
Franco Fassio

curriculum vitae

FORMAZIONE
INCARICHI
DOCENZA
RICERCA
CONVEGNI
MOSTRE ED EVENTI
COMITATI
RICONOSCIMENTI
SERVICE
PUBBLICAZIONI

f.fassio@unisg.it

Franco Fassio



*Io sono semplicemente ciò che la Natura
mi concede di essere e comprendere.
Ad Essa, sento il quotidiano desiderio
di restituire la mia gratitudine.
Uno degli strumenti principali
che mi consente di provarci,
è il mio lavoro.*

Franco Fassio CV breve

Nato il 31 Marzo 1980 a Torino, Franco Fassio è un Systemic Designer specializzato nell'ambito del cibo.

Dottore di ricerca in "Cultura del Design" (Politecnico di Torino), è Professore Associato presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG), Delegato per le Politiche di Sostenibilità dell'Ateneo (RUS e ASviS) e per le Relazioni con le Aziende (Network UNISG) e la Regione Piemonte, Co-direttore dello Specializing Master in Design For Food (UNISG/Politecnico di Milano), Coordinatore del Laboratorio di Sostenibilità ed economia circolare di UNISG, membro dell'Osservatorio permanente ADI Design Index (ambito Food Design, dal 2016 al 2021), Responsabile Scientifico progetto Systemic Event Design per Slow Food (2012 - 2021).

Docente UNISG di Systemic Design, EcoDesign, Circular Economy for Food, Scienze della Progettazione Gastronomica, Food Packaging e Company Creation, ha tenuto lezioni per il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per Design Politecnico di Torino, per il Master in Service Design del Politecnico di Milano, per la Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Torino e per numerose aziende che operano nel campo del cibo, degli imballaggi, della promozione culturale e turistica.

Le sue ricerche vertono sull'applicazione al food system del design sistemico con particolare focus sull'ecodesign e l'economia circolare. Project Manager UNISG per le ricerche internazionali UE: H2020 Innovation Action denominata "Fusilli - Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation" e "Life Foster - Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry", è anche Circular Economy Task Leader per tre ricerche nazionali nell'ambito della bioeconomia "Food Drug Free - Development of a Portable Miniaturized Technological Platform for Identification of Drugs in Food Products"; "Prime -Innovative processes and products of green chemistry"; "Fish - Fertilizzante Innovativo Suolo e Habitat". Ricopre inoltre il ruolo di Project Manager per le ricerche "PASS - Piemonte e Accademia per lo Sviluppo Sostenibile" (UNISG, Politecnico di Torino, Università di Torino, Università Piemonte Orientale) e "Atlante del Cibo per Torino Città Metropolitana" (UNISG, Politecnico di Torino, Università di Torino, Città di Torino e Camera di Commercio).

Membro di comitati scientifici per riviste, associazioni, centri di ricerca, tavoli tecnici internazionali e nazionali, tra i più recenti riportiamo: SYDIC - SYstem Dynamics Italian Chapter (System Dynamics Society, 2021); OMERO - Centro Interdipartimentale di Ricerca di Studi Urbani e sugli Eventi (UNITO, 2021); Scale 360° Gorwing ecosystems for Circular Innovation (World Economic Forum, 2021); tavolo Ministero dell'Ambiente per la definizione dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione (Dipartimento per la Transizione Ecologica e gli Investimenti Verdi, Direzione Economia Circolare, 2020 e 2021); Technical Scientific Committee Polo AgriFood (Regione Piemonte, dal 2016 al 2021); rivista internazionale DI-ID Disegno industriale – Industrial Design (Fascia A, settore Icar/13, 2021), della Collana "Atlante del Cibo" (Celid Editore, dal 2018 al 2021), Curatore del numero sulla Circular Economy for Food del Magazine Internazionale Materia Rinnovabile - Renewable Matter (Edizioni Ambiente, 2020 e 2021).

Ha partecipato all'organizzazione di importanti conferenze internazionali quali membro dello Scientific Committee per "Circular@WUR: Living within planetary boundaries" (Wageningen University and Research, 2021); Organizing Committee di "FoodCAS" (ISCAS, Siviglia 2020 e Giappone 2019); Scientific Committee "The Future of Packaging Design. Toward a smart and sustainable era" (Università di Bologna, 2019); Chairman "Talk Mood" (Food Mood, Terra Madre 2016); Local Scientific Committee per "7° Sustainable Food Planning Conference" (AESOP, Torino 2015); International Advisory Board per "1st European Conference on understanding Food Design" (The New School, New York 2015); Chairman "European Green Week" (UNISG, 2014); Presidente Scientific Committee "Premio Slow Pack" (Slow Food Italia 2012, 2010, 2008); Membro del Comitato Tecnico Scientifico degli eventi "Food and Wine Design Week" (2014), "Cerealia" (dal 2011 al 2016), "Energethica" (2012 e 2011), "Emec" (2010 e 2009).

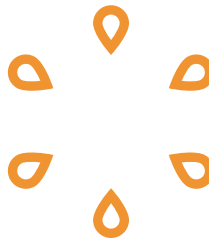
Autore di oltre 100 pubblicazioni sul design e l'approccio sistemico tra cui il libro "Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo" (Edizioni Ambiente, 2018), ha ottenuto 16 riconoscimenti nazionali e internazionali per le ricerche applicate sull'economia circolare e l'approccio sistemico, come tra i più recenti, l'EWWR Awards 2017 e la SERR 2016 sul tema della lotta ai rifiuti, Oasis Ambiente 2017 per le ricerche sulla sostenibilità, A Green Inspiration Award 2012 per la comunicazione ambientale, Smau Mob APP Award 2012 per l'App SGTm, Biennale Italia 2010 e 2008 per la progettazione degli eventi culturali. I suoi progetti sono entrati più volte nell'ADI Design Index (Local Bottega Alimentare nel 2017, Systemicfooddesign.it nel 2016, Systemic Event Design nel 2015) la pubblicazione che raccoglie ogni anno il miglior design italiano, mentre la ricerca SEED for Global Goals è stata per le edizioni 2010, 2012 e 2014 riconosciuta da parte del Ministero dell'Ambiente come progetto d'interesse nazionale.

Franco Fassio CV breve

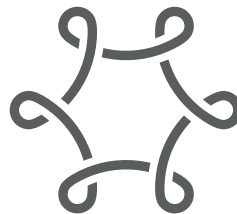
Specializzato nello sviluppo di ricerche applicate che promuovono una “qualità di sistema” per il cibo, ha sviluppato progetti per Slow Food Italia (S.Ee.D), Epta Group (Circular Bar), Bibendum (Circular Economy for Food Catering), ONU-HABITAT e Slow Food Internazionale (Mercati Colombia), Novamont (RePop), Comieco, Ricrea, Rilegno (www.systemicfooddesign.it), Autogrill (Bistrot Milano Centrale), Intesa Sanpaolo (Sistema Gastronomico Grattacielo), Lurisia (Lurisia Sistemica), Astoria (Slow Caffè), Istituto Italiano Imballaggio (Carta Etica), Vera Ristorazione (Ristò Savignano), BNL (Mensa Aziendale), Urban Food Italy (Strategic Design), Planet Idea (Smart Food), Leolandia (Ecogastronomia), Barley Arts (La Buona Musica è A.R.I.A.), Palm (Disciplinare Sistemico), Casa Circondariale Lorusso e Cutugno (Sostenibilità ambientale del Carcere), Pausa Café (Cantiere del Gusto), Cean (Supermercati a zero emissioni), Sirtexsoa (Le scoperte gastronomiche dell'ingegnere), Giugiaro Design, Robe di Kappa, Superga, (Interior e web Design), e molte altre realtà.

Ha partecipato come relatore a più di 150 congressi, convegni, seminari nazionali e internazionali. Con oltre 1.000 ore di docenza all'attivo tra cui più di 100 di formazione aziendale, ha seguito come Relatore oltre 120 tesi di laurea di cui molte sono diventate innovative startup.

LE **SCIENZE GASTRONOMICHE**
SI DELINEANO ATTRAVERSO
UN **QUADRO MULTIDISCIPLINARE**



CHE RAPPRESENTA UNA
VISIONE INTEGRATA DELLA REALTÀ
CARATTERIZZATA DA
RELAZIONI TRANSDISCIPLINARI



FLUSSI DI
MATERIA, ENERGIA E CONOSCENZA
CONVERGENTI SU UN **PUNTO FOCALE**



L'immagine riporta il logo/icona utilizzata per raccontare la personale visione del Design applicato alle Scienze Gastronomiche.

F. FASSIO IN NUMERI	p. 1
ABILITAZIONE SCIENTIFICA	
TITOLI	
1. Formazione	p. 4
1.a Dottorato di Ricerca	
1.b Lauree	
1.c Diplomi e Corsi di Formazione	
1.d Competenze linguistiche	
2. Incarichi di ricerca ed istituzionali	p. 9
2.a Ricercatore a tempo determinato (B e A)	
2.b Assegni di Ricerca	
2.c Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare	
2.d Deleghe/Incarichi conferiti dal Rettore UNISG	
2.c Area Ricerca & Sviluppo per aziende, enti ed associazioni	
3. Docenza	p. 14
3.a Co-direttore Specializing Master in Design For Food	
3.b Docenza per università in inglese: Master	
3.c Docenza per università in italiano: Laurea Magistrale, Triennale, Master, Alto Apprendistato	
3.d Formazione Aziendale	
3.e Relatore/Correlatore tesi	
4. Ricerca	p. 37
4.a Ricerche finanziate attraverso bandi	
4.b Ricerche affidate da terzi	
4.c Ricerche Strategiche UNISG	
4.d Ricerche Applicate UNISG	
4.e Ricerche interateneo	
4.f Partecipazione a Ricerche	
4.g Esperienze professionali di Ricerca	
5. Convegni	p. 64
5.a Organizzazione o partecipazione convegni	
- Organizzatore	
- Relatore a convegno internazionale	
- Relatore a convegno nazionale	
6. Mostre ed Eventi	p. 84
6.a Progettazione di Mostre ed Installazioni	
6.b Progettazione di Eventi gastronomici e turistici	
7. Comitati	p. 92
7.a Collane e Riviste Scientifiche	
7.b Comitati Scientifici	
8. Riconoscimenti	p. 97
9. Service	p. 102
PUBBLICAZIONI	
10. Pubblicazioni	p. 105
10.a Elenco delle pubblicazioni per tipo e in ordine cronologico	
10.b Selezione interviste sulle ricerche	

F.Fassio in numeri

aggiornato ad aprile 2021

Dottorato di Ricerca: 1

Laurea Magistrale: 1

Laurea Triennale: 1

Diplomi e Corsi di Formazione: 4

Lingue conosciute: 2

Anni da Ricercatore (B): 3

Anni da Ricercatore (A): 5

Anni da Assegnista di Ricerca: 7

Coordinamento Laboratori di Ricerca: 1

Deleghe/Incarichi del Rettore UNISG: 6

Co-Direzione di Master: 1

Ore di Docenza in Università in inglese: 339

Ore di Docenza in Università in italiano: 858

Ore di Docenza per Formazione Aziendale: 170

Relatore di tesi di Laurea: 120

Correlatore di tesi di Laurea: 12

Bandi di Ricerca vinti: 7

Responsabilità Scientifica Ricerche: 30

Partecipazione ad altre Ricerche Scientifiche: 13

Organizzazione di Convegni: 28

Relatore a Convegni Internazionali: 41

Relatore a Convegni Nazionali: 113

Progettazione Mostre, Installazioni ed Eventi: 38

Membro in Comitati Scientifici/Editoriali: 21

Riconoscimenti e Premi: 16

Pubblicazioni: 144

Numeri e
Abilitazione

p. 1

Abilitazione Scientifica

Abilitazione scientifica Professore di II Fascia, Settore concorsuale 08/C1, Design e progettazione tecnologica dell'architettura, valida dal 05/11/2018 al 05/11/2024 (art.16, comma 1, Legge 240/10).

Sintesi Giudizi dei Valutatori

Il lavoro di Franco Fassio è incentrato sull'approccio sistemico al design della filiera legata al food (che va ad abbracciare molteplici tematiche, dal rapporto tra prodotto e territorio al packaging ai modi attraverso cui tali prodotti e valori si rendono visibili e trasmissibili in termini di eventi ai punti vendita) con una particolare attenzione per la sostenibilità sia ambientale che sociale.

Titoli

Alla luce delle valutazioni e dopo approfondito esame del profilo scientifico del candidato, la commissione all'unanimità ritiene che lo stesso presenti complessivamente titoli tali da dimostrare una posizione riconosciuta nel panorama della ricerca come emerge dai risultati ottenuti in termini di qualità e originalità per il settore concorsuale rispetto alle tematiche scientifiche affrontate.

Pubblicazioni

Le pubblicazioni presentate sono complessivamente rilevanti per il settore concorsuale. Emerge il profilo di un candidato maturo, riconoscibile, inserito nella comunità scientifica nazionale e internazionale di riferimento, e capace di contribuire all'avanzamento della propria disciplina. Complessivamente e in relazione alla coerenza tematica e metodologica con il settore concorsuale, le pubblicazioni presentate risultano di elevata qualità.

TITOLI	POSSESSO TITOLO (SI/NO)
a - Organizzazione o partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero	Si
b - Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale o internazionale	Si
c - Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private	Si
d - Responsabilità scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari	Si
e - Direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio	Si
f - Partecipazione al collegio dei docenti ovvero attribuzione di incarichi di insegnamento, nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero	No
g - Formale attribuzione di incarichi di insegnamento o di ricerca (fellowship) presso qualificati atenei e istituti di ricerca esteri o sovranazionali	No
h - Conseguimento di premi e riconoscimenti per l'attività scientifica, inclusa l'affiliazione ad accademie di riconosciuto prestigio nel settore	Si
i - Risultati ottenuti nel trasferimento tecnologico in termini di partecipazione alla creazione di nuove imprese (spin off), sviluppo, impiego e commercializzazione di brevetti	No
l - Specifiche esperienze professionali caratterizzate da attività di ricerca attinenti al settore concorsuale per cui è presentata la domanda per l'abilitazione	No

Per il seguente Curriculum Vitae sono state messe in evidenza, le attività di formazione, di ricerca, di didattica e le pubblicazioni, ritenute rilevanti per un profilo scientifico-didattico inerente il Design e il Cibo.
Tali elementi sono evidenziati con uno sfondo grigio.

TITOLI

1

Formazione

1.a Dottorato di Ricerca

Dottorato di Ricerca in Cultura del Design

facente parte del dottorato in **Storia dell'Architettura e dell'Urbanistica** (XXI° Ciclo)

Politecnico di Torino

da gennaio 2006 a dicembre 2008 --- conseguito l'8 maggio 2009

titolo della tesi: **Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale. La visione sistemica applicata al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008**

tutor accademico: prof. arch. Luigi Bistagnino

valutazione: eccellente

riconoscimenti: **vincitore del 2° Premio Nazionale "Tesi su Torino" 2010**. La tesi è consultabile presso la Biblioteca Nazionale di Torino ed una copia è stata consegnata al Sindaco di Torino Sergio Chiamparino.

Dal 2006 al 2008, ho frequentato numerosi corsi di formazione sull'approccio sistemico inserendoli nel percorso di studi del Dottorato. Qui di seguito, una selezione di quelli coerenti o con la metodologia sistemica o con l'ambito disciplinare ICAR 13.

Corsi del Master di II Livello in System Design

- Jorge Reynolds, The latest technology trends: a reality check;
- Khosla Ashok, Development alternatives and ZERI;
- Nirmala Nair, Learning to live in systems mode;
- George Chan, Integrated food and waste management systems;
- Li Kangmin, ZERI systems approach to food security;
- Luigi Bistagnino, Systems Design applied in a Region;
- Cinzia Scaffidi, Slow Food (Biodiversità);

Corsi del Politecnico di Torino e Workshop

- Gunter Pauli e Fondazione ZERI, Progettazione eco-sistemica.
- Fritjof Capra, Theory of (Autopoietic) systems;
- Gunter Pauli, Risk and innovation, creatività and leadership;
- Janine Benyus, Integrated sciences and open systems;
- Anders Wijkman, The urgent need for a political model that stimulates systems design;
- Ralf Otterpohl, No Detail Engineering: How to assess complexity;
- Sergio Pace: Storia dell'Architettura e dell'urbanistica
- Luciano Bruni Amm. Delegato di Integra S.p.a, Management d'impresa;
- Mario Virano, Design Strategico;
- La Rosa, Management del No-Profit;
- L.Varvelli, Management della risorsa umana nelle organizzazioni complesse.

Seminari e Conferenze

- Francesco Gallucci, Reti di Innovazione. La città e le emozioni: nuove prospettive di marketing territoriale;
- Agire e comunicare responsabilmente per uno sviluppo sostenibile del territorio - Milano, 27 Settembre 2007;
- Conoscere la Complessità - Viaggio tra le Scienze - Torino, 22-23 Novembre 2007;
- Associazione Marcovaldo, Architettura e Ambiente (presente in qualità di Relatore-Borsista).

Gli anni del Dottorato sono stati caratterizzati dalla collaborazione teorico-pratica tra Disegno Industriale in cui il pensiero sistemico si stava concretizzando in applicazioni legate al Design e Slow Food, che aveva riconosciuto in tale approccio, una via per rinnovare la progettazione dei propri eventi e suggerire nuove tematiche alle aziende eno-gastronomiche.



1.b Lauree

Laurea Magistrale in Design del prodotto Ecocompatibile

Politecnico di Torino

da settembre 2002 a dicembre 2004

conseguito il 21 Dicembre 2004

titolo della tesi: **Caldiae Murali a Gas ad uso domestico, analisi/critica dei componenti del progetto e verifica progettuale**

relatore: prof. arch. Luigi Bistagnino

valutazione: 110 cum laude

Laurea in Disegno Industriale

Politecnico di Torino

da settembre 1999 a marzo 2003

conseguito il 15 Marzo 2003

titolo della tesi: **Linee Guida per la progettazione di calzature di sicurezza ad uso professionale**

tesi sviluppata in collaborazione con Giugiaro Design

relatore: prof. arch. Luigi Bistagnino

correlatore: dott. Massimo Borrelli (**Giugiaro Design**)

valutazione: 108

1.c Diplomi e Corsi di Formazione

Corso IRIDI "Progettazione, conduzione e valutazione di attività didattiche in Università"

Università degli Studi di Torino

IRIDI è un progetto di ricerca e formazione, rivolto ai docenti universitari

interessati a migliorare la qualità della didattica e della valutazione in Università.

Il proprietario di questo Badge ha acquisito durante il corso le seguenti competenze:

- progettare la didattica in funzione degli obiettivi e delle competenze iniziali degli/delle studenti/studentesse;
- attivare una didattica centrata sull'apprendimento degli/delle studenti/studentesse;
- progettare una didattica per competenze;
- produrre/ottenere una buona performance in aula;
- utilizzare nella didattica le nuove tecnologie;
- costruire strumenti validi e affidabili di valutazione;
- adottare strategie di valutazione formativa;
- utilizzare l'e-portfolio;
- sviluppare le soft skills degli/delle studenti/studentesse;
- promuovere una didattica inclusiva;
- progettare una didattica con flipped classroom.

Il proprietario di questo Badge ha acquisito durante il corso le seguenti soft skills:

- attivare una relazione adeguata e una comunicazione efficace con gli/le studenti/studentesse;
- lavorare in team nella progettazione dei curricula;
- riflettere sulle proprie pratiche didattiche e valutative.

Certificato rilasciato
dall'Università degli Studi di Torino



Il proprietario di questo Badge ha acquisito le seguenti conoscenze:

- le strategie didattiche efficaci per migliorare la qualità dell'apprendimento degli/delle studenti/studentesse;
- le nuove tecnologie da impiegare nella didattica in presenza e a distanza;
- il modello S.F.E.R.A per migliorare la prestazione del docente in aula;
- i descrittori di Dublino e il loro utilizzo nella progettazione per competenze;
- modelli e funzioni della valutazione agli esami, criteri per garantire validità alle valutazioni, strategie di valutazione formativa;
- le diverse tipologie di portfolio, le modalità di costruzione del portfolio e gli effetti dell'utilizzo dello stesso;
- modelli di approccio alla disabilità;
- la normativa di tutela per gli/le studenti/studentesse;
- universitari con bisogni formativi speciali;
- le più diffuse tipologie di disabilità/DSA;
- le principali soft skills e i relativi processi di sviluppo;
- l'approccio "Flipped Classroom" e l'impianto progettuale "a ritroso".

Criteri

Il proprietario di questo Badge:

- ha frequentato almeno il 70% di 10 moduli formativi;
 - ha prodotto almeno il 70% delle esercitazioni richieste da ogni modulo.
- conseguito il 6 Luglio 2020

Corso di Formazione Auditor - Indice di Pollenzo (più di 250 ore)

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

coordinato dal **prof. Claudio Peri**

da gennaio 2012 a marzo 2013

il corso di formazione sviluppato in collaborazione con il **Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino**, ha l'obiettivo di formare il personale che svilupperà, attraverso visite dirette presso le aziende aderenti al progetto, i documenti previsti per la valutazione di un'azienda e/o un prodotto, tramite i parametri presenti nell'Indice di Pollenzo.
valutazione: Auditor Senior

Corso di Formazione sugli "Impatti ambientali dei servizi di ristorazione" (12 ore)

coordinato da **Risteco/Sotral**

col contributo dell'**Unione Europea**, il corso di formazione fa parte del progetto europeo *Bio Sotto Casa*.

Temi trattati: strumenti per la **sostenibilità del servizio di ristorazione**; le **materie prime** alimentare; gli **impatti ambientali della logistica**; organizzazione del **servizio**; la **gestione dei rifiuti**; la **comunicazione ambientale**; il **green public procurement**.

Torino, 15 - 16 Aprile 2010

Diploma di Specializzazione in Tecnico di produzione grafica per Internet (600 ore)

Enaip Grugliasco

con il patrocinio della **Regione Piemonte, Provincia di Torino, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Unione Europea**

conseguito il 15 Novembre 2004

valutazione: Eccellente

1.d Competenze linguistiche

Internationale English Language Testing System

University of Cambridge

novembre 2008

valutazione: 5.5 - pass with merit

Preliminary English Test

University of Cambridge – ESOL Examination

maggio 2002, giugno 2004

valutazione: pass

The Bridge Institute

School of Languages

gennaio 2016 a marzo 2020

Partecipazione a lezioni individuali di approfondimento della lingua inglese (una lezione alla settimana).

Attività svolta utilizzando parte del contributo economico dato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nel quadro delle economie riconosciute per l'attività individuale di ricerca e/o formazione.

Lezioni in lingua Inglese

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (UNISG), Design Politecnico di Milano, Scuola Politecnica di Design (SPD)

Dal 2009 svolgo regolarmente lezioni in lingua inglese nella Laurea Magistrale UNISG e nei seguenti Master:

Laurea Magistrale **UNISG** in Food Innovation and Management

corso in *Systemic Approach for Circular Economy* (2020/2021)

corso in *Systemic Food Design* (2018/2019)

Master **UNISG** in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products

corso in *Designing Sustainability* (2016/2017/2018/2019/2020/2021)

corso in *Systemic Approaches for Gastronomy* (2010/2011/2012/2013)

Master **UNISG** in Gastronomy Creativity, Ecology and Education

corso in *Circular Food Design* (2019)

Master **UNISG** in Food Culture and Communications - Human Ecology and Sustainability

corso in *Sustainability of Gastronomic Systems* (2013/2014/2015/2016)

corso in *Energy and Systemic Production* (2011/2012)

Advanced School in Food Policies and Sustainability **UNISG con Slow Food**

corso in *Energy and Systemic Production* (2009/2010)

Master **SPD** in Food Design and Innovation - Scuola Politecnica di Design di Milano

corso in *Systemic Food Design* (2016/2017)

Master in Exhibition Design - **Design Politecnico di Milano**

corso in *Systemic Event Design* (2014/2015)

Master in Service Design - **Design Politecnico di Milano**

corso in *Service Design about Food Sustainability: a new model of packaging for Slow Food Presidia* (2014/2015)

Incarichi

2

di ricerca ed istituzionali

2.a Ricercatore a tempo determinato (B e A)

Ricercatore universitario a t.d.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

da 1 settembre 2018 a 31 agosto 2021

area scientifico-disciplinare: 08 - Ingegneria civile ed Architettura

settore scientifico-disciplinare: ICAR/13 - Disegno Industriale

Settore concorsuale: 08/C1

qualifica: Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)



Ricercatore universitario a t.d.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

da 1 settembre 2013 al 2018

area scientifico-disciplinare: 08 - Ingegneria civile ed Architettura

settore scientifico-disciplinare: ICAR/13 - Disegno Industriale

Settore concorsuale: 08/C1

qualifica: Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)

2.b Assegni di Ricerca

Assegnista di Ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

da 1 febbraio 2013 a 31 gennaio 2014

Poliedro. Pollenzo Index Environmental and Economics Design. Definizione di indici di sostenibilità delle produzioni agroalimentari relativamente ai quattro aspetti di sostenibilità ambientale, sociale, economica e sensoriale.

responsabile: prof. Piercarlo Grimaldi

Assegnista di Ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

da 1 febbraio 2012 a 31 gennaio 2013

Poliedro. Pollenzo Index Environmental and Economics Design. Definizione di indici di sostenibilità delle produzioni agroalimentari relativamente ai quattro aspetti di sostenibilità ambientale, sociale, economica e sensoriale.

responsabile: prof. Piercarlo Grimaldi

Assegnista di Ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

da 1 gennaio 2011 a 31 dicembre 2011

Design Sistemico. Analisi e sviluppo della metodologia di attivazione di processi industriali aperti tendenti all'impatto zero.

responsabile: prof. Valter Cantino

partner del progetto: Regione Piemonte

Assegnista di Ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

da 1 gennaio 2010 a 31 dicembre 2010

Design Sistemico. Analisi e sviluppo della metodologia di attivazione di processi industriali aperti tendenti all'impatto zero.

responsabile: prof. Valter Cantino

partner del progetto: Regione Piemonte



Assegnista di Ricerca

Politecnico di Torino

da 1 gennaio 2007 a 31 dicembre 2007

Eventi Espositivi ad emissioni zero

responsabile: prof. arch. Luigi Bistagnino

partner del progetto: Slow Food

Assegnista di Ricerca

Politecnico di Torino

da 1 gennaio 2008 a 31 dicembre 2008

Eventi Espositivi ad emissioni zero

responsabile: prof. arch. Luigi Bistagnino

partner del progetto: Slow Food

Assegnista di Ricerca

Politecnico di Torino

da 1 gennaio 2009 a 31 dicembre 2009

Eventi Espositivi ad emissioni zero

responsabile: prof. arch. Luigi Bistagnino

partner del progetto: Slow Food



La ricerca sviluppata in questi anni e denominata inizialmente “**Eventi Sistemici: un modello esportabile di evento a ridotto impatto ambientale**” poi divenuta dall’edizione 2014 “**Systemic Event Design - S.Ee.D.**” è stata attualmente applicata alle seguenti edizioni degli eventi organizzati da **Slow Food, Regione Piemonte e Città di Torino.**

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre

2006, 2008, 2010, 2012, 2014, 2016, 2018

Slow Fish

2007, 2009, 2011, 2013, 2015, 2017

Cheese

2007, 2009, 2011, 2013, 2015, 2017

In particolare per le attività da me svolte hanno riguardato:

- la progettazione del sistema evento e del suo impatto ambientale, sociale, economico e culturale;
- lo sviluppo delle comunicazioni legate alla ricerca applicata;
- l’identificazione di realtà aziendali che possano essere coinvolte nel progetto di sostenibilità ed innovazione;
- attività di conoscenza diretta delle aziende e sviluppo della contrattualistica;
- attività di formazione interna;
- il coordinamento delle attività pre, durante e post l’evento.

Dall’edizione 2006 a quella 2011 di tutti gli eventi sopra elencati, ho assunto il ruolo di **Coordinatore del Progetto** mentre Responsabile Scientifico era il prof. Luigi Bistagnino (Design Politecnico di Torino) Dall’edizione 2012 sono diventato **Responsabile Scientifico** della Ricerca che vede il dialogare di 3 Atenei e più di 60 realtà tra enti ed imprese.



Prima fiera totalmente “biodegradabile”

FONDATARE
di Bra, e tra i creatori di Arcigola e poi, nel 1989 a Parigi, del movimento internazionale Slow Food

PRESIDENTE
entrato nel 1991 nella sede di Slow Food come obiettore di coscienza. Dal 2006 guida Slow Food Italia

ne progettata in questo modo», spiega. «Vogliamo fare un modello di fiera esportabile, ma vorremmo anche che divenga un modello di buona gestione», dice il



LA STAMPA

Gio 29/05/2008

Il gusto porta a tavola l'ambiente

Il Salone di Torino a impatto zero
Piatti e biodegradabili

2.c Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare

Coordinatore (Executive Director) del Laboratorio
da 1 gennaio 2021



Il Laboratorio nasce nel settembre 2020 ed è uno strumento dell'UNISG di Pollenzo per sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione, per Enti e Imprese in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile.

Il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare offre:

- **ricerche applicate** sui temi dello Sviluppo Sostenibile e dell'Economia Circolare per il cibo adottando un approccio sistemico e multidisciplinare;
- la possibilità di far parte di un **Network di attori del cambiamento** che condividono l'obiettivo di sviluppare nuovi modelli di business basati su un concetto di ecologia integrale;
- l'accesso ad una **rete di servizi diffusi**, tecnologie tailor made, disponibili attraverso delle collaborazioni scientifiche attivate sui territori.

In particolare il Laboratorio si occupa di:

- **Rilevazione olistica** del sistema di relazioni di un'azienda;
- **Innovazioni** sulla Sostenibilità di **prodotto, servizio e sistema**;
- Stimolo all'**innovazione di processi** industriali nel mondo del cibo che puntino alla **sostenibilità**;
- **Miglioramento della qualità complessiva** della Filiera AgroAlimentare e lotta alla riduzione degli sprechi;
- **Messa in rete di Partner** e contatti Unisg finalizzata alla creazione di Network virtuosi.

Il Team

Direttore Scientifico – Silvestro Greco

Coordinatore – Franco Fassio

Collaboratori: corpo docente UNISG e Project Manager

Inspiration Board del Laboratorio

- ADRIANA ALBINI - Medicina e Salute
- LUIGI BISTAGNINO - Approccio Sistemico ed Ecodesign
- STEFANO BOERI – Urbanistica Sostenibile
- LUCIANA CASTELLINA – Politica e Cultura
- ANNALISA CORRADO – Ambiente ed Energie Rinnovabili
- ROBERTO DANOVARO - Oceani e mari
- MONICA DI SISTO – Economia Solidale e Cooperazione Internazionale
- FRANCESCA GRECO - Risorse d'acqua dolce
- LUCA MERCALLI - Clima e futuro
- PIER PAOLO PERUCCIO - Città e Design
- CARLO PETRINI - Cibo e Società
- ANTONIO URICCHIO - Università e Ricerca

Il Laboratorio propone inoltre l'accesso ad una rete di servizi diffusi, tecnologie tailor made, disponibili attraverso diverse collaborazioni attivate sui territori, come quelle con i nostri Partner Scientifici: **Golder Associates**, **l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta**, la **Stazione Zoologica Anton Dohrn** e molti altri.

2.d Deleghe/Incarichi conferiti dal Rettore UNISG

Delegato alle Politiche di Sostenibilità di Ateneo

dal 2019 al 2021

La Delega prevede la supervisione e lo sviluppo delle politiche di sostenibilità applicate al “sistema Pollenzo” costituito dall’Agenzia di Pollenzo, il campus universitario, l’Albergo dell’Agenzia, la Banca del Vino, le Tevole Accademiche, Local Bottega Alimentare.

Delegato alla RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile

dal 2018 al 2021

Promossa dalla CRUI - Conferenza dei Rettori delle Università Italiane da luglio 2015, la RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile è la prima esperienza di coordinamento e condivisione tra tutti gli Atenei italiani impegnati sui temi della sostenibilità ambientale e della responsabilità sociale.

Le finalità principali della RUS sono:

- diffondere la cultura e le buone pratiche di sostenibilità, sia all’interno che all’esterno degli Atenei, mettendo in comune competenze ed esperienze, in modo da incrementare gli impatti positivi delle azioni messe in atto dalle singole Università;
- promuovere gli SDGs - Sustainable Development Goals e contribuire al loro raggiungimento;
- rafforzare la riconoscibilità e il valore dell’esperienza italiana a livello internazionale.

La RUS si pone inoltre come modello di buona pratica da estendere anche ad altri settori della P.A., dell’istruzione e del territorio in generale, incentivando lo sviluppo di collaborazioni tra università e città, diffondendo innovazione sociale sul territorio e fornendo stimoli culturali per l’intero sistema paese.

Delegato alla ASviS - L’Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile

dal 2018 al 2021

L’Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS) è nata per far crescere nella società italiana, nei soggetti economici e nelle istituzioni la consapevolezza dell’importanza dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Le finalità principali dell’ASviS sono:

- lo sviluppo di una cultura della sostenibilità a tutti i livelli, orientando a tale scopo i modelli di produzione e di consumo;
- l’analisi delle implicazioni e le opportunità per l’Italia legate all’Agenda per lo sviluppo sostenibile;
- il contributo per la definizione di una strategia italiana mirata al conseguimento degli SDGs e alla realizzazione di un sistema di monitoraggio dei progressi dell’Italia verso gli SDGs.

Delegato ai Rapporti col Mondo delle Imprese e Formazione Esterna

dal 2018 al 2021

La Delega prevede la supervisione delle attività messe in campo da UNISG con il Network di imprese che supportano e sostengono lo sviluppo dell’Ateneo (<https://www.unisg.it/enti-impresenetwork/partner-strategici-soci-sostenitori/>).

Delegato ai rapporti istituzionali con la Regione Piemonte

dal 2018 al 2021

La Delega prevede la presenza sui tavoli istituzionali CORECO - Comitato Regionale di Controllo e il dialogo costruttivo per lo sviluppo di progetti di ricerca con uno dei principali attori che hanno contribuito alla fondazione dell’Ateneo.

Membro della CPDS - Commissione Paritetica Docenti Studenti

dal 2018 al 2021

L’incarico prevede la partecipazione ai lavori della CPDS. Insieme al Presidio della Qualità di Ateneo (PQA) e al Nucleo di Valutazione (NdV), la Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS) è l’attore principale che lavora per la qualità dell’Ateneo.

