



Attività proposte dall'Università di Parma, con il patrocinio di Milano EXPO e del Comitato Scientifico di Milano EXPO, nell'ambito del progetto unipr&expo2015-Università di Parma per EXPO 2015

(sito web www.uniprperexpo2015.wordpress.com/)

EVENTI PRELIMINARI

- **Novembre 2013; Costituzione del Comitato Organizzativo e del Comitato Scientifico del Progetto Università di Parma per EXPO 2015**
- **Gennaio 2014; Definizione dei contatti e possibilità di collaborazione con EXPO Milano** e in particolare con il Comitato Scientifico di EXPO Milano.
- **Gennaio 2014; Definizione del patrocinio da parte di differenti soggetti del territorio all'iniziativa Università di Parma per EXPO 2015** (Comune di Parma, Provincia di Parma, Unione Parmense degli Industriali, Camera di Commercio di Parma, Fiere di Parma, ALMA- Scuola Internazionale di Cucina Italiana)

EVENTI ORGANIZZATI NEL CONTESTO DI unipr&expo2015

ANNO 2014

- 1) 5 Marzo 2014, Università degli Studi di Parma, Aula Magna
Conferenza stampa di presentazione del Magnifico Rettore, prof. Loris Borghi, e del delegato per il progetto *Università di Parma per EXPO 2015*, prof. Erasmo Neviani, con la partecipazione del coordinatore del Comitato scientifico di Milano Expo 2015, prof.ssa Claudia Sorlini,.
- 2) 7 Maggio 2014, Università degli Studi di Parma, Aula Magna
Convegno: "L'Università per la Città " *Ricerca, impresa e territorio; l'Università di Parma verso EXPO 2015* "
- 3) 7 Maggio 2014
Firma e adesione ufficiale dell'Università di Parma al "Protocollo di Milano "
- 4) 8 Maggio 2014 Fiere di Parma (CIBUS)
Convegno: "Sicurezza, qualità e autenticità degli alimenti; Made in Italy, quale futuro verso EXPO 2015? *Food Safety, Quality and Authenticity; Made in Italy, Looking Forward to EXPO 2015* "
- 5) 29-30 maggio 2014 Camera di Commercio Parma
Convegno: " Biopolpak (biopolimeri biodegradabili per il packaging)"

6) 29 Ottobre 2014 Fiere Parma (CIBUS TEC)

Convegno: *Sostenibilità e Food waste* - “ Leftover, Byproducts and Food waste: Nuove opportunità di business e di sviluppo per le produzioni agroalimentari”

7) 22 novembre 2014, European Food Safety Authority (EFSA), Parma

Convegno: “OPEN DOORS 2014- *Porte aperte, la Scienza a Tavola*” in collaborazione con Università di Parma, Fondazione Collegio Europeo di Parma, Scuola per l’Europa

8) 28 novembre 2014, Università di Parma, Campus delle Scienze e delle Tecnologie

Workshop scientifico: 1st Parma NANO-Day. Festival della innovazione scientifica e tecnologica - *I giovani ricercatori illustrano il loro contributo alla innovazione scientifica e tecnologica nel campo delle nanotecnologie e dei nanomateriali*

9) 5 dicembre 2014, Università di Parma, Campus delle Scienze e delle Tecnologie

Convegno: Il Gusto della Cultura – 10 anni di Scienze Gastronomiche - *Evento dedicato a Ancel Keys e Luigi Veronelli*

ANNO 2015

1) 13 marzo 2015, Università di Parma, Campus delle Scienze Umane, Dip. di Economia

Workshop Food Storytelling “*Food Stories: entrare nel prodotto ed esplorare il territorio*”

2) 14-15 Aprile 2015, Università di Parma, Campus delle Scienze Umane, Dip. di Economia

145th European Association of Agricultural Economists (EAAE) Seminar “Intellectual Property rights for Geographical Indications: what is at stake in the TTIP? *The protection of Geographical Indications products in the Transatlantic Trade and Investment Partnership negotiations (TTIP)*”

3) 4 maggio 2015, Università di Parma, Campus delle Scienze e delle Tecnologie

“Lezioni aperte”: Lezioni aperte per gli Studenti di tutti i Corsi dell’Ateneo con sospensione della didattica istituzionale sul tema EXPO 2015 «*Nutrire il Pianeta, Energia per la vita* »

4) dal 16 maggio al 21 novembre 2015, Palazzo del Governatore, Parma

I sabati di UNIPR per EXPO “Didattica dell’Università aperta alla cittadinanza”:

22 incontri divulgativi e dibattiti dalle ore 10 alle 13 inerenti le tematiche di EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta, Energia per la vita”. Gli incontri rivolti a cittadini, professionisti, insegnanti e studenti della Città e della Provincia di Parma si terranno nel centro cittadino presso il Palazzo del Governatore. A fine corso saranno raccolte le registrazioni delle lezioni e i testi riassuntivi dei contenuti in modo da preparare un testo con supporto audiovisivo che valorizzi questa esperienza di "didattica dell’Università aperta alla cittadinanza"

Programma

1. 16.05 - Nutrire il Pianeta, energia per la vita' EXPO Milano 2015 e il ruolo del nostro territorio - *Proff. E. Neviani, C. Giacomini, F. Zanella*

