

Systemic Food Design

L'approccio sistemico come innovazione nel mondo gastronomico



7 Ottobre 2016

5° CONVENTION DEL CLUB CARTA E CARTONI DI COMIECO

Agenzia di Pollenzo



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



SYSTEMIC
FOOD DESIGN LAB



University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



Il Laboratorio di Sociologia



Laboratorio di Analisi Sensoriale

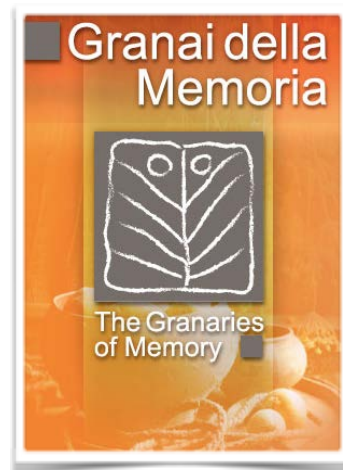


La ricerca in UniSG

Systemic Food Design LAB



Granai della Memoria



Il Food Industry Monitor



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



La ricerca in UniSG

Laboratorio di Analisi Sensoriale: a disposizione delle aziende intenzionate a studiare con metodi scientifici le proprietà sensoriali dei propri prodotti, ottenendo importanti elementi di giudizio e di confronto circa la qualità degli stessi, con rilascio di apposito rapporto di prova scritto.

Granai della memoria: scopo del lavoro è quello di raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche, condotte in Italia e all'estero, riportano testimonianze di contadini, operai, artigiani, imprenditori, partigiani, ecc. Vedendo questi filmati ci si imbatte in memorie di realtà, di universi a cui molte volte è stata negata la parola. Memorie intese non solo come sguardo sul nostro passato, ma strumento per ri-pensare e ri-modellare il futuro.

Laboratorio di Sociologia: effettua studi e ricerche nei seguenti ambiti: Cibo e alimentazione, tematiche relative ai consumi, agricoltura sostenibile e problematiche ambientali, green cities e riscoperta della ruralità, dinamiche turistiche e sviluppo socioeconomico del territorio, valorizzazione dei prodotti tipici, benessere e qualità della vita con individuazione di indicatori qualitativi e quantitativi a livello nazionale e internazionale.

Food Industry Monitor: è un progetto di ricerca scientifica di lungo periodo con l'obiettivo di realizzare una mappatura che metta in evidenza l'evoluzione della performance economiche e finanziarie di un campione rappresentativo delle imprese del settore agroalimentare su un orizzonte temporale sufficientemente ampio e identificare i top-performer di ciascun comparto per analizzare le caratteristiche distintive dei loro modelli di business.



L'approccio sistemico come strumento

(prof. Franco Fassio, docente di Systemic Food Design)

L'analisi e la progettazione del **flusso** di
materia, energia e conoscenza
di ciascun sistema e tra un sistema e l'altro.



Costruire **relazioni di valore**
per ambire ad una
qualità di sistema.

Lo studio della struttura
e del **comportamento d'insieme**
di elementi interagenti.



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



SYSTEMIC
FOOD DESIGN LAB

L'approccio sistemico come strumento

(prof. Franco Fassio, docente di Systemic Food Design)

Dunque bisogna **semplificare la complessità** perché sia **comprensibile** (*Albert Einstein, 1939*).

Essere coscienti che la **qualità di sistema**, è la risultante della somma di **fattori naturali (evolutivi), oggettivi e soggettivi**, caratterizzanti la **sostenibilità sociale, ambientale, economica e sensoriale** di un determinato prodotto o servizio e che gli conferiscono l'attitudine a **soddisfare i bisogni espressi o impliciti di un ecosistema** determinando **armonia** tra i fattori che lo compongono e **resilienza** (*Franco Fassio, 2013*).

Il **Systemic Food Design**, attraverso una metodologia specifica, aspira a **semplificare la comprensione** da parte del consumatore delle complessità **di un sistema** produttivo **senza però banalizzarlo** e vederlo slegato dagli altri sistemi.



