



UNIVERSITÀ DI PARMA

IL FOOD PROJECT DELL'UNIVERSITÀ DI PARMA

<http://www.foodproject.unipr.it/>

Food Project è un progetto lanciato dall'Università di Parma per coordinare e rafforzare le competenze di eccellenza presenti in Ateneo nel campo della ricerca nel settore *Food e Food Industry*, promuovere la loro interazione con altri centri di ricerca, imprese e realtà educative sul territorio locale e nazionale, e rendere l'Università di Parma un *hub* europeo riconosciuto nel campo dell'alta formazione e ricerca del settore "Scienze degli alimenti, delle tecnologie alimentari e della nutrizione".

L'idea nasce alcuni anni fa, favorita in particolare dall'evidenza della presenza in Ateneo di un numero elevato di ricercatori di differenti aree che si occupavano di ricerca in ambito alimentare. Di fatto ha preso il via dalla consapevolezza della riconosciuta competenza scientifica e didattica dell'Università di Parma, nota in Italia e nel mondo come sede di ricerche avanzate nel campo degli alimenti e delle politiche alimentari.

Inoltre, il fatto che l'Ateneo viva in un territorio vocato alle produzioni alimentari, dove l'arte e la capacità di produrre alimenti sono divenute negli anni cultura diffusa e consolidata, ha indirizzato e favorito questa scelta.

Il Food Project coinvolge tutti i docenti dell'Ateneo che sono attivi nel campo degli studi sugli alimenti, intesi nella loro accezione più ampia. Riguarda tecnologi alimentari, agronomi, veterinari, biologi, microbiologi, chimici, nutrizionisti, medici, ingegneri, economisti, giuristi, umanisti. Tutte queste competenze si sono dedicate in differenti momenti e con differente intensità allo studio delle tematiche del settore *Food e Food Industry*.

È stato quindi possibile (quasi una scelta naturale e obbligata) sviluppare e mettere a sistema nell'Università di Parma una *task force* di studiosi capace di affrontare le complesse problematiche legate agli alimenti con una visione organica, onnicomprensiva e in grado di fornire soluzioni di ricerca, didattiche e di *policy* su ogni aspetto del mondo alimentare.

La produzione di alimenti nel nostro pianeta incontra una domanda crescente di quantità e qualità, collegata anche all'aumento complessivo della popolazione e ai cambiamenti continui degli stili di vita. La sfida del futuro è quella di riuscire a indicare modelli di sviluppo idonei per un sistema che, a livello mondiale, cresce velocemente, originando una serie

continua di nuovi bisogni e di nuove domande. Un sistema diversificato e caratteristico per regioni geografiche e popolazioni differenti: popolazioni povere, caratterizzate dalla necessità di accesso al cibo, e popolazioni benestanti, che pur non soffrendo la scarsità di risorse necessitano di definire modelli nutrizionali più salubri. Si tratta dunque di considerare un *network* di argomenti interconnessi che nel loro insieme, in estrema sintesi, favoriscano l'evoluzione sostenibile del sistema produttivo nel suo complesso.

Quindi modelli di sviluppo che devono essere definiti alla luce dei nuovi scenari globali, al centro dei quali rimane il tema del diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti del pianeta.

La capacità di vincere queste sfide e soddisfare le aspettative alimentari delle popolazioni future dipende fortemente dal possibile contributo offerto dalla scienza e dalla tecnologia, oltre che dall'educazione a un approccio alimentare ecosostenibile. L'impiego intelligente delle conoscenze e della tecnologia deve permettere di trovare le soluzioni più opportune.

Il Food Project è lo strumento dell'Ateneo di Parma per rilanciare la ricerca di soluzioni e la formulazione di proposte e, quindi, per affrontare la sfida, in stretta sinergia con le istituzioni e con il mondo imprenditoriale.

LA SCUOLA DI STUDI SUPERIORI IN ALIMENTI E NUTRIZIONE

Il Food Project include la Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma (www.advancedstudies.unipr.it). La Scuola, operativa da due anni, ha l'ambizione di divenire un punto di riferimento internazionale nel contesto della formazione post-laurea e professionalizzante. L'Ateneo, attraverso i suoi corsi di laurea e master e con il Dottorato di Ricerca in Scienze degli Alimenti, già forniva didattica di eccellenza, ma soprattutto per il post-laurea in ambito food c'era bisogno, così come per il Food Project tutto, di coordinamento e messa a sistema. La Scuola infatti ha consolidato l'esistente, con una gestione dinamica e flessibile, ma ha anche aperto nuovi corsi e ha garantito un afflato internazionale. In soli due anni, la Scuola ha attivato un Master internazionale (in Food City Design) e 3 Summer Schools internazionali (una delle quali in collaborazione con EFSA e una con l'Università di Cambridge) che ospitano studenti da tutti i cinque continenti. I corsi di formazione specialistica sono poi stati numerosissimi e tutti hanno avuto un riscontro notevole. La Scuola ha anche già ottenuto alcuni finanziamenti: uno dei quali, particolarmente prestigioso, da parte della Regione Emilia-Romagna, che ha garantito la realizzazione del Master in Food City Design e della Summer School in Food Sustainability con un partenariato internazionale.

Food Project
Università di Parma

