

Italian Food Design: il nuovo paradigma alimentare per la transizione verde

Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità, lunedì 13 dicembre ore 9.30

In diretta streaming sui social del CREA Facebook e Youtube

Cos'è il food design di cui tanto si sente parlare? Come si declina nel contesto italiano alla luce del nuovo paradigma verde del Green Deal e della strategia Farm to Fork? Come vincere la sfida dei mercati migliorando la sostenibilità delle produzioni, preservandone al contempo la qualità e la tipicità tutte italiane? Di questo si discuterà nella I edizione del Food Design Day, dal titolo *Italian Food Design - Ridisegnare il cibo italiano in un'ottica di sostenibilità*, una giornata di confronto fra il mondo della ricerca e i rappresentanti dei giovani produttori delle piccole e medie imprese italiane, promosso dal CREA Alimenti e Nutrizione, che si svolgerà in modalità ibrida lunedì **13 dicembre 2021**, a partire dalle **ore 9.30**.

L'evento, che sarà trasmesso in streaming sui nostri canali social, [Facebook](#) e [Youtube](#), intende documentare le esperienze e i progetti dell'Italian Food Design, cioè, del modo nuovo di riprogettare i prodotti del nostro agroalimentare, coniugando una maggiore sostenibilità (ambientale e sociale) con una migliore qualità (nutrizionale ed organolettica). Un percorso tracciato, sebbene ancora tutto da definire, dai diversi interlocutori della Ricerca che si alterneranno lunedì, ma con una meta chiara: accompagnare i produttori italiani in questa transizione verde, anche attraverso dei veri e propri *brand* di sostenibilità.

Durante l'incontro sarà presentato l'**hub "Sustainable Food Design"**, creato da Stefania Ruggeri, ricercatrice CREA Alimenti e Nutrizione e altre ricercatrici in cui discipline diverse (le biotecnologie, l'agronomia, l'ecologia, la nutrizione, la chimica degli alimenti, il *design*, la gastronomia, la comunicazione e le scienze sociali) si integrano per migliorare la sostenibilità e la qualità di una produzione alimentare, trasferendo al consumatore il nuovo valore acquisito dell'alimento "ridisegnato". È già possibile trovare, infatti, all'interno dell'hub progetti di ricerca attivi che promuovono concretamente questa visione nuova del concetto di qualità alimentare, in grado di coniugare i valori del gusto, territorio e tradizione con quelli della sostenibilità ambientale e sociale.

Nella prima parte, *Alla scoperta dell'Italian Food Design*, intervorranno Stefania Ruggeri del CREA-Alimenti e Nutrizione, Carlo Hausmann - AgroCamera, Alex Giordano -Università degli Studi di Napoli Federico II, Pietro Iantorno - Centro Santa Chiara Lab, Università di Siena, con i loro progetti in campo. Alla seconda parte, *l'Italian Food Design nello scenario globale, tra presente e futuro*, parteciperanno Alessandra Pesce del CREA Politiche Bioeconomia e i giovani produttori italiani alle prese con la sfida dei mercati tra sostenibilità e competitività: Veronica Barbati, Delegato Nazionale Giovani Impresa Coldiretti, Francesco Mastrandrea, Presidente Anga, Stefano Francia, Presidente Agia Cia e Federica Agati, Responsabile Coordinamento Giovani Agricoltori Copagri

Moderatori: Cristina Giannetti, capo ufficio stampa CREA e Massimiliano Borgia, giornalista e direttore del Festival del Giornalismo Alimentare

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 84584589

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA - via Po, 14 - 00198 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER [CREA_RICERCA](#)

FACEBOOK: [CREA - RICERCA](#)

LINKEDIN: [CREA RICERCA](#)

INSTAGRAM: [CREARICERCA](#)

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>