Nasce il centro studi e ricerca sul cibo sostenibile

Oggi, lunedì 22 gennaio, alle ore **11.00**, presso l'**Aula Magna della Cavallerizza Reale** (*via Verdi 9, Torino*), è stato presentato alla stampa il nuovo **Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile**, realizzato da **Università di Torino**, **Politecnico di Torino**, **Università del Piemonte Orientale** e **Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. Sono intervenuti **Stefano Geuna**, Rettore Università di Torino, **Guido Saracco**, Rettore Politecnico di Torino, **Gian Carlo Avanzi**, Rettore Università del Piemonte Orientale, **Bartolomeo Biolatti**, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e **Cristina Prandi**, Vice-Rettrice per la ricerca delle scienze naturali e agrarie dell'**Università di Torino**. Per l'occasione è stato lanciato un appello di **Carlo Petrini** per un **nuovo sistema educativo alimentare** da sottoscrivere in maniera individuale e collettiva (**QUI IL TESTO DELL'APPELLO**).

Il **Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile**, che avrà sede a **Pollenzo** presso l'Università di Scienze Gastronomiche e **Carlo Petrini** come **Presidente**, rappresenterà un polo di ricerche e di studi sul **cibo come bene complessivo**, connesso all'ecologia, all'agricoltura e al consumo sostenibili, all'educazione sensoriale, agli stili di vita consapevoli, al benessere del vivente, all'economia circolare, alle politiche alimentari, all'innovazione non solo tecnologica ma anche concettuale e di modello, con l'obiettivo di attrarre finanziamenti per linee di ricerca applicata e processi di sviluppo di prototipi, e di diventare un **punto di riferimento internazionale sul tema**.

Il Sistema Universitario Piemontese, per le caratteristiche differenti e complementari dei quattro Atenei, è in grado di garantire un solido capitale di conoscenze, competenze, infrastrutture di ricerca avanzate, oltre a una rete di collaborazioni con enti e istituzioni nazionali e internazionali non profit, di ricerca e formazione, e associazioni di cittadini. Il Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile sarà un luogo di incontro e di coordinamento, dove nasceranno e da dove partiranno i progetti collaborativi, implementati e realizzati nei laboratori specialistici di **Unito**, **Polito**, **UniUPO** e **UniSG**, secondo una logica di laboratorio diffuso che sfrutta e valorizza le infrastrutture di eccellenza già presenti nelle sedi degli Atenei piemontesi.

Il nuovo centro si occuperà anche di formazione e terza missione, con una funzione di supporto alle iniziative culturali e turistiche di promozione del territorio e di promozione di una coscienza individuale e collettiva sul tema del futuro della vita umana sul pianeta. Si svilupperà, grazie alla rete di ricercatori, studiosi, studenti, istituzioni e stakeholder che ne saranno parte attiva, lungo due assi tematici principali, che saranno approcciati trasversalmente, in un'ottica completamente interdisciplinare: quella della salute e del benessere e quello della società e della comunità. Questo significherà non soltanto attivare ricerca e formazione, ma anche promuovere e sostenere incubatori creativi e start-up per studenti o *alumni* delle Università che intendono sperimentare nuove vie imprenditoriali per il futuro della buona alimentazione del pianeta, così da incentivare la nascita di imprese che abbiano al centro un nuovo modello di produzione, distribuzione e consumo del cibo.

Il **Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile** intende portare avanti un'azione forte di sensibilizzazione delle istituzioni pubbliche affinché l'educazione alimentare e, più in generale, l'educazione a stili di vita consapevoli e

sostenibili, entrino in maniera organica nei curricula della scuola primaria e secondaria. La transizione ecologica non può prescindere dalla formazione delle generazioni più giovani fin dai primi anni del proprio percorso formativo. Per realizzare questo obiettivo, oltre che un'azione di advocacy forte nelle sedi istituzionali e decisionali, sarà altresì necessario immaginare strumenti di formazione degli insegnanti e degli operatori dell'educazione primaria, al fine di promuovere un ambiente educativo capace di fronteggiare le enormi sfide della contemporaneità. L'approccio olistico e transdisciplinare del Centro sarà strumento di innovazione al cuore stesso del sistema scolastico italiano ed europeo.

