



SELEZIONE PUBBLICA, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER L'ATTRIBUZIONE DI N. 1 ASSEGNO DI RICERCA PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, DI CUI AL DR N. 73 DEL 21/11/2011

Verbale della V^a seduta

(Relazione finale)

La Commissione Giudicatrice per il Bando di selezione per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca bandito con D.R n. 73/11 – 21 novembre 2011, nominata nelle persone di:

1. Prof. Luigi Bistagnino (Presidente)
2. Prof. Nicola Perullo (Componente)
3. Dott. Alessandro Asteggiano (Segretario)

ha tenuto complessivamente n. 4 adunanze e ha concluso i lavori il giorno 13 gennaio 2012.

La Commissione ha proceduto come segue:

- nella seduta del 22 dicembre 2011, ore 18.30

La Commissione procede immediatamente alla nomina del Presidente nella persona del Prof. Luigi Bistagnino e del segretario verbalizzante nella persona del dott. Alessandro Asteggiano.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e dà lettura dell'avviso di selezione e delle norme che lo regolano.

La Commissione stabilisce che il punteggio da assegnare ai candidati è il seguente :

- per i titoli e pubblicazioni	fino ad un massimo di punti	60
- per il colloquio	fino ad un massimo di punti	40
	Totale punti	100

La Commissione stabilisce, i seguenti criteri per la ripartizione dell'anzidetto punteggio per i titoli e le pubblicazioni:

dottorato di ricerca (conseguimento del titolo punti 10; a seconda degli anni frequentati punti 2)	max punti 10
voto di laurea (sperimentale: max punti 5; non sperimentale max punti 3)	max punti 05
pubblicazioni (su riviste internazionali punti max 5; su riviste nazionali max punti 3; in collaborazione con più autori max punti 2)	max punti 15
diplomi di specializzazione e gli attestati di frequenza di corsi di perfezionamento post laurea, conseguiti in Italia o all'estero	max punti 10
svolgimento di documentata attività di ricerca (compresa quella effettuata nell'ambito dello svolgimento della tesi di laurea o di dottorato) presso soggetti pubblici e privati con contratti, borse di studio o incarichi, sia in Italia che all'estero	max punti 20 (con un massimo di punti 04 all'anno).

I suddetti criteri vengono comunicati al Responsabile amministrativo del procedimento che provvede alla loro pubblicizzazione, così come previsto dal bando.

La Commissione, infine, stabilisce il seguente calendario per la valutazione dei titoli e per lo svolgimento del colloquio orale:

- valutazione dei titoli, 13 gennaio 2012, ore 9.30;
- svolgimento del colloquio orale, 13 gennaio 2012, ore 11.00.

L'elenco dei candidati ammessi al colloquio sarà affisso all'albo di Facoltà e pubblicato sul sito dell'Ateneo entro le ore 10.30 del giorno 13 gennaio 2012.

Il colloquio si svolgerà presso la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Terminati i lavori, il Presidente della Commissione trasmette tempestivamente il presente verbale di predeterminazione dei criteri di massima al Responsabile del Procedimento amministrativo, affinché provveda a rendere pubblici i criteri mediante affissione all'albo ufficiale del Rettorato della Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e pubblicazione sul sito.

- Nella seduta del 13 gennaio 2012, ore 9.30.

La Commissione inizia la valutazione collegiale dei titoli. In conformità ai criteri già stabiliti nella riunione preliminare vengono attribuiti a ciascuno dei sotto-elencati candidati i seguenti punteggi:

