



ILABFOOD  
ORISTANO



# TOOL KIT PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO: MOOC CUCINA E SOSTENIBILITÀ

Matteo Bellinzas / Lisa Presciani

EVENTO FINALE – 28 SETTEMBRE 2023



# DEFINIZIONE TOOLKIT

- Letteralmente «**cassetta degli attrezzi**»
- É utilizzato per riferirsi ad un insieme di strumenti usati per facilitare e uniformare lo sviluppo di competenze. applicazioni derivate più complesse.
- Nello specifico consiste in uno strumento online, che permette di ispirare i partecipanti con strumenti pratici su COME avviare l'innovazione in modo efficace.



# A COSA SERVE IL TOOLKIT?

- Garantire l'apprendimento e la riproducibilità delle tecniche proposte, fomentando inoltre la replicabilità dell'intera strategia tanto nel futuro quanto in altri territori.
- Fornire un approfondimento scientifico alle tematiche affrontate durante i laboratori, fornendo una serie di strumenti metodologici che possano essere utilizzati dagli utenti come supporto per implementare progetti gastronomici sostenibili.



# A CHI SI RIVOLGE IL TOOLKIT?

- a) A ristoratori, esperti culinari del settore gastronomico, iscritti a corsi di Scienze e Culture Gastronomiche, figure professionali capaci di incidere sui sistemi alimentari nel senso della sostenibilità e della sovranità e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo.
- b) Qualsiasi imprenditore o innovatore che voglia rafforzare le proprie conoscenze ed applicarle per l'innovazione gastronomica.
- c) Tutti coloro che siano interessati o stiano pensando di sviluppare un'iniziativa o un progetto di innovazione e/o imprenditorialità legate al settore gastronomico, e che hanno bisogno di conoscere strumenti (tecniche, metodi, metodologie, ecc.) che li aiutino ad affrontare le diverse fasi di sviluppo del progetto.



# OBIETTIVO DEL TOOLKIT

Formare gli imprenditori che gravitano attorno al settore gastronomico in modo che siano capaci di stimolare l'interesse dei consumatori attraverso:

- La narrazione
- La descrizione
- Le dimostrazioni
- Le testimonianze



Mettere in luce le caratteristiche qualitative e nutrizionali degli alimenti.



ILAB FOOD  
ORISTANO



# CLUSTER CUCINA SOSTENIBILE

UNITÀ E CONTENUTI  
DEL

MOOC CUCINA E SOSTENIBILITÀ

TOOLKIT DI TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

## *Composizione:*

- 1) SCHEDE DI PRESENTAZIONE
- 2) SCHEDE TECNICHE
- 3) VIDEOLEZIONI



Il MOOC ha utilizzato le esperienze realizzate durante le attività del cluster di Cucina Sostenibile.

I laboratori si sono svolti sul territorio sardo mettendo in contatto territori e imprese tra le province Oristano, Nuoro e Cagliari con lo scopo di dare vita a un networking strategico, una migliore collaborazione e azioni di contaminazione.



## CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- A. Intendere la GASTRONOMIA COME PERCORSO, IL DIALOGO e le relazioni CON I PRODUTTORI locali;
- B. Conoscere il lavoro di salvaguardia dei saperi territoriali attraverso processi di certificazione;
- C. Comprendere il processo di gradualità dello sviluppo del settore ecoturistico;
- D. Conoscere il TURISMO ESPERIENZIALE e capire come può beneficiarne un territorio.



## UNITÀ DUE: LA CUCINA NURAGICA

### Modelli di nutrizione equilibrati in funzione delle risorse enogastronomiche del territorio

## CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- A. L'offerta culinaria identitaria come storia da condividere.
- B. Intendere l'importanza dei legumi in una dieta equilibrata tra tradizione e innovazione (alimenti nutritivi per un futuro sostenibile);
- C. Promuovere un consumo alimentare sostenibile e agevolare il passaggio a regimi alimentari  
D. sani e sostenibili;
- E. Conoscere le erbe spontanee di un territorio che possano caratterizzare un piatto;
- F. Le diete a base di cereali/legumi, erbe spontanee nobili e salutari;

## UNITÁ TRE: LA PANIFICAZIONE

**Filiera alimentare sana e sostenibile che funzioni per i consumatori, i produttori il clima e l'ambiente**

### CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- A. Intendere la filiera di produzione del pane, come il percorso si declini dal produttore al consumatore.
- B. Intendere il processo di costruzione di una FILIERA ALIMENTARE CHE FUNZIONI PER I CONSUMATORI, I PRODUTTORI, IL CLIMA E L'AMBIENTE.
- C. Comprendere che la diversificazione delle diete non solo migliora la salute umana ma genera anche un beneficio ambientale grazie ad un uso piú sostenibile delle risorse.

# UNITÀ QUATTRO: I PRODOTTI CASEARI AUTOCTONI. Il caso studio della Blue Zone sarda: la correlazione tra alimentazione e longevità ed i modelli di sviluppo economico implementabili

## CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- A. Intendere le componenti della tradizione locale come centro per lo sviluppo ed integrazione nuove attività economiche.
- B. Intendere lo sviluppo rurale come processo per rendere l'ordinario straordinario.
- C. Conoscere le caratteristiche delle zone blu.
- D. Comprendere il rapporto tra longevità e stili di vita.



# UNITÀ CINQUE: LA CUCINA COME PERCORSO, IL CASO DELLA CUCINA LAGUNARE DEL SINIS

## CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- A. Intendere l'utilizzo consapevole delle risorse del territorio per un consumo responsabile;
- B. Scoprire quali sono le strategie di valorizzazione degli ingredienti territoriali nella cucina della tradizione sarda e nella cucina gourmet;
- C. Conoscere le linee guida volte alla creazione di nuovi modelli di business per la valorizzazione del territorio;
- D. Conoscere il processo di creazione di un piatto: la selezione degli ingredienti, la filosofia e le tecniche di lavorazione.



# UNITÀ SEI: LA CREAZIONE DELLE RICETTE

## Ingredienti e tecniche per coniugare innovazione e tradizione

### CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- A. Intendere l'utilizzo degli strumenti da cucina antichi in chiave moderna.
- B. Intendere l'utilizzo degli ingredienti del territorio tra tradizione ed innovazione.
- C. Comprendere il legame fra artigianato, gastronomia e territorio: come l'offerta gastronomica può impulsare la conservazione e lo sviluppo dei saperi artigiani.

# INTERVISTE AI PARTECIPANTI





ILAB FOOD  
ORISTANO



GRAZIE