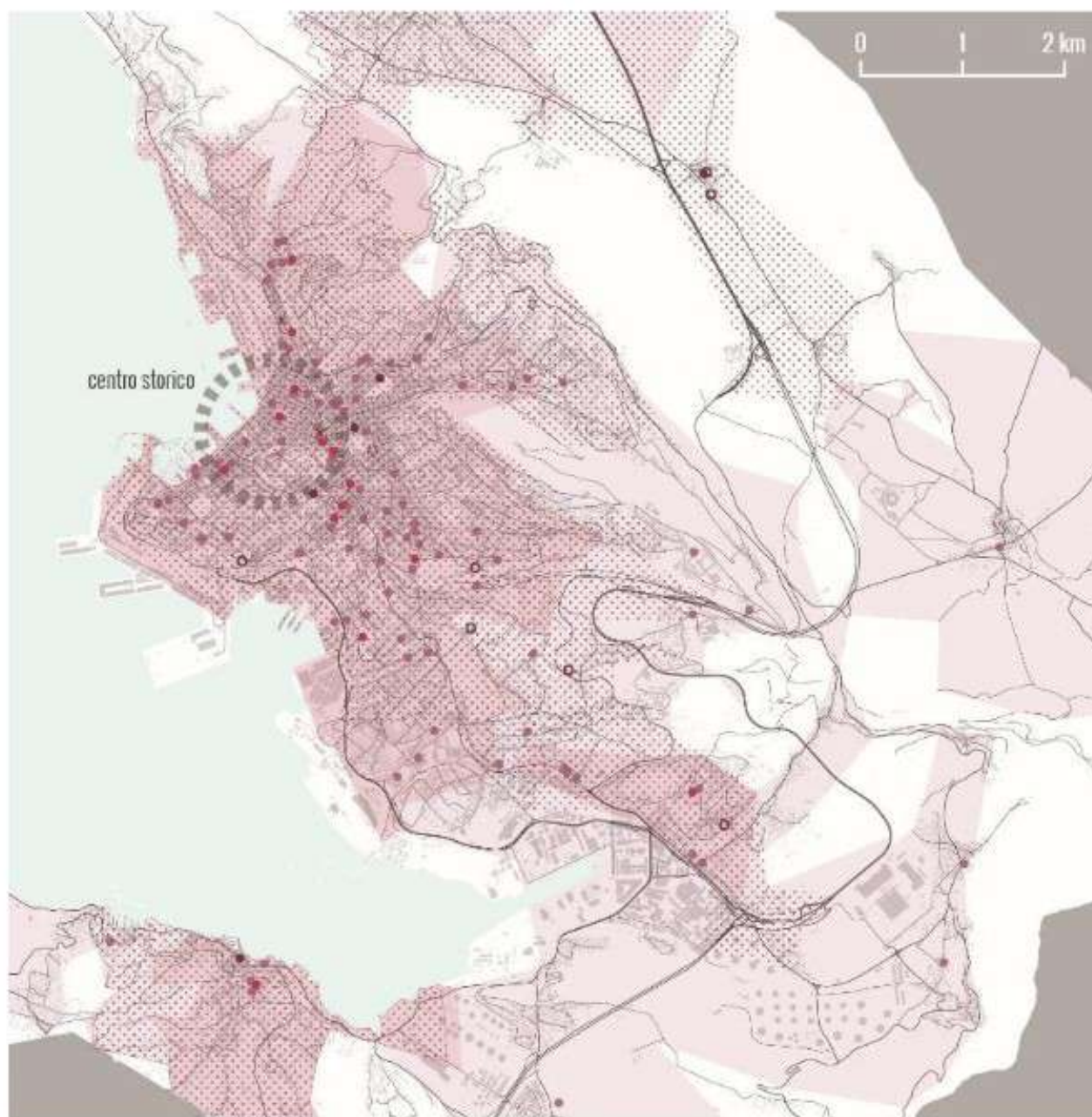
GDO, dall'altro lato, è rappresentata da aree sensibilmente più piccole; tuttavia, è interessante evidenziare come queste si sovrappongano raramente in mappa, mettendo in luce la potenzialità di trasformarsi in una rete integrata di spazi, alternativa alle filiere de-territorializzate.

Un altro aspetto interessante è la modalità con cui i diversi spazi vengono raggiunti (Fig. 3): le strutture della GDO sono prevalentemente pensate per l'automobile – aspetto che evidenzia la de-territorializzazione del sistema a cui fanno riferimento [Pettenati Toldo 2018] –, mentre la distribuzione delle filiere corte – in particolare i mercati – avviene prevalentemente in spazi pubblici e di relazione, che di solito sono raggiunti a piedi o con mezzi pubblici. Tenendo in considerazione queste precisazioni, emerge chiaramente la rilevanza del divario nell'accessibilità ai diversi spazi della distribuzione.