Candidato: Dott. Franco Fassio

Criterio di attribuzione del punteggio		Titoli valutati	Punteggio attribuito
dottorato di ricerca (conseguimento del titolo punti 10; a seconda degli anni frequentati punti 2)	max punti 10	- Dottorato di ricerca in Cultura del Design: votazione finale 'Eccellente', 8 Maggio 2009.	10
voto di laurea (sperimentale: max punti 5; non sperimentale max punti 3)	max punti 05	- Laurea Magistrale in Design del prodotto Ecocompatibile: votazione finale 110 e Lode/110, 21 dicembre 2004.	5
pubblicazioni (su riviste internazionali punti max 5; su riviste nazionali max punti 3; in collaborazione con più autori max punti 2)	max punti 15	<p>Libri</p> <p>- Systemic Design – Salone del Gusto e Terra Madre 2008. Una nuova cultura progettuale.”, di F.Fassio con A.Balbo, collana “Quaderni di Design”, Time&Mind Press, Ottobre 2008 – ISBN 978-88-903392-3-3;</p> <p>- “Food-Pack Guidelines. Linee guida per la progettazione ecocompatibile di imballaggi agroalimentari”, di C.Ceppa, F.Fassio, G.P.Marino, collana “Quaderni di Design”, Time&Mind Press, Giugno 2008 – ISBN 978-88-903392-1-9;</p> <p>- “Glossario materiali Food-Pack Guidelines. Terminologia per ecoprogettazione di imballaggi agroalimentari”, di C.Ceppa, F.Fassio, G.P.Marino, collana “Quaderni di Design”, Time&Mind Press, Giugno 2008 – ISBN 978-88-903392-2-6;</p> <p>Curatele</p> <p>- “Articoli sul Design Sistemico tratti dalla rivista Slowfood”, a cura di F.Fassio, collana “Quaderni di Design”, Time&Mind Press, Luglio 2009 – ISBN 978-88-903392-4-0;</p> <p>Capitoli libri</p> <p>- “Food Policies and Sustainability – Politiche alimentari e sostenibilità” capitolo “Energy and Systemic Production – Energia e produzioni sistemiche” con G. Pauli, A. Consoli, S. Barbero, L. Bistagnino, F. Fassio et all., Altì Studi, Unisg, Ottobre 2010 / Giugno 2011 - ITA ISBN 978-88-8499-278-9; ENG ISBN 978-88-8499-279-6;</p> <p>- “Systemic Design 2° Edizione”, Slow Food Editore, di L.Bistagnino, capitoli “Progetti Sperimentali e Casi Studio”, “Disciplinare sistemico GreenPallet”, “Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale”, di F.Fassio, Settembre 2011 - ITA ISBN 978-88-8499-270-3 - ENG ISBN 978-88-8499-271-0;</p> <p>- “easyEATING Packaging sostenibile in carta per prodotti enogastronomici”, M.Bozzola, ed. Dativo, capitolo “Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre. Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale” di M.Capellino, F.Fassio, Luglio 2011, ISBN 978-88-902818-6-0;</p>	15

- “Il buon packaging. Imballaggi responsabili e sostenibili in carta, cartoncino e cartone” L. Badalucco, Edizioni Dativo, Febbraio 2011, capitolo “Slow Food, alimentazione e packaging responsabile. Il food packaging Buono, Pulito e Giusto”, F. Fassio, ISBN 978-88-902818-5-3;

- “Systemic Design”, di Bistagnino L., Slow Food Editore, 2010, capitolo “Design Sistemico: modalità attuative di analisi e progetto” and ”Un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale”, F.Fassio, ISBN 978-88-8499-189-8;

- “Designing Connected Places”, International Summer School, E. Lupo and C. Campagnaro, capitolo Systemic Design Culture, “Let’s change input to generate new productions from outputs” F. Fassio, 2009 Editrice Compositori, Bologna, ISBN 978-88-7794-660-7;

- Piemonte Torino Design, 2008, Mondadori Electa spa, Milano – capitolo “Approccio sistemico multidisciplinare” (pag. 250/251), di C.Campagnaro, F.Fassio, S.Barbero, C.Ceppa, P.Perruccio, L.Signori, ISBN 978-88-370-6221-7;

