

Il Frigo di Quartiere: Innovazione e Comunità per un Modello di Intervento Sociale a Torino

scritto da Luisella Gilardi | 3 Luglio 2024

Torino, città di contrasti e bellezze, nasconde tra le sue vie una realtà fatta di disuguaglianze e sfide quotidiane per molte delle sue famiglie. Gli studi epidemiologici ci indicano che la speranza di vita nei quartieri periferici più deprivati è inferiore di circa 5 anni rispetto a quella nelle zone residenziali collinari. **Queste discrepanze si riflettono direttamente sulla salute dei suoi abitanti, tanto che la geografia socio-economica della città si sovrappone spesso alla distribuzione territoriale delle patologie, molte delle quali croniche**, che interessano tutte le fasce di età (si pensi solo all'obesità tra i più giovani).

In questo contesto di disuguaglianze, **si è sviluppato il Frigo di Quartiere**, un progetto che oltre a contrastare lo spreco e mitigare la povertà alimentare, **mira a contrastare le disuguaglianze di salute attraverso un approccio integrato**. L'iniziativa utilizza una metodologia community-based, partecipativa, che coinvolge attivamente anzitutto i beneficiari e le beneficiarie nella gestione delle attività che il Frigo di Quartiere propone e che allarga in modo aperto la partecipazione alla popolazione residente nell'area. **Il coinvolgimento comunitario rappresenta la modalità più adeguata per rispondere efficacemente ai bisogni delle persone attraverso soluzioni appropriate e riconosciute**.

Dal suo prototipo, messo a punto nel 2022 nell'Orto Urbano di via Petrella in Barriera di Milano, il Frigo di Quartiere ha ampliato il suo raggio d'azione, arrivando ad abbracciare diversi quartieri di Torino. Ogni frigo, che trova casa in luoghi come il Centro d'Incontro di via Rosolino Pilo, la Casa di Quartiere di San Salvario e il Centro di Protagonismo Giovanile 'la Cartiera' di via Fossano (inaugurato ad aprile 2024), diventa un fulcro di attività comunitarie. Eventi formativi e festosi trasformano questi spazi in luoghi di incontro, dove si costruiscono relazioni e si condividono esperienze.

Il Potere di una Visione Condivisa e Olistica

Un comune elettrodomestico, quindi, funge da punto di raccolta per i prodotti freschi che rischiano di andare sprecati. Grazie alla collaborazione tra Nova Coop, gli Enti del terzo settore, le Istituzioni pubbliche, le cittadine e i cittadini, il Frigo di Quartiere trasforma questi alimenti in una risorsa preziosa per le famiglie a basso reddito, ma assume anche un valore simbolico e di promozione.

Infatti, con cadenza settimanale o bisettimanale le organizzazioni del terzo settore che hanno proposto e accettato di gestire il Frigo – Rete ong, Arci, Associazione Non più da soli – Edera, Casa del Quartiere di San Salvario, Babelica e Coop. Sociale Valpiana – ritirano i prodotti freschi (latticini,

uova, carne, ecc.), prossimi alla scadenza o leggermente imperfetti, dai punti Coop[1] e li portano al Frigo che dista poche centinaia di metri. La **prossimità tra il punto di ritiro e quello di raccolta favorisce l'utilizzo di un mezzo non inquinante come la cargo bike**, di cui ciascun frigo è dotato, e consente di avere maggiore garanzia sul mantenimento della catena del freddo (laddove necessario vengono comunque utilizzate apposite scatole termiche). La **distribuzione dei prodotti avviene contestualmente al ritiro per ridurre al minimo il rischio di deperimento** e rappresenta un vero e proprio momento di scambio tra le persone coinvolte, talvolta accompagnato da momenti conviviali, formativi e di condivisione. Laddove è disponibile una cucina, una parte dei prodotti viene cucinata insieme: si sfornano pizze, torte, si sperimentano ricette nuove o reinterprete alla luce di quello di cui si dispone e poi si fa merenda tutti/e insieme.

Alcuni pomeriggi, grazie alla rete di relazioni creata, trascorrono con esperti confrontandosi su temi legati al contrasto agli sprechi, alla salute, all'accesso ai servizi, agli stili di vita sani o alle forme di sfruttamento del lavoro nella produzione agricola (caporalato) ed altro ancora.

Il progetto, quindi, **promuove l'accoglienza sociale e l'incontro tra persone differenti per cultura e provenienza**, anche attraverso una logica di autogestione ed equità nell'accesso ai prodotti: ciò che viene ritirato è condiviso tra le persone beneficiarie in misura delle necessità e sulla base di un processo partecipato, con regole che vengono spesso proposte dalle/dai beneficiarie/i stesse/i.

