

comunicato stampa

## La prima Pizza Circolare si mangia a Torino

**La rivisitazione di un grande classico della cucina italiana secondo i principi dell'economia circolare applicata al cibo, all'interno del progetto europeo FUSILLI, si trova alla Locanda nel Parco a Mirafiori, grazie alla proposta dell'Università di Scienze Gastronomiche e del Pollenzo FoodLab.**

Torino, 2 dicembre 2022 - La Pizza Circolare nasce all'interno del progetto europeo FUSILLI che, fino al 2024, mira a **promuovere la transizione del sistema alimentare** di 12 città europee attraverso **Living Lab innovativi**. A Torino grazie a FUSILLI si sperimentano innovazioni e azioni concrete all'interno del Turin Food Innovation Living Lab, un **ecosistema di innovazione aperta condivisa e partecipata** implementato principalmente nell'area di Mirafiori, che coinvolge gli abitanti e un'ampia gamma di portatori di interesse nello sviluppare e attuare politiche alimentari locali che soddisfino le quattro priorità FOOD 2030:

1. alimentazione per diete sostenibili e sane
2. sistemi alimentari intelligenti per il clima e sostenibili dal punto di vista ambientale
3. circolarità e sistemi alimentari efficienti sotto il profilo delle risorse
4. innovazione e responsabilizzazione delle comunità.

**FUSILLI** è l'acronimo di Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation e a Torino è realizzato dalla **Città di Torino** e dalla **Fondazione della Comunità di Mirafiori** in collaborazione con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, l'**Università di Torino**, **Orti Generali** come terze parti e il coinvolgimento, in varie azioni, di stakeholder sul territorio di Mirafiori come, in questo caso, la **Cooperativa Sociale Mirafiori** che gestisce la Locanda nel Parco.

La **Città di Torino**, da tempo attenta a promuovere una transizione del sistema alimentare cittadino attraverso l'**adozione di soluzioni maggiormente sostenibili da un punto di vista sociale, economico e ambientale**, con la partecipazione al progetto FUSILLI ha rafforzato il proprio impegno in questa direzione definendo una strategia olistica, sinergica ed integrata.

Parallelamente, l'implementazione del **Turin Food Innovation Living Lab a Mirafiori** ha offerto l'opportunità di creare uno **spazio di sperimentazione condiviso** volto a definire soluzioni co-progettate attraverso il coinvolgimento di un'ampia gamma di attori che agiscono nelle diverse dimensioni della filiera alimentare: produzione e trasformazione, distribuzione e logistica, consumo, gestione e riduzione dello spreco alimentare, nonché "governance".

Il Living Lab implementato con il progetto FUSILLI insisterà su alcune tematiche di interesse strategico: promozione del modello di **economia circolare**, attività di educazione e **sensibilizzazione** sul rapporto cibo/salute, gestione dello **spreco alimentare**, recupero e redistribuzione delle **eccedenze alimentari** anche a fini solidaristici, **tutela della biodiversità e promozione del cibo locale**, rafforzamento dell'identità di quartiere e della capacità di resilienza degli abitanti. Benché caratterizzato come un banco di prova sperimentale a scala di quartiere (Mirafiori), il Turin Food Living Lab mira a replicare le soluzioni di successo in altre aree cittadine.

«La Pizza Circolare è un importante tassello della più ampia strategia alla quale la Città di Torino sta lavorando con impegno da tempo, volta ad accompagnare la transizione del sistema alimentare cittadino verso soluzioni in linea con le priorità Food 2030 dell'Unione Europea» sottolinea l'**Assessora della Città di Torino alla Transizione ecologica e digitale, Chiara Foglietta** «Non a caso la città ha inserito il tema dell'economia circolare come uno dei quattro pilastri su cui lavorerà il nuovo Gruppo Interdipartimentale, nato anche grazie agli spunti e alle sinergie con il progetto

europeo **FUSILLI**, che ha l'obiettivo di realizzare politiche condivise e univoche in ambito alimentare».

