



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Progetto TERSA finanziato dal MASAF con Decreto DG MASAF
PQA n.642200 del 5 dicembre 2024 CUP: J15B24001450001

TERSA
www.biotersa.it



DAL CIBO AL TERRITORIO

Laboratorio di Scienze Gastronomiche

Corso di Laurea Triennale in Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere



Dott. Luca Muzzioli

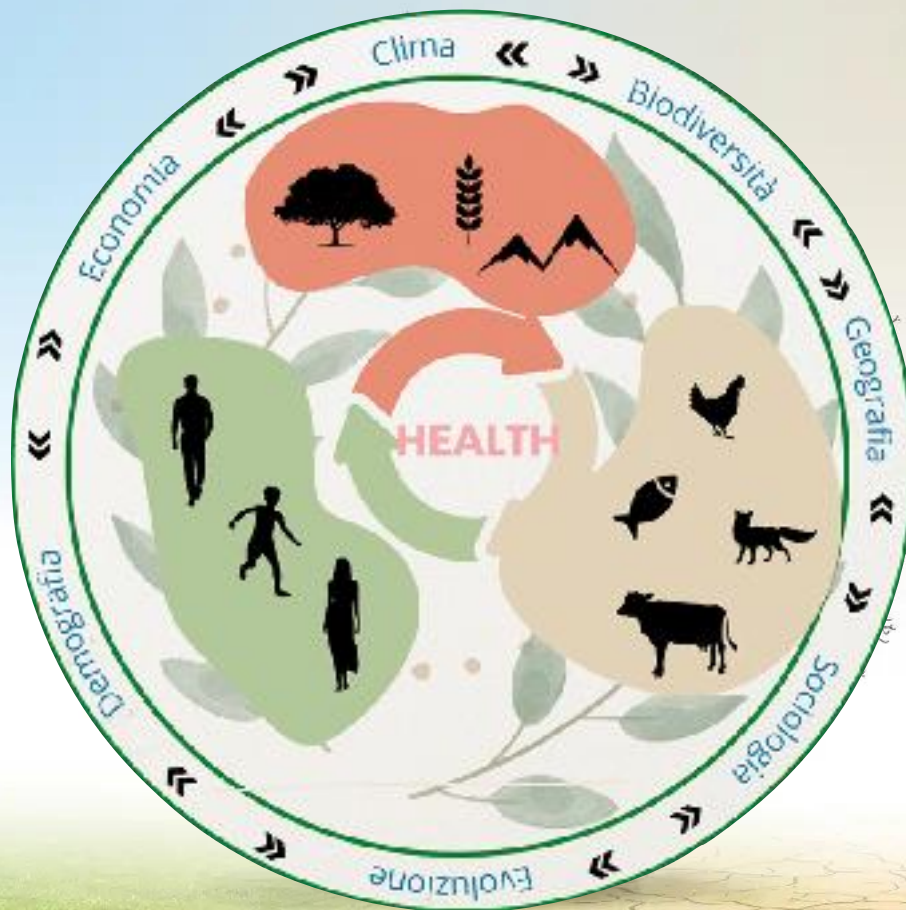
Foro del Buon Cibo – Municipio Roma X - 19 settembre 2026



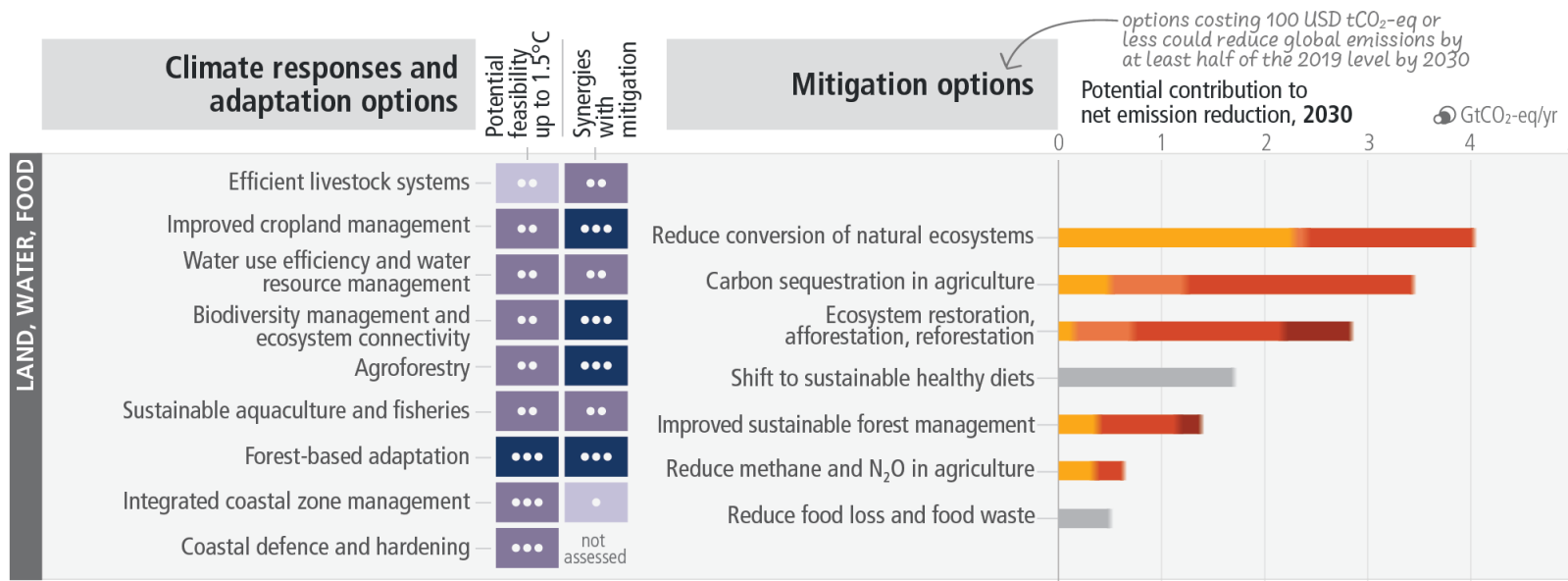
SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