"Il nuovo Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile, realizzato in sinergia con tutti gli atenei piemontesi – dichiara **Stefano Geuna**, Rettore dell'Università di Torino – *è un'importante risorsa multidisciplinare per affrontare le sfide globali che il sistema del cibo pone in questi anni. Aumento della popolazione mondiale, malnutrizione, cambiamento climatico, scarsità d'acqua e desertificazione del suolo sono solo alcune delle principali sfide che l'essere umano dovrà affrontare nel prossimo futuro. La sostenibilità si è imposta come un obiettivo inderogabile e i moderni sistemi di produzione alimentare devono essere progettati per tenere in considerazione questo aspetto. L'Università di Torino metterà a disposizione del Centro tutte le sue competenze tecnico-scientifiche, socio-politiche e giuridiche utili ad affrontare correttamente la complessità dello scenario attuale, così da promuovere ricerca ed innovazione in ambito alimentare e contribuire alla creazione di un ecosistema territoriale capace di condurre progetti strategici e attrarre finanziamenti pubblici e privati".*

"Siamo felici – aggiunge il Rettore del Politecnico, **Guido Saracco** – *che questo importante progetto sia giunto a compimento, perché comprende tutti i valori che fondano e*

guidano la nostra attività di ricerca. Siamo certi di poter dare un contributo importante e siamo felici di poter collaborare con tutti gli atenei piemontesi per valorizzare le eccellenze del nostro territorio e contribuire a diffondere un'attenzione sempre più diffusa sul cibo sano e sostenibile".

"L'Università del Piemonte Orientale – sottolinea **Gian Carlo Avanzi**, Rettore dell'Università del Piemonte Orientale – *dedica da anni un'attenzione multidisciplinare al tema del cibo e dell'alimentazione. La collaborazione con gli altri atenei piemontesi nell'ambito del Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile è, in questo senso, lo sbocco naturale di un impegno che coinvolge ricercatrici e ricercatori di tutti i nostri Dipartimenti. Siamo convinti che solo un approccio che tenga conto delle implicazioni storico-culturali, economico-sociali e chimico-fisiche del cibo possa creare valore aggiunto per la ricerca e per la condivisione della conoscenza in questo campo così importante per il sistema Italia, verso una declinazione del concetto di sostenibilità meno astratto e più aderente alle necessità delle future generazioni".*

"Il centro di ricerca sul cibo – spiega **Bartolomeo Biolatti**, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche – *nasce con lo scopo di far convergere e incontrare le diverse competenze promuovendone il confronto e la collaborazione. L'Università di Scienze Gastronomiche si pone come centro ispirazionale sulle tematiche del cibo sostenibile. Un'università che ha dimostrato di saper proporre percorsi nuovi per formare i professionisti del futuro, che ha progettato e realizzato nuovi modelli di integrazione dei luoghi del sapere con il sistema produttivo e le comunità. Prototipi che possono essere sperimentati, integrati e migliorati in collaborazione con gli altri atenei, definendo soluzioni nuove per la formazione, la ricerca e il trasferimento tecnologico. Un importante*

contributo alla riduzione dell'impatto del sistema alimentare sull'ambiente e sulla salute unica".

