

FOOD SMART CITIES MICROACTION
**Concorso per micro-azioni a supporto di un sistema alimentare locale
più equo e sostenibile**

UniToGO Food lab

A. TIPO DI ENTE:

Ente pubblico

B. DATI DELL'ENTE

UniToGO, UniTo Green Office

Università degli Studi di Torino

Via Verdi 8, Torino

P.I. 02099550010 - C.F. 80088230018

REFERENTE

Prof. Egidio Dansero, Referente UniToGO e delegato del Rettore alla sostenibilità

egidio.dansero@unito.it

REFERENTI DELL'AZIONE

Prof. Cristiana Peano, Referente Gruppo di lavoro Cibo, cv in allegato I

cristiana.peano@unito.it

C. LINK AL SITO DELL'ENTE E LOGO (vedi pen-drive)

<http://www.green.unito.it/>



D. DESCRIVI L'AZIONE

1. CONTESTO E OBIETTIVI (limite 150 parole)

Nella primavera del 2016 si è costituito all'interno dell'Università degli Studi di Torino e con il coordinamento di UniTo Green Office (UniToGO), un gruppo di lavoro pluridisciplinare, costituito da docenti, personale tecnico ed amministrativo e studenti con la finalità di promuovere un piano di azioni concrete per il miglioramento della sostenibilità del cibo, inteso nelle sue declinazioni di prodotto, atti connessi, spazi per la fruizione nell'ambito del contesto universitario. Tale gruppo di lavoro ha la necessità di aumentare la sua capillarità all'interno della complessa struttura di ateneo, di ampliare il numero di soggetti coinvolti, di

potenziare la sua capacità di networking, diffondendo in maniera agevole, ma efficace, una cultura per un'alimentazione sostenibile.

Da queste premesse nasce dunque la proposta di realizzare all'interno dell'Ateneo un ciclo di laboratori non formali e itineranti nelle diverse sedi per animare e rafforzare il processo di crescita e la magnitudo della comunità del cibo dell'Università degli Studi di Torino.

2. AZIONI PREVISTE (max 250 parole)

Realizzazione di un ciclo di attività laboratoriali in ambito di educazione alimentare-nutrizionale utilizzando le tecniche e con l'ausilio di strumenti propri dell'educazione non formale tra cui workshop, giochi di ruolo, casi studio, simulazioni, discussioni guidate, cineforum.

Il ciclo di attività sarà realizzato in maniera itinerante attraverso diversi sedi di Unito (almeno 5). I laboratori rappresenteranno l'occasione per approfondire temi legati all'alimentazione sostenibile (in senso di filiera produttiva e nutrizionale) ed allo spreco alimentare in ambito specialistico, adottando la prospettiva dell'ambientalismo scientifico, il cui obiettivo è di offrire dati concreti e spunti di analisi rigorosa, al di là dei luoghi comuni e dell'emotività che caratterizzano il tema cibo. I temi selezionati saranno analizzati considerandone gli aspetti di impatto ambientale, i risvolti socio-culturali ed economici, nonché gli effetti sui comportamenti individuali e sulle possibili azioni, politiche per migliorarne la sostenibilità.

Ogni attività sarà gestita da gruppi di studenti (ciascuno con composizione multidisciplinare, con studenti afferenti ai diversi corsi di Laurea presenti in Unito), che svolgeranno la funzione di *peer-educator* con il supporto dello staff di UniToGO e del personale di Unito. I laboratori saranno aperti all'intera comunità universitaria e a tutta la cittadinanza.

Il ciclo di attività laboratoriali è pensato in continuità all'attività di educazione informale e di *public engagement* promosse dall'Ateneo sui temi alimentazione/spreco quali il laboratorio Cinemambiente-CineCle Forum 2015 e 2016 e la partecipazione al progetto Scienza Attiva 2015-2016 su agricoltura, alimentazione e ambiente.

