POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Fighting food waste design toward the social

Original
Fighting food waste design toward the social / Campagnaro, Cristian; Ceraolo, Sara; Passaro, Raffaele - In: Atlante del cibo di Torino metropolitana. Rapporto 2 / Pettenati G., Tecco N., Toldo A.. - ELETTRONICO. - torino : celid, 2019. - ISBN 978-88-6789-162-7. - pp. 213-216

Availability:
This version is available at: 11583/2802332 since: 2020-03-11T17:49:23Z

Publisher:
celid

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

12 October 2024

ATLANTE
DEL
CIBO

Torino Food System

ATLANTE DEL CIBO DI TORINO METROPOLITANA

Rapporto 2

a cura di Giacomo Pettenati, Nadia Tecco e Alessia Toldo

collana

ATLANTE DEL CIBO

COMITATO SCIENTIFICO
Marco Bagliani, Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella, Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Egidio Dansero, Luca Davico, Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnero, Cristiana Peano, Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo.

www.celid.it

prima edizione: giugno 2019

isbn 978-88-6789-162-7

© Celid 2019

Pubblicazione resa disponibile
nei termini della licenza Creative Commons
Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 4.0

LEXIS Compagnia Editoriale in Torino srl
via Carlo Alberto 55
I-10123 Torino
celid@lexis.srl

UN PROGETTO DI

IN COLLABORAZIONE CON

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

COORDINAMENTO SCIENTIFICO

Università degli Studi: **Egidio Dansero** (coordinatore del progetto)
Politecnico di Torino: **Paolo Tamborrini**
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche: **Franco Fassio**
Camera di Commercio di Torino: **Guido Cerrato**

PROJECT MANAGER

Giacomo Pettenati, Nadia Tecco, Alessia Toldo

GRUPPO DI RICERCA

CPS – Dipartimento di Culture, Politica e Società (Università degli Studi di Torino)

Referente: Egidio DANSERO
Gruppo di ricerca: Costanza GUAZZO; Giacomo PETTENATI; Anna Paola QUAGLIA; Nadia TECCO; Alessia TOLDO; Ilaria VITTONE

DISAFA – DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)
Referente: Cristiana PEANO

DIPARTIMENTO DI INFORMATICA (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)
Referente: Guido BOELLA

DAD – DIPARTIMENTO DI ARCHITETTURA E DESIGN (POLITECNICO DI TORINO)
Referente: Paolo TAMBORRINI

DIST – DIPARTIMENTO INTERATENEO DI SCIENZE, PROGETTO E POLITICHE DEL TERRITORIO (POLITECNICO DI TORINO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)
Referente: Luca DAVICO

LARTU – LABORATORIO DI ANALISI E RAPPRESENTAZIONI TERRITORIALI E URBANE (POLITECNICO DI TORINO E UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO)
Referente: Gabriele GARNERO

SFD – SYSTEMIC FOOD DESIGN LAB (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE)
Referente: Franco FASSIO

CCIAA - CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO
Referente: Guido CERRATO con Barbara BARAZZA (Settore Studi, Statistiche e Prezzi)

EDITING
Ilaria VITTONE, Alessia TOLDO

PROGETTO GRAFICO
Francesco CORDOLA

SVILUPPO SITO WEB
Marcello TORTI

SOMMARIO

15 **INTRODUZIONE**

19 **PARTE I**

1. INDAGINE SULLE PRATICHE DI CONTRASTO ALLA POVERTÀ E ALLO SPRECO ALIMENTARE A TORINO

a cura di Alessia Toldo, Anna Paola Quaglia e Costanza Guazzo

19 1.1 Introduzione. Il paradosso della scarsità nell'abbondanza

21 1.2 La complessità dei fenomeni trattati: definire la *scarsità* e l'*abbondanza*

21 1.2.1 La scarsità

24 1.2.2 L'abbondanza

30 1.2.3 Le risposte dei territori: il sistema che nutre gli indigenti e la geografia della solidarietà