**Fondazione della Comunità di Mirafiori onlus** da oltre 10 anni si occupa di coinvolgere gli abitanti in attività e in eventi di divulgazione legati ai temi della **rigenerazione urbana e sociale**, anche attraverso il cibo come occasione di socialità e di sostenibilità ambientale. Da 4 anni con **Mirafood** (la comunità urbana Slow Food per la valorizzazione del territorio di Mirafiori), con il progetto **Mirafiori Quartieri Solidali** e oggi, grazie a **FUSILLI**, si possono consolidare le azioni di sistema sul recupero del cibo e sostegno alimentare, si avviano **nuove sperimentazioni** sul tema della circolarità del cibo e si sviluppano **strategie condivise** per la valorizzazione delle tipicità e artigianalità locali come **MA.MI food - Made in Mirafiori, il paniere di prodotti tipici di Mirafiori**.

La sinergia tra amministrazione, enti del Terzo Settore, mondo accademico e cittadini, anche in questo caso, rappresenta un'importante valore aggiunto al territorio.

«Con il progetto **FUSILLI**, la Fondazione della Comunità di Mirafiori ha la possibilità di incrementare ulteriormente le azioni di valorizzazione dell'identità del territorio attraverso la cultura del cibo, attivate da anni e promosse fin dal 2018 con Mirafood. La Pizza Circolare è un'ulteriore tappa nella **costruzione del sostegno allo sviluppo economico locale** e si inserisce nel neonato paniere di prodotti del quartiere, **MA.MI food - Made in Mirafiori, rispettosi dei principi del "cibo buono pulito e giusto"** e motore di un maggiore benessere delle persone e dell'ambiente.» **Anna Rosaria Toma**, Presidente di Fondazione della Comunità di Mirafiori onlus.

La Pizza Circolare è una proposta gastronomica progettata dall'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Pollenzo FoodLab**, laboratorio di sperimentazione e formazione per l'innovazione in cucina, in collaborazione con la Locanda nel Parco, il ristorante sociale della Casa nel Parco.

L'innovativo concept si fa portavoce dei **principi della Circular Economy for Food (CEFF)** che l'Ateneo ha promosso negli anni con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo dell'economia circolare applicata al food system.

«La **Circular Economy for Food** è quel modo di pensare ed agire sistemico, che parte dal porre al centro di ogni processo decisionale la tutela e la rigenerazione del capitale naturale a cui è associato quello umano, culturale ed economico, rispettando i limiti planetari ed offrendo allo stesso tempo uno spazio equo alla società civile. Il primo passo è cercare di evitare di compromettere i rapporti con il migliore fornitore di materia prima che il genere umano conosca, ovvero la Natura, per poi ragionare sulla valorizzazione di ogni eccedenza, l'inclusione sociale, l'utilizzo intero degli ingredienti, il recupero del saper fare in cucina e così via» afferma il prof. **Franco Fassio** curatore dell'iniziativa insieme alla designer sistemica **Alessandra Savina** ed al gruppo di lavoro del **Food Lab**, composto da **Carol Povigna, Nahuel Buracco e Matteo Bigi**, gastronomi e formatori che con la loro esperienza e creatività sfornano quotidianamente nuovi paradigmi gastronomici in cucina.

Seguendo le 3C della CEFF (**Capitale, Ciclicità e Coevoluzione**), la pizza valorizza i suoi ingredienti nella loro **interezza**, evitando la generazione di **sprechi**, esaltando la **biodiversità naturale e culturale tipica del territorio e coinvolgendo la comunità** con un prodotto nutriente e salutare per l'umanità e il pianeta (One Health).

**La prima ricetta di pizza rivisitata che viene proposta a Locanda nel Parco mette in discussione la famosa 4 Stagioni**. I "classici" topping come mozzarella, pomodoro, carciofini, olive, funghetti, prosciutto cotto, nella nuova versione progettata da Pollenzo sono sostituiti da **verdure di stagione**, dal formaggio tipico piemontese Mortrett, o dal Seirass del Fen, una ricotta stagionata Presidio Slow Food.

Con l'aggiunta di **erbe aromatiche del kitchen garden** nei cassoni a Spazio WOW, ex fabbrica del quartiere rigenerata con vocazione green, e l'**impasto a lunga lievitazione** cotto in un forno a risparmio energetico, realizzato con materiale refrattario, in grado di mantenere la temperatura e ridurre i consumi.