### *(Ri)distribuzione del cibo, tra riduzione degli sprechi e lotta alla povertà alimentare*

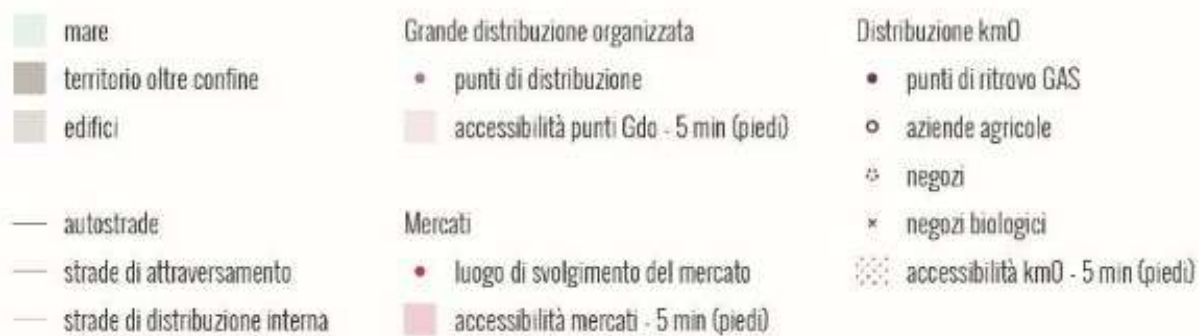
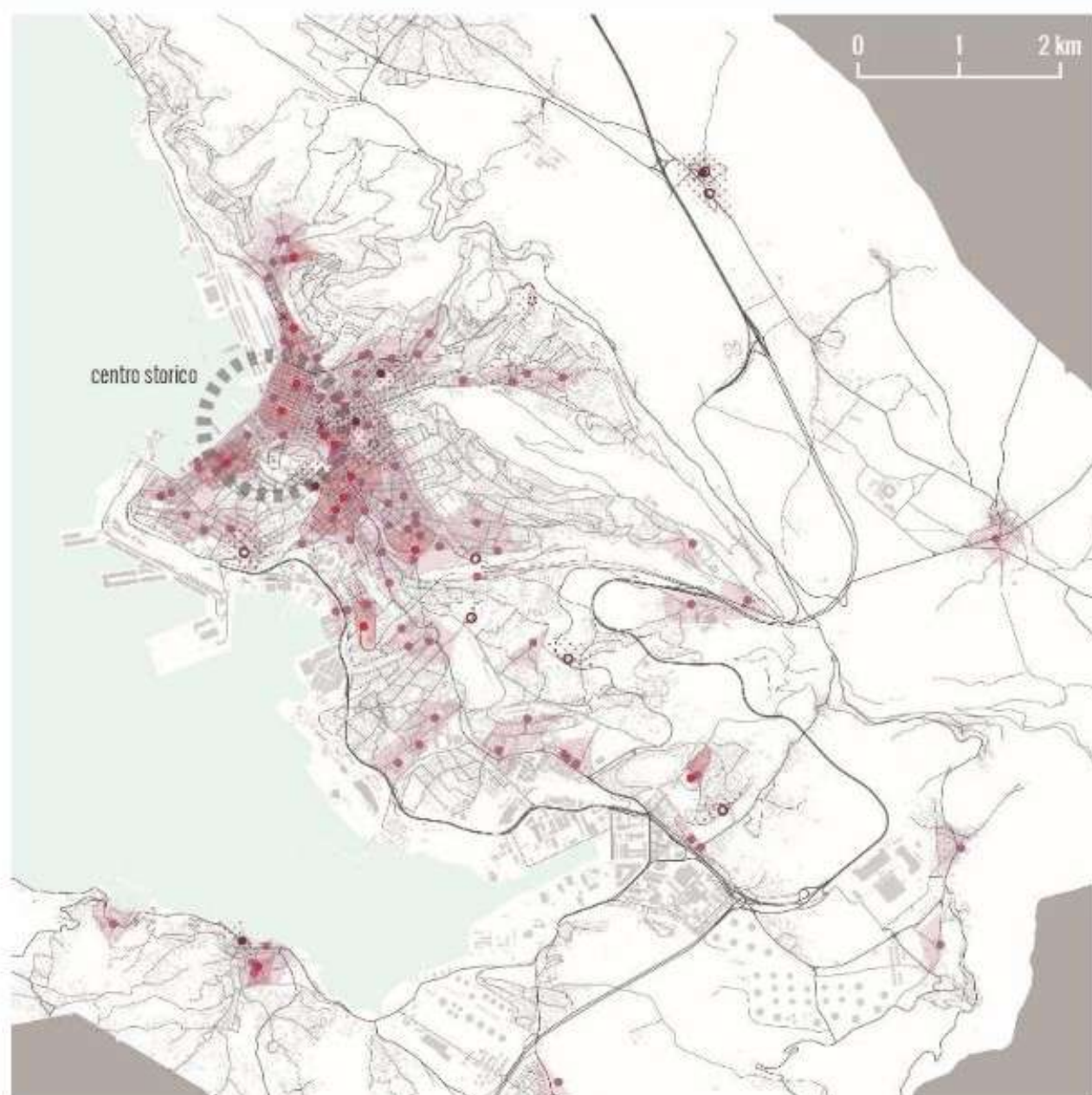
Il confronto tra la diffusione della povertà alimentare, da un lato, e la quantità di sprechi del sistema del cibo, dall'altro, mette in luce alcune contraddizioni del mondo contemporaneo: nonostante l'eccesso di cibo in molti paesi sviluppati, la povertà alimentare è un fenomeno diffuso; il cibo che ogni anno, nel mondo, viene buttato potrebbe alimentare 1,26 miliardi di persone [FAO 2022]. Allo stesso tempo, il cibo che buttiamo ha un impatto ambientale rilevante, basti pensare che solo in FVG lo spreco alimentare è pari a circa 113 mila tonnellate l'anno, di cui il 43% è da attribuire alle famiglie e il resto agli attori economici (agricoltura: 37%; distribuzione: 14%; ristorazione: 4%; industria: 2%) [FederDistribuzione 2019]. Inoltre, associando a un paese ipotetico gli impatti degli alimenti che diventano scarti, esso occuperebbe il terzo posto al mondo per emissioni di gas serra, il primo per consumo di acqua e occuperebbe circa il 28% della superficie agricola mondiale [Bisagni Lamastra 2016]. La riduzione degli sprechi diventa un elemento chiave di giustizia non solo ambientale ma anche sociale, se si considera che il cibo sprecato potrebbe alimentare persone in condizioni di povertà e che emette gas serra e consuma risorse quanto quello che viene mangiato, con impatti su tutta la popolazione mondiale, sia i ricchi sia i poveri.

