



POLITECNICO
DI TORINO



CITTÀ DI TORINO



COMUNICATO STAMPA

PREMIATI GLI STUDENTI DEL POLITECNICO IDEATORI DEL PROGETTO “FOOD ACTION”, PRESENTATO DALLA CITTÀ DI TORINO ALLA SHENZEN DESIGN AWARD FOR YOUNG TALENTS

Torino, 6 febbraio 2020 - Sara Ceraolo e Raffaele Passaro, laureati in Design Sistemico al Politecnico di Torino, sono gli unici europei premiati con il **New Star Award 2019**, la competizione internazionale promossa da Shenzhen City of Design Promotion Association (SDPA) e co-organizzato dall'UNESCO Creative Cities Network, riservata ai designer under 35.

Il loro progetto **Food Action - A socially design strategy to provide meals to homeless people by the usage of food waste** è stato premiato nella categoria riservata agli studenti del prestigioso concorso internazionale *Shenzhen Design award for Young talents (SDAY)*, giunto alla sua quarta edizione e riservato ai giovani designer provenienti dalle 180 città appartenenti alla **UNESCO Creative Cities Network**, di cui Torino - **unica italiana tra le città creative UNESCO del design - fa parte.**

Quest'anno il tema scelto per la competizione è stato l'**Inclusive Design**: alle città della rete UNESCO è spettato il compito selezionare i progetti da iscrivere alla competizione, valutando quelli che meglio interpretassero il tema proposto e le reali possibilità di realizzazione.

Food Action, che promuove un approccio innovativo ai problemi dello spreco alimentare e della povertà alimentare, è stato presentato alla competizione dalla **Città di Torino** perché ritenuto interessante, innovativo, e che al contempo rientra a pieno titolo in due ambiti che da sempre segnano l'eccellenza torinese: la gastronomia e la solidarietà.

Obiettivo del progetto è quello di sviluppare nuovi prodotti edibili - partendo da materie prime d'eccedenza - che possano essere offerti come valide alternative alimentari, sane e gustose, ai senzatetto ospitati nelle case di accoglienza notturna della Città di Torino.

Questi prodotti, trasformati grazie all'utilizzo di normali centri di cottura low tech, mantengono valori nutrizionali e caratteristiche organolettiche senza trascurare l'importanza della qualità percepita, dell'esperienza di consumo e della personalizzazione e utilizzano le eccedenze alimentari secondo una prospettiva sostenibile attivando una pratica di riduzione dello spreco alimentare e di progettazione per il sociale.

Food action è un progetto del **Polito Food Design LAB** del Politecnico di Torino, laboratorio di ricerca applicata sui temi di socially responsible food design, e rientra nell'ambito del progetto più ampio **Fighting Food Waste Design (FFWD)**, con referenti scientifici i professori Cristian Campagnaro e Paolo Tamborrini del DAD - Dipartimenti di Architettura e Design.

La Città di Torino, impegnata in numerosi progetti di collaborazione con Shenzhen, insieme agli Enti che fanno parte del tavolo Consultivo del Design - *in primis* il Politecnico di Torino, è orgogliosa del premio attribuito al progetto **Food action di Sara Ceraolo e Raffaele Passaro**, che rappresenta al meglio l'attitudine a utilizzare il design per progettare servizi a vantaggio della comunità.

RELAZIONI CON I MEDIA - POLITECNICO DI TORINO

Resp. Elena Foglia Franke, Marzia Brandolese, Silvia Brannetti - tel. +390115646286 - relazioni.media@polito.it

Facebook: <http://www.facebook.com/politecnicotorino> - Twitter: @poliTOnews

UFFICIO STAMPA GIUNTA COMUNALE - CITTÀ DI TORINO

Eliana Bert - tel. +3901101123677 - eliana.bert@comune.torino.it - www.torinoclick.it

Luisa Cicero - tel. +3901101121932 - luisa.cicero@comune.torino.it - www.torinoclick.it