Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Ricercatore - Docente
prof. Franco Fassio - f.fassio@unisg.it

Systemic Event Design, una case history per Terra Madre

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo

+ Slow Food® =

#changeforfuture

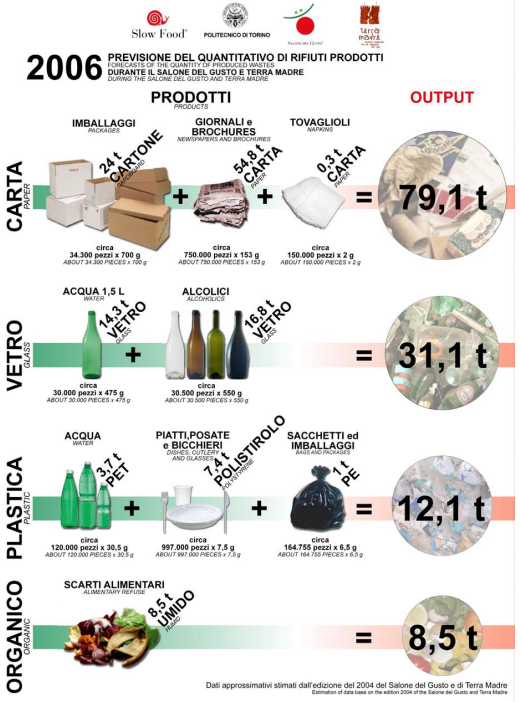
Imparare a misurare il mondo che cambia

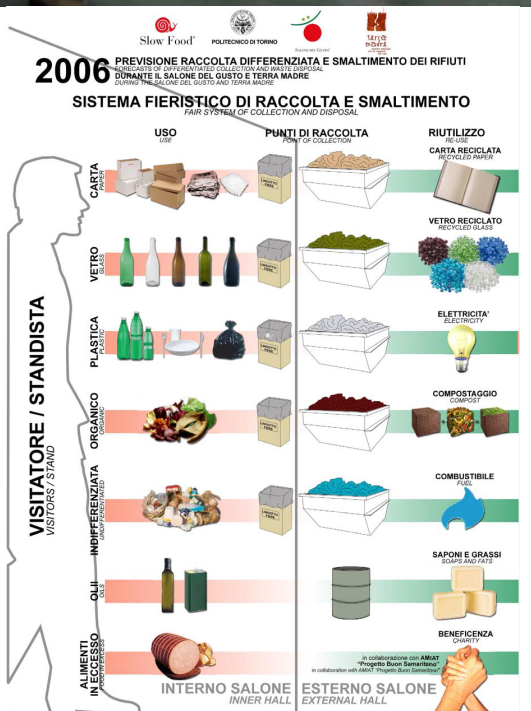
22 settembre 2018

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

2006





I primi passi di SEeD:

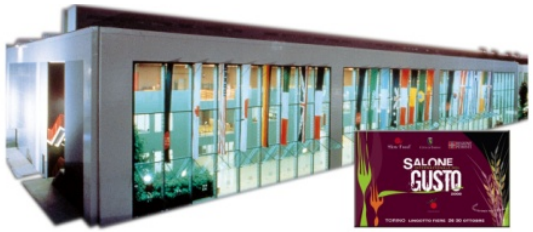
output-input

un concetto di economia circolare

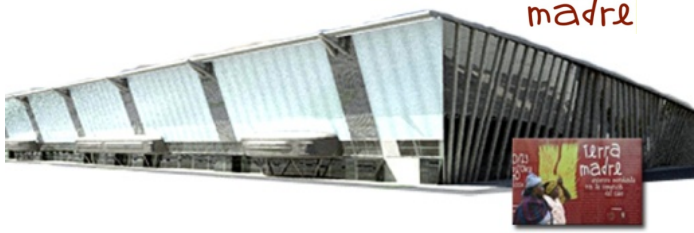
Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

Salone Internazionale del Gusto



Salone del Gusto + Terra Madre
2006



terra madre

TOTALE PRODUZIONE DI RIFIUTI

188,06 t / in 5 giorni

PRODUZIONE DI RIFIUTI ANNUA

nel 2005 per la Città di Torino e Comuni limitrofi è stata di

517.503 t / a

7089 t / in 5 giorni

circa 3%

Numero abitanti Provincia
2.214.282 abitanti

Numero visitatori/organizzatori
Salone + Terra Madre
circa 180.000

Dati ricavati dal "Rapporto sullo stato di gestione dei rifiuti" della Provincia di Torino DATI 2005, www.provincia.torino.it

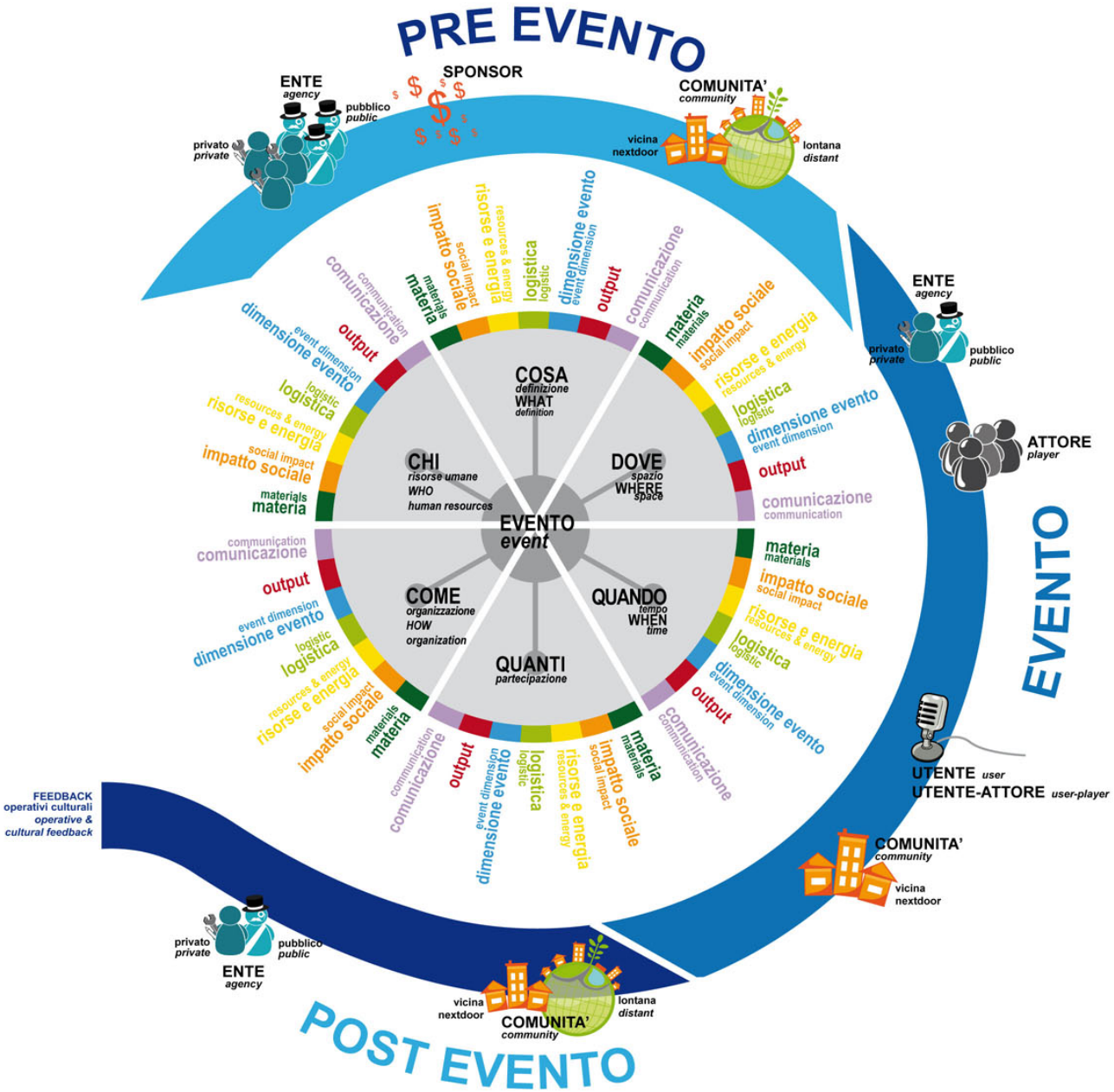
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -

Fotografie Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Pollenzo

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

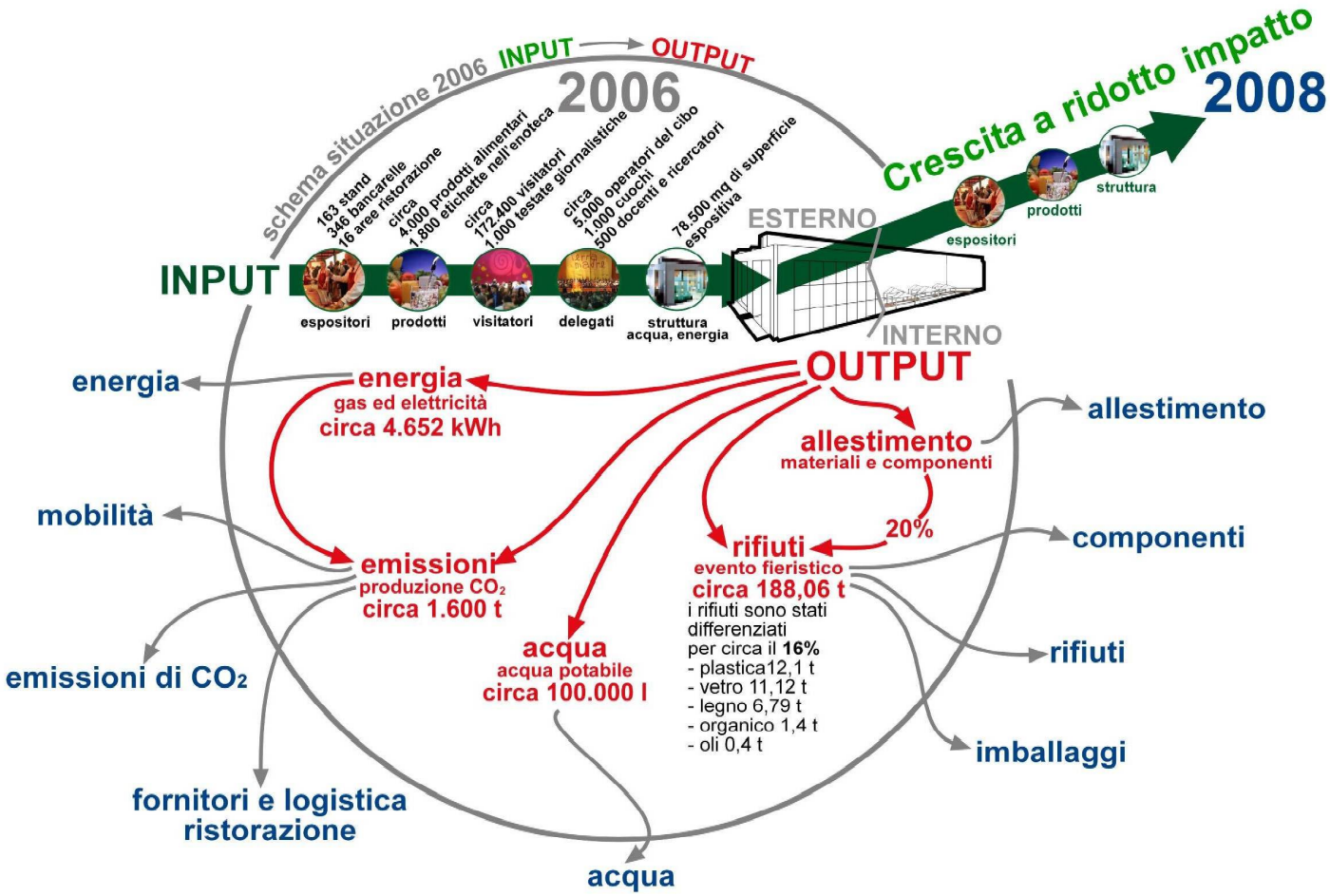


Promotori dell'iniziativa — DISEGNO INDUSTRIALE — Slow Food®

Ambiti progettuali — Salone del Gusto® — Terra Madre

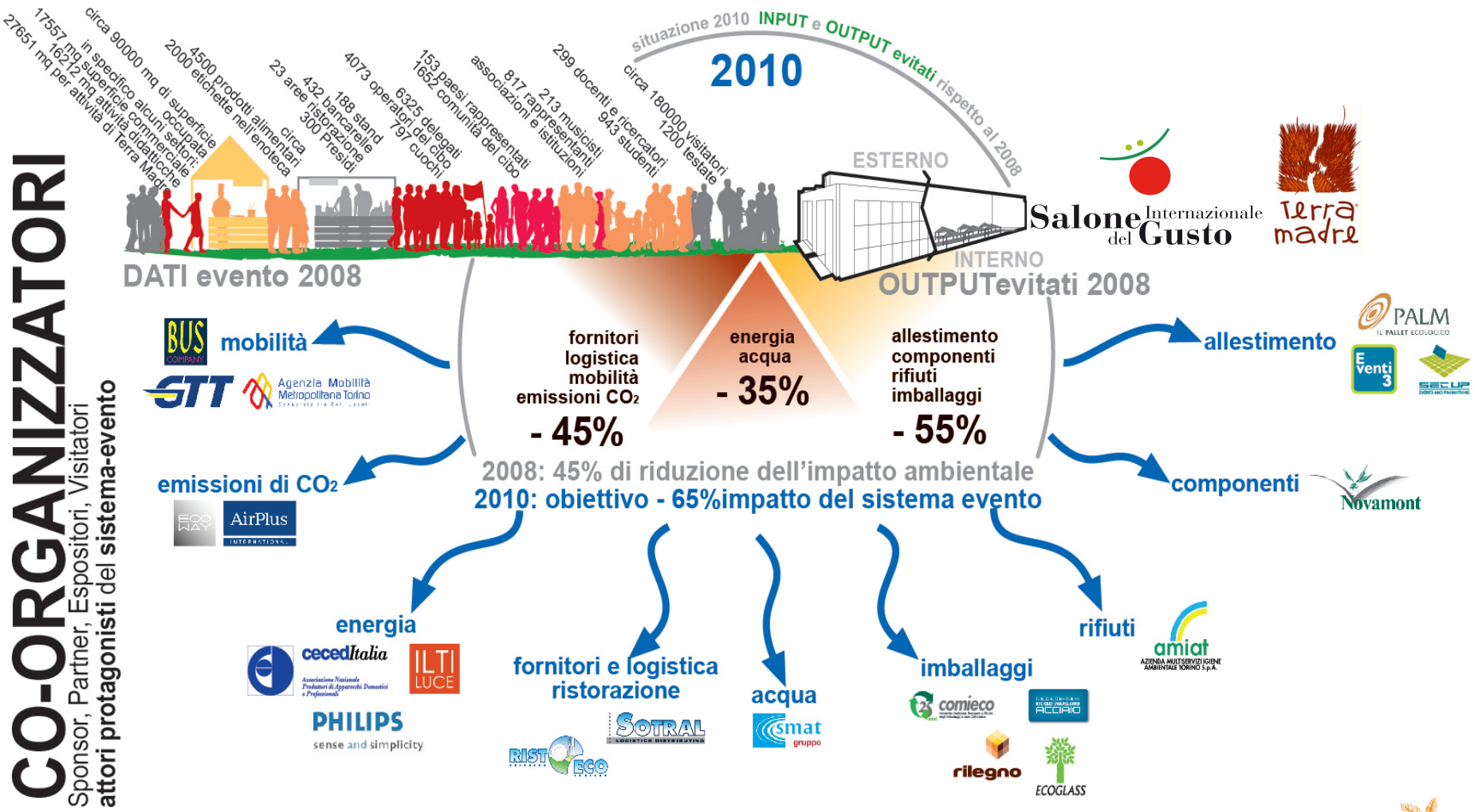
Partner istituzionali — Città di Torino — Regione Piemonte

schema situazione 2006 INPUT → OUTPUT nuovi scenari progettuali 2008



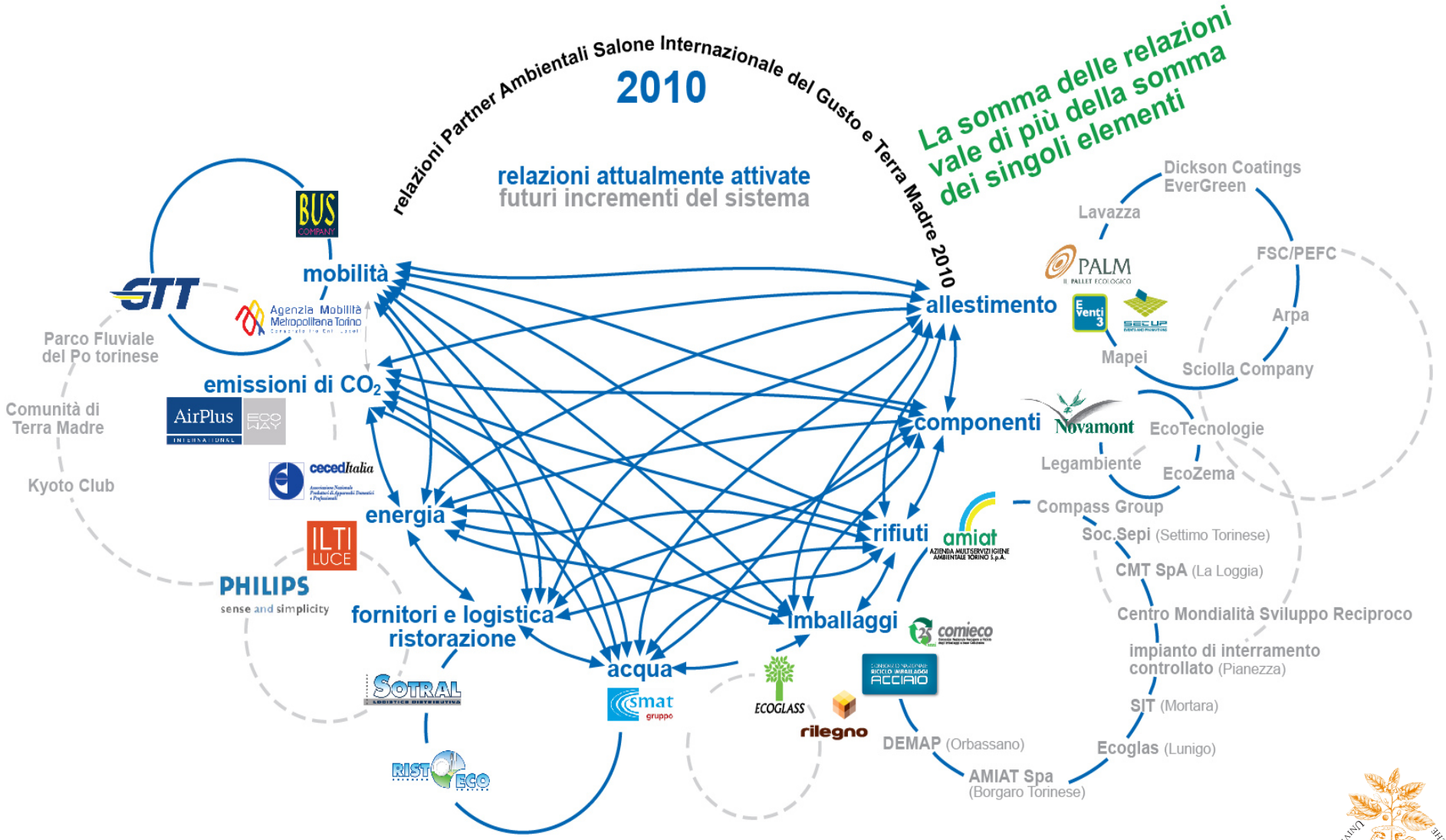
Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food



Systemic Event Design (S.Ee.D.)

