

# Colazione di Quartiere a Nolo

Milano, Italia – 2015.



**Cibo:**  
Social eating

## Descrizione

Tra le attività proposte e organizzate dal gruppo di Facebook di NoLo Social District (un quartiere a Nord di Loreto) a Milano, c'è la Colazione di Quartiere degli abitanti, un evento ricorrente in cui ognuno contribuisce. Il gruppo Facebook nasce dal desiderio degli abitanti di creare una rete di rapporti sociali informali in una zona con una realtà fortemente multiculturale e diversificata. Assicura l'inclusione di tutti gli interessati ed è aperto a tutte le proposte che giungono dai partecipanti, purché gratuite. In alcune, come nel caso della Colazione di Quartiere viene chiesto a tutti di contribuire portando qualcosa, chi i tavoli, chi le sedie, chi il cibo per poter condividere il momento insieme.

## Obiettivo

Le attività create si basano sulla disponibilità e la spontaneità degli abitanti, sia per far incontrare persone con interessi in comune che aiutare la coesione sociale del quartiere a costo zero. Le proposte danno nuova linfa vitale e una nuova prospettiva per il futuro di una zona altrimenti difficile e soggetta a pochi interventi.

## Tipo di spazio

Spazio pubblico esterno

## Evento / Servizio

Evento occasionale

## Durata

Circa un giorno

## Promotori / Organizzatori

Individui

## Partecipanti

Mix

## N. partecipanti

1100 iscritti al gruppo Facebook

## Ruolo partecipanti

Attivo

## Contatti

<https://www.facebook.com/groups/NoLoDistrict/>



# Gnammo

Varie città italiane – 2012.



**Cibo:**  
Social eating

## Descrizione

Invitare degli sconosciuti per condividere insieme un pranzo o una cena mangiando piatti fatti in casa: la piattaforma di Gnammo propone il social eating volto a organizzare eventi culinari nell'ambiente domestico. Gli utenti iscritti al sito, chiamati "gnammers", hanno la possibilità di proporre un evento pubblicando il menù e improvvisarsi chef per una sera: non è necessario essere cuochi professionisti, ma avere la passione per la cucina. Il cuoco è supportato nella gestione delle prenotazioni al team Gnammo, e può visualizzare sul sito i profili degli invitati. Questi possono rilasciare dei feedback sulla serata e sulla qualità della cucina.

## Obiettivo

Gnammo combina l'amore per la buona cucina e l'aspetto conviviale del sedersi insieme a tavola. Il consumo del pasto diventa occasionale per aprire - letteralmente - le porte di casa per condividere insieme il cibo preparato. L'atmosfera casalinga, accompagnata dal regolamento ben definito riguardo ai profili dei partecipanti, al metodo di pagamento e alla pubblicazione dell'evento assicura che la socializzazione e la buona cucina siano il focus della serata.