- “Uomo al centro del progetto: design per un nuovo umanesimo” a cura di Claudio Germak, Umberto Allemandi & C., 2008 – capitolo “Salone sistemico: un modello esportabile di manifestazione fieristica a zero emissioni” di F. Fassio (pag. 129/131) e sezione glossario, definizione di “System” di F. Fassio (pag. 163), ISBN 978-88-422-1629-2;

Articoli

- “Energy and Food Production with a Systemic Approach, Creating sustainable, self-generating systems” S.Barbero, F.Fassio, for publication in Environmental Quality, Management (the “Journal”) published by Wiley Periodicals, 2011;

- “A.R.I.A. un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale” di F.Fassio, M. Capellino, G. Cena, Slowfood n°47, Ottobre 2010 – ISSN: 1825-876X;

- “Local bio-energy Promotes Distributed Economy for Sustainable Development: Systemic Design Approach”, Barbero S., Campagnaro C., Fassio F., Ed. Artifacts, Copenhagen, 2009;

- “Il KILOmetro: la distanza ed altri parametri per un quadro agricolo sostenibile” di N.Tecco, F.Fassio, Slowfood n°37, Dicembre 2008 – ISSN: 1825-876;

- “Il cibo vestito a nuovo” di C.Ceppa, F. Fassio, G.P.Marino (pag.210/214), Slowfood n°36, Ottobre 2008 –ISBN 978-88-8499-179-9;

- “Un modello esportabile di manifestazione fieristica” di F. Fassio (pag.46/51), Slowfood n°35, Agosto 2008 – ISBN 978-88-8499-178-2;

- “Seguendo le geografie del cibo. Gastroturisti alla scoperta del territorio”, Il Giornale dell’Architettura

		<p>n°62, Maggio 2008, Rapporto Turismo 08 (pag. 69) - ISSN: 1721-5463;</p> <p>Proceeding Congressi Internazionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - “WantEat: interacting with “social” networks of intelligent things and people in the world of enogastronomy”, International Conference on intelligent user interfaces, sezione Interacting with Smart Objects, Palo Alto, USA, February 13, 2011; - “Interacting with a Social Web of Smart Objects for Enhancing Tourist Experiences” International Conference sul Turismo e ICT, ENTER 12, eTourism Present and Future Services and Applications, Helsingborg, Svezia, dal Dicembre 2011/Gennaio 2012; - “Energy produced by its own territory, how outputs generate widespread business” di S.Barbero, F.Fassio, C.Ceppa, C.Campagnaro, atti della conferenza internazionale dei dottorati, Changing the Change, Allemandi (ITA), Torino 10-12/07/2008; - “New Outputs policies and New connections Reducing waste and adding value to outputs” di C.Ceppa, C.Campagnaro, S.Barbero, F.Fassio, atti della conferenza internazionale dei dottorati, Changing the Change, Allemandi (ITA), Torino 10-12/07/2008. 	
<p>diplomi di specializzazione e gli attestati di frequenza di corsi di perfezionamento post laurea, conseguiti in Italia o all'estero</p>	<p>max punti 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diploma di specializzazione in Tecnico di produzione grafica per Internet - 15/11/2004; - Corso di formazione sugli “Impatti ambientali e i servizi di ristorazione” - Aprile 2010; - IELTS, International English Language Testing System - Novembre 2009; - PET, Preliminary English Test - Maggio 2002 	<p>8</p>
<p>svolgimento di documentata attività di ricerca (compresa quella effettuata nell'ambito dello svolgimento della tesi di laurea o di dottorato) presso soggetti pubblici e privati con contratti, borse di studio o incarichi, sia in Italia che all'estero</p>	<p>max punti 20 (con un massimo di punti 04 all'anno).</p>	<p>UNIVERSITA'</p> <p>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Gennaio 2009/Dicembre 2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indice di Pollenzo: La declinazione in fattori scientifici dei concetti espressi da un nuovo principio di qualità enogastronomica definibile come “Buona, Pulita e Giusta”; - Progetto Piemonte: Una piattaforma virtuale per trasmettere ai consumatori finali i valori associati a produzioni di qualità presenti sul territorio piemontese (in collaborazione con i produttori del Paniere della provincia di Torino); - Progetto Open2Eat: sviluppo di una nuova piattaforma di logistica, di commercializzazione e comunicazione, in collaborazione con aziende del pinerolese; - Disciplinare Sistemico Greenpallet: Sviluppo di criteri per la sostenibilità ambientale, sociale e economica per la produzione di packaging terziari di qualità. <p>Politecnico di Torino – Dipartimento di Progettazione Architettonica e di Disegno</p>	<p>20</p>