Tra i progetti che mirano a ridurre lo spreco alimentare, uno strumento ormai piuttosto diffuso sono le applicazioni digitali che generano reti di domanda e offerta tra i cittadini-consumatori e gli attori economici della distribuzione alimentare e della ristorazione, per interrompere la catena dello spreco. Nel territorio triestino (Fig. 4), un esempio ormai piuttosto diffuso è Too Good To Go, applicazione che permette agli attori del sistema del cibo di vendere a prezzi ribassati gli alimenti invenduti. Un altro progetto con lo stesso obiettivo è Last Minute Sotto Casa (LMSC), che permette ai consumatori di individuare i punti vendita al dettaglio con prodotti vicini alla scadenza, acquistabili a prezzi ribassati. LMSC è un progetto a cui solo due attività triestine hanno preso parte, ma potrebbe forse essere destinato ad espandersi, dato il successo che iniziative simili stanno avendo di recente.

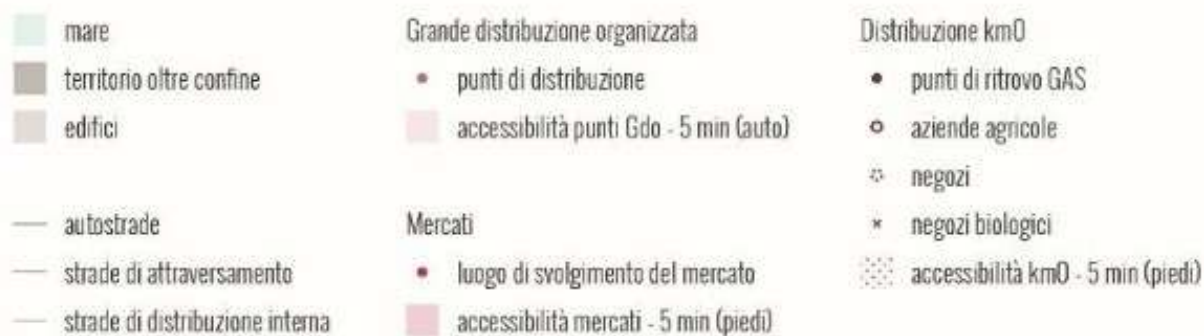
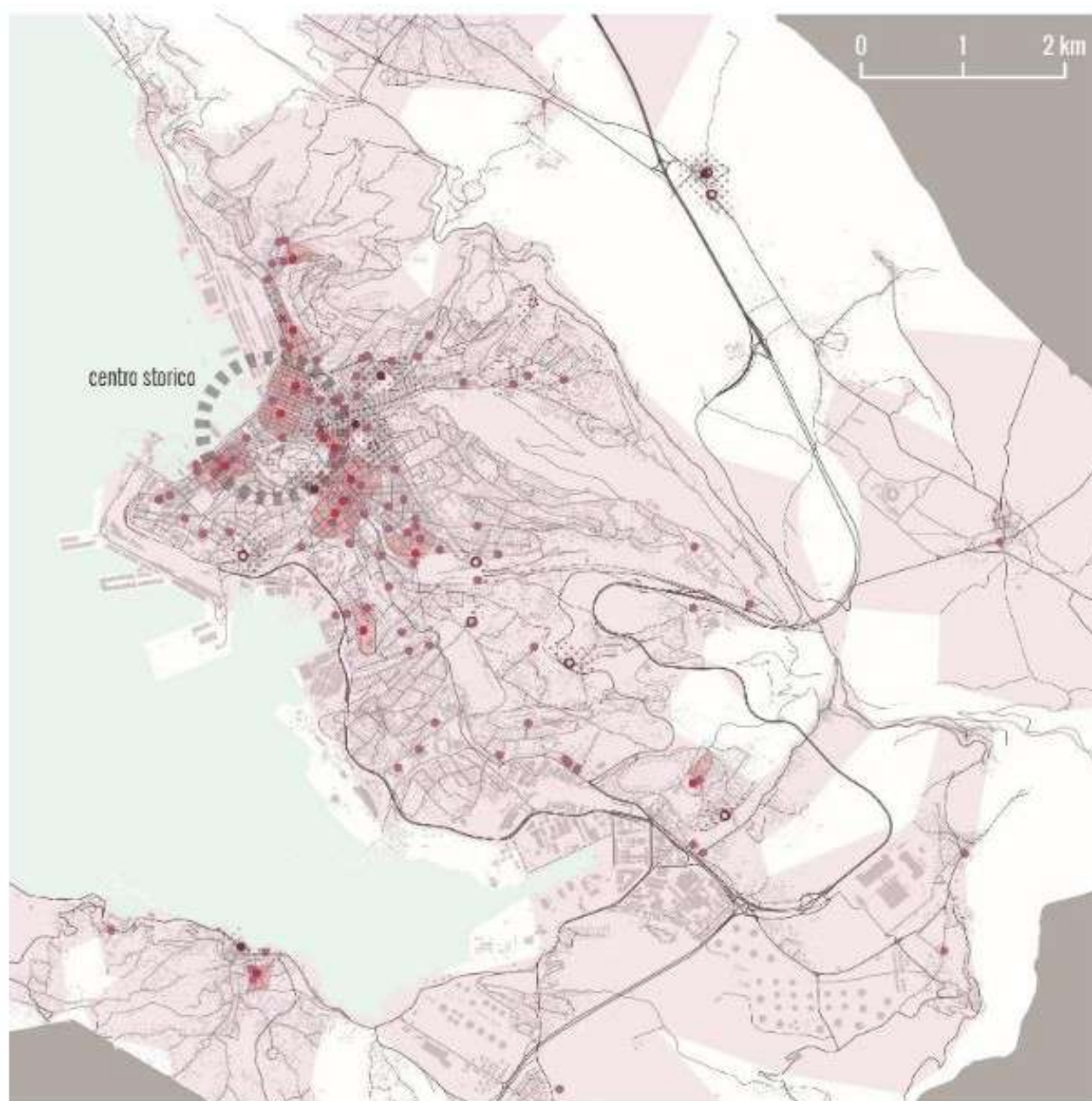


- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #c8e6c9; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> mare</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #546e7a; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> territorio oltre confine</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #a1887f; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> edifici</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; border-bottom: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> autostrade</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; border-bottom: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> strade di attraversamento</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; border-bottom: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> strade di distribuzione interna</li> </ul> | <p><b>Grande distribuzione organizzata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• punti di distribuzione</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #f08080; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> accessibilità punti Gdo - 5 min (auto)</li> </ul> <p><b> Mercati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• luogo di svolgimento del mercato</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #f08080; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> accessibilità mercati - 5 min (auto)</li> </ul> | <p><b>Distribuzione km0</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• punti di ritrovo GAS</li> <li>○ aziende agricole</li> <li>◇ negozi</li> <li>× negozi biologici</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background: repeating-linear-gradient(45deg, transparent, transparent 2px, #ccc 2px, #ccc 4px); border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> accessibilità km0 - 5 min (auto)</li> </ul> |
|---|---|---|

**I:** Camilla Venturini, Aree da cui è possibile raggiungere i punti della distribuzione alimentare in auto e in 5 minuti, 2023.



**2:** Camilla Venturini, Aree da cui è possibile raggiungere i punti della distribuzione alimentare a piedi e in 5 minuti., 2023.