3. SOGGETTI ATTUATORI

Il neocostituito gruppo di lavoro sul cibo costituitosi all'interno dell'Università degli Studi di Torino con la collaborazione delle associazioni studentesche tra cui in primis GreenTo (neonata associazione studentesca dell'Università degli Studi di Torino con l'obiettivo di "creare una comunità di studenti e per studenti che diffonda e promuova consapevolezza sul valore dell'ambiente, dell'ecologia e della sostenibilità" e di "promuovere una riflessione critica per una presa di posizione consapevole), si occuperanno di proporre e attuare attraverso il ciclo di laboratori, azioni di educazione alimentare e nutrizionale per il rafforzamento e l'ampliamento della comunità Unito del cibo.

Il gruppo di lavoro si configura quindi un network multidisciplinare che raggruppa docenti, personale tecnico e amministrativo e studenti, che condividono competenze, interessi e passioni nei confronti della sostenibilità del cibo nel contesto della vita accademica.

Trattandosi di attività di educazione non formale, un ruolo di centrale importanza verrà attribuito agli studenti in qualità di *peer educator*. Gli studenti condurranno le attività laboratoriali, in questo modo potranno imparare facendo, sviluppare un approccio critico con una prospettiva allargata rispetto al proprio curricula disciplinare e diffondere le conoscenze/competenze acquisite ai pari e alla comunità Unito nuove conoscenze e punti e spunti di osservazione sul tema della sostenibilità alimentare. Il personale Unito metterà a disposizione le sue competenze, Unito Green Office si occuperà del supporto organizzativo e della comunicazione delle attività.

Il lavoro di co-progettazione dei laboratori tra il gruppo di lavoro di Unito Green Office, il personale di Unito e gli studenti e di *stakeholder engagement*, rafforzerà il network della comunità Unito del cibo.

4. TARGET E BENEFICIARI DELL'AZIONE

Target dell'azione sono i diversi stakeholder che costituiscono la comunità attiva e attivabile del cibo di Unito. Il rafforzamento di tale comunità all'interno dell'Università contribuirà alla selezione di azioni e principi d'indirizzo, che saranno inserite nel piano d'azione di Unito per la sostenibilità (la cui attuazione è prevista a partire dal 2017) e guideranno le scelte dell'Ateneo nei prossimi 5 anni. Obiettivo del piano di azione sarà appunto quello di individuare promuovere e attuare azioni concrete (sul fronte delle mense, degli spazi di fruizione del cibo, sulle riflessioni critiche sulle modalità di commercializzazione, acquisto e consumo del cibo) pensando come attraverso la promozione e attuazione di buone pratiche possa passare una promozione di una cultura dell'alimentazione improntata alla sostenibilità multidimensionale.

Questo avrà ricadute positive per la totalità del personale di Ateneo e degli studenti che quotidianamente nella vita universitaria si confrontano con il tema cibo e che rappresentano oltre 70.000 persone (ancora di più se vengono contabilizzate le relative famiglie).

Oltre a costituire un'azione riflessiva da parte dell'Università degli Studi di Torino mirata ad incrementare la sostenibilità del cibo in Ateneo, l'azione qui proposta, in continuità con il percorso già intrapreso nell'ambito dell'iniziativa Nutrire Torino Metropolitana (NTM, http://www.cittametropolitana.torino.it/speciali/2015/nutrire_torino/), rappresenta un'occasione per intensificare le relazioni fra l'Università e il contesto urbano in cui è inserita. L'azione evidenzia infatti il ruolo dell'Università di Torino quale stakeholder rilevante secondo la visione promossa da Torino, Città del Cibo all'interno del III Piano Strategico dell'Area Metropolitana.

5. TEMPI DI REALIZZAZIONE E BUDGET

La progettazione di ciascuna attività laboratoriale nelle diverse sedi avrà inizio nell'autunno 2016 per essere realizzate nella primavera 2017.

