

GIORNATA STUDIO 16 OTTOBRE 2023, TORINO

VERSO UNA ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE. DAL CIBO BIOLOGICO AL NOVEL FOOD

PROGRAMMA

Mattina

Ore 9.00 Saluti istituzionali

Ore 9.30 Keynote: Klaus G. Grunert, *Aarhus University – Department of Management*
(Discussant: Francesco La Barbera)

Ore 10.30 Q&A

Ore 11.00 Pausa

Ore 11.30 Novel food e nuove sfide per la sostenibilità
(Chair: Anna Miglietta; Discussant: Barbara Loera)

Francesco La Barbera, Roberta Rivero, *Università degli Studi di Napoli Federico II*. **Atteggiamenti e intenzioni verso gli insetti come cibo: risultati di ricerca e domande aperte**

Marco Rizzo, Anna Miglietta, *Università degli Studi di Torino*. **La rappresentazione del cibo con farina di insetti**

Cristina Zogmaister, Francesco Fedeli, *Università degli Studi di Milano Bicocca*. **Utilizzo della Tecnica dell'Observational Evaluative Conditioning per modificare gli atteggiamenti verso il cibo che contiene insetti**

Alessandra Jacomuzzi, *Università Cà Foscari Venezia*. **Insetti a tavola: cosa ne sanno e come reagiscono gli italiani**

Giorgia Molinengo, Barbara Loera, *Università degli Studi di Torino*. **Accettabilità della carne coltivata: barriere e fattori facilitanti**

Matteo Cresti, *Università degli Studi di Torino*. **Il cibo del Futuro. Etica e scelte alimentari**

Ore 13.00 Pausa pranzo

Pomeriggio

14.30 Comunicare e promuovere diete sostenibili

Patrizia Catellani, Valentina Carfora, *Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Milano.*

Effetti dei messaggi per promuovere scelte alimentari sostenibili: ricerche tramite l'app PsyMe

Simona Stano, *Università degli Studi di Torino.* **Prospettive semioculturali sul cibo del futuro: linguaggio, comunicazione, ideologia**

Francesco Buscemi, *Università degli Studi di Torino.* **E l'animale non c'è più: Comunicare la carne coltivata attraverso la storia culturale**

Daniela Caso et al., *Università degli Studi di Napoli Federico II.* **Promuovere prodotti stagionali e locali: un modello esteso della Value-Belief-Norm Theory per comprendere le scelte alimentari sostenibili.**

Giovanni Aresi et al., *Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano.* **L'utilizzo della gamification nella promozione della dieta mediterranea a scuola. Riflessioni teoriche e applicative sui risultati della valutazione del progetto Food Game.**

Mara Martini, Angela Fedi, *Università degli Studi di Torino.* **Scelte alimentari sostenibili per i/le giovani: la progettazione di un intervento per favorirle**

Ore 16.00 Pausa

Ore 16.30 Comprendere le scelte alimentari: il contributo della psicologia

(Chair: Barbara Loera; Discussant: Anna Miglietta)

Katiuscia Sacco, *Università degli Studi di Torino*. **Ragionamento e decision making: come la mente umana gestisce novità e sostenibilità**

Luigina Canova, Erica Frosini, Andrea Bobbio, *Università degli Studi di Padova*. **Le determinanti dell'acquisto di cibi biologici. Uno studio che integra la Teoria del comportamento pianificato e il Modello dell'attivazione della norma**

Greta Castellini, Mariarosaria Savarese, Guendalina Graffigna, *Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano*. **Comprendere le motivazioni che impattano sull'intenzione di ridurre il consumo di carne: Il ruolo del Psychological Food Involvement**

Martina Arcadu¹, Alessandra Motta², Laura Migliorini¹, ¹*Università degli Studi di Genova*, ²*Università di Bologna*. **Mangiare lontano da casa: un'analisi delle rappresentazioni sociali e dei comportamenti rispetto al “cibo sostenibile” tra giovani universitari**

Margherita Guidetti et al., *Università di Modena e Reggio Emilia*. **I comportamenti pro-ambientali del passato possono favorire l'intenzione di ridurre la carne attraverso l'identità personale e sociale**

Ore 18.00 Discussione e conclusioni generali

Ore 18.30 Chiusura lavori

