

Dal Climathon soluzioni innovative per un'alimentazione a basso impatto climatico

Lo scorso fine settimana si è svolto il “Digital Climathon Mendrisio”: ventiquattro ore dedicate allo sviluppo di progetti innovativi per ridurre l'impatto climatico del nostro sistema alimentare. La manifestazione, svoltasi in modalità online, ha coinvolto trenta partecipanti raggruppati in sette squadre, che hanno sviluppato altrettanti progetti, e dieci esperti. Sono stati premiati i progetti di valorizzazione di scarti organici e alimenti “indesiderati” e di etichettatura dei prodotti in base alla loro impronta climatica.

Nello scorso fine settimana, in contemporanea a centocinquanta città nel mondo, ha preso il via il “Digital Climathon Mendrisio”, la maratona di ventiquattrore volta a creare nuove idee con cui affrontare il cambiamento climatico. A Mendrisio il Climathon torna per la seconda volta e si è confermato una manifestazione di successo. “*Temevamo che il fatto di svolgerlo completamente online potesse portare a minore affiatamento all'interno delle squadre e quindi a minore qualità dei progetti sviluppati. Fortunatamente, questo non si è verificato*”, afferma Gabriele Martinenghi dell'Ufficio tecnico della Città. I partecipanti erano infatti riuniti in squadre, la maggior parte delle quali si è formata proprio all'inizio del Climathon: non era scontato che l'interazione online tra sconosciuti consentisse di creare il giusto collante.

“Il tema scelto quest'anno per il Climathon Mendrisio, clima e alimentazione, ha suscitato parecchio interesse, che è poi sfociato nella presentazione di sette proposte di progetto”, dice Francesca Cellina, ricercatrice SUPSI. Il difficile compito di valutare queste ultime è spettato a una giuria di spicco, che riuniva rappresentanti delle istituzioni (rappresentanza permanente della Svizzera presso le organizzazioni delle Nazioni Unite a Roma, Città di Mendrisio, Dipartimento del territorio), esperti di clima e alimentazione (ACSI, WWF, Centro di Competenze Agroalimentari Ticino, Too Good To Go, ZHAW) ed esperti di innovazione (Fondazione Agire).

Due le idee premiate, che si sono aggiudicate contributi finanziari importanti per poter iniziare a lavorare alla loro realizzazione. Il progetto *Atelier di trasformazione alimentare - il recupero degli indesiderati*, volto a creare opportunità di utilizzo degli alimenti invenduti o non accettati dalla grande distribuzione perché non rispettano canoni e dimensioni ritenuti standard, ha ricevuto un contributo di 5'000 franchi, offerti dal Dipartimento del territorio del Cantone. Il progetto *Impact Label*, che ha proposto di creare e sperimentare processi di etichettatura degli alimenti in base alle emissioni di gas serra durante il loro ciclo di vita, ha ottenuto un contributo di 3'000 franchi, offerto dall'Ente Regionale di Sviluppo del Mendrisiotto.

“Siamo felici del successo di questa seconda edizione, che è stata una sfida anche per noi: non era scontato che tutto filasse liscio, in questo formato digitale!”, conclude Tiziano Luccarelli di Impact Hub Ticino. *“Un grande ringraziamento ai partecipanti e a tutte le persone che hanno lavorato con noi per organizzare e finanziare questo Climathon”*. In particolare, gli organizzatori ringraziano Cenpro, Franklin University, Il Litorale e CP Start-up dell'USI per il loro supporto ai partecipanti durante tutte le ventiquattro ore, nonché Elisa Fillippi di Ticinsect, Claudio Beretta di ZHAW e Cristina Carcano di SUPSI per le coinvolgenti presentazioni.

Scheda - Breve descrizione dei progetti sviluppati

Chi fosse interessato a sostenere la messa in pratica di uno o più di questi progetti e a entrare in contatto con le squadre ideatrici, può contattare gli organizzatori del Climathon.

Il progetto *Ittinsect – Only kill the fish you eat* è volto a creare una filiera di economia circolare per la produzione di alimenti per pesci a partire da farina di insetti alimentati da scarti organici dell'alimentazione umana, quale alternativa alla tradizionale farina di origine ittica, responsabile di sovrapesca.

Il progetto *TICINOLand – From land to people* è volto a creare una piattaforma per lo scambio di prodotti agricoli in eccesso, in particolare da piccoli orti di privati, favorendo il senso di appartenenza alla propria comunità e creando nuove possibilità per sperimentare il contatto con la natura e la vita in fattoria.

Il progetto *Atelier di trasformazione alimentare* mira a creare una filiera per il recupero degli alimenti invenduti e indesiderati (ad esempio, le carote a due teste scartate dalla grande distribuzione), attraverso un ristorante/take-away, e il riciclo degli scarti vegetali per la produzione di biogas.

Il progetto *Preordinare* propone di ordinare in anticipo, su base settimanale, la merce di cui si necessita presso i negozi alimentari, in modo da ridurre gli invenduti nonché il trasporto di alimenti poi destinati a non essere consumati: un doppio problema dal punto di vista climatico. A questo scopo, propone di coinvolgere in particolare i piccoli negozi di paese.

Il progetto *Happy Mendriis* intende promuovere uno stile di vita sano e sostenibile per tutte le categorie sociali e tutte le fasce d'età, mediante linee guida per pasti a basso impatto ambientale, l'istituzione dell'*Happy Mendriis day* (menu basso impatto in case anziani, mense e ristoranti) e dell'*Happy Disnaa* (Pranzo felice), evento di convivialità e socialità tra studenti e anziani.

Il progetto *Globesità e riscaldamento globale* intende ridurre la prevalenza dell'obesità, un crescente problema di salute ma anche una causa di importanti quantitativi di gas serra per l'eccessivo consumo alimentare. A questo scopo, propone un dispositivo di biofeedback che invia un segnale (luminoso o acustico, comunque fastidioso) in funzione della velocità della masticazione per imparare a mangiare più lentamente - e quindi meno.

Il progetto *Impact label – Il peso dell'etichetta* propone di sviluppare un'etichetta informativa per il consumatore consapevole, che riporti la quantità di CO₂ emessa nel ciclo di vita di ciascun prodotto (trasporto, distanza, tipologia di mezzo, processo di produzione, imballaggio, smaltimento), il consumo energetico e il consumo di risorse naturali.

Informazioni:

Tiziano Luccarelli - Impact Hub Ticino - tel. 079 846 78 00 tiziano.luccarelli@impacthub.net

Francesca Cellina - SUPSI-DACD-ISAAC - tel. 058 666 6261 francesca.cellina@supsi.ch

<https://climathon.climate-kic.org/mendrisio>

Le registrazioni delle sessioni live del Climathon sono disponibili sul canale YouTube di Impact Hub Ticino: https://www.youtube.com/channel/UC38oUR3ePRDBhX_2JMcaQyw

IMPACT HUB Ticino ORGANIZZATORE



CITTÀ OSPITE, CO-ORGANIZZATORE E CO-FINANZIATORE

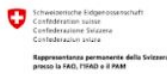
CO-ORGANIZZATORE

CO-ORGANIZZATORE E CO-FINANZIATORE

CO-FINANZIATORE E SOSTENITORE

CO-FINANZIATORE

CO-FINANZIATORE



CO-FINANZIATORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE



SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE



SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

SOSTENITORE

PARTNER TECNOLOGICO