2. 23.05 - **L' opulenza dei pochi e la miseria dei molti - Il rispetto del cibo (due moduli)** - *Prof. F. Brighenti, E. Dall'Aglio, M. Vanelli, G. Ballarini, M. Maggio*
3. 30.05 - **Alimentazione come prevenzione. Alimentazione e sport (due moduli)** - *Prof. F. Brighenti, M. Vanelli, A. Bonetti, F. Scazzina, F. De Vita, G. Beltrami, L. Parrino*
4. 6.06 - **Il cibo del futuro.** *Prof. A. Dossena, S. Sforza (UNIPR), E. Vittadini (UNIPR), Dr.ssa R. Virgili (SSICA)*
5. 13.06 - **Spreco alimentare: cosa buttiamo e cosa possiamo recuperare** - *Prof. A. Dossena. Interventi di: Prof. S. Sforza (UNIPR), F. Bigliardi (Kuminda), L. Sandei (SSICA)*
6. 20.06 - **La Sicurezza alimentare** - *Prof. A. Ianieri e A. Dossena*
7. 27.06 - **Microbi amici** - *Prof. ssa B. Bottari*
8. 4.07 - **Il Parmigiano Reggiano: un formaggio della tradizione alimentare italiana che si confronta con il futuro** - *Prof. G. Mucchetti*
9. 11.07 - **Zoonosi e sanità: liberiamoci della paura del lupo** - *Prof.ssa MC. Ossiprandi*
10. 18.07 - **Pomodoro FLAVR SAVR, mais Terminator e mela Arctic: quale futuro per le piante transgeniche (OGM)** - *Prof. N. Marmioli*
11. 5.09 - **Cibo e ambiente (dove nasce il cibo?)** - *Prof. N. Marmioli*
12. 12.09 - **Non c'è food senza packaging. L'importanza dell'imballaggio nel settore alimentare** - *Prof. Montenero, G. Vignali, R. Montanari, C. Corradini*
13. 19. 09 - **Biotechnologia e cibo (cosa abbiamo in tavola?)** - *Prof. N. Marmioli*
14. 26.09 - **Educare al cibo; psicologia della nutrizione** - *Prof. M. Vanelli, GL de' Angelis, E. dall'Aglio, C. de Panfilis, F. Torelli, E. Ridolo, A. Volta*
15. 3.10 - **I luoghi del cibo architetture, città, paesaggio nel contesto della Food Valley** - *Prof. C. Quintelli, E. Prandi, C. Mambriani, A. De Poli, P. Ventura, M. Zazzi, C. Gandolfi, P. Giandebaggi, C. Vernizzi*
16. 10.10 - **Mercati Reali e Mercati Futuri delle Commodity Agricole: tra investimento responsabile e opportunità delle filiere agroalimentari** - *Prof. M. Zuppiroli, F. Arfini*
17. 17.10 - **Modelli di consumo e sprechi alimentari** - *Prof. C. Mora, D. Menozzi, G. Sogari*
18. 24.10 - **Legislazione alimentare: la tutela del consumatore** - *Prof. S. Magelli, C. Azzali, L. La Torre*
19. 31.10 - **Questioni di Gusto: la chimica dei sapori** - *Prof. C. Dall'Asta (UNIPR), G. Galaverna (UNIPR), S. Colonna (UNIMI)*
20. 7.11 - **Gusto ed identità** - *Prof. C. Casero M. Guerra, G. Iacoli, R. Messori, D. Papotti, A. Salarelli, V. Strukelj, F. Zanella*
21. 14.11 - **Gastronomia e scienza. Gastronomia molecolare** - *Prof. A. Fabbri, R. Marchelli, D. Cassi*
22. 21.11 - **EXPO 2015 bilanci e prospettive - tavola rotonda: scenari futuri per la food valley.** *Coordina il dibattito il Prof. E. Neviani*

5) 26 settembre-3 ottobre 2015, Università di Parma, Campus delle Scienze e delle Tecnologie e Palazzo del Governatore, Parma

Design Workshop: "Street Food and Farmers Market locations; urban spaces and equipment for the new trends in food Parma"

6) 22 maggio 2015, Centro Studi e Archivio della Comunicazione dell'Università di Parma (CSAC - www.csacparma.it), Abbazia Valserena, Parma

Inaugurazione del Museo e apertura della Foresteria dello CSAC.

Lo CSAC conserva il più esteso patrimonio culturale visivo e progettuale in Italia sul Novecento, dagli anni '30 al nuovo millennio, con oltre 12 milioni di pezzi suddivisi in cinque sezioni: Arte (oltre 1.700 dipinti, 300 sculture, 17.000 disegni), Fotografia (con

unipr&expo2015

*oltre 300 fondi e più di 9 milioni di immagini), **Moda** (con circa 70.000 pezzi tra figurini, disegni, schizzi, abiti, riviste), **Progetto** (1.500.000 disegni, 800 maquettes, 2000 oggetti) e **Media** (7.000 bozzetti di manifesti, 2.000 manifesti cinematografici, 11.000 disegni di satira e fumetto e 3.000 disegni per illustrazione).*

La struttura che ospita lo CSAC è la splendida abbazia cistercense di Paradigna (identificata come la Certosa di Parma di Stendhal), a 3 km dal centro di Parma, costruita alla fine del XII secolo e oggi completamente restaurata, dotata di plurime dotazioni ivi compresi foresteria, caffetteria, ristorante e servizi per l'accoglienza.

Sito web www.csacparma.it

7) Novembre 2015 (data da definire); **Evento di chiusura** delle attività dedicate dall'Università di Parma all'esposizione universale di Milano 2015.