



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Centro di ricerca
Alimenti e Nutrizione



S U S T A I N A B L E
F o o d D e s i g n

Stefania Ruggeri, PhD
stefania.ruggeri@crea.gov.it

Mi presento

✓ Ricercatrice e Nutrizionista

✉ info@stefaniruggeri.it

Seguimi su: 

Stefania Ruggeri

Home Biografia Eventi Libri Media  Università  Blog 



**"Ci sono nei fatti due cose: SCIENZA ed OPINIONE
la prima genera conoscenza, la seconda ignoranza."**

- Ippocrate di Koos

**Sono una ricercatrice
e una nutrizionista e
da più di 30 anni
svolgo attività di
ricerca sulla qualità e
le proprietà
nutrizionali degli
alimenti e i loro
effetti sulla salute
umana**

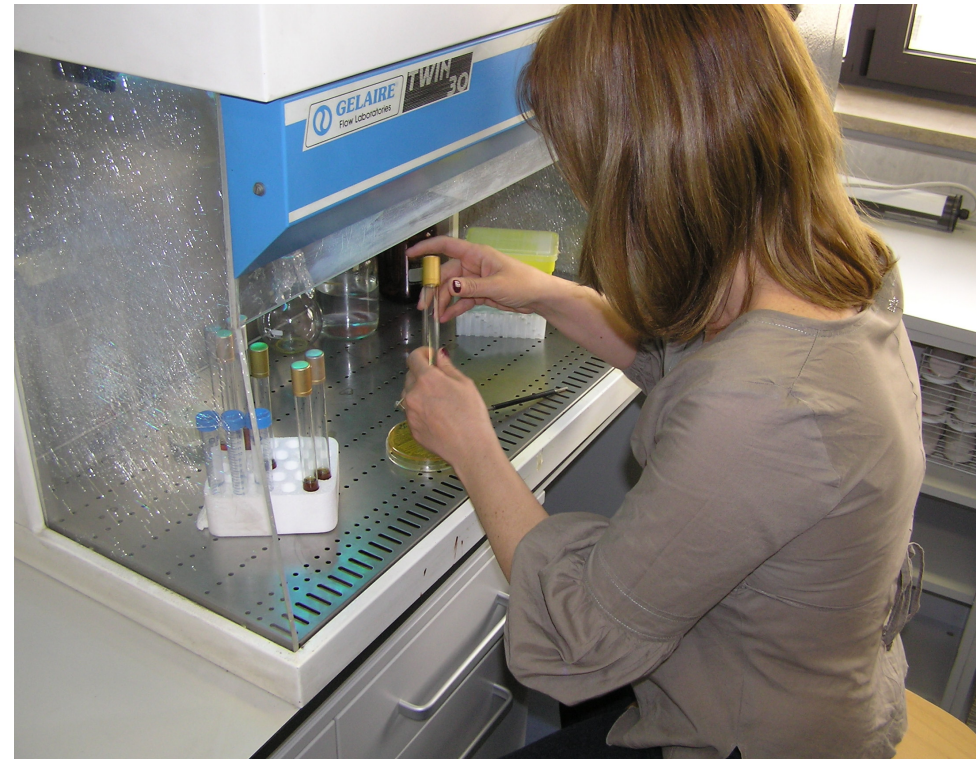
Stefania Ruggeri

[Home](#) [Biografia](#) [Eventi](#)



NUTRIRE e NUTRIRSI

è sempre un atto





**Che Cos'è il
DESIGN?**



**Che Cos'è il FOOD
DESIGN?**

DESIGN

«Il problema di design nasce da un bisogno»

(L. B. Archer, professor of Design Research at Royal College of London)

**«Il design non è un'invenzione casuale,
frutto di pura creatività ma ha in sé
sempre uno scopo»**

Latour, 2009

Design è progettare con uno scopo

**Da cosa
nasce cosa**



Munari



II DESIGN parte da un PROBLEMA e cerca Soluzioni

Grafica nell'architettura

Le insegne dei negozi.
Insegne di grandi magazzini
su vaste superfici.
Insegne pubblicitarie luminose.
Il nome di un albergo sulla facciata.
Insegne sporgenti, a bandiera.
Insegne a più dimensioni,
con movimento.
Marchi di fabbrica o simboli molto
grandi da sistemare sopra l'edificio.
Segnali a distanza.

