

FOOD&TECH: AL POLITECNICO L'EVENTO FINALE CON I GIOVANI PROTAGONISTI

Un progetto per coinvolgere i giovani nella scoperta delle potenzialità tecnologiche per l'agroalimentare

FOOD&TECH è un progetto organizzato nell'ambito di **Biennale Tecnologia** dal **Politecnico** con l'obiettivo di aumentare la consapevolezza dell'impatto tecnologico nel settore agroalimentare. L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con **Next Level ETS**, **"Il Gusto"** del Gruppo GEDI e la **Camera di Commercio di Torino**.

Nel corso dei mesi **FOOD&TECH** ha coinvolto studentesse e studenti di quattro scuole superiori di secondo grado di Torino: Istituto di Istruzione Superiore **Bodoni** Paravia, Istituto di Istruzione Superiore Agrario **Vittone**, Istituto Tecnico Industriale Statale **Avogadro**, Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera **G. Colombatto**.

Durante l'evento conclusivo di questa mattina, presso l'Aula Magna del Politecnico i giovani hanno presentato i risultati dei due percorsi laboratoriali, **Food&Mark** e **Food&App**, che hanno permesso loro di approfondire le innovazioni agri-food-tech realizzando, nel primo caso, un dossier per **Il Gusto** e, nell'altro, 25 mock-up di app.

Nell'ambito del primo percorso, **Food&Mark**, i docenti del Politecnico si sono rivolti agli studenti dell'Istituto di Istruzione Superiore Agrario **Vittone** proponendo loro i seguenti laboratori: **Diet Gap**, iniziativa diretta dalla ricercatrice **Marta Tuninetti** e orientata allo sviluppo di un nuovo indicatore per misurare l'inadeguatezza dei sistemi alimentari attuali dal punto di vista della salute e della sostenibilità; **Wappfruit**, progetto condotto dal professor **Danilo Demarchi**, con l'obiettivo di innovare le aziende agricole mediante tecnologie all'avanguardia, strumenti che consentiranno la corretta definizione del fabbisogno idrico e la completa automazione del sistema di microirrigazione; **Virtuous**, proposta avanzata dal professor **Marco Agostino Deriu** e focalizzata sullo studio della percezione del gusto a livello molecolare, per sviluppare una piattaforma computazionale integrata che funzioni come una lingua virtuale in grado di prevedere il profilo organolettico degli ingredienti mediterranei; **Geomatica**, laboratorio di agricoltura di precisione guidato dal professor **Marco Piras**, e realizzato mediante l'utilizzo di UAV per la mappatura delle colture, l'analisi del suolo, la collaborazione con sistemi robotici per ispezione e trattamento colturale, l'uso dell'intelligenza artificiale per l'interpretazione di informazioni imaging, anche multi e iperspettrali, e per l'individuazione di patologie, parassitosi e altro ancora.

Sempre nell'ambito del percorso **Food&Mark** sono stati realizzati due laboratori editoriali e un laboratorio multimediale grazie al contributo dei professionisti de "il Gusto", **Luca Ferrua**, direttore de "il Gusto", **Jacopo Fontaneto**, giornalista e critico gastronomico, e **Daniele Solavaggione**, giornalista fotoreporter, indirizzati rispettivamente all'Istituto di Istruzione Superiore Agrario **Vittone**, all'Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera **G. Colombatto**, e all'Istituto di Istruzione Superiore **Bodoni** Paravia.

È stata quindi la professoressa **Silvia Barbero** a guidare il laboratorio indirizzato agli studenti dell'Istituto Tecnico Industriale Statale **Avogadro**, dal titolo: **"Sfide della filiera del cibo: Dalle macro-tematiche alle tematiche progettuali"**. Si tratta di un'iniziativa orientata alla realizzazione di elaborati che a livello di concept si traducono in mock-up di app o sito web, basati sull'informazione riguardo alla sostenibilità dei cibi, sul prodotto invenduto, sull'efficientamento delle risorse, sulla tracciabilità, sull'informazione sulla salubrità dei cibi, sugli scarti di produzione e trasformazione, sulla qualità dei cibi, sulla sovrapproduzione, sulla considerazione del processo oltre il prodotto, e sul cibo non consumato.

Ad aprire l'evento, alle ore 9.30, sono stati la Dirigente di Comunicazione, Cultura e Biblioteche **Angela La Rotella** e il Rettore **Guido Saracco**, che nel salutare gli studenti ha commentato: *"questa è una bella dimostrazione di come sia vincente il raccordo tra i vari segmenti della formazione. Ringrazio i miei colleghi e colleghe che hanno dedicato tempo e passione a far conoscere le loro ricerche ai ragazzi delle scuole superiori stimolandone creatività e curiosità. Le statistiche confermano che i giovani in Italia hanno una sensibilità alle tematiche legate alla sostenibilità superiore a quella dei loro coetanei europei, e i risultati di questo progetto lo confermano"*. A seguire sono intervenuti **Guido Cerrato**, Direttore dell'area Sviluppo del Territorio e Regolazione del Mercato di Camera di Commercio e il Direttore de "Il Gusto" **Luca Ferrua**, con la moderazione della Direttrice di Next-Level **Caterina Corapi**.

In apertura il direttore Ferrua ha ringraziato il Politecnico: *"siamo rimasti sorpresi da quanto sia stato costruttivo il dialogo con questi ragazzi. Ancora una volta l'Ateneo Torinese si è dimostrato un'eccellenza importante per il nostro territorio, e questo progetto sarà solo un punto di partenza per il coinvolgimento di altre realtà a livello nazionale"*.

Il programma della mattinata è poi proseguito con la presentazione dei lavori finali: **Food & Mark - come una testata giornalistica racconta l'innovazione: i docenti e i ricercatori del Politecnico di Torino** hanno raccontato i loro progetti nell'ambito dell'agroalimentare e le relative implicazioni in termini di opportunità e skill professionali, formando i giovani su conoscenze e competenze chiave. Gli studenti sono stati poi chiamati a ideare e realizzare un **dossier** sugli argomenti trattati in collaborazione con **giornalisti e fotogiornalisti de "Il Gusto"** ed altri esperti del settore.

Food & App - strumenti digitali per giovani consumatori: i docenti e ricercatori del Politecnico hanno affiancato le studentesse e gli studenti in un percorso sul **Digital Design Thinking**, che ha portato alla realizzazione di diversi prodotti digitali sviluppati a livello di concept: mock-up di app sulle sfide della filiera del cibo.