"L'attenzione che l'accademia piemontese, attraverso il lancio di questo nuovo Centro di Studi e Ricerca inter-ateneo, sta rivolgendo al mondo del cibo è qualcosa di encomiabile e allo stesso tempo di indispensabile – commenta **Carlo Petrini**, Presidente del Centro e dell'Università di Scienze Gastronomiche -. *Dico questo in virtù dell'importanza che l'alimentazione ricopre da sempre per la vita degli esseri umani. Lo ribadisco soprattutto alla luce della centralità che il cibo ha, e sempre più dovrà avere, nel periodo storico che stiamo attraversando. Se la pandemia e le atroci guerre degli ultimi anni ci hanno ricordato quanto il cibo sia un punto dirimente anche a livello geopolitico, la crisi climatica che attanaglia il nostro Pianeta pone l'accento sulla vulnerabilità degli attuali sistemi alimentari, che in questo senso si pongono come vittima (la produzione di cibo sarà interamente da ripensare per via del riscaldamento globale) e carnefice (oggi il cibo è la principale causa della produzione di CO2). Per questi motivi la ricerca sul cibo e l'educazione alimentare saranno i punti nevralgici per un avvenire più sostenibile. Una maggiore attenzione verso il Pianeta è ciò che le nuove generazioni hanno già iniziato a chiedere e che davvero necessitano per realizzare nel miglior modo possibile il loro futuro".*

Misurabilità, sostenibilità, circolarità, qualità e salubrità saranno le parole chiave intorno alle quali il Centro incardinerà i propri interventi e le proprie progettualità, con lo scopo di perseguire i seguenti obiettivi, tra loro spesso legati:

1. **Promuovere stagionalità e località**: la stagionalità comporta la disponibilità di cibi freschi, ciò consentendo di godere appieno delle loro caratteristiche

organolettiche e nutritive senza intermediazione di cicli frigorigeni, catene di trasporto complesse o uso di conservanti, entrambi causa di consumi energetici (diretti o indiretti) e quindi di emissioni di gas serra. Proprio per questi minori consumi – energetici o di materiali – il cibo stagionale ha un riscontro anche nel diritto al sapore e alla sostenibilità economica per il consumatore;

2. **Ridurre la plastica all'interno della filiera alimentare**: L'inquinamento da plastiche non biodegradabili ha raggiunto livelli preoccupanti. Se da un lato sono oramai necessarie politiche attive per ripulire il mondo dalle pervasive plastiche, dall'altro è urgente sia ridurne al massimo l'utilizzo che aumentarne la riciclabilità;
3. **Ridurre gli sprechi**: Ogni anno si producono 2,6 Gton (miliardi di tonnellate) di cibo utile, generando contemporaneamente 1,3 Gton di rifiuti organici, per metà circa originati nelle mura domestiche, per l'altra metà lungo la filiera produttiva. Ridurre gli sprechi alimentari significa produrre meno CO2, disboscare meno foreste per far spazio a produzioni alimentari e, non poco in termini di riduzione delle diseguaglianze, risparmiare;
4. **Promuovere un utilizzo rigenerativo dei suoli**: il consumo di suolo continua ad aumentare: In Italia cresce più il cemento che la popolazione, e ogni secondo si perdono 2 mq di suolo fertile. È necessario rafforzare il legame tra agricoltura e ricerca, favorendo il dialogo e la collaborazione tra aziende agricole virtuose dal punto di vista dei servizi ecosistemici e centri di ricerca, con l'obiettivo di iniziare un percorso che porti alla costituzione di un network italiano di lighthouse farms (dimostratori territoriali di buone pratiche, luoghi di formazione e comunicazione) e living labs (luoghi ricerca dove gli stakeholders contribuiscono a sviluppare soluzioni e ad accelerarne

l’adozione sui territori), in collaborazione con gli stakeholders attivi nel settore.

