

un progetto di



promosso da



in collaborazione con



Scopri il sistema di produzione alimentare  
del tuo cibo quotidiano

Scegli come contribuire alla creazione  
di un modello sostenibile

# systemic FOODesign

per una qualità di contenuto e di contenitore

Mettiti alla prova con 20 FILIERE ALIMENTARI,  
vestendo i panni dell'IMPRENDITORE.  
Sarai in grado di ottenere un sistema sostenibile?



Systemic Food Design è uno strumento di educazione che, attraverso la narrazione delle principali fasi del sistema produttivo di 20 filiere di alimenti e bevande di uso quotidiano, permette all'utente di affacciarsi al mondo multidisciplinare delle Scienze Gastronomiche.

Seleziona il prodotto che desideri produrre e rispondi alle domande.

Ogni tua scelta è valutata sulla base degli effetti positivi o negativi che produce su 4 ambiti: sostenibilità ambientale, economica, sociale e qualità sensoriale.

Scopri che tipo di imprenditore sei e condividi i risultati con i tuoi amici!



un progetto di

promosso da

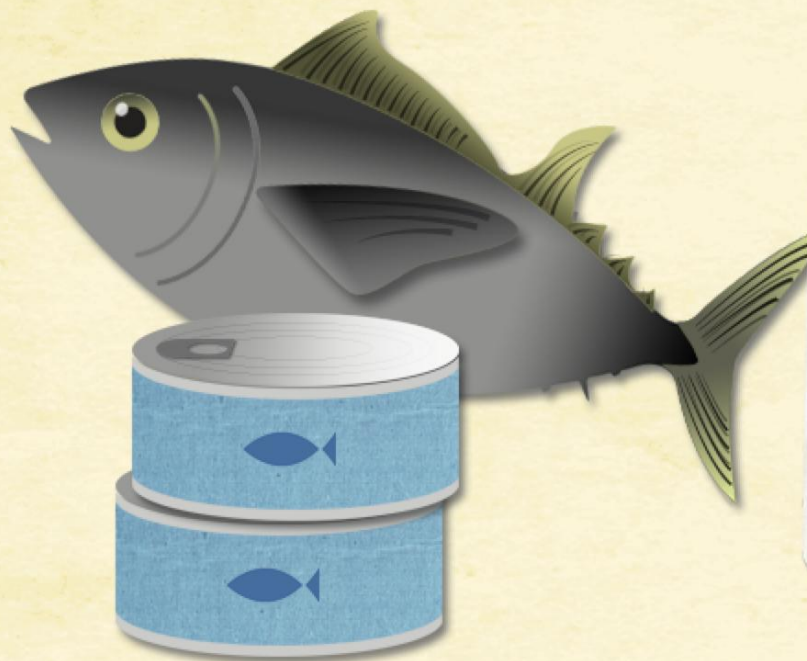
sviluppato da



cambia filiera

systemic  
**FOOD**esign  
per una qualità di contenuto e di contenitore

# Tonno



Se il produttore di tonno in scatola fossi tu che risultato darebbero le tue scelte?



La pesca del tonno era già praticata nella preistoria come testimoniano alcune pitture rupestri nelle isole Egadi. In Italia, la Sicilia è sempre stata il fulcro dell'economia del tonno, da dove lo si esportava per la preparazione del [G] GARUM. Anticamente si praticava la mattanza: i tonni erano condotti sotto la guida del [G] RAIS alla tonnara e lì arpionati. Questo tipo di pesca però va quasi scomparendo a causa della diminuzione della popolazione ittica per l'inquinamento crescente del mare, ma soprattutto a causa della pesca di tipo industriale che intercetta i banchi di tonni molto prima che questi si avvicinino alle zone costiere. È possibile oggi produrre tonno in scatola rispettando criteri di sostenibilità ambientale, economica, sensoriale e sociale?



INIZIA!

cambia filiera


# systemic FOODesign

per una qualità di contenuto e di contenitore

## input

carburante 

tonno 


energia 

carne della lisca 

acqua 

pack primario 

olio 

acqua di cottura 

pack secondario 




14. Poche sono le INFORMAZIONI che è necessario dare per legge sull'origine della materia prima. Come miglioreresti la tracciabilità del tuo tonno in scatola?