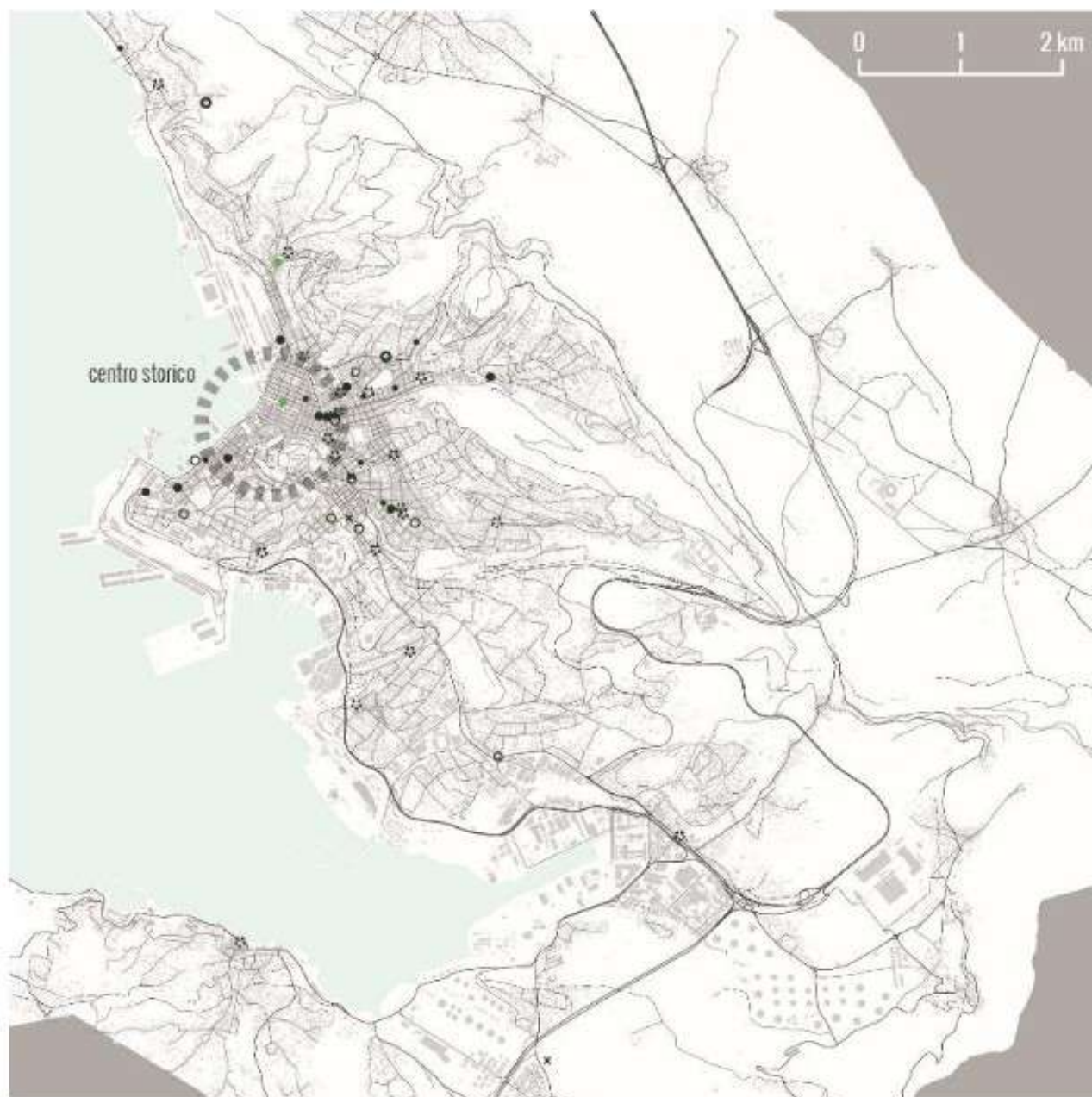


**3:** Camilla Venturini, Confronto tra le aree da cui è possibile raggiungere in 5 minuti le strutture di distribuzione alimentare della GDO in auto e quelle da cui sono raggiungibili i mercati e gli spazi distributivi di filiere alternative a piedi, 2023.

L'altra dimensione considerata per la riduzione degli sprechi alimentari è la loro redistribuzione a favore di persone in condizioni di povertà. Un ruolo fondamentale è svolto dal secondo welfare, che coinvolge numerosi attori economico-sociali strutturati in rete e ancorati al territorio, affiancando il welfare vero e proprio (di natura pubblica) con investimenti sociali che ne integrano le azioni. Dal punto di vista normativo, i momenti fondamentali in questo campo sono stati: la legge 155/03 – che ha introdotto la possibilità di recuperare le eccedenze alimentari per ridistribuirle a fini caritativi – e la legge 166/16 – che ha introdotto molte semplificazioni normative, facilitando il processo di donazione e distribuzione a fini solidali.

