

IL FRIGO DI QUARTIERE: da un'esperienza pilota ad un modello di intervento

scritto da Luisella Gilardi | 24 Aprile 2023

Il **Frigo di Quartiere** è da tempo attivo nella zona nord di Torino, con il ruolo centrale della struttura di vendita della Coop collocata in Piazza Respighi e di gestione del Frigo da parte di RE.TE. Ong all'interno dell'Orto urbano di Via Petrella.

Si tratta di un progetto interessante perché **sperimenta concretamente un modello organizzativo di utilizzo positivo del cibo fresco** in scadenza, mettendolo a **disposizione di nuclei familiari con ridotti mezzi economici**, attraverso il contributo attivo di un'associazione, **coinvolgendo il volontariato e il terzo settore presente nella comunità della periferia urbana**. Quindi possiamo considerare il progetto come un modo per fronteggiare le disuguaglianze sociali e sostenere persone e famiglie in difficoltà, utilizzando bene rimanenze alimentari che diversamente sarebbe difficile utilizzare e dovrebbero essere smaltite. Per questo il progetto è anche un esempio di come una grande azienda come Nova Coop può contribuire alle politiche di sostenibilità e può declinare la sua particolare sensibilità verso le persone con disagio economico e verso le comunità collocate nelle aree più esposte al rischio di povertà della città di Torino.

Date le caratteristiche virtuose, verificate sul campo e potenzialmente trasferibili del progetto, l'esperienza ha consentito di riordinare e presentare in modo efficace le caratteristiche fondamentali dell'azione, in modo da farne emergere i tratti qualificanti, potenziarne l'uso in termini di *accountability* ai diversi livelli e facilitarne la trasferibilità, sia all'interno dell'azienda, sia riguardo più in generale alla grande distribuzione.

L'approfondimento che è stato condotto sull'esperienza, sintetizzato [nel documento](#) che trovate in fondo all'articolo, si è concentrato sulle coordinate organizzative e gestionali del progetto e sulle modalità di relazione con la comunità locale e di valorizzazione dell'impatto sociale e di sostenibilità. Per far questo sono stati raccolti e rielaborati i dati che descrivono l'intervento e soprattutto sono stati individuati i requisiti organizzativi e operativi richiesti, attraverso interviste e colloqui con i soggetti coinvolti nei diversi ruoli.

Questo lavoro ha ricostruito i processi necessari di raccolta e smistamento del cibo in scadenza ed ha anche consentito di identificare i punti deboli e migliorabili della gestione, la cui discussione può far parte del materiale utile alla valorizzazione di queste esperienze e al loro perfezionamento, riproduzione e riconoscimento interno ed esterno, come alla loro trasferibilità.

Come altre azioni di **attivazione sociale** di questo genere il **Frigo di Quartiere** presenta un **bilancio costi-benefici, descritto nel report, altamente positivo** e mette in moto ricadute di varia natura che rafforzano le relazioni sociali nella comunità e riducono gli effetti negativi delle disuguaglianze sociali.

Perché si verificano questi impatti? **I processi di attivazione ed empowerment delle persone, quando sono autentici, debordano e contaminano altre persone, altre attività e altre relazioni, secondo la logica tipica di funzionamento dei meccanismi sociali.** Essi provocano effetti che continuano nel tempo, basati sulle nuove relazioni di fiducia e cooperazione stabile create con l'esperienza di condivisione del cibo. In particolare nel report vengono indicati:

- la produttiva diffusione delle pratiche che viene innescata
- il genuino coinvolgimento della comunità che si allarga
- l'efficace co-azione di soggetti che partecipano in modo concreto a far funzionare l'esperienza

[Accedi al report del progetto](#)

A cura di Silvia Pilutti – Prospettive ricerca socio-economica – silvia.pilutti@prospettivericerca.it