Imballaggi

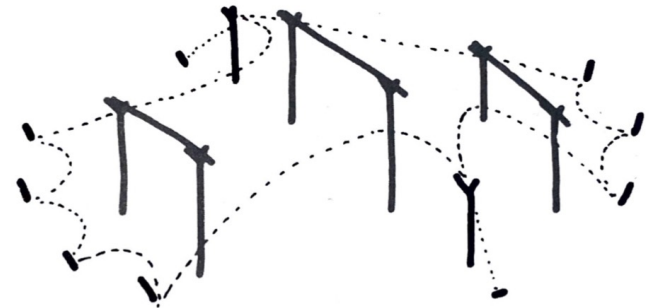
Imballaggi per strumenti musicali.
Imballaggi per liquidi.
Per oggetti fragilissimi e voluminosi.
Per oggetti di peso non uniforme.
Per serie di piccoli oggetti.
Sottovuoto.
Per esposizione nei grandi
supermarket.
Con polistirolo, con cartone, con...



Imballaggio per un
liquido, usabile
anche come
contenitore.

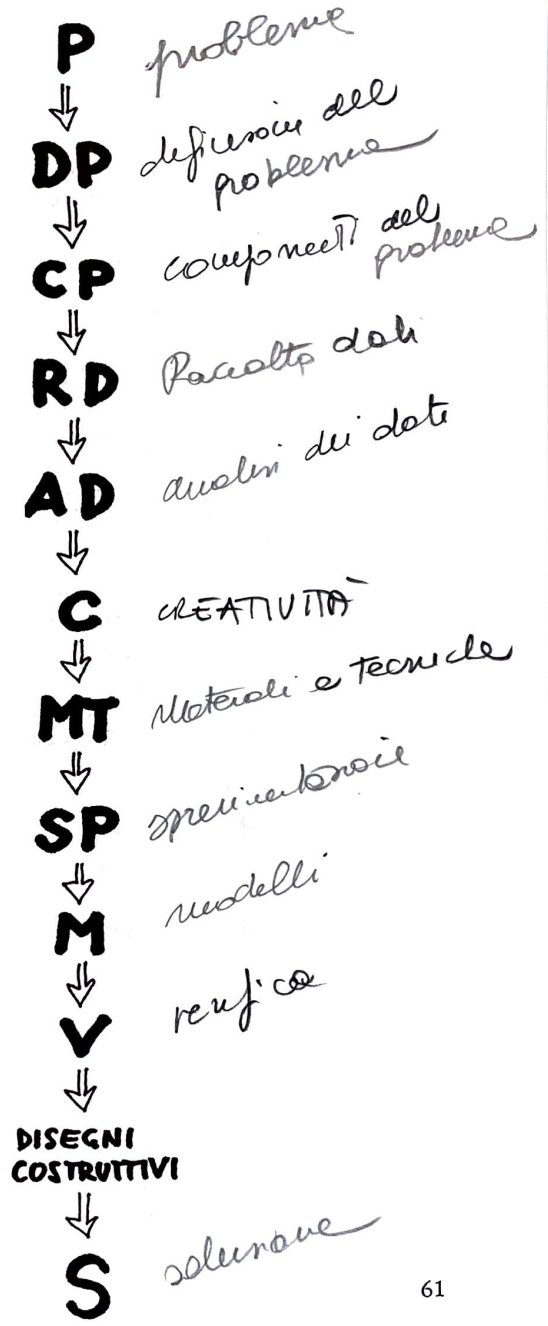
Campeggio

Tutto il materiale da campeggio,
quando è progettato senza
preoccupazioni artistiche, è quasi
perfetto. L'economicità di base e i
sottoproblemi di smontaggio e
trasporto, garantiscono una buona
progettazione.