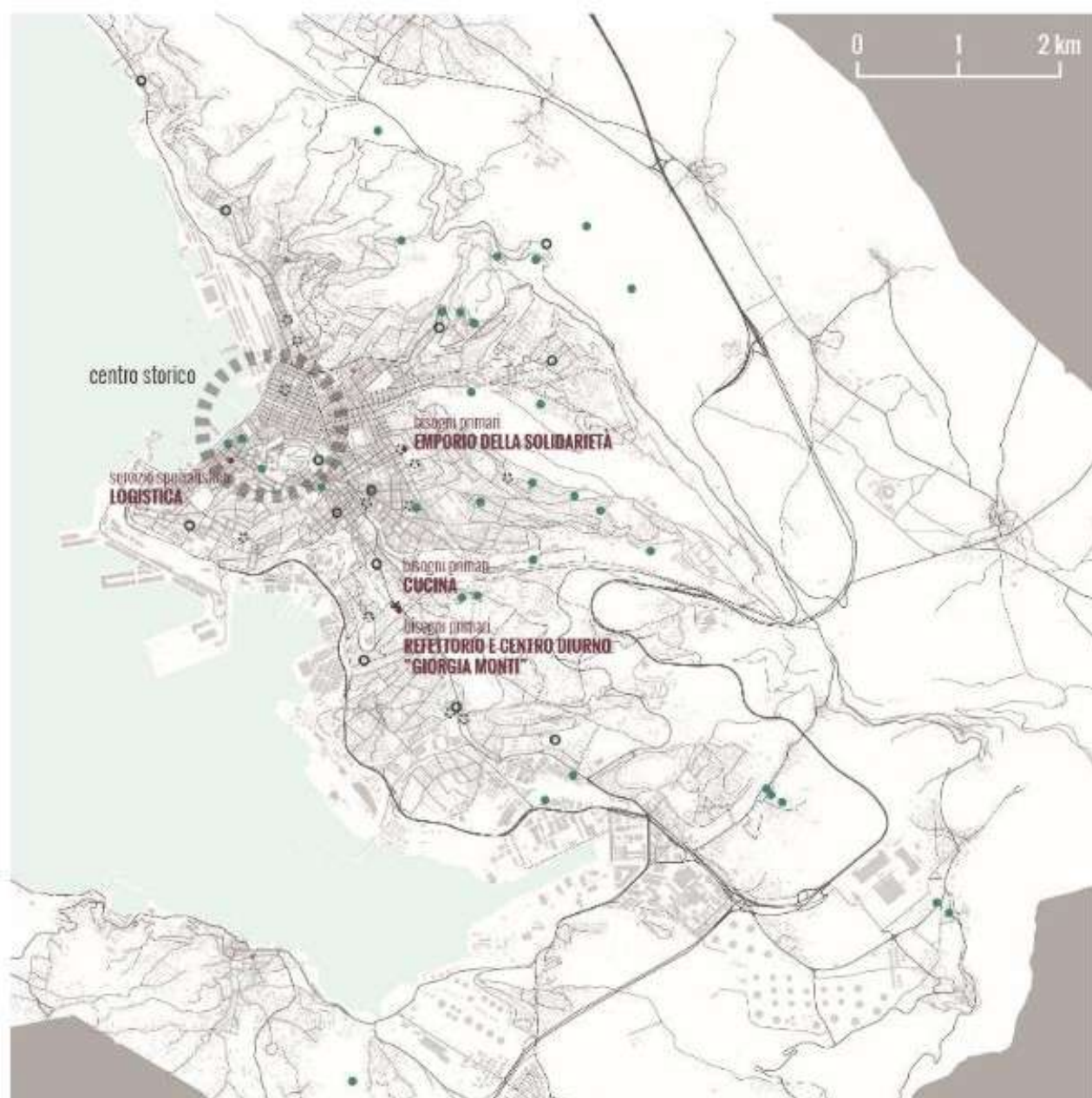
Un ruolo chiave nel recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari è svolto dal Banco Alimentare, che in Fvg è attivo dal 1996 nella raccolta e redistribuzione delle eccedenze di cibo in diverse forme: donazione di pacchi alimentari, organizzazione di servizi mensa, empori della solidarietà, recupero di prodotti freschi e surgelati dalle strutture della distribuzione per garantire un miglior regime alimentare ai destinatari [Banco Alimentare Fvg Odv 2021]. Il Banco Alimentare si basa su due pilastri organizzativi fondamentali: da un lato i dipendenti e volontari, che si occupano di stringere accordi con i produttori, le industrie alimentari, la GDO e la ristorazione collettiva e di raccogliere e selezionare i prodotti in magazzino; dall'altro, le strutture caritative accreditate – prevalentemente religiose e associazioni –, che ritirano gli alimenti dal magazzino e parte del fresco dai supermercati, per poi distribuirli a persone in condizioni di povertà.

