

## L'Università di Parma per EXPO 2015

EXPO 2015 “Nutrire il Pianeta. Energia per la vita”

Milano, Maggio – Ottobre 2015

È possibile assicurare a tutta l'umanità la disponibilità di alimenti sicuri, in quantità sufficiente, apprezzati dalle specifiche culture alimentari dei diversi popoli e ottenuti in modo sostenibile per il Pianeta? Con questa domanda si apre la sfida dell'Esposizione Universale di Milano 2015.

L'alimentazione è l'energia vitale del Pianeta necessaria per uno sviluppo sostenibile basato su un corretto e costante nutrimento del corpo e sul rispetto delle pratiche fondamentali di vita di ogni essere umano.

Il Tema di EXPO Milano 2015 - *Nutrire il Pianeta. Energia per la vita* - si propone di affrontare il problema della nutrizione per l'Uomo nel rispetto della Terra sulla quale vive e dalla quale attinge le sue risorse vitali ma esauribili.

Alimentazione, sostenibilità, ricerca e sviluppo sono i focus su cui si concentra l'Evento. Ad EXPO Milano 2015 i Paesi partecipanti porteranno le loro competenze nei settori dell'agricoltura, della zootecnia, della pesca, della produzione industriale, del commercio dei prodotti e della ricerca scientifica. Prendendo spunto da queste *expertise*, lo scopo di EXPO è quello di trovare dei modelli di sviluppo per assicurare a tutta l'umanità cibo e acqua tutelando la biodiversità indispensabile per la salute del Pianeta.

Il Pianeta che abitiamo si sviluppa velocemente in una serie continua di nuove connessioni ed interazioni; nuovi bisogni, nuove domande, nuove soluzioni. Non può che essere questa la chiave di lettura di *Nutrire il Pianeta. Energia per la vita*.

Ecco alcuni dei temi di lavoro e di dibattito proposti da EXPO:

- Rafforzare la qualità e la sicurezza dell'alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile;
- Assicurare la disponibilità di alimenti ed acqua a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione che colpiscono oggi milioni di persone sul Pianeta, debellando carestie e pandemie;
- Prevenire e ridurre la diffusione delle grandi malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, dai tumori alle epidemie più diffuse, valorizzando le pratiche alimentari che aiutano a prevenire di queste malattie;
- Innovare con la ricerca, la tecnologia e l'impresa l'intera filiera alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;
- Educare ad una corretta alimentazione come parte integrante di nuovi stili di vita;
- Valorizzare la conoscenza delle specifiche “tradizioni alimentari” in quanto elementi culturali e etnici.

Queste sono certamente alcune delle chiavi di lettura di EXPO 2015: *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*.

L'EXPO 2015 sarà un evento universale che darà visibilità alle tematiche della tradizione, della creatività e dell'innovazione nel settore dell'alimentazione, riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c'è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta.

In questo contesto la città di Parma, capitale della Food Valley Italiana, non può rimanere spettatrice.

Parma, la Città del Cibo, dovrebbe declinare attraverso i suoi saperi cosa si dovrebbe intendere oggi con *Nutrire il Pianeta. Energia per la vita* e, di conseguenza, ciò che intendiamo oggi per Food Valley.

In particolare l'Ateneo di Parma è sede di molteplici consolidati e sedimentati saperi sulle tematiche connesse alla produzione di alimenti di qualità. Una storia di culture che attraverso le conoscenze di molteplici discipline costruisce una rete del "sapere del cibo". "Sapere del cibo" per produrre alimenti di qualità, tutelare la salute, tutelare l'ambiente, creare immagine e identità.

I cardini principali di questo sapere:

- Tecnologie Alimentari, innovazione e tradizione
- Biotecnologie e tecnologie innovative
- Sicurezza e qualità del cibo
- Sostenibilità e sicurezza in tutta la filiera agro-alimentare, dalla produzione al consumo
- Educazione al cibo ed al suo consumo
- Cultura e alimentazione
- Territorio ed alimentazione
- Turismo e industria alimentare
- Economia Agroalimentare, mercati mondiali bisogni e potenzialità

In pratica, sviluppando il tema *Cultura alimentare e Università di Parma* si vuole definire una rete di possibili conoscenze che portino sul palcoscenico di EXPO 2015 anche il *nostro* modo di interpretare e sviluppare le tematiche *Nutrire il Pianeta. Energia per la vita*.

A questo scopo il Magnifico Rettore ha nominato un comitato scientifico, composto da numerosi docenti dell'Ateneo esperti di differenti discipline, che ha il compito di organizzare in modo strutturato la rete di conoscenze che è propria del nostro Ateneo e di produrre una serie di attività divulgative utili a favorire interazioni con tutti i soggetti sociali della Città di Parma al fine di prepararci a proporre un *nostro* modo di interpretare le tematiche di EXPO.