Le attività saranno condotte attraverso la valorizzazione del personale Unito che apporterà le sue competenze (docenti, ricercatori, assegnisti di ricerca, personale tecnico e amministrativo) partecipando attivamente ai laboratori, dell'attività svolta dagli studenti in qualità di formatori e del supporto fornito dal Green Office Unito per l'organizzazione dei laboratori e la loro comunicazione. Il totale dell'ammontare della valorizzazione del personale è stimato in 15.000 Euro. Il premio andrà a copertura delle spese vive per la realizzazione del ciclo di attività laboratoriali.

6. LUOGO DI REALIZZAZIONE E MOTIVAZIONE A SUPPORTO DELLA SCELTA

L'azione verrà realizzata in maniera itinerante in diverse sedi dell'Ateneo (almeno 5) localizzate in diverse aree della città. Questo permetterà di coinvolgere un maggior numero di persone, differenziando la composizione del background culturale e formativo della comunità del cibo d'Ateneo, che potenzialmente conta 70.000 persone, calcolando il totale del personale e degli studenti che ad esso vi afferiscono.

7. REPLICABILITA'

La proposta presenta un elevato grado di replicabilità, in quanto potrà essere estesa ad altre sedi dell'Università, altri enti educativi di diverso ordine e grado e potenzialmente, per il suo carattere di informalità, essere adottata anche da altri enti che si occupano di promuovere un

sistema alimentare più sostenibile nella città di Torino, così come in altri contesti regionali, nazionali ed internazionali.

8. INNOVATIVITA' DELL'AZIONE (max 150 parole)

L'azione è innovativa perché propone azioni di apprendimento non formale in un contesto formale, quale quello dell'Università. Se l'educazione non formale viene spesso applicata in contesti educativi formali, questo succede più frequentemente nelle scuole di ordine primario e secondario e molto meno frequentemente a livello di formazione universitaria. L'azione permetterà di collegare efficacemente ricerca, formazione e terza missione e facendo leva sulla comunità di Unito, sviluppando un'azione riflessiva di Unito come organizzazione e come comunità proprio sul e attraverso il cibo.

Altro carattere d'innovazione è la progettazione di un percorso itinerante attraverso le diverse realtà dell'Università (discipline, corsi di laurea e dipartimenti) affinché venga favorito uno scambio pluridisciplinare e siano valorizzato il patrimonio di competenze presenti in Ateneo intorno al tema cibo (agronomiche, nutrizionali, e tutte le altre competenze legate alla riflessione critica sul sistema locale del cibo) in un ruolo di supporto agli studenti, che in quest'attività hanno uno spazio di azione e di form-azione.

9. IMPATTO SOCIALE E AMBIENTALE (max 150 parole)

A livello individuale:

- incremento della consapevolezza dei partecipanti rispetto alle proprie pratiche alimentari e nutrizionali;
- sviluppo di un approccio critico di analisi nei confronti del tema complesso della sostenibilità del cibo;
- scambio tra persone provenienti da diverse formazioni e crescita reciproca;

A livello collettivo

- rafforzamento del processo di crescita della comunità del cibo di Ateneo;
- effetto riflessivo dell'azione sullo stato dell'arte della sostenibilità del cibo di Ateneo;
- creazione di un orientamento maggiormente partecipato e condiviso di Ateneo volto alla riduzione degli sprechi e all'introduzione di pratiche di produzione, distribuzione e consumo che siano rispettose dell'ambiente;
- proposta di azioni concrete per il miglioramento dal punto di vista degli impatti ambientali e sociali del sistema alimentare del cibo dell'Università e della città da inserire nel piano di attività di Ateneo;
- effetto riflettente dell'azioni intraprese da Unito a livello di città;
- identificazione di *best practices* da calare nel contesto universitario e urbano.