Industriale DIPRADI, Settembre 2005/Settembre 2008:

- Progettazione della mostra itinerante “Prodotto/Uomo”;
- Progetto di ricerca sullo Smaltimento dei rifiuti farmaceutici scaduti;
- Attività di sperimentazione pratica sul tema dello smaltimento dei fondi di caffè e la produzione di funghi, in collaborazione con la Lavazza;
- Progettazione e gestione dello Stand del Politecnico al Salone del Gusto e Terra Madre 2006;
- Progettazione e gestione della Mostra al Lingotto sul Merchandising per i Mondiali di Scherma 2006;
- Progettazione e gestione della Mostra al Castello del Valentino sul Merchandising per il Politecnico di Torino.

ENTI/AZIENDE:

Slow Food

- Responsabile progetto Eventi Sistemici Slow Food - un modello esportabile di evento a ridotto impatto ambientale – Ottobre 2006/Dicembre 2011.

Attività svolte per Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre 2006, 2008, 2010, Slow Fish 2007, 2009, 2011, Cheese 2007, 2009, 2011, in particolare per le attività di:

- progettazione del sistema evento;
- coordinamento delle attività durante l'evento;
- sviluppo delle comunicazioni legate al progetto;
- identificazione di realtà aziendali che potrebbero essere coinvolte nel progetto di sostenibilità;
- attività di conoscenza diretta delle aziende;
- attività di formazione interna;
- Moderatore del Laboratorio della Terra, “Quando il prodotto parla”, Terra Madre, Luglio-Ottobre 2008.

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

- Consulente sul tema della sostenibilità ambientale e dei packaging per attività di assistenza ai produttori dei Presidi Slow Food;

- Collaboratore e autore dei testi “Linee guida per i Food-Pack dei Presidi” e “Glossario dei materiali per i Food-Pack”, inseriti nei disciplinari dei Presidi Slow Food, dal 2007 al 2011, in collaborazione con l'Università di Agraria di Torino, Dipartimento di Culture Arboree;

- Conferenze e Seminari Terra Madre 2008, Laboratorio della Terra, dal titolo “Quando il prodotto parla” (23-27 Ottobre 2008);

Congresso internazionale L'arca del Gusto, “Sostenibilità degli imballaggi per i Presidi Slow Food” (5-6 Luglio 2008 - Scandicci - Firenze);

Seminario in Unisg “Un imballo sostenibile per i prodotti dei Presidi” (19-20 Aprile 2008 - Bra).

Ufficio Consulenze Slow Food Promozione
 Consulente a contratto per l'applicazione dell'approccio sistemico e l'arredamento sostenibile di spazi commerciali, sui seguenti soggetti economici:

- Pausa Caffè;
- Manital;
- Enogastronomia ed enoteca di Asti;
- Ospedale degli Innocenti (Firenze).

Palm S.p.A.
 Responsabile Area Ricerca & Sviluppo, Settembre 2010/Dicembre 2011, nello specifico per le attività di:

- sviluppo della ricerca “Disciplinare sistemico Greenpallet”, in collaborazione con Unisg e Politecnico di Torino;
- coordinamento del progetto “Biosegheria integrata al territorio”;
- sviluppo della comunicazione aziendale e promozionale;
- consulenza per il Centro Palm Design;
- sviluppo e coordinamento della campagna Palm “Fai anche tu parte della filiera bosco legno consumatore responsabile”;
- partecipazione a conferenze come relatore:
 - Compra Verde, “Costruire una Filiera Bosco-legno-Consumatore Responsabile: azioni e prospettive per uscire dalla crisi”, Cremona, 6 Ottobre 2011;
 - Sana, Salone Internazionale del Naturale, “Eco-design sistemico: le nuove sfide della filiera legno per valorizzare i prodotti Made in Italy”, Bologna, 09 settembre 2011;
 - Terra Futura, “Trame e percorsi per comunità sostenibili”, Firenze (30 Maggio 2011);
 - Dal Dire al Fare, Il Salone della Responsabilità Sociale d'Impresa, “Disciplinare Sistemico Greenpallet” Università Bocconi, Milano, 25-26 Maggio 2011;
 - Fa la Cosa Giusta, “Il Disciplinare Sistemico Greenpallet”, Milano (25 Marzo 2010);
 - Sana, “Costruire filiere distributive sostenibili nell'agroalimentare”, Bologna (9 Settembre 2010).

Barley Arts
 attività di ricerca applicata per il progetto “La Buona Musica è A.R.I.A. (A Ridotto Impatto Ambientale)”, il caso studio “10 Giorni Suonati” a Vigevano, Novembre 2010/Luglio 2011.

Casa Circondariale Lorusso e Cutugno
 attività di ricerca applicata per il progetto di sostenibilità ambientale della struttura carceraria, in collaborazione con gli studenti della Laurea Magistrale in Promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico, Unisg, Luglio 2011.

svolgimento di documentata attività di ricerca (compresa quella effettuata nell'ambito dello svolgimento della tesi di laurea o di dottorato) presso soggetti pubblici e privati con contratti, borse di studio o incarichi, sia in Italia che	max punti 20 (con un massimo di punti 04 all'anno).	<p>UNIVERSITA'</p> <p>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Gennaio 2009/Dicembre 2011:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indice di Pollenzo: La declinazione in fattori scientifici dei concetti espressi da un nuovo principio di qualità enogastronomica definibile come "Buona, Pulita e Giusta"; - Progetto Piemonte: Una piattaforma virtuale per trasmettere ai consumatori finali i valori associati a produzioni di qualità presenti sul territorio piemontese (in collaborazione con i produttori 	20
--	---	--	----

Alle ore 10.30 il Presidente constata che sono stati conclusi i lavori di esame dei titoli e pubblicazioni dei candidati da parte di tutti i commissari.

Tale punteggio è allegato al presente verbale, quale sua parte integrante. (Allegato "A")

- Nella seduta del 13 gennaio 2012, ore 11.00.

La Commissione procede all'appello e all'accertamento dell'identità dei candidati ammessi a sostenere il colloquio.

- Risponde all'appello il candidato:

Franco Fassio

La Commissione, giusto quanto stabilito dall'avviso di selezione, comunica al candidato che il colloquio verterà su sostenibilità ambientale (approccio sistemico) e analisi della letteratura scientifica di riferimento, e sui titoli e pubblicazioni ammessi a valutazione.

La Commissione esaminatrice immediatamente prima dell'inizio di ciascun colloquio determina i quesiti da porre al candidato, di seguito riportati e allegati:

N. 1) Cosa significa per un'azienda aderire all'approccio sistemico?

N. 2) Linee guida base per un progetto di design sistemico.

N. 3) Relazione tra prodotti gastronomici e approccio sistemico

Tali quesiti sono proposti a ciascun candidato previa estrazione a sorte.

Il candidato è quindi chiamato a sostenere il colloquio. Si riporta qui di seguito il processo verbale ed il giudizio della Commissione che viene espresso dopo aver provveduto ad allontanare dal locale il candidato.

Candidato: Franco Fassio.

Ha estratto la domanda n. 1 - Cosa significa per un'azienda aderire all'approccio sistemico?