Alla CPDS la legge 240/2010 attribuisce le funzioni di:

- monitoraggio dell’attività formativa e della qualità della didattica nonché dell’attività di servizio agli studenti da parte di professori e dei ricercatori;
- analisi dei risultati delle attività didattiche e di servizio secondo gli indicatori adottati dall’Ateneo per la loro valutazione;
- formulazione di pareri sull’attivazione e la soppressione dei Corsi di Studio.

2.e Area Ricerca & Sviluppo per aziende, enti ed associazioni

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus (2007/2012)

Partecipazione ad **Attività di Ricerca** sul tema della **sostenibilità ambientale** e dei **Food Packaging** per i produttori dei **Presidi Slow Food**.

L'attività iniziata con la partecipazione al **Congresso internazionale dell'Arca del Gusto**, in cui avevo un intervento dal titolo "*Sostenibilità degli imballaggi per i Presidi Slow Food*" (5-6 Luglio 2008 - Scandicci - Firenze), ha portato alla costituzione di un gruppo di ricerca formato da Design Politecnico di Torino, Dipartimento di Culture Arboree della Facoltà di Agraria (Torino) e dal 2009 Unisg (anno in cui mi sono trasferito in tale struttura).

Da questa iniziativa sono nate due pubblicazioni "**Linee guida per i Food-Pack dei Presidi**" e "**Glossario dei materiali per i Food-Pack**", inserite nei disciplinari dei Presidi Slow Food, dal 2007 al 2012.

Una sequenza di seminari come "*Un imballo sostenibile per i prodotti dei Presidi*" (Unisg, 19-20 Aprile 2008 - Bra) e conferenze come "*Quando il prodotto parla*" (Terra Madre 2008, Laboratorio della Terra, 23-27 Ottobre 2008), hanno infine fatto nascere la necessità di istituire un premio inizialmente dedicato ai soli produttori dei Presidi Slow Food (2008/2010) e poi allargato a tutti i produttori che espongono al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre: **Slow Pack 2012**.

Tutte le edizioni del premio, in quanto ideatore dell'iniziativa, mi hanno visto **Presidente della Giuria** composta da Design, Facoltà di Agraria, Fondazione Slow Food, Laboratorio Chimico di Torino.

Le attività di ricerca sviluppate per la Fondazione, hanno poi visto il crescere di attività connesse alla sostenibilità ambientale dell'intero ciclo di vita di Presidi e dunque di **ricerche specifiche e settoriali**.



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS



Associazione Slow Food Italia

Partecipazione ad **Attività di Ricerca** sul tema **approccio sistemico di eventi, punti di vendita, sistemi produttivi, imballaggi**.

L'attività è iniziata frequentando gli uffici Slow Food nel periodo in cui l'associazione finanziava l'Assegno di Ricerca a Design Politecnico di Torino sfociando in vere e proprie **attività di ricerca e formazione sul Design Sistemico**.

Grazie a questa attività, dal 2008 al 2012 sono numerose le sperimentazioni e le ricerche portate a termine in collaborazione con l'**Ufficio Consulenze di Slow Food Promozione**, con il quale dal 2009 al 2012 ho instaurato un rapporto lavorativo di **Consulenza a Contratto** per l'applicazione dell'**approccio sistemico a Punti di Vendita (PdV) ed eventi culturali**.

Tra i progetti sviluppati in forma consulenziale riporto quelli che hanno visto l'applicazione pratica delle linee guida tipiche della metodologia sistemica (output-input, agire localmente, relazioni collaborative, co-evolvere congiuntamente, l'uomo al centro del progetto):

- **Pausa Caffè**: progettazione sistemica dell'arredamento del nuovo PdV di Grugliasco;
- **Manital**: progettazione sistemica di un nuovo polo produttivo;
- **Enogastronomia ed enoteca di Asti**: progettazione sistemica dell'arredamento del nuovo PdV ad Asti;
- **Ospedale degli Innocenti** (Firenze): progettazione sistemica dell'arredamento del nuovo Bar/Ristorante del Museo.



Slow Food[®]

Le attività di Ricerca & Sviluppo svolte per Slow Food Italia e Fondazione Slow Food per la biodiversità, mi hanno portato ad essere eletto **Consigliere Nazionale Slow Food** dal 2014 al 2018 in quota alla Regione Piemonte e Valle d'Aosta.

3

Docenza

3.a Co-direttore Specializing Master in Design For Food

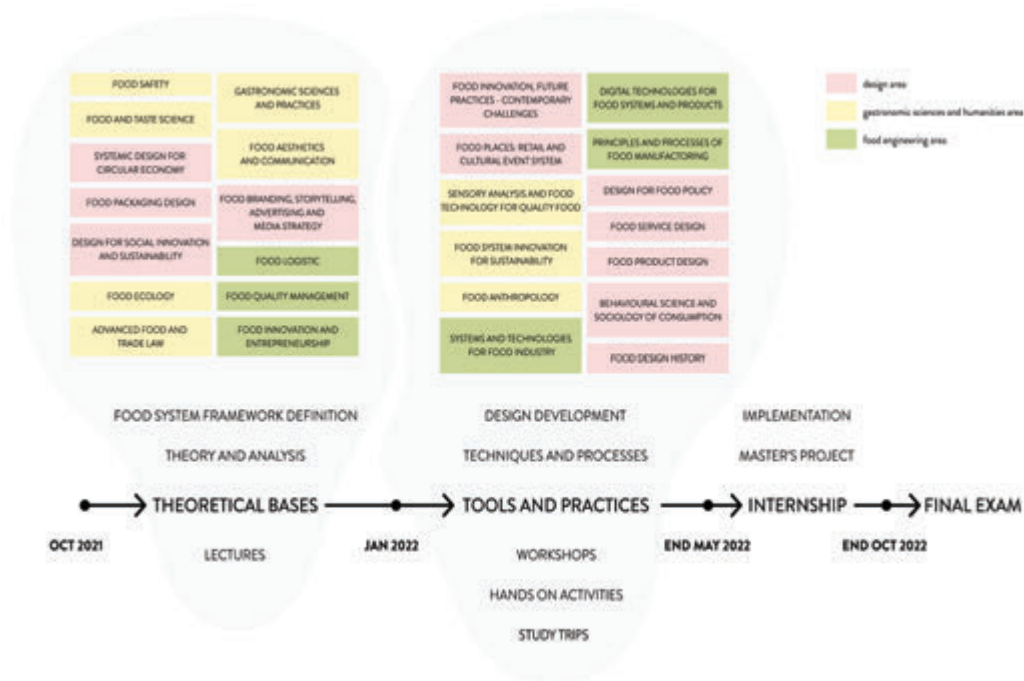
2021/2022

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Design Politecnico di Milano
Master in Design for Food

Faculty del Master: Stefano Maffei (Direttore) e Anna Meroni (Co-Direttore) per Design Polimi
 Franco Fassio (Co-Direttore) e Nicola Perullo (Co-Direttore) per UNISG

Il Master in DESIGN FOR FOOD è il nuovo Specializing Master prodotto dalla collaborazione tra il Politecnico di Milano e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che vanta una pluriennale esperienza nella formazione nel campo alimentare. È gestito da POLI.design, la Società Consortile del Politecnico di Milano specializzata nella formazione post laurea con un'offerta composta da Master Universitari e Corsi di Alta Formazione.

Il Master nasce dalla consapevolezza che il settore alimentare contemporaneo, già caratterizzato da sperimentazioni ed esperienze fortemente orientate all'innovazione e al progetto, richiede sempre più una expertise trasversale, in grado di integrare in modo strategico competenze di design, di food engineering, tecnologiche, gastronomiche e sociali.



Per questo motivo il Master in Design for Food unisce le competenze di design (nell'estensione disciplinare che va dall'analisi e messa a punto strategica, allo sviluppo di prodotti-servizi fino alla comunicazione) e di food engineering caratteristiche del Politecnico di Milano con quelle tematiche e specifiche in area food relative alle humanities, alle scienze gastronomiche, alle tecnologie alimentari proprie dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Il Master in DESIGN FOR FOOD è organizzato secondo un mix di teoria e pratica, che vede l'alternanza di lezioni frontali e attività hands-on, con sviluppi di progetti ed esercitazioni. Il piano didattico prevede: LEZIONI FRONTALI, WORKSHOP, STUDY TRIPS, TIROCINIO.

3.b Docenza per università in inglese: Laurea Magistrale e Master

2021/2022

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Master in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products

corso in *Designing Sustainability*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(18 ore) luglio 2021

2020/2021

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Master in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products

corso in *Designing Sustainability*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(18 ore) febbraio 2021

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea Magistrale in Food Innovation and Management

corso in *Systemic Design for Circular Economy*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(48 ore) ottobre 2020 / gennaio 2021

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Master of Agroecology and Food Sovereignty

corso in *Circular Economy for Food: Principles and Case Study*

docente titolare del corso F.Fassio

(4 ore) febbraio 2021

2019/2020

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education

corso in *Circular Food Design*

docente titolare del corso F.Fassio

(12 ore) novembre 2019

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea Magistrale in Food Innovation and Management

corso in *Systemic Food Design*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(48 ore) ottobre 2020 / gennaio 2021

Design Politecnico di Milano

Circular Design Lab

corso in *Circular Economy for Food a systemic approach for circular economy*

docente titolare del corso F.Fassio

(2 ore) ottobre 2019

2018/2019

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Master in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products

corso in *Designing Sustainability*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(24 ore) luglio 2019

2017/2018**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products**corso in *Designing Sustainability*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(24 ore) luglio 2018

2016/2017**Scuola Politecnica di Design (SPD - Milano)****Master in Food Design and Innovation**corso in *Systemic Food Design*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(12 ore) maggio 2017

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Master in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products**corso in *Designing Sustainability*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(12 ore) maggio 2017

2015/2016**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Food Culture and Communications - Human Ecology and Sustainability**corso in *Sustainability of Gastronomic Systems*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(12 ore) giugno 2016

2014/2015**Design Politecnico di Milano****Master in Service Design**corso in *Service Design about Food Sustainability: a new model of packaging for Slow Food Presidia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino, Slow Food, Comieco**

(36 ore) marzo 2015

Design Politecnico di Milano**Master in Exhibition Design**corso in *Systemic Event Design*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Slow Food**

(6 ore) giugno 2015

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Master in Food Culture and Communications - Human Ecology and Sustainability**corso in *Sustainability of Gastronomic Systems*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(9 ore) ottobre 2014

2013/2014**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Food Culture and Communications - Human Ecology and Sustainability**corso in *Sustainability of Gastronomic Systems*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Università di Torino**

(9 ore) ottobre 2013

2012/2013**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Food Culture and Communications - Media, Representations and High Quality Food**corso in *Systemic Approaches for Gastronomy*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Politecnico di Torino**

(9 ore) febbraio 2013

2011/2012**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Food Culture and Communications - Human Ecology and Sustainability**corso in *Energy and Systemic Production*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott. **Angelo Consoli - Cetri Tires**

e le aziende La Poderina Toscana e Parvus Flos

(12 ore) settembre 2012

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Master in Food Culture and Communications - Media, Representations and High Quality Food**corso in *Systemic Approaches for Gastronomy*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Politecnico di Torino**

(6 ore) luglio 2012

2010/2011**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Food Culture and Communications - Media, Representations and High Quality Food**corso in *Systemic Approaches for Gastronomy*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Nadia Tecco - Politecnico di Torino**

(6 ore) settembre 2011

2009/2010**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Advanced School in Food Policies and Sustainability**corso in *Energy and Systemic Production*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con dott.ssa **Silvia Barbero - Design Politecnico di Torino**

(12 ore) ottobre 2010

3.c Docenza per università in italiano: Laurea Magistrale, Triennale, Master, Alto Apprendistato

2020/2021

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno

corso in *Scienze della Progettazione Gastronomica*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Antonio Montanari, CEAN, L'OraGiusta**
(38 ore Fassio; 18 ore Montanari) marzo - maggio 2021

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno

corso in *Food Packaging*

docenti titolari del corso F.Fassio e L.Torri con **Novamont, Ricrea, Anfima, CIC, Biorepack, SDR Pack, SIAD, PEFC**
(16 ore Fassio; 16 ore Torri) marzo 2021

2019/2020

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno

corso in *Scienze della Progettazione Gastronomica*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Antonio Montanari con Bibendum, Pedevilla**
(32 ore Fassio; 32 ore Montanari) marzo - maggio 2020

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno

corso in *EcoDesign della Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio con **Slow Food**
(32 ore) marzo - maggio 2020

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno

corso in *Food Packaging*

docenti titolari del corso F.Fassio e L.Torri con **PEFC, Metsä Board, Palm, Novamont, CIC, Corepla, Ricrea**
(16 ore Fassio; 16 ore Torri) aprile 2020

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno

corso in *Company Creation*

docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Starboost** e il Project Manager UNISG **Claudio Ramonda**
(16 ore) maggio - giugno 2020

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e ITS Agroalimentare per il Piemonte

Corso breve per ITS - Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Gastronomo

corso in *Systemic Food Design - aspetti specifici di sostenibilità*

docente titolare del corso F.Fassio
(12 ore) aprile 2020

2018/2019

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno

corso in *EcoDesign della Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio
(32 ore) febbraio - maggio 2019

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno**corso in *Food Packaging*docenti titolari del corso F.Fassio con **Novamont, Istituto Italiano Imballaggio, Ricrea, Corepla, Comieco**
(16 ore) marzo 2019**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Company Creation*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Starboost** e il Project Manager UNISG **Claudio Ramonda**
(16 ore) gennaio 2019**2017/2018****Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico - I Anno**corso in *Systemic Food Design*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Planet Idea**
(40 ore) marzo - maggio 2018**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno**corso in *Food Packaging*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Novamont, Istituto Italiano Imballaggio, Ricrea, Anfima, Comieco, Com.Pack** e il Project Manager UNISG **Claudio Ramonda**
(16 ore) marzo 2018**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Company Creation*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Starboost, Winelivery** e il Project Manager UNISG **Claudio Ramonda**
(16 ore) gennaio - febbraio 2018**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *EcoDesign della Gastronomia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Lucart, Agrindustria, Studio Legale Jacobacci & Associati**
(32 ore) febbraio - marzo 2018**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Finagro Società Cooperativa Agricola****Corso breve per Consorzio di Cooperative agricole**corso in *Lo sviluppo sostenibile una scelta per il presente e il futuro dell'Italia e del mondo*docente titolare del corso F.Fassio
(14 ore) aprile - maggio 2018**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e ITS Agroalimentare per il Piemonte****Corso breve per ITS - Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Gastronomo**corso in *Systemic Food Design - aspetti specifici di sostenibilità*docente titolare del corso F.Fassio
(12 ore) aprile 2018

2016/2017**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico - I Anno**corso in *Systemic Food Design*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con il Project Manager UNISG **Alberto Tallone**
(32 ore) gennaio - aprile 2017**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno**corso in *Percorsi progettuali per food packaging sostenibili*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con IPSOS, Istituto Italiano Imballaggio, Ricrea, Anfima, Com.Pack e i Project Manager UNISG Claudio Ramonda e Alberto Tallone
(16 ore) aprile 2017**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *EcoDesign della Gastronomia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Planet Idea**
(32 ore) settembre - dicembre 2016**2015/2016****Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico - I Anno**corso in *Systemic Food Design*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Slow Food, Ricrea, Rilegno**
(32 ore) gennaio - aprile 2016**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno**corso in *Percorsi progettuali per food packaging sostenibili*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Istituto Italiano Imballaggio** e i Project Manager UNISG **Claudio Ramonda** e **Alberto Tallone**
(16 ore) aprile - maggio 2016**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *EcoDesign della Gastronomia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Lurisia**
(32 ore) settembre - dicembre 2015**Design Politecnico di Torino****Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva**corso in Laboratorio in **Concept Design - Design I** (prof.ssa C. De Giorgi)intervento su *Il Valore della Consapevolezza. Semplificare la complessità per riconoscere una qualità di sistema*
17 maggio 2016 (3 ore)**2014/2015****Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Progettazione Olistica di Sistemi Gastronomici*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **RCS Sport - Giro d'Italia**
(32 ore) settembre - dicembre 2014

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico**corso in *Systemic Food Design*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Gruppo Intrateneo - Atlante del Cibo**

(32 ore) gennaio - aprile 2015

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Alto Apprendistato**corso in *Systemic Food Design per Mastri Birrai e Panettieri e Pizzaioli*

docente titolare del corso F.Fassio

(9 ore) novembre 2014

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Master in Management dell'enogastronomia**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio

(5 ore) giugno 2015

Design Politecnico di Torino**Corso di Laurea Magistrale in Design Sistemico**corso in **Sistemi Aperti** (prof. L. Bistagnino)intervento su *Atlante del Cibo*

(3 ore) maggio 2015

2013/2014**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **K-Field e Novamont (Petit & Maman)**

(35 ore) settembre - dicembre 2013

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico**corso in *Systemic Food Design*

docente titolare del corso F.Fassio

sviluppo progetto **Local - Bottega Alimentare e Pollenzo Sistemica**

(32 ore) gennaio - marzo 2014

2012/2013**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Master in Management dell'enogastronomia**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio

(6 ore) febbraio 2013

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Progettazione olistica di sistemi gastronomici*

docente titolare del corso F.Fassio

(16 ore) maggio 2013

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno**corso in *Progettazione di eventi sistemici di promozione gastronomica e turistica*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Minitalia Leolandia**

(16 ore) marzo 2013

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Istituto di Istruzione Superiore Norberto Bobbio**Diploma IFTS di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore**corso in *Progettazione di eventi sistemici*

docente titolare del corso F.Fassio

(40 ore) aprile 2013

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Camera di Commercio di Trento**Corso di Formazione breve**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia: la valorizzazione degli scarti in cucina.*

docente titolare del corso F.Fassio

(3 ore) febbraio 2013

2011/2012**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Comieco**

(16 ore) aprile 2012

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - II Anno**corso in *Progettazione di eventi sistemici di promozione gastronomica e turistica*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Barley Arts**

(16 ore) marzo 2012

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e ForCoop**Master in Management dell'impresa Sociale**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio

(16 ore) settembre 2011

2010/2011**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio

in collaborazione con **Fontanafredda, Venchi, La granda, Casa Circondariale Lorusso e Cotugno**

(16 ore) aprile 2011

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in collaborazione con l'Università degli studi di Torino,**Facoltà di Agraria, Scuola di Amministrazione Aziendale e Slow Food****Master in Enogastronomia e management dell'ospitalità**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia*

docente titolare del corso F.Fassio

(6 ore) settembre 2010

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico**corso in *Design progettuale di nuova gastronomia*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Caffé Alberto, Gemma**
(16 ore) settembre 2010**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche****Laurea triennale in Scienze Gastronomiche - III Anno**corso in *Progettazione di eventi sistemici di promozione gastronomica e turistica*docente titolare del corso F.Fassio in collaborazione con **Slow Food**
(16 ore) marzo 2011**2009/2010****Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Ministero delle Politiche Agricole e Forestali****Corso di Formazione breve**corso in *Approccio Sistemico alla Gastronomia e Indice di Pollenzo*docente titolare del corso F.Fassio
(6 ore) luglio 2010**Design Politecnico di Torino e Facoltà di Economia di Torino****Master in marketing e comunicazione**corso in *Eventi Sistemici*docente titolare del corso prof. arch. L. Bistagnino
(2 ore) marzo 2010**2008/2009****Design Politecnico di Torino****Attività di supporto alla didattica (assistente a contratto)****Laurea specialistica in Design del prodotto ecocompatibile**corso in *Sistemi Aperti - Design Sistemico (ore 60)*

docente titolare prof. arch. Luigi Bistagnino

2007/2008**Design Politecnico di Torino****Attività di supporto alla didattica (assistente a contratto)****Laurea specialistica in Design del prodotto ecocompatibile**corso in *Sistemi Aperti - Design Sistemico (ore 60)*

docente titolare prof. arch. Luigi Bistagnino

2006/2007**Design Politecnico di Torino****Attività di supporto alla didattica (assistente a contratto)****Laurea triennale in Disegno Industriale (ore 60)**corso in *Disegno Industriale II*

docente titolare prof. C. Campagnaro e A. Virano

2005/2006**Design Politecnico di Torino****Attività di supporto alla didattica (assistente a contratto)****Laurea triennale in Disegno Industriale (ore 60)**corso in *Disegno Industriale II*

docente titolare prof. C. Campagnaro e A. Virano

2004/2005

Design Politecnico di Torino

Attività di supporto alla didattica (assistente a contratto)

Laurea triennale in Disegno Industriale (ore 60)

corso in *Disegno Industriale I*

docente titolare prof. C. De Giorgi

3.d Formazione aziendale

2020/2021

Sperlari

Field Project

tema *Packaging Sostenibile*

(12 ore) febbraio - giugno 2021 - Pollenzo

2019/2020

CirFood

Formazione personale

corso in *Cibo e Ambiente*

(2 ore) gennaio 2020 - Pollenzo

Unioncamere Piemonte

Formazione personale e aziende del territorio

corso in *Circular Economy for Food*

(6 ore) 20 gennaio, 7 e 14 giugno 2020 - Pollenzo

Circular Re-Thinking School

Formazione aziende del territorio

corso in *Circular Economy for Food*

(8 ore) 7 febbraio 2020 - Rovereto

Aida Partners e Biblioteca del Bialncio Sociale

Field Project

tema *Bilanci di Sostenibilità*

(20 ore) febbraio - giugno 2020 - Pollenzo

2018/2019

Epta Group

Field Project

tema *Circular Bar*

(20 ore) febbraio - giugno 2019 - Pollenzo

Comieco

Field Project

tema *Packaging Sostenibile e Comunicazione*

(12 ore) febbraio - giugno 2019 - Pollenzo

Slow Food Italia

Formazione personale

tema *Systemic Event Design*

(5 ore) 4 marzo 2019 - Bra

2017/2018

Novamont

Formazione personale e stakeholders

corso in *Systemic Food Design*

(2 ore) 5 ottobre 2017 - Pollenzo

Barilla

Formazione personale area Mulino Bianco

corso in *Progettazione e comunicazione sistemica*

(22 ore) giugno - ottobre 2017 - Parma

2016/2017**Elior Group****Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Progettazione e comunicazione sistemica*

(4 ore) 15 giugno - 16 maggio 2017 - Pollenzo

Domori**Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Progettazione e comunicazione sistemica*

(16 ore) 27 e 28 aprile 2017 - None

Auchan**Formazione personale area Marketing e selezione dei prodotti**corso in *Systemic Food Design*

(2 ore) 12 dicembre 2016 - Pollenzo

2015/2016**Elior Group****Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Progettazione e comunicazione sistemica*

(4 ore) 22 novembre - 29 giugno 2016 - Pollenzo

Kulmbacher**Formazione personale area Marketing**corso in *Approccio sistemico e Eco Birrifici*

(1 ora) 29 novembre 2015 - Pollenzo

Ospedale Sant'Orsola Malpighi**Formazione personale gestione mensa ospedaliera**corso in *Systemic Food Design*

(4 ore) 29 novembre 2015 - Bologna

Carlsberg Italia**Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Systemic Food Design*

(4 ore) 2 febbraio 2016 - Pollenzo

Confservizi Piemonte e Valle d'Aosta**Formazione personale e stakeholders**corso in *Systemic Food Design*

(2 ore) 8 marzo 2016 - Pollenzo

UNISG**Workshop Partner Strategici e Soci Sostenitori**workshop *Dare valore al Network UNISG. Approccio sistemico ed innovazione attraverso la ricerca*

(3 ore) 16 giugno 2016 - Pollenzo

Elior Group**Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Approccio sistemico ed innovazione per la ristorazione collettiva e la circular economy*

(2 ore) 29 giugno 2016 - Pollenzo

2014/2015**Comieco****Formazione personale e stakeholders**corso in *Eco-packaging per carta e cartone*

(2 ore) 10 ottobre 2014 - Pollenzo

Associazione Ingegneri e Architetti ex Allievi del Politecnico di Torino**Formazione personale e stakeholders**corso in *Approccio sistemico alla gastronomia*

(2 ore) 20 novembre 2014 - Pollenzo

Slow Food Italia**Formazione personale**corso in *Systemic Event Design*

(4 ore) 30 gennaio 2015 - Pollenzo

Autogrill**Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Luoghi del Cibo e approccio sistemico*

(1 ora) 30 gennaio 2015 - Pollenzo

Vera Ristorazione**Formazione personale area Marketing e Comunicazione**corso in *Luoghi del Cibo e approccio sistemico*

(1 ora) 29 giugno 2015 - Pollenzo

2013/2014**Vitamine Creative****Formazione personale**corso in *Systemic Food Design*

(5 ore) 6 dicembre 2013 - Perugia

UNISG**Formazione Project Manager**corso in *Approccio sistemico alla gastronomia*

(2 ore) 17 aprile 2014 - Pollenzo

Terre dei Savoia**Formazione personale e stakeholders**corso in *Food Packaging, un approccio sistemico alla progettazione*

(2 ore) 9 luglio 2014 - Racconigi

3.e Relatore / Correlatore tesi

2020/2021

Relatore Laurea Triennale UNISG

Lavinia Voisard: Rethinking our model of consumption: a case study of the future project "lav"

As an exemplary business model for a more conscious and sustainable future.

correlatore: prof. Paolo Corvo

Lorenzo Vichi: Cibo e geotermia: due aspetti per una eco-sinergia perfetta.

Nina Vita Barba Navaretti: Scarti alimentari e industria tessile: nuove frontiere per l'economia circolare del cibo.

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Eleonora Stefania Bertotti: Il progetto Circular Economy for Food Catering.

Daniele Palermo: Wine and cans, a dialogue for a more sustainable economic, environmental and social future.

correlatore: prof. Michele Fino

Giovanni Testori: Seeding Our Future with Regenerative Agriculture: A "Soilution" Towards Sustainable Food Systems.

2019/2020

Relatore Laurea Triennale UNISG

Anna Nardi: Sostenibilità, vino biologico e vegano: uno scenario europeo con finale proposta progettuale di bottega.

Beatrice Guzzi: Ipotesi e sperimentazione di una nuova filiera per la valorizzazione dei residui della castagna:

nasce la Carta Castagna.

Bianca Fiori: Il marchio del non marchio.

Cheikhna A.T. Thiam: Circular economy and conscious functional design. Thinking for food sovereignty and sustainability in Africa: the Dakar Food Lab and begue coco models.

Chiara Graglia: Cucina Circolare: progettazione e sperimentazione di un Menù Circolare alle Tavole Accademiche.

Edoardo Maria Polimeni: Food waste, food loss, spreco di carta. La proposta mycart.

Federico Montanari: Eco-Design Digitale.

correlatore: prof.ssa Donatella Saccone

Luisa Pellerano: L'economia circolare in azienda. Una review degli indicatori esistenti e la proposta del circularity Index for food.

Marco Salomoni: Econet: una rete, molte reti. Progetto per una nuova economia circolare.

Margherita Rossi: La mensa scolastica come opportunità di sviluppo sostenibile – il progetto Oltreterra.

May Siri: Integrating Sustainable Practices in Wineries-The Case in Israel.

correlatore: prof. Damiano Cortese

Niccolo Puls: Creation of an innovative Startup for regional food supply in Hamburg, Germany.

Ottavia Pieretto: L'educazione alimentare come strumento contro la crisi climatica. Sviluppo di un progetto formativo per sensibilizzare gli adolescenti e studio del ruolo chiave che le Comunità Slow Food possono svolgere nelle scuole superiori.

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Alberto Montobbio: Verso un'economia circolare quotidiana; Circular Bar: conoscenza in circolo.

Elisa Pasquero Elia: Turismo sostenibile: rilievo olistico. Dell'associazione relais & châteaux, analisi e implementazione delle attività virtuose.

Silvia Falbo: Corporate Sustainability in Collective Catering: Pedevilla case study.

2018/2019

Relatore Laurea Triennale UNISG

Vinzenz Hahl: Local Alps – Design for Sustainable Local Food Business in Bavaria.

Sofia Casali: Sostenibilità, economia circolare e cucina: il menu' del recupero come proposta sperimentale.

Costanzo Cafaro: Le imprese di UNISG. Una rete sostenibile di ex studenti che hanno aperto nel mondo attività imprenditoriali nel food system.

Stefano Guzzo Bonifacio: La nuova bottega alimentare: progettazione di un modello distributivo sostenibile in grado di rigenerare gli equilibri del sistema agroalimentare locale.

Ambrosetti Maria: Nuove prospettive per una GDO in evoluzione.

Inès Mukazayire Breazzano: A case study of waste management in Rwanda: reducing and enhancing organic waste in "soleluna" restaurant to create new valuable resources for local farmers.

Jean-Paul Charles Garin: Water for life and food security, time for a shift.

Giulia Gabaldo: Il ruolo delle botteghe alimentari nelle città del futuro: sviluppo di un'ipotesi di rete nazionale.

Alessio Boggero: Specialty coffee & global goals. Qualità, cerchi e sviluppo.
correlatore: dott. Paolo Panero

Francesco Luparia: Luxury food & sostenibilità: come il luxury può influenzare positivamente un cambio di paradigma verso la sostenibilità.
correlatore: prof. Damiano Cortese

Alessandro Angeleri: La cultura del progetto applicata alla percezione atmosferica del gusto.

Giovanni Vannetti: Analisi dello street food e ipotesi di food truck sostenibile.

Federica Maria Bergonzi: Food waste innovation: un'ipotesi di valorizzazione degli sfridi alimentari nella ristorazione.

Ottavia D. M. L. Cortona: Ristorazione ed economia circolare in Italia: un'ipotesi di modello di impresa.

Pablo De Gottardi: Lo stato dell'arte della canapa, il mercato europeo, quello svizzero, e il progetto Slow Weed.

Andrea Sclauzero: Fisharing.
correlatore: prof. Gabriele Volpato

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Elisa Cionchi: Economia circolare per il food system: il ruolo del cibo nella transizione verso un modello di sviluppo sostenibile.

Alice Tondella: La biodiversità come leva strategica per nutrire e sostenere lo sviluppo territoriale rurale. Dialogo tra la pachamama e le persone.

Luca Tripaldi: Tracciare con blockchain. Ipotesi di futuri utilizzi nell'industria alimentare.

Cecilia Castelvero: L'utilizzo dei by-products del riso in tre diversi ambiti: allevamento, bioedilizia e cosmesi.

Correlatore Master in Wine Culture, Communication and Management UNISG

María Cicero Benitez: A Circular Economy Model for Wine Retail in an Urban Context: The Mercato Metropolitan Case in London.

Relatore: prof. Michele Fino

Correlatore Master Food Culture & Communications: Marketing and Sustainability of High-Quality Products UNISG

Alyson Parkes: An analysis of the space the foodservice industry occupies in the food system and its potential as an education tool for sustainable food.

Relatore: prof. Michele Fino

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e ITS Agroalimentare per il Piemonte

Rosita Monique Anna Tondo: Pausa Café. Recupero e valorizzazione degli output di produzione.

correlatore: prof.ssa Carol Povigna

2017/2018

Relatore Laurea Triennale UNISG

Erica Fifield: B2B e-commerce startup nel settore food italiano.

correlatore: prof. Damiano Cortese

Francesca Romana Russo: "Properfood": tecniche di conservazione e proposta progettuale di un modello di business.

Giovanni Giorgi: Ruolo e identità della bottega nel contesto urbano.

Nathaniel Luke Di Giovanni: How Apps are changing the gastronomic institutions of the United States.

Matteo Rognoni: Food, Gaming & Fantasy: studio di una rivoluzione.

Davide Fede: Analisi dei sistemi alimentari: il manifesto del gastrocittadino.

Alice Valenzano: WTF: What the Food e la ricerca di nuovi metodi comunicativi.

Carlo Cavicchioli: WTF: Valutazione dell'impatto dell'economia circolare sull'azienda Cavicchioli & Figli.

Paola De Luca: WTF: Slow food e gli obiettivi di sviluppo sostenibile: il caso studio del progetto di ricerca "S.E e.D. for Global Goals" di Unisg applicato a terra madre salone del gusto 2018

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Carlotta Ribolini: Evoluzioni e prospettive del food retail. Il caso di Prezzemolo & Vitale.

Giulio Scaroina: Pollenzo Sistemica e ruolo delle Tavole Accademiche nel contesto del sistema universitario.

Correlatore Master Food Culture & Communications: Marketing and Sustainability of High-Quality Products UNISG

Billiet Tine Alfons: A circular approach for food businesses to achieve sustainability: a guide + case study of Ca' Mariuccia.

Relatore: prof. Michele Fino

Treves Micol: Circular Economy applied to Agricultural Food Systems. Proyecto Deveras as a case study.

Relatore: prof. Michele Fino

Correlatore Master of Gastronomy: Food in the World, Ecologies & Sovereignty UNISG

Pietro Perlino: Food for Soul: Design Guidelines.

Relatore: prof. Andrea Pieroni

2016/2017

Relatore Laurea Triennale UNISG

Vittoria Borea: L'approccio sistemico e la sua applicazione per l'analisi olistica del caso FICO Eataly World.

correlatore: dott. Sebastiano Sardo

Gregorio Fortino: Food Supply Chain & Blockchain: possibili integrazioni.

Bianca Minotti: Urban food policies in Italia: verso una cooperazione C2C nazionale.

Alice Masi: Sardegna: evento enogastronomico per l'isola, nell'isola.

Fulvia Bechis: Canapa Sistemica. Progettazione di una filiera integrata per la coltivazione della canapa in Piemonte.

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Matilde Vassoney: La coltivazione aeroponica sfruttata per la progettazione di un orto urbano a Torino.

correlatore: prof.ssa Silvana Nicola

Stella Ricciardelli: Il gruppo alberghiero Marriott International. Analisi sistemica per la città di Milano.

Alice Terzolo: Gli orti educano le città. Focus sulla città di Torino.

correlatore: prof. Stefano Pescarmona

Federica Parodi: La nutrizione e la gestione delle alterazioni dell'alvo dovute a radioterapia in area pelvica: un progetto dedicato ai pazienti del Policlinico Sant'Orsola - Malpighi di Bologna.

correlatore: prof.ssa Luisa Torri

correlatore: dott. Ferdinando Antonio Giannone

Camilla Cipriani: Systemic Event Design S.Ee.D. Ricerca applicata per Terra Madre Salone del Gusto 2016 e Regolamento di premialità per gli eventi sostenibili della Città di Torino

correlatore: dott.ssa Carla Coccolo

Francesco Bigatti: Progetto sistemico per la valorizzazione del Freisa di Chieri D.O.C.