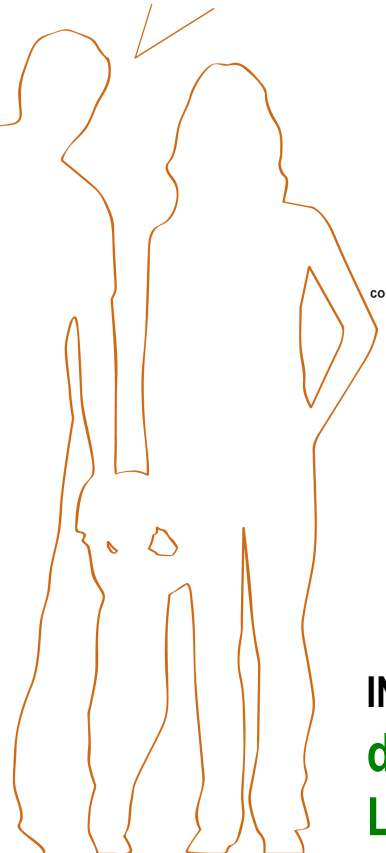
in collaborazione con Slow Food

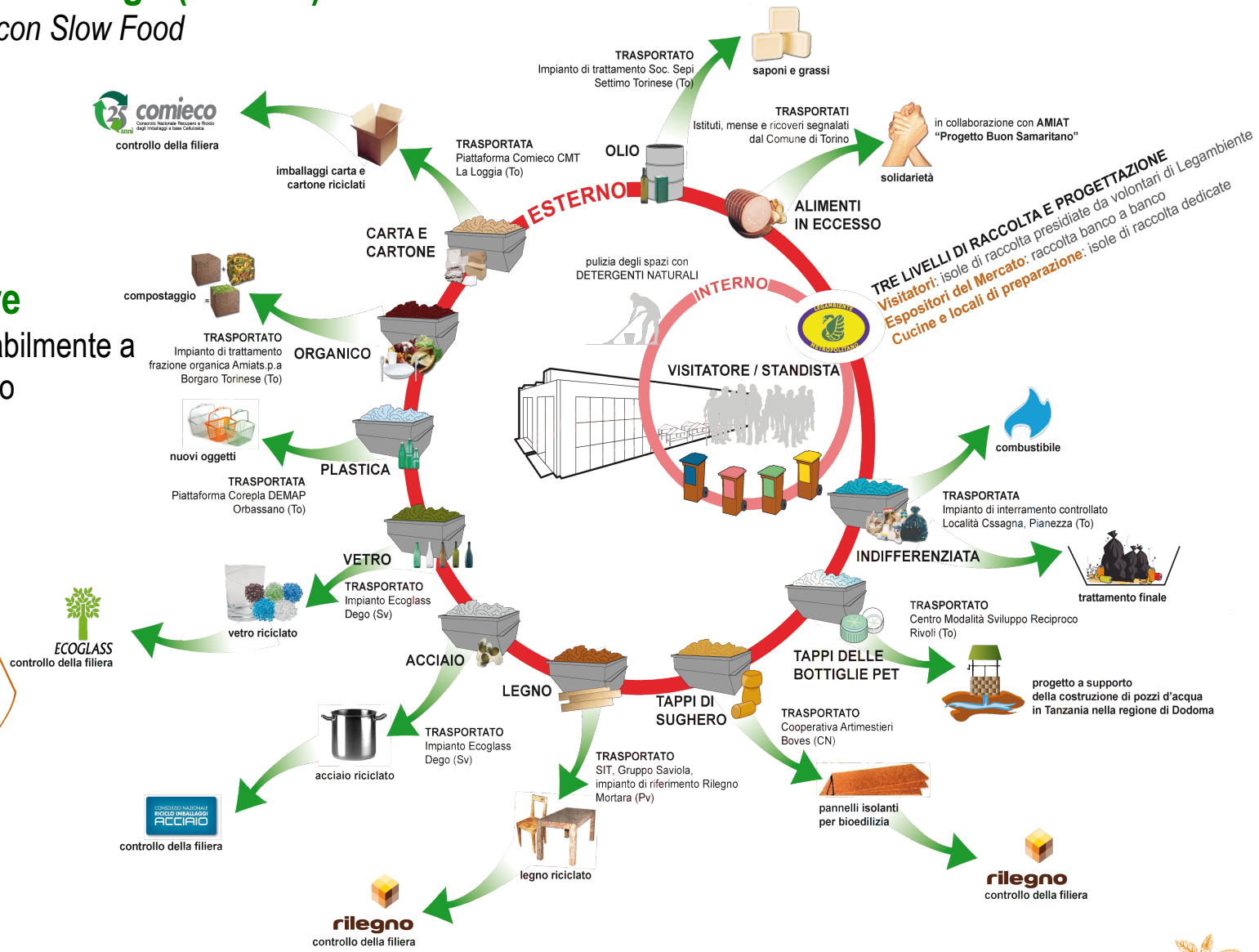


Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

Sei tu che come
co-organizzatore
contribuisci responsabilmente a raggiungere l'obiettivo





INTERNO: **punti di raccolta differenziata** presidiati da volontari **Legambiente**

ESTERNO: controllo della filiera di dismissione con la collaborazione dei **consorzi di filiera**

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

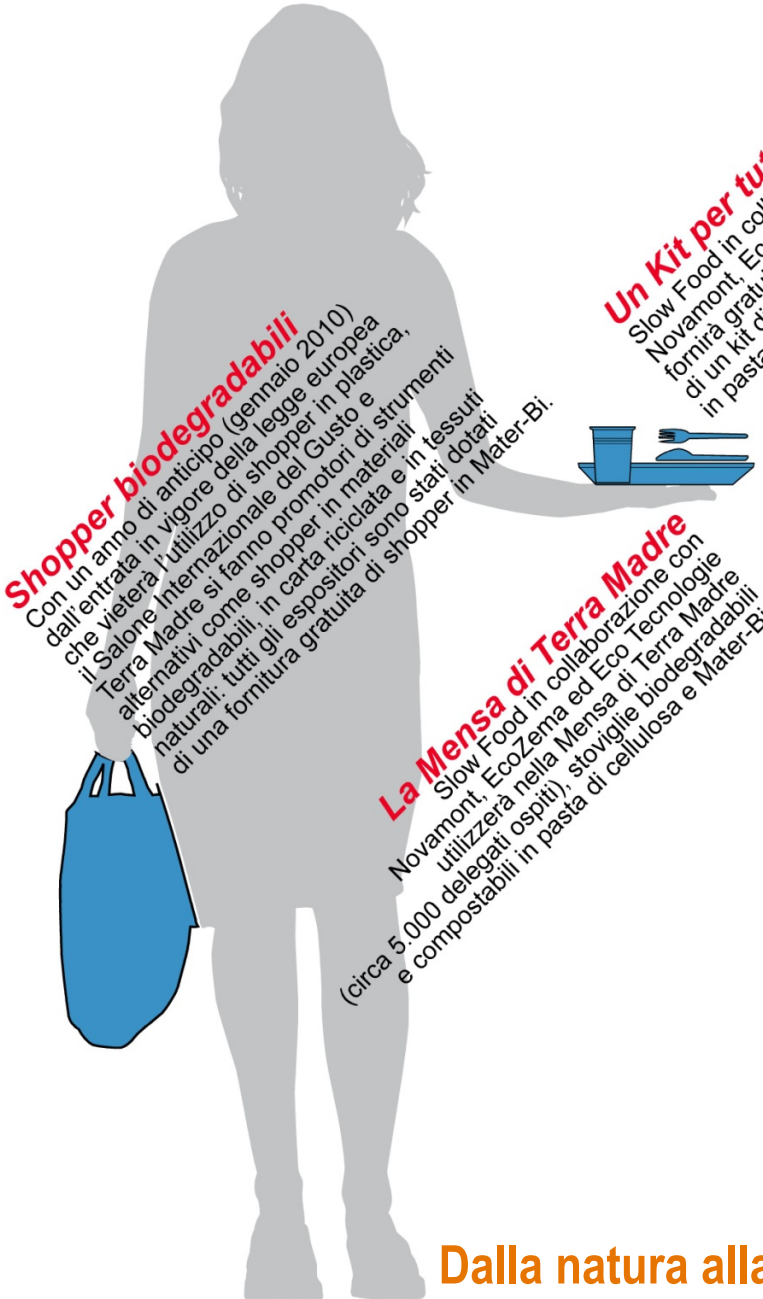
***scenario progettuale* materiali biodegradabili**

in collaborazione con

Novamont

EcoZema®

ET



Un Kit per tutti gli espositori
Slow Food in collaborazione con Novamont, EcoZema ed Eco Tecnologie fornirà gratuitamente tutti gli espositori di un kit di stoviglie, sacchetti, tovaglioli in pasta di cellulosa e Mater-Bi.

Shopper biodegradabili
Con un anno di anticipo (gennaio 2010) dall'entrata in vigore della legge europea che vieterà l'utilizzo di shopper in plastica, il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre si fanno promotori di strumenti alternativi come shopper in materiali biodegradabili, in carta riciclata e in tessuti naturali: tutti gli espositori sono stati dotati di una fornitura gratuita di shopper in Mater-Bi.

La Mensa di Terra Madre
Slow Food in collaborazione con Novamont, EcoZema ed Eco Tecnologie utilizzerà nella Mensa di Terra Madre (circa 5.000 delegati ospiti), stoviglie biodegradabili e compostabili in pasta di cellulosa e Mater-Bi.

Materiali per la fruizione del cibo e **shopper completamente biodegradabili**, destinati alla produzione di **compost**, con il quale si fertilizza il terreno in modo naturale.

I coperti sono stati circa 200.000

- risparmiati **68 kg di CO_2 ogni 1.000 pasti**:
(risparmiati emissioni di CO_2 come se ci fossero 450 auto in meno circolanti a Torino ogni giorno).

- risparmiati **515 KWh ogni 1.000 pasti**
(pari a circa 26.000 lampadine da 50 W non accese per ognuno dei 5 giorni della manifestazione)

Dalla natura alla natura

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

scenario progettuale materiali biodegradabili

in collaborazione con

Gio 09/10/2008 | IL SECOLO XIX | Estratto da pag. 9

CIBO E AMBIENTE

Slow Food lancia a Torino il gusto del riciclaggio

Al Salone Terra Madre stand, posate, sedie e cartelloni ecocompatibili

TORINO. Al bando le moquettes, comode e di grande effetto, ma onerose da smaltire. Meglio fare a meno di molti materiali impiegati per le architetture delle fiere e puntare invece su prodotti riutilizzabili. Abbandonato la cartellonistica tradizionale, a vantaggio di cartoni e carte biodegradabili, e sostituire piatti, posate e bicchieri di plastica comune con stoviglie biodegradabili.

L'edizione 2008 del Salone del Gusto - Terra Madre, in programma al Lingotto e all'Orvieto Torino dal 23 al 27 ottobre, sarà all'insegna dei tentativi tipici della manifestazione (cibo e agricoltura), il banco di prova per un progetto ambizioso promosso da Slow Food con la collaborazione del Dipartimento di Disegno Industriale del Politecnico di Torino e il sostegno degli enti locali piemontesi e di numerosi partner tecnici. L'idea, che nel Salone di quest'anno troverà una prima significativa realizzazione, è quella di sviluppare un modello esportabile di manifestazione fieristica a ridotto impatto ambientale.

«Il progetto - spiega Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia - nasce dall'analisi dell'edizione 2006, nella quale solo il 17% delle 240 tonnellate di rifiuti prodotti era stato correttamente differenziato per essere riciclato. Si è avvertita, così, la necessità di avvicinare il contenitore (la fiera) ai contenuti della manifestazione, che riserva grande attenzione all'ambiente. L'obiettivo è di ridurre quest'anno di circa il 50% l'impatto ambientale, per arrivare in prossimità dell'impatto "zero" nel 2012».

Il tema del "buono pulito e giusto" - lo slogan in cui Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, ha riassunto la missione del movimento - dovrà contraddistinguere anche il Salone e Terra Madre, due eventi che hanno [illegible] con 180 mila visitatori attesi, il primo, e oltre 7 mila agricoltori, pescatori e allevatori provenienti da 153 Paesi, il secondo. Gli studi per il "Salone ecocompatibile" sono iniziati subito dopo il Salone del 2006.

Numerosi partner industriali hanno offerto la loro collaborazione e sono stati risolti molti problemi. «Per la prima volta nel mondo - sottolineano alla facoltà di Architettura di Torino - un evento fieristico è stato progettato adottando le linee-guida del "design sistemico"», un approccio nato dall'osservazione della natura in cui ogni scoria viene metabolizzata dal sistema. Il 50% degli allestimenti, per esempio, è costituito da Cetenit, un impasto di lana di legno mineralizzato e cemento, non trattato chimicamente, riutilizzabile al termine della manifestazione per la costruzione di strade o è già un impegno della società Autostrade). È stata ridotta la cartellonistica per la comunicazione e l'80% è stato realizzato con cartoncino riciclato e riciclabile. I percorsi-guida nei padiglioni del Lingotto non saranno più ricoperti dalle moquette di diverso colore, ma segnalati con vernici rimovibili senza bisogno di prodotti chimici.

Particolare attenzione è stata riservata agli imballaggi, compreso quello [illegible] per i prodotti dei Presidi Slow Food e per le bottiglie di vino da stappare e portare a casa. Nell'Enoteca, ad esempio, ci si potrà accomodare su sedie ottenute utilizzando le barriques che hanno esaurito la loro funzione. Piatti, posate e shopper (le borsine per la spesa) saranno completamente biodegradabili e verranno destinati, dopo l'uso, alla produzione di compost per fertilizzare la terra in modo naturale.

L'energia necessaria all'evento, infine, proverrà dalla rete elettrica nazionale, nella quale è stato immesso, però, un quantitativo di energia "verde", pari ai consumi previsti, ottenuta da biomasse (rifiuti degli allevamenti zootecnici). Secondo i calcoli degli esperti, si eviterà che oltre [illegible] tonnellate di CO2 siano rilasciate nell'atmosfera. Se tutti i visitatori contribuiranno alla raccolta differenziata dei rifiuti, poi, altre 45 tonnellate potranno essere risparmiate.