Il comitato scientifico ha preso contatti con il comitato scientifico di EXPO 2015 Milano e ha ottenuto il sostegno e il patrocinio a differenti iniziative proposte per l'anno 2014 in preparazione dell'evento del 2015.

L'Università di Parma è entrata inoltre nella rete di collaborazioni tra differenti Università italiane che porteranno proposte e attività coordinate ad EXPO 2015.

Allo stesso tempo sono iniziati incontri con differenti soggetti che operano nel territorio di Parma al fine di integrare le proposte dell'Università con quelle eventualmente messe in essere da altri e inserire le nostre azioni in EXPO 2015.

**PROGRAMMA delle attività proposte nell'anno 2014 dall'Università di Parma, con il patrocinio di Milano EXPO e del Comitato Scientifico di Milano EXPO, nell'ambito del progetto "L'Università di Parma per EXPO 2015"**

- **5 Marzo 2014 ore 11.00, Università degli Studi di Parma, Sala del Consiglio**

## **Conferenza stampa -**

Il Magnifico Rettore, prof. Loris Borghi, con il delegato per il progetto *Università di Parma per EXPO 2015*, prof. Erasmo Neviani, e il coordinatore del Comitato scientifico Expo 2015, prof. Claudia Sorlini, presenterà alla stampa e ai rappresentanti delle istituzioni cittadine il programma di attività dell'Ateneo previste per l'anno 2014.

- **7 Maggio 2014 ore 14.00, Aula Magna del Palazzo Centrale dell'Ateneo**

## **Convegno "L'università per la città"**

*Ricerca, impresa e territorio; l'Università di Parma verso EXPO 2015.*

Il Convegno/laboratorio è stato progettato come un momento di confronto dell'Ateneo con la città, è articolato in due fasi.

Una primo momento è quello in cui si presenteranno le ricerche condotte in Ateneo sui temi dell'EXPO 2015 e si proporranno ipotesi progettuali anche in previsione del 2015, e in particolare dei sei mesi di svolgimento dell'EXPO. Il Comitato scientifico ha pensato alla definizione di 5 tavoli tematici (di cui si allegano le schede):

1. Area Economia agro-alimentare. Coordinatore: Filippo Arfini

*Le ricerche socioeconomiche nel sistema agroalimentare*

2. Area Educazione alla salute. Coordinatore: Maurizio Vanelli e Furio Brighenti

*Strategie innovative per educare i giovani alla salute. Il modello "Giocampus": alleanza pubblico-privato per promuovere educazione a stili di vita salutari.*

3. Area Architettura - Città - Territorio. Coordinatore: Carlo Quintelli

*Architetture e paesaggio della Food Valley*

4. Area Scienze umane. Coordinatori: Francesca Zanella e Michele Guerra

*Nutrire l'immaginario: forme e linguaggi del racconto del cibo*

5. Area Food for future: l'alimentazione per il 21° secolo. Coordinatori: Arnaldo Dossena e Roberto Montanari

*L'evoluzione dei concetti di Qualità, Sicurezza ed Autenticità*

In conclusione (ore 18.30) tavola rotonda "L'Università per la città"

Moderatore Erasmo Neviani, con il coinvolgimento di istituzioni e aziende cittadine.

- **8 Maggio 2014 ore 9.30, Sala Pietro Barilla, Fiere 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*

Appellarsi alla qualità suona ormai come ripetitivo e un po' noioso. Sembra una vecchia storia della quale non si può fare a meno, perché nessuno si azzarda a dire il contrario, ma che in verità non da tutti e non sempre viene condivisa nella pienezza del suo significato. Con il termine "qualità" si intende una molteplicità di significati tecnici, complessi e articolati, difficili da sintetizzare. Non di rado il termine qualità assume valori differenti in relazione agli intenti di chi lo utilizza (costo, sapore, facilità di consumo, valore dietetico/nutrizionale ecc.).

Se si vuole che la qualità dei nostri prodotti si trasformi in competitività, si tratta di dimostrare concretamente il suo significato e declinarla in termini di contenuti tecnico scientifici

L'intenso dibattito sulla sicurezza che ha pervaso il settore alimenti in questi ultimi anni ha favorito il diffondersi di una cultura della qualità a tutti i livelli della filiera di produzione e consumo. Non è auspicabile, per un settore di tale rilevanza economica, rimanere ancorati al passato, ma piuttosto occorre interpretare le possibilità produttive offerte dall'innovazione tecnologica e comprendere come meglio rispondere alle richieste di un mercato in continua evoluzione. Se nel termine "qualità" si devono riassumere tutte le caratteristiche del prodotto, si deve affermare che la sicurezza è in modo sempre più determinante la condizione indispensabile e irrinunciabile per la qualità.