Le potenzialità del sistema alimentare

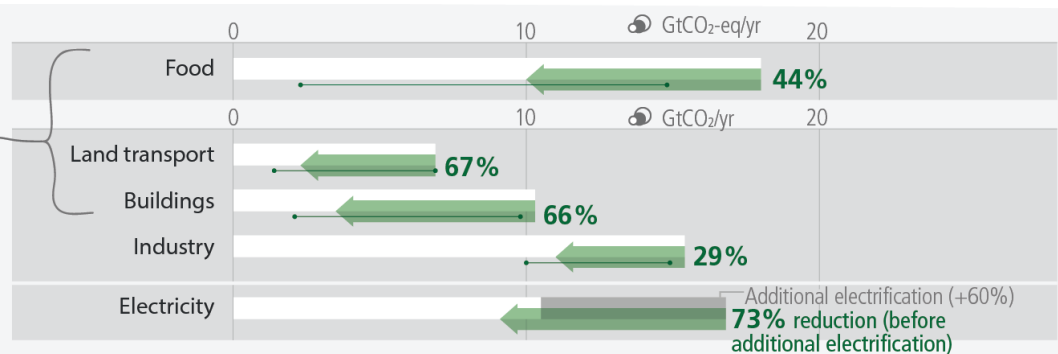
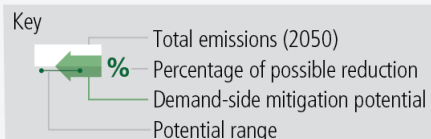


OFFERTA

DOMANDA

b) Potential of demand-side mitigation options by 2050

the range of GHG emissions reduction potential is 40-70% in these end-use sectors



Fonte: Report IPCC AR6 (2023)



Obiettivi del laboratorio

- Riscoperta delle ricette tradizionali e/o regionali
- L'analisi dei territori (geografica, economica, culturale e produttiva)
- Comprensione del valore nutrizionale delle ricette
- Comprensione degli impatti ambientali delle ricette
- L'inserimento delle ricette tradizionali all'interno di una pattern alimentare sano e sostenibile
- La valorizzazione dei territori a livello turistico a partire dalle ricette e dai prodotti tradizionali locali



Cooperative learning



✓ COOPERATIVE LEARNING

-  Gli studenti collaborano con una **struttura chiara** e un **obiettivo comune**.
-  Ogni studente ha un **ruolo** e una **responsabilità precisa**.
-  Obiettivo comune raggiunto **insieme**.
-  Interazione costruttiva, **aiuto reciproco** e confronto continuo.
-  Valutazione sia individuale che del **gruppo**.

Interdisciplinarietà



I

**Scienze
umanistiche**



II

**Scienze sociali,
economiche e
giuridico
politiche**



III

**Sistemi
agroalimentari
enogastronomici**



IV

**Ecosistema,
biodiversità,
sostenibilità**



V

**Fisiologia e
comportamenti
umani**



VI

**Comunicazione
e marketing**

La valorizzazione dei territori a livello turistico a partire dalle ricette e dai prodotti tradizionali locali



L'ITINERARIO

- Partenza da Matera
- Visita alla produzione dei peperoni
- Sagra peperone Senise I.G.P.
- Sagra Fagioli di Sarconi I.G.P.
- Pernottamento a Sarconi
- Visita alla produzione dei fagioli
- Rientro a Matera

Tutti gli spostamenti sono per mezzo di "EcoBus" interamente elettrici, nelle aziende che prevedono l'autoproduzione di energia, connubio futuro e tradizione.

