

Università Alleanza fra istituzioni e mondo imprenditoriale

Prima pietra del «Food Project» Ricerca agroalimentare al Campus

» Posa della prima pietra dell'edificio 1 del «Food Project» al Campus dell'Università. Si tratta del primo tassello della nuova grande area dedicata alla ricerca nel settore agroalimentare. L'iniziativa nasce grazie a risorse pubbliche e private. Sarà tutto pronto per il 2023.

» Milano | 13



Ricerca e innovazione

Posata la prima pietra al Campus universitario

Ecco Food Project, centro di ricerca di scala mondiale

Obiettivo formare le nuove professionalità
in un ambito fondamentale per il territorio

» Lo hanno chiamato «Food Project», uno spazio all'avanguardia per i ricercatori del settore, di ultima generazione dal punto di vista logistico e dell'efficienza energetica. Qui si incontreranno tecnologi alimentari, microbiologi, chimici degli alimenti, esperti di produzioni primarie, nutrizionisti, economisti e ispettori veterinari. Obiettivo essere un «hub» di riferimento a livello nazionale ed internazionale. Ma Food Project è stato pensato anche come luogo in cui la ricerca accademica e quella industriale si potranno incontrare per favorire lo sviluppo, la diffusione delle competenze e formare gli esperti del futuro, a stretto contatto con le esigenze del mondo del lavoro.

Un progetto di così ampia portata è stato ben sintetizzato in occasione della posa della sua prima pietra, ieri al Campus Universitario. Sul primo mattone ben sedici firme, come gli attori che hanno partecipato alla realizzazione di questa nuova struttura. Assieme all'Università di Parma, al Ministero dell'Università e della Ricerca e alla Regione Emilia-Romagna ci sono come «main contributors» Barilla, Chiesi Farmaceutici, Fondazione Cariparma, Unione Parmense degli Industriali, Mutti e «contributors» Parmalat Gruppo Lactalis, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Cft, Morris Profumi, Prosciuttificio F.lli Galloni, Istituto Parma Qualità e Consorzio

Agrario di Parma. Ma di fondamentale importanza è stato anche il ruolo di «Parma, io ci sto!» che ha affiancato l'Università fin dai primi passi del progetto, cinque anni fa. L'associazione ha sempre sostenuto con forza la realizzazione dell'intera nuova Food Area con l'obiettivo di mettere a sistema e rafforzare le elevate competenze multidisciplinari e complementari presenti nell'Ateneo nel campo della ricerca e della didattica nel settore Food e promuovendo la loro interazione con imprese, centri di ricerca e realtà educative sul territorio locale e nazionale.

Un progetto che ora è diventato concreto con l'avvio



11,5

Milioni di euro

L'importo complessivo dei lavori. L'appalto è andato alle aziende Allodi srl e Palaser srl.

4

Milioni di euro

Il contributo stanziato per il progetto dal mondo dell'impresa e da quello associativo.

2023

Aprile

La data prevista per l'apertura della struttura. La fine dei lavori è invece fissata per il novembre del 2022.

Innovativo

In alto, il progetto dell'Edificio 1 della nuova «Food Area» del Campus Universitario. Sotto, i partner pubblici e privati del progetto.

del cantiere dell'Edificio 1 che andrà a sostituire e ampliare un fabbricato preesistente, già assegnato al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco (ora demolito). Uno spazio che sarà invece occupato da un fabbricato composto da un corpo basso sviluppato su due livelli prevalentemente destinati a laboratori, oltre a un locale tecnico in copertura, e da un corpo a torre in struttura metallica sviluppato su sei livelli, che ospiterà invece gli studi dei docenti e gli uffici del personale tecnico-amministrativo.

Parte integrante del progetto anche l'inclusione della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma, ente operativo da due anni, che punta a diventare riferimen-

to internazionale nella formazione post-laurea e professionalizzante.

A questo intervento si aggiunge poi quello in corso per la realizzazione del Food Business Incubator, poco di più di un milione e mezzo di euro l'importo complessivo, co-finanziato dalla Regione Emilia-Romagna con un milione di euro. Il Food Business Incubator sarà destinato a ricerca, innovazione e start-up d'impresa a tematica food.