Relatore Master Food Culture & Communications: Marketing and Sustainability of High-Quality Products UNISG

Xenia Lam: The Purple Potato: A creative platform where food education and gastronomy comes alive, in order to create memories for a lifetime

Correlatore Laurea Triennale Design Politecnico di Torino**Corso di Design e Comunicazione Visiva**

Chiara Di Lillo, Elisa Monasterolo: Design come sinergia: nuove relazioni per il sistema evento. Caso studio: Terra Madre Salone del Gusto

Relatrice: prof.ssa Silvia Barbero

Correlatori: dott.ssa Amina Pereno, prof. Franco Fassio

2015/2016

Relatore Laurea Triennale UNISG

Marta Kinderlen: Crociere Sostenibili - Da sogno a realtà. Analisi e ipotesi del progetto per la lotta agli sprechi alimentari di Costa Crociere.

Andrea Del Gaudio: Approccio olistico per distillerie sostenibili.

Lorenzo Perotti: Isole resilienti: la loro identità e come salvarla.

Stefania Verna: La GDO per consumatori consapevoli. Una proposta progettuale per supermercati sensibili alle quattro sostenibilità.

Correlatore: prof. Paolo Corvo

Correlatore: dott. Claudio Ramonda

Nora Levi: Analisi di Best Sustainable Development Practices on Food Security di Expo 2015.

correlatore: dott. Alberto Tallone

Nicola Petrucci: Food District. Visione sostenibile di riqualificazione urbanistica attraverso la creazione di un distretto gastronomico.

Correlatore: dott. Alberto Tallone

Giorgia Soriano: Cultured Beef. Una prospettiva per il futuro?

correlatore: dott. Alberto Tallone

Domitilla Giuliani: G.E.G Gastronomy Educational Game. Ipotesi progettuale per lo sviluppo di un gioco educativo volto a diffondere la cultura e l'approccio sistemico alla gastronomia.

correlatore: dott. Claudio Ramonda

Martina Laura Miccione: La rete del cibo. Dal produttore al consumatore, la svolta dell'e-commerce.

correlatore: dott. Claudio Ramonda

Matteo Lora: Applicazione del design sistemico al mondo del cioccolato: come gli scarti produttivi possono e devono avere un ruolo chiave nel concetto di sostenibilità.

Marta Segalin: Negozi dell sfuso: crescita e lacune. Un progetto per perfezionarli.

Konstantin Steinmeyer: New market applications of a traditional food product by using the example of perilla frutescens.

Correlatore: prof.ssa Luisa Torri

Correlatore: prof.ssa Gabriella Morini

Alexander Lehmann: Holistic approach of high quality olive oil, how to be different.

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Francesco Lazzarino: Il concetto di Valore Sostenibile tra l'esperienza di Local e i suoi possibili sviluppi futuri.

Correlatore: dott. Alberto Tallone, Project Manager UniSG

Relatore Master Food Culture & Communications: Human Ecology & Sustainability UNISG

Claire Ryan: An Unpalatable Truth. Global Food Loss & Waste.

Correlatore: prof. Andrea Pieroni

Mah Wendy: Feasibility of Academic Sustainable Application and Integration within Culinary Education. A case study: Stenden University, International Hotel Management School.

Correlatore: prof. Andrea Pieroni

Correlatore Laurea Triennale UNISG

Bianca Luce Bonetti: Riflessioni sulle Scienze Gastronomiche tra Design ed Estetica: la figura emergente del Designer Gastronomico.

Relatore: prof. Nicola Perullo

Correlatore: prof. Franco Fassio, prof. Dario Mangano

Giulia Poggi: Per una armonia tra vite e uomo.

Relatore: prof. Nicola Perullo

Correlatore: prof. Franco Fassio

2014/2015**Relatore Laurea Triennale UNISG**

Riccardo Penati: EcoBirrificio: una proposta progettuale.

Davide Scalmana: L'Italia e i suoi valori: una proposta progettuale esportata in Arabia Saudita.

Giulia Sirio: UNESCO Langhe-Roero e Monferrato: tra ferrovie dismesse e nuove sinergie legate al territorio.

Francesca Righi Riva: Proposta di valorizzazione di un mercato storico: il caso Albinelli di Modena.

Cecilia Scandroglio: Il cibo come materia: proposta progettuale per la ristorazione scolastica.

Benedetta Canovi: Applicazione del sottovuoto: proposta di un modello di business.

Virginia Paracino: Da Kebab a Babek: percorso di riconcettualizzazione di un cibo di strada.

Sofia Cavassa: La "Natura" della pasta: il caso studio del Pastificio Novella.

Sebastian Melnitzky: Food product development: food design.

Correlatore: prof. Pedro Reissig

Mattia Angius: Mediterranean Food Lab.

Marco Frizzarin: Il salone sostenibile. Un nuovo paradigma socio-economico-culturale.

Progetto di sostenibilità per il mercato storico sito nel Palazzo della Ragione della città di Padova.

Relatore Master in Food, Culture and Communication: Representation, Meaning and Media UNISG

Giulia Pandolfi: Local Food, Local Community: Community-Supported Agriculture in the States.

Relatore Master in Food, Culture and Communication: Human Ecology and Sustainability UNISG

Alberto Tallone: Sustainable energy for fair food.

Relatore Alto Apprendistato per Mastri Birrai UNISG

Laura Oberti: Un nuovo abito per la birra artigianale italiana: la lattina.

Giovanni Boari: Design sistemico dell'azienda agricola mista: l'agribirropanificio didattico.

Relatore Master in Management dell'enogastronomia UNISG

Alessandra Balducci: Inclusive Responsibility in local farm-food social management: progetto pilota di un nuovo Master di I e II livello riconosciuto nel trattato delle Nazioni Unite avente come obiettivo agricoltura, accesso al cibo, differenza di genere e processi di pace.

Correlatore: prof. Valter Cantino

Fabrizio Picchiarelli: Analisi sistemica dell'evento Cerealia.

2013/2014**Relatore Laurea Triennale UNISG**

Martina Vitale: Riflessioni progettuali per un'alimentazione sistemica.

Correlatore: dott.ssa Graziella Boi

Marco Cipolla: Sinergie possibili tra parco divertimento e sviluppo sostenibile enogastronomico.

Correlatore: dott.ssa Cristina Gilardi

Luisa Sala e Lara Rocchietti: Progettazione di un'azienda vitivinicola sostenibile ed economicamente valida.

Armando Assenza Parrisi: La narrazione olistica delle qualità nel settore enograsstronomico: la realtà aumentata come novità per la tradizione.

Paolo Graziosi: La progettazione sistemica e figura professionale del gastronomo - una proposta operativa.

Federico Di Gregorio: Valorizzazione dell'economia di un'area territoriale in disuso tramite la realizzazione di un progetto di pub sostenibile.

Daniele Di Liberto: La valorizzazione delle eccedenze alimentari come opportunità per una mensa virtuosa, contro lo spreco.

Adriana Zanchi: Ecogastronomia sociale: una proposta progettuale per un Kids Cafè nel territorio milanese.

Relatore Master in Management dell'enogastronomia UNISG

Rosanna Brillantino: L'organizzazione sistemica del progetto Le Mugnaie.

2012/2013**Relatore Laurea Triennale UNISG**

Marco Callegari: Analisi dell'impatto sociale, ambientale ed economico del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre: indagine sulla percezione dell'evento da parte dei partecipanti

Correlatore: dott. Roberto Burdese

Federica Bolla: La ristorazione collettiva itinerante di qualità: una nuova proposta progettuale

Correlatore: prof. Claudio Malagoli

2011/2012**Relatore Laurea Triennale UNISG**

Silvia Cancellieri: I biopolimeri nel food-packaging: considerazioni sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale e sensoriale

Correlatore: prof.ssa Paola Migliorini

Viola Capriola: La relazione tra la musica e il cibo nella progettazione sistemica di eventi culturali sostenibili

Correlatore: prof. Antonio Montanari

Relatore Laurea Magistrale UNISG

Michela Bunino: I 10 Valori del Cibo

2010/2011**Relatore Laurea Magistrale UNISG**

Luca Vaschetti: Progettazione imprenditoriale sistemica: il caso studio Cavolfiori a Merenda

Correlatore: dott. Rino Ghelfi

Fabio Donati: Il gelato sostenibile: modello produttivo di rete territoriale

Correlatore: prof. Bruno Scaltriti

Manlio Larotonda: Sistema d'estrazione della piangua colombiana: analisi e sviluppo di un progetto sistemico per un nuovo Presidio Slow Food

Martina Macconi: L'azienda vitivinicola Cà del Conte: proposta sistemica per prodotti di qualità

Correlatore: prof. Bruno Scaltriti

Nicola Del Vecchio: Progetto ALBA: rivalutazione di un territorio attraverso la cooperazione di aziende rurali molisane

Correlatore: prof. Giovanni Perri

Correlatore Laurea Triennale UNISG

Jennifer Cordin: Forme e pratiche del Buono, Pulito e Giusto: il caso di Fontanafredda

Relatore: prof. Piercarlo Grimaldi

Correlatore: prof. Franco Fassio

Correlatore Laurea Triennale Ingegneria Energetica Politecnico di Torino

Luca Sordi: Indicatori energetico/ambientali per l'analisi della sostenibilità del settore agroalimentare: metodologia e applicazione alla catena del freddo

Relatore: prof. Evasio Lavagno

2009/2010**Relatore Laurea Magistrale UNISG**

Roberta Rainero: Briciole di Saggezza: una proposta sistemica che unisca il "saper fare" tradizionale e il progresso etico, sociale e culturale, attraverso il cibo.

2008/2009**Correlatore Laurea Triennale Disegno Industriale Politecnico di Torino**

Fabio Nari: Fiere ed allestimenti seriali: verso uno scenario sostenibile

Relatore: arch. Stefania Musso

Correlatore: prof. Franco Fassio

Correlatore Laurea Specialistica in Design del prodotto ecocompatibile Politecnico di Torino

Simona Patrono e Katia Pozzato: L'approccio sistemico applicato al riutilizzo dei fondi di caffè

Relatore: prof. Luigi Bistagnino

Correlatore: prof. Franco Fassio

2007/2008**Correlatore Laurea Triennale Disegno Industriale Politecnico di Torino**

Giulia Ferrari: Allestimenti Museali Sostenibili

Relatore: prof. Paolo Tamborrini

Correlatore: prof. Franco Fassio

Graduation Day 2012
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



4

Ricerca

4.a Responsabilita' scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Responsabilità Scientifica e Coordinamento Gruppi di Ricerca

Bando internazionale

LIFE FOSTER

Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry

BANDO DI FINANZIAMENTO: European Union – LIFE Environmental Governance and Information

DURATA DEL PROGETTO: 43 mesi (2018/2021)

RESPONSABILE SCIENTIFICO: Franco Fassio

ALTRI RICERCATORI UNISG COINVOLTI: Nadia Tecco

PARTNERSHIP: ENAIP NET Impresa Sociale Società Consortile, Federazione Italiana Cuochi FIC, Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes AFPA – Montreuil (Francia), Spanish Confederation of Schools CECE – Madrid (Spagna), Institute of Tourism Studies ITS – St Julians (Malta), Malta Business Bureau MB – Birkirkara (Malta)



LIFE FOSTER ha l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nella ristorazione, settore che in Europa contribuisce per il 12% all'ammontare complessivo dei rifiuti alimentari, pari a 21 kg di cibo per cittadino annui.

Tre le leve di azione: educazione, cultura della prevenzione, comunicazione.

L'interconnessione tra le dinamiche ambientali, sociali ed economiche individua nell'educazione lo strumento chiave per l'attuazione dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. LIFE FOSTER, in sinergia con i Sustainable Development Goals – SDG, ha l'obiettivo di sviluppare le conoscenze e le competenze necessarie per contrastare lo spreco alimentare nel settore della ristorazione, attraverso la diffusione e il consolidamento di comportamenti e sistemi di valori rispettosi dell'ambiente.

Queste le iniziative i cui risultati verranno diffusi dai partner nei contesti regionali, nazionali ed Europei:

- Formazione sulle tecniche per la riduzione dello spreco alimentare per 410 formatori di 4 Paesi europei;
- Sviluppo di una metodologia per monitorare e valutare la riduzione dello spreco alimentare;
- Formazione sulle tecniche di diminuzione dello spreco alimentare a circa 6.700 studenti in 4 Paesi europei;
- Partecipazione degli studenti a stage e tirocini, in cui saranno coinvolte 3.600 imprese e circa 10.000 operatori della ristorazione;
- Organizzazione di 16 stand fieristici in tutta Europa (100.000 i possibili visitatori), di 6 seminari tecnici e attività pratiche per i cuochi (circa 1.200 persone coinvolte);
- Creazione di 4 tavoli di lavoro nazionali;
- Realizzazione di materiale promozionale e di sensibilizzazione sul tema;
- Creazione di una rete con altri progetti Life che affrontano tematiche affini e organizzazione di eventi di networking.

EXPECTED IMPACT



SITO WEB: www.lifefoster.eu

Bando internazionale**FUSILLI****Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation****BANDO DI FINANZIAMENTO: European Union – Horizon 2020. H2020-EU.3.2.2. – Sustainable and competitive agri-food sector for a safe and healthy diet (ID: 101000717)**

DURATA DEL PROGETTO: 48 mesi (2021/2024)

RESPONSABILE SCIENTIFICO: Franco Fassio

ALTRI RICERCATORI UNISG COINVOLTI: in aggiornamento

PARTNERSHIP: UNISG lavora al progetto come Terza Parte del Comune di Torino in collaborazione con Università degli Studi di Torino e l'Associazione Clorofilla.

Fundacion Cartif (Spagna), De Surdurulebilir Enerji Ve Insaat Sanayi Ticaret Limited Sirketi (Turchia), Stichting Vu (Olanda), Oslomet – Storbymuniversitetet (Norvegia), Izmir Demokrasi Unversitesi (Turchia), Steinbeis Innovation Ggmbh (Germania), Acondicionamiento Tarrasense Asociacion (Spagna), Syddansk Universitet (Danimarca), Universidad De Valladolid (Spagna), Tampereen Ammattikorkeakoulu Oy (Finlandia), V. N. Karazin Kharkiv National University (Ucraina), Wings Ict Solutions Information & Communication Technologies Ite (Grecia), Civiesco Srl (Italia), Tecnoalimenti S.C.P.A. (Italia), Fomento De San Sebastian Sa (Spagna), Nilufer Belediye Baskanligi (Turchia), Oslo Kommune (Norvegia), Kolding Kommune (Danimarca), Comune Di Torino (Italia), Kharkiv City Council (Ucraina), Ville de Differdange (Lussemburgo), Tampereen Kaupunki (Finlandia), Grad Rijeka (Croazia), Municipio De Castelo Branco (Portogallo), Dimos Athinaion (Grecia), Roma Capitale (Italia), Eroski S. Coop. (Spagna), Territoire Naturel Transfrontalier De La Chiers Et De L'alzette (Lussemburgo), Fondazione Della Comunita Di Mirafiori Onlus (Italia), Ecofellows Ltd. (Finlandia), Ahlmanin Koulun Säätiö (Finlandia), Dimos Athinaion Epicheirisi Michanografisis (Grecia), Universite Du Luxembourg (Lussemburgo), Risorse R.P.R. Spa (Italia)

Il progetto FUSILLI intende superare gli ostacoli attualmente presenti per lo sviluppo e l'attuazione di politiche alimentari integrate e sistemiche in modo da permettere la transizione verso sistemi alimentari sostenibili nelle aree urbane, periurbane e rurali.

L'obiettivo principale del progetto è costruire un piano alimentare urbano per raggiungere una transizione olistica integrata e sicura verso sistemi alimentari sani, sostenibili, inclusivi, equi ed efficienti in termini di costi, attraverso politiche urbane innovative replicabili che portino a implementare azioni di miglioramento in tutte le fasi della catena del valore alimentare in linea con le quattro priorità della politica FOOD 2030 (Alimentazione per diete sostenibili e sane; Sistemi alimentari intelligenti per il clima e sostenibili dal punto di vista ambientale; Circolarità e sistemi alimentari efficienti sotto il profilo delle risorse; Innovazione e responsabilizzazione delle comunità).



Per raggiungere questo obiettivo, FUSILLI metterà in rete 12 città europee per affrontare le sfide della trasformazione del sistema alimentare: San Sebastian (Spagna), Nilufer-Bursa (Turchia), Oslo (Norvegia), Kolding (Danimarca), Torino (Italia), Castelo Branco (Portogallo), Differdange (Lussemburgo), Rijeka (Croazia), Kharkiv (Ucraina), Tampere (Finlandia), Atene (Grecia) e Roma (Italia). Queste città integreranno il cibo come parte della loro agenda urbano-rurale e identificheranno e creeranno opportunità per trasformare i sistemi alimentari in sistemi sostenibili, sani e inclusivi. In questo modo, le città avranno la possibilità di attuare politiche e azioni innovative e personalizzate, ponendo i cittadini al centro del processo.

Ogni città creerà o implementerà Living Labs: ecosistemi di innovazione aperta in cui saranno implementate azioni concrete per sviluppare e attuare politiche dei sistemi alimentari urbani che soddisfano le quattro priorità FOOD 2030.



Bando nazionale**PASS****Piemonte e Accademia per lo Sviluppo Sostenibile****BANDO DI FINANZIAMENTO: “Bando per promuovere progetti di ricerca a supporto dell’attuazione della strategia nazionale per lo sviluppo sostenibile” finanziato dal MIBACT – Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare****DURATA DEL PROGETTO:** 24 mesi (2021/2022)**RESPONSABILE SCIENTIFICO:** Franco Fassio**ALTRI RICERCATORI UNISG COINVOLTI:** Onorati Maria Giovanna, Rovera Fabiana.**PARTNERSHIP:** Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi del Piemonte Orientale, Regione Piemonte

Il progetto di ricerca PASS mira a rafforzare la governance regionale per lo sviluppo sostenibile, definendo nuovi modelli collaborativi Atenei-Regione e uno specifico indirizzo della terza missione delle università. PASS intende affiancare le attività di sviluppo della Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile (SRSvS) e innescare, indirizzare e supportare la formazione di una prospettiva innovativa sullo sviluppo sostenibile, il re-thinking concertato di piani e programmi e l’ampliamento della governance collaborativa al territorio.

Il progetto PASS intende definire e avviare modalità di governance innovative nel contesto italiano ed europeo, fondate sulla cooperazione tra le quattro Università partner e la Regione Piemonte, che superino il quadro attuale di settorialità e limitatezza temporale/di obiettivi delle collaborazioni tra Università ed enti pubblici e siano volte alla condivisione, all’elaborazione e all’attuazione delle policies regionali per lo Sviluppo Sostenibile. Elemento cardine è la valorizzazione della sinergia all’interno del sistema universitario sviluppata dal Coordinamento regionale RUS (Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile) del Piemonte [in seguito RUS Piemonte] e la sua trasposizione a favore della Cabina di Regia per l’attuazione della Strategia Regionale per lo Sviluppo Sostenibile [in seguito SRSvS].

Il progetto mira non solo ad assicurare un adeguato, coerente e duraturo supporto scientifico alla SRSvS tramite il tavolo di lavoro RUS Piemonte, ma anche a garantire la transdisciplinarietà degli approcci, l’indirizzo di ricerca e azione amministrativa verso risultati fortemente ambiziosi e l’ incisività dell’azione nel territorio regionale. L’obiettivo generale si può quindi sintetizzare in: accrescere il contributo del sistema universitario piemontese alla SRSvS; consolidare il ruolo ed il coinvolgimento dell’intero sistema universitario regionale nell’elaborazione e attuazione della SRSvS, definendo un sistema di collaborazioni in grado di produrre contributi sia analitici e prospettici, di visione futura, sia operativi, di supporto, sperimentazione e diffusione delle politiche, sia scientifici, di interazione tra gli obiettivi della ricerca e le priorità territoriali in materia di sviluppo sostenibile.

**MINISTERO DELLA
TRANSIZIONE ECOLOGICA**

Bando nazionale**FOOD-DRUG-FREE****Piattaforma portatile per l'identificazione di farmaci nei prodotti alimentari****BANDO DI FINANZIAMENTO: Bando Piattaforma Tecnologica Bioeconomia – Fondo FESR della Regione Piemonte (Determina n. 234 – 19/04/2019)****DURATA DEL PROGETTO:** 30 mesi (2019/2021)**RESPONSABILE SCIENTIFICO:** Michele Filippo Fontefrancesco**ALTRI RICERCATORI UNISG COINVOLTI:** Paolo Corvo, Franco Fassio, Luisa Torri**PARTNERSHIP:** Informatica System S.R.L. (Italia), Politecnico Di Torino – Dipartimento Di Scienza Applicata e Tecnologia (Italia), Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte (Italia), Liguria e Valle d'Aosta (Italia), Fondazione Bruno Kessler (Italia), Cemas Elettra S.R.L. (Italia), DGS S.P.A. (Italia), Chemsafe S.R.L. (Italia), Eltek S.P.A. (Italia), Sky Technology S.R.L. (Italia), La Monfortina S.R.L. (Italia), Beppino Ocelli I Formaggi S.R.L. (Italia), Golosità Dal 1885 S.R.L. (Italia).

Il progetto prevede la messa a punto di una piattaforma tecnologica portatile wireless che permetta l'identificazione e la valutazione qualitativa-quantitativa in-field di residui di molecole farmacologicamente attive nei seguenti alimenti: Latte, Miele e Uova. Latte, Miele e Uova sono materie prime destinate alla produzione di un elevato numero di alimenti che rappresentano l'eccellenza dell'industria alimentare italiana. Gli operatori del settore alimentare – OSA hanno l'obbligo di garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i cogenti requisiti di igiene (Regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004 e Direttiva 2002/99) ed hanno l'obbligo di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari e contaminanti con i limiti massimi residuali fissati dalle normative comunitarie (Regolamento UE n 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009).

Ad oggi la tecnologia a disposizione non permette agli OSA l'esecuzione di analisi sul campo seguibili in tempo reale con prestazioni sufficienti a garantire la rispondenza alla normativa del prodotto.

Il progetto si propone di avviare un miglioramento significativo dei sistemi di controllo ed autocontrollo attraverso lo sviluppo di sistemi diagnostici rapidi, multi-residuo, applicabili in campo, che permettano l'identificazione contemporanea di residui nocivi, garantendo l'identificazione precoce e quindi l'eliminazione dalle catene produttive di materie prime contaminate, che possono rappresentare un rischio per la sicurezza alimentare del consumatore.

Il progetto, inserito in una logica di costruzione di una piattaforma di sicurezza alimentare, si prefigge lo scopo di monitorare le materie prime in ingresso nel processo produttivo tutelando la tracciabilità della filiera, anche attraverso una sperimentazione della tecnologia Blockchain nel campo Food, la salute pubblica e la promozione di produzioni di eccellenza, contribuendo inoltre alla riduzione dell'utilizzo di antibiotici in zootecnia.

Nell'ambito del progetto Food Drug Free UNISG svolgerà una ricerca in due parti distinte:

- **Area Consumer Science (Fontefrancesco, Corvo, Torri):** sviluppo di uno studio sulla percezione da parte dei consumatori della sicurezza alimentare in relazione a latte, miele e uova, evidenziando i fattori che influenzano il gusto, il comportamento e le scelte. L'UNISG verificherà quindi come viene compresa dai consumatori la tecnologia prodotta e come influenze le loro scelte e azioni. UNISG svilupperà un'analisi qualitative-quantitative attraverso uno studio etnografico, interviste approfondite, questionari e focus group.

- **Area Circular Economy (Fassio):** l'introduzione della tecnologia sviluppata dal progetto, che consente un elevato livello di sicurezza alimentare, genererà un potenziale aumento di esternalità negativa dei rifiuti: o di prodotto totalmente scartato o attraverso i sottoprodotti. UNISG in collaborazione con i partner del progetto intende studiare questi output non più adatti al consumo e reindirizzarli, come materia secondaria, verso un nuovo processo in grado di valorizzarli.



Bando nazionale**PRIME****Processi e Prodotti Innovativi di Chimica Verde****BANDO DI FINANZIAMENTO: Bando Piattaforma Tecnologica Bioeconomia – Fondo FESR della Regione Piemonte (Determina n. 234 del 19/04/2019)**

DURATA DEL PROGETTO: 36 mesi (2020/2022)

RESPONSABILE SCIENTIFICO: Luisa Torri

ALTRI RICERCATORI UNISG COINVOLTI: Paola Migliorini, Franco Fassio

PARTNERSHIP: Novamont (Italia), Centro Ricerche Fiat (Italia), Sinterama (Italia), Sedamyl (Italia), Environment Park (Italia), Istituto Italiano di Tecnologia (Italia), Politecnico di Torino – DISAT (Italia), Università di Torino – Dipartimento di Chimica (Italia), Università di Torino – Dipartimento di scienze della vita e biologia dei sistemi (Italia), Agrinnova (Italia), Università degli Studi del Piemonte Orientale (Italia), Fondazione Benvenuti in Italia (Italia), Università degli Studi di Trieste – Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche (Italia), Proplast (Italia), De Martini Bayart & Textifibra (Italia), Grinp (Italia), Biosphere (Italia), HYSYTECH (Italia), Costantino & C. (Italia), Roelmi Hpc (Italia), Farmaceutici Procemsa (Italia), Circ (Italia), Reynaldi (Italia), Gallicchio Stampi (Italia), Verplast (Italia).



Il progetto PRIME ha l'obiettivo di studiare, sviluppare e dimostrare processi avanzati di chimica verde in grado di trasformare materie prime rinnovabili e scarti agro-industriali disponibili sul territorio piemontese in bio-prodotti e biomateriali, con proprietà funzionali paragonabili e/o migliorate rispetto a quelli esistenti sul mercato, con ricadute di rilievo in settori strategici per lo sviluppo economico regionale, tra cui l'agricoltura e il comparto del packaging alimentari



Il mercato delle bioplastiche biobased e compostabili è previsto in crescita in funzione della ricerca crescente di una maggiore compatibilità ambientale dei materiali plastici. In particolare, come evidenziato all'interno dello studio "Biopolymers facts and statistics 2016" "pubblicato dall'Institute for Bioplastics and Biocomposites dell'Università of Hannover, la capacità di produzione mondiale delle bioplastiche è destinata ad arrivare a 9,4 milioni al 2020, di cui 1,7 milioni di tonnellate biodegradabili.

PRIME si pone quindi l'obiettivo di studiare, sviluppare e dimostrare processi avanzati di chimica verde in bioraffinerie integrate in grado di valorizzare materie prime rinnovabili, scarti e sottoprodotti di processo in bioproducti e biomateriali altamente innovativi.

UNISG parteciperà in modo attivo al progetto in particolare avviando **test sperimentali nel campo agricolo (Migliorini)** e nel campo del **food-packaging innovativi (Torri)**; inoltre si occuperà di individuare indicatori per il monitoraggio dell'impatto del progetto in un'ottica **Circular Economy for Food (Fassio)**.

fondo europeo
sviluppo regionale

Bando regionale**FISH**

Fertilizzante Innovativo Suolo e Habitat - Effetti sulle colture e sul suolo di un fertilizzante/biostimolante da composti organici animali e vegetali per il territorio ligure.

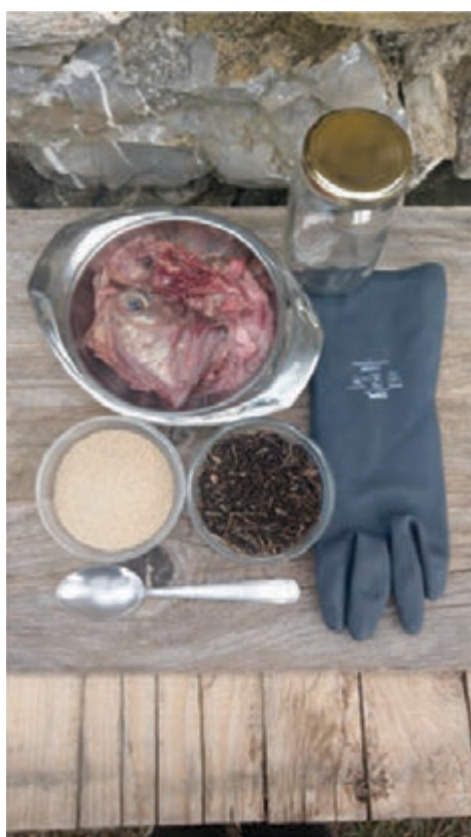
BANDO DI FINANZIAMENTO: Bando Servizi Innovativi PMI. Progetti di innovazione e diversificazione di prodotto o servizio per le PMI - 2019, Por Fesr 2014-2020, Asse 1, Azione 1.1.2 – Regione Emilia Romagna

DURATA DEL PROGETTO: 24 mesi (2020/2022)

RESPONSABILE SCIENTIFICO: Luisa Torri

ALTRI RICERCATORI UNISG COINVOLTI: Roberta Cevasco, Franco Fassio

PARTNERSHIP: CHARTA servizi e sistemi per il territorio e la storia ambientale srl (CAPOFILA), Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia BIOGEST-SITEIA Centro interdipartimentale per il miglioramento e la valorizzazione delle risorse biologiche Agro-alimentari, Gli orti di San Venerio (La Spezia), Società Agricola Il Sicomoro a r. l. (La Spezia), Azienda Agricola Villa Rocca di Nadia Fontana (Genova), Impresa Agricola Gallizia 1250 di Luciano Gallizia (Savona), Azienda Agricola Genta Emanuele (Genova), Azienda Agricola Ouca (Imperia)



L'obiettivo generale del progetto FISH è l'introduzione e la diffusione nelle principali colture liguri di un prodotto biostimolante innovativo ottenuto da scarti di filiere di prodotti animali e vegetali provenienti dal territorio stesso.

Gli obiettivi specifici del progetto FISH sono:

- migliorare la qualità dei terreni agricoli, in un territorio fortemente frammentato dal punto di vista agricolo, in gran parte terrazzato (terreni di riporto e quindi poveri in sostanza organica) e con conseguenti difficoltà di accesso e trasporto materiali data l'acclività, diminuendo la difficoltà di trasporto dovuta all'utilizzo di altri concimi specie in zone impervie e non meccanizzabili;
- diminuire il fabbisogno di irrigazione migliorando la resistenza delle colture agli stress idrici;
- studiare un prodotto alternativo ai fitofarmaci, biodegradabile a lento rilascio di nutrienti, solubile in acqua, di facile assimilazione per le piante, innocuo per gli operatori può significare aumentare la resa e la qualità dei prodotti e di conseguenza arricchire tutta la filiera enogastronomica;
- favorire a livello biologico le condizioni ideali per l'instaurarsi di microrganismi benefici che garantiscano la trasformazione dei nutrienti somministrati in forma assimilabile dalle piante, diminuendo il fenomeno dell'inquinamento delle falde e dell'eutrofizzazione consentendo anche di abbattere la quantità di fertilizzanti necessari;
- supportare, attraverso l'azione microbica, la crescita di piante sane, meno sensibili all'attacco di parassiti, malattie e stress ambientali.

Nell'ambito del progetto FISH, UNISG si occupa di:

- 1) **ricostruire, in prospettiva storica (Cevasco)**, il quadro dei fertilizzanti "alternativi" in uso in alcune aree campione fino alla diffusione generalizzata del letame bovino e in seguito dei fertilizzanti di sintesi;
- 2) **effettuare valutazioni sensoriali (Torri)** su 2-3 prodotti (es. patata, fagiolo, piccoli frutti, uva, olio) ottenuti in seguito alla somministrazione del prodotto biostimolante al fine di indagarne la percezione e l'accettabilità da parte dei consumatori;
- 3) in collaborazione con gli altri partner di progetto, supportare lo sviluppo di **strategie di economia circolare per il cibo (Fassio)** applicate al caso studio, analizzare i costi e benefici dell'iniziativa circolare, contribuire alla comunicazione della stessa agli stakeholder.

SITO WEB: <https://test.progettofish.cf/>

4.b Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni, enti, aziende pubbliche o private



Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Responsabilità Scientifica e Coordinamento Gruppi di Ricerca

Systemic Event Design (S.Ee.D.) 2013/2021 e Eventi a ridotto impatto ambientale 2006/2012

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG, Design Politecnico di Torino, Università di Torino, Slow Food, Regione Piemonte, Città di Torino, in collaborazione con più di 150 realtà (sommando le varie edizioni) tra aziende ed enti e con il coinvolgimento di circa 2.000 persone tra dipendenti e volontari. *Finanziamento*: Slow Food e Partner del progetto.

Applicazione della metodologia sistemica di progettazione agli eventi culturali di Slow Food.
Terra Madre Salone del Gusto edizioni 2006, 2008, 2010, 2012, 2014, 2016, 2018, 2020
Slow Fish 2007, 2009, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019
Cheese 2007, 2009, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019



Responsabile Scientifico dal 2009 al 2021: F.Fassio, UNISG

Coordinatore del gruppo di ricerca F.Fassio dal 2006 al 2008 (Responsabile Scientifico: Luigi Bistagnino, Politecnico di Torino)

Il progetto "Eventi a ridotto impatto ambientale" ha iniziato il suo percorso di successi nel 2008 con una menzione nel programma internazionale di **Torino World Design Capital 2008**. Per due edizioni consecutive, **2008** e **2010**, ha poi vinto il **Premio Biennale Italia, Design degli Eventi**, assegnato dall'Università degli studi di Genova Facoltà di Architettura e patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dal Ministero del Turismo per "l'azione culturale dimostrata nella progettazione rivolta al territorio e per l'esperienza creata che ha sancito un legame cognitivo ed emotivo con gli spettatori". Tra il 2008 e il 2009 il **British Standard Institute** ha preso l'evento come caso studio mettendo a punto lo Standard BS 8901 rivolto ai professionisti dell'industria congressuale, mentre l'International Organization for Standardization, nel giugno 2012 ha coinvolto i progettisti dell'evento slowfoodiano per l' sviluppo della norma ISO 20121, recepita in Italia il 13 settembre 2013 con la **Norma UNI ISO:2012** "Dichiarazione dei requisiti per i sistemi di gestione di sostenibilità degli eventi". L'edizioni **2010, 2012** del progetto sono state patrocinate dal **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare** in quanto ricerca ritenuta "di interesse nazionale per la diffusione dei messaggi culturali connessi alla sostenibilità". La ricerca divenuta "Systemic Event Design - S.Ee.D." per l'edizione 2014 è diventato durante l'evento lo spazio del Ministero dell'Ambiente ospitando momenti culturali dedicati ai "**Nativi Ambientali**" con l'intervento del Ministro Gian Luca Galletti. Nel **2015** il progetto è stato inserito nell'**ADI Design Index**, la pubblicazione dell'Associazione Italiana per il Disegno Industriale (ADI), come uno dei migliori prodotti di design italiani.