34 1.3 La scarsità e l'abbondanza a Torino

34 1.3.1 La povertà urbana

39 1.3.2 Lo spreco di cibo a Torino: dove si genera e come si contrasta

40 1.3.2.1 La produzione

43 1.3.2.2 La trasformazione

45 1.3.2.3 La distribuzione

50 1.3.2.4 Il consumo

54 1.4 Le risposte locali a Torino

54 1.4.1 Il Banco Alimentare

58 1.4.2 Le parrocchie

60 1.4.3 Le mense benefiche

68 1.4.4 Le progettualità istituzionali

69 1.4.5 Le progettualità del terzo settore

70 1.4.5.1 Una lettura trasversale

73 1.4.5.2 Il recupero e la redistribuzione a Torino: una visione di sintesi

79 1.5 Riflessioni conclusive e indicazioni di policy

86 1.6 Nota metodologica

91 1.7 Bibliografia

95 **PARTE II**

2. IL SISTEMA DEL CIBO DEL CHIERESE: TRA SVILUPPO RURALE E LEGAMI METROPOLITANI

a cura di Giacomo Pettenati e Ilaria Vittone

95 2.1 Introduzione

97 2.2 Inquadramento territoriale

104 2.2.1 Quanto mangia il territorio

106 2.3 La produzione agricola

106 2.3.1 Le produzioni

123 2.3.2 Le aziende

130 2.3.3 La valorizzazione: marchi e manifestazioni

132 2.3.4 Gli agriturismi e la vendita diretta

135 2.4 Trasformazione e commercio

135 2.4.1 Le industrie agroalimentari

137 2.4.2 Il commercio

143 2.5 Al centro del sistema locale del cibo: la Città di Chieri

143 2.5.1 Che cos'è il sistema del cibo di una città

143 2.5.2 Il sistema del cibo a Chieri: dinamiche, politiche, progetti

149 2.5.3 Pratiche ed esperienze innovatice in materia di cibo a Chieri

168 2.6 Conclusioni

168 2.7 Bibliografia
169 2.8 IL PAESAGGIO AGRARIO PERIURBANO TRA MULTIFUNZIONALITÀ E SOSTENIBILITÀ: IL CASO STUDIO DI CHIERI (TO)
a cura di Luca Battisti, Paola Gullino e Federica Larcher
175 **PARTE III**
3. TORINO CAPITALE DEL CIBO? ALCUNE RIFLESSIONI PRELIMINARI
a cura di Egidio Dansero e Monica Gilli
175 3.1 Cibo e dimensione urbana
177 3.2 Torino: sindrome da capitale?
178 3.3 Il capitale del cibo
179 3.4 Verso una Capitale del cibo
185 **PARTE IV**
4. CONOSCENZA DA E PER IL SISTEMA ALIMENTARE
a cura di Nadia Tecco
187 4.1 UN'ANALISI SPAZIALE DEL SISTEMA DEL CIBO NELL'AREA FUNZIONALE URBANA DI TORINO
a cura di Ilaria Vittone
193 4.2 ACQUA E CIBO DELLA MONTAGNA
a cura di Giuseppe Dematteis e Alberto Di Gioia (Associazione Dislivelli)
195 4.3 LA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA
a cura di Daniele Albano, Davide Spataro, Maria Fernanda Vergara Miranda, Andrea Tommaso Zaccagni, Jin Zhu
202 4.4 PROGETTO MENSA FRESCA
a cura del Servizio ristorazione e acquisti beni e servizi del Comune di Torino
203 4.5 LE GEOGRAFIE DEL CONSUMO DI CIBO A TORINO: UN'ANALISI DEI DATI DI TRIP ADVISOR
a cura di Alessia Calafiore
205 4.6 PRATICHE DI CONTRASTO ALLA POVERTÀ E ALLO SPRECO ALIMENTARE A PINEROLO
a cura di Erica Rapello
207 4.7 UNIVERSITÀ E CIBO, NELL'UNIVERSITÀ DEL CIBO: FOCUS SULLA DIDATTICA ESPERIENZIALE
a cura di Franco Fassio
213 4.8 FIGHTING FOOD WASTE DESIGN TOWARD THE SOCIAL
a cura di Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo e Raffaele Passaro
217 4.9 IL PROGETTO UNICARTO FOOD
a cura di Costanza Guazzo
219 4.10 BEYOND THE SANDWICH: L'APPROCCIO POLITO PER UNA TRANSIZIONE NUTRIZIONALE
a cura di Paolo Tamborrini
221 4.11 CIBO E UNIVERSITÀ: L'ESPERIENZA DI UNIToGO, IL GREEN OFFICE DELL'UNIVERSITÀ DI TORINO
a cura di Nadia Tecco

