



Alessandra Savina

Assegnista di Ricerca - Systemic Designer
Ph.D in Management, Production and Design

29 anni

CONTATTI

 Via Luisa del Carretto, 10131,
Torino, Italia

 +39 389-3435866

 a.savina@unisg.it
alessandrasavina5@gmail.com

COMPETENZE

Team-working
(Design e gestione di progetti complessi)

Gestione di gruppi di progetto
(Esperti e Studenti)

Problem Solving

Elaborazione di articoli scientifici

Public Speaking

COMPETENZE GRAFICHE,
INFORMATICHE E ARTISTICHE

Pacchetto Office

Adobe Illustrator e InDesign

Tecniche Pittoriche e d'artigianato (pittura su
carta e tela, lavorazione argilla e vetro, ecc.)

LINGUE

Italiano (Madrelingua)

Inglese
Conseguimento Certificazione IELTS
(International English Language Testing
System) - Ottobre 2014

PATENTE B



EDUCAZIONE

EDUCAZIONE UNIVERSITARIA

2017 - 2021

Dottorato di Ricerca in Management, Production and Design
POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design
Eccellente con Lode

Titolo Tesi

*Design, Cibo e Salute: la Progettazione Sistemica di un network territoriale tra
gli stakeholder del sistema agroalimentare e sanitario.*

Tutor: Prof. Pier Paolo Peruccio

2015 - 2017

Laurea Specialistica in ECODESIGN (Attualmente Design Sistemico)
POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design
110 Lode / 110

Titolo Tesi

*Applicazione del Design Sistemico allo Scenario Agricolo Salentino per la pre-
venzione/contenimento del Complesso del Disseccamento Rapido dell'Olivio
(Ceppo CoDiRO), causato dalla diffusione dell'agente patogeno Xylella Fasti-
diosa*

Tutor: Prof. Pier Paolo Peruccio | Co-tutor: Prof. Luigi Bistagnino

2011 - 2014

Laurea Triennale in DESIGN E COMUNICAZIONE VISIVA
POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design
110 Lode / 110

Titolo Tesi

*Il packaging origamabile per alimenti. Ricerca e progetto finalizzati
all'innovazione di prodotto nel campo dei sistemi di preparazione e
confezionamento dei prodotti alimentari, in particolare nell'ambito della
vaschetta in alluminio. In collaborazione con Cuki Cofresco S.p.A.*

Tutor: Prof. Marco Bozzola | Co-tutor: Ursula Zich

EDUCAZIONE SCOLASTICA

2011

MATURITÀ ARTISTICA
LICEO ARTISTICO STATALE VINCENZO CIARDO (Lecce)
Specializzazione in Pittura e Decorazione Pittorica
100 / 100



TIROCINIO

2014

Tirocinio Curriculare
Chiara Ferraris - Art and Glass Fusing
(Torino, Italia)

Analisi, progettazione e produzione di prodotti in vetro per i settori del lusso e dello sport (es. lampade, trofei, gioielli, servizi da tavola, gadget, ecc)
Maggio - Luglio, 2014



VOLONTARIATO

2020 - a oggi

Co-Founder e consigliere di
Omnia Torino.

Referente Area Agroalimentare e Benessere.

Omnia Torino è un think tank e un'associazione indipendente di giovani ragazze e ragazzi con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di un futuro sostenibile per Torino area metropolitana.

2019 - 2020

Membro della Segreteria di Redazione
ChieriWebTV
(Associazione CiòCheVale), Chieri, TO

Curatrice e conduttrice della rubrica online 'Cibo, Comunità e Salute' su
ChieriWebTV
(Associazione CiòCheVale), Chieri, TO

Curatrice e conduttrice della rubrica 'Cibo, Comunità e Salute' su
PICCHIOVERDE
Rivista di cultura e promozione del territorio (pianalto, chierese, collina torinese, basso monferrato) in vendita in tutte le edicole territoriali.

EDUCAZIONE INTERNAZIONALE

2019

Corso internazionale:
Il cibo che cambia il mondo. Verso una conversione ecologica e la creazione di reti comunitarie.

