

MERCOLEDÌ 7 MAGGIO MEGA CONVEGNO SUI TEMI DEL CIBO: DALLE SCIENZE ALL'ARCHITETTURA

Alimentare il pianeta e garantire la vita futura: i «saperi» dell'Ateneo sul piatto d'argento dell'Expo

Iniziative

■ I primi due dei quattro grandi appuntamenti organizzati nell'ambito del progetto «L'Università di Parma per Expo 2015» sono in programma la prossima settimana. L'Ateneo mette in campo il suo patrimonio di saperi nelle tematiche legate all'alimentazione e al cibo, e in genere sui temi centrali dell'Expo Milano 2015 «Nutrire il Pianeta. Energia per la vita». Alimentazione, sostenibilità, ricerca e sviluppo le parole chiave.

Mercoledì prossimo (7 maggio), a partire dalle 14, nell'Aula Magna del palazzo centrale (via Università 12), si terrà il convegno «L'Università per la città - Ricerca, impresa e territorio: l'Università di Parma verso Expo 2015», organizzato dall'Università degli Studi di Parma con il patrocinio del Comitato scientifico «Le Università per Expo 2015» del Comune di Parma, di Alma-Scuola internazionale di cucina, della Camera di commercio di Parma e di Fiere di Parma.

Il convegno, che sarà aperto dai saluti del rettore **Loris Borghi**, è stato pensato come momento di confronto dell'Ateneo con la città, ed è articolato in due parti. Nella prima, che prenderà il via alle 14,30, si presenteranno le ricerche condotte in Ateneo sui temi dell'Expo 2015, articolate nelle 5 aree definite dal Comitato scientifico di «L'Università di Parma per Expo 2015». Saranno i coordinatori delle 5 aree ad intervenire: per l'area economica, Filippo Arfini relazionerà su «Le sfide socio-economiche, le strategie e gli attori del mercato alimentare locale-globale»; per l'area educazione alla salute, Maurizio Vanelli e Furio Brighenti su «Strategie innovative per educare i giovani alla salute. Il modello **Giocampus**: alleanza pubblico-privato per promuovere educazione a stili di vita salutari»; per l'area «Food for future: l'alimentazione per il 21° secolo», Arnaldo Dossena e Roberto Montanari su «L'evoluzione dei concetti di qualità, sicurezza ed autenticità»; per l'area architettura-città-territorio, Carlo Quintelli su «Architetture e paesaggio della Food Valley»; per l'area scienze umane, Francesca Zanella e Michele Guerra su «Nutrire l'immaginario: forme e

linguaggi del racconto del cibo».

La seconda parte del convegno, intorno alle 18,30, è costituita dalla tavola rotonda «L'Università per la città», che sarà moderata da Erasmo Neviani, delegato del rettore per il progetto «Università di Parma per Expo 2015», e che prevede il coinvolgimento di istituzioni e aziende cittadine: il Comune di Parma, la Provincia di Parma, la Camera di Commercio, l'Unione Parmense degli Industriali, Alma-Scuola internazionale di cucina italiana, la Stazione sperimentale industria conserve alimentari Ssica.

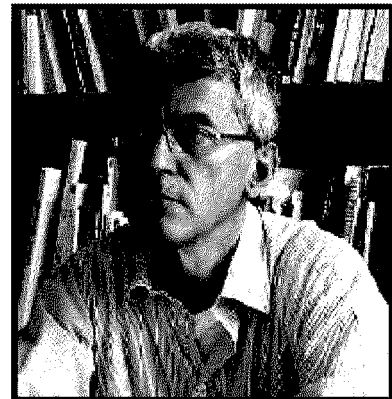
Giovedì 8 maggio a Cibus (Fiere di Parma) si terrà il convegno su sicurezza, qualità e autenticità degli alimenti. Alle 9,30, nella Sala Pietro Barilla, si discuterà di «Sicurezza, qualità e autenticità degli alimenti. Made in Italy, quale futuro verso Expo 2015?», con interventi di numerosi docenti dell'Università di Parma, di esperti dell'Efsa, del nucleo speciale Tutela mercati della Guardia di finanza e di società specializzate nella verifica della gestione della qualità e dei sistemi di sicurezza alimentare. Il convegno, che sarà introdotto da Erasmo Neviani, affronterà il tema della qualità e della genuinità degli alimenti da diversi punti di vista, rimarcando come la sicurezza sia oggi, in modo sempre più determinante, condizione indispensabile e irrinunciabile per la qualità stessa.



ERASMO NEVIANI

delegato del rettore per il Progetto «Università di Parma per EXPO 2015»

«Il convegno è un'occasione per raccontare alla città i saperi dell'Università di Parma sulle tematiche di Expo 2015, "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Ma è anche, forse soprattutto, un'occasione per sentire cosa la città chiede all'Università di Parma per favorire un'interazione tra tutte le forze sociali del territorio - dall'Unione Parmense degli Industriali alla Camera di Commercio, da Alma al Comune e alla Provincia di Parma - e l'Ateneo di Parma. L'Ateneo di Parma ha grandi competenze nei settori dell'Expo, dobbiamo trovare il modo migliore per renderle fruibili al nostro territorio».