10. ORIENTAMENTO ALL'EFFETTIVITÀ DEL DIRITTO AL CIBO ADEGUATO DEI CITTADINI E RESIDENTI TORINESI (PER PUNTI E BREVE DESCRIZIONE MAX 150 PAROLE COMPRESI SPAZI)

L'azione proposta s'inserisce nel quadro delle politiche di sostenibilità già avviate in Ateneo, in linea con la sfida lanciata dai nuovi obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

L'azione è coerente con le linee guida elaborate nell'ambito del progetto Food Smart Cities for Development. L'azione s'integra pienamente alla realizzazione effettiva del diritto al cibo adeguato dei cittadini e residenti torinesi, così come dichiarato dall'Articolo 2 (punto o) dello statuto della Città di Torino in quanto contribuisce alla formazione di una cittadinanza e di una nuova generazione di giovani, che anche al di là della loro esperienza universitaria abbia la possibilità e le competenze per scegliere che cosa mangiare, come mangiare e quando. L'educazione non formale è in linea con il punto 19 del Milan Urban Food Policy Pact che

suggerisce di promuovere l'istruzione partecipativa, la formazione e la ricerca per realizzare azioni locali verso un sistema alimentare sostenibile.

11.FOTO DEL CONTESTO DELL'AZIONE (vedi pen-drive)

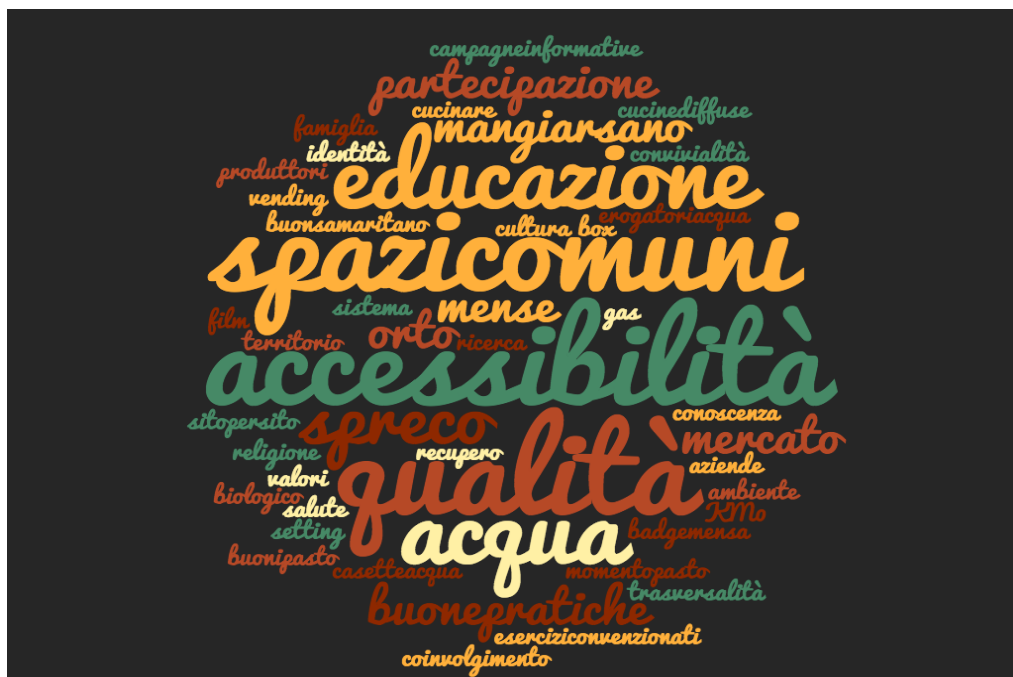
IMMAGINE 1. Evento di lancio di Unito Green Office dell' 11 maggio 2016



IMMAGINE 2. Workshop n.1 del neo-costituito gruppo di lavoro sul cibo nell'ambito di UnitoGO, 11 maggio 2016



IMMAGINE 3. *Word cloud* delle parole chiave identificate come priorità ed emerse nel corso del 1 workshop del gruppo di lavoro cibo



Allegato I

CV di Cristiana Peano, referente dell'azione

Education:

1989: Degree in Agronomy Science and Technologies at the Agronomy Faculty of the University of Turin

1991 : Qualification at the Profession of Agronomist

1994 : Ph.D studies at the Department of Arboriculture and Pomology at the Agronomy Faculty of the University of Turin (IV ciclo-MIUR) (Titolo dissertazione: Vocazionalità

ambientale e qualità dei frutti in 8 cv di mirtillo gigante americano (*Vaccinium corymbosum*)

1994: Researcher at the Department of Arboriculture and Pomology of the University of Turin

1997 : Permanent post as Researcher at the University.