E poiché il saldo finale non potrà essere pari a zero perché comunque circa mille tonnellate di CO2 si disperderanno nell'atmosfera, per far tornare i conti verranno piantati alberi nel Parco fluviale del Po, per salvaguardarne la biodiversità.

EGLE PAGANO

>> 5

GUIDA DELL'ESPRESSO LO CHEF BOTTURA AFFIANCA I GRANDI

FIRENZE. Esce oggi nelle edicole e nelle librerie l'edizione 2009 dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso, tradizionalmente la prima guida ad arrivare sul mercato (896 pagine, 22 euro). Il volume curato da Enzo Vizzari riserva alcune novità al vertice della ristorazione nazionale - con Massimo Bottura, chef de "La Francescana" di Modena che affianca Gianfranco Vissani, Fulvio Pierangelini ("Gambero Rosso" di S. Vincenzo) e la famiglia Alajmo ("Le Calandre" di Rubano), al vertice della hit parade dei cuochi con il punteggio di 19,5/20. Poco cambia, invece, nel panorama dell'alta ristorazione ligure. Al primo posto si conferma la coppia "Paolo e Barbara" di Sanremo (che guadagna mezzo punto e sale a 17/20 e "due cappelli"), seguiti da "Conchiglia" e "Arco Antico" con 16/20. A Genova il piazzamento migliore spetta a Rosa e

Gio 09/10/2008 | la Repubblica Torino | Estratto da pag. 16

Impatto ambientale zero per il Salone del Gusto

Prima fiera totalmente "biodegradabile"

FONDATORE [illegible] di Bra, è tra i [illegible] di Arcigola e poi, nel 1989 a Parigi, del movimento internazionale Slow Food

PRESIDENTE [illegible] nella sede di Slow Food come obiettivo di coscienza. Dal 2006 guida Slow Food Italia

Il Salone del Gusto cuoch al Lingotto dal 23 al 27 ottobre

MILENA VERCELLINO

IL «viaggio alle radici del cibo» si fa ecosostenibile: l'enogastronomia incontra l'ecologia nell'edizione di quest'anno del [illegible] e di [illegible]. I due più importanti appuntamenti torinesi sulla cultura del cibo sono stati infatti pensati e progettati dal punto di vista della riduzione dell'impatto ambientale, di quello che resta dopo che le luci si sono spente e il pubblico è tornato a casa. I visitatori si aggireranno tra stand biodegradabili, assaggiando in stoviglie di pasta di cellulosa cibi trasportati con automezzi a ridotte emissioni di CO2. Il progetto, nato nei laboratori del Politecnico con la collaborazione di Slow Food, Regione, Comune, Amiat e diversi partner industriali, ha preso il via nel 2006. L'obiettivo, spiega Luigi Bistagnino, docente di Design industriale e coordinatore del progetto, è ambizioso: raggiungere la soglia del 50 per cento di raccolta differenziata, dal 17, su 190 mila chili di rifiuti, raggiunto nell'edizione di due anni fa: «È la prima volta al mondo che una fiera di questa dimensione viene progettata in questo modo, spiega. «Vogliamo fare un modello di fiera esportabile ma vorremmo anche che ci trasmettesse un modello di buone pratiche quotidiane», dice il presidente di Slow Food [illegible]. Per mettere a punto un salone all'insegna del ridotto impatto ambientale, dice Bistagnino, l'approccio progettuale è stato rivoluzionario: «Il salone ha degli input: stand, prodotti, ma anche output. Proprio questi sono stati [illegible] rifiuti, le emissioni, gli allestimenti dopo l'utilizzo.

Insomma, se alla fine della fiera quello che resta sono rifiuti, uno dei pensieri del progetto è stato organizzare un efficace sistema di smaltimento. In collaborazione con Amiat, che fornirà 2500 contenitori e 120 isole ecologiche, verrà predisposto un sistema di raccolta «porta a porta» tra gli stand. La riduzione dell'impatto ambientale partirà però dall'utilizzo di materiali «ecologici» e dal contenimento delle emissioni: «Altre azioni riguardano l'utilizzo di shopper e stoviglie biodegradabili e di energie da biomassa e l'adozione di un sistema di trasporto di merci e visitatori a ridotto impatto ambientale», [illegible] Bistagnino. Ma da smaltire, chiusi i battenti ci saranno anche gli arredi: così, spiega Bistagnino, «Per il 50 per cento degli allestimenti sono stati utilizzati materiali che avevano un'altra destinazione. E abbiamo eliminato la moquette, usando invece vernici naturali biodegradabili».

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE - POLLENZO -

Recupero dei fondi di caffè

in collaborazione con Lavazza, Novamont, Design Politecnico di Torino

La produzione dei funghi (Shitaki)

Fotografie produzione ed esposizione al Salone Internazionale del Gusto 2008

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE
POLLENZO

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

Progetto "Eventi a ridotto impatto ambientale"

1 esempio su 49 iniziative

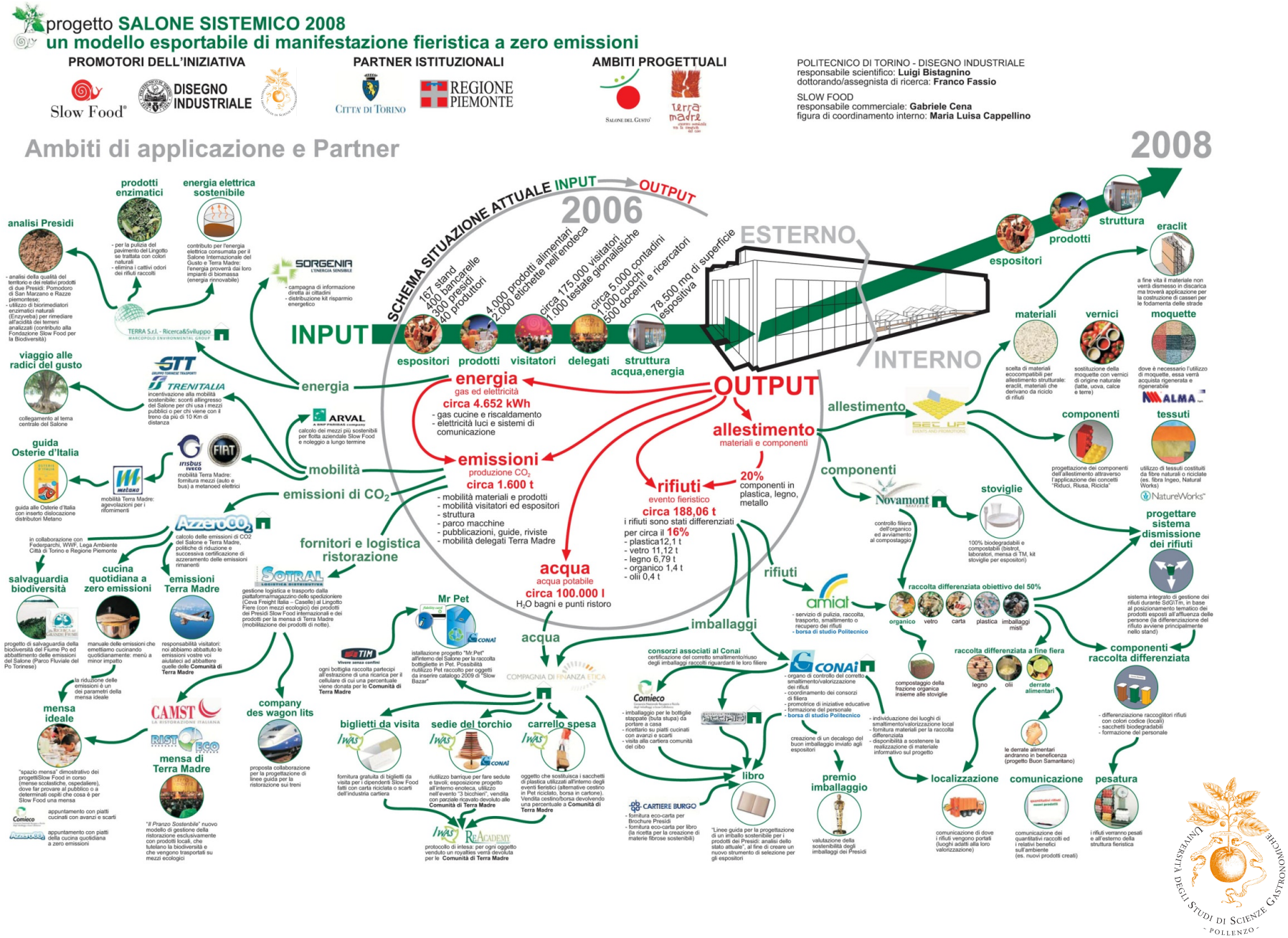
LA RIDUZIONE E VALORIZZAZIONE DEGLI OUTPUT

	2006		2012
RIFIUTI	188,1 t rifiuti prodotti	- 13%	164 t rifiuti prodotti
	157,7 t indifferenziato	- 58%	67 t indifferenziato
	30,4 t differenziato	+ 219%	97 t differenziato
	16,2 % percentuale raccolta differenziata	→	59,11 % percentuale raccolta differenziata
	Non calcolata purezza del rifiuto differenziato	→	92 % purezza media del rifiuto differenziato
	1,1 Kg rifiuto pro capite	→	0,75 Kg rifuto pro capite
	3,7 Kg al mq	→	2,05 Kg al mq
EMISSIONI	0,47 Kg di CO_2 per visitatore	→	0,15 Kg di CO_2 per visitatore

NEL 2006 L'EVENTO INCIDEVA DI CIRCA IL 3% SULLA PRODUZIONE DI RIFIUTI DELLA CITTA' DI TORINO E PROVINCIA, NEL 2012 DEL **2,25%**

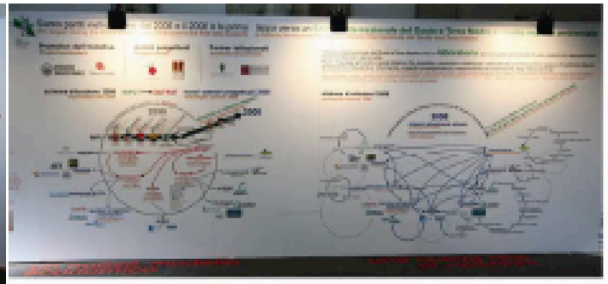
Systemic Event Design (S.Ee.D.)

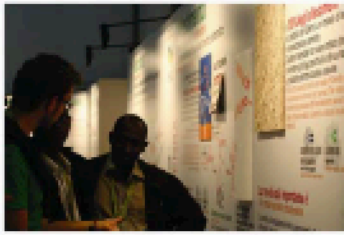
in collaborazione con Slow Food



Systemic Event Design (S.Ee.D.)