La ricerca è stata descritta da varie testate giornalistiche e canali Tv e pubblicata in numerose occasioni come ad esempio:

- *libro*: Fassio F (2008). **L'approccio sistemico applicato agli eventi fieristici. L'evoluzione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre dal 2006 al 2008**. Time&Mind Press, ISBN: 9788890339240;

- *conference proceeding*: Fassio F (2015). **Systemic Event Design – S.Ee.D. A new design approach for cultural and gastronomic events**. In: (a cura di): Parasecoli F, Zampollo F, Reissig P, **2nd International Conference on Food Design**. ISBN: 9781495192913, New York, 5-7 November 2015;

- *rivista scientifica*: Fassio F (2017). **Food events as complex cultural systems for territorial reconnection: the case study of Terra Madre Salone Del Gusto. Agroecology and sustainable food systems**, vol. 41, NO. 8, 907–920, ISSN: 2168-3573, doi: 10.1080/21683565.2017.1322660.



Lo spazio S.Ee.D.
e del Ministero dell'Ambiente
durante Terra Madre
Salone del Gusto 2014

Logo progetto
S.Ee.D. for Global Goals
per Terra Madre
Salone del Gusto 2018



Circular Economy for Food HUB 2016/2021

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: studenti corso in "Systemic Food Design", "Systemic Design for Circular Economy", "EcoDesign della Gastronomia", "Scienze della progettazione gastronomica".

Finanziamento: Novamont, Lavazza, Ricrea.

"Circular Economy for Food HUB (CEFF)" è la prima ricerca specifica a livello internazionale sull'**economia circolare applicata al settore agroalimentare**. Per la prima edizione (2018), sulla base dei **17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Onu**, sono stati raccolti **40 casi** di eccellenza per ridurre sprechi di cibo e disuguaglianze, narrati nell'omonimo libro "**Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza in circolo**" (Edizioni Ambiente, 2018).

Le modalità con cui abbiamo prodotto e consumato il cibo negli ultimi cinquant'anni hanno avuto degli impatti devastanti sugli ecosistemi e sulle società umane. Il sistema agroindustriale ha infatti contribuito al superamento di 4 delle 9 soglie che determinano i limiti planetari. Il consumo di cibi poco salubri sta causando problemi sanitari gravissimi, e mentre quasi un miliardo di persone non hanno da mangiare, buttiamo via quantità di cibo che basterebbero a nutrirle senza problemi. È evidente che il sistema attuale, basato su una logica rigidamente lineare, non funziona, e che il passaggio a un'economia circolare porterebbe enormi vantaggi all'ambiente e ai consumatori. Una logica che può essere in parte ricondotta al sapere e alle tradizioni della civiltà contadina, in cui tutto veniva riutilizzato, e che potrebbe favorire la presa di coscienza delle dinamiche e delle relazioni culturali sottese all'atto del mangiare, incentivando il food system a individuare un nuovo equilibrio. Circular Economy for Food fa il punto sulla trasformazione oggi in atto, e oltre ai contributi di alcuni dei più prestigiosi esperti italiani, presenta quaranta casi studio dedicati ad aziende del settore alimentare che hanno puntato sulla circolarità per aprire la strada a innovazioni capaci di ridurre gli scarti e migliorare l'eco-efficacia e l'efficienza di prodotti, servizi e processi nel food system.



La ricerca ha dato origine al primo "**Circular Economy for Food HUB**" a livello internazionale: un tavolo di lavoro che vede il dialogo transdisciplinare di molte professionalità operanti nel food system, con la finalità di condividere valori e traiettorie di innovazione.

Gli sviluppi del progetto si potranno seguire sul sito www.circulareconomyforfood.it.

Nel 2017 la ricerca mi ha portato a vincere il "**Premio Speciale Oasis per la Ricerca**" conferito dalla rivista scientifica OASIS con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente.



**CIRCULAR
ECONOMY
FOR FOOD
HUB**

Logo che identifica l'ambito di ricerca in UNISG e la ricerca CEFF HUB

La premiazione della ricerca durante l'evento Ecomondo 2017



La ricerca è stata pubblicata:

- libro: **Fassio F, Tecco N (2018). Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo.** Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272236;

- articolo scientifico: **Fassio F., Tecco N., (2019), Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system,** in **Systems**, Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs, ISSN 2079-8954.

Circular Bar & Grocerant 2020**Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)***Gruppo di Ricerca costituito da: Gabriele Cena, Matteo Doveri, Daniele Ceratto, Roberta Rainero, Alberto Montobbio**Finanziamento: Epta Group*

Dal 16 al 20 febbraio 2020 a Düsseldorf, presso Euroshop, la più importante fiera mondiale del retail (www.euroshop-tradefair.com), UNISG ha presentato il Circular Bar & Grocerant, progetto che illustra come realizzare un **bar** e un **servizio di ristorazione** Grocerant in un punto vendita (Grocery + Restaurant), adottando **soluzioni che minimizzino l'impatto ambientale e che siano portatrici di innovazione sociale**.

Il concept è stato sviluppato dall'Università di Scienze Gastronomiche (prof. Franco Fassio con il team Relazioni Esterne UNISG) insieme a **Epta Group** e il suo team specializzato EptaConcept (coordinato da Giorgio De Ponti) e con la collaborazione di numerose aziende virtuose che operano nell'**economia circolare**. La sfida vinta è stata di raccogliere e far dialogare fra loro alcune soluzioni capaci di rispettare i principi della **Circular Economy for Food** veicolati da UNISG. Ossia, una cornice teorico-pratica che si pone l'obiettivo di tutelare e rigenerare il **capitale naturale e culturale** associato al food system, che adotta la **ciclicità** come metro di valutazione della qualità di prodotti e tecnologie: questo significa favorire l'EcoDesign, lo sharing, i componenti durevoli, monomaterici, disassemblabili, generati da by products, a ridotto consumo energetico e che a fine vita, siano interamente metabolizzabili da cicli biologici o tecnici, ed infine, che ponga l'accento sulla **coevoluzione** di tutti gli attori facenti parte del sistema, in una logica win win che non genera disuguaglianze, ma privilegia l'evoluzione del sistema invece che di una singola realtà.

Il risultato, è il dialogo vincente tra i **16 partner** che hanno contribuito alla realizzazione del concept insieme a UNISG e Epta Group, e che hanno dimostrato che la circolarità per generare nuovi concept, mettendo in discussione anche luoghi cardine dell'economia europea, come gli stessi Bar.

Partner del progetto: Lavazza, Wega, Novamont, Lucart, BWT, Andriani, Colussi Group, Keo Project, Oleificio Zucchi, Fungo Box, Molecola, Kulmbacher, Il Frutto Permessato, Coop Tesori Bio.



L'installazione esplicativa del Circular Bar & Grocerant, presso la fiera Euroshop, febbraio 2020

RePoPP: Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market 2016/2018

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: Caludio Ramonda, Camilla Cipriani, Novamont, Eco dalle Città, Amiat Gruppo IREN, studenti Master UNISG in Food Culture and Communications - Marketing and Sustainability of High-Quality Products A.A. 2016/2017 e Master Scuola Politecnica di Design SPD in Food Design A.A. 2016/2017.

Finanziamento: Novamont

RePoPP è un progetto promosso da Comune di Torino, Novamont, ONG Eco dalle Città, Gruppo Amiat-Iren, con il coordinamento scientifico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

È un esempio di ricerca applicata per la progettazione di politiche circolari urbane contro lo spreco alimentare.

Da novembre 2016 il cibo in **eccedenza** viene **recuperato giornalmente**, e ad oggi (2018) sono stati raccolti 150.649 kg di cibo, grazie al lavoro di 43 **richiedenti asilo** volontari e due in attesa di permesso di soggiorno, provenienti da Pakistan, Ghana, Costa d'Avorio, Mali, Gambia, Nigeria e Repubblica di Guinea.

Il mercato di Porta Palazzo ha generato nel 2016 circa 4000 tonnellate di rifiuti all'anno, per un costo annuo per la pulizia degli spazi di 1.800.000 euro. I rifiuti generici hanno rappresentato il 47,5% del totale dei rifiuti, di cui il 14,7% organico.

Il progetto ha quindi avuto un impatto sulla parte organica dei rifiuti. RePoPP, oltre a **raccogliere le eccedenze alimentari** e aumentare il **riciclaggio** e l'**accesso al cibo**, ha lavorato anche sull'integrazione e sull'innovazione sociale.

Nel 2018 il progetto ha vinto la **menzione speciale del Premio Milan Pact Award** per la categoria "spreco alimentare", è stato insignito del **Premio Cresco**, sostenuto dalla Fondazione Sodalitas, in collaborazione con ANCI, come uno dei più efficaci progetti urbani italiani nello sviluppo sostenibile dei territori. Infine, ha ricevuto una **menzione speciale agli Oscar della Salute**, Rete Città Sane OMS, per la rilevanza delle sue attività per la cittadinanza.

La ricerca è stata pubblicata:

articolo scientifico: Fassio F., Minotti B. (2019), **Circular Economy for Food Policy: the case of RePoPP project in the City of Turin (Italy)**, in *Sustainability*, Special issue: Circular Economy and Sustainable Strategies, ISSN 2071-1050.



Carta Castagna 2018/2020

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: Beatrice Guzzi, Favini, Agrindustria, Noberasco, Eurostampa

Finanziamento: progetto sperimentale UNISG

Negli ultimi decenni, l'industria delle castagne è cresciuta in modo significativo in Europa, in particolare nella produzione di marron glacé, purè e farina di castagne, che trovano sempre più applicazione come ingrediente nelle diete prive di glutine.



In Italia, il processo di **pelatura delle castagne** a livello industriale produce circa 5.300 tonnellate di bucce per anno che vengono solitamente bruciate internamente in azienda per essere utilizzate come combustibile per far seccare altre castagne, oppure smaltite come rifiuto speciale.

Il **residuo delle bucce**, prodotto a seguito della trasformazione nelle industrie castanicole, è composto dal pericarpo (buccia esterna; 8.9-13.5%) e dall'integumento (buccia interna; 6.3-10.1%); e grazie alle caratteristiche di composizione, questi materiali hanno chiaramente un ampio potenziale come fonti di preziosi sottoprodotti.

Guidate da UNISG, le aziende Favini, Noberasco, Agrindustria ed Eurostampa, si sono quindi unite per realizzare la prima "Carta Castagna" al mondo, dimostrando come in ottica circolare **un rifiuto di processo può diventare risorsa**.

La Carta Castagna è poi stata utilizzata per la stampa dell'**etichetta** della Crema di Castagne di Noberasco, andando in questa maniera a chiudere il cerchio.

Una immagine dell'etichetta e delle bucce di Castagna essiccate per la lavorazione da Agrindustria.

Astoria per Slow Espresso 2016/2017

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: Claudio Ramonda, Astoria, Slow Food Italia, Fondazione Slow Food per la Biodiversità, Adriano Design

Finanziamento: Astoria

Attività di studio, analisi e supporto per **mappatura del sistema di relazioni** di Astoria in particolare in relazione ai **caffè dei Presidi Slow Food**. Creazione di linee guida per la **comunicazione del valore di sistema, integrato con i valori aziendali**. Creazione di un'ipotesi di **stand esperienziale** per l'evento culturale Cheese 2017 (Bra).



Schema "qualità di sistema Slow Espresso" e rendering spazio espositivo Astoria per Cheese 2017



Astoria SLOW ESPRESSO
 Il caffè espresso non è fatto solo di proprietà organolettiche
 The espresso coffee is not just done of organoleptic properties

ONU-Habitat 2016/2017**Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)***Gruppo di Ricerca costituito da:* Claudio Ramonda, ONU-Habitat, Slow Food Internazionale*Finanziamento:* ONU-Habitat

Il gruppo di ricerca, nell'ambito del progetto “**Economía urbana, plazas de mercado, integración urbano-rural en Neiva y Florencia**”, finanziato da ONU-Habitat, ha lavorato per migliorare il sistema di approvvigionamento e consumo nelle città di Neiva e Florencia in Colombia a partire dai principi e dalla metodologia sviluppata negli anni dalla rete di Slow Food.

Slow Food ed UNISG hanno svolto l'attività di ricerca sulle **modalità di approvvigionamento alimentare nelle due città**, viste come elemento essenziale per incidere sulle **dinamiche di produzione e di consumo**, componente centrale per favorire l'**integrazione urbano-rurale** che si genera dalle relazioni tra gli attori della produzione, della commercializzazione e del consumo, contribuendo così al **rilancio dell'economia locale** fondata su un'alimentazione buona, pulita e giusta.

In particolar modo il UNISG si è occupata di elaborare un **documento di proposte e raccomandazioni per la dinamizzazione della Piazza del mercato Mercaneiva** (Neiva, Huila, Colombia) e **La Concordia** (Florencia, Caquetà, Colombia) e la loro relazione con eventuali centri di approvvigionamento di prodotti alimentari nella stessa città; elaborare una **proposta di riorganizzazione degli spazi della piazza del mercato** nei due contesti.

Rendering per la Piazza del mercato Mercaneiva (Neiva, Huila, Colombia) e La Concordia (Florencia, Caquetà, Colombia)

**Slow Pack 2008/2014****Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)***Gruppo di Ricerca costituito da:* Unito Agraria, con Istituto Italiano Imballaggio, Comieco, Ricrea, Rilegno, Novamont, Palm, DHL Express, Verallia, Cuky, Rivoira, Sabox.*Finanziamento:* Slow Food Italia e iniziativa cofinanziata dalla Commissione europea, nell'ambito del programma di finanziamento DG ENV-NGOs Operating Grant 2012.

Dal 2006 **Direttore del gruppo di ricerca per la sostenibilità dei packaging dei Presidi Slow Food** ho ideato un premio denominato Slow Pack che si è svolto nell'edizioni **2008, 2010, 2012, 2014 di Terra Madre Salone del Gusto**.

Come **Presidente del Comitato Scientifico del Premio Slow Pack**, ho diretto il gruppo di ricerca nello sviluppo di linee guida per l'eco-progettazione di food packaging per i Presidi Slow Food, per l'elaborazione di linee guida per la sostenibilità di packaging da spedizione per il food e per la selezione dei vincitori del Premio Slow Pack.



Logo del Premio Slow Pack e categorie del premio dell'edizione 2008.

La ricerca è stata pubblicata in numerose occasioni come ad esempio:

- *libro:* **Ceppa C, Fassio F, Marino GP (2008), Food-Pack Guidelines. Linee guida per la progettazione ecocompatibile di imballaggi agroalimentari.** Time&Mind Press, ISBN: 9788890339219

- *rivista scientifica:* **Fassio F (2013). Slow Food è anche 'Slow Pack'. COM.PACK, vol. 7, p. 12-15, ISSN: 2240-0699**

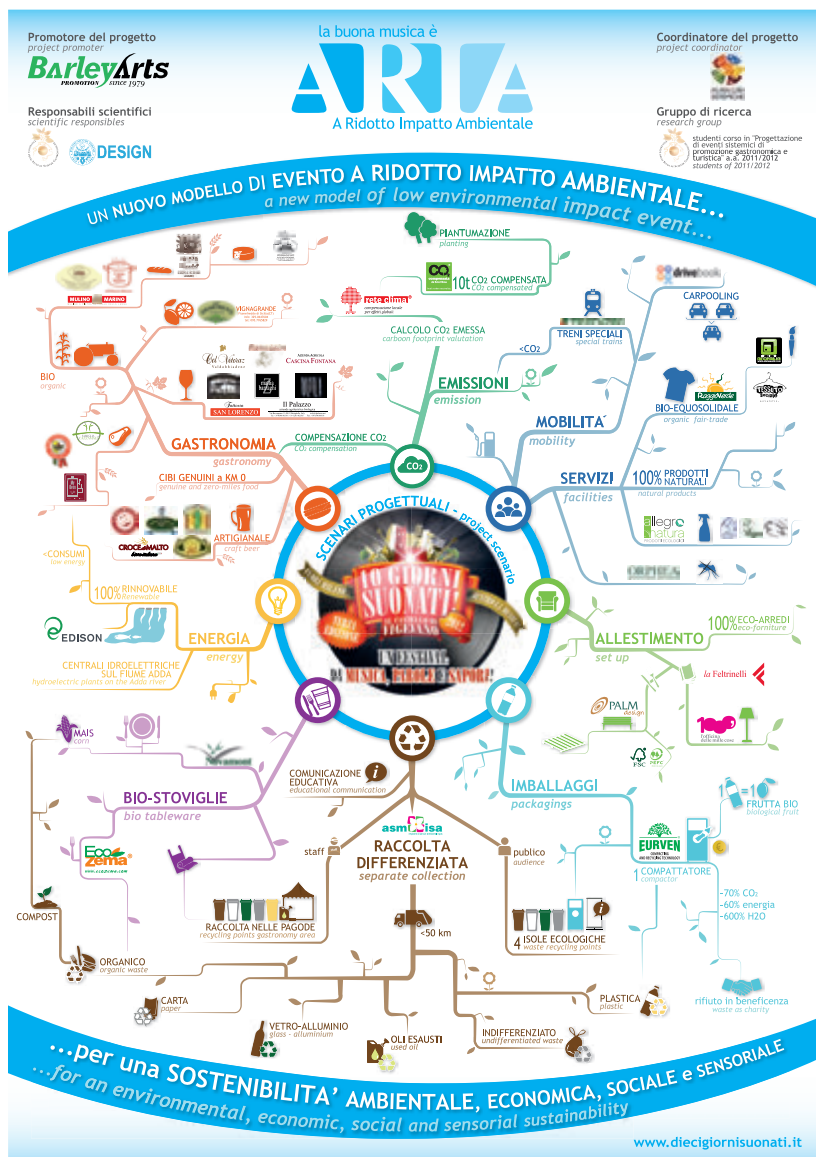
La Buona Musica è A.R.I.A.” (A Ridotto Impatto Ambientale) 2011/2012

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: Roberta Destefanis, Monica Paolizzi, Design Politecnico di Torino, Barley Arts, 39 aziende e studenti corso "Progettazione di eventi sistemici di promozione gastronomica e turistica" A.A. 2011/2012 Laurea Triennale UNISG.

Finanziamento: Barley Arts

La ricerca “La Buona Musica è A.R.I.A.” (A Ridotto Impatto Ambientale) applicato all’evento “10 Giorni Suonati” di Vigevano, organizzato da Barley Arts, puntava a **replicare il modello sistemico applicato agli eventi di Slow Food**. “10 Giorni Suonati” è una rassegna di concerti, un festival di musica dal vivo, una serie di **incontri culturali e letterari**, una **celebrazione dell’eno-gastronomia artigianale di qualità**, una festa che punta all’eccellenza in ogni sua declinazione. La Buona Musica è A.R.I.A. (A Ridotto Impatto Ambientale) è la ricerca per ridurre l’impatto ambientale dell’evento culturale adottando l’approccio sistemico. L’edizione 2012, tenutasi fra giugno e luglio a Vigevano (PV), è stata caratterizzata da strategie che hanno portato organizzatori e pubblico a ragionare in modo olistico sulla **sostenibilità ambientale, sociale, economica e sensoriale**. L’obiettivo era creare una **rete di saperi e maestranze interdisciplinari** per promuovere nuovi scenari sostenibili di **progettazione, consumo e fruizione** degli eventi musicali. Sviluppando **azioni eco-sostenibili** che hanno coinvolto le aziende e la collettività locale, è stato attivato negli organizzatori e nel pubblico un processo d’innovazione comportamentale al fine di educare, tutelare e promuovere un nuovo modello economico che restituisca tempo, spazio e dignità all’ambiente. L’evento si è trasformato in un **palcoscenico culturale di riferimento nell’ambito della progettazione eco-sostenibile**: un laboratorio per sperimentare e avanzare proposte culturalmente innovative. I 24 artisti internazionali che si sono esibiti sul mai stage tra headliner e special guest, hanno attirato a Vigevano, nelle 10 giornate di concerti, più di 30.000 presenze.



Il progetto ha vinto il riconoscimento internazionale **A Greener Festival Award - Commended for A Greener Inspiration Award**, conferito dall’ente inglese A Greener Festival (a non-profit organisation dedicated to reducing the environmental impact of music festivals and events www.agreenerfestival.com) per “la comunicazione olistica della progettazione dell’evento”.



Lo schema del progetto “La Buona Musica è A.R.I.A.” (A Ridotto Impatto Ambientale) applicato all’evento “10 Giorni Suonati” e premiato nel 2012

La ricerca è stata pubblicata nella rivista scientifico-divulgativa Fassio F (2012). Un'altra musica, anche per il packaging. COM.PACK, vol. 6, p. 42-45,

Systemic Park 2012/2013

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: Leolandia, studenti "Approccio Sistemico alla Gastronomia" A.A. 2012/2013 Laurea Triennale UNISG
Finanziamento: Leolandia

La ricerca mirava a rendere il parco divertimenti Leolandia (Bergamo), sostenibile da un punto di vista ambientale, sociale, economico e sensoriale. A partire da una supervisione dell'offerta gastronomica la ricerca si è sviluppata nella progettazione di comunicazioni connesse alla sostenibilità del parco divertimenti e ad oggetti di design per tutelare la biodiversità.



Una tovaglietta del punto ristoro all'interno del parco divertimenti e un segnalibro con dei semi inseriti nella carta, da piantare in un vaso terminato l'uso primario

Petit & Maman 2013/2014

Responsabile Scientifico: F.Fassio (UNISG)

Gruppo di Ricerca costituito da: Claudio Ramonda, K-Field, Novamont, studenti corso in "Approccio Sistemico alla Gastronomia" A.A. 2013/2014 Laurea Triennale UNISG.

Finanziamento: Novamont

La ricerca mirava a sviluppare un innovativo punto di vendita dedicato all'educazione sensoriale ed allo sviluppo del dialogo familiare sul cibo di qualità e sull'importanza di usare componenti per la fruizione del cibo biodegradabili e compostabili. L'attività ha portato allo sviluppo dell'offerta gastronomica, di innovative modalità di narrazione dell'offerta e di una serie di attività da sviluppare nel PdV per l'iterazione tra il fruitore ed il gestore dello spazio. Di particolare interesse lo sviluppo di un menù pensato in ottica circolare per la riduzione degli scarti.

Alcuni rendering del logo sviluppato per il progetto, dell'immagine coordinata, degli spazi e degli arredi.



Planet Idea 2016/2018 (ricerca in corso)

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Planet Idea, studenti corso in "EcoDesign della Gastronomia" A.A. 2016/2017 Laurea Triennale UNISG e in "Systemic Food Design" A.A. 2017/2018 Laurea Magistrale UNISG Sviluppo di una ricerca sul **"ruolo del cibo nelle città del futuro"**: dall'analisi dei concetti di Smart City, Resilient City, Regenerative City, Circular City, Food Policy, nasce la definizione di **"Smart Food"**.

Starboost 2017/2018 (ricerca in corso)

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio, Ramonda, Career Center), Starboost, studenti corso in "Company Creation for New Gastronomy" A.A. 2016/2017 Laurea Triennale UNISG

Sviluppo di una **ricerca per la creazione di startup innovative** nell'ambito del food system. Analisi dei modelli di incubazione delle migliori idee, **sviluppo di un percorso didattico di company creation**, progettazione di un modello adeguato alle esigenze di UNISG.

Lurisia Sistemica 2015/2016

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Lurisia, studenti corso in "EcoDesign della Gastronomia" A.A. 2015/2016 Laurea Triennale UNISG.

Finanziamento: Lurisia

Sviluppo di una serie di progetti volti a migliorare il **"sistema Lurisia" nel suo rapporto con il territorio e la collettività**, dal luogo di produzione, ad una serie di prodotti, dalla comunicazione reale a quella virtuale.

Carta Etica del Packaging 2015/2016

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Istituto Italiano Imballaggio, studenti "Percorsi progettuali per food packaging sostenibili" A.A. 2015/2016 Laurea Triennale UNISG. Finanziamento: Istituto Italiano Imballaggio

Sviluppo di una serie di **linee guida per i food packaging** da inserire nella pubblicazione **"Carta etica del packaging"** promossa da Edizioni Dativo, Design Politecnico di Milano, con il patrocinio dell'Istituto Italiano Imballaggio.

Giro d'Italia 2014/2015

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), RCS Sport, studenti corso in "Progettazione Olistica di Sistemi Gastronomici" A.A. 2014/2015 Laurea Triennale UNISG.

Sviluppo di una ricerca per rendere l'evento **"Giro d'Italia"** sostenibile: dall'analisi delle emissioni di CO₂ dell'edizione 2015 allo studio dei rifiuti prodotti, dall'offerta gastronomica connessa ad attività di sharing economy per trasformare **l'evento in un veicolo di innovazione e tutela del territorio**.

Casa Circondariale Lorusso e Cotugno 2010/2011

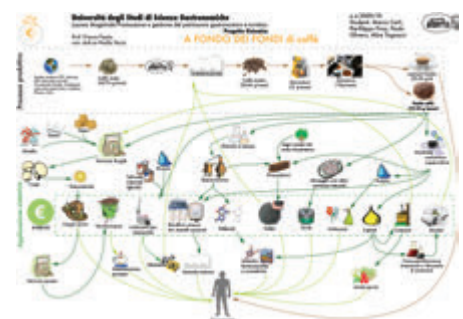
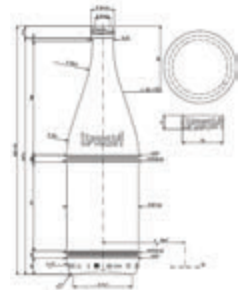
Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Design Politecnico di Torino, studenti corso "Approccio Sistemico alla Gastronomia" A.A. 2010/2011 Laurea Magistrale UNISG.

Dalla collaborazione tra il corso in "Approccio Sistemico alla Gastronomia" e il corso in Design Sistemico tenuto dal prof. L. Bistagnino (Politecnico di Torino), nasce la ricerca applicata per il **progetto di sostenibilità ambientale della struttura carceraria**.

Fondi di Caffè 2009/2010

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Caffè Alberto, studenti corso in "Design progettuale di nuova gastronomia" A.A. 2009/2010 Laurea Magistrale UNISG.

Ricerca per il **riutilizzo dei fondi di caffè** prodotti dall'azienda durante le fasi di produzione.



4.c Responsabilità di studi e ricerche strategiche affidate da UNISG

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Responsabilità Scientifica e Coordinamento Gruppi di Ricerca

Local - Bottega Alimentare 2013/2015 e 2017/2018

Gruppo di Ricerca costituito da: C.Petrini, F.Palladino, F.Fassio, P.Corvo, C.Povigna. Finanziamento: Cassa di Risparmio di Bra. Dalla ricerca sulle modalità per sviluppare una **Piccola Distribuzione Organizzata** contro il fenomeno dei "food desert" e dei crescente fiorire di "non-luoghi" nei **centri storici delle città**, nasce Local - Bottega Alimentare, laboratorio sperimentale UNISG per la **terza missione dell'Università** e lo sviluppo di una rete di Botteghe internazionale (<http://www.bottegalocal.org/>).

Responsabile Scientifico del progetto dal 2013 al 2015

Delegato del Rettore per lo sviluppo del progetto nel 2017/2018.

Il progetto Local - Bottega Alimentare è stato inserito nell'**ADI Design Index 2016**, la pubblicazione dell'Associazione Italiana per il Disegno Industriale (ADI), come uno dei migliori prodotti di design italiani del biennio precedente.

La ricerca vincitrice dell'riconoscimnto ADI è stata descritta:

- libro: Fassio F (2017). "Local", a food shop for system quality. In: Bistagnino L. MICROMACRO. The whole of micro systemic relations generates the new economic-productive model. Edizioni Ambiente, ISBN: 9788866272113



Immagini
del punto vendita
situato in Bra

Le Tavole Accademiche 2012/2013

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio) e Partner Strategici dell'Università.

Finanziamento: Progetto Strategico UNISG.

Le Tavole Accademiche è una ricerca che si è concretizzata nel progetto di una nuova **mensa universitaria** che coniuga educazione, alta cucina, giusto costo, gusto, prodotti locali. A partire da gennaio 2013, più di 100 chef provenienti da tutto il mondo hanno utilizzato la mensa dell'Ateneo per preparare agli studenti piatti che rispettano i principi del buono, pulito e giusto con un "food cost" massimo di 5€ per un menù completo. Tra gli accorgimenti adottati, la preparazione di piatti stagionali e a base di prodotti locali, gli **arredamenti e i componenti per la fruizione del cibo** in materiali ecosostenibili, l'impiego di **attrezzature** a ridotto consumo energetico e la possibilità di rimettere in circolo i **prodotti avanzati**.



L'approccio olistico
con cui sono state
progettate definisce
un nuovo concetto di
eco-ristorazione per
le università

Pollenzo Sostenibile - il progetto di Sostenibilità dell'Ateneo 2013/2021

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (F.Fassio, F.Rovera, Amministrazione UNISG e Docenti).

Finanziamento: Progetto Strategico UNISG.

Sviluppo di un progetto sistemico per rendere UNISG **un campus universitario a ridotto impatto ambientale**.

Nel corso degli anni, sono state sviluppate per questo scenario di ricerca le seguenti iniziative:

- progettazione della sostenibilità **Tavole Accademiche**;
- eco-arredamenti **orti didattici** UNISG;
- sperimentazione della **compostiera** comunitaria denominata Composter - One in collaborazione con Novamont ed Ecotecnologie;
- progetto per new **Vending Machine** (BAR.DO) per UNISG;
- individuazione di componenti a basso consumo energetico e di materia prima per i **bagni** dell'Università;
- selezione di una serie di componenti e strategie per la valorizzazione dei **rifiuti** e la riduzione dei **consumi energetici** dell'intera struttura;
- sviluppo di un video ricerca sulla **communitas** di UNISG;
- sviluppo del tema **Smar University**.



Il progetto nasce per **ottimizzare le dinamiche ed i consumi** dell'Università, per **ridurre l'impatto ambientale** del sistema.

Quando è iniziato il progetto, UNISG era tra le prime università italiane ad affrontare il tema che poi ha fatto nascere la **RUS - Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile**.

Indice di Pollenzo 2009/2014

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

Finanziamento: CCIAA

L'Indice di Pollenzo è una ricerca rivolta ad oggettivare e sostanziare la definizione di **Buono, Pulito e Giusto**, attraverso l'individuazione di una serie di **indicatori oggettivi e soggettivi** che possono concorrere alla definizione della qualità di un prodotto enogastronomico. Dal 2009 al 2012 sono stato il **Responsabile Scientifico** della Ricerca, dal 2012 al 2014, a seguito di un impegnativo corso di formazione, ho acquisito il titolo di **Auditor Senior**.

A quel punto la direzione scientifica del progetto che entrava in una fase più applicativa, risiedeva nel coordinamento scientifico del prof. Claudio Peri.

Numerose le aziende coinvolte nella sperimentazione, tra cui: Cantine Nebbiolo Carema (vino), Fontanafredda (vino), Guido Castagna (cioccolato), M**Bun (ristorazione), Scaglia (carne), Cascina Fontanacervo (latte e formaggi), Birrifico Beba (birra), Frutto Permessò (frutta, succhi e ristorazione), Ca du Roc (formaggi), Candifrutto (cioccolato), Avetta (pane), Venchi (cioccolato), La Poderina Toscana (olio).



Bello da mangiare. Forme e pratiche dei cibi contenuto/contenitore della cucina italiana 2014/2015

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Grimaldi, Fassio, Cevasco, Porporato, Fassino, Fontefrancesco, Leone, Cavallotto, Ghiardo). Finanziamento: Comieco

Esplorare e valorizzare le forme e le pratiche gastronomiche tradizionali e contemporanee di **imballaggio "naturale"**.

Questo è il progetto di contenuto, di contenitore: bello da mangiare, promosso da COMIECO per celebrare il 30° Anniversario del Consorzio e realizzato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, in collaborazione con Slow Food Editore.

Una scommessa scientifica ambiziosa, fondata sul censimento dei prodotti della tradizione italiana che abbiano **un contenuto e un contenitore sempre edibile**.

Una sorta di **Atlante ragionato e critico**, per dar vita a un complesso progetto dove la "grande bellezza" della tradizione gastronomica del Paese trova la sua massima espressione nei cibi in cui contenuto e contenitore partecipano alla realizzazione di piatti, espressione di una creativa ed effimera arte plastica.

Accade così che un velo di pasta, che avvolge il contenitore di un "anonimo" ripieno origini bellezza, un **"bello gastronomico"**, anche buono da mangiare (<http://www.ricerchedea.it/bellodamangiare/>).



4.d Responsabilità di studi e ricerche applicate affidate da UNISG

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Responsabilità Scientifica e Coordinamento Gruppi di Ricerca

I Luoghi del Cibo 2012/2016

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (M.Fino, P.Corvo, F.Fassio, C.Ramonda)

Finanziamento: Autogrill, Vera Ristorazione, IntesaSanpaolo, Urban Food Italy

Una ricerca volta allo sviluppo di **luoghi antropologici** caratterizzati da una forte **connotazione culturale** a partire dalla **materia prima** per arrivare agli **arredamenti** e all'adozione di un **approccio sistemico per i prodotti e i servizi**.

Elenco progetti sviluppati:

- **Vera Ristorazione**: Ristò Savignano e Ristò Arese
- **IntesaSanpaolo**: il sistema gastronomico del grattacielo di Torino
- **Urban Food Italy**: il ristorante con sede nella zona da riqualificare di Expo 2015 ed il servizio di Food Truck connesso
- **Autogrill**: Bistrot Milano Centrale, il Mercato del Duomo, Fiorenzuola d'Arda e numerosi altri PdV Autogrill

Ristò Savignano e Arese



Il Sistema Gastronomico



Urban Food Italy



Bistrot Milano Centrale



Il Mercato del Duomo



Fiorenzuola d'Arda



4.e Responsabilità di studi e ricerche interateneo caratterizzate da collaborazioni a livello nazionale o internazionale

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Responsabilità Scientifica e Coordinamento Gruppi di Ricerca

Atlante del Cibo 2016/2021

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Design Politecnico di Torino, Unita Agraria, CPS, Informatica, CCIAA, Comune di Torino, Città Metropolitana di Torino, Urban Lab

L'Atlante del cibo è un progetto interateneo che ha l'obiettivo di **produrre nuova conoscenza**, aggregando quella esistente, sul **sistema alimentare metropolitano** di Torino e provincia. Il progetto di ricerca ha dato origine ad una **Collana** di pubblicazioni dal titolo "Atlante del Cibo" di cui sono nel **Comitato Scientifico**.

Per il primo report ad esempio, mi sono occupato di mappare: areali del sapere, scarti organici e derrate alimentari, industrie, artigiani, orti, mercati, eccellenze, GDO, eventi, afferenti al tema cibo sul territorio di Torino Città Metropolitana.

La mappatura svolta dai vari gruppi di ricerca ha portato le Unità ad essere riconosciute dal Comune di Torino come necessarie per la costituzione di una **Food Commission per Torino Città Metropolitana**, la base su cui sviluppare le **Food Policy** per la città.