La Commissione attribuisce al candidato per il colloquio

punti 38/40

(sintetica motivazione del punteggio attribuito)

Padroneggia con sicurezza la materia e fornisce dei chiari esempi di realizzazione in campo produttivo industriale e agricolo

Il Candidato possiede una adeguata conoscenza della lingua inglese.

Al termine della seduta dedicata al colloquio, la Commissione indica il voto riportato dal candidato e ne cura l'affissione alla bacheca dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. (Allegato "B")

La Commissione, pertanto, in base ai risultati della prova e della valutazione dei titoli attribuisce il seguente punteggio finale, per l'attribuzione di n. 1 assegno di ricerca presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e rimette i relativi atti all'Amministrazione dell'Ateneo per i relativi adempimenti:

Cognome e Nome	Titoli e pubblicazioni	Colloquio	Punteggio finale
Fassio Franco	58/60	38/40	96/100

Sulla base dei punteggi attribuiti in sede di valutazione dei titoli e delle pubblicazioni e al colloquio, la Commissione dopo attento esame e ponderata valutazione, procede ad attribuire il punteggio complessivo. Tale punteggio è allegato al presente verbale quale sua parte integrante. (Allegato "C")

La Commissione, quindi, sulla base del punteggio complessivo, indica, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, quale vincitore del bando di selezione per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca, il seguente candidato: **Franco Fassio**.

La Commissione rende noto il nome del vincitore mediante affissione all'Albo e pubblicazione sul sito dell'Ateneo.

Il presente verbale viene sottoscritto da tutti i Commissari, seduta stante, il giorno 13 gennaio 2012, al termine dei lavori della Commissione del Bando di selezione per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca in oggetto.

Risulta vincitore con deliberazione espressa all'unanimità il candidato, dott. **Franco Fassio**.

La Commissione ha concluso i suoi lavori il giorno 13 gennaio 2012, chiudendo tutti gli atti relativi alla procedura del Bando di selezione per il conferimento di un assegno per lo svolgimento di attività di ricerca in un plico firmato sui lembi di chiusura dai singoli commissari. Il presente verbale sarà consegnato al Responsabile del procedimento dal Presidente della Commissione giudicatrice.

Letto, approvato e sottoscritto.

La Commissione

Il Presidente
Prof. Luigi Bistagnino

Prof. Nicola Perullo

Il segretario
Dott. Alessandro Asteggiano



ALLEGATO “A”

SELEZIONE PUBBLICA, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER L'ATTRIBUZIONE DI
N. 1 ASSEGNO DI RICERCA PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE
GASTRONOMICHE, DI CUI AL DR N. 73 DEL 21/11/2011

PUNTEGGIO VALUTAZIONE TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: **Franco Fassio**

Punteggio attribuito al candidato a seguito della valutazione dei titoli e delle pubblicazioni:

58/60

La Commissione

Il Presidente
Prof. Luigi Bistagnino

Prof. Nicola Perullo

Il segretario
Dott. Alessandro Asteggiano



ALLEGATO “B”

SELEZIONE PUBBLICA, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER L'ATTRIBUZIONE DI N. 1 ASSEGNO DI RICERCA PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE, DI CUI AL DR N. 73 DEL 21/11/2011

CANDIDATO: **Franco Fassio**

PUNTEGGIO COLLOQUIO

Punteggio attribuito al candidato a seguito del colloquio:

38/40.

La Commissione

Il Presidente
Prof. Luigi Bistagnino

Prof. Nicola Perullo

Il segretario
Dott. Alessandro Asteggiano



ALLEGATO “C”

SELEZIONE PUBBLICA, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER L'ATTRIBUZIONE DI
N. 1 ASSEGNO DI RICERCA PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE
GASTRONOMICHE, DI CUI AL DR N. 73 DEL 21/11/2011

CANDIDATO: Franco Fassio

Punteggio complessivo: 96/100

Pollenzo, 13 gennaio 2012

La Commissione

Il Presidente
Prof. Luigi Bistagnino

Prof. Nicola Perullo

Il segretario
Dott. Alessandro Asteggiano