L'approccio sistemico come strumento

(prof. Franco Fassio, docente di Systemic Food Design)

La **visione sistemica** sta nel considerare che il **sistema** non è direttamente deducibile o spiegabile sulla base delle **proprietà delle singole parti** che lo compongono, ma dal suo **insieme**.

La **teoria dei sistemi** (*Ludwig von Bertalanffy, 1968*) è un'area di studi **interdisciplinari**, che si occupa *dell'analisi delle proprietà di un sistema in quanto tale*.

Possiamo tentare di **scomporre la complessità** in un insieme di sotto-problemi indipendenti tra loro determinando modelli lineari e competitivi di sviluppo ma, l'approssimazione del modello, ci fa perdere la **transdisciplinarietà** (*Jean Piaget, 1970*) dell'approccio scientifico ed intellettuale che mira alla piena comprensione della complessità del mondo presente.



Systemic Food Design LAB

Il **Systemic Food Design Lab (SFD Lab)** – *Laboratorio di progettazione sistemica* nato a Luglio 2016 ma attivo da circa 2 anni all'interno dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, si pone l'obiettivo di **sviluppare i principi dell'approccio sistemico applicandoli al sistema “cibo” nelle sue molteplici accezioni.**

Il LAB intende produrre risultati scientifici e divulgabili, attraverso articoli e momenti formativi per studenti ed aziende, a partire dalla ricerca, la didattica e i progetti d'innovazione che propongono un'evoluzione industriale di sistema strettamente connessa agli ecosistemi, ai territori con le loro biodiversità, alla collettività con le sue tradizioni culturali.

Brand Identity



Il logo proposto per rappresentare il SFD Lab esprime la **relazione sistemica fra gli elementi** e lega tutti i concetti intorno al punto focale centrale, focus che ideologicamente ricorda il **frutto di Pollenzo**, il quale “spremuto” dalla ricerca sistemica e dalle relazioni che genera, **rilascia le gocce della sua conoscenza nel mondo.**



Systemic Food Design LAB

Docente Responsabile UniSG: dr. Franco Fassio, PhD - Ricercatore in Eco Design e Systemic Design

Project Manager: dr. Alberto Tallone e dr. Claudio Ramonda

Resp. Ufficio Relazione Esterne UniSG: Gabriele Cena

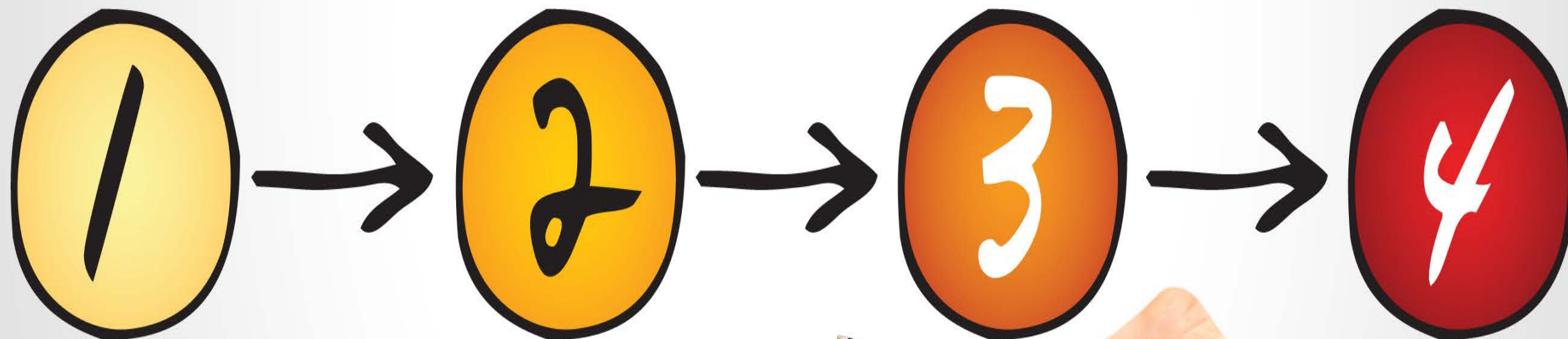
La **multi-disciplinarietà del personale** coinvolto, la stretta collaborazione con gli altri **Laboratori UniSG**, il dialogo con i **Partner Strategici** e i **Soci Sostenitori** dell'università oltre che con nuove realtà aziendali e universitarie, nazionali ed internazionali, permette al SFD Lab di analizzare nel dettaglio i progetti **declinando in ogni suo aspetto la sostenibilità**. Un **network di know how** differenti per mettere in moto il cervello dell'innovazione.



