



PALERMO
UNIVERSITY
PRESS



Transversalia 4

DESIGN, TERRITORIO E CIBO. Progettare la sostenibilità alimentare tra risorse locali e scienze gastronomiche contemporanee

Comitato di gestione:

Nicola Cusumano, Valeria Patti

© Copyright 2025 New Digital Frontiers srl

Piazza Marina 29/34

90133 Palermo

www.unipapress.com

ISBN (a stampa): 978-88-5509-902-8

ISBN (online): 978-88-5509-903-5

In copertina: immagine prodotta dal nostro laboratorio editoriale

DESIGN, TERRITORIO E CIBO

Progettare la sostenibilità alimentare tra
risorse locali e scienze gastronomiche
contemporanee

a cura di

Anna Catania

PARTE PRIMA

Design, risorse locali e cibo
tra presente e futuro

Cibo e design per un territorio circolare

ANNA CATANIA

ABSTRACT

Il presente testo esamina il sistema alimentare nella sua relazione con il territorio e la sostenibilità, rilevando gli impatti ambientali e sociali degli odierni modelli produttivi, tra cui perdita di biodiversità, emissioni di gas serra e spreco di risorse. In tale contesto viene esaminato la necessità di una transizione ecologica che riguardi i modelli di produzione e consumo, proponendo una maggiore coscienza nelle produzioni alimentari. Il contributo approfondisce inoltre l'apporto dell'economia circolare applicata al cibo, basata sulla riduzione degli sprechi, il riuso e la rigenerazione dei sistemi naturali. In questo contesto, il design assume un ruolo strategico nella progettazione di sistemi alimentari sostenibili. Infine, facendo riferimento alla Ellen MacArthur Foundation e al concetto di "Sitopia" elaborato da Carolyn Steel, il cibo viene interpretato come elemento centrale per lo sviluppo di territori resilienti e connessi alle filiere locali.

PAROLE CHIAVE: Sistema Alimentare, Sostenibilità, Economia Circolare, Design, Territorio, Sitopia.

Introduzione

Il legame tra cibo e uomo coinvolge ambiti multisensoriali, sociali e culturali fortemente radicate nel territorio di origine. Il modo di cuocere e consumare del cibo rivela la biodiversità, le varietà locali, le tradizioni e la storia di una collettività. Capire la provenienza e la filiera degli alimenti consente di comprendere come il cibo raffiguri le produzioni agricole che si differenziano da luogo a luogo, concorrendo a definire l'identità dei territori (Montanari, 2004; Counihan & Van Esterik, 2013). A questo proposito gli eventi sul cibo come Expo Milano 2015

hanno suscitato riflessioni legate all'alimentazione, sottolineando le disuguaglianze sociali, la scarsa sostenibilità dei modelli di produzione e consumo e l'attuale ruolo del design nella valorizzazione delle risorse locali. Oggi il design, diversamente dal passato, non sviluppa prodotti slegati dal territorio e replicabili su larga scala, mira ad una progettazione orientata alla specificità dei luoghi che sono considerati strategici per la progettazione di sistemi sostenibili (Bertola & Manzini, 2004). La filiera agroalimentare ha un impatto rilevante sull'ambiente, influenzando sul consumo di risorse naturali, sulle emissioni di gas serra e sulla biodiversità, delineando un sistema ecologico complesso, legato al clima e all'identità territoriale (FAO, 2019; Arneth et al., 2019; Alexandratos & Bruinsma, 2012). In base a quanto detto il cibo e il territorio assumono un ruolo cruciale nella transizione ecologica, reclamando un cambiamento dei modelli produttivi e di consumo della rivoluzione industriale e una maggiore coscienza dei cittadini sui processi di produzione e distribuzione alimentare. Questo metodo evidenzia l'importanza di una progettazione sistemica e integrata per un sistema alimentare sostenibile (Butera, 2021; Steel, 2013). Infatti, negli ultimi decenni, il sistema alimentare globale, caratterizzato da produzioni intensive e filiere lunghe, ha determinato impatti ambientali e sociali significativi, tra cui perdita di biodiversità, aumento delle emissioni climalteranti, spreco alimentare e sfruttamento eccessivo delle risorse, oltre a problemi di salute pubblica come obesità e malnutrizione. Oggi l'economia circolare applicata al cibo propone un'alternativa al modello lineare "produzione-consumo-scarto", mirando alla diminuzione degli sprechi, al rinnovamento dei sistemi naturali e alla rivalutazione delle risorse. In questo contesto, il design ha un ruolo fondamentale nel determinare gli impatti ambientali dei prodotti e dei servizi. Questo elaborato esamina il rapporto tra sistema alimentare circolare e territorio, approfondendo il contributo del design nell'ideazione di modelli alimentari sostenibili e integrati nel territorio.