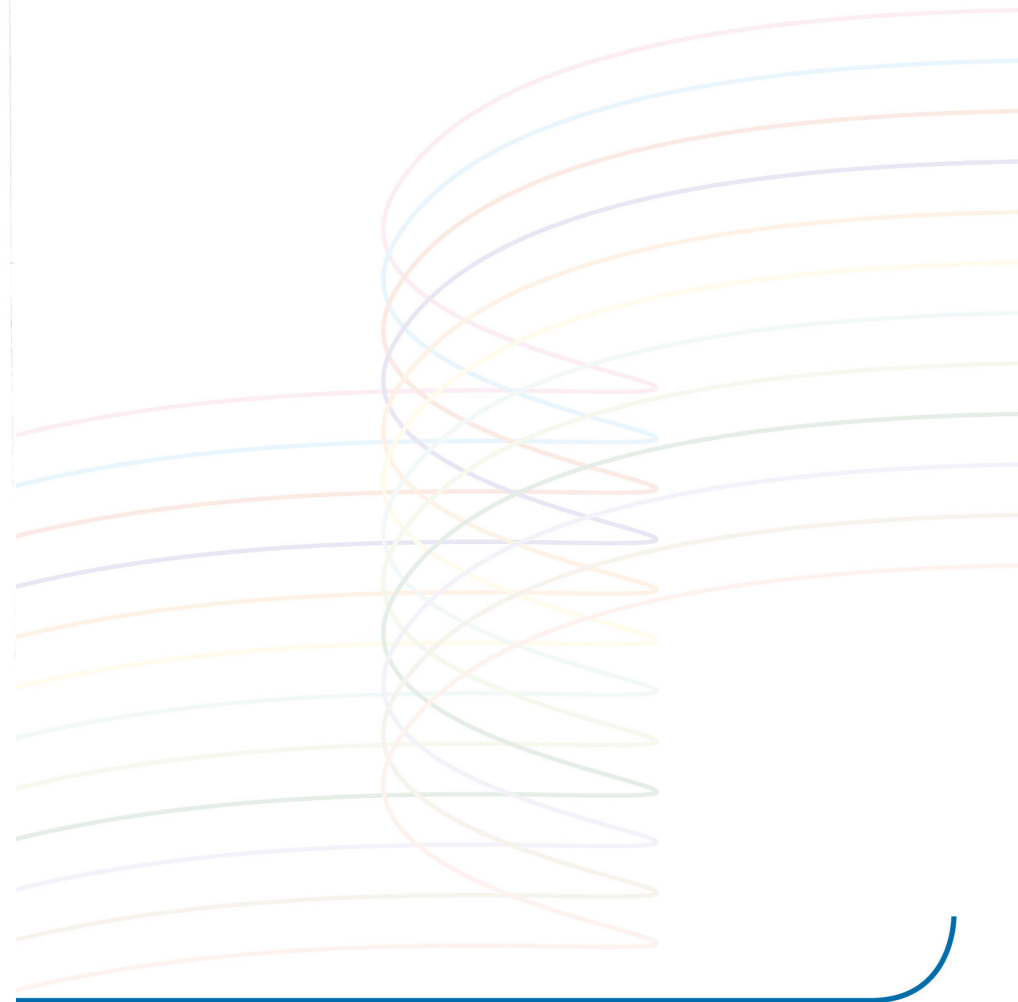


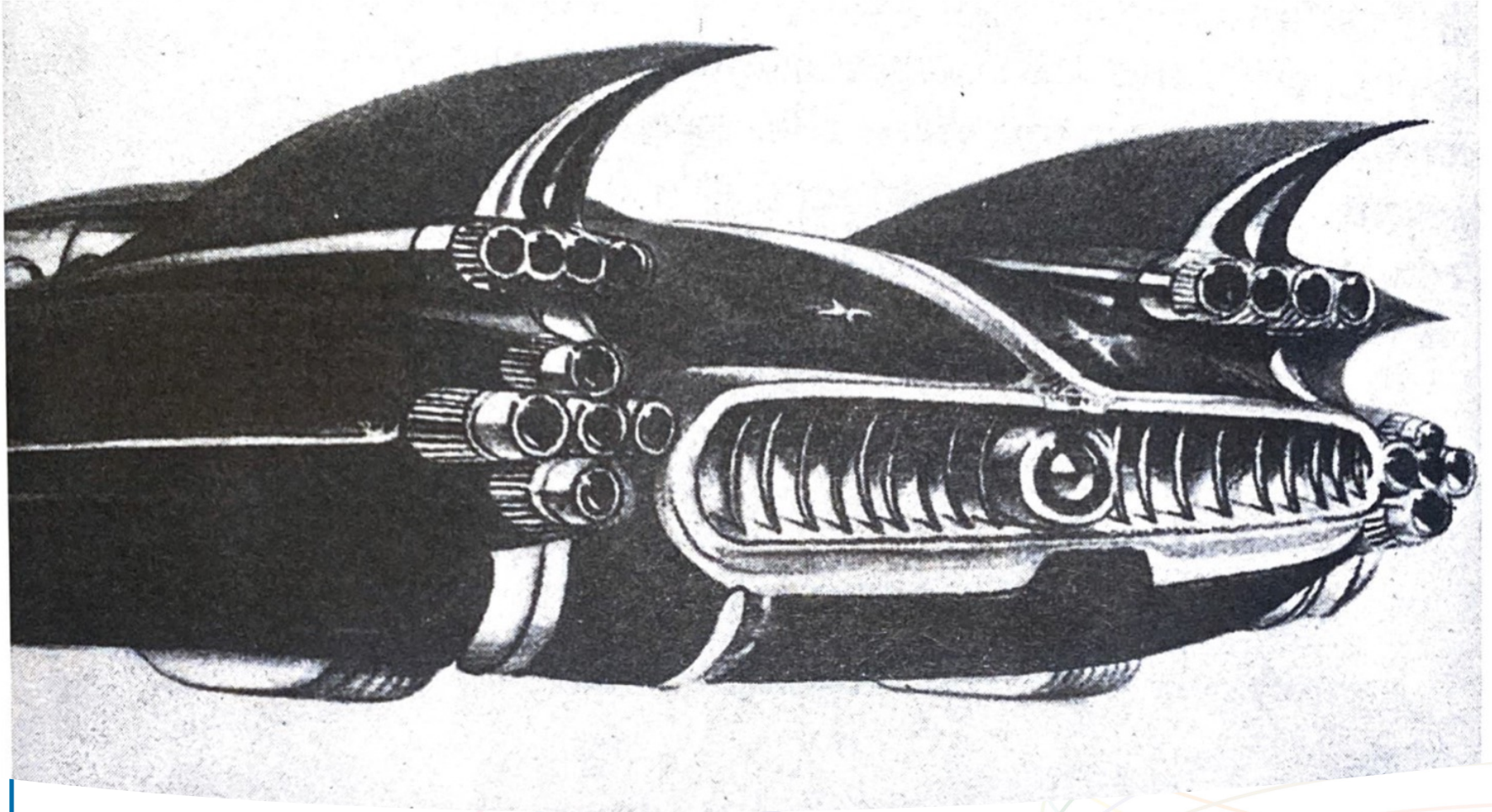
Impostazione di
una tenda dei
nomadi del deserto.

B. Munari, «Da cosa nasce cosa», 1981



Metodo di DESIGN





«Lo styling non è design»