## Tipo di spazio

Spazio domestico

## Evento / Servizio

Servizio

## Durata

Permanente

## Promotori / Organizzatori

Individui

## Partecipanti

Adulti

## N. partecipanti

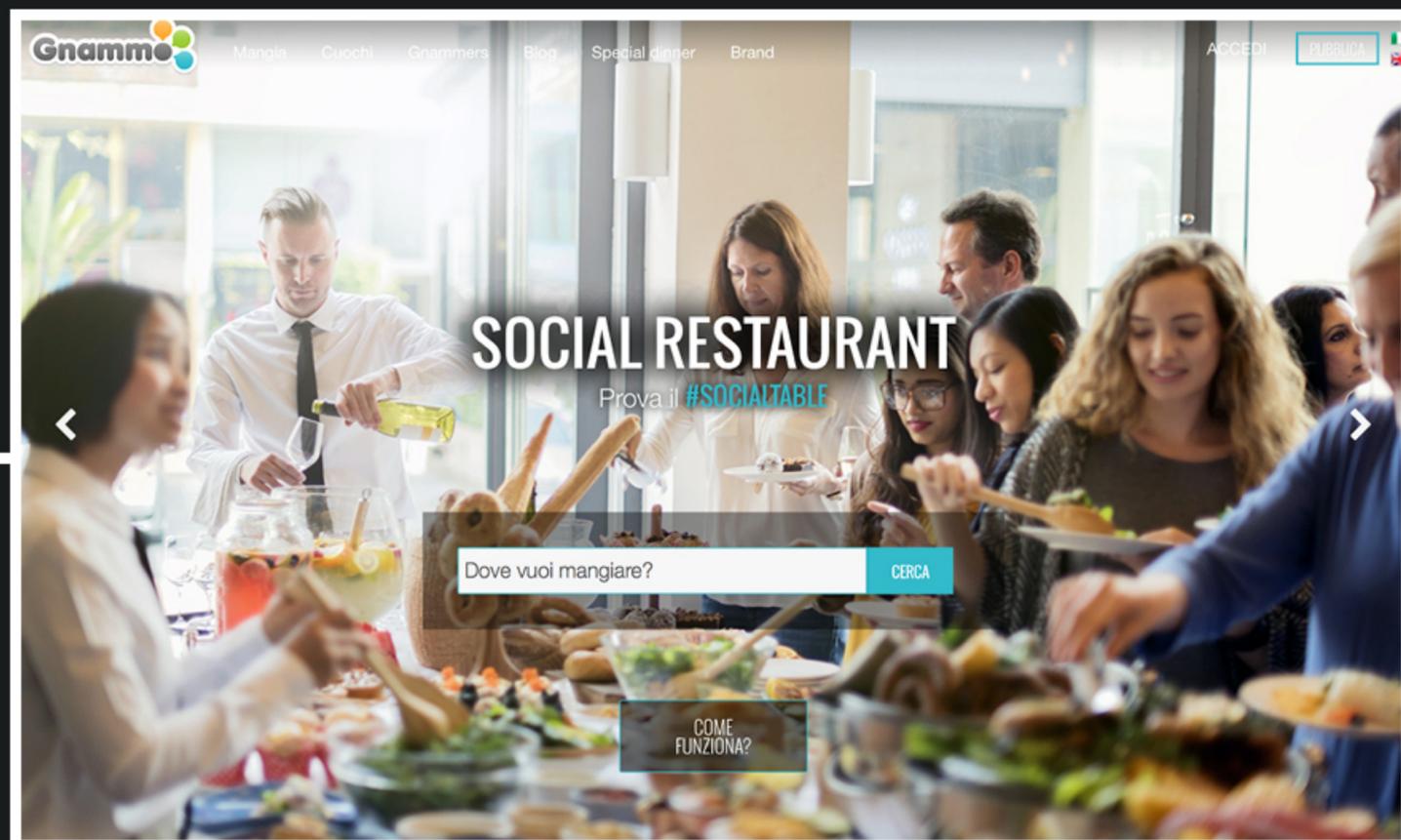
Circa 220mila persone (dall'anno di inizio)

## Ruolo partecipanti

Attivo

## Contatti

<https://gnammo.com>



# Mercato della Terra – Slow Food

Varie città italiane – 2009.



**Cibo:**  
Mercato di quartiere

## Descrizione

Il Mercato Della Terra è il luogo d'incontro tra i produttori e i consumatori per favorire l'acquisto a km zero di prodotti locali e stagionali. Gli agricoltori e gli artigiani fanno vendita diretta delle loro produzioni, salumi, formaggi, marmellate e molto altro, così che la realtà agricola entri in contatto con quella cittadina. Presso il Mercato vengono organizzati dei Laboratori Del Gusto per i visitatori per assaggiare e imparare a conoscere gli alimenti, e sono allestiti spazi conviviali dove sedersi per gustare i cibi acquistati. A Milano si svolge presso la Fabbrica del Vapore il primo e terzo sabato del mese.