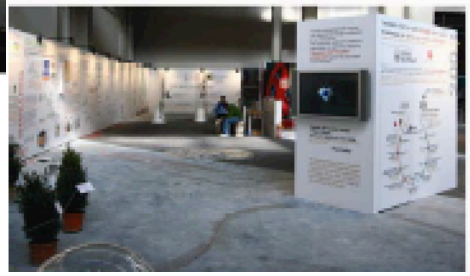
in collaborazione con Slow Food





Fotografie dello "Spazio alle Teorie":

- *il portale di ingresso*
- *le freccie prodotto/uomo*
- *in fondo, la parete con il modello naturale*
- *l'installazione centrale*
- *l'angolo dei Presìdi Sistemici*
- *i cilindri in metacrilato*
- *visitatori*



Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

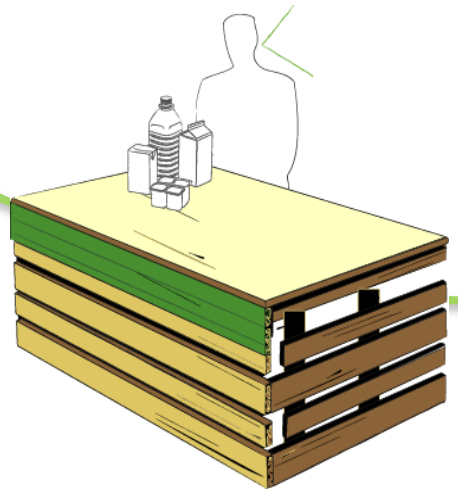
Utilizzo di materiali eco-sostenibili, allungamento del ciclo di vita dei materiali per allestimento, abbattimento dei costi per gli attori del sistema

PEFC
PEFC / 18-1-1

Produttore dei
Greenpallet®
materia prima:
pioppo del mantovano

PALM
IL PALLET ECOLOGICO

top dei banchi realizzato in **Ecomat** ottenuto dal riciclo della **sansa esausta** miscelata in parte a polipropilene vergine e riciclato pre o post-consumo.



allestimento
realizzato con pallet

Salone Internazionale del Gusto

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

MAPEI

PPG Industries

Riutilizzo dei pallet
a fine evento per la
logistica e stoccaggio

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Pollenzo

Progetto **“Eventi a ridotto impatto ambientale”**

LOGISTICA MERCI

Massimizzazione dell'efficienza dei trasporti
< VIAGGI = < CO2 = < TRAFFICO

LINEE GUIDA
del **BUON ECO-IMBALLAGGIO** per le spedizioni delle merci

? Lo sapevi che. . .

A fine evento **non si butta via niente**: nell'edizione **2010** sono state **recuperate oltre 3 tonnellate di derrate alimentari**.

in collaborazione con

comieco

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -

Progetto **“Eventi a ridotto impatto ambientale”**

COMUNICAZIONE

FSC

RIDUZIONE dei SUPPORTI CARTACEI

CARTA RIDOTTA DEL 37% rispetto al 2010

CODICI QR

APPROFONDIMENTI per smartphone
SUI PRESÌDI SLOW FOOD

CARTONCINO RICICLATO e RICICLABILE

EVITATI circa 2300mq di FOREX

EVITATI circa **2900mq di CARTA**

2000 CARTELLE STAMPA tramite **CHIAVETTE USB**

> **EFFICIENZA** del **SITO WEB** dell'evento
e lancio della **APP** ufficiale **SGTM**

diffusione **INFORMAZIONE e programma**
attraverso **SUPPORTI VIRTUALI**

TELI IN EVERGREEN

EVITATI circa **3000mq** di **PVC**
IMPATTO AMBIENTALE RIDOTTO DEL 35%

Slow Food **RECUPERA I TELI IN EVERGREEN** e **CREA BORSE DI DESIGN** realizzate da sartorie. **ACQUISTANE** una presso lo **STAND SLOW FOOD**, ogni esemplare è unico e irripetibile

? Lo sapevi che...

Basta riciclare 70 kg di carta per salvare la vita di un albero.

in collaborazione con

sabox · EverGreen · Sciolla · di.unito.it · Sinbit · molecole SISTEMICHE

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -

Premio SlowPack 2014

Il VINCITORE DEL 2008

tecniche e materiali tradizionali

PRESIDIO AGLIO ROSSO DI NUBIA (SICILIA)

"per aver conservato l'antica tecnica della treccia a quattro teste, che forma una sorta di piccola maniglia da appendere"

I VINCITORI DEL 2010

tecniche e materiali tradizionali

PRESIDIO POMODORO REGINA DI TORRE CANNE (PUGLIA)

"per aver saputo recuperare una tradizione d'imballaggio incentivando vecchie colture autoctone, il cotone, la canapa, al fianco della coltura del prodotto presidiato"

tecniche e materiali innovativi

PRESIDIO PAPACELLA NAPOLETANA (CAMPANIA)

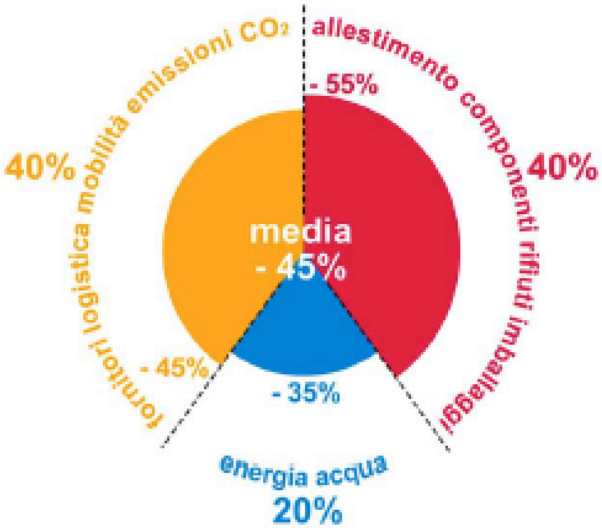
"per aver conseguito il raggiungimento di un alto valore di ecocompatibilità conseguita anche grazie alla semplicità della chiusura dell'imballaggio senza ulteriori aggiunte di materiali"

comunicazione della qualità del prodotto

PRESIDIO BISCOTTO DI CEGLIE (PUGLIA)

"per aver saputo indicare con chiarezza esaustiva nell'etichetta ogni elemento utile al consumatore per poter comprendere a pieno il prodotto"

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -



totale Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006
circa 90.000 mq di superficie fieristica (pad.1-2-3-5 + pad.esterno Lingotto Fiere + Oval Lingotto + Pala Isozaki) + 14% rispetto al 2006

NUMERI IMPATTO EVENTO 2008 (durata dell'evento: 5 giorni)

RIFIUTI: raggiunto il 58,4% di differenziazione dei rifiuti

- plastica 6,2% (14,7 tonnellate) -0,2% rispetto al 2006 (dovuto al non utilizzo di materiali plastici per la fruizione del cibo in favore di materiali biodegradabili e compostabili come il Mater BI, PLA e polpa di cellulosa)
- vetro + acciaio 9,2% (21,8 tonnellate) +3,3% rispetto al 2006 (è migliorata la raccolta differenziata di questo materiale)
- legno 17,6% (41,3 tonnellate) +14% rispetto al 2006 (l'incremento è dovuto alla presenza di allestimento e disallestimento nel conteggio dei rifiuti raccolti. Nel 2006 non si faceva la raccolta differenziata durante queste due fasi)
- oli 0,2% (0,5 tonnellate)
- organico 7,4% (17,4 tonnellate) +100% rispetto al 2006 (raccolta inesistente nel 2006. Buona parte della percentuale è costituita dai materiali biodegradabili per la fruizione del cibo)
- carta 17,8% (41,7 tonnellate) +100% rispetto al 2006 (raccolta inesistente nel 2006)
- indifferenziato 41,6% (97,8 tonnellate) - 42,2% rispetto al 2006

RIFIUTI NON PRODOTTI: evitate 281,84 tonnellate di rifiuti indifferenziati rispetto al 2006 (differenza dei rifiuti correttamente dismessi tra 2006 e 2008 + rifiuti non prodotti). **Evitati 25.365 euro (costo collettività) per il loro smaltimento** (costo evitato alla collettività: in Torino e provincia il costo medio di conferimento dell'indifferenziato è pari a circa 90 euro alla tonnellata - dati Provincia di Torino. Se queste 281,84 tonnellate fossero finite nel circuito dei rifiuti indifferenziati sarebbero stati necessari circa 25.365 euro per il loro smaltimento).

progetto Buon Samaritano:
6 tonnellate di derrate alimentari recuperate + 428% rispetto al 2006 (alimenti dati in beneficienza al Sermig e ai Servizi Vincenziani, Torino)

materiali biodegradabili:
La distribuzione esclusiva di prodotti monouso biodegradabili e compostabili ha portato alla produzione di circa
6 tonnellate di compost dalla raccolta di circa 17,4 tonnellate di rifiuto organico. Ciò ha permesso di evitare circa 10 tonnellate di rifiuto indifferenziato destinato alla discarica e all'incenerimento.

materiali di allestimento:
- moquette: 2006 – circa 78.500 mq

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

5 premi

patrocinio

2010 / 2012 / 2014

MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

2018

ASviS Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo

Systemic Event Design (S.Ee.D.)

in collaborazione con Slow Food

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE
POLLENZO

OBIETTIVI DELLA RICERCA APPLICATA

DAL 2006 AL 2016: 10 ANNI DI RICERCA PER 6 EDIZIONI E PIÙ DI 300 INIZIATIVE

CREARE VALORI PER CONDIVIDERE OBIETTIVI

CO-EVOLVERE CONGIUNTAMENTE

COSTRUIRE RELAZIONI SUL TERRITORIO

RENDERE ACCESSIBILE L'ESPERIENZA CULTURALE

FARE INNOVAZIONE ATTRAVERSO UN APPROCCIO OLISTICO

ESSERE PORTATORI DI INNOVAZIONE SOCIALE

IMMAGINARE NUOVI PARADIGMI PER GLI EVENTI CULTURALI

RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE

SVILUPPARE SINERGIE TRA GLI ATTORI DEL NETWORK

FAVORIRE L'EDUCAZIONE PER UN BENESSERE DIFFUSO

METTERE A VALORE IL SISTEMA TERRITORIALE

SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

L'EVENTO È COME UN ORGANISMO VIVENTE

L'APPROCCIO SISTEMICO VIENE UTILIZZATO COME STRUMENTO DI ANALISI E PROGETTAZIONE DEL **FLUSSO DI MATERIA, ENERGIA E CONOSCENZA** DI CIASCUN SISTEMA E TRA UN SISTEMA E L'ALTRO. LO STUDIO DELLA STRUTTURA E DEL **COMPORTAMENTO** D'INSIEME DI ELEMENTI INTERAGENTI CON L'OBIETTIVO DI COSTRUIRE **RELAZIONI DI VALORE** PER AMBIRE AD UNA **QUALITÀ DI SISTEMA**

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

UNA METAFORA DELLA CONVIVENZA DELL'UOMO CON L'ECOSISTEMA

UN MICRO COSMO DI COMPORTAMENTI, OPPORTUNITÀ, PRODOTTI, SERVIZI ... DEFINISCE I CONTENUTI DELL'EVENTO,CHE PER OSMOSI SONO TRASMESSI ALLA CITTÀ ED ALLA COLLETTIVITÀ, RISVEGLIANDONE L'ANIMA GASTRONOMICA. IL PROGETTO SEED ESALTA IL RAPPORTO CHE L'EVENTO HA CON IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ,TRACCIANDO UN MANIFESTO PER UNA SOCIETÀ CIVILE ATTENTA A CIÒ CHE MANGIA E ALLE SCELTE CONNESSE IN UN'OTTICA DI SISTEMA, DOVE OGNI ATTORE HA UN SUO RUOLO. PROMUOVENDO UNO SVILUPPO SOSTENIBILE,TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO RAPPRESENTA IL PUNTO D'INCONTRO DI CULTURE CHE ATTRAVERSO L'INFORMAZIONE NE CONDIVIDONO LE RESPONSABILITÀ.

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

LO SAI CHE IL NOSTRO EVENTO PROMUOVE INIZIATIVE SOCIALI?
VUOI BENE ALLA TERRA? E AL PARCO?
SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

FAI ATTENZIONE ALLA QUALITÀ DELL'ACQUA E A NON SPRECARLA?