4.8 FIGHTING FOOD WASTE DESIGN TOWARD THE SOCIAL

Cristian Campagnaro, Sara Ceraolo e Raffaele Passaro

- FOOD WASTE
- SOCIAL DESIGN
- INCLUSIONE SOCIALE
- POVERTÀ' ALIMENTARE

Da molti anni il gruppo di ricerca in Design presso il dipartimento di Architettura e Design del Politecnico indaga tra altri temi, anche quello del cibo; questo indirizzo non solo trae vantaggio dalla consistente varietà di campi di studio offerti dall'ambito food, ma risponde al sentimento di "urgenza" diffuso nella società ed è, inoltre, la diretta conseguenza della responsabilità sociale e ambientale con cui l'Ateneo interpreta il ruolo sociale della progettazione. Prodotti, servizi, sistemi traggono origine non solo da quel lavoro di ricerca condotta dai docenti e dai ricercatori ma anche da quello che gli studenti sperimentano in seno alle attività di didattica svolte presso il Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva del Politecnico di Torino.
A partire da specifiche progettualità, promosse dall'interazione con enti del mondo imprenditoriale, del terzo settore e del privato sociale, il lavoro dei gruppi di ricerca e di didattica, nel tempo, ha dunque contribuito alla riflessione sull'interazione tra progetto e cibo, innovazione e sostenibilità (Bozzola, Dal Palù 2018; Barbero, Bicocca 2018; Campagnaro, Ceraolo 2017; Bozzola, Dal Palù, De Giorgi 2017; Barbero, Tamborrini 2015; Campagnaro, Porcellana 2015; Bistagnino 2009).
L'insieme di conoscenze ed esperienze prodotte è significativo e strategico, a testimonianza di un interesse costante sul tema cibo che si conferma essere un campo d'eccellenza per orientare il design verso lo sviluppo di concept sensibili ai bisogni della società civile. È dunque nel contesto di questo esteso repertorio e a partire da una maturità progettuale importante sulla tematica che nel 2016 nasce il FOOD DESIGN LAB; la genesi avviene nell'ambito del progetto FIGHTING FOOD WASTE DESIGN FOCUS che, attraverso i fondi di miglioramento della didattica del Politecnico di Torino, ha messo a disposizione risorse economiche, conoscenze e nuove occasioni di interazione disciplinare sugli ambiti di ricerca e didattica del recupero delle eccedenze alimentari e più in generale del *"food design"*.
FIGHTING FOOD WASTE DESIGN FOCUS prevede l'organizzazione di percorsi didattici incentrati sull'argomento del *food waste*, con particolare attenzione agli strumenti, alle conoscenze (pratiche e teoriche) e alle azioni progettuali e di comunità che siano capaci di contrastare lo spreco alimentare, in un'ottica di redistribuzione e coesione sociale, e di valorizzare la materia prima in una prospettiva di economia circolare e di riduzione dell'impronta ecologica dei processi[1].
Di suo, il FOOD DESIGN LAB è un laboratorio flessibile che promuove progettualità orientate all'interazione multidisciplinare e alla sperimentazione pratica e mette a disposizione di studenti e ricercatori un'ampia gamma di attrezzature per sperimentare processi di trasformazione della materia alimentare. Il laboratorio si caratterizza per essere "*pop-up*": le dotazioni sono articolate in kit mobili che è possibile allestire all'interno dell'università ma anche, e soprattutto, nei luoghi esterni, nella città e nei territori. Così facendo si sostiene l'opportunità di una pratica di ricerca e didattica applicate e ingaggiate nei contesti di intervento, attente al capitale sociale ed esperienziale dei beneficiari, nonché alla dimensione relazionale dei processi di design partecipativo.

