



VENERDI CULTURALI

Venerdì 25/03/2022

Dalle ore 17.00 alle 19.00

Sustainable Food Design

Relatori: Stefania Ruggeri (CREA-AN Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione) e

Sonia Massari (UniRoma3)

Moderatore: Andrea Sonnino (Presidente FIDAF)

Per la partecipazione al seminario è necessario iscriversi al seguente LINK:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/8314888881519610382>

*Al termine dell'iscrizione si riceverà una e-mail di conferma
con le informazioni su come partecipare al webinar.*

Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.

**Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno
riconosciuti 0,25 CFP**

**(NB non è possibile ottenere il riconoscimento dei CFP se collegati mediante il numero
telefonico ricevuto al momento dell'iscrizione)**

Sustainable Food Design - percorsi di sostenibilità verso la transizione ecologica

Il *Green Deal* e la strategia *Farm to Fork* invitano oggi al nuovo paradigma delle produzioni: quello della sostenibilità globale per un uso più efficiente delle risorse, il ripristino della biodiversità, la riduzione delle emissioni di gas serra, per una crescita economica nuova ed armonica, per la nostra salute e quella del Pianeta.

Ma come affronteranno le piccole e medie imprese dell'agroalimentare Italiano questa nuova sfida? E quale ruolo potranno avere le Istituzioni pubbliche per sostenerle?

Nasce così nel novembre 2021 l'hub "Sustainable Food Design" che ha lo scopo di supportare le piccole e medie dell'agroalimentare italiano nel miglioramento della sostenibilità e qualità delle loro produzioni.

L'hub fondata nel CREA accoglie già molte altre istituzioni pubbliche e private. L'approccio alla "riprogettazione, al ridisegno del cibo", sarà completamente nuovo: scienze e discipline diverse come la genetica, le biotecnologie, la nutrizione, l'agronomia, la chimica degli alimenti, il *design*, la gastronomia, le scienze sociali e la geografia si incontreranno e si confronteranno in nuovi progetti di ricerca per migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare.

"Sustainable Food Design" ha oggi già al suo attivo alcuni progetti di ricerca e eventi per arricchire le conoscenze dei produttori e dei consumatori italiani.

Stefania Ruggeri

È ricercatrice e nutrizionista del CREA e professore incaricato di Scienze e Tecnologie Alimentari e *Healthy Food Design* presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Roma "Tor Vergata". Ha iniziato la sua carriera di ricercatrice giovanissima presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione oggi CREA- Alimenti e Nutrizione e da più di trent'anni conduce studi sulla qualità nutrizionale degli alimenti italiani e sul legame tra alimentazione, stile di vita e salute. È componente di comitati scientifici nazionali e internazionali, invitata come relattrice in convegni in Italia e all'estero. È autrice di numerose pubblicazioni scientifiche. Appassionata di divulgazione scientifica ha un suo blog personale: <https://www.stefaniaruggeri.it/debunker/> e ha pubblicato i suoi libri per prestigiose case editrici italiane tra cui Gribaudo e Sonzogno.

È ideatrice e co-fondatrice dell'hub "Sustainable Food Design", che ha come scopo quello di supportare le piccole e medie dell'agroalimentare italiano nel miglioramento della sostenibilità e qualità delle loro produzioni.

Il design per il settore agri-food

- **Come si è evoluto il food design?** Il termine food design negli ultimi anni è diventato sempre più trendy. Ancora oggi però c'è molta confusione su cosa sia il design e quale sia il suo ruolo nel settore agroalimentare. Il design è uno strumento efficace per risolvere le complessità, ma anche per ri-definire un equilibrio tra cultura e territorio, tra produzione e consumo. Il design oggi non è chiamato solo a progettare interazioni e a supportare esperienze, ma sempre più spesso deve risolvere la crisi di identità culturale, esaminare l'incertezza, e fornire soluzioni alla continua ricerca di valori in cui l'essere umano vive.

- **Qual è l'impatto della formazione sul food design sui sistemi agro-alimentari?** L'interconnessione tra sostenibilità, cibo e design, dimostra la presenza del food design in vari campi di studio (es. il libro "Transdisciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability")

- **Può il food design contribuire al cambiamento?** Nel 2021 è nato the FORK, un'organizzazione globale senza scopo di lucro di persone interessate al cibo e al design che mira a (ri)pensare e (ri)inquadrare i sistemi alimentari e la dieta umana. È un think tank di esperti e professionisti che lavorano nel settore alimentare e del design e vogliono (ri)progettare i sistemi alimentari. Tra le recenti iniziative di FORK: il WFDD21 World Food Design day (16 ottobre 2021) e la conferenza EFOOD, già alla sua terza edizione. Il tema è il cambiamento, ma soprattutto l'obiettivo di far comunicare l'Accademia con gli addetti ai lavori, connettere i designer a chi col cibo ci lavora, tutti i giorni.

Sonia Massari

Ha più di 20 anni di esperienza come ricercatrice, docente, consulente in human-food interaction design, educazione alla sostenibilità attraverso il cibo, metodi creativi per sistemi agroalimentari innovativi.

Per 12 anni è stata Direttrice dei programmi di Food Studies dell'Università dell'Illinois Urbana-Champaign a Roma. Attualmente è Direttore della Future Food Academy e consulente scientifico presso la Fondazione Barilla. Insegna "Sustainability Design Thinking" presso l'Università Roma Tre e "Sociologia del cambiamento - Progettare nuovi scenari sostenibili" presso ISIA, oltre a specifici moduli sul food design in diverse università europee.

È co-fondatrice di FORK (Food Design Opportunities Research Knowledge) una organizzazione internazionale no-profit dedicata al food design. Fa parte del board dell'Association for the Study of Food and Society e dell'editorial board dell'International Food Design Journal. Dal 2016 al 2021 ha coordinato la commissione sul food design per ADI Osservatorio permanente del Design ed è autrice di oltre 50 pubblicazioni su riviste scientifiche, libri e altri articoli. Il suo ultimo libro si intitola "Trans-disciplinary Case Studies on Design for Food and Sustainability".

Per info scrivere a fidaf.livenza6@gmail.com o info@ardaf.it e/o visitare www.fidaf.it - www.ardaf.it - www.agronomiroma.it



Con il patrocinio di