La ricetta, nella sua versione invernale, include come ingredienti vegetali il cavolo broccolo, zucca Butternut, cavolo viola e porro: verdure che sono espressione stagionale del territorio piemontese.

La proposta gastronomica è pensata per essere **versatile e replicabile** per ogni stagione e lì rientra in un ragionamento più ampio che l'Ateneo pollentino sta portando avanti, con l'ambizione di **rivisitare alcuni grandi classici della cucina italiana, in chiave sostenibile e circolare**. Non si tratta, infatti, di un mix unico nel suo genere, ma di un *modus operandi* applicato ad una pizza vegetariana, qualcosa che l'antropologo francese Claude Lévi-Strauss definirebbe come un'azione di "bricolage contadino" ovvero di quella capacità delle società tradizionali di **operare sui saperi materiali e immateriali ricombinandoli creativamente**, per valorizzarli al massimo ed evitare la generazione di sprechi.

**"La Gastronoma"** è il nome della nuova pizza, ideato dagli studenti della Laurea Magistrale in **Food Innovation & Management di UNISG**, coinvolti nei test sensoriali che hanno portato alla generazione della ricetta invernale. Una pizza che porta in tavola la biodiversità naturale e culturale tipica di ogni territorio, riducendo al minimo gli scarti derivanti dalla sua produzione in chiave di economia circolare.

*«L'obiettivo del Food Lab, contribuendo alla creazione di nuovi prodotti come La Gastronoma, è quello di diffondere un nuovo modo di fare, che ha radici nel passato, ma che allo stesso tempo non vuole assumere un atteggiamento nostalgico, ma far propria la consapevolezza che in questo stato di crisi ecologica mondiale, è opportuno che la modernità e l'innovazione si siedano al tavolo della tradizione, specie quando quest'ultima diventa portavoce di valori attualizzabili in soluzioni per il futuro»* afferma **Carol Povigna**, coordinatrice del Pollenzo Food Lab.

La **Locanda nel Parco** è il ristorante gestito dalla **Cooperativa Sociale Mirafiori**, realtà presente in quartiere dal 1988. Il locale, nella ristrutturazione del 2021, è stato pensato con una particolare attenzione alla **sostenibilità ambientale e sociale**, attraverso l'applicazione dei principi dell'economia circolare. È un luogo di **opportunità** sia **lavorative** per chi è disposto a rimettersi in gioco con i propri talenti nonostante le profonde difficoltà vissute, che **formative per i giovani**: è un **hub permanente** della scuola di formazione professionale **Engim San Luca**.

Oltre a essere spazio di aggregazione e socializzazione **aperto a tutti senza distinzioni**, con attenzione alle persone più fragili, si propone **cibo di qualità**, che rispetta la **stagionalità dei prodotti** e con una grande attenzione alla provenienza degli alimenti, prediligendo i prodotti locali. Il nostro vino è biologico certificato e offriamo birre di piccoli produttori piemontesi.

**La Pizza Circolare rappresenterà il fiore all'occhiello della proposta di pizze di Locanda nel Parco**, punto di riferimento per il territorio, orientato a un'alimentazione sana e sostenibile, sia per l'ambiente che, economicamente, per i clienti.

La Pizza Circolare è disponibile a Locanda nel Parco (via Modesto Panetti, 1 - Torino) dal 2 dicembre 2022 **tutti i giorni** dal martedì alla domenica.

Consigliata la **prenotazione al 345 6878874**.

## CONTATTI UFFICI STAMPA

### Città di Torino

Christian Ruggeri T. 011/01130596 - M. 342/1100080 - [christianantonio.ruggeri@comune.torino.it](mailto:christianantonio.ruggeri@comune.torino.it)

### Università di Scienza Gastronomiche di Pollenzo

Alessandra Abbona T. +39 0172 458 574 M. +39 329 9079183 - [comunicazione@unisg.it](mailto:comunicazione@unisg.it)

### Fondazione della Comunità di Mirafiori onlus

Silvia Lombardi M.+39 339 8332239 - [ufficiostampa@fondazionemirafiori.it](mailto:ufficiostampa@fondazionemirafiori.it) - [bit.ly/MAMIfOOD](https://bit.ly/MAMIfOOD)