Tra le strutture caritative del territorio di studio (Fig. 5) è rilevante il caso di Caritas Trieste, fondazione che opera per ridurre la povertà e migliorare l'inclusione sociale. Tra i servizi della fondazione – come i centri di ascolto, l'organizzazione di strutture di accoglienza, i servizi per l'igiene personale e altri specialistici, come quelli sanitari o per l'istruzione – l'alimentazione ha un peso rilevante, aspetto che fa emergere ulteriormente la centralità del cibo nel determinare il benessere delle persone. I servizi connessi al cibo che Caritas offre sono l'Emporio della Solidarietà, piccolo negozio rivolto a persone in condizioni di povertà; il refettorio, in cui vengono serviti pasti in un ambiente che funge anche da centro di socializzazione; la cucina, spazio di trasformazione dei pasti per alcune strutture di accoglienza della fondazione; un centro logistica, che organizza, tra le altre cose, il recupero degli alimenti da redistribuire.



- |  |  |   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #c8e6c9; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> mare</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #546e7a; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> territorio oltre confine</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 10px; background-color: #a1887f; border: 1px solid #000; margin-right: 5px;"></span> edifici</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; border-bottom: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> autostrade</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; border-bottom: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> strade di attraversamento</li> <li><span style="display: inline-block; width: 15px; border-bottom: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> strade di distribuzione interna</li> </ul> | <p><b>Too Good to Go</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ristorazione</li> <li>• bar</li> <li>○ supermercati / negozi</li> <li>● supermercati biologici</li> <li>✱ panifici / pasticcerie</li> <li>✕ negozi non alimentari</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● LMSC - Last Minute Sotto Casa</li> </ul> |
|--|--|---|

4: Camilla Venturini, Strutture della distribuzione agroalimentare e della ristorazione di Trieste che partecipano ai progetti di redistribuzione delle eccedenze, 2023.



■ mare

■ territorio oltre confine

■ edifici

— autostrade

— strade di attraversamento

— strade di distribuzione interna

Banco Alimentare

○ parrocchie / conventi / seminari

⊛ associazioni / società caritative / onlus

● punti vendita donatori (Gdo)

Caritas - affondo

• servizi non connessi al cibo

• servizi in qualche modo connessi al cibo

## Alcune considerazioni aperte

Le questioni emerse permettono di mettere in luce come il cibo sia non solo una questione urbana, ma anche un tema centrale nel configurare processi di costruzione e decostruzione di ingiustizia nell'accesso a risorse fondamentali.

Nonostante lo spreco di cibo stenti ancora a emergere come elemento centrale, rispetto ad altri connessi alla sostenibilità, è necessario rilevare la presenza di una serie di iniziative di redistribuzione che, affiancando il welfare, possono costituire il punto di partenza per sviluppare una strategia più strutturata per ridurre sprechi alimentari e disuguaglianze [Maino et al. 2016]. Inoltre, queste iniziative spesso coinvolgono strutture del sistema del cibo dominante de-territorializzato insieme a reti di attori maggiormente ancorate al territorio, rappresentando così la complessità del sistema agroalimentare contemporaneo e costituendo forse un buon esempio per una possibile futura costruttiva integrazione tra i diversi attori e filiere che entrano in gioco, oggi, nei sistemi del cibo.

Per quanto riguarda l'accessibilità della distribuzione alimentare, se da un lato si riconosce nelle reti globali la responsabilità della diffusa percezione di un sistema del cibo de-territorializzato, dall'altro lato queste risultano anche maggiormente in grado di diffondere gli spazi della distribuzione alimentare nella città e nel territorio, migliorando l'accessibilità spaziale alla risorsa cibo. L'urbanistica dovrebbe quindi iniziare a occuparsi del sistema del cibo in modo strutturato, tenendo in considerazione le forme di ingiustizia che emergono nella distribuzione e conformazione dei suoi spazi. Da tempo, infatti, è stato riconosciuto il ruolo della disciplina urbanistica nel contribuire ad alimentare fenomeni di (in)giustizia spaziale: l'organizzazione delle città e dei territori influenza profondamente le relazioni tra ricchi e poveri, anche rispetto alla possibilità di accedere a spazi che favoriscono la vita della comunità [Soja 2010; Secchi 2013] e l'accesso a bisogni primari.

Infine, si riconoscono ulteriori sviluppi possibili alla lettura proposta, qui, con il caso studio della città di Trieste, ad esempio considerando anche i servizi pubblici come modalità di spostamento. Un'indagine economica – non solo spaziale – dell'accessibilità delle strutture distributive, inoltre, potrebbe arricchire il quadro conoscitivo, così come sarebbe utile considerare la variabile temporale. Infatti, nonostante i benefici delle filiere ri-territorializzanti, i loro spazi distributivi sono di solito meno diffusi nel territorio e aprono con orari più limitati, faticando a rappresentare per molti una reale alternativa alla GDO.