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



Metodologia



1. **Analisi:** rilievo olistico del sistema e dei flussi di materia ed energia coinvolti e delle relazioni attivate.

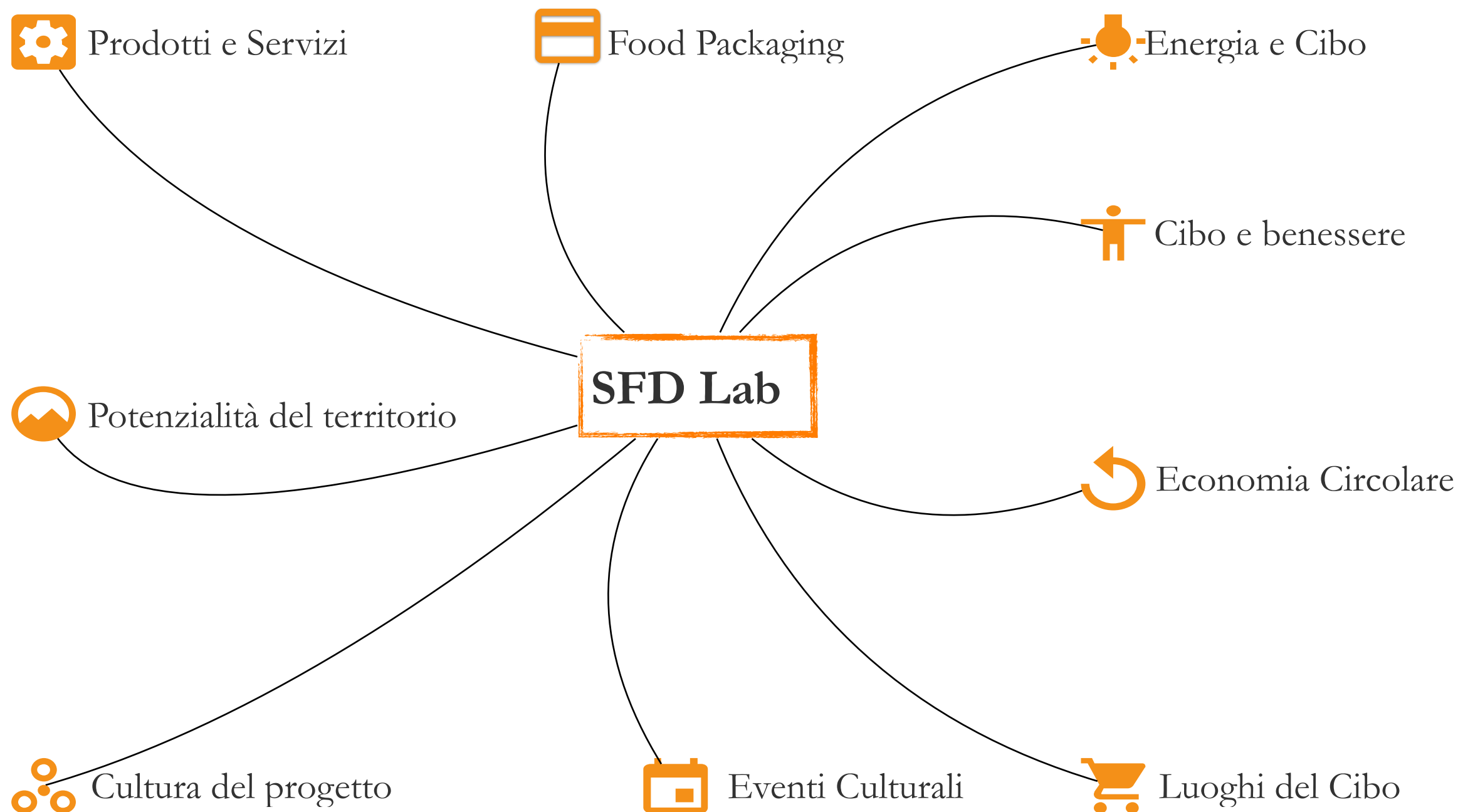
2. **Sviluppo del progetto sistemico:** risoluzione delle criticità e delle problematiche connesse, applicando i principi del Systemic Food Design.

