



POLITECNICO
DI TORINO

Tesi meritoria

Corso di laurea in Ecodesign

Abstract

**Il design sistemico nella gestione delle mense
universitarie: Applicazione nei casi di Olimpia e Gallinari**

Relatore

Silvia Barbero

Candidato

Rosamaria Pomponio

Sessione di laurea
Luglio 2017

Fin dall'antichità il cibo ha rappresentato un valore importantissimo ed è stato accuratamente conservato e consumato con parsimonia, affinché potesse essere disponibile per l'intero anno.

Nell'era moderna, accade che tutti i prodotti che nel passato la natura era in grado di offrire solo stagionalmente possono essere coltivati e resi disponibili in tutti i mesi dell'anno. La grande disponibilità di generi alimentari e il crescente benessere economico hanno indotto gran parte della popolazione del Pianeta a considerare i viveri come una vera e propria merce, priva di qualunque significato e non più identificabile con la cultura di un popolo. Il cibo, però, non è una merce. Esso è: cultura che connette le abitudini alimentari e le regole non scritte della relazione persona – cibo - atto del mangiare; tradizione che svela l'identità etnica, culturale e sociale di un popolo; scienza e progresso degli alimenti; arte, letteratura e religione che manifestano lo status sociale e i valori culturali di un popolo; convivialità e veicolo per costruire circostanze e relazioni. Ogni volta che ci si siede a tavola per mangiare ci si trova di fronte a tutte queste "dimensioni del cibo" di cui abbastanza spesso ci si dimentica.

Con il presente studio si intende "guardare al cibo come nutrimento" che, per essere prodotto, necessita di un grande quantitativo di materie prime, di lavoro e di energia da spendere, anche se consumato solo parzialmente. Recuperando dalle mense universitarie le eccedenze alimentari, ovvero gli alimenti cotti e non serviti, si può garantire la loro redistribuzione, circa gli alimenti presenti nei piatti a fine pasto viene proposto di riutilizzarli per la produzione degli integratori alimentari per animali, mentre un'ulteriore e più consistente dovrà convergere nel processo di compostaggio con riduzione dei costi connessi allo smaltimento.

Lo scopo è quello di ricercare le soluzioni e gli strumenti da applicare per trasformare lo spreco "a valle" in una risorsa. Una produzione adeguata e una gestione consapevole del cibo è più controllabile e meglio realizzabile se applicata alla dimensione privata (azioni domestiche). Più difficile è, invece, modificare i comportamenti e orientare al consumo consapevole una comunità, come ad esempio la mensa universitaria. La ricerca condotta evidenzia che i rilevanti quantitativi di alimenti non consumati e destinati alla discarica sono dovuti, innanzitutto, al comportamento scorretto degli utenti e dall'operato del personale in servizio.

Nella scelta delle soluzioni da adottare sono state seguite le linee guida del design sistemico, ossia di quella che, per definizione, è la "progettazione che non spreca", ma che sfrutta la materia in molteplici ambiti. Per il design sistemico, anche le eccedenze alimentari e i rifiuti posseggono della propria energia utilizzabile in altre e differenti attività. Le problematiche connesse agli sprechi sono state risolte attraverso: la riduzione nell'utilizzo di materia alimentare o di materie prime vergini, se non necessari; la valorizzazione delle risorse locali; la promozione di attività produttive del territorio; la riduzione di attività e materie prime provenienti dall'esterno del territorio.

Così facendo eccedenze alimentari, sprechi e scarti, in base alle proprie caratteristiche qualitative a quantitative sono stati definiti come input di altri processi in nuovi sistemi produttivi, senza perdere il proprio valore energetico.

Per ulteriori informazioni contattare:

Rosamaria Pomponio

E-mail: rosamaria.pomponio@gmail.com

Mobile: +39 347.57.51.692