Con Vandana Shiva, Luigi Ciotti, Marco Omizzolo, ecc.
Aprile 24-26, 2019, Avigliana (TO)
Casa Comune Laudato Sì, Laudato Qui

Corso Internazionale: *Nourish Food for Health Symposium*
Con Peter Sange, Sheila Watt-Cloutier, ecc.
Maggio, 15-16, 2019, Toronto, Canada
Nourish - The future of food in health care

Corso Internazionale: *Autumn School of AgroEcology*
Participatory AgroEcology School System (PASS)
Settembre 23-27, 2019 -Tropea (VV)
Con Miguel Altieri, Parviz Koohafkan, ecc.



ATTIVITÀ DI RICERCA ALL'ESTERO

2020

dal 15/01/2020 al 15/03/20

Visiting Researcher
TECNOLÓGICO DE MONTERREY (TEC), Città del Messico, Messico.
School of Nutrition and Integral Wellbeing (School of Medicine and Health Sciences)
Tutor: Dr. José Guillermo Domínguez Cherit,
Prof.ssa María Verónica Flores Bello

2019

dal 13/10/19 al 27/11/19

Visiting Researcher
ONTARIO COLLEGE OF ART AND DESIGN UNIVERSITY (OCAD-U), Toronto, Canada
Design for Health Program
Tutor: Prof. Peter Jones



ATTIVITÀ DI RICERCA

2022

da Settembre 2021 (Pollenzo, Italia) a oggi

Assegnista di Ricerca per il progetto di ricerca: FUSILLI - H2020
"Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation".

UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO
(Progetto finanziato da European Union - Horizon 2020. H2020-EU.3.2.2. - Sustainable and competitive agri-food sector for a safe and healthy diet)

2022

Membro del Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare
Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Progetto di Ricerca “Economia Circolare nel Sistema Agroalimentare Piemontese”

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con Regione Piemonte.

Coordinatore Scientifico: prof. Franco Fassio

Il progetto prende in considerazione le cinque filiere cardine del territorio piemontese: la filiera vitivinicola, la filiera lattiero-casearia, la filiera della carne bovina, la filiera risicola e infine la filiera dell'acqua.

2021

Progetto di Ricerca “Circular Economy for Food Catering. Il gusto della Circolarità”

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Coordinatore Scientifico: prof. Franco Fassio

Il progetto è stato realizzato e presentato presso la fiera di Ecomondo 2021, in collaborazione con Novamont e Bibendum Group.

Progetto di Ricerca “SEeD for Change, Terra Madre Salone del Gusto 2020/2021”.

Sintesi dei dati e delle considerazioni emergenti dal progetto S.Ee.D. - Systemic Event Design.

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Coordinatore Scientifico: prof. Franco Fassio

Borsista di Ricerca - POLITECNICO DI TORINO

Progetto: “*Design Sistemico in ambito cibo e salute tra Piemonte e Auvergne-Rhone-Alpes (Francia)*”.

Progettazione di prodotti e servizi per innescare cambiamenti virtuosi nella produzione e nel consumo alimentare al fine di accrescere il benessere dell'individuo e favorire la transizione verso modelli circolari d'impresa”

Tutor: Prof. Pier Paolo Peruccio

2019

dal Gennaio a Maggio 2019 - (Torino - Puebla, Messico)

Borsista di Ricerca per il progetto “Olivetti Makes Exhibition in Latin Countries”

POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design

Assistenza alla curatela all'interno della mostra “Olivetti Makes. Diseño, Industria y Sociedad” (2° Edizione)

12 Febbraio - 31 Maggio, 2019 - Museo Tecnológico de Monterrey. Puebla, Messico

Tutor e curatore della mostra: Prof. Pier Paolo Peruccio

2018

da Aprile a Ottobre 2018 - (Torino - Città del Messico)

Assistente alla curatela all'interno della mostra internazionale “Olivetti Makes: Diseño, Industria y Sociedad” (1° Edizione) nell'ambito di Mexico City World Design Capital.