La ricerca e le esperienze didattiche

Ad oggi il FOOD DESIGN LAB, nell'ambito del progetto FIGHTING FOOD WASTE DESIGN FOCUS, promuove le seguenti azioni di ricerca e sperimentazione sul cibo nei domini del food design relativi a *eating*

[1] Il progetto è a cura dei proff. Paolo Tamborrini e Cristian Campagnaro (Dipartimento di Architettura e Design) e della prof.ssa Debora Fino (Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia Applicata) con il coordinamento di Sara Ceraolo (Dipartimento di Architettura e Design) e il supporto di Raffaele Passaro.

design, design with food, food service design, food system design e sustainable design[2], che ci apprestiamo ad approfondire di seguito.

DESIGN AGAINST FOOD WASTE

Workshop di socially responsible design sui temi delle trasformazioni edibili finalizzate al contrasto dei fenomeni di spreco e povertà alimentare.

L'Uovo di Colombo (Campagnaro, Ceraolo 2017) è un workshop didattico di *socially responsible* design proposto nell'ambito dei Polito Design Workshop, giunto nel 2018 alla terza edizione. Dal 2016 più di 50 studenti di design hanno sviluppato - tra progetto e fornelli - strategie e prototipi edibili, agendo in collaborazione con cittadini, cuochi e operatori sociali. Le proposte hanno sempre origine da un bisogno reale: facilitare l'accesso al cibo nell'ambito delle case di accoglienza notturne per persone senza dimora della città di Torino e delle strutture di accoglienza per richiedenti asilo del Comune di Milano.

Progettazione di scenari futuri, sperimentazione culinaria secondo un approccio low-tech, metodo, originalità e attenzione alla dimensione relazionale legata al cibo sono i fondamentali del processo partecipativo promosso da L'Uovo di Colombo. L'esperienza coinvolge direttamente gli utenti e gli operatori dei servizi di accoglienza dando forma ad un'azione concreta per esplorare le potenzialità del design come attivatore di processi trasformativi di equità, democrazia ad impatto sociale. Il workshop L'Uovo di Colombo è inoltre connesso alla ricerca-azione Abitare il Dormitorio[3] ed è una delle progettualità sperimentali curate dal Dipartimento di Architettura e Design e sostenute da Fondazione Progetto Arca nell'ambito di Alimenta[4], azione progettuale volta a facilitare l'accesso al cibo per persone in condizione di homelessness.

PUBLIC ENGAGEMENT E FOOD AWARENESS

Azioni collettive di sensibilizzazione allo spreco alimentare.

In linea con la promozione di una responsabilità sociale della progettazione, FIGHTING FOOD WASTE DESIGN FOCUS coinvolge gli studenti in iniziative di *public engagement* legate al cibo, sfruttando il carattere itinerante già menzionato delle attrezzature in dotazione al FOOD DESIGN LAB.

