



EDIZIONE 2016-2017

AUTORE: **SOPHIE MARCONI**

## TITOLO DELLA TESI: **STUDIO DI FATTIBILITA'. UNA BOTTEGA ALIMENTARE SOSTENIBILE NELLA CITTA' DI BRUXELLES .**

Abstract: Da un lato, il mondo della cucina professionale non sembra più essere un privilegio, con le trasmissioni televisive, i cuochi più famosi che i cantanti. Tutto questo rende sempre più accessibile il mondo della cucina, del cibo "buono" e "bello". Ma dall'altro lato, il mondo dell' "Hotellerie - Restauration - Café" (HORECA), dietro le quinte, rimane ancora poco aperto ai discorsi sulla sostenibilità delle filiere agroalimentari. La provenienza dei prodotti, il modo in cui sono stati prodotti, chi li ha prodotti: sono domande che ci si sta ponendo ancora timidamente, nel settore. I cuochi però hanno un vero ruolo da svolgere per diffondere la consapevolezza della necessità di rendere i nostri sistemi alimentari più sostenibili.

Per essere sostenibile, sia dal punto di vista ambientale che sociale, un ristorante, non solo dovrebbe riportare al centro i prodotti alimentari, conoscere i produttori e sapere come e dove lavorano, ma dovrebbe anche lavorare sulla gestione delle risorse e dello spreco all'interno della cucina stessa, ripensare l'organizzazione del lavoro e rivolgersi verso l'esterno per rendere questa cucina accessibile.

Questo studio di fattibilità porta su un progetto di bottega alimentare sostenibile a Bruxelles, una città che sta riscoprendo il suo patrimonio gastronomico, il territorio e le persone che lo curano. L'offerta si articola attorno a tre poli: la mensa, la bottega, e la conserveria artigianale.

Valorizzare il territorio, le produzioni locali, e la biodiversità agricola attraverso una cucina semplice e golosa, promuovere prodotti tipici italiani e francesi, portare la sostenibilità in cucina con un approccio zero spreco e una gestione efficiente delle risorse, e la sostenibilità sociale con l'inserimento dentro un quartiere, l'accessibilità e la valorizzazione dei lavoratori: questo è il concetto del progetto di cui analizzeremo la fattibilità.