10 Ottobre 2018- 13 Gennaio, 2019

Palacio de Bellas Artes – Città del Messico, Messico

POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design

Tutor e curatore della mostra: Prof. Pier Paolo Peruccio

Attività di ricerca presso l'Archivio Storico Olivetti. Selezione dei prodotti e dei documenti storici da esibire, ispezione dei possibili siti di esposizione, progettazione di poster, locandine, loghi. Supporto al lavoro di progettazione dell'allestimento e posizionamento delle opere. Supporto alla ricerca di partner e alla gestione assicurativa delle opere).

da Marzo ad Aprile 2018 - (Torino - Città del Messico)

Collaborazione con l'Istituto di Cultura Italiana di Città del Messico per Mexico City World Design Capital 2018 |

10 Years from Turin World Design Capital. (2008-2018)

POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design

Progettazione di pannelli grafici per l'allestimento del Padiglione Italiano sulla Città di Torino presentato in occasione di Mexico City WDC 2018. Analisi dei documenti dell'Urban Center Metropolitano Torino. Progettazione della presentazione “Diseñando la Ciudad. Turin Capital Mundial del Diseño 2008 – 2018” diretta alla Ambasciata Italiana di Città del Messico.

da Gennaio a Luglio 2018 - (Torino - Milano)

Membro del Team di Progetto “The Smart Life Book for UpTown”

EUROMILANO S.p.A (Milano) | POLITECNICO DI TORINO - Dipartimento di Architettura e Design

Progettazione di un manuale domestico per le abitazioni dello Smart District di UpTown (Milano, Italia) finalizzato a garantire ai residenti una migliore interazione con il proprio spazio domestico e le sue componenti, incentivando all'adozione di pratiche sostenibili per il raggiungimento di un benessere individuale e collettivo.



ATTIVITÀ DI DIDATTICA

da Ottobre 2021 a oggi

Docente a Contratto presso IAAD - Istituto di Arte Applicata e Design

Corso annuale di “*Design di Sistemi*” - Corso Triennale in Social Innovation Design. (72 Ore/anno) Lingua: Italiano.

da Gennaio 2022 a oggi

Docente presso ITS Agroalimentare per il Piemonte

Corso “*Sostenibilità nella Filiera Agroalimentare*”. Unità Formativa 1: *Progettazione Per Lo Sviluppo Sostenibile* (12 Ore). Lingua: Italiano. Unità Formativa 3: *Design Sistemico* (8 Ore). Lingua: Italiano. (Da svolgere da Settembre 2022). Lingua: Italiano.

Da Marzo a Luglio 2022

Supporto alla didattica. Corso di Scienze della Progettazione Gastronomica.

Corso di Laura Triennale UNISG. A.a. 2021-2022.

Titolare corso: Prof. Franco Fassio/Prof. Antonio Montanari. Lingua: Italiano. (all'incirca 30 ore)

Maggio 2022

Docente per il percorso di formazione UNISG per la Fondazione Ospedale Alba-Bra

Modulo: *Sostenibilità ed Economia Circolare per il cibo* (12 ore). Lingua: Italiano.

2021

Assistant Lecturer per il corso di “Theory and History of Systemic Design”

Laurea Magistrale in Design Sistemico, a.a. 2020 - 2021. Lingua: Inglese

POLITECNICO DI TORINO | Titolare del Corso: Prof. Pier Paolo Peruccio (all'incirca 40 ore)



CONFERENZE INTERNAZIONALI

2022

Congresso Gastronomy at the Crossroad of Ecological Transition and Social Justice: Toward the International Society for Gastronomic Sciences and Studies, 2022

23-25 September, 2022, University of Gastronomic Sciences of Pollenzo | Lingua Inglese

Titolo speech: *Living the circularity: the case study of the FUSILLI and FISH researches* per il panel “Climate Change, Agroecology, and Ecological Transition”.

Autori: Savina Alessandra, Rovera Fabiana, Fassio Franco

2019

International Association of Societies of Design Research Conference 2019

2-5 Settembre 2019, DESIGN REVOLUTIONS | Lingua Inglese

Manchester School of Art - Manchester Metropolitan University, Manchester, England.