Sistema alimentare ed economia circolare

L'attuale sistema alimentare che, comprende oltre alla filiera, anche gli impatti ambientali, sociali ed economici legati al cibo e ai comportamenti dei consumatori, presenta numerose criticità sia nel-

la produzione sia nel consumo delle risorse. Negli ultimi decenni, il modello alimentare dominante ha evidenziato numerose criticità. L'agricoltura intensiva, l'elevato uso di combustibili non rinnovabili, la catena di approvvigionamento, le eccedenze alimentari e le perdite di cibo concorrono considerevolmente alle emissioni di gas serra e al deterioramento degli ecosistemi. Inoltre, la distanza tra luoghi di produzione e consumo ha gradualmente indebolito il legame tra cibo e territorio. In tale contesto si inserisce il modello dell'economia circolare che è orientato alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione delle risorse attraverso il riuso, il riciclo e la rigenerazione dei sistemi naturali (McDonough & Braungart, 2002). Applicata al sistema alimentare, l'economia circolare propone di superare il tradizionale modello lineare basato sul principio "produci, consuma e smaltisci", promuovendo invece processi capaci di mantenere il valore delle risorse il più a lungo possibile. Secondo la Ellen MacArthur Foundation (2019), la transizione verso un sistema alimentare circolare si basa su tre principi: promozione di coltivazioni rigenerative e locali, valorizzazione del cibo evitando che diventi rifiuto e progettazione di alimenti più sani e sostenibili. Le pratiche rigenerative tendono a ottimizzare la fertilità del terreno, accrescere la biodiversità e diminuire l'uso di input chimici; invece, l'utilizzo degli scarti consente la riutilizzazione dei sottoprodotti per utilizzi come concimi o energia. In questa prospettiva, l'economia circolare assume una dimensione sistemica che rafforza i legami tra città e territori periurbani, facilita filiere corte e riduce gli impatti ambientali collegati al trasporto delle merci. Contemporaneamente, la valorizzazione degli scarti alimentari consente di trasformare residui organici e sottoprodotti agroalimentari in nuove risorse, come fertilizzanti, bioplastiche o energia rinnovabile. In tal modo il rifiuto non viene più considerato uno scarto privo di valore, ma una componente utile all'interno di un ciclo produttivo continuo. Inoltre, l'economia circolare applicata al cibo promuove il rafforzamento delle filiere corte e delle produzioni locali, riducendo le distanze tra produzione e consumo e limitando gli impatti ambientali legati al trasporto delle merci. Questo metodo facilita una maggiore connessione tra città e territorio agricolo, contribuendo alla realizzazione di sistemi alimentari più resilienti e sostenibili. La transizione verso un sistema alimentare circolare richiede quindi una variazione culturale, economica e progettuale in

grado di inserire innovazione, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale. In questa prospettiva, il cibo ha un ruolo centrale non solo come bene di consumo, ma come elemento strategico per la rinascita del territorio e la realizzazione di modelli di sviluppo più equilibrati.

Il ruolo del design nella transizione circolare

Nella realizzazione di un sistema alimentare circolare il design svolge un ruolo fondamentale. Il Piano d'Azione per l'Economia Circolare della Commissione Europea indica come gran parte degli impatti ambientali di prodotti e servizi venga determinata nella fase di progettazione. Di conseguenza, il design rappresenta uno strumento strategico per prevenire la produzione di rifiuti e promuovere modelli produttivi sostenibili. Il design impiegato al cibo può intervenire a differenti livelli. Principalmente, può facilitare la progettazione di nuovi prodotti alimentari ottenuti dal recupero di sottoprodotti agroalimentari, contribuendo alla riduzione degli sprechi. Un esempio significativo è rappresentato dalla produzione di farine, snack o prodotti da forno derivati da residui vegetali precedentemente considerati inutilizzabili. Secondariamente, il design può migliorare i sistemi di confezionamento attraverso packaging sostenibili e intelligenti in grado di prolungare la conservazione degli alimenti e ridurre lo spreco domestico. L'impiego di materiali biodegradabili, compostabili o provenienti da fonti rinnovabili rappresenta una delle principali strategie progettuali in questo settore. Un successivo contributo del design riguarda la costruzione di filiere territoriali integrate, capaci di connettere produzione, distribuzione e consumo all'interno di sistemi locali più resilienti. In questa prospettiva il territorio non viene considerato esclusivamente come spazio fisico, ma come ecosistema relazionale in cui ambiente, economia e cultura risultano strettamente interconnessi. Una riflessione particolarmente significativa sul rapporto tra cibo e territorio è proposta da Carolyn Steel nel volume *Sitopia*. L'autrice inserisce il concetto di "Sitopia", termine derivato dall'unione delle parole greche *sitos* (cibo) e *topos* (luogo), per descrivere una società in cui il cibo rappresenta il principio organizzatore della vita economica, sociale e territoriale (Steel, 2021). Secondo Steel, il cibo non rappresenta solamente un bene di consumo, ma un elemento capace di modellare il paesaggio, le