L'ACQUA CHE TI FORNIAMO A TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2016 È **SICURA, BUONA, OLTRE CHE LOCALE E SOSTENIBILE**. INVESTIAMO INSIEME A **LURISIA** NEL VUOTO A RENDERE DI BOTTIGLIE IN VETRO, UTILIZZIAMO LE COLONNINE DELL'ACQUA DI **SMAT** E PROMUOVIAMO L'UTILIZZO DEI **TORET**, LE TRADIZIONALI FONTANELLE TORINESI, TUTELATE E VALORIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE **I LOVE TORET**

LO SAI CHE OGGI SONO **750 MILIONI LE PERSONE NEL MONDO** CHE **NON HANNO ACCESSO ALL'ACQUA POTABILE** E **CIRCA 1000 BAMBINI MUOIONO OGNI GIORNO PER MALATTIE DOVUTE ANCHE AL CONSUMO DI ACQUA NON SICURA?**
(GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA 2015, UNICEF)

IN COLLABORAZIONE CON LURISIA PREMIUM BEVERAGES smat I ♥ TORET

SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

INNOVAZIONE SOCIALE

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

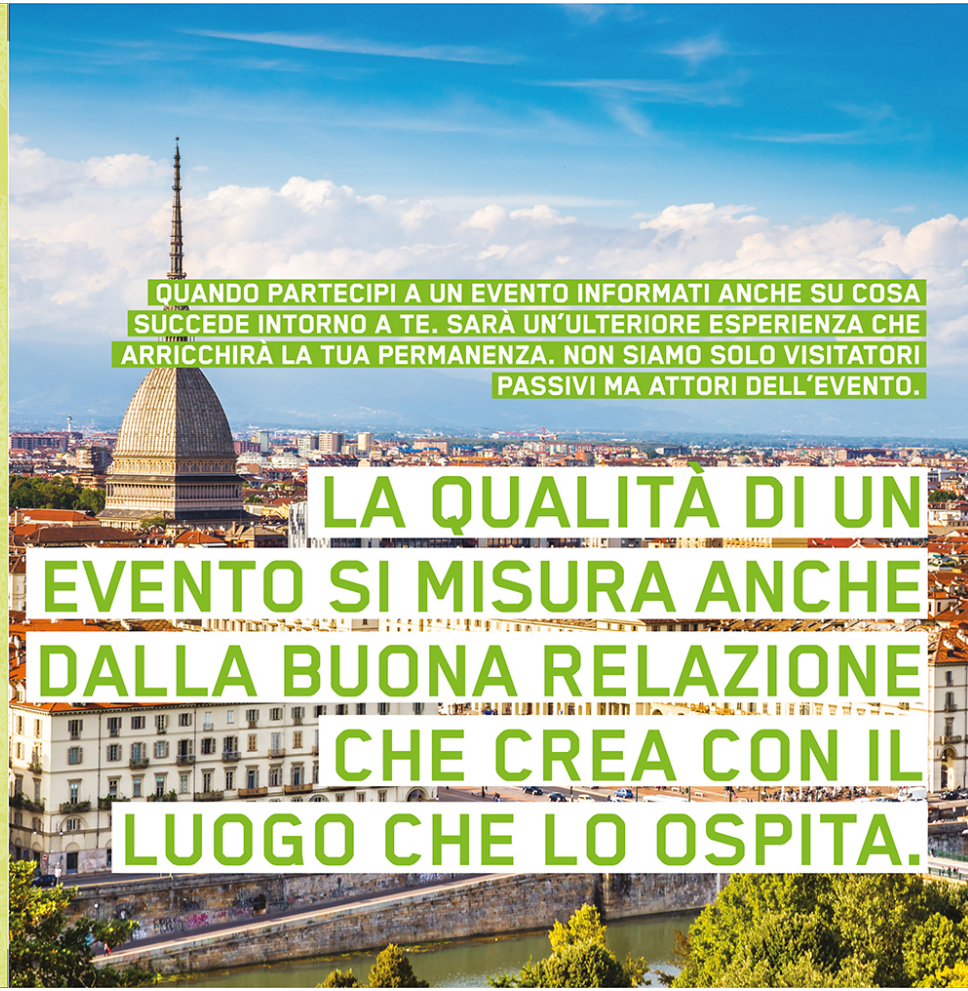
University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

MAI STATO AD UN EVENTO DIFFUSO?

TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO NON È SOLO NELLE LOCATION PRINCIPALI DEL PARCO DEL VALENTINO E DEL CENTRO, MA VIVE ANCHE NELLE COLLABORAZIONI CON IL MONDO DELLA CULTURA TORINESE: **GRANDI MUSEI, PICCOLE ASSOCIAZIONI, CASE DI QUARTIERE, BIBLIOTECHE, TEATRI E CINEMA DELLA CITTÀ.**

A TORINO SONO PRESENTI **QUASI CENTO MUSEI, TRENTA TEATRI E NUMEROSISSIME ASSOCIAZIONI CULTURALI** CHE IN OCCASIONE DEL NOSTRO EVENTO ORGANIZZANO EVENTI SUL TEMA CIBO

IN COLLABORAZIONE CON CITTA' DI TORINO FONDAZIONE TORINO MUSEI



SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

LO SAI CHE IL NOSTRO È UN EVENTO FORMATO FAMIGLIA?

ABBIAMO RESO PIÙ FACILE E PIACEVOLE PER LE FAMIGLIE L'ACCESSIBILITÀ A TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2016 GRAZIE ALLE **ATTIVITÀ E SERVIZI PENSATI E REALIZZATI PER INTRATTENERE I BAMBINI** E I LORO GENITORI.

LO SAI CHE **DAL 2012 REALIZZIAMO SPAZI PER ACCOGLIERE, INTRATTENERE ED EDUCARE I VISITATORI PIÙ PICCOLI** E CHE QUESTE AREE HANNO OSPITATO IN MEDIA PIÙ DI 800 BAMBINI A EDIZIONE?

IN COLLABORAZIONE CON Slow Food educa GG circowow COOPERATIVA SOCIALE LE SOLEIL

SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

LO SAI CHE IL NOSTRO EVENTO PROMUOVE INIZIATIVE SOCIALI?

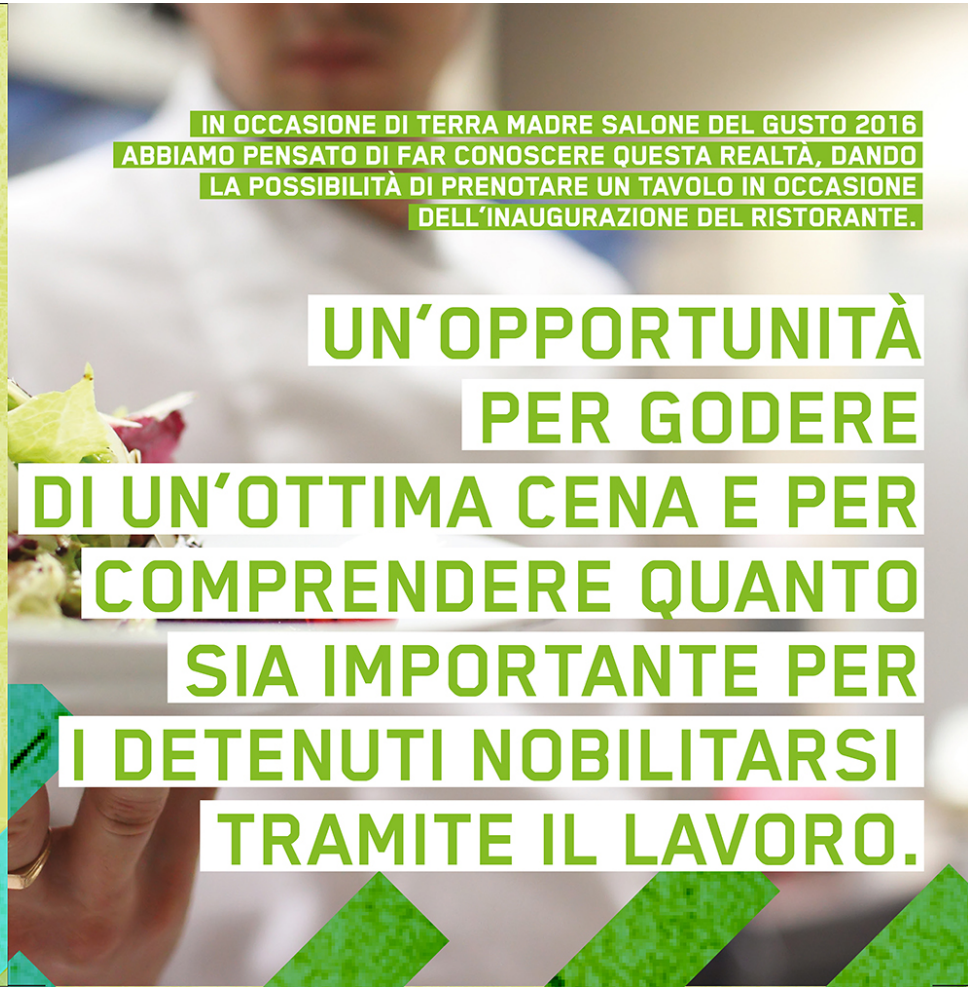
ABBIAMO ORGANIZZATO UNA CENA IN CARCERE, CUCINATA DA **SALVATORE TOSCANO**, CHEF DELL'**OSTERIA MANGIANDO MANGIANDO** DI GREVE IN CHIANTI INSIEME AI DETENUTI DELLA **CASA CIRCONDARIALE LORUSSO E CUTUGNO DI TORINO**.

INOLTRE A FINE OTTOBRE APRIRÀ **IL RISTORANTE "LIBERAMENSA" DELLA CASA CIRCONDARIALE DI TORINO** CHE VEDRÀ IMPEGNATI PARTE DEI DETENUTI SIA IN CUCINA CHE IN SALA.

IN COLLABORAZIONE CON

Slow Food®

LIBERA MENSA



IN OCCASIONE DI TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2016 ABBIAMO PENSATO DI FAR CONOSCERE QUESTA REALTÀ, DANDO LA POSSIBILITÀ DI PRENOTARE UN TAVOLO IN OCCASIONE DELL'INAUGURAZIONE DEL RISTORANTE.

UN'OPPORTUNITÀ PER GODERE DI UN'OTTIMA CENA E PER COMPRENDERE QUANTO SIA IMPORTANTE PER I DETENUTI NOBILITARSI TRAMITE IL LAVORO.

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

ACCESSIBILITÀ FISICA E CULTURALE

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

LO SAI CHE LA NOSTRA È UNA COMUNICAZIONE "INCLUSIVA"?

LE CONFERENZE DI TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2016 HANNO UN SERVIZIO DI TRADUZIONE **IN 4 LINGUE** (ITA, ENG, FRA, SPA), MENTRE **40 FORUM** SONO TRADOTTI COMPLESSIVAMENTE **IN 8 LINGUE** (ITA, ENG, FRA, SPA, POR, RUS, CIN, JPN).

CON L'**ENTE NAZIONALE SORDI** E LA **COOPERATIVA SEGNI DI INTEGRAZIONE - PIEMONTE** VERRANNO TRADOTTI ALCUNI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA NELLA LINGUA DEI SEGNI

LA **SEGNALETICA** ALL'INTERNO DELLA MANIFESTAZIONE, TRADOTTA IN **2 LINGUE** (ITA, ENG), QUEST'ANNO VIENE ARRICCHITA DA **UNA MAPPA ILLUSTRATA DELLA CITTÀ E DELL'EVENTO**, ANCH'ESSA TRADOTTA IN ITALIANO E INGLESE.