Nel tentativo di favorire un processo di ri-territorializzazione del cibo, quindi, non è possibile prescindere da una riflessione sull'accessibilità (anche) spaziale alla distribuzione alimentare, considerare anche la possibilità di mettere in rete pratiche e spazi del cibo oggi considerati incompatibili – filiere lunghe e corte –, che però nella realtà rappresentano diversi aspetti del nostro modo di alimentarci oggi e la cui rilevanza, per diversi motivi, ormai non può più essere negata.

## Bibliografia

- Atlante del cibo. Uno strumento per le politiche locali del cibo* (2022), a cura di D. Marino, Città metropolitana di Roma Capitale, CURSA.
- BISAGNI, M., LAMASTRA, L. (2016). *Ri-cibiamo. Chi ama il cibo non lo spreca*, Fidenza, Mattioli.
- Cities and agriculture. Developing resilient urban food systems* (2015), a cura di H. de Zeeuw, P. Drechsel, London, Routledge.
- FEAGAN, R. (2007). *The place of food: mapping out the 'local' in local food systems*, in «Progress in Human Geography», vol. 31, n. 1, pp. 23-42.
- GIORDANI, P.L. (1962). *Considerazioni intorno a "Garden cities of to-morrow"*, in *L'idea della città-giardino*, a cura di E. Howard, Bologna, Calderini.
- HOWARD, E. (1972). *La città giardino del futuro*, Bologna, Calderini.
- KROPOTKIN, P. (1982). *Campi, fabbriche, officine*, Milano, Antistato.
- La pandemia che affama l'Italia. Covid-19, povertà alimentare e diritto al cibo* (2020), a cura di R. Sensi, Milano, ActionAid.
- La povertà in Italia secondo i dati della Rete Caritas. Report statistico nazionale 2023 Caritas Italiana* (2023), a cura di F. De Lauso, W. Nanni, Roma, Caritas Italiana.
- MAINO, F., LODI RIZZINI, C., BANDERA, L. (2016). *Povertà alimentare in Italia: le risposte del secondo welfare*, Bologna, Il Mulino.
- PARHAM, S. (2015). *Food and urbanism. The convivial city and a sustainable future*, London-New York, Bloomsbury.
- PATEL, R. (2007). *I padroni del cibo*, Milano, Feltrinelli.
- PETTENATI, G., TOLDO, A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*, Milano, Franco Angeli.
- POTHUKUCHI, K., KAUFMAN, J. L. (1999). *Placing the food system on the urban agenda: the role of municipal institutions in food systems planning*, in «Agriculture and Human Values», n. 16, pp. 213-224.
- POTHUKUCHI, K., KAUFMAN, J.L. (2000). *The food system. A stranger to the planning field*, in «APA Journal», vol. 66, n. 2, pp. 113-124.
- SECCHI, B. (2011). *La nuova questione urbana: ambiente, mobilità e disuguaglianze sociali*, in «Crios», vol. 1, n. 1, pp. 83-92.
- SECCHI, B. (2013). *La città dei ricchi e la città dei poveri*, Roma-Bari, Laterza.
- SOJA, E. W. (2010). *Seeking spatial justice*, Minneapolis-London, University of Minnesota Press.
- STEEL, C. (2013). *Hungry city. How food shapes our lives*, London, Vintage.
- VON THÜNEN, J. H. (1966). *Von Thünen's isolated state*, Oxford, Pergamon Press.

### Sitografia

Banco Alimentare Fvg Odv, *Relazione attività*, 2021

[https://cdn.bancoalimentare.it/sites/default/files/documents/rel\\_attivita\\_21\\_def\\_bassa.pdf](https://cdn.bancoalimentare.it/sites/default/files/documents/rel_attivita_21_def_bassa.pdf) [settembre 2023].

FAO, *Tackling food loss and waste: a triple win opportunity* [29/9/2022]

<https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en> [settembre 2023].

FederDistribuzione, *Insieme contro lo spreco* [27/9/2019]

[https://www.federdistribuzione.it/app/uploads/2021/07/Insieme-contro-lo-spreco.-Life-FOOD.WASTE\\_.STANDUP-il-primo-progetto-di-filiera-contro-lo-spreco-alimentare-debutta-in-Friuli-Venezia-Giulia.pdf](https://www.federdistribuzione.it/app/uploads/2021/07/Insieme-contro-lo-spreco.-Life-FOOD.WASTE_.STANDUP-il-primo-progetto-di-filiera-contro-lo-spreco-alimentare-debutta-in-Friuli-Venezia-Giulia.pdf) [settembre 2023].

TGR Fvg, Redazioni TGR, economia e finanza, *Nel campo della grande distribuzione organizzata nessuno ci batte*, [08/12/2018]

<https://www.rainews.it/tgr/fvg/articoli/2018/12/fvg-grande-distribuzione-friuli-vertici-nazionali-5404fe47-b9e2-416b-b396-f1e88788ca51.html> [settembre 2023].