Tra queste esperienze figura il workshop di trasformazione alimentare "*Cheese Making*" tenutosi in Piazza Castello, a Torino, nell'ambito della Notte dei Ricercatori 2017. Coinvolgendo i passanti in un processo creativo di caseificazione, una decina di studenti in Design e Comunicazione Visiva hanno avuto occasione di presentare pubblicamente alcuni concept progettuali da loro sviluppati. Le proposte si caratterizzavano per l'unione di pratiche di trasformazione del cibo ad azioni ad impatto sociale. Si è dunque generato uno scambio in ottica di reciprocità: i visitatori dell'evento hanno potuto apprendere e praticare la produzione di formaggio attraverso il recupero di latte in scadenza e gli studenti hanno beneficiato di feedback sui concept progettuali che i potenziali beneficiari, nel ruolo di utenti esperti, hanno potuto trasferire ai progettisti.

---

[2] La dott.ssa Francesca Zampollo, fondatrice della "International Food Design Society", scandisce la ricerca del food design in: food product design; design for food; design with food; food space design; eating design; food service design; food system design; sustainable food design.

[3] La ricerca-azione interdisciplinare "Abitare il dormitorio", avviata nel 2009 dall 'antropologa Valentina Porcellana (Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università di Torino) e dall'architetto Cristian Campagnaro (Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino), è finalizzata alla sperimentazione di nuove forme di contrasto alla homelessness. Negli anni la riflessione si è estesa al complesso dei servizi di contrasto alla homelessness (abitare, lavoro e formazione, cibo e salute) nella direzione di una loro deistituzionalizzazione e personalizzazione secondo un approccio su base comunitaria. "Abitare il Dormitorio" è attiva in diverse città italiane ed è patrocinata dalla Fio.PSD – Federazione Italiana degli Organismi per le Persone Senza Dimora.

[4] Alimenta promuove nuovi modelli di benessere e di accesso al cibo per persone in condizione di grave marginalità e senza dimora ospiti dei dormitori pubblici della città di Torino. Oltre a sopperire alle carenze alimentari in termini di quantità e qualità del cibo giornaliero, promuove la valorizzazione delle competenze delle persone coinvolgendole nella gestione del servizio di distribuzione e di preparazione del cibo. Punta inoltre al consolidamento delle reti di prossimità (raccolta dell'invenduto, food waste e volontariato di vicinato) che rafforzano le azioni di responsabilizzazione di tutti i cittadini. Alimenta è a cura del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e del Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino e Fondazione Progetto Arca, con il sostegno di Compagnia di San Paolo, in collaborazione con Servizio Adulti in Difficoltà del Comune di Torino e le cooperative Animazione Valdocco, Stranidea e Frassati.

FOOD DESIGNERS, TRA SCIENZA APPLICATA E TECNOLOGIA

Il percorso, sviluppato grazie alla collaborazione interdisciplinare attivata tra il Dipartimento di Architettura e Design con il gruppo di ricerca dalla prof.ssa Debora Fino (Dipartimento di Tecnologia e Scienza Applicata), ha una durata ciclica di un mese. Esso coinvolge studenti di Design e Comunicazione Visiva e dottorandi di Ingegneria Chimica, offrendo loro il contesto concreto in cui conoscere, osservare e sperimentare le trasformazioni fisico-chimiche che subisce il cibo in diverse fasi della sua vita, dalla culla alla tomba.
Esperienze semplici, come produrre il formaggio partendo dal latte, oppure il sapone dall'olio non più consumabile in tavola, istruiscono un percorso di apprendimento del valore della materia alimentare, della chimica dei processi, secondo un approccio di "*learning by doing*", che produce proficue forme di contaminazione tra discipline ed esperienze formative molto diverse.