- ☐ Applico all'etichetta un tag [G] RFID su ogni scatola
- ☐ Mi attengo alla normativa vigente presente nei [G] REGOLAMENTI 1169/11 e [G] 1536/92: non specifico la specie, la tecnica e la zona di pesca
- ☐ Fornisco informazioni facoltative sul packaging e sul sito aziendale



CONFERMA

## output

 CO<sub>2</sub>

 parti commestibili

 scarti organici

 acqua di cottura


 acqua reflua

 pack primario

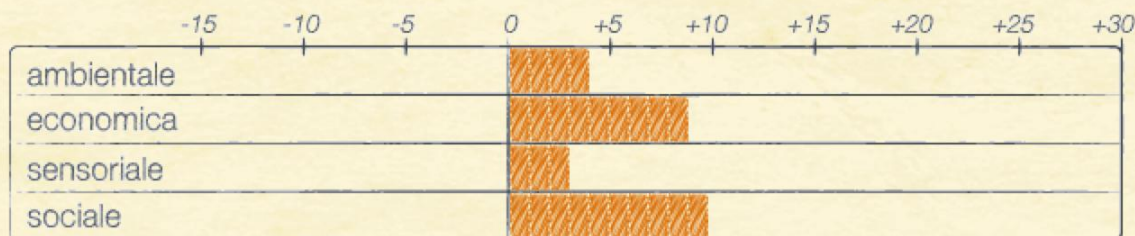
 pack secondario

 olio di scarto

 saponi

 biodiesel

I 4 ambiti di valutazione



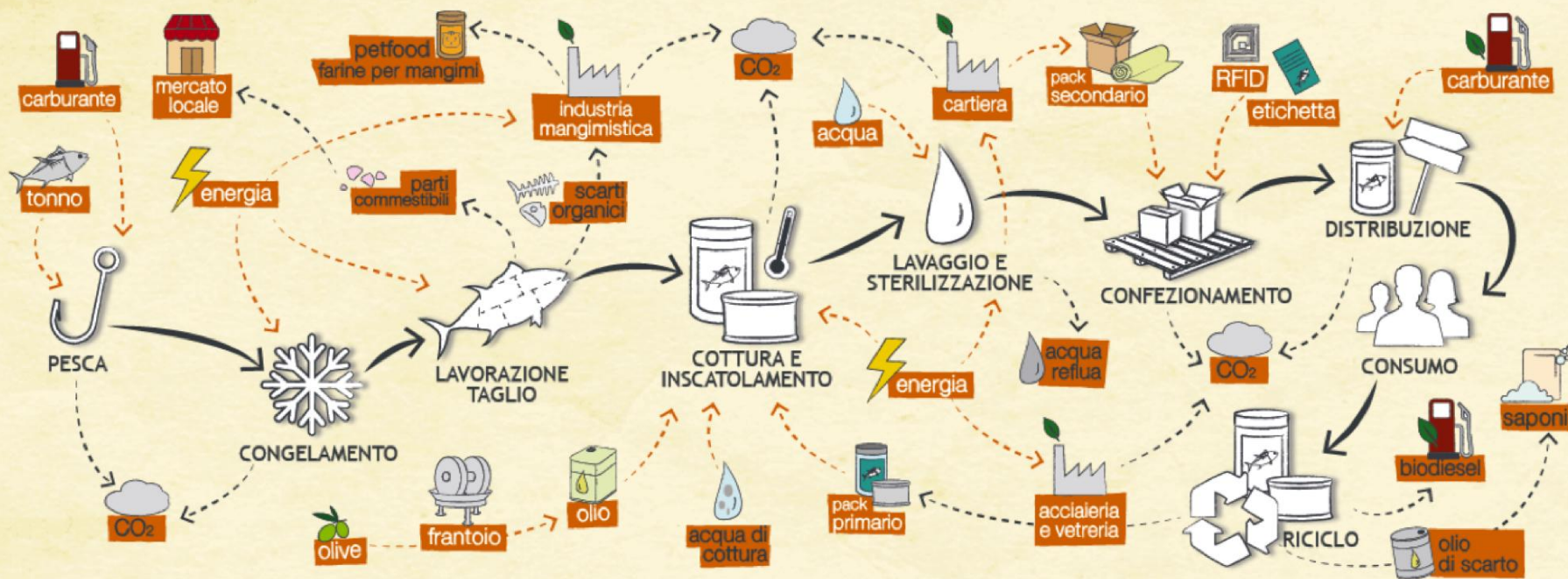


cambia filiera

# systemic FOODesign

per una qualità di contenuto e di contenitore

scopri il tuo profilo



cambia filiera

# systemic FOODesign

per una qualità di contenuto e di contenitore

Ecco il risultato delle tue scelte

Tonno



condividi il tuo risultato su



## Sostenibilità ambientale

0% su 25%

Attenzione! L'ambiente è un bene prezioso che va tutelato!

## Sostenibilità economica

6% su 25%

Attenzione! Non puoi guadagnare a scapito dell'ecosistema e della collettività. Ti sembra corretto nei confronti delle generazioni future?

## Qualità sensoriale

3% su 25%

Attenzione! Da consumatore consapevole preferirei non comprare il tuo prodotto!

## Sostenibilità sociale

3% su 25%

Attenzione! Se fossi un tuo dipendente non vedrei l'ora di cambiare lavoro!

Sostenibilità totale

12%

Categoria	Punteggio su 25%
Sostenibilità ambientale	0%
Sostenibilità economica	6%
Qualità sensoriale	3%
Sostenibilità sociale	3%
<b>Totale</b>	<b>12%</b>