La ricerca ha dato origine:

- *collana "Atlante del Cibo"*: comitato scientifico composto da Marco Bagliani, Filippo Barbera, Luigi Bistagnino, Guido Boella, Claudia Cassatella, Giuseppe Cinà, Egidio Dansero, Luca Davico, Roberto Di Monaco, Franco Fassio, Gabriele Garnerò, Cristiana Peano, Giacomo Pettenati, Paolo Tamborrini, Nadia Tecco, Alessia Toldo. Prima edizione: marzo 2018.

- *saggio in volume*: **Fassio F, Bistagnino L (2018). Le potenzialità di un territorio. In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Atlante del Cibo. CELID, ISBN: 978-88-6789-128-3.**

- *conference proceeding*: **Fassio F, Tecco N (2016). Mappare per progettare una governance urbana del cibo resiliente. La sfida dell'Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana. In: (a cura di): Gausa M, Andriani C, Fagnoni R, MED.NET3 Resili(G)ence Add Scientific Meeting. PAPERSDOC, ISBN: 9788494126468.**



A sinistra la piattaforma First Life connessa al progetto Atlante del Cibo a destra, una immagine del "sistema dei sistemi" per comprendere le connessioni tra le parti

Potenzialità del Territorio 2014/2015

Gruppo di Ricerca costituito da: Design Politecnico di Torino, UNISG (Fassio) Partecipazione al gruppo di ricerca, coordinato dal prof. L.Bistagnino (Design Polito), per l'applicazione dell'approccio sistemico nell'ambito dello sviluppo territoriale.

Un Protocollo d'Intesa tra Design Politecnico di Torino ed UNISG, definisce la linea di ricerca come strategica per entrambi gli atenei e declinabile attraverso attività di ricerca pura, applicata e di diffusione dei risultati (mostre, conferenze, articoli, etc.).

La ricerca ha dato origine alla:

- *mostra Territorial Potentialities* di Barbero S, Bistagnino L, Peruccio P, Fassio F, Van Der Haegen C, Pauli G, Puddu E (2015), (www.systemsdesign.polito.it). In: Potenzialità del Territorio (<http://porto.polito.it/2650741/>).



Piemonte - People Interaction with Enhanced Multimodal Objects for a new Territory Experience 2010/2012

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Grimaldi, Fassio), Dipartimento di Informatica dell'Università di Torino, Telecom Italia, Slow Food e i produttori del Paniere della Provincia di Torino. Finanziamento: bando Regione Piemonte.

Sviluppo di un'applicazione per smartphone e tablet denominata **WantEat**.

L'App e la **piattaforma virtuale** aiutano il consumatore a scoprire le caratteristiche di un prodotto e le relazioni che esso ha con il territorio di appartenenza, con l'ottica di **salvaguardare il "saper fare"** tipico di una cultura e promuovere un **acquisto "sostenibile"** dei prodotti adottando e comunicando una visione sistemica della gastronomia.

La ricerca è stata pubblicata su numerose riviste scientifiche di cui ne riporto due:

- *conference proceeding*: Console L, Fassio F, Grimaldi P, et al. (2012). **WantEat: interacting with social networks of smart objects for sharing cultural heritage and supporting sustainability.**

In: L. De Raedt, et al. **ECAI 2012: 20th European Conference on Artificial Intelligence (Frontiers in Artificial Intelligence and Applications)**. IOS Press, ISBN: 978-1614990970.

- *rivista scientifica*: Console L, Fassio F, Grimaldi P et al. (2013). **Interacting with social networks of intelligent things and people in the world of gastronomy.** *ACM Transactions on Interactive Intelligent Systems*, vol. 3 Issue 1, April 2013, Article No. 4, ISSN: 2160-6455.



Poliedro - Pollenzo Index Environmental and Economics Design 2010/2013

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Grimaldi, Fassio, Migliorini), Dipartimento di Economia Aziendale, Scienze Sociali, Scienze Merceologiche, Design Politecnico di Torino

Sviluppo di un sistema scientifico di calcolo della Qualità Sostenibile attraverso strumenti come LCA, il Carbon, Water, Ecological Footprint, etc. Definizione di indici di sostenibilità delle produzioni agroalimentari relativamente ai quattro aspetti di sostenibilità ambientale, sociale, economica e sensoriale.

Sono stato **Coordinatore del gruppo di ricerca dal 2010 al 2011.**

Contributo allo sviluppo teorico-pratico della ricerca.

Responsabile Scientifico Unisg: prof. Valter Cantino.

Dal 2012 al 2013 il coordinamento della ricerca è passato alla prof.ssa Paola Migliorini (Unisg) e il mio contributo ha riguardato lo sviluppo delle tematiche inerenti alla comunicazione delle qualità di un prodotto.



SGTM 2012

Gruppo di Ricerca costituito da: UNISG (Fassio), Slow Food, Unita Informatica, Sinbit, Molecole Sistemiche

SGTM, acronimo di Salone del Gusto e Terra Madre, è l'applicazione per smartphone della famiglia SmartFair pensata appositamente per supportare i visitatori della nona edizione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012.

Collocandosi **nell'ambito di un progetto pluriennale di riduzione del materiale cartaceo e dell'impatto ambientale della manifestazione**, SGTM non solo permette ai visitatori di approfittare pienamente dell'evento, ma li **aiuta ad acquisire maggiore consapevolezza sul tema della sostenibilità ambientale del Salone.**

SGTM, Sounds Good To Me.

Nel Ottobre del 2012 SGTM è stata **premiata allo SMAU di Milano come miglior applicazione italiana nella categoria "Marketing and Service"** (su 244 partecipanti).

E' arrivata prima nella sua categoria con la seguente motivazione:

"I principali motivi che hanno spinto a selezionare questa applicazione sono la user experience, la ricchezza di contenuti e la scelta di rendere visibili contenuti differenti in funzione del momento (prima del Salone, durante i giorni del Salone e dopo la chiusura del Salone)."



4.f Partecipazione a studi e ricerche scientifiche affidati da qualificate istituzioni pubbliche o private

Design Politecnico di Torino Partecipazione a Gruppi di Ricerca

Galleria di Sicurezza del Traforo autostradale del Frejus - 2003/2004 Gruppo di Ricerca costituito da: studenti Design Politecnico di Torino, Tecnositaf

La realizzazione di progetti di design legati all'approccio sistemico (Design Sistemico) inizia nel 2003 frequentando la **Laurea Specialistica in Design del prodotto Ecocompatibile**, un corso già all'epoca molto improntato alla realizzazione di progetti sperimentali di sostenibilità ambientale, con risvolti pratici. Il primo progetto affrontato fu **"Il sistema tunnel"**. Guidati dal prof. L. Bistagnino in collaborazione con Gunter Pauli di Z.E.R.I., il sistema progettato prevedeva il riutilizzo di uno scarto di estrazione, lo smarino, come ammendante per le risaie vercellesi e il riutilizzo della lolla (residuo del processo di produzione del riso) per la generazione di silicio, germanio, lignina, cellulosa e quindi nuovi materiali ed energia.



Buone previsioni dai fondi di caffè - 2007/2008

Gruppo di Ricerca costituito da: Design Politecnico di Torino, Lavazza SpA

Ho partecipato alla **parte sperimentale** della ricerca presso la Città dei Ragazzi (Torino) ovvero la **coltivazione dei funghi** a partire dagli scarti dei fondi di caffè con l'aggiunta di paglia, gesso e micelio.

Ho inoltre partecipato alla progettazione dell'**installazione** dedicata al progetto ed esposta presso il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008.

La ricerca teorica si è poi concentrata sul recupero a fine vita dei materiali costituenti il **packaging** e tali contenuti sono stati da me seguiti in quanto correlatore della tesi di Simona Patrono e Katia Pozzato (vedi sezione tesi).



Innovazione & Design: due scenari di progetto su Prodotto e Uomo - 2008

Gruppo di Ricerca costituito da: Design Politecnico di Torino, TOP-IX, Stramandinoli
Progetto finanziato dalla Regione Piemonte

Ho partecipato all'**ideazione della mostra "Innovazione & Design. Prodotto/Uomo"** ed al **progetto didattico itinerante**.

Il percorso tematico della mostra si svolge attraverso due modi differenti di progettare, produrre e pensare all'innovazione: quello incentrato sul prodotto e quello incentrato sui fattori e sui valori umani. L'immediatezza e la chiarezza del percorso, realizzato con immagini e parole, invita l'utente a un coinvolgimento totale e a riflettere sul modo in cui consumiamo e abitiamo il sistema Terra, con le conseguenze che ne derivano. L'obiettivo è di generare una maggiore consapevolezza dei problemi etico-ambientali e anche una più reale condivisione di valori comuni. Il luogo espositivo è **una piazza virtuale dove i visitatori sono il soggetto attivo**.



Punto Vendita tendente a Emissioni Zero - 2008/2009

Gruppo di Ricerca costituito da: Design Politecnico di Torino, Cean

Ho partecipato allo sviluppo dell'ipotesi progettuale di "Supermercato di Prossimità" a ridotto impatto ambientale e ho fatto delle lezioni di formazione dirette al personale ed ai clienti Cean (21-22 novembre 2008).

Il supermercato, nodo fondamentale nel processo di consumo della società contemporanea, è parallelamente il luogo dove ci si approvvigiona delle merci e fonte di spreco e dispersione nell'ambiente di materia ed energia.

Il supermercato è però anche un luogo di contatto quotidiano con il pubblico, un luogo che possiede un legame molto forte tra la produzione e il consumo per il tramite dello scambio di mercato che in esso si sviluppa ed alimenta.

Il PdV deve quindi diventare un centro di diffusione di cultura ecologica, di nuovi comportamenti e modelli di consumo, generando di conseguenza un nuovo modello economico.



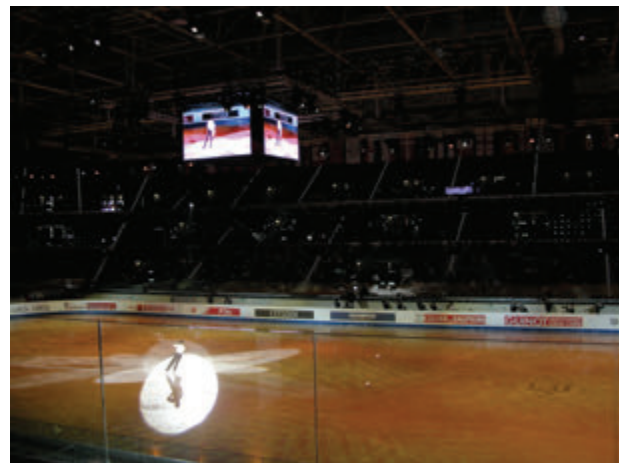
Mondiali di Pattinaggio di Figura - 2010

Gruppo di Ricerca costituito da: Design Politecnico di Torino, Comitato ISU (International Skating Union)

In occasione della centesima edizione dei Campionati Mondiali di Pattinaggio di Figura (World Figure Skating Championship), svoltasi a Torino dal 22 al 28 marzo 2010, ho partecipato al **monitoraggio complessivo dell'evento**.

Comunicazione, allestimento, logistica di persone e merci, risorse ed energia, ristorazione, output e rifiuti, relazioni territoriali, contrattualistica, soggetti coinvolti: questi sono stati i principali temi dell'analisi a cui è stato sottoposto l'evento nelle sue diverse fasi di preparazione, di svolgimento e di dismissione.

L'obiettivo della ricerca era definire un disciplinare da applicare nella progettazione e gestione di eventi sportivi futuri che il committente organizzerà nelle strutture a lui affidate in gestione.



Esposizione della Sindone - 2010

Gruppo di Ricerca costituito da: Design Politecnico di Torino, Città di Torino

Ho partecipato alla **progettazione del sistema evento** contribuendo, attraverso visite in loco, incontri con i responsabili e sviluppo di ipotesi, a realizzare un progetto sistemico per la **riduzione dell'impatto ambientale** dell'evento.

L'ostensione è un momento che ogni fedele vive per la forte componente emotiva generata dalla visita alla Sindone, per il raccoglimento

e la meditazione con cui ci si avvicina all'oggetto di culto. Si tratta di un'esperienza di condivisione e comunione tale che può permettere anche la comprensione e l'assimilazione di contenuti ambientali, proprio perché essi sono non solo suggeriti ma anche vissuti in prima persona. La corretta pianificazione degli aspetti ambientali connessi ad un evento, rappresenta una condizione fondamentale per massimizzare la riduzione alla fonte degli impatti e limitare le necessità di compensazione finale di quelli residui.



4.g Specifiche esperienze professionali caratterizzate da attività di ricerca attinenti al settore del Design

Prima di comprendere pienamente che il tema “**sostenibilità**” sarebbe diventato motivo di condizionamento di ogni mio pensiero progettuale, ho lavorato, per varie aziende nell’ambito del Design del Prodotto e di Servizio.

Qui di seguito una sintesi cronologica:

2002 (gennaio/settembre)

Saturno Casa srl

Progettazione di arredamenti per la casa in polipropilene.

Progettista della linea di lampade di design da tavolo

e da terra in polipropilene **Flo** (di Fassio F., Alberti D. Ramonda C.)

Prodotto tutt’ora in vendita.

2002/2004

F.A.R. Design

Fondazione di uno studio di design per l’elaborazione di progetti

di design legati all’illuminotecnica con in compagni di corso in

Disegno Industriale Alberti Daniele, Ramonda Claudio,

(F.A.R. = Fassio, Alberti, Ramonda)

2003 (marzo/luglio)

Giugiaro Design

Stage formativo e specializzazione in progettazione di elettrodomestici

ad uso quotidiano e calzature di sicurezza.

2004/2005 (dicembre 2004 / settembre 2005)

Stramandinoli srl

Progettazione di arredamenti metallici per uffici.

2005/2006 (settembre 2005 / luglio 2006)

Basic Net – Robe di Kappa e Superga

Sviluppo di nuovi concetti di arredamento e di comunicazione per Punti di Vendita.

2006 (settembre 2006 / ottobre 2006)

Sirtexsoa

Progettazione del marchio “Le scoperte dell’ingegnere” per il riconoscimento dei prodotti eno-gastronomici di qualità.

Dynamo Sound e Musicare (ottobre 2006 / dicembre 2006)

Realizzazione di interfacce virtuali per la comunicazione musicale.

2007/2008 (settembre 2007 / luglio 2008)

Abbiati Casinò Equipment s.n.c.

Progettazione di arredamenti e comunicazione per Casinò.

Ho scelto simbolicamente di inserire le immagini di questi tre progetti poiché sono tutti prodotti realizzati.

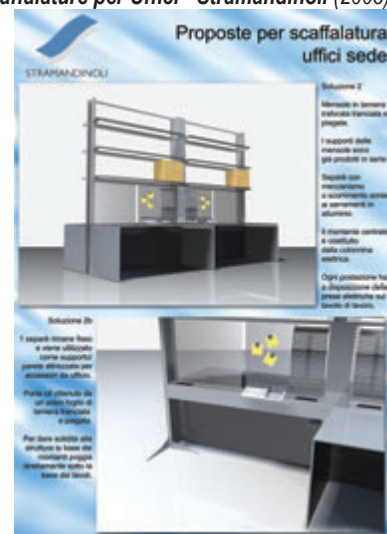
***Flo** è il primo oggetto di design che sia riuscito a far produrre (2002) ed è tutt’ora in commercio, le **scaffalature in metallo** (di Fassio F., Ramonda C.) arredano ancora gli uffici dell’azienda Stramandinoli,*

***Dynamo Sound e Musicare** sono i primi due siti messi on line (di Fassio F., Ramonda C.).*

Flo -Saturno Casa (2002)



Scaffalature per Uffici - Stramandinoli (2005)



Siti Internet (2006)



Altri progetti che hanno vinto premi, menzioni o sono stati pubblicati in riviste, cataloghi, siti di riferimento nel mondo del Design.



Light Light (2005)

di Fassio F., Ramonda C.

un palloncino per passeggiate notturne, selezionato dalla Regione Piemonte come miglior progetto piemontese 2005, sezione Young Designers, e prodotto per la Biennale di Design di Gwangju del 2005, in 8000 esemplari.

Pubblicazione in:

Design Piemonte, a cura di Bistagnino L. con Corsaro S. e Perruccio P., Torino, Ed. AGIT Beinasco, pag. 60.



Ampolla Filosofale (2004)

di Fassio F., Alberti D., Salvagno M.

Caldaia Murale a Gas ad uso domestico

pubblicata in:

- Catalogo ADI (Associazione per il Disegno Industriale), Design Report 07, Ed. Umberto Allemandi, pag. 46;
- Piemonte Torino Design, Cultura del progetto industriale nell'area piemontese, Ed. Mondadori Electa S.p.A.;
- Design Piemonte, a cura di Bistagnino L. con Corsaro S. e Perruccio P., Torino, Ed. AGIT Beinasco, pag. 28.



Pan per Focaccia (2000)

di Fassio F., Caiati M.

Attrezzatura mobile per la distribuzione dei panini
Menzione ed esposizione del progetto di B.I.G. Biennale Internazionale Giovani 2000



ZooManiglie (2005)

di Fassio F., Ramonda C.

Coprimaniglie in poliuretano

pubblicata in:

- inserto casa di Famiglia Cristiana, Aprile 2005;
- Plastic Design, "Le nuove leve del Design italiano" Aprile 2005;
- Maison de Femme Pratique, giornale francese, Aprile 2005;
- www.design-italia.it, Aprile 2005.



Point of View (2005)

di Fassio F.

è una provocazione che sottolinea le molteplici sfaccettature della realtà. Guardandola da un solo punto di vista, quello laterale, Points of View si mostra con i lineamenti sintetici di una comune sedia ma, osservandola da altri punti di vista, mostra tutta la sua complessità non lineare.

Pubblicata in:

- Altrementi, vol. 2 giornale di Design, Grafica, Fotografia di giovani creativi

Forza Invisibile (2001)

di Fassio F., Caiati M.

comer attrezzato per l'esposizione di abbigliamento sportivo.
1° Premio concorso Publishow
3 dicembre 2001



5

Convegni

5.a Organizzazione e/o partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero

Organizzatore e Relatore convegno nazionale o internazionale

6-8 dicembre 2021

Scientific Committee e Relatore conferenza internazionale “Circular@WUR: Living within planetary boundaries”

in: Wageningen University and Research

titolo conferenza: Living within planetary boundaries

titolo intervento: **Circular Economy for Food**



10 giugno 2021

Organizzatore e Relatore sessione “Potenzialità del Territorio” **conferenza nazionale Studi Geografici**

in: Giornata della Società di Studi Geografici

titolo conferenza: Geografia e cibo. Giornata/e di studio interdisciplinare su spazi, paesaggi, regioni, territori del cibo e temi trasversali.

titolo intervento: **Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali**

in collaborazione con: Università degli Studi di Torino

29 aprile 2021

Responsabile Scientifico e Relatore **conferenza nazionale progetto europeo Life Foster**

in: Terra Madre Salone Internazionale del Gusto 2020/2021

titolo conferenza: **Lo spreco alimentare nella ristorazione: perché misurarlo e come**

in collaborazione con: Slow Food, Enaip Net, Federazione Italiana Cuochi

13 ottobre 2020

Organizzatore e Relatore **conferenza nazionale RUS Cibo**

in: Terra Madre Salone Internazionale del Gusto 2020

titolo conferenza: Università e Cibo: gli Atenei come laboratori di buone pratiche

titolo intervento: **Il cibo come unità base di connessione**

in collaborazione con: Rus Cibo, Unito, Università di Pisa, UNISG

1 marzo 2020

Responsabile Scientifico e Relatore **conferenza internazionale progetto europeo Life Foster**

in: Tempi di Recupero Week 2020

titolo conferenza: **Il recupero nella ristorazione collettiva**

in collaborazione con: ENaip Net, Federazione Italiana Cuochi FIC, Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes AFPA – Montreuil (Francia), Spanish Confederation of Schools CECE – Madrid (Spagna), Institute of Tourism Studies ITS – St Julians (Malta), Malta Business Bureau MB – Birkirkara (Malta)

6 dicembre 2019

Scientific Committee International Symposium “The Future of Packaging Design. Towards a Smart and Sustainable era”

in: **Fondazione Golinelli - Opificio, Bologna**

titolo conferenza: The Future of Packaging Design

in collaborazione con: Dipartimento di Architettura Università di Bologna

20 settembre 2019

Responsabile Scientifico e Relatore **conferenza nazionale progetto europeo Life Foster**

in: Cheese 2019

titolo conferenza: **Cibo in circolo. Partire dalla ristorazione per cambiare paradigma economico**

in collaborazione con: Enaip Net, Food Lab UNISG

10 maggio 2019

Responsabile Scientifico e Relatore **conferenza nazionale progetto europeo Life Foster**

in: Slow Fish 2019

titolo conferenza: **La riduzione dello spreco in cucina**

in collaborazione con: Tempi di Recupero

28 giugno 2019

Responsabile Scientifico e Relatore **conferenza nazionale progetto europeo Life Foster**

in: Migrants Film Festival 2019

titolo conferenza: Il gusto del cibo del paese d'origine

titolo intervento: Il dilemma dello spreco alimentare nella ristorazione: riflessioni dal progetto Life Foster di UNISG

21 settembre 2018

Responsabile Scientifico e Relatore conferenza SEeD for Global Goals

in: **Terra Madre Salone del Gusto 2018**

titolo conferenza: SEeD for Global Goals

in collaborazione con: Slow Food, ASviS, Lavazza, Città di Torino, Compagnia di SanPaolo, Iren, Novamont, Planet Idea, GTT, Corepla, Ricrea, Unito, Systemich Approach Foundation, La Repubblica

21 settembre 2018

Responsabile Scientifico e Relatore seminario Rete Politiche Locali del Cibo

in: **Terra Madre Salone del Gusto 2018**

titolo conferenza: Le politiche locali del cibo come strumenti verso un sistema più sostenibile ed equo

titolo intervento: **Il design del sistema del cibo in una prospettiva di economia circolare**

in collaborazione con: Università degli Studi di Torino

21 settembre 2018

Responsabile Scientifico e Relatore seminario RUS - Rete italiana delle Università per lo Sviluppo Sostenibile

in: **Terra Madre Salone del Gusto 2018**

titolo conferenza: Buone pratiche di alimentazione sostenibile all'Università

titolo intervento: **Università e cibo nell'Università del cibo**

in collaborazione con: Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino

16 ottobre 2018

Conferenza **"Il Design sistemico del cibo", Giornata Mondiale dell'Alimentazione,**

Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Sala Lauree c/o Campus Luigi Einaudi, Lungo Dora Siena 100

Info www.atlantedelcibo.it

titolo dell'intervento: **Progetto PoPP, Progetto raccolta organico di Porta Palazzo**

22 - 26 settembre 2016

Presidente comitato programma di congresso internazionale

Talk Mood, Food Mood, Terra Madre Salone del Gusto 2016

<http://www.food-mood.it/it/programma.html>

Relatore conferenza: **Cibo e Innovazione: la catena del valore del packaging alimentare**

Titolo dell'intervento: **Systemic Food Design: contenuto e contenitore per una qualità di sistema**

Relatore conferenza: **Cibo e Innovazione: fare sistema**

Titolo dell'intervento: **Systemic Event Design – S.Ee.D. – 2016**

Ciclo di conferenze realizzato dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e il Politecnico di Torino.

8 settembre 2016

Conferenza di presentazione **Terra Madre Salone del Gusto**, progetto **Systemic Event Design**

Cooperativa Triciclo - Mercato del recupero e del riuso;

titolo dell'intervento: **Systemic Event Design – S.Ee.D. approccio sistemico ed innovazione per gli eventi culturali**

8 - 10 ottobre 2015**International Advisory Board**

1st European Conference on understanding Food Design, Understanding food design: from user experience to people centered design, Milano

Promoters: ADI, Associazione per il disegno industriale, Scuola Politecnica di Design

7 - 9 ottobre 2015

Coordinators for the promoting institutions and organisations, Local scientific committee, Editorial coordination

7th Internationale AESOP Sustainable Food Planning Conference

Localizing urban food strategies. Farming cities and performing rurality. Turin.

Universities promoters: Polytechnic of Turin (DIST), University of Turin (CPS, DISAFA), University of Gastronomic Sciences of Pollenzo. In collaborazione con EU-Polis, Unesco Chair, Eating City.

Relatore e titolo dell'intervento: **Cultural events as “complex system” in their territorial relationships: the case study of the Salone Internazionale del Gusto and Terra Madre**

Aula Magna Università di Torino, Torino, www.aesoptorino2015.it

3 - 6 ottobre 2015**Terra Madre Giovani - Food Design**

We Feed the Planet, Super Studio, Milano

Conferenza promossa da: Slow Food Italia, Slow Food Youth Network, Terra Madre, UNISG, nel contesto dell'evento

27 gennaio 2015

Albergo Sostenibile, Expo Riva Hotel, Fierecongressi, Riva del Garda

titolo dell'intervento: **Albergo Sostenibile. Idee e proposte per un approccio multifunzionale ad una nuova idea di ospitalità. Dal cibo agli arredamenti, dalla gestione dei rifiuti alla formazione del personale**

Conferenza promossa da: Slow Food Italia e UNISG, Costa Group, EcoZema

23 - 27 settembre 2014

Ciclo di Conferenze e Workshop - **Nativi Ambientali**

sviluppati per il **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**

Terra Madre Salone del Gusto, spazio progetto Systemic Event Design, Torino.

In collaborazione con: **Fondazione Museo Castello di Rivoli, Giovani Genitori, CircoWow, Leolandia**

24 ottobre 2014**Presidente della Giuria**

Slow Pack 2014, Conferenza internazionale sul tema dei Food Packaging, Terra Madre Salone del Gusto 2014, Torino.

Promossa da: Slow Food, Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Design Politecnico di Torino, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari della Facoltà di Agraria di Torino. In collaborazione con Comieco, Ricrea, Rilegno e il contributo di Novamont, DHL Express, Palm, Sabox, Verallia.

5-9 giugno 2014

Comitato Scientifico Food Wine Design Week FWD, La bellezza del buono

Eventi e cicli di conferenze tra Alba e Pollenzo organizzati da **Regione Piemonte, Città di Alba, UNISG, Fondazione ADI, Design Politecnico di Milano, Design Politecnico di Torino, Istituto Europeo di Design, Bertone Design, Miroglio Group, Academia Barilla, Bosch, Luxoro, La Banca del Vino, Agenzia di Pollenzo.**

Relatore e titolo dell'intervento: **Systemic Food Design**

3 -5 giugno 2014

Director of Satellite Events of Green Week 2014, the biggest annual conference on European environmental policy

Green Week is organised annually by the **European Commission**

*titolo del congresso: **Green Week 2014 - Systemic Food Design: an holistic approach to reduce energy and raw materials consumption.***

In collaborazione con: Comieco, Novamont, Design Politecnico di Torino, Design Politecnico di Milano, Istituto Europeo di Design, Fondazione ADI

28 ottobre 2012

Presidente della Giuria

Slow Pack 2012, Conferenza internazionale sul tema dei Food Packaging, Terra Madre Salone del Gusto 2012, Torino.

Torino, Lingotto Fiere, Sala Blu

*titolo dell'intervento: **Il premio Slow Pack 2012***

25 ottobre 2012

Conferenza **Rifiutiamoci, Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012**

Torino, Lingotto Fiere, Sala Azzurra

*titolo dell'intervento: **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012 a ridotto impatto ambientale***

23 ottobre 2010

Presidente del Comitato Scientifico di valutazione

Conferenza **Il buon packaging: imballaggi responsabili e sostenibili - Salone del Gusto Terra Madre 2010**

organizzato da **UNISG (Fassio), Unito Agraria, con Istituto Italiano Imballaggio, Comieco, Ricrea, Rilegno,**

Novamont, Palm, DHL Express, Verallia, Cuky, Rivoira, Sabox.

Torino, Lingotto Fiere, Sala Avorio

*titolo dell'intervento: **Il Premio per il miglior Eco-pack per i Presidi Slow Food 2010***

25 ottobre 2010

Coordinatore del **Seminario internazionale - Laboratorio della Terra - Quando il prodotto parla**

Terra Madre 2008, Oval Lingotto, Torino, Sala F, 25/10/2008, Ore 15.00

*titolo dell'intervento: **Quando il prodotto parla***

Relatore a convegno internazionale

9 giugno 2021

Relatore conferenza internazionale progetto europeo CircPro

in: Torino, Regione Piemonte

titolo conferenza: Circular Procurement & Initiative in the AgriFood Sector

titolo intervento: **Circular Economy for Food**

in collaborazione con: Regione Piemonte, Università degli Studi di Torino

13 aprile 2021

Relatore conferenza internazionale progetto europeo Life Foster

in: **Campionati della Cucina Italiana 2021**

titolo conferenza: **Food Waste Hackathon maratona contro lo spreco alimentare**

in collaborazione con: Enaip, Federazione Italiana Cuochi



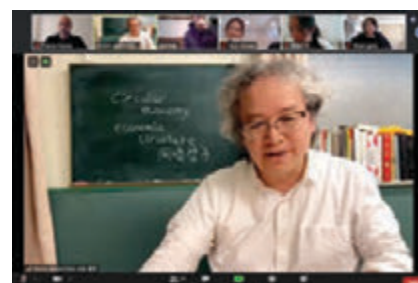
19 novembre 2020

Relatore corso di formazione internazionale in collaborazione con Ritsumeikan University (Japan)

in: College of Gastronomy Management

titolo intervento: **Circular Economy for Food.**

Partire dal cibo per cambiare paradigma economico



13 dicembre 2019

Partecipazione a COP 25 – Conferenza ONU sul Cambiamento Climatico

in: **Madrid, Italian Pavilion**

titolo intervento: **Circular Economy for Food Policy - The Case of the RePoPP Project in The City of Turin**

in collaborazione con: Eco delle Città, Città di Torino



7 novembre 2019

Relatore conferenza internazionale progetto europeo CircPro

in: Torino, Regione Piemonte

titolo conferenza: 3rd Stakeholder Group Meeting

titolo intervento: **Circular Economy for Food HUB. Matter, energy and knowledge in a circle**

organizzato da: Regione Piemonte, Università degli Studi di Torino

29 ottobre 2019

Relatore conferenza internazionale The Future of Food Packaging

in: UNISG

titolo conferenza: The Future of Food Packaging

titolo intervento: **Circular Economy for Food Packaging**

in collaborazione con: Metsa Board, Eataly, Novamont, Barilla, Ferrero

22 ottobre 2019

Relatore seminario Unesco Academy

in: UNISG, International Academy on UNESCO Designations and Sustainable Development

titolo conferenza: Understanding social and environmental process for territorial management

titolo intervento: **Systemic Food Design: a systemic approach for circular economy**

in collaborazione con: Unesco Academy

29 settembre 2019

Relatore **seminario 48° Incontro Internazionale di Elicicoltura**
in: Cherasco, 14° Festival Internazionale della Chiocciola in Cucina
titolo conferenza: Noi le chiamiamo Chioccioline
titolo intervento: **I pilastri dell'economia circolare pura**
organizzato da: Istituto Internazionale di Elicicoltura

17 maggio 2019

Relatore **convegno internazionale Elicicoltori**
in: UNISG
titolo conferenza: L'Elicicoltura guarda al futuro: l'economia circolare della chiocciola
titolo intervento: **L'economia circolare nel food system**
organizzato da: Istituto Internazionale di Elicicoltura

13 marzo 2019

Relatore **Conferenza Stampa internazionale progetto europeo Life Foster**
in: Conegliano, Enaip Veneto
titolo conferenza: **Enaip Net presenta il progetto Life Foster per prevenire lo spreco alimentare**
in collaborazione con: Enaip NET, Federazione Italiana Cuochi FIC, Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes AFPA – Montreuil (Francia), Spanish Confederation of Schools CECE – Madrid (Spagna), Institute of Tourism Studies ITS – St Julians (Malta), Malta Business Bureau MB – Birkirkara (Malta)

26 maggio 2019

Keynote Speaker Conferenza internazionale ISCAS 2019
in: **Sapporo (Giappone)**
titolo conferenza: Food CAS, Electronics for better quality foods
titolo intervento: **Circular Economy for Food**
in collaborazione con: International Symposium on Circuits and Systems

28 ottobre 2018

Relatore **Conferenza internazionale RSD7 2018**
in: Book & Beers, 7th annual Symposium of the Systemic Design Research Network
titolo conferenza: Challenging complexity by systemic design towards sustainability
titolo intervento: **Circular Economy for Food: the book**

28 ottobre 2018

Relatore **Conferenza internazionale RSD7 2018**
in: **session conference, Territorial metabolism and flourishing economies, 7th annual Symposium of the Systemic Design Research Network**
titolo conferenza: Challenging complexity by systemic design towards sustainability
titolo intervento: **Turin Food Atlas. Sharing knowledge towards urban food policies to develop circular cities**

17 - 19 ottobre 2017

RSD6 - Relating Systems Thinking & Design Symposium, Oslo
titolo dell'intervento: **Circular Economy for Food – A systemic interpretation of the circular economy through the holistic view of the gastronomic sciences.**

20 ottobre 2017

FOODCAS - Electronics for Better Quality Foods, in BIOCAS 2017 – The Edge of Tomorrow in mHEALTH, Torino
titolo dell'intervento: **GreenPallet: systemic approach and electronics to improve the food transportation system**



Keynote Speaker ad ISCAS e Food CAS 2019 (Giappone)

28 - 30 giugno 2017

7° GIKA Innovation, Knowledge, Judgment and Decision – Making as Virtuous Cycle, Lisbona

titolo dell'intervento: From triple bottom line to circular monitoring in events and festivals evaluation

17 giugno 2017

ESBG2017 – European Strawbale Gathering, Venezia

titolo dell'intervento: Dal campo alla casa, What does straw mean?