PER QUANTO RIGUARDA INVECE LA CARTELLA STAMPA, TUTTI I DOCUMENTI UTILIZZANO IL **FONT EASYREADING®**, CARATTERE AD ALTA LEGGIBILITÀ PER TUTTI, ANCHE PER I DISLESSICI.

IN COLLABORAZIONE CON Slow Food® EasyReading ASSOINTERPRETI La tua voce in tutte le lingue LIFEGATE

ABBIAMO REALIZZATO UNA COMUNICAZIONE DELL'EVENTO SEMPLICE E COMPRENSIBILE PER IL MAGGIOR NUMERO DI PERSONE POSSIBILE.

LIFE GATE, MEDIA PARTNER DEL SYSTEMIC EVENT DESIGN, RACCONTERÀ ATTIVITÀ E PARTNER DEL PROGETTO SISTEMICO.

SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

MAI TOCCATO UN EVENTO?

USIAMO **MATERIALI SOSTENIBILI E CALDI** COME IL LEGNO CERTIFICATO **FSC** E **PEFC** PER LE BANCARELLE, I TELI IN **EVERGREEN DI DICKSON COATINS** PER LE GRAFICHE DI ALLESTIMENTO, I PRIMI AL MONDO AD AVERE LA CERTIFICAZIONE PER IL BASSO IMPATTO AMBIENTALE NEL LORO INTERO CICLO DI VITA E I LACCI PORTA BADGE DI **GIEMME** SONO IN PET RICICLATO E STAMPATI CON INCHIOSTRI AD ACQUA.

LO SAPEVI CHE **LE CERTIFICAZIONI FSC E PEFC GARANTISCONO ELEVATI STANDARD DI PROTEZIONE DELL'AMBIENTE** E DI CONSEGUENZA ANCHE **BENEFICI SOCIALI ED ECONOMICI?**

IN COLLABORAZIONE CON

PALM IL PALLET ECO SOSTENIBILE

DICKSON COATINGS

GIEMME ARTICOLI PROMOZIONALI www.giemmepromozioni.it

SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

IMPATTO ECONOMICO

SEeD
SYSTEMIC EVENT DESIGN

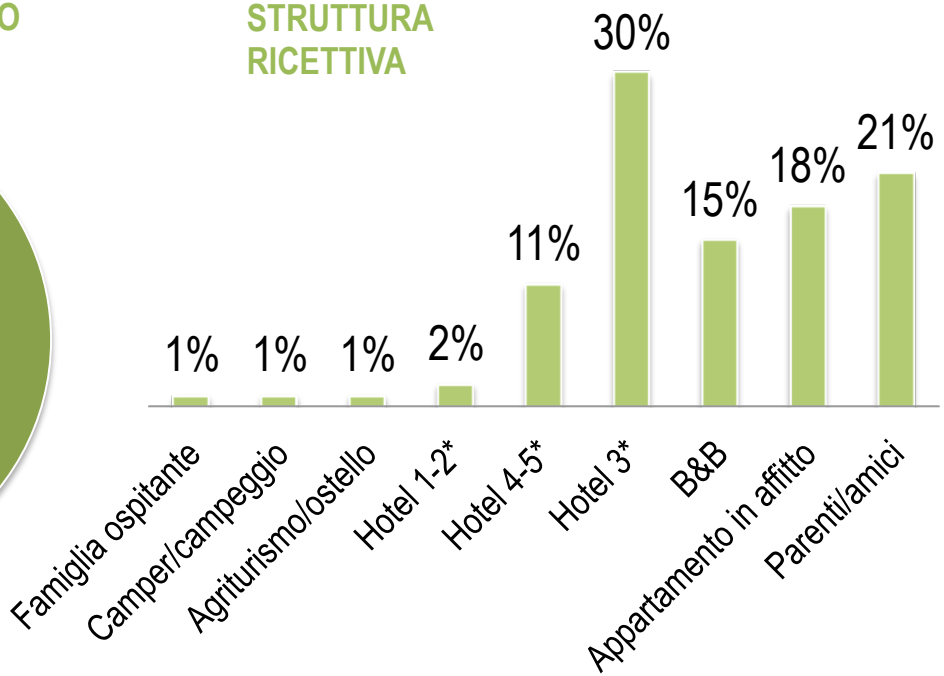
University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

L'IMPATTO ECONOMICO

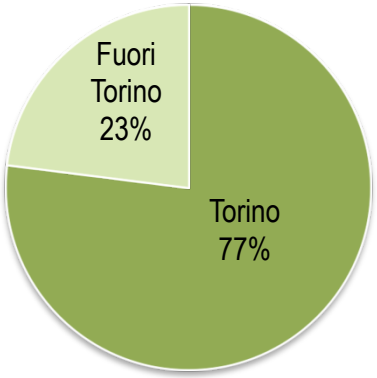
PERNOTTAMENTO

DURATA DEL SOGGIORNO

STRUTTURA RICETTIVA



LOCALITA' DEL SOGGIORNO



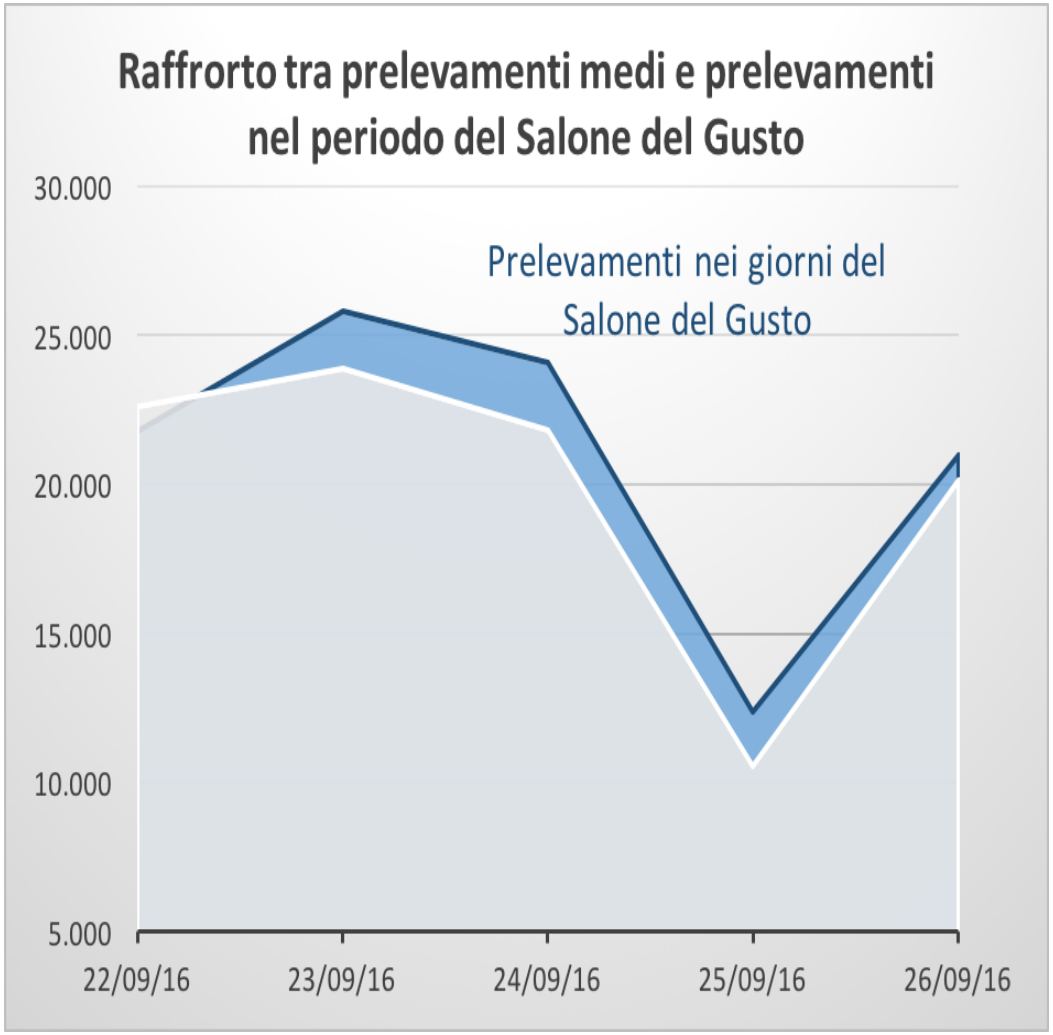
Analizzando la durata del soggiorno, emerge una **partecipazione all'evento giornaliera**, che rappresenta una percentuale pari al **41%**. A seguire il **31%** degli intervista dichiara di pernottare **3 o più notti** a Torino. In merito alla location di pernottamento, si rileva un **interesse a rimanere nella città (77%)** mentre il 23% ha deciso di pernottare fuori Torino. Considerando la tipologia di soggiorno, il **30%** degli intervista pernotta in **Hotel a 3 stelle**.

Il **18%** del campione ha preferito **affittare un appartamento** (fonte da elaborazione dell'indagine).

Elaborazione contenuti e dati a cura di Management Università degli Studi di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia

L'IMPATTO ECONOMICO

PRELEVAMENTI ATM



OCCUPAZIONE ALBERGHIERA

57,19% dell'universo alberghiero torinese,
che restituisce un quadro così definito:

- percentuale di occupazione pari al 84,9%

- prezzo medio giornaliero euro 114,38 €

Elaborazione contenuti e dati a cura di Management Università degli Studi di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia

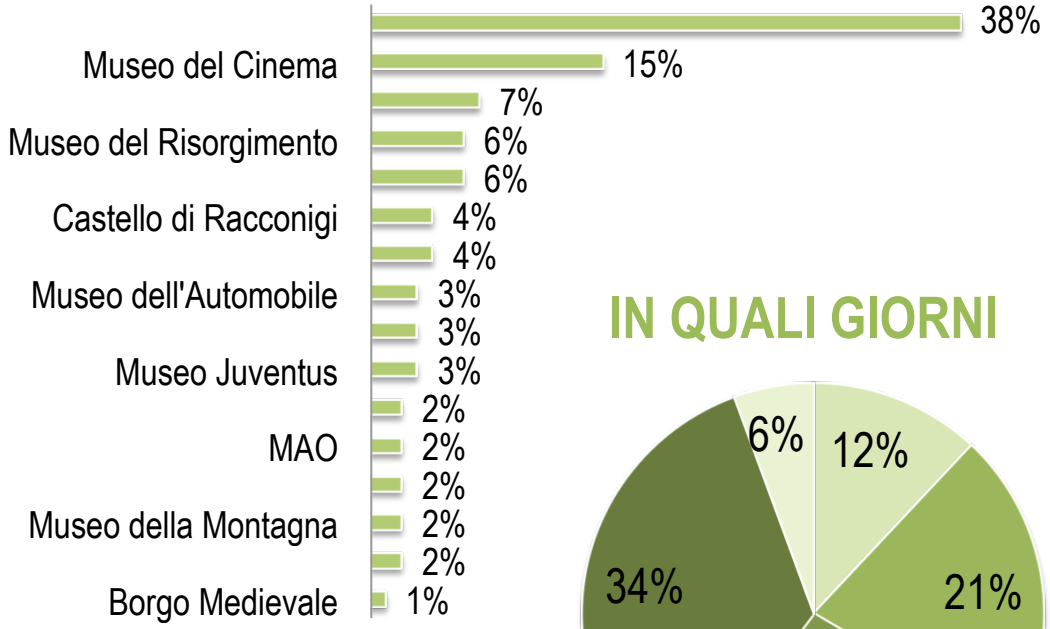
L'IMPATTO ECONOMICO

MUSEI

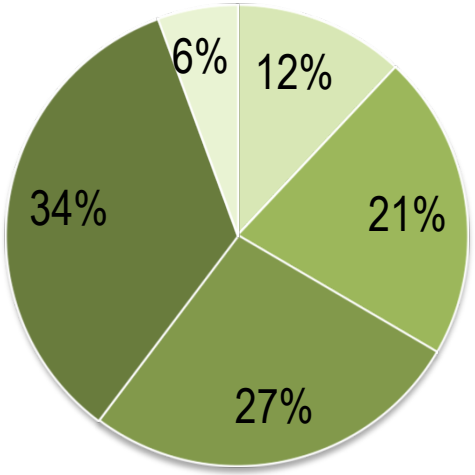
Riconosciuta come "la città da scoprire" Torino possiede un gran numero di attività culturali. Prendendo in considerazione le più significative (quelle con maggior frequentazione), relativamente al periodo della manifestazione, il **totale dei visitatori è pari 58.420**, la maggioranza dei quali ha visitato la Reggia di Venaria (38%). Seconda destinazione è stato il Museo Nazionale del Cinema (15%) e, a seguire, Palazzo Madama (7%). Successivamente ci sono, a pari merito, il Museo Nazionale del Risorgimento e il Polo reale, con il 6%.