Paper: *Systemic Home Handbook: towards a more healthy and sustainable living.*

Autori: Peruccio Pier Paolo, Savina Alessandra; Viglioglia Massimiliano | Speaker: Massimiliano Viglioglia

2019

DRS LearnXdesign 2019, Insider Knowledge, 5th International Conference for Design Education Researchers,
9-12 Luglio 2019, METU -Middle East Technical University. Ankara, Turchia | Lingua Inglese

Paper: *Facing a Phytosanitary Emergency through Transdisciplinary Approach of Systemic Design.*

Autori: Savina Alessandra; Peruccio Pier Paolo | Speaker: Alessandra Savina

2018

RSD7 - Relating Systems Thinking and Design (RSD7) 2018 Symposium

24-26 Ottobre, 2018 - Politecnico di Torino, Torino | Lingua Inglese

Paper: The Impact of Food Production on Public Health: Systemic Strategies for a Diffused and Transversal Prevention Plan.

Autori: Savina Alessandra, Vrenna Maurizio, Menzardi Paola, Peruccio Pier Paolo | Speaker: Alessandra Savina

DTDO - Diffused Transition & Design Opportunities 2018

31 Ottobre - 03 Novembre 2018 - Jiangnan University, Wuxi, Cina | Lingua Inglese

Paper: From "The Limits to Growth" to Systemic Design: envisioning a sustainable future.

Autori: Peruccio Pier Paolo, Vrenna Maurizio, Menzardi Paola, Savina Alessandra | Speaker: Maurizio Vrenna



CONFERENZE MINORI, EVENTI E WORKSHOP

CONFERENZE MINORI ED EVENTI

2020

05 Marzo, 2020

"Diseño Sistémico: Alimentación y Salud para el Bienestar de Comunidades y Territorios"

Universidad Autónoma Metropolitana (UAM Azcapotzalco, Città del Messico) all'interno del corso "Analisi dei Siti"

Organizzazione, gestione e moderazione del seminario. | Lingua italiana. Traduzione in lingua spagnola.

Con il supporto del Prof. Alejandro Hurtado Farfán

10 Gennaio, 2020

"Cibo, Comunità Salute" | Centro Commensale Binaria, (Torino, TO)

Presentazione della nuova rubrica "Cibo, Comunità, Salute" (di cui sono curatrice) della rivista Picchioverde, rivista di cultura e promozione del territorio (ISSN: 2532 - 1331).

2019

21 Settembre, 2019

"Cibo Naturale. Identità futura del territorio" | Biblioteca Civica di Cambiano (Torino, Italia)

Presentazione del progetto territoriale "Cibo, Comunità, Salute. Un network virtuoso per il benessere del territorio" ai 23 comuni coinvolti nell'area del chierese (Chieri, Torino).

12-14 Settembre, 2019

Speaker presso l'evento "Milano Green Forum" | MiCo - Milano Congressi (Milano, Italia)

Intervento relativo ai temi del cibo e dell'impatto degli attuali sistemi di produzione e consumo alimentare sulla salute umana e ambientale.

2017

07 Dicembre 2017 | Leverano (Lecce, Italia)

Applicazione del Design Sistemico allo Scenario Agricolo Salentino per la prevenzione/contenimento del Complesso del Disseccamento Rapido dell'Olivio (Ceppo CoDiRO), causato dalla diffusione dell'agente patogeno Xylella Fastidiosa

Curatrice, speaker e moderatrice della presentazione del progetto di Tesi di Laurea Triennale alle municipalità e alle comunità di uno dei territori maggiormente compromessi dal patogeno.

WORKSHOP

2020

30 Agosto 2020

Organizzazione, cura e moderazione della 3° Edizione del Food4Health Workshop

“Per una filiera sostenibile del grano: da un approccio lineare a un modello sistemico”

Mulino ValSusa (Bruzolo, Val di Susa, Torino)

Pubblico: produttori di grani, cereali tradizionali, varietà antiche, agronomi, molitori, panificatori, pizzaioli, associazioni, amministratori locali, medici e nutrizionisti, ecc).