Inoltre, rafforza il tessuto micro-comunitario perché intende sviluppare un senso di identità e appartenenza basato sulla prossimità e sulla condivisione tra persone, attraverso il coinvolgimento nelle attività che ruotano intorno al Frigo di Quartiere. Ogni luogo ha caratteristiche e specificità proprie che fanno emergere specifiche vicinanze nelle relazioni. In uno dei contesti, il target è in prevalenza di cittadini/e stranieri/e, in un altro contesto di anziani/e e in altri di adulti in difficoltà. Questo significa che le azioni, le attività, il tipo di coinvolgimento cambiano da una realtà all'altra e sono modellate dal basso a partire dai bisogni delle persone. Questo è facilitato proprio dalla dimensione circoscritta dei gruppi di partecipanti che gravitano intorno ai frigo. Essa consente di valorizzare il fattore comune di queste esperienze che è la partecipazione attiva delle persone beneficiarie alla vita del progetto, impegnate in piccole azioni di supporto e che condividono la volontà di creare un ambiente solidale e di scambio reciproco.

Infine, il progetto stimola l'empowerment delle persone, che diventano più capaci di gestire alcuni aspetti critici della loro vita. Il Frigo di Quartiere si ispira al concetto di "capacitazione" proposto da Amartya Sen, ovvero mettere le persone in condizione di poter agire in modo più consapevole e di riuscire a prendersi maggior cura della propria salute, avvalendosi anche della qualità delle relazioni, del capitale sociale che si sviluppa intorno a loro.

Il progetto, dal suo inizio nel 2022, ha implementato un sistema di raccolta dati per monitorare l'impatto delle sue attività. Gli indicatori principali

includono la frequenza di accesso ai frigoriferi, i tipi di alimenti distribuiti, la soddisfazione e i cambiamenti intervenuti nella consapevolezza delle problematiche su cui il Frigo di Quartiere è impegnato. Questa scelta ha consentito di mettere a fuoco i diversi aspetti rilevanti del modello di intervento.

I diversi piani di azione nella creazione di valore pubblico, di carattere solidaristico, culturale e sociale, spiegano l'interesse per l'esperienza da parte delle principali istituzioni. L'ASL città di Torino è partner delle attività e mette a disposizione le competenze dei professionisti e delle professioniste del servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione per percorsi di formazione e orientamento. Il Comune di Torino ha dimostrato interesse per il progetto, per l'affinità con le politiche del cibo della Città e le sinergie che potrebbero essere rafforzate. Docenti e studenti del corso di Food Social Design del Politecnico di Torino stanno conducendo dei percorsi di sperimentazione nei luoghi dei Frigo e il network internazionale Cities Changing Diabetes riconosce il valore di questa iniziativa nel contrasto alle epidemie moderne di diabete e obesità.

Questa visione comune tra attori diversi facilita un approccio olistico alla salute pubblica, per fronteggiare sia i determinanti sociali che quelli biologici della salute.

Il Frigo di Quartiere rappresenta un esempio concreto di come interventi localizzati e ben gestiti possano affrontare le disuguaglianze socio-economiche e di salute in modo efficace e sostenibile. Attraverso l'educazione, la partecipazione attiva e la collaborazione interistituzionale, il progetto sta non solo rispondendo alle esigenze immediate di nutrizione, ma sta anche costruendo le basi per una comunità più collaborativa, sana e resiliente.

Accedi al Report " [Due anni di frigo di quartiere a Torino. Racconto delle esperienze e dei risultati](#)"

Accedi all' articolo "[IL FRIGO DI QUARTIERE: da un'esperienza pilota ad un modello di intervento](#)"

Dicembre 2023 – Servizio sul Telegiornale Nazionale TG3

[1] Nova Coop, attraverso il Buon Fine, attua misure di lotta allo spreco, di contrasto alla povertà, di sviluppo locale sostenibile sul piano ambientale nonché di rafforzamento della coesione sociale sul territorio. I prodotti del progetto Buon Fine – perfettamente integri nelle loro funzioni d'uso, nutrizionali e igieniche – ritirati dalla vendita perché non conformi agli standard di qualità e servizio, sono contabilizzati, raccolti e conservati in spazi appositi e contenitori dedicati (con oneri di gestione a carico delle Cooperative nel rispetto di specifiche Linee guida) per essere ceduti a titolo gratuito a organizzazioni no profit attive nel sociale che li utilizzano per realizzare pasti o pacchi spesa.

<https://www.coopalleanza3-0.it/cooperativa/comunita/buon-fine.html>

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