

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Quattro atenei piemontesi si uniscono in nome dello studio sul cibo sostenibile

Maria Carla Cebrelli · Monday, January 22nd, 2024

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

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

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

Il nuovo centro si occuperà anche di formazione e terza missione, con una funzione di supporto alle iniziative culturali e turistiche di promozione del territorio e di promozione di una coscienza individuale e collettiva sul tema del futuro della vita umana sul pianeta. Si svilupperà, grazie alla rete di ricercatori, studiosi, studenti, istituzioni e stakeholder che ne saranno parte attiva, lungo due assi tematici principali, che saranno approcciati trasversalmente, in un'ottica completamente interdisciplinare: quella della salute e del benessere e quello della società e della comunità. Questo

significherà non soltanto attivare ricerca e formazione, ma anche promuovere e sostenere incubatori creativi e start-up per studenti o *alumni* delle Università che intendono sperimentare nuove vie imprenditoriali per il futuro della buona alimentazione del pianeta, così da incentivare la nascita di imprese che abbiano al centro un nuovo modello di produzione, distribuzione e consumo del cibo.

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

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

*“Siamo felici – aggiunge il Rettore del Politecnico, **Guido Saracco** – che questo importante progetto sia giunto a compimento, perché comprende tutti i valori che fondano e guidano la nostra attività di ricerca. Siamo certi di poter dare un contributo importante e siamo felici di poter collaborare con tutti gli atenei piemontesi per valorizzare le eccellenze del nostro territorio e contribuire a diffondere un'attenzione sempre più diffusa sul cibo sano e sostenibile”.*

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

*“Il centro di ricerca sul cibo – spiega **Bartolomeo Biolatti**, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche – nasce con lo scopo di far convergere e incontrare le diverse competenze promuovendone il confronto e la collaborazione. L'Università di Scienze Gastronomiche si pone*

*come centro ispirazionale sulle tematiche del cibo sostenibile. Un'università che ha dimostrato di saper proporre percorsi nuovi per formare i professionisti del futuro, che ha progettato e realizzato nuovi modelli di integrazione dei luoghi del sapere con il sistema produttivo e le comunità. Prototipi che possono essere sperimentati, integrati e migliorati in collaborazione con gli altri atenei, definendo soluzioni nuove per la formazione, la ricerca e il trasferimento tecnologico. Un importante contributo alla riduzione dell'impatto del sistema alimentare sull'ambiente e sulla salute unica”.*

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

This entry was posted on Monday, January 22nd, 2024 at 6:17 pm and is filed under [Ambiente](#), [Lago Maggiore](#), [Piemonte](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.