disegno di Bob Obsorn

B. Munari, «Da cosa nasce cosa», 1981

f   *d*
design

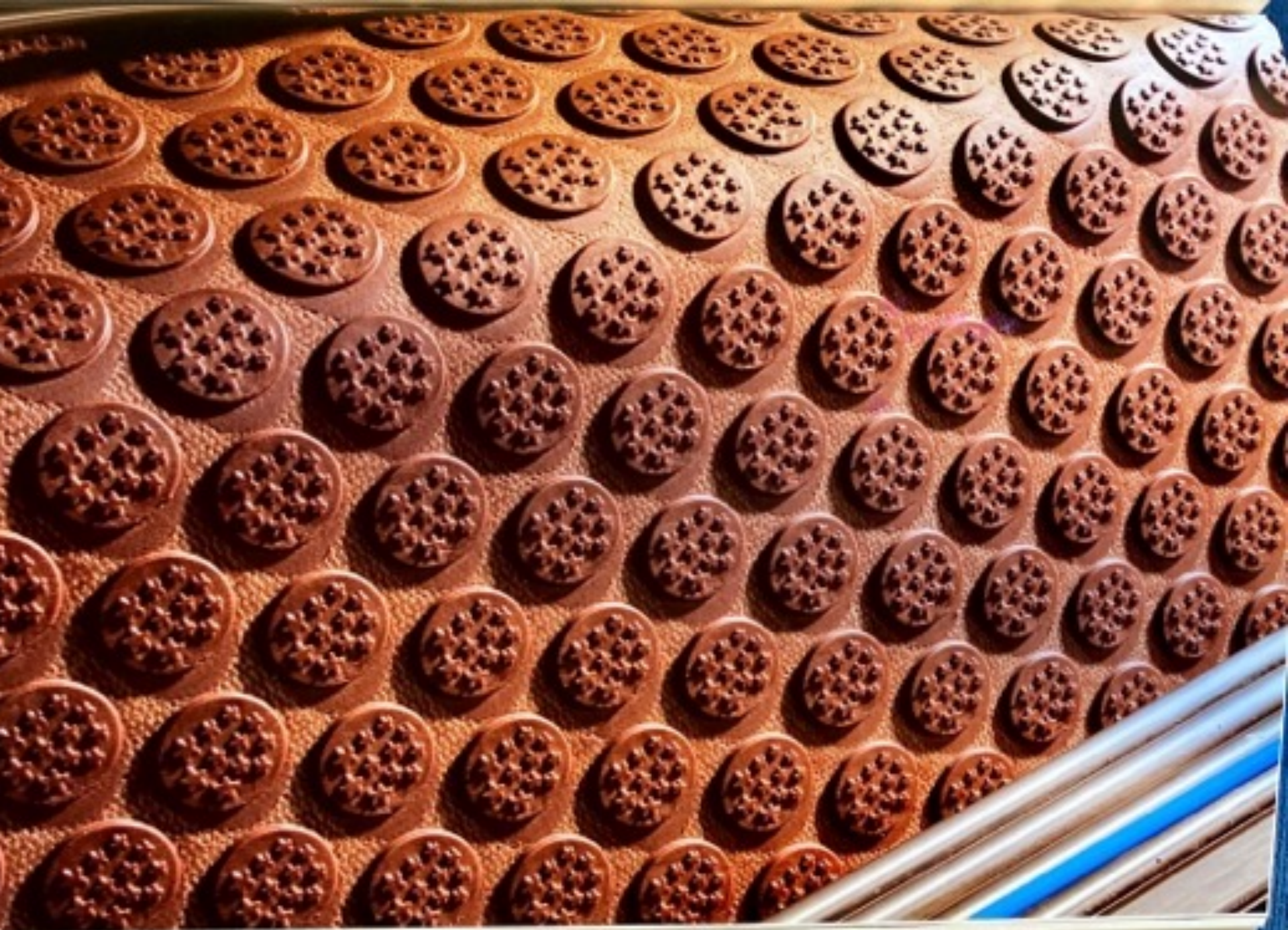
IL FOOD DESIGN

è la progettazione di «atti alimentari» e cioè tutto ciò che ha relazione con l'ideazione, la preparazione, la realizzazione, la produzione, la comunicazione, la vendita e il consumo del cibo

Design con il cibo: un certo modo di preparare ricette, piatti, portate

Design per il cibo: es. posate, pentole, bicchieri

Design del cibo: i formati di pasta, dei biscotti





Baguette, 2000
Biennale
Internazionale
Saint -Etienne



**Caviaie di melone di
Ferran Adrià**





«La Razione K ha a che fare con il design perché è un progetto. Ed è un progetto importante, dedicato al mantenimento in vita di persone, in cui tutto deve rispondere a criteri di leggerezza, funzionalità, frugalità, compattezza, mobilità».

Giulio Iachetti, 2015 Triennale di Milano

Quali sono oggi il problema sul tavolo ?



The European Green Deal

#EUGreenDeal

La transizione ecologica










S U S T A I N A B L E

F o o d D e s i g n

È il luogo (*ambito spaziale idealmente o materialmente determinato*) della “*riprogettazione, ri-disegno del cibo*”, dove scienze e discipline diverse come la nutrizione, le biotecnologie, l’agronomia, la genetica, l’ingegneria, la chimica degli alimenti, il *design*, la gastronomia, le scienze sociali, l’antropologia e la geografia e ... si incontreranno e si confronteranno per migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare.



**Alimenti ad
alto valore
nutritivo e a
basso
impatto
ambientale**

Economia circolare

nuova cultura del cibo

Valorizzazione dei territorio

Alcune delle nostre sfide

Digitalizzazione dell'agricoltura

Cibo e produzioni etiche

Gli obiettivi e gli interlocutori

1) Migliorare la sostenibilità delle produzioni delle piccole e medie imprese dell'agroalimentare italiano, (spesso per la loro stessa dimensione impossibilitate ad accedere al trasferimento tecnologico),

promuovendo e concretizzando una visione nuova del concetto di qualità alimentare, capace di aggiungere ai valori già riconosciuti -gusto, territorio, tradizione- i valori nuovi della sostenibilità ambientale e sociale ancora più in linea con le esigenze dei consumatori.