3. **Valutazione valoriale:** comparazione rispetto alla fase iniziale sulla base dei quattro aspetti dove la sostenibilità e l'innovazione di sistema si sviluppano: sostenibilità ambientale, innovazione sociale, impatto economico e collettività, accessibilità culturale.

4. **Comunicazione sistemica:** definizione delle strategie di diffusione dei risultati raggiunti restituendo un'immagine del progetto rappresentativa dell'economia di relazione generata.

Aree di Ricerca

Il Laboratorio intende effettuare studi e ricerche nei seguenti ambiti:



Le ricerche svolte e in corso

- PROGETTO VA.SO.: Valori Sostenibili.
- RICERCA FOOD-PACKAGING nell'ambito della GDO.
- PROGETTI DI RICERCA APPLICATIVI DEI PRINCIPI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE nell'ambito agroalimentare e del Food-Packaging.
- PROGETTAZIONE SISTEMICA di “Luoghi del Cibo:
 - Local: Bottega Alimentare 2.0
 - Ristò di Savignano sul Rubicone e di Arese
 - Ristorante del grattacielo Intesa-San Paolo



Nasce nel 2011 in Unisg in continuo aggiornamento

Una metodologia progettuale per lo sviluppo di un nuovo modello di produzione e commercializzazione del cibo e dei componenti e servizi ad esso correlati, promuovendo, tutelando le produzioni sostenibili ed educando il consumatore a riconoscere un nuovo concetto di Qualità di Sistema.

systemic
FOODesign [systemicfooddesign.it](http://www.systemicfooddesign.it)

Partendo dalle linee guida del Design Sistemico, che nasce negli anni '80 e si sviluppa concretamente dal 2000 grazie al rapporto che Design Politecnico di Torino instaura con la fondazione Z.E.R.I. (Zero Emissions Research and Initiatives), di cui è fondatore Gunter Pauli e, con il Club di Roma, fondato nel 1968 da Aurelio Peccei, il Systemic Food Design definisce delle linee guida da applicare al mondo del food: un sistema in cui ogni scelta determina ricadute e relazioni sul territorio e con la collettività: <http://www.systemicfooddesign.it/>



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



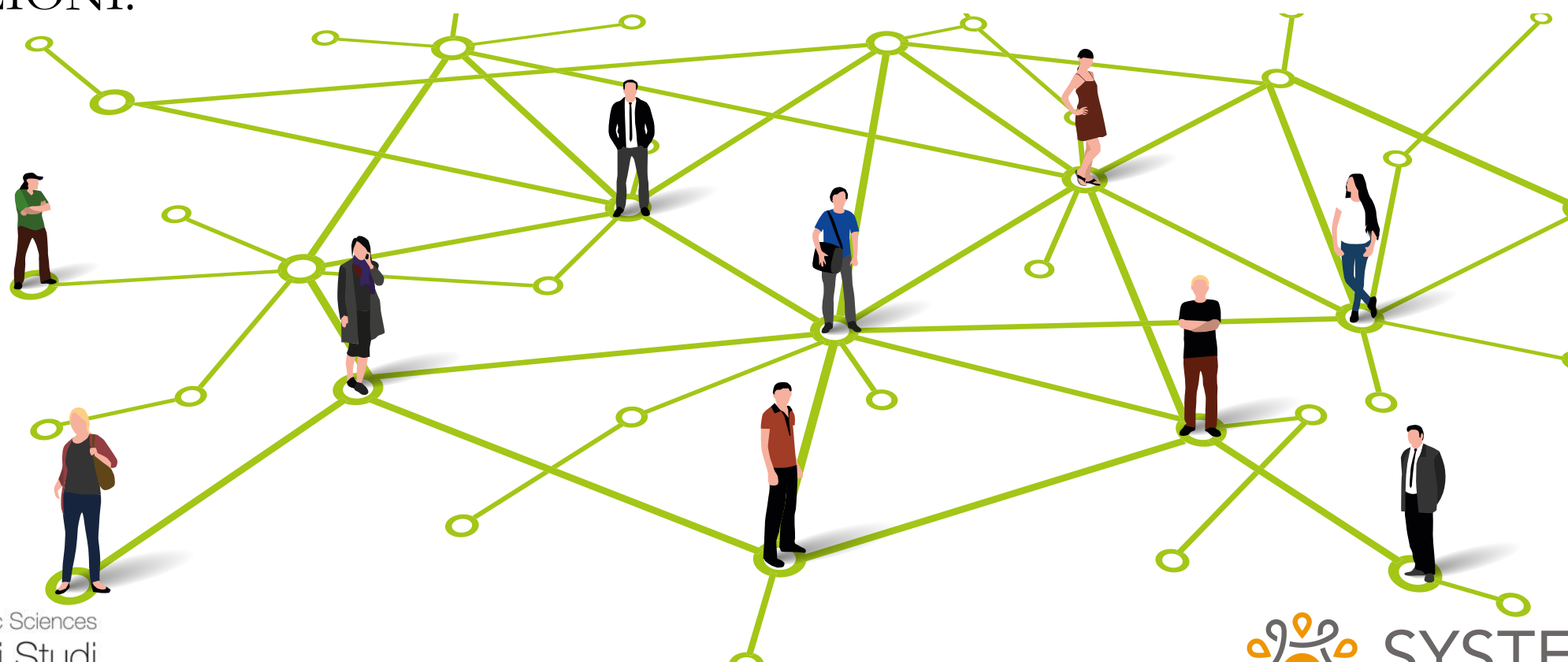
SYSTEMIC
FOOD DESIGN LAB

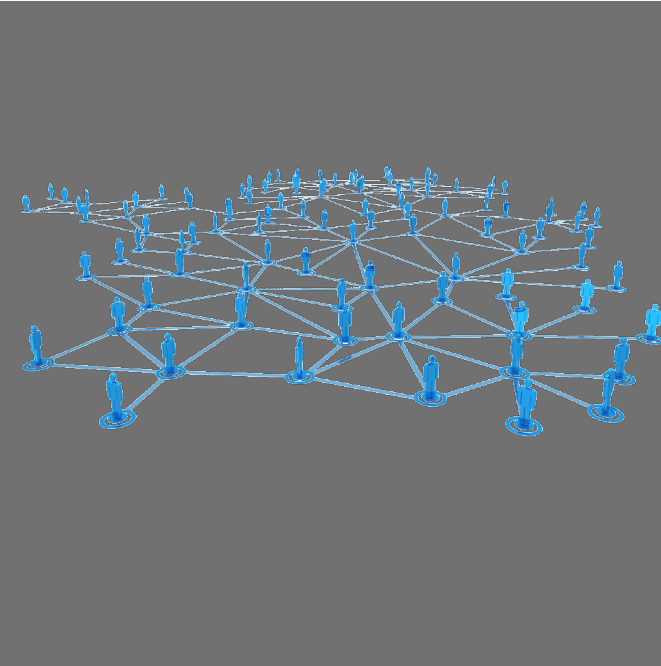
Proposta progettuale

Studiare la sostenibilità da un punto di vista ambientale, economico, sociale e sensoriale della carta prodotta in modo tale da *valorizzare gli OUTPUT nell'ambito enogastronomico*.

Nell'ottica dell'economia circolare e sistemica, le possibili nuove soluzioni applicative dovranno soddisfare requisiti specifici che dovranno essere correttamente comunicati al consumatore e a tutti gli attori della filiera individuata.

Tale studio, in cui interverranno diversi attori della filiera alimentare e del food-packaging, porterà l'ambito analizzato ad un livello superiore che si può definire come l'ECONOMIA DELLE RELAZIONI.





University of Gastronomic Sciences

Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



www.unisg.it

Grazie per l'attenzione!



Contatti



f.fassio@unisg.it



a.tallone@unisg.it



c.ramonda@unisg.it