22 - 24 maggio 2017

Smart City Business America, Congress & Expo 2017 – Ecosystem of Smart Cities Businesses, Curitiba, PR – Brazil

titolo dell'intervento: From Smart City to Smart Food

12 - 14 marzo 2017

Design for Next - 12th EAD Conference, Sapienza University of Rome with The European Academy of Design, Roma

titolo dell'intervento: Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective

Conference website: <http://www.designfornext.org/index.html>

20 ottobre 2016

Design del cibo, buono e bello, 16° Settimana della Lingua Italiana nel Mondo, Institut Culturel Italien de Lyon

titolo dell'intervento: Systemic Food Design: per un cibo Buono, Pulito e Giusto

27 ottobre 2016

International Forum MED.NET 3 Resilience, Intelligent Cities / Resilient Landscapes, Genova

titolo dell'intervento: Mappare per progettare una governance urbana del cibo resiliente. La sfida dell'Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana

11 settembre 2015

Expo 2015, Events and sustainability a comparison of experiences, Sviluppo Umbria, Cascina Triulza, Milano

titolo dell'intervento: The systemic design applied to Slow Food events

4 maggio 2015

Assemblea internazionale European Cities Marketing, Annual Meeting & General Assembly 2015, Torino

Workshop II - Meetings Industry Holistic planning of systemic events for promoting gastronomy and tourism

titolo dell'intervento: Come gli eventi possono cambiare l'immagine di una città

Turismo Torino, Hotel Majestic

14 - 17 febbraio 2012

International Conference on Intelligent User Interfaces 2012, Lisbon, Portugal

titolo dell'intervento: Wheeling around with Wanteat: Exploring Mixed Social Networks in the Gastronomy Domain

24 - 27 gennaio 2012

ENTER2012, eTourism Present and Future Services and Applications, Helsingborg, Sweden

titolo dell'intervento: Interacting with a Social Web of Smart Objects for Enhancing Tourist Experiences

16 - 20 luglio 2012

UMAP 2012, The 20th conference on User Modeling, Adaptation, and Personalization, Montreal, Canada

titolo dell'intervento: WantEat: interacting with social networks of smart objects for sharing and promoting cultural heritage

27 - 31 agosto 2012

ECAI 2012, European Conference on Artificial Intelligence, Montpellier, France

titolo dell'intervento: WantEat: interacting with social networks of smart objects for sharing cultural heritage and supporting sustainability

9 dicembre 2010

XVI Convegno Internazionale di Studi Cinematografici - Cinema & Energia, Science, Matters, Languages, organizzato dall'Università degli Studi Roma Tre, Roma
titolo dell'intervento: Energia e produzione sistemica nell'agroalimentare

26 novembre 2010

Energethica® mostra convegno internazionale dell'energia sostenibile, Lingotto Fiere, Torino
titolo dell'intervento: Energia nell'Agroalimentare

23 ottobre 2010

Terra Madre 2010 (with Gunter Pauli, Angelo Consoli, Silvia Barbero, Luigi Bistagnino) Oval Lingotto, Torino;
titolo dell'intervento: Energy and Systemic Production

2 marzo 2009

Emec 2009, European Meetings & Events Conference, Lingotto Fiere, Torino
titolo dell'intervento: Eventi a ridotto impatto ambientale

5 febbraio 2009

MPI, Meeting Professionals International, Italian Chapter, Green meeting e CSR: un futuro verde o al verde, Milano
titolo dell'intervento: La sostenibilità ambientale degli eventi congressuali

10 - 12 luglio 2008

Convegno internazionale dei dottorandi Changing the Change - role and potential of design research in the transition toward sustainability, Institute of Biotechnology, Torino
titolo dell'intervento: Energy produced by its own territory

10 - 12 luglio 2008

Convegno internazionale dei dottorandi Changing the Change - role and potential of design research in the transition toward sustainability, Institute of Biotechnology, Torino
titolo dell'intervento: How outputs generate widespread business

20 giugno 2008

Torino Word Design Capital, Convegno Piemonte Torino Design 2008, Palazzo della Regione, Torino
Poster Proceedings: Design Sistemico: approccio multidisciplinare

5 - 6 luglio 2008

Congresso internazionale L'arca del Gusto, Slow Food, Scandicci, Firenze
titolo dell'intervento: La sostenibilità degli imballaggi per i Presidi Slow Food



*Energy and Systemic Production
Terra Madre 2010, Oval Lingotto, Torino*

Relatore a convegno nazionale

23 marzo 2021

Keynote Speaker Hackaton Design a Circular Future

in: **Haking the City**

titolo conferenza: Hacking the City – Design a Circular future

titolo intervento: **Circular Economy for Food**

in collaborazione con: Tondo, Innovation Center IntesaSanpaolo, Salvatore Ferragamo, Esselunga, Mapei, Iren, Arup, Cisco, Punch, A2A

16 dicembre 2020

Relatore conferenza Rete Ambiente

titolo conferenza: **Tra PAC ed economia circolare: quale futuro per l'agrifood in Europa?**

organizzato da: Edizioni Ambiente

10 dicembre 2020

Relatore workshop Consumer Footprint della Città di Torino

titolo ricerca: **Exploring assessment frameworks and SDGs interlinkages for implementing circular economy strategies in European urban contexts**

organizzato da: Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino, DIST

27 novembre 2020

Relatore conferenza RUS, Circonomia, Notte dei Ricercatori

in: RUS Piemonte per CIRCONOMIA 2020 nella Notte dei Ricercatori

titolo conferenza: **Relazioni circolari. Una “tavola circolare” per condividere buone pratiche per un cambio di paradigma economico-culturale**

in collaborazione con: Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino, Università del Piemonte Orientale, Circonomia, Assemblea Popolare Torino, RUS Rete Università per lo Sviluppo Sostenibile

30 ottobre 2020

Relatore workshop EU interreg project AlpBioEco

in: **Regional Advisory Board**

titolo ricerca: **Circular Economy for Food**

in collaborazione con: Environment Park, Regione Piemonte

24 ottobre 2020

Relatore conferenza The Second Life - Dialoghi su Economia Circolare

in: **Welcome Design Workshop 2020**

titolo conferenza: **Il sistema alimentare del futuro**

organizzato da: Università luav di Venezia

23 ottobre 2020

Relatore conferenza Final Event Service Design Lab

in: Poli.Design

titolo conferenza: **Bring you own idea**

organizzato da: H-Farm, Master Service Design, Poli.Design

20 ottobre 2020

Relatore conferenza Digital Innovation Days

in: **Dal lockdown alla ripartenza**

titolo conferenza: Il food system nell'Economia circolare e la capacità di riciclo globale

titolo intervento: **Circular Bar**

in collaborazione con: Epta Group, Lavazza

19 settembre 2020Relatore **conferenza RUS e CAI***in:* Climbing for Climate in Piemonte*titolo conferenza:* Gli atenei uniti per sensibilizzare sull'agenda 2030 delle nazioni unite e sulla tutela del paesaggio*titolo intervento:* **Il ruolo del Cibo***in collaborazione con:* Politecnico di Torino, Università di Torino, Università Piemonte Orientale, RUS, Club Alpino Italiano**2 luglio 2020**Relatore **conferenza Atlante del Cibo e Assemblea Popolare Torino***in:* Atlante del Cibo 2020*titolo conferenza:* Ripensare il sistema alimentare*titolo intervento:* **L'approccio per far emergere l'innovazione nel food system***in collaborazione con:* Politecnico di Torino, Università di Torino, Città di Torino, CCIA Ires Piemonte,

Città Metropolitana di Torino, Urban Lab

11 giugno 2020Relatore **45' Talks with Professor***in:* UNISG*titolo intervento:* **Food Policies. What are food policies and how can they foster the transition towards a sustainable future?***in collaborazione con:* Bianca Minotti, Czech University of Life Science Prague**14 maggio 2020**Relatore **conferenza Lavazza***in:* **Tavola Rotonda On-Line - Circular Economy for Business Resilience***titolo intervento:* **Circular Economy for Food: partire dal cibo per cambiare paradigma economico***organizzato da:* Lavazza**21 febbraio 2020**Relatore **conferenza Festival del Giornalismo Alimentare***in:* **Centro Congressi Torino Lingotto***titolo conferenza:* Dal campo alla differenziata, quando il cibo rispetta l'ambiente*titolo intervento:* **La Circular Economy for Food e il suo impatto su Sustainable Development Goals***in collaborazione con:* Slow Food Italia**7 febbraio 2020**Relatore **Conferenza Stampa Atlante del Cibo***in:* Atlante del Cibo 2020*titolo conferenza:* Atlante del Cibo 2020. Patto a sostegno dell'atlante per la costruzione di conoscenza condivisa sul sistema del cibo del territorio metropolitano*titolo intervento:* Il ruolo di UNISG*in collaborazione con:* Politecnico di Torino, Università di Torino, Città di Torino, CCIA Ires Piemonte,

Città Metropolitana di Torino, Urban Lab

13 gennaio 2020Relatore **Conferenza Io non spreco***in:* **Cuneo, Fondazione CRC***titolo conferenza:* Io non spreco*titolo intervento:* **Cibo in circolo. Partire dal food system per cambiare paradigma economico***organizzato da:* Fondazione CRC**8 novembre 2019**Relatore **conferenza Oltreterra***in:* **OLTRETERRA – Nuova Economia per le Comunità dell'Appennino, Corezzo, Chiusi della Verna***titolo conferenza:* Stati Generali Comunità nell'Appennino*titolo intervento:* **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo***in collaborazione con:* Slow Food, Legambiente, PEFC

15 ottobre 2019

Relatore Consiglio Regionale del Piemonte

in: **Torino sessione aperta (ad invito) Consiglio Regionale**

titolo conferenza: Ambiente e clima, quali soluzioni per il futuro?

titolo intervento: **L'Agenda Globale sullo Sviluppo Sostenibile**

in collaborazione con: Politecnico di Torino, Università di Torino, Università del Piemonte Orientale

21 ottobre 2019

Relatore HOST – International Hospitality Exhibition

in: Milano, Fiera HOST e Tutto Food

titolo intervento: **Come ridurre lo spreco nella ristorazione**

organizzato da: Costa Group

26 settembre 2019

Relatore Decalia Fondo Internazionale di Investimenti sulla Circular Economy

in: **Milano, Banca Sistema**

titolo intervento: **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo**

organizzato da: Decalia Asset Management

9 settembre 2019

Relatore conferenza Proteggiamo la vita del mare dalla plastica

in: UNISG

titolo intervento: **Circular Economy for Food**

in collaborazione con: Fada Recycling, Olivetti, Seaqual, TIM, European Research Institute

28 giugno 2019

Relatore Conferenza Stampa Atlante del Cibo

in: Università degli Studi di Torino

titolo conferenza: Risultati Atlante del Cibo 2019

titolo intervento: **Perché è importante sviluppare un Atlante del cibo**

in collaborazione con: Politecnico di Torino, Università di Torino, Città di Torino, CCIA Città Metropolitana di Torino

11 maggio 2019

Relatore Conferenza Il Prossimo passo

in: **Board di Sostenibilità multi-stakeholder, Salone Internazionale del Libro**

titolo conferenza: Un passo in più verso una nuova quotidianità sostenibile

titolo intervento: **Systemic Event Design**

organizzato da: Fondazione Circolo dei lettori, Salone Internazionale del Libro

9 maggio 2019

Relatore Conferenza I Pilastri dell'Economia Circolare

in: **Centrale dell'Acqua Milano**

titolo conferenza: I Pilastri dell'Economia Circolare

titolo intervento: **Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle**

in collaborazione con: Circle Economy, Enea, Renewable Matter

6 maggio 2019

Relatore Conferenza CirFood District, evento di kick off

in: **Fondazione Giacomo Feltrinelli**

titolo conferenza: Il Capitale Naturale

titolo intervento: **Systemic Food Design**

in collaborazione con: Conai, Scania Italia, Lucart, novamont, Gruppo CAP, Clust-er, Greenmap, Il quinto Ampliamento, Fondazione Giacomo Feltrinelli, CirFood, Life Gate, Corriere della Sera, Il Sole 24 Ore

15 febbraio 2019

Relatore Conferenza EU Project Waste Resources Innovation

in: **HUB di Economia Circolare**

titolo conferenza: Viaggio alla scoperta della circolarità

titolo intervento: **Il cibo, Re della circolarità**

in collaborazione con: Città di Torino, Mercato Circolare, Museo A come Ambiente, Pop Economix

15 novembre 2018

Relatore **seminario Food for Change, CGT**

in: Torino, Centro Incontri Circoscrizione 1

titolo conferenza: Food for Change

titolo intervento: **Come si può cambiare la società con il cibo**

in collaborazione con: Centro Giovanile Torinese

13 ottobre 2018

Relatore **conferenza Il futuro è di chi lo fa**

in: Fa la Cosa Giusta, Umbria

titolo intervento: **Presentazione del libro "Circular economy for food. Materia, energia e conoscenza, in circolo"**

in collaborazione con: Novamont

28 settembre 2018

Relatore **Festival Altroconsumo**

in: Altroconsumo, Milano

titolo intervento: **Economia Circolare nel Cibo**

22 settembre 2018

Relatore conferenza Change for Future

in: **Terra Madre Salone del Gusto 2018**

titolo conferenza: Imparare a misurare il mondo che cambia

titolo intervento: **Systemic Event Design una case history per Terra Madre Salone del Gusto**

organizzato da: Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Torino

22 settembre 2018

Relatore **conferenza Tempi di Recupero**

in: Terra Madre Salone del Gusto 2018

titolo conferenza: Presentazione del libro Tempi di Recupero

titolo intervento: **Lo scenario globale dello spreco di cibo**

organizzato da: UNISG

22 settembre 2018

Relatore **conferenza Università degli Studi di Torino**

in: Campus Luigi Einaudi

titolo conferenza: L'Agenda 2030 e la valutazione di sostenibilità delle organizzazioni complesse

titolo intervento: **Il cibo come unità base di connessione dei 17 Sustainable Development Goals**

organizzato da: UNITO

31 maggio 2018

Relatore **conferenza ITS Agroalimentare per il Piemonte**

in: Piazza dei Mestieri, Torino

titolo conferenza: innovazione e sviluppo sostenibile. Incontro con le aziende.

titolo intervento: **Contenitore e Contenuto, una sfida per la qualità e la sostenibilità**

organizzato da: ITS

23 maggio 2018

Relatore conferenza Circonomia corso di formazione per i giornalisti su "L'economia circolare come nuovo paradigma del produrre e del consumare"
in: Festival dell'economia circolare e delle energie dei territori

titolo intervento: Circular Economy for Food
organizzato da: Eataly, Circonomia

12 maggio 2018

Relatore conferenza Regione Piemonte
in: Salone Internazionale del Libro

titolo conferenza: Circular economy for food e il pane é oro: due libri a confronto
titolo intervento: Presentazione del libro "Circular Economy for Food"
organizzato da: Regione Piemonte



Salone del Libro 2018

10 maggio 2018

Seeds and Chips, The Global Food Innovation Summit is the top Food Innovation event worldwide, Arena, Milano
titolo dell'intervento: Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza in circolo

7 maggio 2018

Milano Food City, Food for All, Le 7 virtù del cibo, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano

7 tavoli di lavoro per approfondire le molteplici dimensioni associate al cibo, alla sua produzione, alla sua condivisione e alla sua valorizzazione, oggi e per un futuro sostenibile.

titolo dell'intervento: Risorse

16 aprile 2018

Piattaforma Bioeconomia della Regione Piemonte: presentazione e sinergie del territorio

Centro Congressi Environment Park, Torino

titolo dell'intervento: L'economia circolare nell'agroalimentare

14 aprile 2018

GrandUP! Accelleriamo l'impatto sociale, Fondazione CRC, Cuneo

titolo dell'intervento: Startup innovative nel food system

5 aprile 2018

Il futuro del pianeta. La circolarità come modello di sviluppo, Libri e Letture, Milano

titolo dell'intervento: Circular Economy for Food

23 marzo 2018

Fa la cosa Giusta 2018, Milano

titolo dell'intervento: Circular Economy for Food

in collaborazione con: Novamont, Cir Food, Lurisia

7 novembre 2017

Ecomondo, Premio Oasis Ambiente per la Ricerca, Rimini

titolo dell'intervento: Approccio sistemico alla gastronomia

30 ottobre 2017

Evento Quinto ampliamento, Pausa pranzo! Conversazioni sull'economia civile, Fondazione Olivetti, Ivrea

titolo dell'intervento: Cibo e Impresa dalla parte del territorio: cibo e sostenibilità

11 ottobre 2017

G7 20017 Italia, L'agricoltura sociale una leva potente per l'innovazione delle politiche agricole e sociali, Bergamo

titolo dell'intervento: Sostenibilità e tracciabilità: le nuove sfide per l'agricoltura e l'industria alimentare

5 luglio 2017

Conferenza **Company Creation Pitch Day, StarBoost Italia**, Torino.

titolo dell'intervento: Company Creation for New Gastronomy

7 giugno 2017

G7 Primo Forum Nazionale sull'Economia Circolare, Bologna, Città Metropolitana,

Palazzo Malvezzi, "Ambiente, economia e territori: fare rete al tempo dell'economia circolare";

titolo dell'intervento: La nuova occupazione: ruoli e professioni

12 maggio 2017

Seminario CONFAPI Industria Piacenza, Food packaging: riduzione dello spreco alimentare e dell'impatto ambientale, Sala dei Teatini, Piacenza;

titolo dell'intervento: L'Etica del packaging

26 maggio 2017

Circonomia 2017, Festival Dell'economia Circolare e delle Energie dei Territori,

"L'economia circolare come nuovo paradigma del produrre e del consumare: il ruolo dell'informazione"

Ordine dei Giornalisti di Piemonte e Valle d'Aosta, Pollenzo (CN);

titolo dell'intervento: L'esperienza "circolare" di Terra Madre e del Salone del Gusto

29 maggio 2017

Presentazione ricerca **Atlante del Cibo per Torino**, Università di Torino, Politecnico e Scienze Gastronomiche, insieme per la ricerca sul sistema alimentare del territorio, Aula Magna della Cavallerizza Reale, Torino

14 marzo 2017

Accademia Cucina Italiana, Conferenza Rotary, Circolo dei Lettori

titolo dell'intervento: La cultura sistemica del progetto gastronomico

24 febbraio 2017

Forum Pratiche di Resilienza 2017, Osservatorio pratiche di resilienza, Milano

titolo dell'intervento: Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana. Conoscere e comprendere come si nutre la città

28 novembre 2016

Gli eventi culturali e il gelato, MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, Centro Congressi di Longarone Fiere

titolo dell'intervento: Eco-Sostenibilità degli eventi del gelato

14 dicembre 2016

Conferenza Stampa Report progetto Systemic Event Design S.Ee.D. applicato a Terra Madre Salone del Gusto 2016

Aula Magna della Cavallerizza Reale, Torino

titolo dell'intervento: I risultati del progetto sistemico 2016

16 novembre 2016

Sprechi alimentari: opportunità e responsabilità per le imprese, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino con il patrocinio del Ministero della Salute

titolo dell'intervento: Circular Economy: azioni dirette ed indirette per ridurre lo spreco

21 ottobre 2016

Sustainability for new generation, International School of Turin

titolo dell'intervento: Sustainability of the Gastronomic Systems

7 ottobre 2016

5° Convention del Club Carta e Carton di Comieco, Il packaging nell'Economia Circolare: le attese dei consumatori, l'impegno delle aziende, le best practice, Pollenzo

titolo dell'intervento: Un design di sistema per una qualità di sistema

8 settembre 2016

Conferenza Stampa lancio progetto Systemic Event Design S.Ee.D. applicato a Terra Madre Salone del Gusto 2016
con Slow Food, Iren, Amiat

22 settembre 2016

Imprese di gusto: identità ed esperienze del cibo nel linguaggio delle arti visive,
Istituto Europeo Design Torino, Fondazione Fitzcarraldo

titolo dell'intervento: Cambiare l'approccio e/o il linguaggio con cui rappresentare un prodotto "buono, pulito e giusto"

17 - 21 giugno 2016

Workshop I 5 giorni di Pollenzo

Partecipazione alle tavole rotonde di riflessioni sullo sviluppo di una nuova classe di Laurea per le Scienze Gastronomiche

24 maggio 2016

Workshop Laboratorio sulle sostenibilità, Novamont, Cascina Cuccagna, Milano

titolo dell'intervento: La ricerca UNISG per Novamont

11 maggio 2016

Conferenza presentazione nuova edizione libro Buono, Pulito e Giusto di Carlo Petrini, Sala Rossa, Pollenzo

titolo dell'intervento: Systemic Food Design. Semplificare la complessità per riconoscere una qualità di sistema

18 marzo 2016

Conferenza inaugurale dell'evento Fa la cosa giusta, L'alfabeto dell'economia circolare, Milano Fiera City

titolo dell'intervento: D come Design Sistemico

23 gennaio 2016

InTrasformazione, Lurisia, Castello Rosso di Costigliole Saluzzo

titolo dell'intervento: Innovazione e design di relazioni

4 novembre 2015

La Blue Economy come modello di sviluppo del sistema territoriale piemontese in un'ottica di sviluppo europeo,

Presentazione del Protocollo d'Intesa tra Design Politecnico di Torino e il Consiglio Regionale del Piemonte

Consulta Europea, Museo del Gusto di Frossasco

titolo dell'intervento: Systemic Food Design e il concetto di Resilienza

18 ottobre 2015

Stati generali delle Comunità dell'Appennino, Slow Food Italia, Molise

In collaborazione con Slow Food Italia, UNISG, ISPRA, UNIMOL

titolo dell'intervento: I comuni e le comunità appenninici: evoluzione del territorio

1 settembre 2015

Conferenza annuale Giflex Packaging Flessibile, Hotel Melia, Milano

titolo dell'intervento: Punti di vista sullo spreco alimentare

23 luglio 2015

Conferenza Accademia delle Belle Arti di Cuneo, Cuneo

titolo dell'intervento: Cibo e Arte

22 maggio 2015

Conferenza La Carta Etica, Ipack-Ima, Istituto Italiano Imballaggio, Fiera Milano

titolo dell'intervento: Carta Etica dei Packaging: l'approccio UNISG al food packaging

17 febbraio 2015

Pack in carta e cartone, innovazioni contro lo spreco, Comieco, Sala Consiglio, Palazzo Turati, Milano

titolo dell'intervento: Systemic food design: produzioni e consumi sostenibili

27 Ottobre 2014

Conferenza spazio DHL, Salone del Gusto e Terra Madre 2014, Torino

titolo dell'intervento: Linee guida per eco-imballaggi da spedizione

11 Ottobre 2014

Operae La fiera del design indipendente, Circolo del Design, Torino Esposizione, Torino

titolo dell'intervento: Design Sistemico ed ecodesign per il food

11 Ottobre 2014

Evento Alta Scuola Politecnica, Aula Magna Polito

titolo dell'intervento: I progetti sistemici UNISG

8 Ottobre 2014

Conferenza Stampa Terra Madre Salone del Gusto 2014

Circolo dei Lettori, Torino

titolo dell'intervento: Systemic Event Design

26 settembre 2014

La notte dei ricercatori, Caffé Scientifici (diretta radio)

P.zza Castello, Torino

titolo dell'intervento: Approccio sistemico e Scienze Gastronomiche

16 settembre 2014

Il packaging sostenibile, Comieco, Polimi Campus Bovisa

titolo dell'intervento: Systemic Food Design

31 maggio 2014

Alta qualità, Villa Castelbarco, Vaprio d'Adda, Milano

titolo dell'intervento: Cibo, sostenibilità negli eventi e green job

1 aprile 2014

Seminario Lo Spreco, Laboratorio Chimico di Torino, Torino Incontra

titolo dell'intervento: Sprechi alimentari e approccio sistemico

6 Maggio 2014

Workshop Design Politecnico di Torino, Design per la comunicazione II (prof. P.Tamborrini)

titolo dell'intervento: Approccio sistemico e il caso studio Mescé

19 febbraio 2014

Innovazione Agroalimentare, Camera di Commercio di Cuneo, Salone Consigliare

titolo dell'intervento: Approccio sistemico all'innovazione agroalimentare

20 novembre 2013

Convegno dell'ordine dei Tecnologi Alimentari, Palazzo Isimbardi, Milano

titolo dell'intervento: Food Waste

18 luglio 2013

Gli imballaggi verdi. Un valore aggiunto per il prodotto, un vantaggio per l'ambiente, Camera di Commercio di Torino

titolo dell'intervento: L'importanza dell'imballaggio a ridotto impatto ambientale nell'organizzazione di eventi

16 Marzo 2013

Conferenza Salotti di conversazione sostenibile, Fa la Cosa Giusta

Milano, stand MP56 Area Mangia come Parli

titolo dell'intervento: Storie di filiere sostenibili wood-food



Seeds and Chips 2018

31 ottobre 2012

Festival della Scienza e Telecom Italia Talks - Genova, Palazzo Ducale
titolo dell'intervento: Eco-Gastronomia

28 ottobre 2012

Slow Pack 2012, Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012,
Lingotto Fiere, Sala Blu, Torino
titolo dell'intervento: Il premio Slow Pack 2012

26 ottobre 2012

Conferenza WantEat, in collaborazione con Telecom Italia e Unito Informatica,
Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012, Sala presentazioni spazio UNISG
titolo dell'intervento: L'approccio sistemico in WantEat

25 ottobre 2012

Conferenza Rifiutiamoci, Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012, Sala Azzurra, Torino
titolo dell'intervento: Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012 a ridotto impatto ambientale

4 ottobre 2012

Conferenza Stampa Eventi Sistemici Slow Food: Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012, Università di Torino, Aula Magna
titolo dell'intervento: Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012 a ridotto impatto ambientale

4 settembre 2012

Seminario presso la Cooperativa Tanti Intenti, Biella
titolo dell'intervento: Progettare con l'Approccio Sistemico

31 maggio 2012

Digital Experience Festival, Torino
titolo dell'intervento: Progettare tra reale e virtuale per il territorio e la sostenibilità
in collaborazione con: Telecom Italia e Unito Informatica

25 maggio 2012

Conferenza presso Energethica, Isola delle Idee, Torino
titolo dell'intervento: Eventi Slow Food a ridotto impatto ambientale

20 maggio 2012

Conferenza VII edizione giornata nazionale Mangiasano, a cura dell'assessorato all'agricoltura della Città di Nichelino, Stupinigi
titolo dell'intervento: Approccio Sistemico alla Gastronomia

3 maggio 2012

Conferenza La terra tra le mani: serate di agricoltura e sviluppo sostenibile, a cura dell'assessorato alla cultura della Città di Nichelino, Stupinigi
titolo dell'intervento: Approccio Sistemico alla Gastronomia

2 maggio 2012

Seminario Communicating Food Sustainability, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Aula Magna
titolo dell'intervento: Systemic Approach ti Gastronomy

31 marzo 2012

Conferenza Educare alla legalità, Fa la Cosa Giusta, Milano
titolo dell'intervento: Il Disciplinare Sistemico GreenPallet



*Salone Internazionale del Gusto 2012
Conferenza Rifiutiamoci*

13 luglio 2011

Conferenza Expo Pack, Triennale di Milano, Sala Agorà

titolo dell'intervento: Design e sostenibilità sistemica per l'Expo 2015

11 novembre 2011

Ecomondo, Rimini, in collaborazione con Slow Food

titolo dell'intervento: Eventi sistemici Slow Food

6 ottobre 2011

Conferenza presso Compra Verde, Cremona in collaborazione con Palm S.p.A.

titolo dell'intervento: Costruire una Filiera Bosco-legno-Consumatore Responsabile: azioni e prospettive per uscire dalla crisi

9 settembre 2011

Sana, Salone Internazionale del Naturale, Bologna

titolo dell'intervento: Eco-design sistemico: le nuove sfide della filiera legno per valorizzare i prodotti Made in Italy

30 maggio 2011

Trame e percorsi per comunità sostenibili, Terra Futura, Firenze

titolo dell'intervento: Il Disciplinare Sistemico Greenpallet

25 - 26 maggio 2011

Dal Dire al Fare, Il Salone della Responsabilità Sociale d'Impresa, Università Bocconi, Milano

titolo dell'intervento: Il Disciplinare Sistemico Greenpallet

25 marzo 2011

Fa la Cosa Giusta, Milano

titolo dell'intervento: Il Disciplinare Sistemico Greenpallet

23 ottobre 2010

Premio per il miglior Eco-pack per i Presidi Slow Food 2010,

Salone Internazionale del Gusto 2010, Lingotto Fiere, Sala Avorio, Torino

titolo dell'intervento: Il Premio per il miglior Eco-pack per i Presidi Slow Food 2010

17 Settembre 2010

Seminario per i Partner Ambientali Slow Food,

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Sala Rossa, Pollenzo

titolo dell'intervento: Eventi Sistemici Slow Food

9 Settembre 2010

Sana, Bologna

titolo dell'intervento: Costruire filiere distributive sostenibili nell'agroalimentare

17 Maggio 2010

Seminario CCIAA di Torino, Torino Incontra, Torino

titolo dell'intervento: La progettazione di eventi sistemici

23 Maggio 2010

Conferenza Galliano Habitat, Eataly, Torino

titolo dell'intervento: Green Chronicles: il tema olistico di reti e processi sistemici legati al cibo

25 marzo 2010

Fa la Cosa Giusta, Milano in collaborazione con Palm S.p.A.

titolo dell'intervento: Il Disciplinare Sistemico Greenpallet

20 novembre 2009

Federcongressi, Lingotto Fiere, Torino

titolo dell'intervento: **Eventi a ridotto impatto ambientale:
il caso Salone del Gusto e Terra Madre 2008**

18 novembre 2009

Conferenza presso l'Unione Industriale, Torino

titolo dell'intervento: **Design e Territorio: la progettazione di eventi sistemici**

2 aprile 2009

Plenaria di apertura di Federcongressi dei lavori 2009, Genova

titolo dell'intervento: **Sostenibilità ambientale degli eventi**

5 febbraio 2009

Seminario MPI, NH Touring, Milano

titolo dell'intervento: **La sostenibilità ambientale degli eventi congressuali**

28 novembre 2008

Conferenza Premio Biennale degli Eventi Italia Design, Castello del Valentino, Salone D'Onore, Torino

titolo dell'intervento: **La progettazione di eventi a ridotto impatto ambientale**

20 aprile 2008

Seminario per produttori dei Presidi Slow Food, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Aula Magna, Pollenzo

titolo dell'intervento: **Un imballo sostenibile per i prodotti dei Presidi**

23 novembre 2007

Conoscere la Complessità: viaggio tra le scienze, Lingotto Fiere - Torino

titolo dell'intervento: **Applicazioni del Design Sistemico e Progettazione di Sistemi Aperti**



Salone Internazionale del Gusto 2012
Conferenza Premio Slow Pack

6

Mostre ed Eventi

6.a Progettazione di Mostre ed Installazioni

L'attività di sviluppo di mostre ed installazioni riguardanti l'esposizione di prodotti e ricerche legate al mondo del design, è iniziata nel 2002 dopo la fondazione, da parte di un gruppo, all'epoca, di studenti di Design Politecnico di Torino, dell'**Associazione Altrementi - Fucina Contemporanea di Giovani Creativi**. L'associazione aveva lo scopo, attraverso eventi e l'omonima rivista, di divulgare una **nuova cultura del design legata alla sostenibilità** (ad esempio con articoli scritti apposta per la rivista da autori come Gunter Paoli, Fritjof Capra, Luigi Bistagnino, etc.) **ed alla creatività giovanile**. Oltre ad attività come la **conferenza** dal titolo "**Design Nascosto**" tenutasi nel Salone d'Onore al Castello del Valentino (Torino) il 2 Dicembre 2005, le mostre di design sviluppate sono state:



2002 e 2004
Transportation design
e
2004
Caldaie Futuribili
al Politecnico di Torino



2004
Castelli di Idee
presso Castelli Haworth
Via ietro Micca 6
Torino



21-24 Gennaio 2005
21 for 21, Nuovi scenari di Design Emergente - Macef

13-18 Aprile 2005
Infusioni di Design
Caffè Savona - Zona Tortona

A partire dalle esperienze maturate in Altrementi, la passione per lo sviluppo di installazioni, mostre e più in là con il tempo, eventi, mi ha da sempre interessato per le **dinamiche divulgative dei contenuti** e di **coinvolgimento diretto delle persone**. Seguono per **Design Politecnico di Torino** la progettazione e la gestione di:

Mostra al Castello del Valentino sul Merchandising per il Politecnico di Torino
Esposizione progetti Corso di Disegno Industriale I, 2003-2004

Mostra al Lingotto sul Merchandising per i Mondiali di Scherma 2006
Esposizione progetti Corso di Disegno Industriale I, 2004-2005

Stand Design Polito al Salone Internazionale del Gusto 2006

Mostra itinerante "Prodotto / Uomo"
Disegno Industriale, Politecnico di Torino, A.2007-2008



Allestimento della mostra nelle due sezioni: prodotto (giallo), uomo (blu)



Installazione sulla valorizzazione dei fondi del caffè e la produzione di funghi
in collaborazione con Lavazza, Salone Internazionale del Gusto 2008

L'attività di progettazione di eventi e mostre culmina nella **Curatela** di tutti gli spazi, installazioni e mostre dedicate al **Design Sistemico** applicato agli eventi di **Slow Food** e qui di seguito elencate:

- Area Design Sistemico

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008 (120 mq);

- stand Approccio Sistemico

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2010 (90 mq);

- mostra del progetto "Eventi Slow Food a ridotto impatto ambientale" dal 2006 al 2010;

- stand Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dedicato al progetto Eventi Sistemici Slow Food

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012 (90 mq);

- Aree "Isole di Raccolta Rifiuti"

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012.



Area Design Sistemico
Salone Internazionale del Gusto
e Terra Madre 2008



Stand Approccio Sistemico
Salone Internazionale del Gusto
e Terra Madre 2010



Stand Ministero dell'Ambiente
e della Tutela del Territorio e
del Mare
dedicato al progetto Eventi
Sistemici Slow Food
Salone Internazionale del Gusto
e Terra Madre 2012

- Spazio progetto Systemic Event Design (S.Ee.D.) 2014
 che coincideva con lo **stand istituzionale del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**
 Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2014 (110 mq)

Di tutti gli spazi illustrati ho curato:

- contenuti
- sviluppo del design degli allestimenti
- sviluppo delle grafiche
- programmazione delle attività educative e delle conferenze che avvenivano negli spazi



Grafiche, allestimenti ed attività dallo spazio S.Ee.D. durante il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2014

- Spazio progetto Systemic Event Design (S.Ee.D.) 2016
Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2016 (80 mq)

Grafiche, allestimenti ed attività dallo spazio S.Ee.D. durante il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2016



- Spazio progetto Systemic Event Design (S.Ee.D.) 2018
Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2016 (110 mq)

14 anni di ricerca, 7 edizioni di Terra Madre Salone del Gusto e 7 di Cheese e Slow Fish, più di 500 iniziative realizzate con oltre 150 partner: sono i numeri di Systemic Event Design (SEeD), progetto di ricerca applicato ai principali eventi di Slow Food. Si è trattato di un lavoro di squadra, a cui per l'edizione del 2018 hanno contribuito **3 Atenei** (UNISG, Università di Torino, Politecnico di Torino) suddivisi in **8 unità di ricerca**, **7 Sustainability Partner** e **65 realtà imprenditoriali**, per un totale di oltre **1.000 persone direttamente coinvolte** nella realizzazione di **82 azioni impattanti sui Global Goals** e suddivise in **8 scenari progettuali** (people, education, solutions, research, waste, move, power, water) che hanno alimentato il claim dell'evento 2018 #foodforchange. Simbolicamente illustrato nella mostra SEeD for Global Goals la ricerca ha accolto inoltre numerose immagini estratte dal Calendario Lavazza 2018, primo megafono artistico a livello mondiale dedicato alla divulgazione e alla conoscenza dei SDGs.



