

1. Promuovere stagionalità e località: la stagionalità comporta la disponibilità di cibi freschi, ciò consentendo di godere appieno delle loro caratteristiche organolettiche e nutritive senza intermediazione di cicli frigoriferi, catene di trasporto complesse o uso di conservanti, entrambi causa di consumi energetici (diretti o indiretti) e quindi di emissioni di gas serra. Proprio per questi minori consumi - energetici o di materiali- il cibo stagionale ha un riscontro anche nel diritto al sapore e alla sostenibilità economica per il consumatore;

2. Ridurre la plastica all'interno della filiera alimentare: L'inquinamento da plastiche non biodegradabili ha raggiunto livelli preoccupanti. Se da un lato sono ormai necessarie politiche attive per ripulire il mondo dalle pervasive plastiche, dall'altro è urgente sia ridurre al massimo l'utilizzo che aumentarne la riciclabilità;

3. Ridurre gli sprechi: Ogni anno si producono 2,6 Gton (miliardi di tonnellate) di cibo utile, generando contemporaneamente 1,3 Gton di rifiuti organici, per metà circa originati nelle mura domestiche, per l'altra metà lungo la filiera produttiva. Ridurre gli sprechi alimentari significa produrre meno CO₂, disboscare meno foreste per far spazio a produzioni alimentari e, non poco in termini di riduzione delle diseguaglianze, risparmiare;

4. Promuovere un utilizzo rigenerativo dei suoli: il consumo di suolo continua ad aumentare: In Italia cresce più il cemento che la popolazione, e ogni secondo si perdono 2 mq di suolo fertile. È necessario rafforzare il legame tra agricoltura e ricerca, favorendo il dialogo e la collaborazione tra aziende agricole virtuose dal punto di vista dei servizi ecosistemici e centri di ricerca, con l'obiettivo di iniziare un percorso che porti alla costituzione di un network italiano di lighthouse farms (dimostratori territoriali di buone pratiche, luoghi di formazione e comunicazione) e living labs (luoghi ricerca dove gli stakeholders contribuiscono a sviluppare soluzioni e ad accelerarne l'adozione sui territori), in collaborazione con gli stakeholders attivi nel settore.

5. Rafforzare la biodiversità: La Convenzione ONU sulla Diversità Biologica definisce la biodiversità come la varietà e variabilità degli organismi viventi e dei sistemi ecologici in cui essi vivono, includendo la diversità a livello genetico, di specie e di ecosistema. Negli ultimi 10 anni sono scomparse 160 specie animali e 35,000 sono quelle a rischio, anche in conseguenza dei cambiamenti climatici, dell'inquinamento e di un uso scorretto dei suoli. Combattere la perdita di biodiversità non è solo una questione etica. Biodiversità significa resilienza e capacità di sopravvivere al cambiamento grazie a un sottile equilibrio che regola le relazioni tra gli esseri viventi, l'uno essendo spesso funzionale all'altro in un ecosistema complesso.

6. Ridurre gli anelli della filiera di produzione e trasporti delle merci: ogni volta che si tratta una materia prima alimentare se ne compromette in parte le qualità nutritive, si generano scarti, si consuma energia e si contribuisce all'effetto serra. Il trasporto di merci in container a costi bassi ha portato da un lato ad aumentare l'impronta ambientale dei cibi e dall'altro a mettere fuori mercato filiere alimentari autoctone;

7. Aumentare l'apporto proteico da fonti alternative alla carne: L'allevamento di bovini, anche per la sua estensione, comporta il 4% delle emissioni di gas serra di origine antropica. Questo non è legato tanto alla CO₂ ma al metano associato alle deiezioni animali, essendo quest'ultimo 21 volte più efficace del biossido di carbonio nel promuovere il riscaldamento

dell'atmosfera. All'insegna del principio "no one left behind" a cui ispirare la transizione ecologica - per non generare squilibri economici controproducenti- sarà necessaria una certa progressione nel disimpegno, almeno parziale, dalla carne come fonte proteica, privilegiando comunque le filiere autoctone di prossimità rispetto a quelle di importazione, su cui pesa l'impronta ambientale aggiuntiva legata al trasporto;

8. Tracciare e qualificare sempre meglio il cibo: qualificare, certificare e tracciare i cibi prodotti lungo l'intera catena che dal campo passa all'industria di processo, alla tavola dei consumatori fino ad arrivare alla salute di questi ultimi attraverso la blockchain, la rete informatica di nodi che gestisce in modo univoco e sicuro un registro pubblico composto da una serie di dati e informazioni, come le transazioni, in maniera aperta e distribuita, senza che sia necessario un controllo centrale;

9. Promuovere l'educazione alimentare nelle scuole favorendo il dialogo tra scienza e saperi tradizionali: per raggiungere la massa critica necessaria ad affrontare con successo le enormi sfide della contemporaneità, è necessario crescere una generazione di cittadini consapevoli che i propri stili di vita e in particolare i propri consumi alimentari impattano fortemente sul sistema alimentare globale;

10. Promuovere la salute attraverso il cambiamento degli stili di vita. La salute è perseguibile attraverso l'adozione di diete sane e sostenibili. In un'ottica di innovazione e di cambiamento del modello sanitario attuale, che dedica una parte cospicua delle proprie risorse al processo di cura, il cibo potrebbe e dovrebbe rappresentare il giro di boa verso un maggiore investimento in piani preventivi, che mirino non solamente all'incremento dell'età media di vita della popolazione, come accaduto negli ultimi decenni, ma con l'obiettivo più ambizioso di promuovere e sostenere un invecchiamento in salute. Inoltre, l'adozione di pattern dietetici sani e sostenibili, ha il duplice vantaggio di preservare non solo la salute dell'uomo, ma anche quella del Pianeta Terra.

11. Supportare e promuovere la costruzione di "politiche del cibo" alle diverse scale e in particolare quella regionale e locale: le politiche del cibo su scala nazionale e regionale hanno un ruolo fondamentale nella territorializzazione delle politiche europee in campo agro-alimentare. Il nuovo Centro potrà favorire ulteriormente la collaborazione tra gli atenei piemontesi - già avviata con l'Atlante del cibo di Torino metropolitana, il lancio dell'Osservatorio nazionale sulle politiche locali del cibo e le attività della RUS (Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile) e in particolare di RUS Piemonte - consentendo di giocare un ruolo di riferimento alla scala nazionale e internazionale nel supporto e promozione alla costruzione di food policy place-based che sappiano difendere, promuovere e valorizzare le diversità bio-culturali.