

Nota Stampa

COMIECO E L'UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE LANCIANO SYSTEMIC FOOD DESIGN, PER COSTRUIRE FILIERE SOSTENIBILI

Il sito www.systemicfooddesign.it permette di creare modelli produttivi a basso impatto ambientale attraverso un percorso interattivo

Milano, settembre 2013

Comieco, il Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica, e **l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo (CN), lanciano **Systemic Food Design**, uno strumento di educazione e promozione di modelli sostenibili di produzione e consumo del cibo, che si propone di diffondere una maggiore attenzione e consapevolezza sul tema coinvolgendo gli utenti in modo diretto e interattivo.

Accedendo al sito www.systemicfooddesign.it è possibile infatti vestire i panni di un piccolo imprenditore del settore agroalimentare e mettere a punto la propria filiera produttiva, verificando il livello di sostenibilità delle proprie scelte da quattro diversi punti di vista: ambientale, economico, sensoriale e sociale.

Si parte selezionando un prodotto a scelta tra olio, marmellata, uova, patatine, pasta, pollo, biscotti, birra, gelato e formaggio e ci si trova di fronte ad una serie di domande che permettono di costruire passo dopo passo l'intera filiera, dalla scelta delle materie prime al confezionamento e vendita del prodotto: ogni scelta viene valutata dal sistema sulla base degli effetti positivi o negativi in termini di sostenibilità ambientale, economica, sensoriale e sociale, tenendo conto dei diversi pareri presenti nella comunità scientifica, fino alla determinazione di un valore indicativo di "sostenibilità totale". Per ogni filiera è presente un glossario che approfondisce il significato dei principali termini-chiave, da "biodiversità" a "monocoltura", da "razza ibrida" a "semi di varietà autoctone", in modo che l'utente possa effettuare la propria scelta con la maggiore consapevolezza possibile.

Nei vari passaggi della produzione dei cibi che vengono consumati quotidianamente, dal campo, all'imballaggio, alla consegna, sono molti gli aspetti su cui è importante soffermarsi e le scelte da effettuare all'insegna della sostenibilità. Questo strumento mette in evidenza tutti gli elementi e invita a riflettere sull'importanza di produrre cibo di qualità considerando nel contempo l'impatto sull'ambiente, la società e l'economia delle diverse fasi di una filiera agroalimentare.

Systemic Food Design è il risultato di un lavoro di ricerca promosso da Comieco e svolto dagli studenti del corso in "Approccio Sistemico alla Gastronomia" dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in provincia di Cuneo, coordinati dal prof. Franco Fassio.

Il sito www.systemicfooddesign.it è stato sviluppato con il contributo tecnico di Molecole Sistemiche e Sinbit.

Comieco (www.comieco.org) è il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, nato nel 1985 dalla volontà di un gruppo di aziende del settore cartario interessate a promuovere il concetto di "imballaggio ecologico". La finalità principale del Consorzio è il raggiungimento, attraverso una incisiva politica di prevenzione e di sviluppo della raccolta differenziata, dell'obiettivo di riciclo dei rifiuti di imballaggi cellulosici previsto dalla normativa europea (direttiva 2004/12/CE che ha integrato e modificato la direttiva 94/62/CE). Comieco è tra i fondatori del neo-costituito Consiglio nazionale della green economy, formato da 53 organizzazioni di imprese, nato a febbraio 2013 per dare impulso allo sviluppo dell'economia verde in Italia.

Comieco Ufficio stampa – Close to Media Tel. 02 70006237 Giulia Ferrario, Davide di Battista, Irene Lambusta
giulia.ferrario@closetomedia.it; davide.dibattista@closetomedia.it; irene.lambusta@closetomedia.it