

"Il nuovo Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile, realizzato in sinergia con tutti gli atenei piemontesi - dichiara Stefano Geuna, Rettore dell'Università di Torino - è un'importante risorsa multidisciplinare per affrontare le sfide globali che il sistema del cibo pone in questi anni. Aumento della popolazione mondiale, malnutrizione, cambiamento climatico, scarsità d'acqua e desertificazione del suolo sono solo alcune delle principali sfide che l'essere umano dovrà affrontare nel prossimo futuro. La sostenibilità si è imposta come un obiettivo inderogabile e i moderni sistemi di produzione alimentare devono essere progettati per tenere in considerazione questo aspetto. L'Università di Torino metterà a disposizione del Centro tutte le sue competenze tecnico-scientifiche, socio-politiche e giuridiche utili ad affrontare correttamente la complessità dello scenario attuale, così da promuovere ricerca ed innovazione in ambito alimentare e contribuire alla creazione di un ecosistema territoriale capace di condurre progetti strategici e attrarre finanziamenti pubblici e privati".

"Siamo felici - aggiunge il Rettore del Politecnico, Guido Saracco - che questo importante progetto sia giunto a compimento, perché comprende tutti i valori che fondano e guidano la nostra attività di ricerca. Siamo certi di poter dare un contributo importante e siamo felici di poter collaborare con tutti gli atenei piemontesi per valorizzare le eccellenze del nostro territorio e contribuire a diffondere un'attenzione sempre più diffusa sul cibo sano e sostenibile"

"L'Università del Piemonte Orientale - sottolinea Gian Carlo Avanzi, Rettore dell'Università del Piemonte Orientale - dedica da anni un'attenzione multidisciplinare al tema del cibo e dell'alimentazione. La collaborazione con gli altri atenei piemontesi nell'ambito del Centro di Studi e Ricerca sul Cibo Sostenibile è, in questo senso, lo sbocco naturale di un impegno che coinvolge ricercatrici e ricercatori di tutti i nostri Dipartimenti. Siamo convinti che solo un approccio che tenga conto delle implicazioni storico-culturali, economico sociali e chimico-fisiche del cibo possa creare valore aggiunto per la ricerca e per la condivisione della conoscenza in questo campo così importante per il sistema Italia, verso una declinazione del concetto di sostenibilità meno astratto e più aderente alle necessità delle future generazioni".

"Il centro di ricerca sul cibo - spiega Bartolomeo Biolatti, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche - nasce con lo scopo di far convergere e incontrare le diverse competenze promuovendone il confronto e la collaborazione. L'Università di Scienze Gastronomiche si pone come centro ispirazionale sulle tematiche del cibo sostenibile. Un'università che ha dimostrato di saper proporre percorsi nuovi per formare i professionisti del futuro, che ha progettato e realizzato nuovi modelli di integrazione dei luoghi del sapere con il sistema produttivo e le comunità. Prototipi che possono essere sperimentati, integrati e migliorati in collaborazione con gli altri atenei, definendo soluzioni nuove per la formazione, la ricerca e il trasferimento tecnologico. Un importante contributo alla riduzione dell'impatto del sistema alimentare sull'ambiente e sulla salute unica"

"L'attenzione che l'accademia piemontese, attraverso il lancio di questo nuovo Centro di Studi e Ricerca inter-ateneo, sta rivolgendo al mondo del cibo è qualcosa di encomiabile e allo stesso tempo di indispensabile - commenta Carlo Petrini, Presidente del Centro e dell'Università di Scienze Gastronomiche. : Dico questo in virtù dell'importanza che l'alimentazione ricopre da sempre per la vita degli esseri umani. Lo ribadisco soprattutto alla

luce della centralità che il cibo ha, e sempre più dovrà avere, nel periodo storico che stiamo attraversando. Se la pandemia e le atroci guerre degli ultimi anni ci hanno ricordato quanto il cibo sia un punto dirimente anche a livello geopolitico, la crisi climatica che attanaglia il nostro Pianeta pone l'accento sulla vulnerabilità degli attuali sistemi alimentari, che in questo senso si pongono come vittima (la produzione di cibo sarà interamente da ripensare per via del riscaldamento globale) e carnefice (oggi il cibo è la principale causa della produzione di CO₂). Per questi motivi la ricerca sul cibo e l'educazione alimentare saranno i punti nevralgici per un avvenire più sostenibile. Una maggiore attenzione verso il Pianeta è ciò che le nuove generazioni hanno già iniziato a chiedere e che davvero necessitano per realizzare nel miglior modo possibile il loro futuro