



INNOVATION DESIGN FOR FOOD

*I risultati di due anni di attività dell'Innovation Design Lab del Politecnico di Torino;
la mappatura sui Luoghi del Cibo e i progetti di innovazione per e con il cibo a Torino*

Mercoledì 11 maggio - ore 9.45

Sala Agorà I3P-Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, C.so Castelfidardo 30/a

Qual è il rapporto tra Design e Cibo? Come si influenzano a vicenda e come avvengono i processi di innovazione trasversali ai due settori?

Nel corso di un incontro organizzato l'11 maggio prossimo nella sala Agorà dell'I3P, Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, verrà presentato l'esito di un percorso di ricerca e di didattica sul rapporto tra Design e Cibo, condotto dall'**Innovation Design Lab** del Politecnico di Torino con il coinvolgimento degli studenti del corso di Innovazione della **Laurea Magistrale in Design Sistemico "Aurelio Peccei"** dell'Ateneo.

L'evento è organizzato dall'Innovation Design Lab (IDL), un laboratorio universitario nato nel 2015 all'interno del **Dipartimento di Architettura e Design (DAD) del Politecnico**. Il laboratorio ha l'obiettivo di fare ricerca e promozione dell'innovazione attraverso una particolare attenzione al contesto territoriale e alla sostenibilità.

Gli 11 progetti che saranno presentati si caratterizzano per un concreto approccio multidisciplinare, metodo che permette di apprendere e sperimentare, attraverso studi pratici e questioni reali, le buone pratiche della progettazione dell'innovazione sostenibile con un approccio imprenditoriale.

L'attenzione nei confronti del territorio sarà declinata attraverso la presentazione dei risultati di una mappatura effettuata sui quartieri di Torino - dal centro alle periferie - con un'**analisi crowdmapping condotta in collaborazione con il laboratorio LARTU del Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio (DIST)**. Il rilievo ha tracciato su un geodatabase le filiere della produzione, distribuzione e consumo del cibo, consentendo riflessioni su modalità e tempi peculiari della città. Sulla base dei dati quali-quantitativi raccolti, gli obiettivi progettuali sono stati riconnessi ad ampie problematiche relative al cibo, inteso come: fonte di benessere per anziani, giovani, bambini, stranieri, autoctoni e city users (lavoratori, visitatori); elemento simbolico-identitario, ma anche veicolo di incontro tra differenti culture; fonte di innovazione nella catena agro-alimentare; "attrattore" anche per polarità emergenti come i centri universitari.

La successiva fase progettuale ha portato alla definizione di ulteriori iniziative di studio e ricerca, tra le quali:

- *Cibamenti*, per integrare e valorizzare cibo sano "a km0" nel quartiere Vanchiglia e per gli studenti del campus Einaudi;
- *Mirafiori*, per trasformare l'eccedenza alimentare in un valore aggiunto di tipo sociale, economico e ambientale;
- *Mens Sana*, per creare a Falchera una cultura locale legata all'alimentazione, attraverso una rete sociale ed un *food hub* in cascina.

Il talk sarà anche l'occasione per promuovere la cultura dell'Innovation Design per la sostenibilità, attraverso la presentazione dei 10 punti di un **manifesto programmatico**, curato dal team di ricerca di IDL.

Per concludere, saranno presenti alcuni ricercatori universitari, una selezione di *startup* dell'I3P, le aziende e le realtà del territorio che hanno innescato l'intreccio tra esperienze diverse caratteristico dal Lab, che mira proprio a creare reti e relazioni con realtà del territorio per proporre progetti condivisi e connessi.