Grafiche, allestimenti ed attività dallo spazio S.Ee.D. durante il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2018

6.b Progettazione di Eventi Gastronomici e Turistici

Il salto dal progettare mostre, installazioni, stand a veri e propri eventi è stato molto veloce ed oggettivamente è avvenuto nel 2009, dopo aver raccolto le soddisfazioni per la buona riuscita delle indicazioni date per il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008.

Da allora, sono stato coinvolto in quasi tutte le scelte di allestimento che hanno caratterizzato gli eventi di Slow Food, riuscendo a dare, grazie al coordinamento scientifico del prof. L. Bistagnino, alle persone che lavorano in Slow Food e ai vari Partner Ambientali coinvolti, **una nuova immagine e progettualità al mondo degli eventi.**

Ho quindi partecipato alla progettazione di

Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre - 2006, 2008, 2010, 2012, 2014, 2016, 2018, 2020 (Torino)

Slow Fish - 2007, 2009, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019 (Genova)

Cheese - 2007, 2009, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019 (Bra)



Due immagini degli eco-allestimenti del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012 (Torino)

La volontà di **esportare il modello sistemico** ad altri eventi mi ha quindi spinto ad accettare nel 2010 la Responsabilità Scientifica del progetto **“La Buona Musica è A.R.I.A.”** (Barley Arts, Unisg, Design Polito) e di conseguenza a cimentarmi in una nuova tipologia di progettazione legata ad un evento, 10 Giorni Suonati, con “due anime”, una **musicale** ed una **gastronomica**.

Nel Settembre 2013, la terza sperimentazione di esportabilità del modello con l'evento **Reset Festival** (Associazione Culturale Verve - l'evento si svolge in P.zza Vittorio Veneto, Torino), un festival dedicato a **Musica, Design, Gastronomia Emergente**.

Ho quindi partecipato alla progettazione di

10 Giorni Suonati - 2011, 2012, 2013 (Vigevano)

Reset Festival - 2012, 2013 (Torino)



Spazio “Isola del Gusto”
10 Giorni Suonati 2012



Studenti Unisg coinvolti nel progetto e nelle attività durante l'evento.
10 Giorni Suonati 2012

Dal 2018 sono infine stato invitato a far parte del **Board di Sostenibilità multi-stakeholder del Salone Internazionale del Libro**, avendo così l'opportunità di contribuire alla **progettazione dell'evento per l'edizione 2018**.

Il Board di Sostenibilità si basa sull'obiettivo 17 dell'Agenda 2030, ovvero quello di "rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile". L'iniziativa, pone le basi per trasformare il Salone Internazionale del Libro in soggetto promotore della cultura e consapevolezza della sostenibilità e in futuro in un evento pienamente sostenibile per la prima volta nella sua lunga storia.

Il Board di Sostenibilità condiviso dalla Fondazione Circolo dei lettori e dall'Associazione Torino, La Città del libro, sostenuto dalla Città di Torino e dalla Regione Piemonte, è multidisciplinare.

Coinvolge infatti enti ed aziende con diverse competenze, chiamati a offrire il proprio differente contributo.

Sono ALTIS Altra Scuola Impresa e Società dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS), Comitato Italiano per il World Food Programme (Onlus), Costa Crociere, Global Compact Network Italia, Lavazza, Novamont, Politecnico di Torino, Reale Mutua, Università degli Studi di Torino, Università di Scienze Gastronomiche.



Immagini dall'evento di lancio del progetto "Il primo Passo" ovvero il nome scelto per il 1° progetto di sostenibilità applicata all'evento Salone Internazionale del Libro Torino, maggio 2018



7

Comitati

7.a Direzione o partecipazione a comitati editoriali di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio

Rivista Scientifica di Classe A - Area 08

Membro del Scientific Board della Rivista Internazionale
 "diid - disegno industriale - industrial design" - dal 2021
 ISSN 1594-8528

Editor-in-chief: Flaviano Celaschi, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

web site: <https://www.diid.it/editorial-team.html>

diid

disegno industriale
 industrial design
 theoria
 pōiesis
 praxis

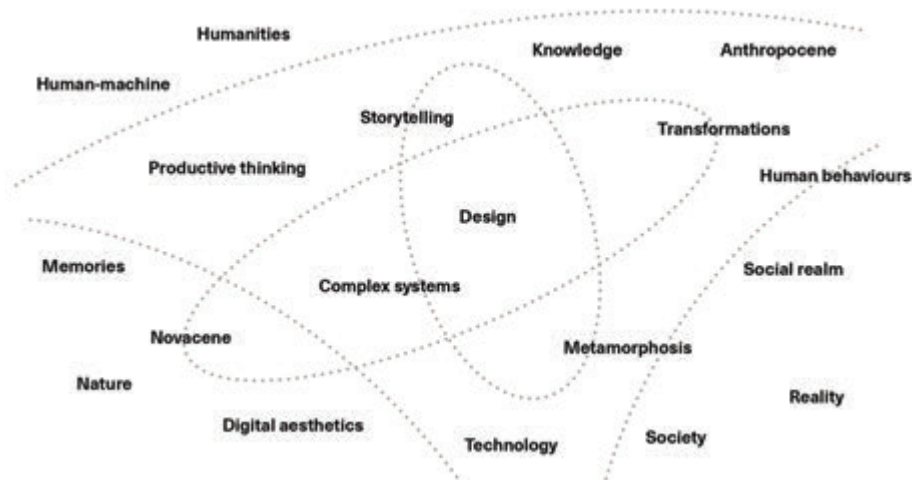


Immagine dal sito della rivista
 (2021), che sintetizza i principali temi
 trattati

Rivista Scientifico Divulgativa

Co-Direttore del Magazine Scientifico Divulgativo Internazionale (numero sul food)

"Materia Rinnovabile - Renewable Matter" - 2020 e 2021
 ISSN 2385-2240 (ITA) - ISSN: 2385-1562 (ENG)

Direttore: Emanuele Bomban

web site: www.renewablematter.eu

Dall'edizione 2020 di Materia Rinnovabile - Renewable Matter, magazine trimestrale, sono il Co-Direttore del numero dedicato alla **Circular Economy for Food**. Ogni numero affronta un argomento chiave della transizione economica circolare, dando voce ad esperti ed esperte, leader politici, innovatori e innovatrici, designer, imprenditrici e imprenditori.



NUMERO # 33

MATERIA RINNOVABILE 2020 FOOD

Il sistema cibo ha bisogno di una rivoluzione circolare per diventare più sostenibile. In questo numero, realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ne abbiamo parlato con esperti internazionali come Tim Lang, Jocelyn Blieriôt e Carlo Petrini. Un approfondimento sulla strategia UE Farm to Fork e inchieste sul packaging nel settore food.

Al seguente link ulteriori dettagli sul numero dedicato al food
<https://www.renewablematter.eu/magazine/edition/173>

Collana

Curatore della collana "Atlante del Cibo" - dal 2017 al 2021

un progetto di

Università di Torino, Università di Scienze Gastronomiche, Politecnico 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

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.

Prima edizione della collana: marzo 2018

ISBN 9788867891283

© Celid 2018, LEXIS Compagnia Editoriale in Torino srl



Copertina
del primo numero
della collana

Rivista Scientifico Divulgativa

Com.Pack - ISSN: 22400699 - dal 2013 al 2015

Packaging Observer

Comitato editoriale

Normativa: Paolo Pipere, Esperto in Diritto Ambientale e Coordinatore Master in Diritto e Gestione dell'Ambiente, Il Sole 24 Ore

Energia e fonti rinnovabili: Piercarlo Romagnoni, Professore Ordinario di Fisica Tecnica Ambientale, Università IUAV di Venezia

Logistica: Antonella Fumuso European Logistics Project Manager, Procter & Gamble Italia spa

LCA: Giovanni Dotelli, Professore Associato, Dipartimento di Chimica, Materiali ed Ingegneria Chimica "G. Natta" Politecnico di Milano

Materiali polimerici ecocompatibili: Emo Chiellini, Professore Ordinario di Fondamenti Chimici delle Tecnologie, Università di Pisa

Ricerca & Sviluppo: Giulio Ghisolfi, Packaging System Integrator & Advisor

Approccio sistemico: Franco Fassio, Ricercatore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo (CN)

Food processing & packaging: Marco Luzzini, Professore a contratto di Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze Gastronomiche, Università di Parma

Usabilità: Paola Bucciarelli, Consultant on Environmental Issues for Headnetgroup Public Health & Disability Network c/o Fondazione Istituto Neurologico C. Besta-Milano

Design sostenibile: Laura Badalucco, Direttore del corso di laurea in Disegno Industriale dell'Università IUAV di Venezia

Qualità: Antonio Scipioni, Professore Associato Dipartimento Processi Chimici dell'Ingegneria e Direttore Scientifico del Centro Studi Qualità e Ambiente-CESQA Università degli Studi di Padova

COM.PACK
SOSTENIBILITÀ COMPATIBILE



Copertine
della rivista

COM.PACK
SOSTENIBILITÀ COMPATIBILE



RISORSA IDRICA
da consumo a gestione

7.b Membro in Comitati Scientifici nazionali o internazionali

Ministeri

CAM Criteri Minimi Ambientali - 2020 e 2021

Ministero della Transizione Ecologica

Membro del Comitato Tecnico Scientifico per la definizione dei Criteri Minimi Ambientali nell'ambito dei servizi di ristoro

Università

OMERO Centro Interdipartimentale di Studi Urbani e sugli Eventi - dal 2021

Università degli Studi di Torino

Membro del Comitato Scientifico

SCALE 360 WORLD ECONOMIC FORUM - dal 2021

Università degli Studi di Torino

Membro del Regional Advisory Board

progetto: Growing Ecosystems for Circular Innovation

ALPBIOECO - dal 2021

Interreg Alpine Space, EnvironmentPark

Membro del Regional Advisory Board

progetto: Valorisation of innovative bio-economical potentials along bio-based food & botanical extract value chains in the Alpine Space

CIRCPRO - dal 2019 al 2021

Interreg Alpine Space, Regione Piemonte, Università degli Studi di Torino

Membro del Stakeholder Group

progetto: Smart Circular Procurement

Polo di Innovazione

Comitato di Indirizzo del Polo di Innovazione Agrifood - dal 2016 al 2021

Regione Piemonte

Attività di indirizzo del Polo di Innovazione della Regione Piemonte

Associazioni

System Dynamics Society - dal 2021

SYDIC Italian Chapter

Membro del Comitato Scientifico

Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile - dal 2018 al 2021

ASviS

Membro del Comitato Scientifico SDG 2 "Fame Zero"

Slow Food Italia - dal 2014 al 2018

Consigliere Nazionale Slow Food Italia eletto in quota Piemonte e Valle d'Aosta

Associazione Ecofriends - dal 2011 al 2013

Membro del Comitato Scientifico dell'associazione per l'etica e la sostenibilità nelle piccole medie imprese

Associazione Altrementi - Fucina Contemporanea di Giovani Creativi - dal 2003 al 2006

Co-Fondatore, Membro del Comitato Scientifico,

Membro del Comitato di Controllo e Verifica dei Contenuti della rivista e delle mostre "Altrementi"

Osservatorio

Osservatorio Permanente del Design - dal 2016 al 2021

ADI Design Index - Commissione Food Design

Attività ricerca, studio, valutazione e selezione dei migliori prodotti industriali italiani presenti sul mercato ai fini della pubblicazione sul volume ADI Design Index e sulle connesse produzioni editoriali, a stampa e digitali.

Rating Nazionale Menù Mense Scolastiche - Foodinsider - dal 2017 al 2019

Membro Comitato Scientifico Nazionale, Responsabile "Area Sostenibilità"

Valutazione della qualità dell'offerta delle mense scolastiche italiane

www.foodinsider.it

Eventi

Salone Internazionale del Libro - dal 2018 al 2021

Fondazione Circolo dei Lettori ed Associazione Culturale Torino, la Città del Libro

Membro del Board di Sostenibilità

Energethica - Mostra convegno internazionale dell'energia sostenibile - edizioni 2011 e 2012 (Torino)

Membro del Comitato Tecnico Scientifico - Responsabile settore Efficiency

Partecipazione Gruppo di Ricerca Applicata per lo sviluppo della sostenibilità dell'evento Energethica® e progettazione dell'offerta dei contenuti espositivi e conferenze

Società: Energethica® - organizzatore evento culturale Emtrad s.r.l. (www.energethica.it)

Cerealia - La festa dei cereali - dal 2011 al 2018 (Roma)

Membro del Comitato Tecnico Scientifico - sviluppo contenuti connessi alla sostenibilità

www.cerealialudi.org;

La partecipazione a questo tavolo di lavoro ha portato alla pubblicazione di un articolo sulla Rivista Tecnico - Scientifica del Corpo Forestale dello Stato (Giugno 2015).

Emec - Green Meeting per Federcongressi - edizioni 2009 e 2010 (Torino)

Membro del Comitato Scientifico - sviluppo sostenibilità dell'evento culturale

Premi

Haking the City, Hackaton Design a Circular Future - edizione 2021

Organizzato da: Tondo, Innovation Center IntesaSanpaolo

Membro della Giuria

con: Tondo, Innovation Center IntesaSanpaolo, Salvatore Ferragamo, Esselunga, Mapei, Iren, Arup, Cisco, Punch, A2A

Premio Slow Pack - edizioni 2008, 2010, 2012, 2014

Presidente del Comitato Scientifico

Premio da me progettato e sviluppato per Slow Food e le edizioni di Terra Madre Salone del Gusto

Expo Pack 2015 - edizione 2011

Membro del Comitato Scientifico per il concorso bandito da Comieco e Expo 2015 per un imballaggio per l'Expo 2015 di Milano, come rappresentante di Slow Food Italia

8

Riconoscimenti

8.a Riconoscimenti

Per la Ricerca Pura e Applicata

RePoPP: Re-design Project of Organic waste in Porta Palazzo market

Promosso da Città di Torino, Novamont, Associazione Eco dalle Città, Amiat – Gruppo Iren, con il coordinamento scientifico di UNISG (F.Fassio)

5 settembre 2018

Premio “Milan Pact Awards 2018”

di Milan Urban Food Policy Pact-MUFPP

Il MUFPP è un impegno globale condiviso da sindaci di 177 città di tutto il mondo che considerano il cibo come un punto di partenza per lo sviluppo sostenibile delle loro comunità. Rappresenta il quadro principale per le città e gli stakeholder internazionali attivi nella definizione di politiche alimentari urbane innovative per la gestione e l'amministrazione dei sistemi alimentari locali. La **Città di Torino** è stata premiata per il Progetto Organico Porta Palazzo, verso i mercati circolari, **un sistema efficiente di recupero dello spreco per il più grande e multietnico mercato cittadino (il più grande mercato all'aria aperta in Europa), nella categoria Waste Food.**

L'individuazione di queste buone pratiche è il risultato di un processo di selezione che ha coinvolto una giuria internazionale composta da rappresentanti di organizzazioni affiliate alle Nazioni Unite, istituti scientifici o di ricerca, società civile e fondazioni private, tra cui Fondazione Cariplo. Nel complesso le pratiche candidate sono state 51 sviluppate da 37 città.

30 ottobre 2018

Premio “Cresco Awards 2018”

di Fondazione Sodalitas e ANCI

per valorizzare le iniziative dei Comuni italiani più efficaci nello sviluppo sostenibile dei territori.

RePoPP vince il premio in quanto **esempio di ricerca applicata per la generazione di economie circolari urbane contro lo spreco di cibo.**

16 novembre 2018

Menzione Speciale “Oscar della Salute”

di Rete Città Sane OMS

RePoPP vince la **Menzione Speciale agli Oscar della Salute**, per la rilevanza delle sue attività per la cittadinanza.

Il progetto, avviato nell'ottobre del 2016, si sviluppa nel mercato di Porta Palazzo che produce ogni anno circa 4mila tonnellate di rifiuti, il cui smaltimento costa alla Città 1,8 milioni di euro. La sperimentazione ha intercettato e reinserito in un sistema virtuoso i prodotti ortofrutticoli che altrimenti sarebbero stati smaltiti come rifiuti organici, migliorando la raccolta differenziata.

Activities RePoPP

image reference: UNISG database, from project RePoPP (2018)



FATTI I FRUTTI TUOI!



PRENDITI CURA DEL CIBO
LAVORA BASTA PER NON SPRECARLO
TORNAR INDIETRO PERÒ È QUANTO È PIÙ
SOSTENIBILE

SONO CAVOLI AMARI!



PRENDITI CURA DEL CIBO
COMPRA DI MENO E PIÙ SPESO
FAI BENE A TE E ALL'AMBIENTE

SONO ORTAGGI VOSTRI!



PRENDITI CURA DEL CIBO
PRONDI UNO DEI TUOI ORTAGGI
NON SONO PIÙ SPENDIBILI!
PORTATELI AL PUNTO DI RACCOLTA

**SONO UN BANCO VIRTUOSO!
RISPETTO IL CIBO E NON LO SPRECO**



Immagini della Campagna di Comunicazione sviluppata da UNISG per promuovere il progetto RePoPP

7 novembre 2017

Premio "OASIS Ambiente 2017" per la Ricerca

Ente assegnante: rivista scientifica **OASIS** (direttore Alessandro Cecchi Paone) e **Associazione no-profit WISE** (Water Impact Sustainable Environment) con il patrocinio del **Ministero dell'Ambiente**;

Premio conferito dalla prestigiosa rivista di cultura ambientale "Oasis". Edizione del premio 2017 "Oasis Ambiente", nato per promuovere le imprese italiane che abbiano dato un contributo innovativo in termini di sostenibilità ambientale e responsabilità sociale nello svolgimento della propria attività produttiva.

Motivazione: **"Premio Speciale Oasis per la Ricerca"**, riconoscimento riservato a ricercatori che si siano particolarmente distinti per le attività di ricerca nell'ambito dello sviluppo ecosostenibile.

9 ottobre 2017

Riconoscimento ADI DESIGN INDEX 2017

Ente assegnante: **ADI - Associazione per il Disegno Industriale** (<http://www.adidesignindex.com/en/>)

ADI Design Index is the publication of ADI, the Italian Association for Industrial Design, that collects, year after year, the best of Italian Design put into production, selected by ADI Design permanent observatory.

Motivazione: **per il sito web www.systemicfooddesign.it**

18 maggio 2016

EWWR Awards 2016 - The European Week for Waste Reduction

Ente assegnante: this year our distinguished Jury members, appointed for each of the Action Developers categories are:

Administration/Public authority: Peter De Franceschi, Head of Brussels Office, ICLEI (Local Governments for Sustainability);

Association/NGO: Piotr Barczak, Project Officer for Air and Waste at EEB (European Environmental Bureau);

Business/Industry: Michael Steurer, Advisor, EU Affairs for Energy & Environment, Eurochambres (The Association of European Chambers of Commerce and Industry);

Educational Establishment: Yukiko Tsuburaya, International Young Reporters for the Environment Assistant, FEE (Foundation for Environmental Education);

Citizen(s): Simona Bonafè, MEP, ENVI Committee, European Parliament;

Other: Gunther Wolff, Policy Officer, DG Environment, European Commission.

The EWWR 2016 Awards Ceremony took place in 18 May 2017, at Casa Llotja de Mar in Barcelona at the occasion of the final LIFE+ EWWR International Conference. The name of the conference was "Qualitative prevention, a new approach towards the circular economy". http://www.ewwr.eu/docs/press/Press_File_EWWR_Awards_2016.pdf;

Motivazione: **www.systemicfooddesign.it is an interactive and educational tool aiming to prevent waste generation by explaining the complexity of agro-food products and their packaging, throughout the whole supply chain.**

Systemic Food Design.it is a website that applies the guiding principles of Systemic Design to the food world: a production system in which every choice has consequences and the creation of valued relationships, with both the territory and the community. When dealing with food quality, we enter into a concept definition that is multi-faceted in its very nature. Systemic Food Design attempts to speak of the concept of the production and commercialisation of products and services in a practical way, throughout the supply chain, in order to teach new generations to recognise "system quality".

27 novembre 2016

Premio SERR 2016 - Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti

Ente assegnante: il Comitato promotore nazionale (composto da **CNI Unesco** come invitato permanente, **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**, Utilitalia (già **Federambiente**), **ANCI**, **Città Metropolitana di Torino**, **Città Metropolitana di Roma Capitale**, **Legambiente**, **AICA**, **E.R.I.C.A. Soc. Coop.**, **Eco dalle Città**

Ottava edizione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (SERR) (<http://www.envi.info/serr-2016/>);

Motivazione: **per il valore educativo del progetto di Design denominato www.systemicfooddesign.it**

7 ottobre 2016

Riconoscimento ADI DESIGN INDEX 2016

Ente assegnante: **ADI - Associazione per il Disegno Industriale** (<http://www.adidesignindex.com/en/>)

ADI Design Index is the publication of ADI, the Italian Association for Industrial Design, that collects, year after year, the best of Italian Design put into production, selected by ADI Design permanent observatory.

Motivazione: **per il progetto di design applicato a Local - Bottega Alimentare (www.bottegalocal.org)**

29 giugno 2015

Riconoscimento ADI DESIGN INDEX 2015

Ente assegnante: **ADI - Associazione per il Disegno Industriale** (<http://www.adidesignindex.com/en/>)

ADI Design Index is the publication of ADI, the Italian Association for Industrial Design, that collects, year after year, the best of Italian Design put into production, selected by ADI Design permanent observatory.

Motivazione: **per il progetto Systemic Event Design (S.Ee.D.) applicato a Terra Madre Salone del Gusto 2014**

26 ottobre 2012

A Greener Festival Award - Commended

Ente assegnante: **A Greener Festival** is a non-profit organisation dedicated to reducing the environmental impact of music festivals and events. United Kingdom (<http://www.agreenerfestival.com>)

Motivazione: per il progetto **"La Buona Musica è A.R.I.A"** applicato all'evento 10 Giorni Suonati (Vigevano)

Il progetto ha vinto il riconoscimento "Commended" conferito dal Comitato Scientifico Europeo del "A Greener Festival Award" come unico festival italiano sostenibile legato alla musica e alla gastronomia e in particolar modo è stato segnalato per **"la comunicazione olistica della progettazione dell'evento"**.

19 ottobre 2012

Smau Mob APP Awards Milano 2012

Ente assegnante: **Smau Mob APP Awards** (<http://www.smau.it/milano13/pages/mobapp/>)

Motivazione: per il progetto **"SGTM" miglior applicazione italiana nella categoria "Marketing and Service"** sviluppato per **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2012: i principali motivi che hanno spinto a selezionare questa applicazione sono la user experience, la ricchezza di contenuti e la scelta di rendere visibili contenuti differenti in funzione del momento (prima del Salone, durante i giorni del Salone e dopo la chiusura del Salone).**

SGTM è stata sviluppata da Sinbit e da Molecole Sistemiche per la grafica.

Personalmente ho anche partecipato alla progettazione, in qualità di Responsabile Scientifico del progetto "Eventi a ridotto impatto ambientale", delle varie sezioni e funzionalità della App, in quanto nasceva dalla principale esigenza di ridurre la carta all'interno dell'evento.

28 novembre 2008 e 2010

Premio Biennale Italia, Design degli Eventi

- edizione 2008

- edizione 2010

Ente assegnante: **Università degli studi di Genova Facoltà di Architettura, Corso di Laurea in Disegno Industriale**

Motivazione: per il progetto **"Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale"** applicato a **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008 e 2010** poiché il progetto e l'evento si è distinto per **"l'azione culturale dimostrata nella progettazione rivolta al territorio e per l'esperienza creata che ha sancito un legame cognitivo ed emotivo con gli spettatori"**. Premio consegnato al Castello del Valentino, Salone D'Onore, Torino dal Presidente del Comitato Scientifico M. Benedetta Spadolini, Magazzini del Design.

14 maggio 2010

Premio Tesi di Laurea su Torino / Arpnet 2010

Ente assegnante: **Associazione Premio Tesi di Laurea su Torino / Arpnet** con il patrocinio del **Comune di Torino e della Biblioteca Nazionale di Torino**

Motivazione: Vincitore del **2° Premio Nazionale "Tesi su Torino" 2010** - per la tesi di dottorato dal titolo: **"Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale. La visione sistemica applicata al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2008"**. La tesi è stata pubblicata nel libro **"Systemic Design. L'approccio sistemico applicato agli eventi fieristici. L'evoluzione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre dal 2006 al 2008"**, di F.Fassio, Time & Mind Press, ISBN 9788890339240, Torino. La tesi è consultabile presso la Biblioteca Nazionale di Torino ed una copia è stata consegnata al Sindaco di Torino Sergio Chiamparino. www.arpnet.it/laurea

18 ottobre 2005

Riconoscimento Regione Piemonte, Provincia di Torino, Comune di Torino, Centro Estero, Design Politecnico di Torino

Motivazione: progetto "Light Light" selezionato come portavoce del design emergente piemontese alla Biennale di Design di Gwangju 2005. Light Light, di Fassio F., Ramonda C. è un palloncino per passeggiate notturne. Il progetto è stato selezionato in Corea da una giuria di esperti, esposto alla Biennale nella sezione "New Wave in Design" e prodotto in 8000 esemplari.

3 dicembre 2001

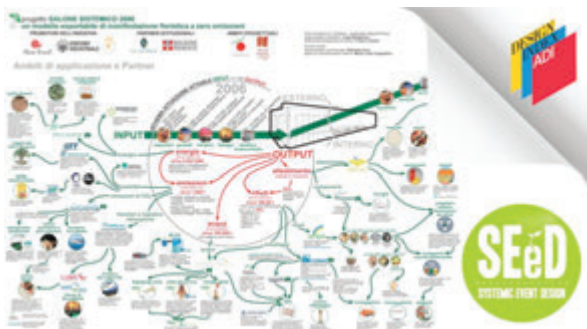
1° Premio Concorso Publishow, Design Politecnico di Torino

Motivazione: per il progetto "Forza Invisibile" di Fassio F., Caiati M. Corner attrezzato per l'esposizione di abbigliamento sportivo.



Premio EWWR 2016 e SERR 2016

Premio Biennale Eventi 2008 e Oasis per la Ricerca 2017



Publicazione dei progetti sull'ADI Design Index 2017, 2016, 2015

9

Service

9.a Service

Riferimento per Protocolli d'Intesa / Convenzioni quadro di cooperazione culturale tra Atenei

UNISG e Università degli Studi di Torino, Politecnico di Torino, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Torino, Città di Torino, Città Metropolitana di Torino, Istituto di Ricerche Economico Sociali del Piemonte, Associazione Urban Lab 2019/2021

Sviluppo protocollo d'intesa per lo sviluppo delle Food Policy Urbane e Piemontesi a partire dal progetto Atlante del Cibo.

UNISG e Regione Piemonte 2018/2021

Sviluppo protocollo d'intesa per lo sviluppo e la promozione della Circular Economy for Food sul territorio piemontese.

UNISG e Design Politecnico di Milano 2013/2021

Sviluppo protocollo d'intesa per lo sviluppo di studi e ricerche volte all'innovazione tecnologica nei campi del design dei servizi e dell'innovazione di processo e di sistema-prodotto, della food chain e nella socially driven innovation per il food.

UNISG e Design Politecnico di Torino 2013/2018

Sviluppo protocollo d'intesa per la predisposizione di percorsi di ricerca e di formazione, ricerche ed iniziative, affrontate con la cultura dell'approccio sistemico.

Mentore studenti UNISG

- Mentore: III° Anno Accademico (2020/2021)
- Mentore: II° Anno Accademico (2019/2020)
- Mentore: I° Anno Accademico (2018/2019)
- Mentore: III° Anno Accademico (2017/2018)
- Mentore: II° Anno Accademico (2016/2017)
- Mentore: I° Anno Accademico (2015/2016)
- Mentore: III° Anno Accademico (2014/2015)
- Mentore: II° Anno Accademico (2013/2014)
- Mentore: I° Anno Accademico (2012/2013)
- Mentore: III° Anno Accademico (2011/2012)
- Mentore: III° Anno Accademico (2010/2011)

Tutor Viaggi Didattici Territoriali

Il percorso di formazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche prevede che gli studenti facciano dei viaggi didattici per visitare realtà produttive nazionali ed internazionali e stringere rapporti di collaborazione con università e centri di ricerca impegnati sui temi gastronomico.

Viaggi Didattici Territoriali a cui ho partecipato e principali relazioni istituzionali

- **tematico Food Packaging 2016:** filiera dell'Acciaio (**Ricrea**)
- **tematico Pesca Campania 2013:** **Presidi Slow Food**
- **tematico Industria Dolciaria 2013:** **Ferrero, Guido Castagna**
- **tematico Pesca Sicilia Messina 2012:** **Istituto Talassografico del CNR**
- **Kenya 2012:** **Fiwagoh School**, **Nzoia reed salt Presidium Slow Food**, **yoghurt with ash Presidium**, **Lare Pumkin Presidium**
- **Treviso 2011:** **Pedavena, Birrificio 32, Presidio Slow Food Oca in Onto**, **Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Veneto**
- **New York 2011:** incontro con **Marisa Castagno Executive Assistant to the Director Italian Cultural Institute in New York**
- **Irlanda 2010:** incontro al **Greenhouse** con il **Ministro dell'Agricoltura**, **Brendan Smith**
- **tematico Olio 2010:** aziende **Olio Carli** e **ROI**
- **India 2010:** **Navdanya** (a network of seed keepers and organic producers) di **Vandana Shiva**

PUBBLICAZIONI

10

Publicazioni

10.a Elenco delle pubblicazioni per tipo e in ordine cronologico

Totale pubblicazioni: 144 (aggiornato ad aprile 2021)

Monografia o trattato scientifico: 6

Articolo in rivista: 39

Contributo in volume (Capitolo o Saggio): 39

Prefazione/Postfazione: 1

Voce (in dizionario o enciclopedia): 6

Contributo in Atti di convegno: 14

Abstract in Atti di convegno: 3

Poster: 4

Curatela: 5

Recensione in rivista: 2

Design: 6

Mostra: 8

Banca dati: 1

Software: 3

Articolo online: 2

Schede di catalogo, repertorio o corpus: 5

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-4765-8275>

Monografia o trattato scientifico

Fassio F, Tecco N (2018). **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo.** Milano: **Edizioni Ambiente**, ISBN: 9788866272236

Fassio F, Tecco N (2018). **Circular Economy for Food. Matter, energy and knowledge, in a circle.** Milano: **Edizioni Ambiente**, ISBN: 9788866272588

Ceppa C, Fassio F, Marino GP (2008). **Food-Pack Guidelines. Linee guida per la progettazione ecocompatibile di imballaggi agroalimentari.** Torino: **Time&Mind Press**, ISBN: 9788890339219

Ceppa C, Fassio F, Marino GP (2008). **Glossario materiali Food-Pack. Terminologia per ecoprogettazione di imballaggi agroalimentari.** Torino: **Time&Mind Press**, ISBN: 9788890339226

Fassio F (2008). **L'approccio sistemico applicato agli eventi fieristici. L'evoluzione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre dal 2006 al 2008.** Torino: **Time&Mind Press**, ISBN: 9788890339240

Fassio F, Balbo A (2008). **Systemic Design – Salone del Gusto e Terra Madre 2008. Una nuova cultura progettuale.** Torino: **Time&Mind Press**, ISBN: 9788890339233

Articolo in rivista

Fassio F, (...). **The 3 C's of the Circular Economy for Food. A conceptual framework for circular design in the food system.** *Diid Disegno Industriale - Industrial Design*, numero 73 Theoria, Poiesis, Praxis, ISSN 1594-8528 (submitted on March 2021, actually under peer review)

Fassio F, Cionchi E, Tondella A (2020). **The Circular Economy for Food in the future city. Good practices that define Smart Food**, in *International Journal of Architecture Art and Design. AGATHÓN*, vol. 8, ISSN: 2532-683X

Fassio F, Cionchi E, Tondella A (2020). **La Circular Economy for Food nelle città del futuro. Buone pratiche per la definizione di Smart Food**, in *Scenari possibili e preferibili di un futuro sostenibile verso il 2030 e oltre. AGATHÓN*, vol. 8, ISSN: 2464-9309

Fassio F, Bonpan E (2020). **The Circular Economy for Food: value connections amongst food, humankind, and the planet.** *Renewable Matter*, vol. 33, ISSN: 2385-1562

Fassio F, Giovannetti G, Capaldo S, Nuti M, Bruno A (2020). **Earth Regeneration for Human Health. The Circular Economy for Food Must be Regenerative. Renewable Matter**, vol. 31, ISSN: 2385-1562

Fassio F, Bonpan E (2020). **Circular Economy for Food: relazioni di valore tra cibo, uomo e pianeta. Materia Rinnovabile**, vol. 33, ISSN: 2385-2240

Fassio F, Giovannetti G, Capaldo S, Nuti M, Bruno A (2020). **La rigenerazione della terra per la salute dell'umanità. La Circular Economy for Food deve essere rigenerativa. Materia Rinnovabile**, vol. 31, ISSN: 2385-2240

Fassio F, Minotti B (2019). **Circular Economy for Food Policy: the case of RePoPP project in the City of Turin (Italy)**, in Special issue: Circular Economy and Sustainable Strategies. **Sustainability**, ISSN: 2071-1050

Fassio F (2019). **Biodiversità e Buon Senso. Future of Science and Ethics**, Fondazione Umberto Veronesi, ISSN: 2421-3039

Fassio F, Cavrengi E, Escobar N, Palermo D, Taffuri B (2019). **Breadwide. Com.Pack**, ISSN: 2240-0699

Fassio F (2019). **Circular Economy for Food Packaging. Com.Pack**, ISSN: 2240-0699

Fassio F, Tecco N (2019). **Circular Economy for Food. A systemic interpretation of 40 case histories in the food system**, in Special issue: A Systems Approach to Sustainability within Agenda 2030 and across SDGs. **Systems**, ISSN: 2079-8954

Fassio F, Cortese D, Cantino V (2019). **From triple bottom line to circular monitoring in food touristic events evaluation. Tourism Analysis**, ISSN: 1083-5423, doi: <https://doi.org/10.3727/108354219X15511864843812>

Fassio F (2018). **Cibo che da energia, energia per il cibo. Il Manifesto**, ISSN: 0025-2158