5. **Rafforzare la biodiversità**: La Convenzione ONU sulla Diversità Biologica definisce la biodiversità come la varietà e variabilità degli organismi viventi e dei sistemi ecologici in cui essi vivono, includendo la diversità a livello genetico, di specie e di ecosistema. Negli ultimi 10 anni sono scomparse 160 specie animali e 35,000 sono quelle a rischio, anche in conseguenza dei cambiamenti climatici, dell’inquinamento e di un uso scorretto dei suoli. Combattere la perdita di biodiversità non è solo una questione etica. Biodiversità significa resilienza e capacità di sopravvivere al cambiamento grazie a un sottile equilibrio che regola le relazioni tra gli esseri viventi, l’uno essendo spesso funzionale all’altro in un ecosistema complesso.
6. **Ridurre gli anelli della filiera di produzione e trasporti delle merci**: ogni volta che si tratta una materia prima alimentare se ne compromette in parte le qualità nutritive, si generano scarti, si consuma energia e si contribuisce all’effetto serra. Il trasporto di merci in container a costi bassi ha portato da un lato ad aumentare l’impronta ambientale dei cibi e dall’altro a mettere fuori mercato filiere alimentari autoctone;
7. **Aumentare l’apporto proteico da fonti alternative alla carne**: L’allevamento di bovini, anche per la sua estensione, comporta il 4% delle emissioni di gas serra di origine antropica. Questo non è legato tanto alla CO2 ma al metano associato alle deiezioni animali, essendo quest’ultimo 21 volte più efficace del biossido di carbonio nel promuovere il riscaldamento dell’atmosfera. All’insegna del principio “no one left behind” a cui ispirare la transizione ecologica – per non generare squilibri economici controproducenti- sarà necessaria una certa progressione nel disimpegno, almeno parziale,

dalla carne come fonte proteica, privilegiando comunque le filiere autoctone di prossimità rispetto a quelle di importazione, su cui pesa l'impronta ambientale aggiuntiva legata al trasporto;

8. **Tracciare e qualificare sempre meglio il cibo**: qualificare, certificare e tracciare i cibi prodotti lungo l'intera catena che dal campo passa all'industria di processo, alla tavola dei consumatori fino ad arrivare alla salute di questi ultimi attraverso la blockchain, la rete informatica di nodi che gestisce in modo univoco e sicuro un registro pubblico composto da una serie di dati e informazioni, come le transazioni, in maniera aperta e distribuita, senza che sia necessario un controllo centrale;
9. **Promuovere l'educazione alimentare nelle scuole favorendo il dialogo tra scienza e saperi tradizionali**: per raggiungere la massa critica necessaria ad affrontare con successo le enormi sfide della contemporaneità, è necessario crescere una generazione di cittadini consapevoli che i propri stili di vita e in particolare i propri consumi alimentari impattano fortemente sul sistema alimentare globale;
10. **Promuovere la salute attraverso il cambiamento degli stili di vita**. La salute è perseguibile attraverso l'adozione di diete sane e sostenibili. In un'ottica di innovazione e di cambiamento del modello sanitario attuale, che dedica una parte cospicua delle proprie risorse al processo di cura, il cibo potrebbe e dovrebbe rappresentare il giro di boa verso un maggiore investimento in piani preventivi, che mirino non solamente all'incremento dell'età media di vita della popolazione, come accaduto negli ultimi decenni, ma con l'obiettivo più ambizioso di promuovere e sostenere un invecchiamento in salute. Inoltre, l'adozione di pattern dietetici sani e sostenibili, ha il duplice vantaggio di preservare non solo la salute dell'uomo, ma anche quella del Pianeta Terra.

11. **Supportare e promuovere la costruzione di “politiche del cibo” alle diverse scale e in particolare quella regionale e locale**: le politiche del cibo su scala nazionale e regionale hanno un ruolo fondamentale nella territorializzazione delle politiche europee in campo agro-alimentare. Il nuovo Centro potrà favorire ulteriormente la collaborazione tra gli atenei piemontesi – già avviata con l’Atlante del cibo di Torino metropolitana, il lancio dell’Osservatorio nazionale sulle politiche locali del cibo e le attività della RUS (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) e in particolare di RUS Piemonte – consentendo di giocare un ruolo di riferimento alla scala nazionale e internazionale nel supporto e promozione alla costruzione di food policy place-based che sappiano difendere, promuovere e valorizzare le diversità bio-culturali.