



DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

Progetto per l'erogazione di un Assegno di Ricerca Attività di ricerca sui sistemi agro-alimentari sostenibili tra innovazione e comunicazione

PROGETTO DI RICERCA

La consapevolezza dell'opinione pubblica sugli impatti ambientali, economici, sociali della produzione alimentare è in aumento. Questo interesse è legato anche a fattori quali la crescente insicurezza alimentare globale con la prospettiva di dover sfamare quasi 10 miliardi di persone nel 2050 e alla conseguente necessità di incrementare la produzione alimentare (e con essa la pressione sulle risorse naturali) e dall'impatto prodotto sulle risorse naturali proprio dalla produzione, trasformazione, trasporto, consumo e smaltimento dei beni alimentari. A ciò si affianca l'attenzione sempre più crescente sugli sprechi di cibo, attenzione giustificata dalla dimensione assunta dal fenomeno a livello globale. La FAO nel 2011 stimava che gli sprechi e le perdite alimentari lungo la filiera, a livello globale, ammontavano a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa 1/3 della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Nel 2019 la FAO ha stimato che il 13,8% delle commodity a livello mondiale viene perso. Gli impatti correlati in termini consumo di acqua, suolo, emissioni di gas serra e perdita di biodiversità sono stati quantificati sempre dalla FAO. Il consumo di acqua imputabile agli sprechi e alle perdite alimentari su scala globale ammonta a 250 km³ (pari al fabbisogno domestico di acqua dei prossimi 120 anni di una città come New York), a 1,4 mld di ettari il consumo di suolo (pari a circa il 30% del suolo agricolo disponibile sul pianeta), a 3.3 mld di ton. le emissioni di CO₂eq (se lo spreco alimentare fosse un paese sarebbe il 3° emettitore mondiale di gas serra dopo Cina e Stati Uniti).

Quindi la lotta a perdite e sprechi alimentari risultano essere anche una grande sfida per la sostenibilità situazione che potrebbe essere attualmente ulteriormente influenzata anche dalla pandemia di Covid-19.

La sensibilizzazione sui temi della sostenibilità del sistema alimentare, dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso la sensibilizzazione e la condivisione di esempi concreti di buone pratiche, quindi conoscerli, valorizzarli e promuoverli è certamente un passo determinante verso l'aumento della sostenibilità del sistema e la riduzione degli sprechi alimentari. Risulta quindi utile lavorare su una maggiore consapevolezza dei consumatori su un approccio più sostenibile al cibo.

Dal 2010 il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) Alma Mater Studiorum – Università di Bologna in collaborazione con Last Minute Market-Impresa Sociale, sono promotori dell'unica campagna permanente di sensibilizzazione in Italia sul tema della sostenibilità alimentare, economia circolare e la lotta agli sprechi alimentare. Proprio in questo contesto che si inserisce l'attività dell'assegnista il quale verrà coinvolto nelle seguenti mansioni:

- supporto alla campagna spreco zero;
- supporto tecnico e gestionale all'organizzazione e alla gestione di eventi legati alla campagna (dall'organizzazione dell'evento, alla gestione dei partecipanti, al set up tecnico, ecc.);
- preparazione di materiale informativo e promozionale (la revisione dei ppt, la revisione dei materiali informativi, ecc.)
- supporto alla comunicazione
- gestione dei rapporti con gli stakeholders
- supporto nella pianificazione di strategie di comunicazione per il lancio di nuovi prodotti (Go to market plan) in ambito agroalimentare;
- attività di supporto nell'individuazione di indici di valutazione dell'efficacia delle attività di comunicazione