27 Febbraio - 03 Marzo 2020

Organizzazione, cura e moderazione della 2° Edizione del Food4Health Workshop

“Sustainable Redesign of the Food Experience in university canteens”

Tecnológico de Monterrey - School of Medicine and Health Sciences (Città del Messico, Messico) | Durata: 9 Ore

Con il supporto della prof. María Verónica Flores Bello.

Pubblico: Studenti della Laurea Triennale in Nutrizione e Benessere, Tecnológico de Monterrey.

08 Gennaio, 2020

Organizzazione, cura e moderazione della 1° Edizione del Food4Health Workshop

“Cibo, Comunità, Salute: i primi passi verso la progettazione di un Network Territoriale”

CioCheVale - Associazione di promozione sociale e ambientale (Chieri, Torino, Italia)

Pubblico: Stakeholder del settore agroalimentare e sanitario (Medici di base e specialisti, produttori e trasformatori alimentari, mense sociali, giornalisti, consumatori, amministratori locali, agronomi, ecc).



PUBBLICAZIONI

ARTICOLI SU RIVISTE SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI

1. Fassio, F.; Borda, I.E.P.; Talpo, E.; Savina, A.; Rovera, F.; Pieretto, O.; Zarri, D. (2022), “Assessing Circular Economy Opportunities at the Food Supply Chain Level: The Case of Five Piedmont Product Chains” in *Sustainability*, vol. 14, Issue 17, 10778. ISSN: 2071-1050.

2. Trane, M., Giovanardi, M., Savina, A., Viglioglia, M. (2021), “Progettare l'agricoltura urbana per la self-sufficient city. Il caso studio di Turin Urban Garden” in *Officina - Trimestrale di Architettura, Tecnologia e Ambiente*, vol. 36(2022), pp. 30-35. ISSN 2532-1218. - STAMPA.

3. Peruccio, P., Savina, A. (2020). “The planning of a territorial network among food, health and design” in *Agathón | International Journal of Architecture, Art and Design*, vol. 8, pp. 262-271. ISSN 2532-683X

4. Savina, A., Peruccio, P. (2020), “The Role of Systemic Design in a First Re-Connection of Food Webs and Health Systems” in *Art and Design International Journal*. Vol. 3, Issue 4, pp 29-40. ISSN 2617-9938

CONFERENCE PAPER INTERNAZIONALI

5. Peruccio, P.P.; Savina, A.; Viglioglia, M., (2019), “*Systemic Home Handbook: towards a more healthy and sustainable living*” in Proceedings of International Association of Societies of Design Research Conference 2019, 2-5 September 2019, DESIGN REVOLUTIONS Manchester School of Art - Manchester Metropolitan University. ISBN: 9781910029602
6. Savina, A., Peruccio, P., (2019), “*Facing a Phytosanitary Emergency through Transdisciplinary Approach of Systemic Design*” in Proceedings of DRS Learn X Design 2019: Insider Knowledge (2019), pp. 815-824. ISBN: 978-1-912294-00-8
7. Savina, A., Peruccio, P., Vrenna, M., Menzardi, P., (2018)., “*The impact of food production on public health: Systemic strategies for a diffused and transversal prevention plan*” in Proceedings of Relating Systems Thinking and Design (RSD7) 2018 Symposium (2019), pp. 315-330. ISSN 2371-8404
8. Peruccio, P. P., Vrenna, M., Menzardi, P., & Savina, A., (2018), “*From The Limits to Growth’ to Systemic Design: envisioning a sustainable future*” in Z. Linghao, L. Yanyan, X. Dongguan, M. Gong, & S. Di (Eds.), Cumulus Conference Proceedings Wuxi 2018 - Diffused Transition and Design Opportunities (pp. 751-759). Jiangnan University, 31st October-3rd November 2018. Wuxi, China: Huguang Elegant Print Co., Ltd. ISBN: 978-952-60-0092-3