Il grafico a torta punta l'attenzione sulle singole date. Come prevedibile, **il weekend si è dimostrato il miglior momento per le visite ai musei**, con maggior flusso di persone. I momenti di maggior incidenza sono domenica 25 (37%) e sabato 24 (29%).

PERCENTUALE VISITATORI PER MUSEO



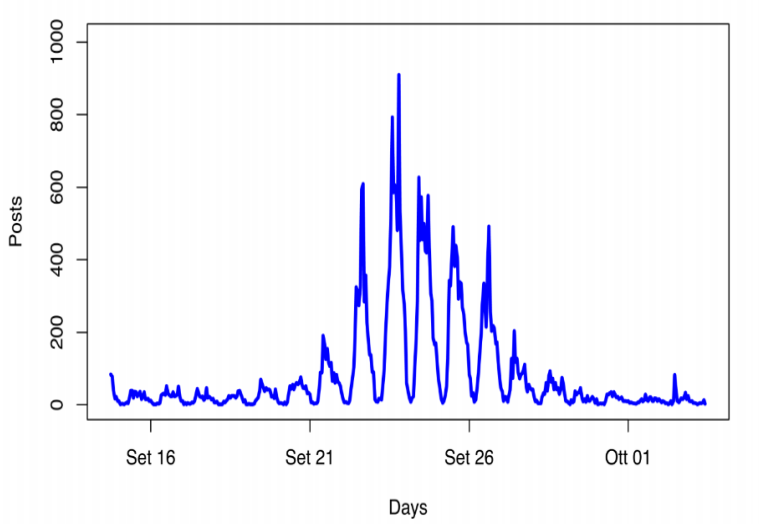
IN QUALI GIORNI



Elaborazione contenuti e dati a cura di Management Università degli Studi di Torino in collaborazione con Turismo Torino e Provincia

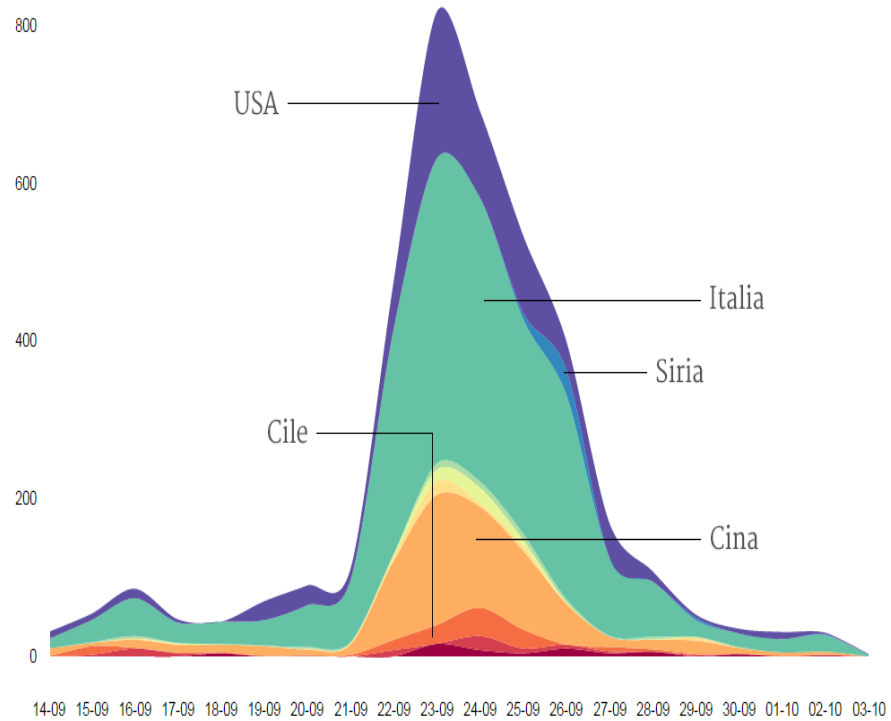
LA DIFFUSIONE DEL MESSAGGIO CULTURALE

LA PRESENZA NEL MONDO DEI SOCIAL MEDIA



I dati raccolti fanno riferimento al periodo che va dal 14/09/2016 al 02/10/2016

LA PRESENZA NEL MONDO DEI SOCIAL MEDIA



Elaborazione contenuti e dati a cura di LabNET Università degli Studi di Torino

LA DISCUSSIONE NEL TEMPO

#terramadre #salonedelgusto #slowfood

Tweet totali: **23.612**

N° ReTweet: **13.522**

N° Link condivisi: **14.984**

Tweet ratio (tw/min): **0.3**

La rete dei soggetti coinvolti è molto diffusa in **Italia** ma comprende svariati paesi, fra cui con una marcata presenza gli **USA**, ma non manca la **Cina** e inaspettatamente la **Siria**.

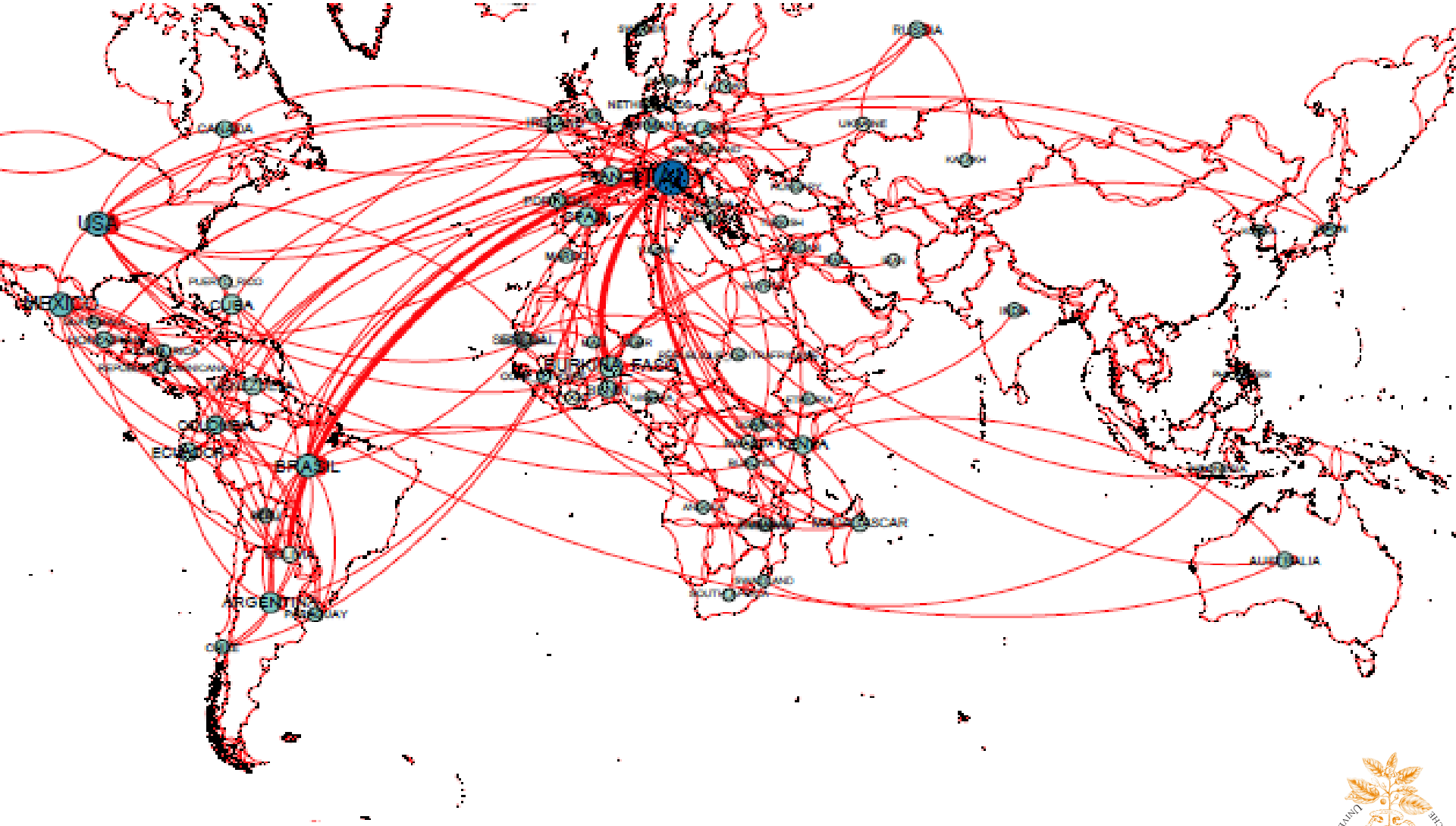
SEeD SYSTEMIC EVENT DESIGN

Elaborazione contenuti e dati a cura di LabNET Università degli Studi di Torino

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

LA DIFFUSIONE DEL MESSAGGIO CULTURALE

LE RETI SOCIALI E I SISTEMI RELAZIONALI



Elaborazione contenuti e dati a cura di LabNET Università degli Studi di Torino

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE
POLLENZO

SEeD

SYSTEMIC EVENT DESIGN

IL VALORE AMBIENTALE, ECONOMICO E SOCIALE DI **TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2016**

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

POLITECNICO DI TORINO
Dipartimento di Architettura e Design

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Università degli Studi di Torino Dipartimento di Management

omero

LabNET

In collaborazione con

turismo Torino e provincia

INDICE

1. TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2016: NUMERI GENERALI SULL'EVENTO pag.9
2. PREMESSA E OBIETTIVI DELLA RICERCA APPLICATA SYSTEMIC EVENT DESIGN (S.Ee.D.) pag.11
3. IL PUBBLICO DELL'EVENTO pag.14
4. IL VALORE AMBIENTALE pag.19
5. L'IMPATTO ECONOMICO pag.26
6. L'IMPATTO SOCIALE E CULTURALE pag.36
7. LA DIFFUSIONE DEL MESSAGGIO CULTURALE pag.42

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -