

LA PROGETTAZIONE DI UN NETWORK TERRITORIALE TRA CIBO, SALUTE E DESIGN

Original

LA PROGETTAZIONE DI UN NETWORK TERRITORIALE TRA CIBO, SALUTE E DESIGN / Peruccio, PIER PAOLO; Savina, Alessandra. - In: AGATHÓN. - ISSN 2532-683X. - ELETTRONICO. - 8:(2020), pp. 262-271. [10.19229/2464-9309/8252020]

Availability:

This version is available at: 11583/2859110 since: 2020-12-28T12:18:50Z

Publisher:

Palermo University Press

Published

DOI:10.19229/2464-9309/8252020

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)

LA PROGETTAZIONE DI UN NETWORK TERRITORIALE TRA CIBO, SALUTE E DESIGN

THE PLANNING OF A TERRITORIAL NETWORK AMONG FOOD, HEALTH AND DESIGN

Pier Paolo Peruccio, Alessandra Savina

ABSTRACT

Oggigiorno i modelli di produzione e consumo alimentare ad alto impatto, stanno contribuendo alla perdita di biodiversità e identità culturale, innescando un cambiamento irreversibile. Per questo, tra le sfide suggerite dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030, il tema di una nutrizione sana, come fondamento di un equilibrio socio-ambientale, è trattato trasversalmente. Lo scopo di questo articolo è indagare come, attraverso un progetto territoriale multidisciplinare, sia possibile il perseguimento di un migliore stato comunitario di salute. L'articolo descrive il progetto Cibo, Comunità e Salute – sviluppato dal Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e l'Associazione CioCheVale – il quale ha avviato un confronto utile tra stakeholder differenti attorno al tema del cibo, della salute e della sostenibilità, mediato e guidato dalla progettazione sistemica.

Today's high-impact food production and consumption patterns are contributing to the loss of biodiversity and cultural identity, triggering irreversible change. This is why healthy nutrition, as the foundation of a socio-environmental balance, is considered transversally in the challenges suggested by the 2030 Sustainable Development Goals. The aim of this article is to investigate how the pursuit of better health at community level can be achieved through a multidisciplinary territorial project. The article describes the Cibo, Comunità e Salute project – developed by the Department of Architecture and Design of Politecnico di Torino and the CioCheVale Association – which has initiated a useful discussion between different stakeholders on the themes of food, health and sustainability, mediated and guided by systemic design.

KEYWORDS

multidisciplinarietà, design sistemico, sistemi agro-alimentari sostenibili, benessere territoriale, comunità consapevole

multidisciplinarity, systemic design, sustainable agri-food systems, territorial well-being, conscious community

Pier Paolo Peruccio, Architect and PhD, is an Associate Professor of Design at the Department of Architecture and Design of the Politecnico di Torino (Italy) where he carries out research mainly in the field of the Design History and Environmental Sustainability. Mob. +39 333/81.79.241 | E-mail: pierpaolo.peruccio@polito.it

Alessandra Savina, Systemic Designer, is a PhD Candidate in Management, Production and Design at the Department of Architecture and Design of the Politecnico di Torino (Italy), where she carries out research mainly in the field of Systemic Design for agri-food networks, health systems and sustainable living. Mob. +39 389/34.35.866 | E-mail: alessandra.savina@polito.it

Nel panorama attuale il tema dei sistemi agro-alimentari virtuosi come forma di sostentamento necessario al benessere presente e futuro di ogni individuo sul Pianeta è divenuto una priorità, essendo elemento fondamentale di un concetto più ampio di salute (Capra and Luisi, 2014; Berrino, 2015; Shiva, Patwardhan, and Shiva, 2018). Oggi, i modelli di produzione e consumo alimentare ad alto impatto, connessi alle complesse e predominanti dinamiche della globalizzazione, stanno contribuendo progressivamente al cambiamento climatico e alla perdita di biodiversità e identità culturale, innescando così un cambiamento probabilmente irreversibile. Per tale ragione, tra le linee guida suggerite dagli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030 presentati dalle Nazioni Unite (United Nations, 2015), il tema di una nutrizione sana e adeguata, come fondamento di un equilibrio sociale, ambientale ed economico, è trattato in maniera trasversale.

Nella sua evoluzione, anche il design ha affrontato i grandi temi del cibo e della salute in maniera indipendente, indagandone le connessioni non sempre con strumenti adeguati a comprendere la reale complessità di due sistemi che nella realtà si contaminano fortemente. Esso si è focalizzato da un lato sullo studio di prodotti e ambienti sanitari (Ulrich et alii, 2008), in ottica di maggiore funzionalità ed efficienza, dall'altro sulla ri-progettazione di filiere agroalimentari lineari, in ottica di riduzione dell'impatto socio-ambientale e valorizzazione territoriale (Bistagnino, 2011). Tuttavia, negli ultimi anni il design ha colto le responsabilità del proprio ruolo, non solo come ambito disciplinare di progettazione di prodotti e processi. Nello specifico, il design sistemico e il design per territori si sono prestati a svolgere azioni di connessione e mediazione tra professionisti che gravitano attorno alla sfera alimentare e sanitaria. Si tratta di figure che nella realtà dialogano purtroppo con difficoltà, raggiungendo pertanto risultati non sempre duraturi in termini di cambiamento responsabile e benessere comunitario.

Lo scopo del presente articolo è indagare come, attraverso un progetto territoriale multidisciplinare, sia possibile raggiungere in maniera egualitaria un migliore stato di salute comunitaria, promuovendo realtà agricole sostenibili, riconvertendo città e comunità e divulgando modelli produttivi più responsabili; per lo scopo, si illustrerà il progetto Cibo, Comunità e Salute, sviluppato nell'ambito di una collaborazione tra il Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e l'Associazione CioCheVale.

I sistemi agro-alimentari ad alto impatto: conseguenze sulla salute di cittadini e territori | Gli attuali modelli di produzione e consumo sono oggi tra gli elementi più responsabili della perturbazione dello stato di salute di intere comunità e territori (Robin, 2012). L'ingente utilizzo di sostanze di derivazione chimica (pesticidi, fertilizzanti, antibiotici, ormoni, additivi, ecc.) all'interno delle grandi monoculture industriali, dei vastissimi allevamenti intensivi e dei sistemi di trasformazione del cibo è infatti strettamente connesso all'insorgenza di differenti malattie croniche non trasmissibili, tra cui

è possibile citare le malattie neurodegenerative, quelle cardiovascolari, il cancro, il diabete, l'obesità (Trasande, 2019). È chiaro che, in questo scenario, da un lato emerge una produzione alimentare malsana ad alto impatto anche per i sistemi agro-ambientali, dall'altro è complice un consumo sempre più inconsapevole di cibo altamente processato e sempre più a basso costo. Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile 2030 hanno già denunciato l'urgente necessità di gestire una sfida multisettoriale di così grande portata. Nello specifico si fa riferimento agli Obiettivi 2 – Zero Hunger, 3 – Good Health and Well-Being, 11 – Sustainable Cities and Communities e 12 – Responsible Consumption and Production.

Le questioni relative ai temi del cibo, della salute e della sostenibilità ambientale sono state trattate in maniera distinta e indipendente all'interno di tali Obiettivi, sebbene si tratti una sfida sistemica che richiede un approccio transdisciplinare e un dialogo sempre più solido tra gli attori coinvolti. Tali obiettivi e i loro specifici indicatori sono infatti estremamente interconnessi (Fig. 1) e richiedono un'azione congiunta per la riconversione sostenibile di un presente ad alto impatto e la costruzione di un futuro vivibile e accogliente per le generazioni future. Allo stesso tempo, all'interno di territori e comunità, le relazioni tra professionisti afferenti al settore agro-alimentare e quelli invece connessi al settore sanitario appaiono difficoltose e raramente affrontate, con un conseguente trattamento settoriale di questioni complesse quale la tutela della salute pubblica e dei territori, la gestione della malnutrizione per eccesso, per difetto e per mancata consapevolezza alimentare, la prevenzione di malattie croniche non trasmissibili in costante crescita (GBD 2017 Diet Collaborators, 2019).

Tali argomenti sono stati raramente affrontati all'interno di una disciplina quale il design, che tuttavia oggi si presta in maniera sempre più adeguata alla gestione delle complesse sfide globali (Irwin, 2015), non solo per la sua capacità di problem solving, ma anche e soprattutto per il suo ruolo di catalizzazione e mediazione tra i diversi stakeholder di un territorio, e per la sua capacità di influenzare i comportamenti quotidiani attraverso la progettazione di prodotti, servizi e strategie utili all'adozione di abitudini quotidiane maggiormente virtuose (Wendel, 2013). Si tratta di un ruolo che rende il designer attivatore di nuovi network e strategie in grado di raggiungere specifici obiettivi di rigenerazione di territori e di sviluppo di capitale umano.

È necessario ricordare infatti che per nutrire quest'ultimo non è sufficiente la progettazione dell'ambiente costruito, ma anche e soprattutto un processo di engagement costante che conduca a un'interazione costruttiva tra gli attori territoriali (Parente and Sedini, 2018). Nello specifico, quello alimentare è uno dei settori che meglio si presta a una progettazione territoriale di questo tipo, considerando che l'identità di un luogo coinvolge la sua cultura, la qualità dei suoi prodotti, le attività che si sviluppano attorno alle sue risorse, le sue filiere, le tradizioni e i rituali (Fagnoni, 2018). Lo testimoniano differenti progetti territoriali tra cui è possibi-

le citare il progetto Social Food Club promosso dal Dipartimento di Design del Politecnico di Milano, all'interno del quale, attraverso il coinvolgimento e l'interazione tra Università, associazioni, istituzioni privati e cittadini, è stato sviluppato un percorso imprenditoriale centrato sul cibo che ha supportato le comunità locali più deboli (Maffei et alii, 2016).

Sono inoltre numerosi anche i progetti di design all'interno dei quali, in termini di economia circolare, ci si focalizza su tipici prodotti agroalimentari e sulla rivalutazione degli scarti provenienti dalla loro produzione, per avviare delle innovazioni territoriali atte a valorizzare il patrimonio culturale e le tradizioni locali (Cattania, 2017). In questo modo, agendo con le comunità e per i territori, il design diviene strumento per creare relazioni tra le realtà produttive territoriali, innescando un legame virtuoso e sostenibile tra tradizione e innovazione (Russo and Tamborrini, 2018).

Il progetto Cibo, Comunità, Salute: struttura, obiettivi e metodologia

All'interno dello scenario indagato, si sviluppa il progetto Cibo, Comunità, Salute attraverso la collaborazione tra il Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino e l'Associazione di Promozione Sociale e Ambientale CioCheVale. Il progetto coinvolge 40 Comuni appartenenti al territorio della collina torinese (Fig. 2), molti dei quali sono caratterizzati dalla produzione di prodotti alimentari tipici del Piemonte. Il cibo ha da sempre rappresentato un elemento cardine dell'equilibrio psico-fisico dell'essere umano (Berrino, 2015), oltre a essere un elemento che nutre le nostre comunità e i nostri territori da un punto di vista culturale, relazionale ed economico. Per tale ragione, il progetto mira alla creazione di un network territoriale che riunisca, attraverso un approccio sistemico, produttori agroalimentari, cuochi, chef e ristoratori, medici di base, professionisti sanitari e ovviamente cittadini attorno al tema del cibo, esplorando le potenzialità che esso ha per creare salute e relazioni.

Il progetto ha seguito una metodologia precisa che ha accolto una prima fase di desk research, all'interno della quale è stata vagliata la letteratura scientifica legata ai temi del Design for Food (Fassio and Tecco, 2018) e del Design for Health (Jones, 2013). Inoltre al fine di mappare geograficamente il modo in cui la cultura del design dialoga con gli attuali temi del cibo, della salute e dello sviluppo sostenibile è stata utilizzata la lente della WDO¹ (World Design Organization). Sono stati infatti intervistati differenti membri a essa afferenti provenienti da diverse aree geografiche del mondo (Africa, Australia, Asia e Nord America). Tra questi, è possibile citare Srinivasan, Mugendi K. M'Rithaa e Brandon Gien². Tale analisi è stata in seguito supportata da una raccolta e categorizzazione di diversi casi studio nazionali e internazionali attraverso i quali è stato possibile definire punti di forza e criticità su cui lavorare. In particolar modo, lo studio diretto di alcuni casi come il progetto canadese Nourish – The Future of food in Healthcare (Hsu and Lapalme, 2019) ha permesso di incrociare questa fase di ricerca teo-

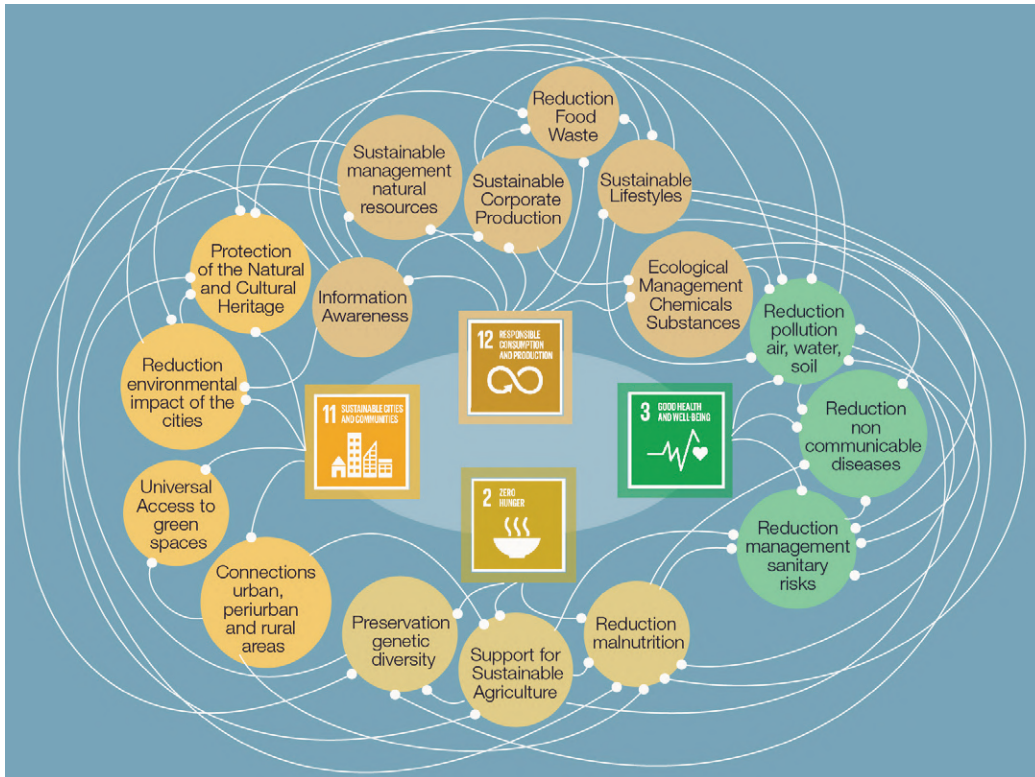


Fig. 1 | Links between the indicators of the 2030 Sustainable Development Goals, which best respond to the global challenges on the issues of food and health.

rica a una prima fase di field research. Tale momento ha assistito alla conduzione di una serie di workshop multidisciplinari che hanno permesso di sperimentare un primo dialogo tra gli stakeholder del progetto e un'analisi qualitativa delle loro attuali relazioni.

A seguito di queste due fasi sono state tracciate cinque Linee Guida Progettuali indispensabili per lo sviluppo del progetto Cibo, Comunità, Salute. Esse si indirizzano verso una restituzione di valore al cibo sano e locale, una riconnessione degli attori della filiera agro-alimentare e sanitaria, la generazione di maggiore consapevolezza alimentare in cittadini e stakeholder, una creazione di relazione e reciproca responsabilità e, infine, la produzione di un impatto positivo a lungo termine sul territorio. Tali direzioni progettuali hanno rappresentato le basi della progettazione del network territoriale. Esso è supportato dallo studio di una piattaforma virtuale, ovvero da una serie di canali di connessione e divulgazione, in relazione tra loro, che si servono di realtà locali già esistenti e affini al progetto. Nello specifico, tale piattaforma virtuale si basa sulla progettazione di tre canali fondamentali (Fig. 3): 1) una rubrica multidisciplinare all'interno di una webtv locale la quale prende il nome del progetto da cui si sviluppa (ovvero Cibo, Comunità e Salute) e si presenta come il programma di punta di ChieriWebTv³; 2) una rubrica dal medesimo nome all'interno di Picchioverde⁴, una rivista di cultura e promozione del territorio, disponibile online e in tutte le edicole dell'area geografica coinvolta nel progetto; 3) un'applicazione mobile (ancora in fase di progettazione) in grado di raccogliere i contenuti dei primi due canali e perpetuare le relazioni create tra gli attori in gioco, offrendo tuttavia un kit di servizi aggiuntivi.

Nello specifico gli obiettivi del progetto sono molteplici: 1) condurre a una riflessione partecipata sui temi interconnessi del consumo e della produzione alimentare, della salute e della prevenzione, generando un'interazione concreta tra professionisti che generalmente non dialogano tra loro; 2) generare maggiore consapevolezza alimentare, attraverso relazioni dirette, eventi, esperienze; 3) guidare a un consumo alimentare consapevole, sano, sostenibile e locale, riducendo la dipendenza da un cibo altamente processato o prodotto con metodi intensivi, proveniente dalle grandi compagnie agro-industriali (Petrini, 2016); 4) riumanizzare, a livello locale, il processo di produzione e vendita del cibo, tracciandone le connessioni con la sfera sanitaria; 5) produrre un impatto positivo a lungo termine a livello sociale, ambientale ed economico.

Tali obiettivi, spiegano l'esigenza di progettare un network territoriale virtuoso che coinvolga gli attori generalmente presenti all'interno dei sistemi agroalimentari e sanitari. All'interno di questo network entrano in gioco però nuove figure, ovvero quella del designer sistemico come mediatore e progettista di relazioni e quella delle Associazioni locali, che divengono elemento di connessione strategico con il territorio e la sua comunità.

Analisi qualitativa delle relazioni attuali tra gli stakeholder del progetto

Il network territoriale, che il progetto Cibo, Comunità, Salute intende strutturare sui territori espressi, punta a creare le basi per una solida relazione tra produttori e trasformatori agro-alimentari, cuochi, chef, specialisti sanitari, Associazioni locali, designer ed esperti di vario genere connessi al settore alimentare e della salute. Per il raggiun-

gimento di tale obiettivo è stata essenziale un'analisi qualitativa dello stato attuale delle relazioni presenti tra gli attori coinvolti all'interno del territorio selezionato. Per facilità, tali relazioni sono state categorizzate in: 1) relazioni critiche e/o frammentarie, 2) relazioni buone o in crescita, 3) relazioni assenti (Fig. 4).

Attraverso un questionario e differenti interviste a un panel di professionisti locali e un workshop che li ha riuniti allo stesso tavolo, è stato possibile formulare delle schede che riassumessero il loro profilo in cinque sezioni, ovvero interessi, tendenze, necessità, limiti e strategie auspicabili. Da tale analisi è emersa una scarsa collaborazione tra specialisti sanitari e medici di base, nonostante in molti abbiano ritenuto che una maggiore interazione ridurrebbe le diagnosi errate e incrementerebbe la ricerca di cure efficaci. L'interazione con il cittadino malato risulta frammentata e quasi assente nei casi di individui sani, dove, le informazioni sanitarie per la prevenzione e un corretto stile di vita, arrivano da politiche comunali o governative. La relazione tra medico e produttore alimentare è del tutto assente. I produttori alimentari si attengono alle leggi e ai sistemi di controllo nazionale per la gestione del rischio microbiologico e per l'utilizzo di contaminanti chimici (Robin, 2012). La medesima valutazione può essere condotta per chef, cuochi e trasformatori.

Per quanto concerne le Associazioni, si nota una prevalente adesione a piattaforme di categoria, o altre forme di associazionismo tradizionale. Non si tratta quindi di realtà eterogenee multidisciplinari, all'interno delle quali appaiono invece presenti i produttori alimentari locali. Rispetto all'interazione medico-medico, quella produttore-produttore è abbastanza radicata, soprattutto se si fa riferimento alle cooperative locali. Tuttavia, anche in questo caso sarebbe auspicabile un'interazione che in una nuova ottica di circolarità, possa innescare una produzione a impatto zero, mirata a una maggiore valorizzazione degli output organici, dunque a una maggiore generazione di valore. La relazione tra produttore alimentare locale e cittadino, invece, varia a seconda dei territori, della loro dimensione e della loro struttura. In siti urbani decisamente ampi, predomina il potere della Grande Distribuzione Organizzata e la forza magnetica di un'offerta alimentare internazionale (Petrini, 2016); tuttavia nei piccoli siti periferici caratterizzati da una prossimità alle zone rurali, il rapporto tra consumatore e produzione locale si intensifica.

In tale scenario, cuochi e trasformatori appaiono figure che agiscono dietro le quinte e che pertanto non coltivano alcun rapporto diretto con cittadini e medici se non attraverso la preparazione del loro cibo. Per ovvie ragioni è maggiormente presente la relazione tra cuoco e produttore alimentare, sebbene spesso minacciata da forme di vendita e distribuzione di prodotti all'ingrosso non locali e a basso costo. Anche in questo caso, la predilezione di forme di associazionismo di settore ha lasciato meno spazio all'adesione a realtà multidisciplinari. L'associazionismo settoriale manifesta in maniera tangibile la disconnessione e il mancato dialogo tra gli stakeholder analizzati, che nel mi-

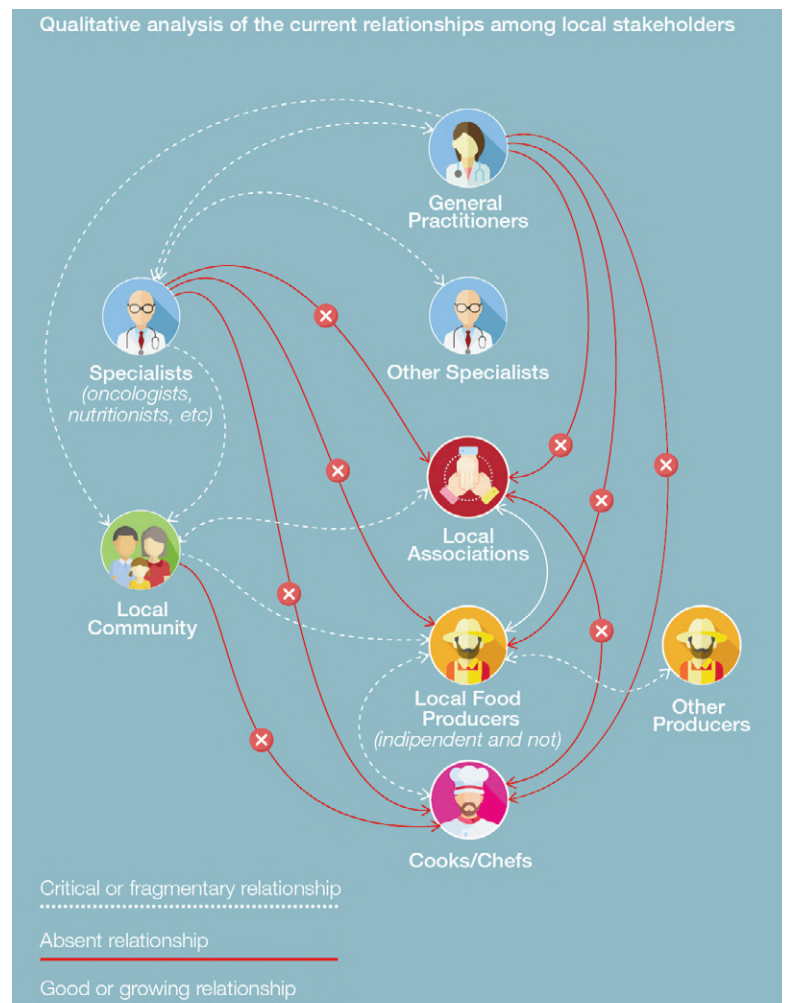
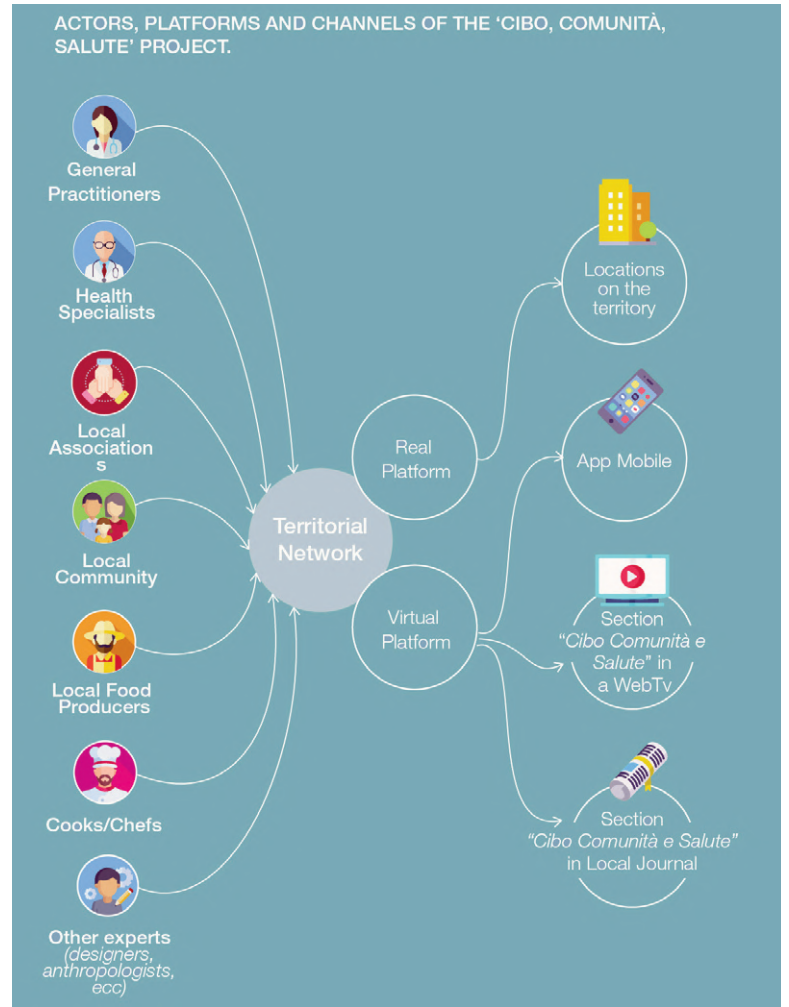


Fig. 2 | The involved territory in the Cibo, Comunità e Salute project. It was developed through the collaboration between the Department of Architecture and Design of Politecnico di Torino and CioCheVale Association.

Fig. 3 | Actors, platforms and channels of the Cibo, Comunità e Salute project.

Fig. 4 | Qualitative analysis of the current relationships between the stakeholders of the Cibo, Comunità e Salute project.

MULTIDISCIPLINARY MEETINGS OF THE
'CIBO, COMUNITÀ, SALUTE' CHANNEL IN CHIERYWEBTV

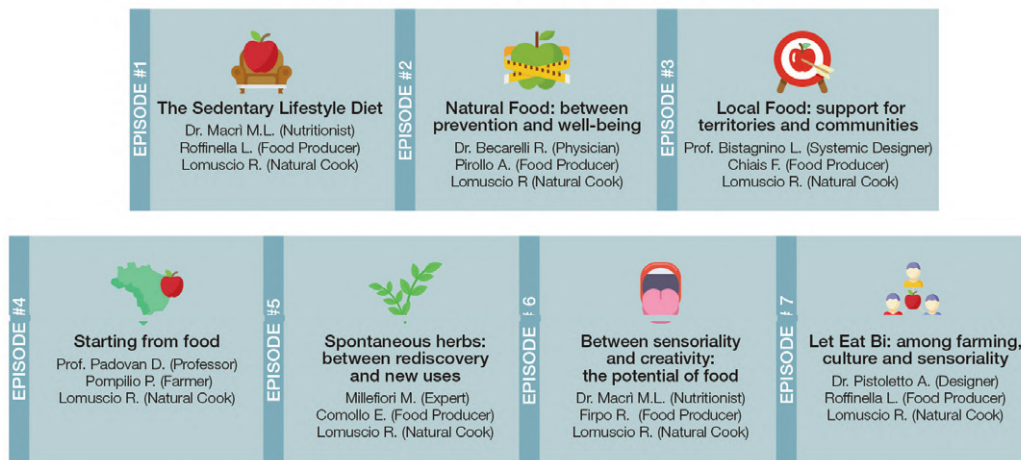


Fig. 5 | Multidisciplinary meetings of the *Cibo, Comunità e Salute* channel among health professionals, experts, designers, cooks and agri-food producers. All the meetings were organized and conducted by Alessandra Savina.

gliore dei casi dialogano solo con i professionisti del loro medesimo campo disciplinare. L'elenco di Associazioni, Organizzazioni, piattaforme e realtà in cui identificarsi e del quale poter essere membri, oggi è estremamente ampia. Tuttavia, se si fa riferimento al binomio cibo-salute, la lista si riduce a pochi sforzi di natura prevalentemente alimentare.

Pertanto, rimane responsabilità del cittadino o nel migliore dei casi dei gruppi di consumatori, perseguire scelte e azioni in grado di innescare un'inversione di tendenza. È quindi compito del progettista sistemico agevolare tale dinamica, progettando punti di contatto e interazione che possano consolidare le buone relazioni, nutrire quelle frammentarie e instabili, tessere di nuove e fruttuose attraverso la pianificazione di una piattaforma multisettoriale dove professionisti differenti che condividono stessi valori, obiettivi e stesso codice etico, possano mettere le proprie competenze o la propria produzione a disposizione del cittadino e degli altri professionisti aderenti.

I canali utilizzati dal progetto | Connettersi al territorio e alla comunità locale è un processo lento che richiede non solo le strategie giuste ma anche il tempo adeguato ad acquisire la fiducia dei cittadini e degli attori coinvolti. Per tale ragione il progetto *Cibo, Comunità e Salute* sceglie di appoggiarsi a realtà già esistenti come *ChieriWebTv* e *Picchioverde*, servendosi del loro legame con il territorio, consolidandolo e rinnovandolo. È chiaro però che un'alleanza di questo tipo, può avvenire solo se tra realtà territoriali vi è una condivisione di intenti e valori e se l'utenza di riferimento coincide. Inoltre, la pandemia da Covid-19 ha condotto a un cambio drastico delle abitudini comportamentali quotidiane, toccando anche la sfera del consumo alimentare; tra queste, il distanziamento sociale forzato ha condotto a una minore predisposizione all'incontro come forma di tutela e prevenzione anche nelle fasi che hanno seguito il periodo di quarantena.

Le nuove modalità di smart-working hanno reso maggiormente flessibili gli orari di lavoro, permettendo ai cittadini di avere più tempo da

dedicare ad altre attività. Tali condizioni hanno prodotto uno scenario di grande fermento online, negli ambiti più disparati, creando un'opportunità proficua per il progetto e per il dialogo multidisciplinare che esso intendeva e intende creare. Da qui, nasce la volontà di progettare e mediare un programma settimanale su una webtv locale (Fig. 5) che, attraverso l'approccio del design sistemico, creasse un dialogo tra gli stakeholder del progetto, sfruttando la possibilità di incontro virtuale e aggirando gli ostacoli prima rappresentati da orari di lavoro e impegni differenti per ogni professione. Il programma ha permesso di rendere questi incontri accessibili a tutti senza limiti spazio-temporali attraverso modalità partecipate sulle piattaforme Zoom, Facebook e YouTube, creando progressivamente una raccolta online di incontri, interviste e dibattiti, sempre consultabili.

Tutti i contenuti del programma *Cibo, Comunità e Salute* mandati in onda su *ChieriWebTv* sono poi stati elaborati in forma grafica e testuale al fine di essere divulgati anche in formato stampa, sulla rivista di cultura e promozione del territorio *Picchioverde* (Fig. 6). Tale scelta è stata affrontata per offrire la possibilità a chi non ha l'opportunità di accedere alle modalità online, di conoscere il contenuto degli incontri e accedere alle informazioni divulgate. La rubrica prevede un tema per ogni appuntamento, il quale è strutturato essenzialmente in due sezioni (Fig. 7): 1) una sezione teorica che prevede un'introduzione al tema della puntata da parte del designer, progettista e mediatore, una presentazione degli ospiti in connessione, ma soprattutto un dibattito con un professionista sanitario o un esperto del settore agroalimentare; 2) una sezione pratica che prevede lo sviluppo di una ricetta adeguata ai contenuti teorici precedentemente presentati, la presentazione dei prodotti locali e stagionali utilizzati, selezionati sulla base delle loro proprietà, e un dibattito con una cuoca e il produttore agroalimentare locale da cui i prodotti sono stati acquistati. Entrambe le sezioni sono seguite da tempi di interazione con il pubblico che, collegandosi sulle piattaforme online precedente-

mente citate, può prendere parola, esternando commenti, curiosità, dubbi o quesiti.

Risultati raggiunti: le nuove relazioni tra gli stakeholder | Nel mese di Ottobre 2020, a seguito del lancio del progetto *Cibo, Comunità, Salute* sui canali di *ChieriWebTv* e *Picchioverde*, è stato possibile monitorare le nuove relazioni innescate tra gli stakeholder. L'indotta e mediata interazione tra tali attori, afferenti a settori diversi, ha facilitato il dialogo, mitigato ostacoli comunicativi, mediato background differenti, facilitato la condivisione di un obiettivo e una visione comune. Il livello di soddisfazione espresso dai professionisti coinvolti (Fig. 8) ha dato vita a nuove forme autogestite di relazioni territoriali, esterne al progetto, le quali hanno conseguenzialmente prodotto una situazione di fermento nel tessuto sociale locale. Professionisti sanitari e agroalimentari hanno dimostrato maggiore predisposizione a nuove forme di collaborazione, ma soprattutto minore diffidenza verso ambiti disciplinari diversi da quelli di appartenenza e volontà di superare ostacoli concettuali spesso propri di scenari caratterizzati da linguaggi e metodologie differenti. Allo stesso tempo, i cittadini interlocutori del progetto hanno dimostrato interesse e partecipazione crescente e predisposizione a modificare scelte d'acquisto e abitudini alimentari ad alto impatto.

Tali riscontri, raccolti attraverso nuove interviste e dialoghi diretti, hanno permesso di svolgere un'ulteriore analisi delle nuove relazioni innescate tra gli stakeholder (Fig. 9). Innanzitutto, è possibile affermare che dopo solo 5 mesi dal lancio concreto del progetto, le relazioni precedentemente definite critiche e/o frammentarie sono state rafforzate, le relazioni buone sono state maggiormente consolidate e le relazioni assenti sono state innescate. Sono queste ultime, in particolar modo quelle tra medici e produttori, le relazioni che necessitano di maggiore cura e nutrimento nel tempo. Per facilità, all'interno di questo nuovo processo di analisi qualitativa, le relazioni tra singoli attori locali sono state contrassegnate da specifiche attività, fortemente interdipendenti, connesse ai settori di riferimento degli attori in gioco (progettazione, connessione e mediazione, produzione e trasformazione alimentare, aggregazione, condivisione, azione, guida e consiglio, acquisto, ricezione e consumo, informazione e divulgazione).

La relazione maggiormente rafforzata è stata senza dubbio quella tra cittadini e produttori locali agro-alimentari virtuosi. Il progetto ne ha infatti permesso una più ampia conoscenza sul territorio, generando maggiore interesse da parte dei cittadini a connettersi con le loro realtà agricole produttive, più consapevoli ora dei luoghi in cui rintracciare cibo sano, locale e identitario. Tuttavia, 11 se da un lato i risultati raggiunti appaiono ottimali, dall'altro non sono assenti i limiti applicativi della ricerca. Tra questi è possibile citare certamente la riduzione delle occasioni di incontro diretto, a causa della pandemia da Covid-19, dunque il rallentamento della riproducibilità delle connessioni create e una predilezione a relazioni di tipo virtuale a cui i canali attualmente sperimentati si prestano tuttavia moltissimo. Infine, a

causa della stessa crisi sanitaria, un limite transitorio è il focus serrato sul contenimento del Covid-19 da parte dei professionisti sanitari, i quali per ovvie ragioni hanno scelto di dedicare minor tempo al progetto rispetto a quello dichiarato in partenza.

Conclusione | Il contributo ha descritto un progetto di progettazione territoriale che mira al dialogo tra il settore agroalimentare e quello sanitario, dimostrando come il design si presti efficacemente al supporto delle 'wicked interactions' (Granovetter, 1973), alla creazione di reti informali locali, contribuendo al capitale sociale territoriale. Inoltre, esso ambisce a testimoniare come il design possa essere una disciplina estremamente idonea al coordinamento di gruppi multidisciplinari di progetto e alla gestione di progetti 'community-centred' (Manzini and Meroni, 2014) ovvero iniziative in cui le comunità locali (stakeholder e cittadini) partecipano attivamente al percorso progettuale, conducendo al raggiungimento di un risultato olistico. In molti casi tali progetti possono divenire dei modelli versatili replicabili in territori differenti.

Ad oggi, il progetto Cibo, Comunità, Salute ha infatti raggiunto un nuovo territorio e una specifica filiera. Si tratta della Valle di Susa (Piemonte, Italy) nella quale è già stato condotto un workshop all'interno del Mulino Valsusa (intitolato Per una Filiera del Grano Sostenibile – Da un Modello Lineare a un Approccio Sistemico) all'interno del quale produttori di grano, panificatori, mulini, ristoratori, venditori al dettaglio, agronomi, nutrizionisti e oncologi – attraverso la mediazione e la guida di un designer sistemico – hanno lavorato assieme per il re-design sostenibile della filiera locale del grano, con un focus specifico sulla coltivazione e la valorizzazione dei grani antichi locali. Il coinvolgimento di un nuovo territorio dimostra come il progetto possa essere replicato in territori distinti e su specifiche filiere, sebbene con determinate modifiche sulla base delle peculiarità delle nuove aree geografiche e delle relazioni presenti tra gli attori locali coinvolgibili.

Per concludere, il progetto non solo ha innescato comportamenti virtuosi su piani differenti, oscillando dalla sfera produttiva a quella di consumo, ma ha anche promosso una maggiore conoscenza del ruolo del designer, in particolare modo del designer sistemico, in altri ambiti disciplinari e sul territorio, conducendo a una richiesta consapevole e sempre più frequente del suo intervento nella progettazione di scenari futuri sostenibili, in grado di non danneggiare le Comunità e i territori che le supportano.

The theme of virtuous agri-food systems as a necessary form of sustenance for the present and future well-being of every individual on the Planet has become a priority today, being an essential element of a broader concept of health (Capra and Luisi, 2014; Berrino, 2015; Shiva, Patwardhan and Shiva, 2018). Today's high-impact food production and consumption patterns, linked to the complex and predominant dynamics of globalisation, are gradually fuelling climate change and the loss of biodiversity and

cultural identity, triggering a change that is probably irreversible. This is why adequate, healthy nutrition, as the foundation of a social, environmental and economic balance, is considered transversally in the guidelines suggested by the 2030 Sustainable Development Goals presented by the United Nations (2015).

Throughout its evolution, design has also tackled the great themes of food and health independently, investigating their connections, albeit with tools that have not always been adequate, to understand the real complexity of two systems which are strongly interrelated. On one hand, it has focused on the study of healthcare products and environments (Ulrich et alii, 2008), with a view to improving functionality and efficiency, while on the other, it has focused on the re-design of linear agri-food chains, with a view to reducing their social-environmental impact and promoting territorial development (Bistagnino, 2011). However, in recent years, design has embraced the responsibilities of its role, and not only in terms of product and process design. Systemic design and design by territories have lent themselves to linking up and mediating between professionals working in the food and healthcare sectors. These are figures who rarely communicate with one another and, consequently, fail to achieve durable results in terms of responsible change and community wellbeing.

The aim of this article is to investigate how we can achieve a better state of community health in an equitable manner thanks to the application of a multidisciplinary territorial project, promoting sustainable agricultural practices, converting cities and communities and disseminating more responsible production models; the Cibo, Comunità e Salute project, developed in partnership between the Department of Architecture and Design of Politecnico di Torino and the CioCheVale Association, will be used as an example for this purpose.

High-impact agri-food systems and consequences for the health of the public and territories | Current production and consumption models are among the elements most responsible for disrupting the health of entire communities and territories (Robin, 2012). The massive use of chemically derived substances (pesticides, fertilisers, antibiotics, hormones, additives, etc.) in large industrial single-crop farming, intensive livestock farming and food processing systems is closely linked to the onset of various non-communicable disease (NCDs), including neurodegenerative and cardiovascular disease, cancer, diabetes and obesity (Trasande, 2019). It is clear that, in this scenario, unhealthy food production with a high impact also for agri-environmental systems emerges on one hand, while on the other, there is an increasingly unwitting consumption of highly processed and increasingly low-cost food. The 2030 Sustainable Development Goals have already highlighted the urgent need to address this major multi-sectoral challenge. Specific reference is made to Goals 2 – Zero Hunger, 3 – Good Health and Well-Being, 11 – Sustainable Cities and Communities and 12 – Responsible Consumption and Production.

Food, health and environmental sustainability issues have been addressed separately and independently within these Goals, despite being a systemic challenge that requires a transdisciplinary approach and an increasingly strong interaction between those involved. These goals and their specific indicators are closely interlinked (Fig. 1) and require joint action for the sustainable conversion of a high-impact present and the construction of a viable and welcoming future for the generations to come. At the same time, relations between professionals in the agri-food sector and those working in the health sector seem to be difficult and rarely addressed within territories and communities. This leads to the sectorial treatment of complex issues such as the protection of public health and territories, the management of malnutrition due to overeating, undereating and a lack of food awareness, as well as the prevention of non-communicable disease, which are constantly on the rise (GBD 2017 Diet Collaborators, 2019).

These topics have rarely been dealt with within the field of design, which now lends itself with increasing adequacy to the management of complex global challenges (Irwin, 2015), not only due to its problem-solving capacity, but also and above all because of its role as a catalyst and mediator between the various stakeholders of a territory, and its ability to influence everyday behaviour, with the design of products, services and strategies that are conducive to the adoption of more virtuous daily habits (Wendel, 2013). This is a role that makes the designer an activator of new networks and strategies, capable of achieving specific goals in terms of territori-



Fig. 6 | Picchioverde, magazine of culture and promotion of the territory (pianalto, chierese, collina torinese e basso Monferrato) and the first article in the Cibo, Comunità e Salute section (credits: Savina A., 2020).

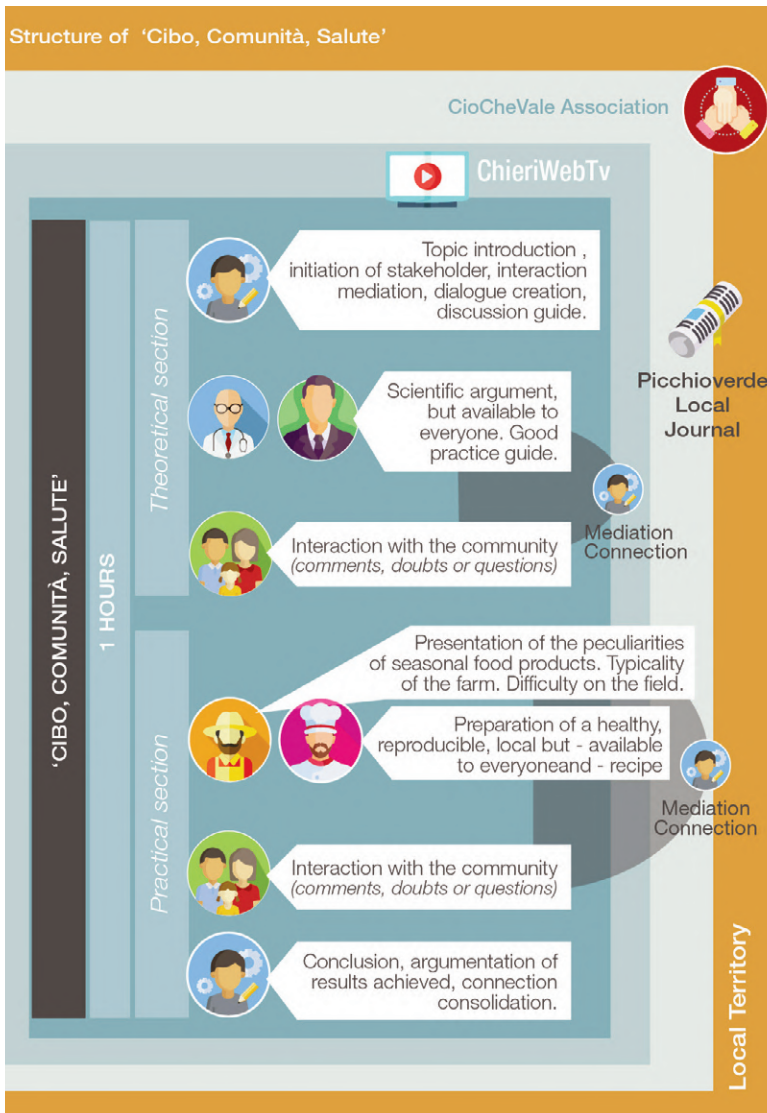


Fig. 7 | Structure of the Cibo, Comunità e Salute section within the ChieriWebTv channel.

Next page

Fig. 8 | Local actors involved in the Cibo, Comunità e Salute project.

Fig. 9 | Qualitative analysis of the new relationships generated between local stakeholders through the Cibo, Comunità e Salute project.

al regeneration and the development of human capital.

We have to remember that nourishing the latter requires not only the design of the built environment, but also and above all a constant engagement process that leads to a constructive interaction between all local stakeholders (Parente and Sedini, 2018). Specifically, the food sector is one of those that lends itself best to this kind of territorial planning, considering that the identity of a place involves its culture, the quality of its products, the activities that develop around its resources, its production and supply chains, traditions and rituals (Fagnoni, 2018). The Social Food Club project promoted by the Design Department of Politecnico di Milano, which has developed a food-centred entrepreneurial path that has supported the weakest local communities thanks to the involvement of and interaction between Universities, associations, private institutions and citizens, is proof (Maffei et alii, 2016).

There are also numerous design projects in which, in terms of circular economy, the focus is on typical agri-food products and the revaluation of waste from their production, to initiate territorial innovations aimed at enhancing cultural heritage and local traditions (Catania, 2017). In this way, by acting with communities and territories, design becomes a tool for cre-

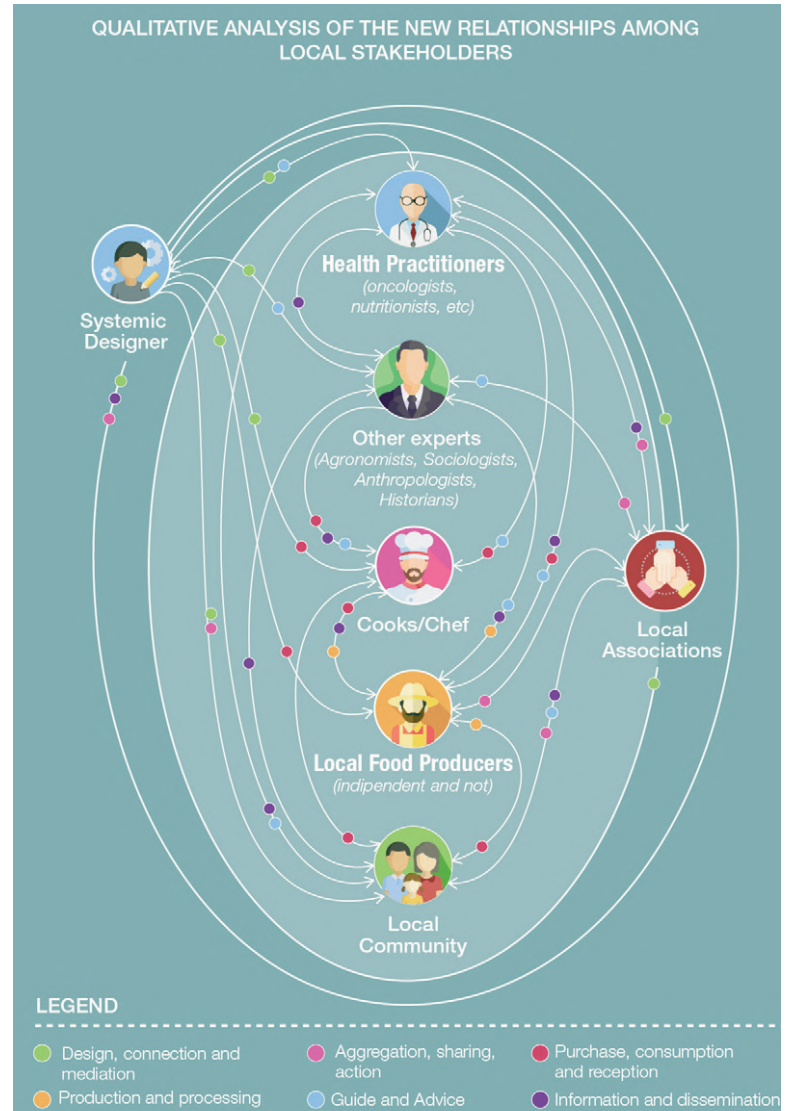
ating relationships between territorial production realities, triggering a virtuous and sustainable link between tradition and innovation (Russo and Tamborini, 2018).

Cibo, Comunità, Salute Project: structure, goals and methodology | The Cibo, Comunità, Salute project has been developed thanks to the partnership between the Department of Architecture and Design of Politecnico di Torino and the Association of Social and Environmental Promotion CioCheVale. The project involves 40 municipalities located in the hills around Turin (Fig. 2), many of which are characterised by the production of typical Piedmontese speciality foods. Food has always been a key element in the human psychophysical balance (Berrino, 2015), as well as being an element that nourishes our communities and territories from a cultural, relational and economic point of view. This is why the project aims to create a territorial network that brings together food producers, cooks, chefs and restaurateurs, GPs, health professionals and obviously members of the public around the theme of food, thanks to a systemic approach, exploring its potential to create health and relationships.

The project followed a specific methodology which involved an initial phase of desk re-

search to examine scientific literature on Design for Food (Fassio and Tecco, 2018) and Design for Health (Jones, 2013). Moreover, the WDO¹ (World Design Organization) lens was used to geographically map the way design culture interacts with current food, health and sustainable development issues. Several members from different geographical areas of the world (Africa, Australia, Asia and North America) were interviewed. These included Srinivasan, Mugendi K. M'Rithaa and Brandon Gien². This analysis was subsequently backed up by a compendium and categorisation of several national and international case studies, which were used to define strengths and critical points to work on. In particular, the direct study of some cases such as the Canadian project Nourish – The Future of food in Healthcare (Hsu and Lapalme, 2019) made it possible to link this phase of theoretical research to an initial phase of field research. This phase consisted of a series of multidisciplinary workshops that allowed a first discussion between the project's stakeholders and a qualitative analysis of their current relationships.

Five Project Guidelines which are essential for the development of the Cibo, Comunità, Salute project were drawn up as a result of these two phases. Their aim is to restore value to healthy and local food, reconnect the stakeholders in



the agri-food and health supply chain, generate greater food awareness in the public and stakeholders, create relationships and mutual responsibility and, last but not least, generate a positive long-term impact on the territory. These guidelines formed the basis for the design of the territorial network, supported by the study of a virtual platform, i.e. a series of connecting and dissemination channels which work together with existing local organisations. This virtual platform is based on the design of three fundamental channels (Fig. 3): 1) a multi-disciplinary feature of a local webtv named after the project it is based on (i.e. *Cibo, Comunità, Salute*) and presented as the top programme of ChieriWebTV³; 2) a feature, of the same name, of Picchioverde⁴, a magazine on local culture and promotion of the territory, available online and at all newsstands in the area involved in the project; 3) a mobile app (still in the planning stages) capable of uniting the contents of the first two channels and perpetuating the relationships created between the stakeholders involved, offering a set of additional services.

Specifically, the project has several aims: 1) to lead to a participatory reflection on the inter-related issues of food consumption and production, health and prevention, generating a tangible interaction between professionals who

generally have no communication with each other; 2) to generate greater food awareness, through direct relationships, events, experiences; 3) to encourage conscious, healthy, sustainable and local food consumption, reducing dependence on highly processed or intensively produced food from large agri-industrial companies (Petrini, 2016); 4) to re-humanise the process of food production and sale at local level, mapping its connections with the health sector; 5) to generate a positive long-term impact at social, environmental and economic level.

These aims explain the need to design a virtuous territorial network that involves the stakeholders usually present within the agri-food and health systems. This network, however, now involves new figures, i.e. the systemic designer as mediator and relationship planner, and local associations, which become strategic elements of connection with the territory and its community.

Qualitative analysis of current relations between project stakeholders | The territorial network, which the *Cibo, Comunità, Salute* project intends to build within the territories indicated, aims to create the basis for a solid relationship between food producers and processors, cooks, chefs, health specialists, local associations, designers and experts of various

kinds connected with the food and health sectors. To achieve this, a qualitative analysis of the current state of relations between the stakeholders involved within the territory selected was essential. For ease of use, these relationships have been categorised in: 1) critical and/or fragmentary relations, 2) good or growing relations, 3) absent relations (Fig. 4).

With the aid of a questionnaire and several interviews with a panel of local professionals, as well as a workshop that brought them together at the same table, it was possible to summarise their profile in five sections, i.e. interests, trends, needs, limits and desirable strategies. This analysis revealed a lack of collaboration between health specialists and GPs, despite the fact that many felt that increased interaction would reduce misdiagnosis and increase the search for effective treatments. Interaction with the sick is fragmented and almost absent in cases of healthy individuals, where health information for prevention and a correct lifestyle comes from municipal or government policies. The relationship between doctors and food producers is completely absent. Food producers base their actions on compliance with national laws and control systems for microbiological risk management and the use of chemical contaminants (Robin, 2012). The same assessment can

be carried out for chefs, cooks and processors.

As far as the associations are concerned, people tend mostly to be members of trade platforms or other traditional forms of association. These are not heterogeneous multidisciplinary organisations, whose members seem to be local food producers. Compared to the doctor-doctor interaction, the producer-producer interaction is quite deep-rooted, especially if we consider to local cooperatives. However, in this case too it would be desirable to have an interaction that, in a new perspective of circularity, could trigger production with zero impact, aimed at making the most of organic output and a greater generation of value. The relationship between local food producers and the public, on the other hand, varies depending on the territories, their size and structure. In bigger urban areas, the power of the large-scale retail trade and the magnetic force of an international food supply predominate (Petrini, 2016); in small outlying areas characterised by proximity to the countryside, however, the relationship between consumer and local production intensifies.

In this scenario, cooks and processors seem to be figures who act behind the scenes without cultivating any direct relationship with the public and doctors, except through the preparation of their food. For obvious reasons, the relationship between cooks and food producers is stronger, although often threatened by forms of sales and distribution of non-local and low-cost wholesale products. In this case too, the preference for forms of associationism in the sector has left less room for membership of multidisciplinary organisations. Sector-specific associationism tangibly manifests the lack of connection and communication between the stakeholders analysed, who, at best, interact exclusively with professionals in their own disciplinary field. The list of Associations, Organisations, platforms and bodies that they can identify with and join is now very long. However, if reference is made to the food-health combination, the list is reduced to a limited number of predominantly food-related activities.

Consequently, members of the public or, at best, consumer groups continue to be responsible for pursuing choices and actions capable of triggering a turnaround. It is the systemic designer's job to facilitate this dynamic, designing points of contact and interaction that can consolidate good relations, nourish those that are fragmented and unstable, and weave new and fruitful ones by planning a multisectoral platform where different professionals who share the same values, goals and code of ethics can make their skills or production available to the public and other professionals.

The channels used by the project | Linking up with the territory and the local community is a slow process that requires not only the right strategies but also enough time to gain the trust of the people and stakeholders involved. This is why the *Cibo, Comunità, Salute* project chooses to rely on existing organisations such as *ChieriWebTv* and *Picchioverde*, using their link with the territory, consolidating and renewing it. Obviously an alliance of this kind can on-

ly be successful if the territories concerned share the same intents and values, and if the reference users coincide. Moreover, the Covid-19 pandemic has caused a drastic change in daily habits, also affecting the sphere of food consumption. Forced social distancing has led to a reduced inclination to meet up with others, as a form of protection and prevention, even after the end of the quarantine period.

Hence the desire to design and mediate a weekly programme on a local webtv (Fig. 5) which, thanks to the systemic design approach, would create a discussion between the project's stakeholders, exploiting the possibility of virtual meetings and bypassing the former obstacles posed by working hours and commitments that were different for every profession. The programme made these meetings accessible to everyone with no limits in terms of space and time, thanks to participation via the Zoom, Facebook and YouTube platforms, progressively creating an online series of meetings, interviews and debates, always available for consultation.

All the contents of the *Cibo, Comunità, Salute* programme broadcast on *ChieriWebTv* were then elaborated in graphic and textual form for publication in print, in the *Picchioverde* local culture and territorial promotion magazine (Fig. 6). This choice was made in order to offer those with no online access the opportunity to learn about the content of the meetings and to access the information disclosed. The feature offers a theme for each appointment, which is basically arranged into two sections (Fig. 7): 1) a theoretical section that includes an introduction to the episode by the designer, planner and mediator, a presentation of the guests and, above all, a debate with a health professional or an expert in the agri-food sector; 2) a practical section that envisages the development of a recipe tailored to the theoretical contents presented beforehand, the presentation of the local and seasonal produce used, chosen on the basis of their properties, and a discussion with a cook and the local food producer from whom the produce was purchased. Both sections are followed by moments of interaction with the public who, using the previously mentioned online platforms, can take the floor, stating their opinion, sharing information, asking questions and expressing any doubts they may have.

Results achieved: the new relationships between stakeholders | In October 2020, following the launch of the *Cibo, Comunità, Salute* project on *ChieriWebTv* and *Picchioverde* channels, it was possible to monitor the new relationships triggered between stakeholders. The induced and mediated interaction between these stakeholders, who come from different sectors, facilitated the discussion, mitigated communication obstacles, mediated different backgrounds, and simplified the sharing of a common goal and vision. The level of satisfaction expressed by the professionals involved (Fig. 8) has given rise to new self-managed forms of territorial relations, outside of the project, which have consequently generated activity within the local social fabric. Healthcare and

agri-food professionals have shown a greater predisposition towards new forms of collaboration and, more importantly, less distrust towards disciplinary areas other than those to which they belong and a willingness to overcome conceptual obstacles often typical of scenarios characterised by different languages and methodologies. At the same time, the members of the public involved in the project have shown increasing interest and participation, and a willingness to change purchasing choices and high-impact eating habits.

These findings, gathered from new interviews and direct discussions, have made it possible to analyse the new relationships triggered among stakeholders in greater depth (Fig. 9). First of all, just five months after the launch of the project, we can say that relationships previously described as critical and/or fragmentary have been strengthened, good relationships have been consolidated and relationships that were absent have been initiated. It is the latter, especially between doctors and producers, that require more care and nurturing over time. To simplify things, within this new process of qualitative analysis, relations between individual local stakeholders have been marked by specific, strongly interdependent activities, linked to the reference sectors of the stakeholders in question (planning, connection and mediation, food production and processing, aggregation, sharing, action, guidance and advice, purchase, reception and consumption, information and disclosure).

The relationship that has been strengthened the most is, without a doubt, that between the public and virtuous local agri-food producers. The project has promoted broader knowledge of the territory, making members of the public more interested in connecting with local farmers and making them more aware of where to find healthy, local and distinctive food. However, while the results achieved appear to be excellent, there are still some limits to the application of the research. These include a reduction in opportunities for direct meetings, due to the Covid-19 pandemic, and the consequent slowdown in the reproducibility of the connections created, with people tending to prefer virtual relationships, to which the channels currently being experimented lend themselves very well. Lastly, the health crisis means that those working in the health sector are temporarily required to concentrate all their efforts on containing Covid-19 and therefore, for obvious reasons, have less time to devote to the project now than they did at the outset.

Conclusion | The aim of this contribution is to describe a territorial design project that aims to promote communication between the agri-food and health sectors, showing how design lends itself effectively to the support of 'wicked interactions' (Granovetter, 1973) and to the creation of informal local networks, contributing to the territorial social capital. It also aims to show how design can be very well suited to the coordination of multidisciplinary project teams and the management of 'community-centred' projects (Manzini and Meroni, 2014), i.e. initiatives in which local communities (stakeholders and

the public) participate actively in the design process, leading to the achievement of a holistic result. In many cases, these projects can become versatile models that can be replicated in different territories.

To date, the Cibo, Comunità, Salute project has succeeded in relaunching a new territory and a specific supply chain. The Susa Valley (Piedmont, Italy), where a workshop has already been conducted within the Mulino Valsusa. The title of the workshop is For a Sustainable Wheat Chain – From a Linear Model to a Systemic Approach and it has given wheat producers, bakers, mills, restaurateurs, retailers, agronomists, nutritionists and oncologists an opportunity to work together (with the media-

tion and guidance of a systemic designer) on the sustainable re-design of the local wheat chain, focusing specifically on the cultivation and enhancement of ancient local grains. The involvement of a new territory shows how the project can be replicated in distinct areas and specific supply chains, albeit with certain modifications based on the peculiarities of the new geographical areas and the relationships between the local stakeholders involved.

In conclusion, the project has not only triggered virtuous behaviour on different levels, ranging from production to consumption, but has also promoted greater knowledge of the role of the designer, especially the systemic designer, in other disciplinary areas and on the

territory. This has led to a conscious and increasingly frequent demand for intervention in the design of sustainable future scenarios, with a view to preventing damage to the communities and territories that support them.

Acknowledgements

The contribution is the result of a shared reflection by the Authors. It summarises much of Alessandra Savina's PhD research, for which Pier Paolo Peruccio is Tutor. Consequently, it is to be attributed to both authors in equal parts.

Notes

1) For more information visit the webpage: www.wdo.org [Accessed 04 November 2020].

2) Srinivasa Srinivasan, Bertrand Derome, Pradyumna Vyas, respectively President, Managing Director and Board Member of World Design Organization. Mugendi K. M'Rithaa, ICSID/WDO Past President and Professor at Cape Peninsula University of Technology of Cape Town, Sudafrica. Brandon Gien, ICSID/WDO Past President, Founder and CEO of Good Design –Australia.

3) For more information visit the webpage: www.ciochevale.it/chieriwebtv/ [Accessed 15 September 2020].

4) For more information visit the webpage: www.picchioverderivista.altervista.org/ [Accessed 15 September 2020].

References

- Berrino, F. (2015), *Il Cibo dell'uomo – La via della salute tra conoscenza scientifica e antiche saggezze*, FrancoAngeli, Milano.
- Bistagnino, L. (2011), *Systemic Design – Designing the productive and environmental sustainability*, Slow Food Editore, Bra.
- Capra, F. and Luisi, P. L. (2014), *Vita e natura – Una visione sistemica*, Aboca.
- Catania, A. (2017), “Design e Ficodindia per uno Sviluppo locale sostenibile | Design and Prickly Pear for a Sustainable Local Development”, in *Agathón | International Journal of Architecture, Art and Design*, vol. 2, pp. 227-234. [Online] Available at: doi.org/10.19229/2464-9309/2302017 [Accessed 07 October 2020].
- Fagnoni, R. (2018), “Da ex a next – Design e territorio – Una relazione circolare basata sulle tracce”, in *MD Journal*, vol. 5, pp. 16-27. [Online] Available at: mdj.materialdesign.it/index.php/mdj/article/view/113/109 [Accessed 04 November 2020].
- Fassio, F. and Tecco, N. (2018), *Circular Economy for Food – Materia, energia e conoscenza, in circolo*, Edizioni Ambiente, Milano.
- GBD 2017 Diet Collaborators (2019), “Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990-2017 – A systemic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017”, in *The Lancet*, vol. 393, issue 10184, pp. 1958-1972. [Online] Available at: [doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)30041-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)30041-8) [Accessed 07 October 2020].
- Granovetter, M. S. (1973), “The Strength of Weak Ties”, in *American Journal of Sociology*, vol. 78, issue 6, pp. 1360-1380. [Online] Available at: www.jstor.org/stable/2776392 [Accessed 4 November 2020].
- Hsu, C. and Lapalme, H. (2019), “Hospitals as Anchor Institutions – Ecosystemic Leadership to Nourish Patient, Community, and Planetary”, in Jones, P. (ed.), *Proceedings of Relating Systems Thinking and Design (RSD8) 2019 Symposium, IIT Institute of Design, Chicago, October 13-15, 2019*, pp. 1-5. [Online] Available at: systemic-design.net/rsd-symposia/rsd8-2019/health-and-well-being/ [Accessed 30 September 2020].
- Irwin, T. (2015), “Transition Design – A Proposal for a New Area of Design Practice, Study, and Research”, in *Design and Culture | The Journal of the Design Studies Forum*, vol. 7, issue 2, pp. 229-246. [Online] Available at: dx.doi.org/10.1080/17547075.2015.1051829 [Accessed 15 September 2020].
- Maffei, S., Villari, B., Tamini, L. and Parini, B. (2016), *Social Food Club – Service e food design come abilitatori di nuovi modelli di sviluppo, innovazione e coesione sociale*, Macro, Milano.
- Manzini, E. and Meroni, A. (2014), “Catalyzing social resources for sustainable changes – Social innovation and community-centred design”, in Vezzoli, C., Kothala, C. and Srinivasan, A. (eds), *Product-Service System Design for Sustainability*, Greenleaf Publishing, Sheffield, pp. 362-379.
- Jones, P. H. (2013), *Design for Care – Innovating Healthcare Experience*, Rosenfeld Media, New York.
- Parente, M. and Sedini, C. (2019), *D4T – Design per i territori – Approcci, metodi, esperienze*, List Editore, Trento.
- Petrini, C. (2016), *Buono, Pulito e Giusto – Principi di una nuova gastronomia*, Slow Food Editore-Giunti, Bra.
- Robin, M.-M. (2012), *Il veleno nel piatto – I rischi mortali nascosti in quello che mangiamo*, Feltrinelli, Milano.
- Russo, D. and Tamborrini, P. (2018), *D&T – Design e Territori*, Palermo University Press, Palermo. [Online] Available at: www.unipapress.it/it/book/d&t—design-e-territori_123/ [Accessed 29 September 2020].
- Shiva, V., Patwardhan, B. and Shiva, M. (2018), *Cibo e salute – Manuale di resistenza alimentare*, Terra Nuova Edizioni, Firenze.
- Trasande, L. (2019), *Sicker, Fatter, Poorer – The Urgent Threat of Hormone-Disrupting Chemicals to Our Health and Future ... and What We Can Do about It*, Houghton Mifflin Harcourt, Boston.

Ulrich, R. S., Zimring, C., Zhu, X., DuBose, J., Seo, H.-B., Choi, Y.-S., Quan, X. and Joseph, A. (2008), “A Review of the Research Literature on Evidence-Based Healthcare Design”, in *Health Environments Research & Design Journal*, vol. 1, issue 3, pp. 61-125. [Online] Available at: doi.org/10.1177/193758670800100306 [Accessed 29 September 2020].

United Nations – General Assembly (2015), *Transforming Our World – The 2030 Agenda for Sustainable Development*, Resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015. [Online] Available at: www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=E [Accessed 29 September 2020].

Wendel, S. (2013), *Designing for Behavior Change – Applying Psychology and Behavioral Economics*, O'Reilly, Sebastopol.