CARLO QUINTELLI

coordinatore dell'area Architettura - Città - Territorio

«L'apporto dell'architettura, della pianificazione territoriale e in generale delle forme dell'insediamento, rispetto alla tradizione storica e agli scenari



futuri della trasformazione, risulta di grande importanza per un contesto che amiamo denominare Food Valley. Può essere ambiguo se non brutto e paesaggisticamente compromesso un territorio che definiamo ad alta vocazione agroalimentare? La risposta è no, evidentemente, e va contestualizzata in quell'azione fondamentale di marketing territoriale rivolta al mondo che considera quali prodotti non solo quelli straordinari di natura alimentare ma anche lo stesso territorio, tra città e campagna, che li genera. Quello che auspichiamo è quindi un prodotto a carattere complessivo, dove cultura insediativa e cultura alimentare si integrino in un'unica espressione di civiltà».



FILOPPINO ARZINI

coordinatore dell'area Economica

«Oggi più che mai fare ricerca sul cibo significa indagare sul comportamento degli agenti economici che producono, vendono e consumano gli alimenti. Si tratta di ricerche complesse sviluppate grazie all'impegno di tre Dipartimenti (Economia, Scienza degli alimenti e Bioscienze) spesso nell'ambito di ricerche Europee. Gli obiettivi sono quanto mai innovativi e riguardano le ricadute che le politiche pubbliche e aziendali, inclusa l'innovazione, hanno sull'utilità dei consumatori, sulla competitività e sostenibilità dei sistemi produttivi. Anche gli approcci e le metodologie di ricerca sono innovativi e vanno dall'uso delle tecniche di "scelta sperimentale" sui consumatori al "neuro-marketing". I risultati? direi molto incoraggianti se l'Anvur ha valutato i ricercatori del nostro Ateneo primi in Italia».



MAURIZIO VANELLI

coordinatore con Furio Brighenti dell'area Educazione alla salute

«Per tentare di invertire la tendenza al consumo dei cosiddetti junk foods, all'obesità e alle malattie metaboliche, in molte scuole italiane sono in atto iniziative spontanee che favoriscono l'insegnamento dei principi basilari della nutrizione sana e della vita fisicamente attiva. L'efficacia di tali interventi è però limitata, perché sono circoscritti all'ambiente scolastico invece di coinvolgere nell'azione una più vasta comunità e perché operano entro un arco temporale troppo breve per consentire una valutazione attendibile dei risultati. Sulla base di queste considerazioni, è stato elaborato e realizzato a Parma un Programma di educazione alimentare e motoria innovativo, che interpreta il fenomeno obesità come un problema da studiare e affrontare con la partecipazione attiva delle istituzioni pubbliche e private, mediante un'azione globale e coordinata nelle scuole, nelle famiglie e nella società in generale. A tale Programma di welfare community è stato dato il nome **Giocampus**».

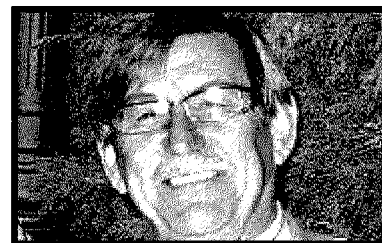


FRANCISCA ZANELLA

coordinatrice con Michele Guerra dell'area Scienze umane

«Nutrire l'immaginario: forme e linguaggi del racconto del cibo. Con questo titolo si intende presentare il percorso di studio di un gruppo di ricercatori dell'area umanistica che da qualche anno si

confronta sui temi del paesaggio e del cibo. A partire da una riflessione sul concetto di gusto attraverso una selezione di documenti visivi e letterari si parlerà del Rapporto cibo-corpo-conoscenza, della rappresentazione dei "Paesaggi del cibo", quali strumenti di creazione di identità territoriale, oppure del ruolo del cibo nella creazione degli immaginari contemporanei, tra linguaggi "alti" e "bassi"».



ARNALDO DOSSENA

coordinatore con Roberto Montanari dell'area Food for future: l'alimentazione per il 21° secolo

«Le abitudini alimentari e, con loro, i concetti di qualità, sicurezza ed autenticità si sono notevolmente evolute negli ultimi decenni. Il consumatore non guarda più all'alimento come un soddisfacimento fisiologico ma come il mezzo per mantenere una buona salute nel rispetto dell'ambiente e dell'equilibrio dell'ecosistema. Il tavolo prenderà in considerazione come la ricerca abbia cercato di affrontare questi cambiamenti sociali, culturali e ambientali».