LEARNING BY FOOD DESIGNING

Il FOOD DESIGN LAB e il progetto FIGHTING FOOD WASTE DESIGN FOCUS si pongono anche come attuatori di esperienze complementari alla didattica curriculare: proponendosi in affiancamento agli insegnamenti previsti dal programma di studi della laurea di primo e di secondo livello in design, essi hanno interagito con il corso di Design per l'Innovazione (Laurea Magistrale in Design Sistemico) e con il Corso di Cultura Tecnologica della Progettazione (Laurea Triennale in Design e Comunicazione Visiva) coinvolgendo più di 250 studenti in attività di trasformazione del cibo, nell'ambito delle esercitazioni progettuali proposte dai due corsi. A fondamento di questa azione, tra gastronomia molecolare e *food heritage*, c'è l'idea che il designer che progetta il/con/del cibo debba agire in prima persona su di esso: solo con la pratica egli può comprendere e apprezzare la complessità del problema che il progetto di food design è chiamato a trattare.
Attraverso una pratica guidata e opportunamente istruita, gli studenti attuano un percorso di indagine analogo a quello che essi metterebbero in pratica approcciandosi ad un nuovo materiale per il design (Lerma 2018), sperimentando trasformazioni fisiche e meccaniche della materia edibile, proprietà sensoriali e prestazionali – nutrizionali in questo caso - e saggiandone i comportamenti ed esplorandone le opportunità progettuali.

A consolidamento della missione didattica e di cittadinanza del laboratorio e a ulteriore sviluppo della visione interdisciplinare che ne ha guidato la costituzione, è prossimo l'avvio di un corso di eccellenza rivolto a Ingegneri, Architetti, Designer e Pianificatori del Politecnico di Torino, nell'ambito dell'iniziativa "Percorso per i giovani talenti". Il corso, avvalendosi delle esperienze, delle competenze e delle attrezzature del FOOD DESIGN LAB e del Laboratorio del Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia, intende fornire un'esperienza formativa, altamente immersiva, sui temi del *sustainable food design*.
Particolare attenzione verrà posta agli aspetti ambientali, etici, sociali ed economici dell'intera filiera della materia edibile, con l'intento di comprendere, analizzare, sviluppare e sperimentare scenari risolutivi di alcune delle questioni relative al cibo sostenibile che per l'Ateneo appaiono centrali: riduzione dello scarto alimentare, accesso al cibo per il contrasto alla povertà alimentare, inclusione e coesione sociale, comunità e luoghi del cibo.

FOOD (SYSTEMIC DESIGN DRIVEN) INNOVATION

Le attrezzature in dotazione al laboratorio, infine, offrono ai ricercatori e agli studenti la possibilità di accedere a tecnologie con le quali sperimentare gli esiti delle nuove strategie di prodotto e di processo che essi indagando nei domini del *food design*.
Nel dettaglio, il dialogo tra ricerca e laboratorio, riccamente nutrita anche da tesi di laurea triennale e magistrale, si articola in due principali indirizzi, spesso secanti:

- **concept di prodotti edibili** a partire da materie prime caratterizzate dall'essere sotto-impiegate, di scarto, in esubero o, al contrario, particolarmente ricche dal punto di vista nutrizionale e come tali tutte foriere di nuovi scenari rispetto a cui declinarne le potenzialità;
- **sistemi alimentari** a beneficio di utenze fragili che, ripensati in termini di nuovi servizi e innovazioni sociali (Manzini, 2015), possano conciliare esperienze di co-produzione legate al consumo del pasto e a tutte le fasi che ne permettono la realizzazione e la somministrazione. Queste ricerche trattano con particolare attenzione la dimensione relazionale e capacitante e le

implicazioni dell'alimentazione sulla salute, sul benessere, sull'autodeterminazione e sulla felicità delle categorie coinvolte dagli studi e dai progetti.

