

PARMA REPORT

.news .inchieste .eventi

LUNEDÌ 3 MAGGIO

All'Università di Parma posata la prima pietra dell'edificio 1 dell'Area Food

Da Sara Stirparo / 3 giorni fa / università / Nessun commento



11 milioni e 500mila euro l'importo complessivo: finanziamenti pubblici dal MUR e dalla Regione, quasi 4 milioni in arrivo dal mondo imprenditoriale e associativo del territorio

All'Università di Parma nasce la nuova casa del Food Project. Oggi la posa della prima pietra dell'Edificio 1 dell'Area Food, con gli interventi del Rettore Paolo Andrei, del Direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco Gabriele Costantino, del Presidente dell'Associazione "Parma, io ci sto!" Alessandro Chiesi, del Sindaco di Parma Federico Pizzarotti, dell'Assessore allo Sviluppo economico e Green economy, Lavoro, Formazione della Regione Emilia-Romagna Vincenzo Colla e dei rappresentanti delle realtà imprenditoriali e associative che hanno contribuito a un progetto ambizioso che non è solo di Ateneo ma di un intero territorio. Tutti hanno simbolicamente apposto la propria firma al primo mattone dell'Edificio 1 nell'imminenza dell'inizio dei lavori di costruzione, prima della benedizione da parte del Vescovo Enrico Solmi e della collocazione del mattone in loco da parte dello studente Matteo Brescianelli (corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari).

«Oggi – ha detto il Rettore Paolo Andrei – è un giorno molto significativo per l'Università di Parma e per tutta la nostra Comunità territoriale e regionale: questa nuova area, infatti, diventerà un luogo in cui la ricerca accademica e quella industriale si potranno incontrare per favorire lo sviluppo e la diffusione delle competenze in ambito "food", con l'ambizione di essere sempre più un "hub" di riferimento nazionale e internazionale per la ricerca e la formazione in questo settore. Temi su cui Parma e la sua Università possiedono un know how costruito nel tempo che raccoglie rilevanti competenze scientifiche, tecnologiche, economiche e culturali, con la presenza di filiere produttive e di realtà industriali e istituzionali di rilievo mondiale. Mettere a sistema tutto questo, offrire adeguate soluzioni operative e logistiche per realizzare con sempre maggiore convinzione questo progetto sono passi decisivi che ci onorano e che rafforzano il nostro entusiasmo. Per questi motivi ringrazio davvero di cuore le Istituzioni e i partner privati che sono al nostro fianco in questo progetto, così come non posso non ricordare il Rettore che mi ha preceduto, Prof. Loris Borghi, e l'allora Direttore comunicazione e relazioni esterne del gruppo Barilla, Dott. Luca Virginio: due persone che ci hanno prematuramente lasciato ma che con passione e lungimiranza hanno dato il via a questo importante percorso».

11 milioni e 500mila euro l'importo complessivo dei lavori, con finanziamenti pubblici dal Ministero dell'Università e della Ricerca e dalla Regione Emilia-Romagna e quasi 4 milioni in arrivo dal mondo imprenditoriale e associativo, che ha creduto fortemente nel progetto e nelle sue potenzialità per le importanti ricadute sull'intero territorio. Main contributors Barilla, Chiesi Farmaceutici, Fondazione Cariparma, Unione Parmense degli Industriali, Mutti; contributors

Parmalat Gruppo Lactalis, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Cft, Morris Profumi, Prosciuttificio F.lli Galloni, Istituto Parma Qualità, Consorzio Agrario di Parma.

→ Fondamentale il ruolo di "Parma, io ci sto!" che ha affiancato l'Università fin dall'inizio sostenendo con forza la realizzazione della Food Area e l'intero Food Project, nato con l'obiettivo di mettere a sistema e rafforzare le elevate competenze multidisciplinari e complementari presenti nell'Ateneo nel campo della ricerca, della didattica e della terza missione nel settore Food e Food Industry e promuovere la loro interazione con imprese, centri di ricerca e realtà educative sul territorio locale e nazionale, puntando a fare di Parma sempre più un punto di riferimento nazionale ed europeo per il settore agroalimentare.

Il Food Project avrà dunque una nuova casa. La struttura, che costituirà la nuova sede comune per i ricercatori del settore Food dell'Ateneo, sarà un edificio all'avanguardia dal punto di vista logistico e dell'efficienza energetica e utile a favorire le interazioni, in modo che la capacità di generare ricerca avanzata e innovazione tecnologica divenga sempre più efficace.

Tecnologi alimentari, microbiologi, chimici degli alimenti, esperti di produzioni primarie, nutrizionisti, economisti e ispettori veterinari concentreranno i laboratori e i gruppi di ricerca nello stesso moderno edificio. Questa nuova sinergia rappresenterà un valore aggiunto per l'Ateneo e ambisce a divenire punto di riferimento internazionale per le imprese del settore.

La ricerca in ambito alimentare dell'Università di Parma si potrà davvero confrontare, anche dal punto di vista strutturale, con i più importanti centri di ricerca sugli alimenti nazionali e internazionali. Questo avverrà anche alla luce del fatto che, nelle immediate prossimità del nuovo edificio, all'interno dell'Area Food, si collocheranno anche la sede operativa della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione nella Cascina Campagna, e il Food Business Incubator, co-finanziato dalla Regione Emilia-Romagna con 1 milione di euro, che ospiterà, in qualità di acceleratore di impresa, numerose start-up a tematica Food che certo godranno della prossimità con i laboratori di ricerca.