2003 :Associate professor AGR/03 at the Agronomy Faculty of the University of Turin

2008 : Permanent post as Associate professor at the University.

Research activities was mainly focused on the on the following topics (with more than 145 publications):

1 - Physiology and post harvest quality: By studying the metabolism of the products has been possible to model the physiological behaviour of species and new varieties introduced on the market throughout the supply chain according to the different cropping and storage systems adopted. Non-destructive techniques (NIR spectroscopy and gas chromatography) are pulled alongside the traditional monitoring techniques to search and identify specific quality indicators throughout all phases of the value chain, with particular attention to the evolution of nutraceutical components and the "wishes" of the final consumer.

2 - Storage management and packaging systems: Emerging critical aspects of postharvest along the supply chain are managed for each product fruit by controlling and integrating parameters of temperature and humidity on the composition of the atmospheres of the different storage environments. The study of active and passive MAP systems has allowed us to extend over 45 days the shelf life and marketability of products with high perishability as in the case of the highbush blueberry. One of the keys of success lies in the continuous optimization of mixtures of gases of storage environments and functionalization of materials to be species-specific for each segment of the supply chain. About our research on packaging we have studied innovative and sustainable packaging materials (films, trays, nets, baskets) that can add value to the post harvest products and processes.

5 - Sustainability in the post-harvest supply chain: LCA methodology, sustainability indicators multi-criteria analysis are applied to the most important sectors of the fruit production to integrate the traditional production processes with new technological innovations in postharvest paths to answer the needs of certification and "ecological labelling", to satisfy corporate social responsibility requirements, to strengthen by the use of brand local products of Piedmont -

Project and/or WP coordination and administration (financed in competitive calls with peer-review)

- 2012-15 - Alternative Food Networks: An Interdisciplinary Assessment (AFNIA)
- Funded by European Science Foundation -University of Torino - Call 3 - Strategic Research Grants

- 2012-13 ECOAGRO: Nuovi approcci per la gestione e certificazione ambientale nell'ambito agroalimentare.
- Funded by Regione Piemonte/UE POR FESR 07-13-Asse I.1.3 - Poli di innovazione Anno III - Bando Polo Agroalimentare
- 2010-12 FRUITGEST: ottimizzazione del potenziale qualitativo dei prodotti attraverso lo sviluppo e l'utilizzo di nuove tecnologie per il post-raccolta.
- Funded by Regione Piemonte/UE POR FESR 07-13-Asse I.1.3 -Poli di innovazione Anno I - Bando Polo Agroalimentare
- 2011-14 F&F BIOPACK: Feed & Food packaging: film biodegradabili per la sostenibilità ambientale della filiera agro-alimentare
- Funded by Regione Piemonte/UE POR FESR 07-13-Asse I.1.1 - Agroalimentare - Bando Piattaforme innovative
- 2011-14 - VIVOPACK: New integrated biodegradable and compostable conditioning system VIVOPACK for the valorisation of Made in Italy agro-food products M.I.S.E –Call nuove tecnologie per il Made in Italy- Industria 2015
- 2008-10 - Sviluppo di tecnologie innovative nel post-raccolta di produzioni frutticole di qualità. Funded by M.U.R.S.T PRIN 2007
- 2005-06 - Qualificazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tradizionali: varietà autoctone di melo, pesco e castagno. Funded by M.U.R.S.T. PRIN 2004
- 2007-10 - Quality and safety monitoring of fruit supply chain: new technologies for post harvest management. Funded by Regione Piemonte - Bando ricerca industriale e sviluppo precompetitivo - CIPE 2006

Scientific Advisor of the following projects:

- **ESSEDRA** Project, Environmental Sustainable Socio-Economic Development for Rural Areas (EuropeAid/DG Enlargement - IPA CSF FPA 132438).
- **'4cities4dev.** Access to good, clean and fair food: the food communities' experience" (EuropeAid/129200/C/ACT/TPS)
- **Operating Grant 2012** (EuropeAid/DG Health and Consumers)
- **Promoting Origin-linked Quality Products in Four Countries in West Africa** - FAO GTF/RAF/426/ITA

Others projects where she participate as coordinator and/or responsible of WP:

- 2008-10- Packaging innovativo per il settore ortofrutticolo.
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 2005-07- Applicazione della spettroscopia NIR nella valutazione delle caratteristiche qualitative dei frutti di differenti specie in pre e post raccolta.
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 2005-07- Qualificazioni delle produzioni frutticole e compatibilità ambientale dei sistemi produttivi: la applicazione della rintracciabilità di filiera.
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 2005-07-Valorizzazione e rilancio della Pera Madernassa: novità colturali e commerciali.
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 2002-06 - Caratterizzazione ambientale produttiva dell'areale frutticolo piemontese occidentale
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 2001-03- Censimento dei prodotti ortofrutticoli della provincia di Torino
Finanziatore: Provincia di Torino

- 2001-02 -Ricerca di strategie di difesa applicabili in agricoltura biologica
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 1999-01- Il miglioramento e la Valorizzazione del comparto peschicolo nell'area del Roero
Finanziatore: Mercato Ortofrutticolo del Roero Canale – CN
- 1999-01- Confronto tecnico-economico tra diverse strategie alternative al diserbo chimico con un ridotto impatto ambientale in recenti impianti di melo
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 1999-01- Evoluzione delle caratteristiche qualitative dei frutti di pesco e nettarine in vari punti della filiera produttiva: influenza del trasporto e della permanenza nel punto vendita.
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione
- 1998-03 -Valutazione dell' influenza di tipologie di protezione antigrandine su caratteristiche qualitative di pesco e melo
Finanziatore: Regione Piemonte - Bando Ricerca e Sperimentazione

She has been the tutor of 9 Ph.D students from 2004 to 2015 (XVI-XX cycle)

She has been responsible of 13 research grants from 2003 to 2015.

She has been tutor of 6 UNICOO grants of mobility of the University of Turin

She has been tutor of 7 starting research grants of the University of Turin from 2003 to 2015.

Organisation of workshop, seminars and conference in the last 10 years:

- 2009 – Convegno Regionale: Innovazione nel packaging nel settore frutticolo Tecnogrande
- 2009 – ISHS I European Congress on Chestnut - Castanea 2009. Food, Timber, Biomass and Energy - Cuneo
- 2007 – 8° Convegno Nazionale Actinidia, Cuneo-Torino
- 2013 – Sessioni Panels - Coordinamento Universitario Cooperazione allo Sviluppo – Italy

Referee of the following scientific journals:

- Advances in Horticultural Science
- Postharvest Biology and Technology
- Journal of Food, Agriculture and Environment
- Science of the Total Environment
- Revista Brasileira de Fruticultura
- African Journal of Food Science
- African Journal of Biotechnology
- African Journal of Agricultural Research
- Progress in food nutrition
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- CyTA - Journal of Food
- Microorganism
- FRUTIC International Scientific Committee
- Journal of Food processing and preservation
- SDT Territorio Bene Comune – Rivista della Società dei Territorialisti

Participation to Scientific Accademia or Society

- Accademia dei Georgofili: accademico corrispondente

- International Society for Horticultural Sciences (ISHS): socio corrispondente
- Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI): member of Consiglio Direttivo Generale from 2004 to 2013.

Other activities

- She is Director of Master MASRA of Unescochair –Turin
- She is coordinator of the Food Working Group within Unito Green Office (UniToGO), University of Turin
- She is member, as representative of DISAFA, of the scientific area commissions for the University of Turin (2013-2016)
- She is member of the research commission of Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali ed alimentari (DISAFA) of the University of Turin
- She is member of the Green Unito food group of the University of Turin
- She is the representative for DISAFA of 2i3T – start up incubator of the University of Turin