2) Trasferire ai consumatori il valore aggiunto del nuovo prodotto

3) definire per alcuni prodotti dei veri e propri *brand* di sostenibilità.

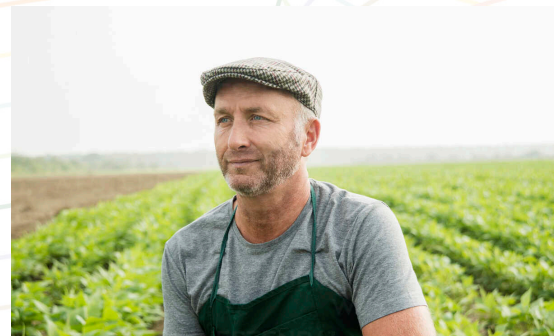
Aspetti **METODOLOGICI**

**Desideri/
aspettative dei
consumatori**

Con l'utilizzo dell'antropologia

**Desideri/
aspettative
dei produttori**

**Ritratto di
un
produttore
in un
progetto
PSR1
Regione
Lazio**





S U S T A I N A B L E

F o o d D e s i g n

è luogo di

PAROLE

PENSIERI

AZIONI

LE NOSTRE PAROLE

etica

**coinvolgimento dei
produttori**

economia circolare

agricoltura post Covid-19

risparmio idrico

filiera corta

ridotte emissioni di CO₂

cultura del cibo

territorio

sostenibilità ambientale

biologico



I NOSTRI PENSIERI

LE NOSTRE AZIONI



TORPEDINO



IL PROGETTO POMOFONDI

Qualità certificata di varietà di pomodoro
Mini San Marzano della piana di Fondi
in relazione alla sostenibilità ambientale
e al valore nutrizionale

Ridisegnare il Cibo Italiano in un'ottica di Sostenibilità

Obiettivi principali del progetto

Applicazione di tecnologie per l'ottimizzazione delle coltivazioni del pomodoro Torpedino: applicazione di sistemi di micro-irrigazione e contenimento dell'uso di fitofarmaci e pesticidi

Implementazione della qualità nutrizionale delle nuove produzioni

Sviluppo di packaging innovativi: etichetta *smart*

Promozione al consumatore: racconto del valore aggiunto

Modelling del progetto per applicazione su altre colture



**QUI
TROVI UN**



Buono per il palato
Sano per la salute
Sostenibile per l'ambiente

NEWS — 06 DEC 2021

ALLA REGGIA DI CASERTA NASCE II MENU' MEDITERRANEO SOSTENIBILE

La più grande Reggia del mondo terrà a battesimo il primo menu dedicato alla Dieta Mediterranea, con il lavoro a quattro mani di nutrizionisti e chef stellati. L'appuntamento è per martedì 7 dicembre alla buvette della Reggia di Caserta con il lancio di un progetto che ha l'ambizione di toccare i luoghi di cultura e i ristoranti d'Italia. L'idea nasce dall'Osservatorio Dieta Mediterranea, presieduto da Vito Amendolara, e rientra in un più ampio piano di promozione di uno stile di vita riconosciuto dall'UNESCO e dall'OMS.



PROGETTO PRO-FORNO

**Sviluppo di PRODotti da FORNO ad alta
valenza salutistica, ambientale e di sicurezza
d'uso per la valorizzazione della filiera
cerealicola laziale**



Ferrari Farm[®] *Biologicamente Differenti*





Stefania Ruggeri



Tiziana Amoriello

Irene Baiamonte



Valentina Narducci



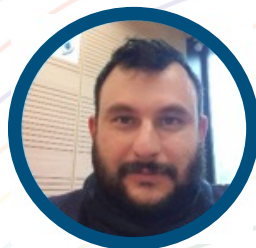
Mena Ritota



Valeria Turfani



Altero Aguzzi



Pasquale Buonocore



Paolo Gabrielli



Nicoletta Nardo



Le NOSTRE COMPETENZE

Studio della qualità nutrizionale e tecnologica degli alimenti: contenuto in macro e micronutrienti e composti bioattivi