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

Affronteremo un percorso enogastronomico che andrà ad esplorare un territorio che vive di arte, grazie alla bellezza delle sue Chiese, che si alternano all'interno di bellissimi centri storici e che vanno ad esaltare gli aspetti paesaggistici e ambientali, i quali stupiscono e avvincono chiunque si trovi in questo scenario pittoresco avvolto da colline incantevoli. Ci troviamo nell'Unione di Comuni Colline di Langa e del Barolo, in provincia di Cuneo. Questo percorso enogastronomico si svolgerà dal 27 al 28 agosto in due giorni per l'occasione della Mangialonga.

PERCORSI ED INIZIATIVE VOLTI A VALORIZZARE E PROMUOVERE LA REGIONE



GHETTO EBRAICO

NECROPOLI DELLA BANDITACCIA

VILLE ROMANE DI LADISPOLI

LAGO DI BRACCIANO

MONTI DELLA TOLFA

Spaghetti all'Assassina Festival 2021

Regolamento della gara: Un evento che metta in competizione i migliori chef del territorio, dove la giuria sono i cittadini stessi

20 chef in sfida

Stand con le cucine mobili

Zona con tavoli e sedie dove i cittadini potranno degustare ed assaggiare ogni singolo piatto accompagnato da una selezione di vini

Decretazione del vincitore



Le Strade del Pampepato

Obiettivo: Promuovere Terni attraverso il turismo esperienziale.

Le tappe: Botteghe storiche, pasticcerie artigianali e abbinamenti con vini umbri (come il Sagrantino o l'Orvieto Classico). Perché: Unire gusto, storia e scoperta del territorio in un'esperienza autentica.



GUALDO CATTANEO

BEVAGNA

MONTEFALCO

GIANO DELL'UMBRIA

CASTEL RITALDI



Torta di Riso

Verdure Gratinée

Ragù alla Bolognese

Gratinée Riso

Degustazione con Vini del Territorio
Lambrusco e Pignoletto

Bologna Cucina
Cultura Italiana

Posti Limitati!

INFO & PRENOTAZIONI
Tel. 051 1234567
info@bolognacucina.it

Metodi



Food Consumption
Data Base

FOODCONS

mangiare in modo consapevole





CONSUMI
ALIMENTARI



SALUTE E
PREVENZIONE



EDUCAZIONE
ALIMENTARE



AMBIENTE E
SOSTENIBILITA'

Regioni	Profilo maschile	Profilo femminile
Basilicata Abruzzo		
Lombardia Piemonte		
Marche Toscana		
Veneto		

Metodi

Indice MAI («*Mediterranean Adequacy Index*» adeguatezza alla Dieta Mediterranea)

- *Il valore ottimale dell'indice MAI è compreso tra 5-10.*



Figure 2. New Pyramid for a Sustainable Mediterranean Diet.

Consumi alimentari e sostenibilità

- *L'impatto ambientale è misurato in CO2 prodotta (kg CO2 eq/giorno) e H2O consumata (litri/giorno)*
- *TARGET =*
 - **M**: 1.9 kg CO2 eq/giorno
 - **F**: 1.6 kg CO2 eq/giorno
 - **M**: 3500 litri/giorno
 - **F**: 2700 litri/giorno





Laboratorio 2026 - Le novità

Gli alimenti del Biodistretto Etrusco-Romano



Verdure	Frutta fresca	Latte e derivati	Carne	Prodotti lavorati
Carciofi	Fragole	Latte	Manzo	Miele
Cicoria		Yogurt	Vitello	Passata
Broccoletti		Ricotta	Quinto quarto	Sughi
Cardi		Primo sale	Pollo	
Fiori di zucca		Stracchino		
Zucchine romanesche		Cacio		
Broccolo romanesco		Scamorza		
Pomodori				



Risultati



- Ricette regionali 2025: Emilia-Romagna; Umbria; Campania (studenti del III anno)
- Ricette regionali 2026: basate sulla tradizione del Lazio e i prodotti del Biodistretto Etrusco-Romano (studenti del II anno)



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



Silvia Migliaccio

Eleonora Poggiogalle

Alessandro Pinto

Lorenzo Maria Donini

Anna Maria Giusti

Marianna Minnetti



Luca Muzzioli

Claudia Piciocchi

Olivia Di Vincenzo

Maria Pintavalle



Teresa Coviello

Silvia Tarantino

con la collaborazione di:

Angelica Nobili

Dott. Luca Muzzioli

Q/A: luca.muzzioli@uniroma1.it