I prodotti italiani godono da sempre di una grande immagine, ora si tratta di confermare e di consolidare questa immagine rendendola inattaccabile dal punto di vista qualitativo. Se vogliamo trasformare la qualità in un valore aggiunto per il prodotto italiano dobbiamo essere in grado di dimostrarla, spiegarla e difenderla.

## Programma

Ore 9.30 - Introduzione al Convegno (**E. Neviani**, Università di Parma)

Relazioni:

- Qualità e genuinità "Alimenti DOP, IGP e a marchio d'impresa: approcci diversi alla realizzazione e valorizzazione della qualità della tradizione alimentare italiana" (**G. Mucchetti** Università di Parma)
- La sicurezza, un lavoro concluso? "Problematiche microbiologiche e pericoli emergenti" (**M. Gatti**, Università di Parma)
- Problematiche emergenti nella sicurezza degli alimenti: falsi miti e rischi reali. "Nuove molecole e nuovi rischi" (**C. Dall'Asta**, Università di Parma)
- Sicurezza e nutrizione : "qualità nutrizionale della dieta e impatto ambientale" (**F. Scazzina**, Università di Parma)
- Genuinità e biotecnologie: "Applicazioni della Food Genomics alla tutela di qualità, genuinità e sicurezza in alcune importanti filiere agroalimentari" (**N. Marmioli**, Università di Parma)

- I costi della sicurezza e della qualità: le sfide del mercato (**C. Giacomini**, Università di Parma)
- Approccio quantitativo al Risk Assessment: strumento per la prevenzione del rischio ed il miglioramento nella filiera, nei canali commerciali e nella gestione dei grandi eventi (**G. Di Falco**, FIT-Italia)
- Sicurezza in Europa (**R. Marchelli**, Esperto Efsa)

## ***Ore 12,30 Conclusioni e discussione***

- **29-30 Maggio 2014, Camera Commercio Parma**  
**Convegno Internazionale: Biopalpak** (Polimeri Biodegradabili per Imballaggio)

Congresso organizzato con la Stazione Sperimentale delle Conserve dedicato all'uso di materie plastiche da materie prime rinnovabili nel settore dell'imballaggio. Saranno presentate relazioni su invito oppure inviate da gruppi di ricerca e aziende sia italiane che straniere provenienti da tutta Europa con cui si farà il punto sulla situazione sia nel settore industriale che nelle attività di ricerca e sulle novità relative.

I due Chairmen sono:

Prof. Angelo Montenero Dipartimento di Chimica Università degli Studi di Parma

Dr. Angela Montanari Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari

Il Comitato Scientifico è composto da:

Eric Barthelémy - EFSA (EU)

Ingo Bueren - International Packaging Institute (CH)

Giovanni Camino - Politecnico di Torino (I)

Emo Chiellini - Università di Pisa (I)

Claudio Corradini - Università degli Studi di Parma (I)

Loredana Incarnato - Università degli Studi di Salerno (I)

Andrea Lazzeri - Università di Pisa (I)

Maria Rosaria Milana - Istituto Superiore di Sanità (I)

Aldo Pezzani - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (I)

Ursula Probst - Hochschule der Medien (D)

Marco Sachet - Istituto Italiano Imballaggio (I)

Alexander Steinbüchel - Westfälische Wilhelms-Universität Münster (D)

Susana Xará - Universidade Católica Portuguesa (P)

Sponsor: Nippon Gohsei, FKUR

La lista dei relatori e i relativi titoli sono ancora in fase di definizione.

- **29 Ottobre 2014 ore 14.30, Fiere Parma (CIBUS TEC)**

**Convegno: *Sostenibilità e Food waste***

Secondo uno studio FAO del 2011, un terzo del cibo prodotto a livello globale, circa 1,3 miliardi di tonnellate l'anno, viene perso o sprecato, evidenziando un grave problema di efficienza, con un inutile consumo delle risorse impiegate durante la fase di produzione e inutili emissioni di CO<sub>2</sub>.

“In un nuovo scenario globale caratterizzato dal calo della produzione e dall'aumento dei prezzi alimentari ridurre lo spreco è una necessità e la sostenibilità ambientale della produzione agricola e alimentare diventa una sfida da affrontare con sempre maggiore urgenza”.

La lotta spreco alimentare e la sostenibilità ambientale della filiera di produzione agro-alimentare si iscrivono a pieno titolo alle tematiche di EXPO 2015 *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*.

Il programma è in corso di definizione.

