

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
TORINO**

DIPARTIMENTO DI CULTURE, POLITICA E SOCIETÀ
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI

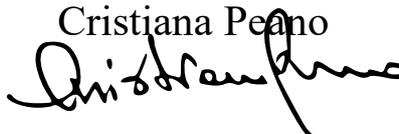
**MASTER UNIVERSITARIO DI I LIVELLO
“SOSTENIBILITÀ SOCIO AMBIENTALE DELLE RETI
AGROALIMENTARI”**

ANNO ACCADEMICO 2019/2020

PICCOLE PROPOSTE PER UNA GRANDE ALLEANZA

I cuochi Slow Food per i goal 2 e 12

CANDIDATO
Martina Bergia Zina

RELATORE
Cristiana Peano


DIRETTORE DEL MASTER

Prof.ssa Cristiana Peano

ABSTRACT

Dando per assodata la conoscenza dei concetti di sostenibilità e sviluppo sostenibile, la tesi prende il via considerando come punto di partenza e approdo per la transizione a nuovi modelli agroalimentari l'Agenda 2030.

Dall'introduzione dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) infatti, nessuna attività e nessun settore spazialmente configurati nei territori firmatari l'Agenda, si sono potuti astenere dall'inclusione degli stessi obiettivi nella "ristrutturazione" del sistema.

In particolare, il settore agroalimentare, sempre più consapevole dell'impatto che lo stesso esercita sul nostro pianeta, nonché del suo potenziale contributo ancora inespresso nel favorire forme di miglioramento sociale ed economico, è stato identificato come settore prioritario di intervento, soprattutto in un territorio come l'Italia, dove il radicamento culturale del cibo è padrone. La scelta dei parametri più indicativi è ricaduta sui goal 2 e 12, il cui miglioramento esprime l'avvicinarsi sempre più a nuovi modelli di produzione e consumo. L'intervento pensato non mira a demonizzare i sistemi presenti, seppur vengano identificate alcune delle principali problematiche degli stessi. L'obiettivo primario si allinea con la volontà di enfatizzare i modelli virtuosi che stanno lentamente affermandosi attraverso una rinnovata visione della figura del cuoco, intermediario di filiera e ponte di giunzione tra le fasi che la costituiscono.

A partire dalle proposte della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus e del suo progetto Alleanza dei cuochi, vengono analizzate le pratiche virtuose in atto e vengono proposti nuovi possibili interventi affinché i cuochi dell'Alleanza possano effettivamente contribuire in modo sempre più incisivo a "sconfiggere la fame" e "garantire modelli sostenibili di produzione e consumo".