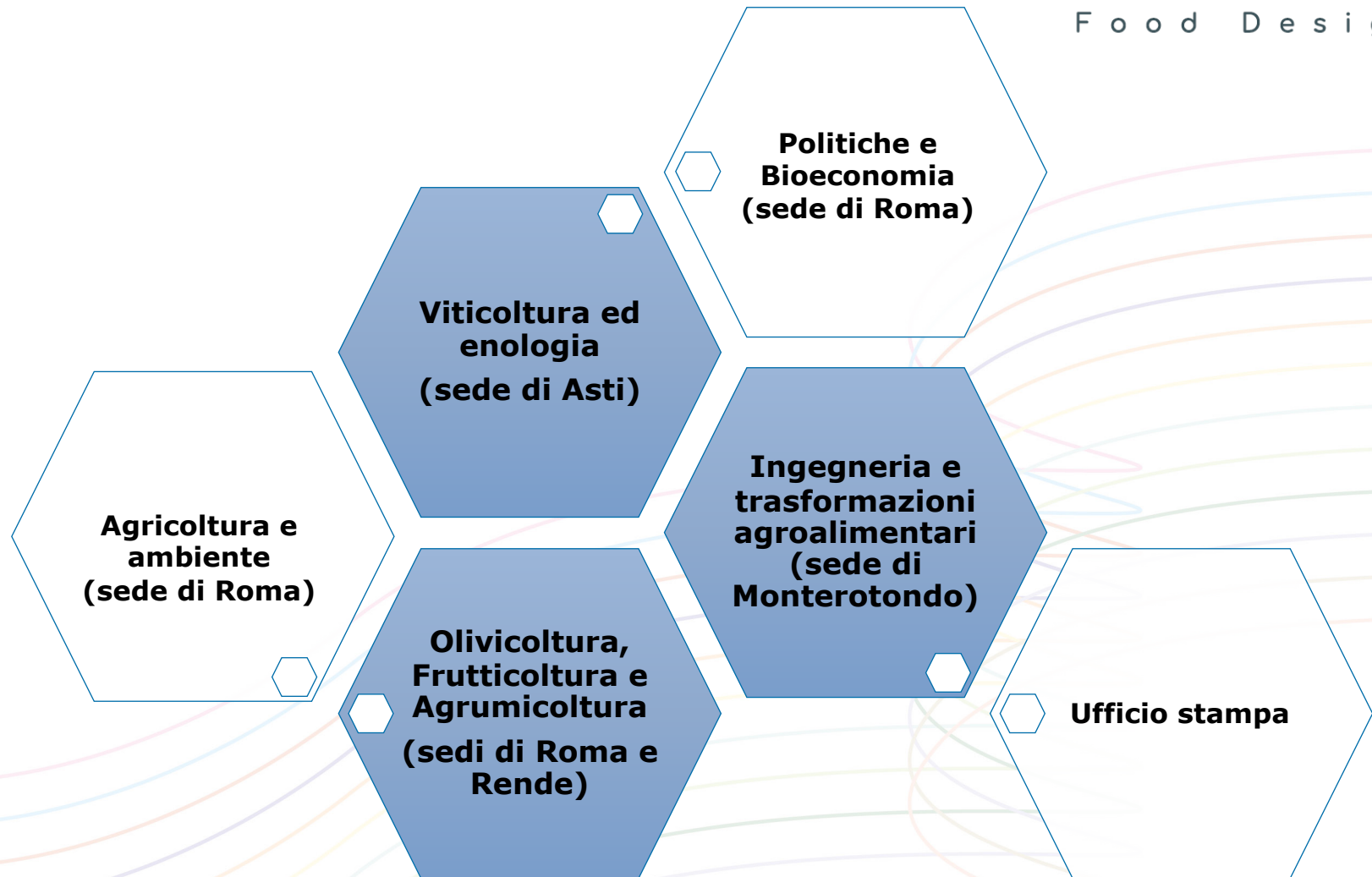
Progettazione, Design di *novel food*, alimenti funzionali

Valorizzazione della biodiversità delle produzioni agroalimentari nazionali attraverso la valutazione delle proprietà tecnologiche, sensoriali, nutrizionali e di sicurezza d'uso di alimenti di origine vegetale e animale

Il recupero e riutilizzo di scarti agroalimentari mediante estrazione/separazione/arricchimento di composti bioattivi per la formulazione di prodotti funzionali ad elevato valore aggiunto

Identificazione di indici di qualità (marcatori di processo e di prodotto) dei prodotti alimentari in funzione dei processi di produzione, trasformazione e conservazione.

Comunicazione del prodotto



Altre Istituzioni interessate

Università di Tor Vergata
Università di Camerino
CNR
Scuole superiori di Roma



e il mondo delle piccole e medie imprese Italiane