## Obiettivo

Lo scopo del mercato è quello portare al consumatore prodotti di qualità facendo riscoprire cibi locali e stagionali, offrendo nel contempo ai produttori un canale di vendita diretto. La vendita diventa pertanto un incontro di persona tra i produttori e gli acquirenti senza intermediari, per un consumo sostenibile e locale.

## Tipo di spazio

Spazio pubblico esterno

## Evento / Servizio

Evento ricorrente

## Durata

Circa una giornata

## Promotori / Organizzatori

Associazioni (Slow Food Italia, Parco Agricolo Sud Milano)

## Partecipanti

Mix

## N. partecipanti

Circa 40 produttori presenti ad ogni edizione, in rotazione

## Ruolo partecipanti

Attivo

## Contatti

[www.mercatidellaterra.com](http://www.mercatidellaterra.com), <https://www.facebook.com/mercatodellaterradimilano/>

# Park Slope Food Coop

New York, USA – 1973.



**Cibo:**  
Cooperativa alimentare

## Descrizione

Presso Park Slope, Brooklyn New York, dagli anni '70 esiste un supermercato autogestito dove chi compra la merce lavora anche nel negozio occupandosi della cassa, del magazzino o delle pulizie. Il contributo lavorativo è condizione necessaria per diventare membri della cooperativa e poter acquistare il cibo di qualità e a costo limitato. I prodotti venduti sono biologici, integrali e a basso prezzo grazie al fatto che il 75 per cento del lavoro richiesto per mantenere il supermercato viene coperto dal lavoro dei volontari, a cui si richiede un minimo di 3 ore lavorative al mese e una tassa di iscrizione.

## Obiettivo

I prezzi contenuti dei prodotti che si vendono a Food Coop e la buona qualità dei cibi sono garantiti grazie al lavoro volontario dei dipendenti. La gestione autonoma del supermercato da parte degli stessi acquirenti crea una cooperazione di quartiere e un attaccamento alla buona riuscita del progetto che fa evitare l'anonimato dei normali negozi.

## Tipo di spazio

Spazio comune interno

## Evento / Servizio

Servizio

## Durata

Permanente

## Promotori / Organizzatori

Associazione

## Partecipanti

Adulti

## N. partecipanti

16000

## Ruolo partecipanti

Attivo

## Contatti

<https://www.foodcoop.com>

# QKing

Milano, Italia – 2003.



**Cibo:**  
Cucina condivisa di quartiere

## Descrizione

Nel quartiere di Dergano a Milano si trova il “ristorante condiviso”, QKing Corestaurant: la cucina con l’attrezzatura professionale e la sala con l’apparecchiatura compresa sono a disposizione del cliente che può improvvisarsi chef per un giorno e gestire il ristorante. È possibile affittare il locale sia per serate informali che per pranzi di lavoro con le aziende o per eventi particolari, poiché lo spazio offre una zona bar per l’aperitivo e una con pedana e proiettore. QKing inoltre può mettere a disposizione del personale - chef, camerieri o altro- per aiutare ad organizzare un evento, e organizza degli eventi gastronomici.

## Obiettivo

La formula di QKing permette un guadagno economico per il ristorante e un risparmio per i clienti grazie alla flessibilità degli usi della location, tra zona bar e relax e sala da pranzo. Le attrezzature ad alto livello a disposizione e la possibilità di fare corsi di cucina incentivano le persone a partecipare insieme attivamente agli eventi.

## Tipo di spazio

Spazio comune interno

## Evento / Servizio

Servizio

## Durata

Permanente

## Promotori / Organizzatori

Individui (Tommaso Colombini)

## Partecipanti

Giovani e adulti

## N. partecipanti

fino a 40 posti a sedere

## Ruolo partecipanti

Attivo

## Contatti

<http://www.corestaurant.it>