Traiettorie di sviluppo tra equità, sostenibilità sociale e ambientale

Il progetto FIGHTING FOOD WASTE DESIGN FOCUS e il FOOD DESIGN LAB del Politecnico di Torino hanno, in pochi mesi, confermato il potenziale di uno spazio di ricerca interdisciplinare in cui il design e il cibo trovano terreno di reciprocità e sviluppo. Le esperienze descritte, infatti, hanno permesso di avviare ricerche e azioni sperimentali sensibili ai temi economici, ambientali, etici e sociali dell'intera filiera del cibo.
Gli attori che interagiscono con il progetto si caratterizzano per la loro varietà, la quale risulta essere generatrice di sistemi tanto complessi quanto ricchi per relazioni, conoscenze, tradizioni, valori culturali. Gli scenari di progetto e ricerca si caratterizzano inoltre per essere strettamente legati alle reti e ai sistemi che operano nella società, ed empatici, in quando nutriti dall'esperienza diretta e da un confronto attento con gli attori. Partecipando a queste reti, quindi, il Politecnico attraverso il suo FOOD DESIGN LAB risponde non solo alla sua (terza) missione di ricerca accademica ma anche al mandato etico dell'università pubblica.
In questo senso, attraverso la costruzione partecipata di strategie condivise, il FOOD DESIGN LAB si propone di proseguire i suoi obiettivi di ricerca interdisciplinare, sperimentazione e didattica verso la costruzione di filiere di impatto sociale che connettano domanda e offerta e sviluppino scenari efficaci di contrasto ai fenomeni dello spreco e della povertà alimentare.

Riferimenti:

Barbero, S., Tamborrini, P. M. (2015), Systemic Design goes between disciplines for the sustainability in food processes and cultures. In *Proceedings of the 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference, Torino,* pp. 7-9.

Barbero, S., Bicocca, M. (2018). Scalability in Systemic Design Approach for Rural Development. In *Handbook of Sustainability Science and Research*, Springer, Cham, pp. 647-662.

Bistagnino, L. (2009), *Design sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale*, Slow food, Bra.

Bozzola, M., Dal Palù, D. (2018), Save Bag: recuperare le rimanenze alimentari, in Ferraris, S. D., Vallicelli, A. (a cura di). *Microstorie di didattica del progetto nell'università italiana*, Società Italiana di Design, Venezia, pp. 413-423.

Bozzola, M., Dal Palù, D., De Giorgi, C. (2017), Design for Leftovers. From Food Waste to Social Responsibility. *The Design Journal*, *20*(sup1), S1692-S1704.

Campagnaro, C, Ceraolo, C. (2017) , "Fighting food waste towards a new social food chain: The Egg of Columbus workshop", *International Journal of Food Design*, vol. 2 n. 1, pp. 103-116.

Campagnaro, C., Porcellana, V. (2015), "Alimenta. Access to food action", in Galimberti L., Meloni A., Ferrara M. (a cura di), *Design for Food and Nutrition*, ADI Associazione per il Disegno Industriale, Milano, pp. 84–85.

Campiglio, L. (2009), 'Certezza alimentare, sviluppo sostenibile e reti di solidarietà organizzata', in L. Campiglio, G. Rovati (eds), *La Povertà Alimentare In Italia,* Edizioni Angelo Guerini e Associati Spa, Milano, pp 29-36.

Gaiardo, A., Tamborrini, P. M. (2017), From Eco-to Sustainable Innovation: Approach and Methodology to Guide Design Initiative into the Innovation World. In *Sustainability Through Innovation in Product Life Cycle Design*, Springer, Singapore, pp. 691-704.

Lerma, B. (2018), MATeriali per il design. A misura di progetto, in Chimenz L., Fagnoni R., Spadolin M. B. (a cura di), *Design su misura. Assemblea annuale della Società Italiana di Design*, Società Italiana di Design, Venezia, pp. 31-39.

Manzini, E. (2015), *Design, When Everybody Designs: An Introduction to Design for Social Innovation*, The MIT Press, Cambridge, Londra.

Remondino, C. L., Stabellini, B, Gaiardo, A, Tamborrini, P. M. (2017), Innovation Design for Food, in *Experiencing Food*, Designing Dialogues 2018, pp. 56-56.

Zampollo, F., http://francesca-zampollo.com [ultimo accesso agosto 2018]