

di Luigi Vinceti

REGGIO EMILIA

Parte mercoledì dalla nostra città la "Missione globale di innovazione del cibo", un giro del mondo in ottanta giorni che avrà per protagonisti una équipe formata da 14 studenti di 12 nazioni (selezionati fra un centinaio di aspiranti di decine di atenei di tutti i continenti) e da un pool di docenti ed esperti accademici di Unimore.

In concreto sarà un viaggio di studio che spazierà dalla tradizione alla innovazione tecnologica, che potrà essere adottata nell'ambito della produzione alimentare, un contatto con la realtà di vari distretti specializzati che avrà luogo sotto forma di master internazionale di secondo livello.

La spedizione, che è patrocinata dal ministero degli Affari esteri - previsti fra gli altri incontri con ambasciate e consolati delle aree visitate - è sostenuta dal Food Innovation Program attraverso la Regione Emilia Romagna, il Comune di Reggio Emilia, la Confindustria regionale e Legacoop e gode del patrocinio di importanti realtà imprenditoriali del nostro Paese.

Ieri mattina la presentazione del tour che, partendo dalla Food Valley Italiana - la nostra terra - toccherà in successione Olanda (Wageningen, Maastricht, Amsterdam), Stati Uniti d'America (Boston, New York, Davis, San Francisco e la Silicon Valley), Giappone (Kyoto), Corea del Sud (Seoul), Cina (Shanghai), Singapore, per completare in Inghil-



La presentazione dell'iniziativa alla presenza del sindaco di Reggio Emilia, Luca Vecchi

Parte il giro del mondo del cibo

Entra nel vivo il progetto ideato a Reggio da Unimore: 14 studenti e docenti studiano l'innovazione

terra (Londra) ed Israele (Tel Aviv) la sua visione globale delle icone e dei rituali che caratterizzano le più svariate culture del cibo.

In ogni luogo raggiunto sono previsti contatti con i centri di sperimentazione delle più prestigiose università locali ma anche con imprese interessate alla conoscenza ed

all'approfondimento dei temi del cibo, dalla ricerca e tutela delle materie prime alla gestione degli scarti, oltre alle tecnologie più avanzate e innovative che potranno aiutare a migliorare il modo di alimentarsi dell'uomo.

Ad augurare un "proficuo viaggio" e ad esprimere l'orgoglio di aver tenuto a battesimo

questo progetto che si proietta al futuro, sono intervenuti il sindaco della nostra città, Luca Vecchi, e i prorettori dell'ateneo di Reggio Emilia, Riccardo Ferretti, e di Modena, Sergio Ferrari.

Tutti concordi nel sottolineare l'importanza di questo investimento culturale che matura attraverso il trasferimen-

Sponsor privati e istituzionali reggiani al fianco dell'équipe nel tour gastronomico

REGGIO EMILIA. Diverse le "reggiane" del progetto internazionale universitario che ha dato vita alla Food Innovation Global Mission. A cominciare dal direttore, Matteo Vignoli, che opera nell'ambito della sede cittadina di Unimore, proprio là dove ha preso corpo e si sta sviluppando il programma di ricerca. Si aggiungono poi diversi importanti sponsor privati e istituzionali. Oltre al Comune di Reggio possiamo ricordare Reggio Emilia Innovazione, la Fondazione Manodori, Reggio Children (non manca la Regione Emilia Romagna). Si aggiungono quindi Legacoop Emilia Ovest, il gruppo Giovani Imprenditori Federalimentare e nel novero dei supporter compaiono le Cantine Riunite, la Cooperativa Italiana Ristorazione, Tetra Pak, Caab. Ricordiamo infine i nomi di alcune imprese "esterne" come Barilla, Amadori, I Love Italian Food, Food Rush, U.P., Institute for the future, Tech food magazine e altri ancora. (l.v.)



to di conoscenze, l'interdisciplinarietà del progetto (curiosamente nato nel dipartimento di Ingegneria), la internazionalizzazione dei luoghi che l'hanno ideato: una sfida che unisce passato e divenire.

A presentare contenuti e caratteristiche della missione, sono stati Matteo Vignoli (direttore accademico di Food In-

novation Program) e Sara Roversi, fondatrice del Futur Food Institute, affiancati dai collaboratori Nic Di Fino e Paolo Privitera.

Alla conclusione del viaggio verrà presentato un documentario che mostrerà i passaggi salienti di questa eccezionale esperienza.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

Parte il giro del mondo del cibo

BIZZOCHI EBI
di Paolo Casarini Bizzocchi
Grande azienda
imprenditoriale
per cambio gestione
da vendere/cedere/affiliare

GRUPPO DAY
Il Lecco è ancora
PIÙ EUROPEO

PREZZI 30% 100% 20%
E NEGOZIANTI

ESSE