relazioni sociali, l'economia e l'organizzazione delle città. L'avanzante industrializzazione del sistema alimentare ha però staccato il cibo dai luoghi di origine, trasformandolo a semplice merce e indebolendo il rapporto tra abitanti, produttori e territorio. Invece il modello sitopico propone di riorganizzare queste unioni con modelli alimentari fondati sulla prossimità territoriale, sulla sostenibilità ambientale e sulla valorizzazione delle produzioni locali. In questo senso, il cibo diventa uno strumento di rigenerazione territoriale e sociale, capace di favorire economie locali resilienti e pratiche di consumo più consapevoli. Questa visione risulta connessa anche con gli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e con le strategie europee Food 2030, indirizzate alla costruzione di sistemi alimentari sostenibili, inclusivi e salutari.

Conclusioni

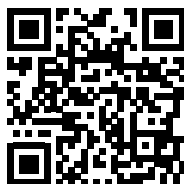
La transizione verso un sistema alimentare circolare descrive una delle maggiori sfide contemporanee per far fronte alle problematiche ambientali, economiche e sociali generate dal modello alimentare industriale. L'applicazione dei principi dell'economia circolare al cibo permette di ripensare l'intero sistema produttivo attraverso pratiche rigenerative, la riduzione degli sprechi e la valorizzazione delle risorse locali. In questo contesto il design assume un ruolo strategico, poiché permette di intervenire sulla progettazione di prodotti, servizi e filiere territoriali orientate alla sostenibilità. Ripensare il territorio a partire dal cibo significa quindi promuovere modelli produttivi più resilienti, sostenibili e integrati, capaci di affrontare le sfide ecologiche contemporanee e di costruire nuove forme di relazione tra uomo, ambiente e risorse naturali.

Bibliografia

- Alexandratos, N., & Bruinsma, J. (2012). *World agriculture towards 2030/2050: The 2012 revision*. FAO.
- Alexandratos, N. and J. Bruinsma. 2012. *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision*. ESA Working paper No. 12-03. Rome, FAO.

- Arneth, A., Denton, F., Agus, F., Elbehri, A., Erb, K. H., Osman Elasha, B., Rahimi, M., Rounsevell, M., Spence, A., & Valentini, R. (2019). *Framing and context*. In P. R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendía, V. Masson-Delmotte, H.-O. Pörtner, D. C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, & J. Malley (Eds.), *Climate change and land: An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems* (pp. 77–130). Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC). <https://doi.org/10.1017/9781009157988.003>
- Bertola, P., & Manzini, E. (2004). *Design multiverso: Appunti di fenomenologia del design*. Edizioni POLI.design.
- Butera, F. M. (2021). *Affrontare la complessità per governare la transizione ecologica*. Edizioni Ambiente.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture: A reader*. Routledge.
- European Commission. (2020). *Circular Economy Action Plan: For a cleaner and more competitive Europe*
- European Commission. (2020). *Food 2030: Pathways for action 2.0*. Publications Office of the European Union.
- FAO. (2019). *The state of the world's biodiversity for food and agriculture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ellen MacArthur Foundation. (2019). *Cities and circular economy for food*. Ellen MacArthur Foundation
- McDonough, W., & Braungart, M. (2002). *Cradle to cradle: Remaking the way we make things*. North Point Press.
- Montanari, M. (2004). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Steel, C. (2013). *Hungry city: How food shapes our lives*. London: Vintage.
- Steel, C. (2021). *Sitopia. Come il cibo può salvare il mondo*. Einaudi

Visita il nostro catalogo:



Finito di stampare nel mese di
Luglio 2026
Presso la ditta Photograph s.r.l.- Palermo
Editing e typesetting: Michela D'Alessandro
Progetto grafico copertina: Michela D'Alessandro