ARTICOLI IN RIVISTE LOCALI

9. Savina, A. (2022), “*Tra cooperazione e buone pratiche: ripartire dal cibo. La possibile trasformazione dei sistemi agroalimentari nel periodo di post pandemia da Covid-19*” in Picchioverde, Rivista di Cultura e Promozione del Territorio (Pianalto, chiese, collina torinese, basso monferrato), vol. 10, pp. 38-42. ISSN 2532-1331
10. Savina, A. (2021), “*Tra territori e comunit : il valore del cibo locale. Sostenere i produttori alimentari delle nostre aree geografiche per rafforzare le identit  dei luoghi e tutelare la natura*” in Picchioverde, Rivista di Cultura e Promozione del Territorio (Pianalto, chiese, collina torinese, basso monferrato), vol. 9, pp. 60-63. ISSN 2532-1331.
11. Savina, A. (2021), “*Tra Prevenzione e Benessere, La vitalit  del Cibo Naturale, Rafforzare le difese immunitarie attraverso un’alimentazione ‘buona, pulita e giusta’*” in Picchioverde, Rivista di Cultura e Promozione del Territorio (Pianalto, chiese, collina torinese, basso monferrato), vol.8, pp. ISSN 2532-1331.
12. Savina, A. (2020), “*Per un Territorio Sostenibile: Seminare Benessere. Ricerca, universit  e associazioni oggi si uniscono per sviluppare una rete locale che conduca al dialogo sistemi agroalimentari e sanitari*” in Picchioverde, Rivista di Cultura e Promozione del Territorio (Pianalto, chiese, collina torinese, basso monferrato), vol. 7, pp. 32-34. ISSN 2532-1331.

CAPITOLI IN VOLUME

13. Savina, A. (2021), “The double birth: between nature and artifice” in *UTOPIA DELLA MACCHINA*. / Marchis V., Pozzi M., Sesto San Giovanni, Mimesis, pp. 165 - 174. ISBN: 9788857581736
14. Savina, A. (2020), “Il virus del riscatto - Redemption Virus” in *VIRUS EX MACCHINA. Scritti Metascientifici al tempo del Coronavirus* / Marchis V., Pozzi M., Sesto San Giovanni, Mimesis, pp. 247-257. ISBN: 9788857571966
15. Savina, A. (2020), Radio Life e il ritorno del cibo sulla Terra in *Atlante degli incontri con la macchina* / Marchis V., Pozzi M., Sesto San Giovanni, Mimesis, pp. 255-262. ISBN: 9788857569970
16. Savina, A. (2019), Food machine for health in Nuovi Incontri con la macchina. Scritti meta-scientifici / Marchis V., Pozzi M., Sesto San Giovanni, Mimesis, pp. 217-223. ISBN: 9788857558189

LIBRI

17. Peruccio, P. P.; Savina, A.; Viglioglia, M. (2019), "The Smart Life Book. Welcome Kit", Euromilano SpA, Milano.
ISBN: 978-88-944667-1-3

18. Peruccio, P. P.; Savina, A.; Viglioglia, M. (2019), "The Smart Life Book. Abitare sostenibile", Euromilano SpA, Milano.
ISBN: 978-88-944667-2-0

19. Peruccio, P. P.; Savina, A.; Viglioglia, M. (2019), "The Smart Life Book. La tua casa", Euromilano SpA, Milano
ISBN: 978-88-944667-3-7.



BREVETTI

2016

Bozzola, Marco; Covone, Cristiana; Rovera, Federica; Savina, Alessandra; Zich, Ursula

Vaschetta pieghevole in foglio di alluminio per alimenti

N. brevetto: 202016000056574

Co-ownership CUKI COFRESCO S.P.A| POLITECNICO DI TORINO

Famiglia di vaschette per la preparazione, conservazione, presentazione e consumo di alimenti, sviluppate all'interno del contratto di ricerca "Il packaging Cuki tra cartotecnica e origami". Le vaschette sono ottenute mediante piegatura di singoli fogli di alluminio che, presentando specifiche linee di cordonatura preimpostate, permettono la trasformazione da bidimensionale a tridimensionale, attraverso poche semplici azioni manuali. Il sistema permette un facile accesso all'alimento attraverso la trasformabilità propria delle tecniche origami, oltre ad una ottimizzazione dei volumi in fase di trasporto, stoccaggio e ritiro, nonché la riduzione dei volumi in fase di smaltimento.

Luogo e Data
Torino, 09/09/2022

La Dichiarante