Fassio F, Tecco N (2018). **Cibo in circolo. Slow**, ISSN: 1722-7852

Tecco N, Vittone I, Bagliani M, Dansero E, Cassatella C, Fassio F, Gottero E (2018). **Alla ricerca del "city-region" food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e Torino in particolare. Working Papers, Urban@it**, ISSN: 2465-2059

Fassio F (2018). **Il cibo ai tempi dell'economia circolare. Il Manifesto**, ISSN: 0025-2158

Fassio F, Tecco N (2018). **Il food system nell'economia circolare. Materia Rinnovabile**, ISSN: 2385-2240

Fassio F, Tecco N (2018). **The Food System in the Circular Economy. Renewable Matter**, ISSN: 2385-1562

Fassio F (2017). **Food events as complex cultural systems for territorial reconnection: the case study of Terra Madre Salone del Gusto. Agroecology and Sustainable Food Systems**, Vol. 41, No. 8, 907-920, ISSN: 2168-3573, doi: 10.1080/21683565.2017.1322660

Dansero E, Cina' G, Fassio F (2017). **Localizing urban food strategies Farming cities and performing rurality. Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society**, vol. 5, p. 5-7, ISSN: 2197-411X

Fassio F (2017). **Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective. The Design Journal**, vol. 20, ISSN: 1460-6925, doi: 10.1080/14606925.2017.1352662

Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). **Un Progetto di citizen engagement per un evento e uno stile di vita sostenibili. Innovazione e inclusione sociale, accessibilità all'esperienza culturale e valutazione dell'impatto economico e culturale al centro del progetto Systemic Event Design. Slow**, vol. 4, ISBN 9788884994448, ISSN: 1722-7852

Fassio F (2015). **Cereali e Design Sistemico: un binomio per tutelare una risorsa fondamentale.**
Silvae, ISSN: 2036-5756

Fassio F (2013). **Eco-imballaggio per spedizioni: linee guida contro sprechi e rifiuti.**
Com.Pack, vol. 8, p. 11-13, ISSN: 2240-0699

Console L, Fassio F, Grimaldi P (2013). **Interacting with social networks of intelligent things and people in the world of gastronomy.** **ACM Transactions on Interactive Intelligent Systems**
vol. Volume 3 Issue 1, April 2013 , Article No. 4 , ISSN: 2160-6455, doi: 10.1145/2448116.2448120

Fassio F (2013). **Slow Food è anche 'Slow Pack'.**
Com.Pack, vol. 7, p. 12-15, ISSN: 2240-0699

Fassio F (2013). **Systemic Food Design.**
Com.Pack, vol. 10, p. 12-15, ISSN: 2240-0699

Cancellieri S, Fassio F (2012). **Biopolimeri: la necessità di un approccio olistico.**
Com.Pack, vol. 5, p. 18-21, ISSN: 2240-0699

Fassio F (2012). **Un'altra musica, anche per il packaging.**
Com.Pack, vol. 6, p. 42-45, ISSN: 2240-0699

Barbero S, Fassio F (2011). **Energy and food production with a Systemic Approach.**
Environmental Quality Management, vol. 21, p. 57-74, ISSN: 1088-1913, doi: 10.1002/tqem.20318

Fassio F, Capellino M, Cena G (2010). **A.R.I.A. un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale.**
Slowfood, vol. 47, p. 180-182, ISSN: 1825-876X

Ceppa C, Fassio F, Marino GP (2008). **Il cibo vestito a nuovo.**
Slowfood, vol. 36, p. 210-214, ISSN: 1825-876X

Tecco N, Fassio F (2008). **KILOmetro: la distanza ed altri parametri per un quadro agricolo sostenibile.**
Slowfood, vol. n°37, ISSN: 1825-876X

Fassio F (2008). **Seguendo le geografie del cibo. Gastroturisti alla scoperta del territorio.**
Il Giornale dell'Architettura, vol. Rapporto Turismo 08, p. 69, ISSN: 1721-5463

Fassio F (2008). **Un modello esportabile di manifestazione fieristica.**
Slowfood, vol. n°35, p. 46-51, ISSN: 1825-876X

Fassio F (2006). **Point of view.**
Altimenti, vol. n°2

Fassio F (2005). **Zoomaniglie.**
Altimenti, vol. n°1

Fassio F (2004). **Flo, semplicità ed eleganza.**
Altimenti, vol. n°0

Fassio F (2004). **Percorso progettuale per la creazione di caldaie futuribili.**
Altimenti, vol. 0

Contributo in volume (Capitolo o Saggio)

Fassio F (2020). **A website to understand and promote the circular economy for food: Systemic Food Design.it.** In: (a cura di): Massari S, **Transdisciplinary case studies on design for food and sustainability.** Oxford:Elsevier, ISBN: 9780128178218

Marino D, Mazzocchi G, Tarra S, Fattibene D, Antonelli M, Fassio F, Lucchini M (2020). **Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030.** In: (a cura di): **Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS),** Position Paper 2020, SDGs 2. ROMA:Editron, ISBN: 9788894528015

Fassio F, Minotti B (2020). **L'economia circolare per nuove politiche alimentari locali: buone pratiche dalla città di torino, il progetto Repopp - Re-design project of organic waste in Porta Palazzo market .** In: (a cura di): Dansero E, Marino D, Mazzocchi G, Nicolarea Y, **Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive.** Atlante del Cibo, Torino: **Celid,** ISBN: 978-88-6789-187-0, ISSN: 2611-609X

Fassio F (2019). **Food.** In: (a cura di): **ENEL, Città circolari, Città di domani.**

Fassio F (2019). **Il cibo come unita base di connessione per la sostenibilità dell'università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.** In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Sirsi E, Tecco N, **Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei.** Atlante del Cibo, Torino: **Celid,** ISBN: 9788867890842, ISSN: 2611-609X

Fassio F (2019). **L'Università e il cibo nell'Università del cibo: focus sulla didattica esperienziale.** In: (a cura di): Pettenati G, Toldo A, Tecco N, Atlante del Cibo: 2° report 2018. Atlante del Cibo, Torino: **Celid,** ISBN: 978-88-6789-162-7, ISSN: 2611-609X

Fassio F, Dansero E, Sirsi E, Tecco N (2019). **L'università e il cibo: introduzione a un tavolo di lavoro.** In: (a cura di): Fassio F, Dansero E, Sirsi E, Tecco N, **Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei.** Atlante del Cibo, Torino: **Celid,** ISBN: 9788867890842, ISSN: 2611-609X

Tecco N, Vittone I, Bagliani M, Dansero E, Cassatella C, Fassio F, Gottero E (2018). **Alla ricerca del "city-region" food system: dalle teorie alle pratiche. Riflessioni e possibilità per le città italiane e torino in particolare.** In: Urban@it, Centro nazionale di studi per le politihe urbane, quarto rapporto sulle città. **Il governo debole delle economie urbane.** Bologna: **Il Mulino,** ISBN: 978-88-15-26077-2

Fassio F (2018). **Il cibo ai tempi dell'economia lineare.** In: Fassio F, Tecco N. **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo.** p. 19-34, Milano: **Edizioni Ambiente,** ISBN: 9788866272236

Fassio F (2018). **La circolarità come modello di sviluppo.** In: Fassio F, Tecco N. **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo.** p. 53-70, Milano: **Edizioni Ambiente,** ISBN: 9788866272236

Fassio F (2018). **Le origini del pensare circolare.** In: Fassio F, Tecco N. **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo.** p. 35-52, Milano: **Edizioni Ambiente,** ISBN: 9788866272236

Fassio F (2018). **Per un orizzonte circolare.** In: Fassio F, Tecco N. **Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo.** p. 211-214, Milano: **Edizioni Ambiente,** ISBN: 9788866272236

Fassio F, Bistagnino L (2018). **Le potenzialità di un territorio.** In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, **Atlante del Cibo.** Torino: **Celid,** ISBN: 9788867891283

Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (2018). **L'Atlante del cibo: strumento, contesto e processo. Un'introduzione.**
In: (a cura di): Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, **Atlante del Cibo.**
Torino: **Celid**, ISBN: 9788867891283

Fassio F (2018). **Rinnoviamo il buon senso.**
In: (a cura di): Catani C, **Tempi di recupero. Scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef.**
Quinto Quarto Edizioni, ISBN: 8885546048

Fassio F (2017). **"Local", a food shop for system quality.**
In: Bistagnino L. **microMACRO. The whole of micro systemic relations generates the new economic-productive model.**
Milano: **Edizioni Ambiente**, ISBN: 9788866272113

Fassio F (2016). **Interazione uomo-etichetta. Dalla valorizzazione di una qualità di sistema all'Internet of Things.**
In: (a cura di): Grimaldi P, **La storia è lunga e bella. Cinquant'anni di Eurostampa.**
Eurostampa, ISBN: 9788890746239

Fassio F (2016). **"Local", una bottega per una qualità di sistema.**
In: (a cura di): Bistagnino L, **microMACRO micro relazioni come rete vitale del sistema economico e produttivo.**
Milano: **Edizione Ambiente**, ISBN: 9788866272106

Fassio F, Capriola V (2012). **Eventi del territorio e per il territorio: la Baia di Sampeyre.**
In: Grimaldi P. **Un certo sguardo. Elementi di ricerca sul campo: il caso della Baia di Sampeyre.** p. 209-214,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884993328

Fassio F (2011). **A new event model with reduced environmental impact.**
In: Bistagnino L. **Systemic design: designing the productive and environmental sustainability.** p. 284-302,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Bistagnino L, Campagnaro C, Fassio F, Tamborrini P, Signori L (2011). **Design Sistemico, modalità attuative di analisi di progetto.** In: BISTAGNINO L. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.** p. 286-289,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Pauli G, Consoli A, Barbero S, Bistagnino L, Fassio F (2011). **Energia e produzioni sistemiche.**
In: **Politiche alimentari e sostenibilità.** p. 13-17, Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992789

Pauli G, Consoli A, Barbero S, Bistagnino L, Fassio F (2011). **Energy and Systemic Production.**
In: **Food Policies and Sustainability.** p. 13-17, Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992796

Barbero S, Campagnaro C, Ceppa C, Fassio F, Balbo A, Corsaro S, Gallio V, Marchiò A, Mingrone L, Signori L, Toso D. (2011). **Experimental projects – case studies.** In: Bistagnino L. **Systemic Design. Designing the productive and environmental sustainability.** p. 73-196, Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Bistagnino L, Fassio F (2011). **Il disciplinare sistemico Greenpallet.**
In: Bistagnino L. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.** p. 309-310,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Barbero S, Campagnaro C, Ceppa C, Fassio F, Balbo A, Corsaro S, Gallio V, Marchiò A, Mingrone L, Signori L, Toso D. (2011). **Progetti sperimentali – casi studio.** In: Bistagnino L. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.** p. 73-196, Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Bistagnino L, Fassio F (2011). **Salone Internazionale del Gusto and Terra Madre 2006/2008/2010, Torino (Italy), evolution of an exportable model for a low environmental impact trade fair.**
In: Luigi Bistagnino. **Systemic Design. Designing the productive and environmental sustainability.** p. 152-159,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Bistagnino L, Fassio F (2011). **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006/2008/2010 Torino. Evoluzione di un modello esportabile di manifestazione fieristica a ridotto impatto ambientale.**
In: Luigi Bistagnino. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.** p. 152-159,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Capellino M, Fassio F (2011). **Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre. Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale.** In: Bozzola M. **easyEATING Packaging sostenibile in carta per prodotti enogastronomici.** p. 8-13,
Milano: **Edizioni Dativo**, ISBN: 9788890281860

Fassio F, Marino G P, Ceppa C (2011). **Slow Food, alimentazione e packaging responsabile.**
In: L. Badalucco. **Il buon packaging. Imballaggi responsabili e sostenibili in carta, cartoncino e cartone.** p. 160-175,
Milano: **Edizioni Dativo**, ISBN: 9788890281853

Bistagnino L, Campagnaro C, Fassio F, Tamborrini P, Signori L (2011). **Systemic design feasible way of analysis and plan.** In: Bistagnino L. **Systemic Design. Designing the productive and environmental sustainability.** p. 280-283, Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Bistagnino L, Fassio F (2011). **Systemic policies Greenpallet.**
In: Bistagnino L. **Systemic design: designing the productive and environmental sustainability.** p. 303-304,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Fassio F (2011). **Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale.**
In: Bistagnino L. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.** p. 290-308,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Bistagnino L, Campagnaro C, Fassio F, Tamborrini P, Signori L. (2009). **Design Sistemico: modalità attuative di analisi e progetto.** In: L. Bistagnino. **Design sistemico.** p. 238-242,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884991898

Fassio F (2009). **Let's change input to generate new productions from outputs.**
In: (a cura di): Lupo E, Campagnaro C, **Designing Connected Places.**
Bologna: **Editrice Compositori**, ISBN: 9788877946607

Fassio F (2009). **Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale.**
In: Bistagnino L, **Design Sistemico, progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.** p. 243-270,
Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884991898

Barbero S, Campagnaro C, Ceppa C, Fassio F, Perruccio P, Signori L (2008). **Approccio sistemico multidisciplinare.**
In: **Piemonte Torino Design.** p. 250-251, Milano: **Mondatori Electa spa**, ISBN: 9788837062217

Fassio F. (2008). **Salone sistemico: un modello esportabile di manifestazione fieristica a zero emissioni.**
In: Germak C, **Uomo al centro del progetto: design per un nuovo umanesimo.** p. 129-131,
Torino: **Umberto Allemandi & C**, ISBN: 9788842216292

Fassio F. (2008). **System.**
In: Germak C, **Uomo al centro del progetto: design per un nuovo umanesimo.** p. 163,
Torino: **Umberto Allemandi & C**, ISBN: 9788842216292

Prefazione/Postfazione

Fassio F, Gustavson K, Hirschbein M, Caballero A, Robinson K, Simbioli M (2014). **Territorio Zero. Manifesto per una società a emissioni, rifiuti e chilometro zero.** In: De Santoli L, Consoli A, **Territorio Zero. Per una società a emissioni zero, rifiuti zero, chilometri zero.** p. 4-7, Roma: **Minimum Fax**, ISBN: 9788875214791

Voce (in libro)

Fassio F (2011). **Feedback.**

In: Luigi Bistagnino. **Systemic design: designing the productive and environmental sustainability.**

Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Fassio F (2011). **Gaia Theory.**

In: Luigi Bistagnino. **Systemic design: designing the productive and environmental sustainability.**

Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Fassio F (2011). **Retroazione.**

In: Luigi Bistagnino. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.**

Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Fassio F (2011). **Sistema.**

In: Luigi Bistagnino. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.**

Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Fassio F (2011). **System.**

In: Luigi Bistagnino. **Systemic design: designing the productive and environmental sustainability.**

Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992710

Fassio F (2011). **Teoria di Gaia.**

In: Luigi Bistagnino. **Design Sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale.**

Bra: **Slow Food Editore**, ISBN: 9788884992703

Contributo in Atti di convegno

Fassio F, Tecco N (2017). **Circular Economy for Food – A systemic interpretation of the circular economy through the holistic view of the gastronomic sciences.**

In: (a cura di): Birger Sevaldson, **Proceedings of Relating Systems Thinking and Design (RSD6) 2017 Symposium.**

ISSN 23718404 , Oslo, ottobre 2017

Cantino V, Cortese D, Solazzo G, Fassio F (2017). **From triple bottom line to circular monitoring in events and festivals evaluation.** In: (a cura di): Goncalves V; Felicio J;Goncalves H, **7th Global Innovation and knowledge academy (Gika).**

p. 157-159, **Editorial Aranzadi**, S.A.U, ISBN: 9788491522270, Lisbon, 28-30 June 2017

Fassio F (2017). **Systemic Food Design.it A website that narrates food supply chains from a systemic perspective.**

In: (a cura di): Di Lucchio L, Imbesi L, Atkinson P, **Proceedings of the 12th European Academy of Design Conference.**

London:**Taylor & Francis Group**, ISBN: 978-1-138-09023-1, Facoltà di Architettura, Sapienza Università di Roma, 12 aprile 2017

Fassio F, Tecco N (2016). **Mappare per progettare una governance urbana del cibo resiliente - La sfida dell'Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana.** In: (a cura di): Gausa M, Andriani C, Fagnoni R, **MED.NET3 Resili(G)ence add**

Scientific Meeting. Barcellona:**PapersDoc**, ISBN: 9788494126468, Genova

Fassio F (2015). **Cultural events as “complex systems”: the case study of the Salone Internazionale del Gusto and Terra Madre.** In: (a cura di): Giuseppe Cinà and Egidio Dansero, **Localizing urban food strategies. Farming cities and**

performing rurality. 7th International Aesop Sustainable Food Planning Conference Proceedings, Torino, 7-9 october 2015.

p. 566-573, Torino: **Politecnico di Torino**, ISBN: 9788882020606, Turin, Italy, 7-9 october 2015

Fassio F, Bakudila A, Sallustio L, Marchetti M, Munafò M, Riitano N (2015). **I Comuni e le comunità appenninici: evoluzione del territorio**. In: (a cura di): **Slow Food Italia, Stati generali delle comunità dell'Appennino**. Caste del Giudice (Italy), ottobre 2015

Fassio F (2015). **Systemic Event Design – S.Ee.D. A new design approach for cultural and gastronomic events**. In: (a cura di): Parasecoli F, Zampollo F, Reissig P, **2nd International Conference on Food Design**. ISBN: 9781495192913, New York, 5-7 November 2015

Fassio F, Cena F, ET AL (2012). **Interacting with a Social Web of Smart Objects for Enhancing Tourist Experiences**. In: (a cura di): Fuchs M., Ricci F., Cantoni L., **Information and Communication Technologies in Tourism 2012**. Vienna: **Springer**, ISBN: 9783709111420, Helsingborg, Svezia, 2013, doi: https://doi.org/10.1007/978-3-7091-1142-0_16

Console L, Fassio F, Grimaldi P, ET AL (2012). **WantEat: interacting with social networks of smart objects for sharing and promoting cultural heritage**. In: **CEUR workshop proceedings**. Central EUROpe workshop proceedings. Ceur Workshop Proceeding, Aachen: **Aachen**, Germany, ISSN: 1613-0073, Montreal, Canada, 16-20 luglio 2012

Console L, Fassio F, Grimaldi P, ET AL (2012). **WantEat: interacting with social networks of smart objects for sharing cultural heritage and supporting sustainability**. In: L. De Raedt, C. Bessiere, D. Dubois, P. Doherty, P. Frasconi. **ECAI 2012: 20th European Conference on Artificial Intelligence** (Frontiers in Artificial Intelligence and Applications). **IOS Press**, ISBN: 978-1614990970, Montpellier, France, 27-31 Agosto, 2012, doi: 10.3233/978-1-61499-098-7-1005

Console L, Fassio F, Grimaldi P, ET AL (2012). **Wheeling around with Wanteat: Exploring Mixed Social Networks in the Gastronomy Domain**. In: (a cura di): Carriço, Luís M. Duarte, Carlos. Gonçalves, Daniel. Jorge, Joaquim. Oviatt, Sharon, **Proceedings of the 2012 International Conference on Intelligent User Interfaces**. p. 321-322, New York: **ACM**, ISBN: 9781450310482, Lisbona

Fassio F, ET AL (2011). **WantEat: interacting with “social” networks of intelligent things and people in the world of enogastronomy**. In: **International Conference on intelligent user interfaces - Interacting with Smart Objects**. Stanford, Palo Alto, USA, 13-16 February 2011

Barbero S, Campagnaro C, Ceppa C, Fassio F (2008). **Energy produced by its own territory: how outputs generate widespread business**. In: **Proceeding Changing th Change**. p. 1-13, Torino: **Allemandi**, ISBN: 9788842216704, Torino, 10-12 luglio 2008

Barbero S, Campagnaro C, Ceppa C, Fassio F (2008). **New Outputs policies and New connections Reducing waste and adding value to outputs**. In: **Proceeding Changing th Change**. p. 1-14, Torino: **Allemandi**, ISBN: 9788842216704, Torino, 10-12/07/2008

Abstract in Atti di convegno

Fassio F, Tecco N (2018). **Turin Food Atlas. Sharing knowledge towards urban food policies to develop circular cities**. In: (a cura di): Silvia Barbero, Book of Abstracts of **Relating Systems Thinking and Design (RSD7) 2018 Symposium**. Oslo: **Systemic Design Association**, ISBN: 978-88-85745-24-7, Torino

Fassio F, Tallone A (2017). **GreenPallet: systemic approach and electronics to improve the food transportation system**. In: (a cura di): Demarchi D; Sawan M, **FoodCAS. Electronics for Better Quality Foods**. Piscataway, NJ (USA):**IEEE (The Institute of Electrical and Electronics Engineers)**, ISBN: 9781509058044, Torino, 19 - 21 October 2017

Dansero E, Fassio F, Tamborrini P, Cirillo D, Pettenati G, Tecco N, Toldo A, Boella G, Peano C (2017). **Turin Food Atlas - Sharing knowledge towards urban food policies**. In: (a cura di): **Sustainable Food Planning group, Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics**. Centre for Agroecology, Water and Resilience, **Coventry University**, Coventry, UK, 14-15 November 2017

Poster

Fassio F, Tecco N (2017). **Atlante del Cibo di Torino Città Metropolitana.**

In: **Forum pratiche di resilienza**, Politecnico di Milano. Le Pratiche di Resilienza. Milano, 24 febbraio 2017

Densero E, Fassio F, Tamborrini P, Cirillo D, Pettenati G, Tecco N, Toldo A, Boella G, Peano C (2017). **Turin Food Atlas. Sharing knowledge towards urban food policies.** In: (a cura di): Sustainable Food Planning group, Centre for Agroecology, Water and Resilience, **Coventry University, Re-imagining sustainable food planning, building resourcefulness: food movements, insurgent planning and heterodox economics.** Coventry, 14-15 November 2017

Console L, Fassio F, Grimaldi P (2012). **WantEat: an app for supporting sustainable gastronomy.**

In: **Second International Workshop on Smart Mobile Applications (SmartApps'12).** Newcastle, UK, June 18-22

Fassio F, Alberti D (2006). **Ampolla Filosofale.**

In: "**Piemonte Torino Design**", Cultura del progetto industriale nell'area piemontese,

Ed. **Mondadori Electa S.p.A.**, ISBN: 883704139X

Curatela

Fassio F, Bompan E (a cura di) (2020). **Materia Rinnovabile. Rivista internazionale sulla bioeconomia e l'economia circolare. Materia Rinnovabile, vol. 33,** Milano: Edizioni Ambiente, ISSN: 2385-2240

Fassio F, Bompan E (a cura di) (2020). **Renewable Matter. International magazine on the bioeconomy and the circular economy. Food. Renewable Matter, vol. 33,** Milano: Edizioni Ambiente, ISSN: 2385-1562

Fassio F, Dansero E, Sirsi E, Tecco N (a cura di) (2019). **Le università e il cibo. Buone pratiche verso un'alimentazione sostenibile negli atenei. ATLANTE DEL CIBO, TORINO:CELDID,** ISBN: 9788867890842, ISSN: 2611-609X

Dansero E, Fassio F, Tamborrini P (a cura di) (2018). **Atlante del Cibo.**

Torino: **Celid**, ISBN: 9788867891283

Fassio F (a cura di) (2009). **Articoli sul Design Sistemico tratti dalla rivista Slowfood.**

Torino: **Time&Mind Press**, ISBN: 978-88-903392-4-0

Recensione in Rivista

Fassio F, Petrini C (2020). **Il futuro dell'economia circolare per il cibo. Intervista a Carlo Petrini e Franco Fassio. Materia Rinnovabile, vol. 33,** ISSN: 2385-2240

Fassio F, Petrini C (2020). **The futur of Circular Economy for Food. Interview with Carlo Petrini and Franco Fassio. Renewable Matter, vol. 33,** ISSN: 2385-1562

Pubblicazione di un opera di Design

Fassio F, Ramonda C (2008). **Caldaiie Murali a Gas ad uso domestico, analisi/critica dei componenti del progetto e verifica progettuale.** In: "**Il guscio esterno visto dall'interno. Design per Componenti in un sistema integrato**" di Bistagnino L. p. 154-196, Editore: **CEA**, ISBN: 9788808184221

Fassio F, Alberti D (2007). **Ampolla Filosofale.** In: "**Design Piemonte**", a cura di L.Bistagnino con S.Corsaro e P.Perruccio, Ed. **AGIT Beinasco (TO)**, p. 28, ISBN: 9788895005058

Fassio F, Ramonda C (2007). **Caldaiie Murali a Gas ad uso domestico, analisi/critica dei componenti del progetto e verifica progettuale.** In: "**Design Piemonte**", a cura di L.Bistagnino con S.Corsaro e P.Perruccio, Ed. **AGIT Beinasco (TO)**, p. 94-103, ISBN: 9788895005058

Fassio F, Ramonda C (2007). **Light Light.** In: "**Design Piemonte**", a cura di L.Bistagnino con S.Corsaro e P.Perruccio, Ed. **AGIT Beinasco (TO)**, p. 60, ISBN: 9788895005058

Fassio F, Alberti D (2006). **Ampolla Filosofale.** In: "**Design Report 07**", Catalogo ADI (Associazione per il Disegno Industriale), Ed. **Umberto Allemandi**, p. 46, ISBN: 8842214922

Fassio F (2006). **Zoomaniglie**. In: "Design Report 07", Catalogo ADI (Associazione per il Disegno Industriale), Ed. Umberto Allemandi. p. 47, ISBN: 8842214922

Mostra

Fassio F (2018). **SEeD for Global Goals**. In: **Terra Madre Salone del Gusto 2018**.

Fassio F, Ramonda C, Tallone A, Cipriani C (2016). **Systemic Event Design - S.Ee.D**. In: Terra Madre Salone del Gusto 2016.

Barbero S, Bistagnino L, Peruccio P, Fassio F, Van Der Haegen C, Pauli G, Puddu E (2015). **Territorial Potentialities** (www.systemsdesign.polito.it). In: Potenzialità del Territorio (<http://porto.polito.it/2650741/>).

Fassio F, Ramonda C, De Stefanis R, Paolizzi M (2014). **Systemic Event Design - S.Ee.D**. In: Terra Madre Salone del Gusto 2014.

Fassio F, Paolizzi M, De Stefanis R (2012). **Eventi a ridotto impatto ambientale**. In: Terra Madre Salone del Gusto 2012.

Fassio F, Paolizzi M, De Stefanis R (2010). **Eventi a ridotto impatto ambientale. Briciole Sistemiche**. In: Terra Madre Salone del Gusto 2010.

Fassio F, Balbo A (2008). **Eventi a ridotto impatto ambientale**. In: Terra Madre Salone del Gusto 2008.

Bistagnino L, Tamborini P, Campagnaro C, Barbero S, Fassio F, et al (2007). **Innovazione & Design. Due scenari di progetto su prodotto e uomo**. In: Germak C (a cura di). 2008. **L'uomo al centro del progetto**. Torino: **Allemandi**.

Banca dati

Grimaldi P, Cevasco R, Fassino G, Fassio F, Fontefrancesco M, Ghiardo L, Porporato D, in collaborazione con Slow Food (2015). **Bello da mangiare. Di contenuto, di contenitore** (<http://www.ricerchedea.it/bellodamangiare/>).

Software

Fassio F, et al. (2016). **Systemic Food Design. Per una qualità di contenuto e contenitore** (www.systemicfooddesign.it).

Fassio F, Paolizzi M, De Stefanis R, Venero F, Grillo P, Furnari R (2012). **App SGTM 2012 - Salone del Gusto Terra Madre 2012**.

Fassio F, Grimaldi P, Console L, Simeoni R, et al (2011). **App "WantEat": il primo sistema di social commerce italiano dedicato all'enogastronomia di qualità**.

Articolo on line

Fassio F (2019). **SEeD for Global Goals - Terra Madre Salone del Gusto 2018 per il raggiungimento dei 17 SDGs delle Nazioni Unite**. In: **ASviS - Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile, Approfondimenti "per dare un futuro alla vita e valore al futuro"** (www.asvis.it)

Fassio F, Cipriani C, Vincenzi P (2016). **Rubrica on line "Seminiamo Sostenibilità"** (12 uscite):

1. La rivoluzione sostenibile di TM SdG
2. Progetto SEeD: l'importanza della tracciabilità
3. Non acquistiamo rifiuti, ma generiamo compost
4. Rifiutare l'idea di rifiuto
5. L'acqua è un bene comune
6. Un'evento 100% energia pulita
7. Una strategia per mangiare meglio e ammalarsi meno
8. Terra Madre Salone del Gusto: vietato sprecare
9. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità formato famiglia
10. Terra Madre Salone del Gusto: sostenibilità in movimento
11. Il cibo come mezzo di innovazione sociale
12. Terra Madre, una guida per co-organizzare un evento.

In: **Seminiamo Sostenibilità** (www.slowfood.it, www.unisg.it, www.salonedelgusto.it).

Schede di catalogo, repertorio o corpus

Fassio F, et al (2018). **Local - Bottega Alimentare**. In: **Compasso d'Oro - Premio ADI**. Milano: Publisher, ISBN 987-88-940339-6-0.

Fassio F, et al (2018). **www.systemicfooddesign.it**. In: **Compasso d'Oro - Premio ADI**. Milano: Publisher, ISBN 987-88-940339-6-0.

Fassio F, et al (2017). **Systemic Food Design**. In: **ADI Design Index 2017**. p. 188-189, ISBN: 9788894033977

Fassio F, et al (2016). **Local - Bottega Alimentare**. In: **ADI Design Index 2016**. p. 216-217, ISBN: 9788894033953

Fassio F (2015). **Systemic Event Design - S.Ee.D.** In: **ADI Design Index 2015**. p. 272-273, ISBN: 9788894033915

10.b Selezione interviste sulle ricerche

Tv

- **RAI 3 Parlamento**, Circular Economy for Food, 15 Novembre 2019
- **Puliamo il mondo – diretta RAI** sul progetto Systemic Event Design applicato a Terra Madre Salone del Gusto 2016, 25 settembre 2016;
- **SKY TV (Gambero Rosso)**, sul tema La progettazione di Salone del Gusto e Terra Madre a ridotto impatto ambientale 2008”, 25 Ottobre 2008;
- **RAI UNO, TG**, La progettazione di Salone del Gusto e Terra Madre a ridotto impatto ambientale 2008, 24 Ottobre 2008;

Web Tv

- **Telecom Italia Talks**, Intervista al team WantEat, Festival della Scienza 2012, Genova, 3 Novembre 2012;
- **Festivalscienzialive**, Un'App innovativa: il cibo si racconta, tu racconti il cibo, Genova, 3 Novembre 2012;
- **Eco dalle Città**, Salone del Gusto, evento a ridotto impatto ambientale, 25 Ottobre 2012;
- **Subjective**, Cosa resta fuori dal piatto, Convegno a Fa La Cosa Giusta, Milano, 27 Aprile 2011;
- **Arcoiris Tv**, Intervista a Franco Fassio. Buone pratiche di vita di governo e d'impresa verso un futuro equo e sostenibile, 9 Giugno 2010;

Quotidiani

- **Il Corriere della Sera**, Siamo ciò che mangiamo. Prendiamoci cura del Pianeta. Cronaca di Torino, 5 Aprile 2020, pag. 9
- **La Repubblica**, Quando il progetto ha un gusto speciale, 26 Settembre, 2018, pag 27
- **Il Sole 24 Ore**, Nel segno della Sostenibilità. 40 milioni le ricadute economiche del Salone sul territorio, 25 Ottobre 2012, pag. 51;
- **vari articoli** su La Repubblica, La Stampa, Il Sole 24 ORE, Il Giornale, La Sicilia, City, La Nuova di Venezia, Brescia Oggi, L'Arena, La Gazzetta del Lunedì, La Provincia e sul sito di Slow Food, sul **“Progetto Salone Sostenibile”** (Ottobre/Novembre 2006, 2008, 2010, 2012);
- **La Stampa** sul progetto “Le scoperte dell'Ingegnere” dal titolo: “Una caciotta che vale un bouquet”, 11 Novembre 2006;
- **Sole 24 ORE – Nord Ovest**, “Il design automobilistico corre in Corea” articolo sulle Biennale di Gwangju 2005 in cui viene citato il progetto di design “Light Light”, 5 Ottobre 2005;

Articoli su riviste di Business e Design

- **Sunday Circle**, Love Food Reduce Waste (Life Foster), Agosto 2019
- **Green Business**, Un premio alle confezioni green di Silvia Fornari, Dicembre 2012, pag. 87;
- **Green Business**, Per un food Buono, Pulito e Giusto di Chiara Cammarano, Febbraio 2012, da pag. 25 a 29;
- **Inserto Casa, Famiglia Cristiana**, articolo dal titolo “Nuove leve del Design. Zoomaniglie...si grazie!”, n.16, 17 Aprile 2005;
- **Maison de Femme Pratique**, giornale francese, articolo che descrive le “Zoomaniglie”, Aprile 2005;
- **Plastic Design**, articolo sulle nuove leve del Design italiano, con riferimenti ad una selezione di prodotti presentati al Macef, tra le quali le “Zoomaniglie”, Aprile 2005;
- **Design Diffusion News International Magazine n°109**, articolo su F.A.R. Design e progetto “Flo” titolo “Pronto-Luce”, Maggio 2005;

Radio

- **RAI TRE**, La progettazione di Salone del Gusto e Terra Madre a ridotto impatto ambientale 2008, Torino, 24 Ottobre 2008;

Articoli su siti web di Quotidiani e siti di Design

- **www.impakter.it**, Una laurea in Gastronomia per trovare lavoro, 26 Giugno 2020
- **www.foodserviceweb.it**, Nasce il “Circular bar & Grocerant”: innovazione e sostenibilità, 9 Marzo 2020
- **www.impact.startupitalia.eu**, Circular Economy For Food: “Ecco perché abbiamo bisogno di startup innovative”, 23 Ottobre 2018
- **www.ilsole24ore.com**, Nel segno della sostenibilità, 25 Ottobre 2012;
- **www.repubblica.it**, Scatole e cassette, anche l'imballaggio è green di Stefani Aoi, 22 Ottobre 2012;
- **www.lastampa.it**, Salone del Gusto, un modello di evento a basso impatto ambientale, 5 ottobre 2012;
- **www.ecodallecitta.it**, Imballarò: puntata nel mondo dell'eco-pacaging, di Elena Donà, 9 Agosto 2011;
- **www.greenme.it**, Salone del Gusto e Terra Madre 2010: nuove idee per ridurre l'impatto ambientale dei grandi eventi, di Pamela Pelatelli, 8 Ottobre 2010;
- **www.design-italia.it** presentazione del progetto Zoomaniglie, Aprile 2005;

Franco Fassio

f.fassio@unisg.it

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink that reads "Franco Fassio".