



Home ▾ Agrifood ▾ Nuova casa per il Food Project dell'Università di Parma

Agrifood

## Nuova casa per il Food Project dell'Università di Parma

3 Maggio 2021

Mettere a sistema competenze, formazione, ricerca, innovazione e internazionalizzazione per dare valore al territorio e attrarre talenti. Nel nuovo edificio dell'Area Food si concentreranno i laboratori e i gruppi di ricerca dell'Università di Parma



(Rinnovabili.it) – Mettere a sistema competenze, formazione, ricerca, innovazione e internazionalizzazione per dare valore al territorio e attrarre talenti. Il **Food Project dell'Università di Parma** avrà una nuova casa. È stata infatti **posata la prima pietra dell'Edificio 1 dell'Area Food**. L'importo complessivo dei lavori ammonta a 11 milioni e 500mila euro, in parte finanziati dal MUR e dalla Regione. **Quasi 4 milioni arrivano dal mondo imprenditoriale e associativo del territorio che ha creduto fortemente nel progetto e nelle sue potenzialità per le importanti ricadute sull'intero territorio**: Barilla, Chiesi Farmaceutici, Fondazione Cariparma, Unione Parmense degli Industriali, Mutti, Parmalat Gruppo Lactalis, Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Cft, Morris Profumi, Prosciuttificio F.Ili Galloni, Istituto Parma Qualità, Consorzio Agrario di Parma.

Leggi anche **Agrifood Forum, per trasformare i sistemi alimentari c'è bisogno di dialogo**

**L'Associazione "Parma, io ci sto!" ha affiancato l'Università di Parma fin dall'inizio** sostenendo con forza la realizzazione dell'Area Food e l'intero Food Project, nato con l'obiettivo di rafforzare le competenze multidisciplinari 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. Il nuovo edificio sarà all'avanguardia dal punto di vista logistico e dell'efficienza energetica, una sede ideale per generare ricerca avanzata e innovazione tecnologica. Qui si concentreranno i laboratori e i gruppi di ricerca di tecnologi alimentari, microbiologi, chimici degli alimenti, esperti di produzioni primarie, nutrizionisti, economisti e ispettori veterinari.

Parma mira a diventare sempre più un punto di riferimento nazionale ed europeo per il settore agroalimentare. Vicino al 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**, che sarà l'acceleratore di impresa per le start-up a tematica *food* che si gioveranno della vicinanza con i laboratori di ricerca.

## Università di Parma e *food*: un *know how* costruito nel tempo

La popolazione mondiale è in crescita e con essa la domanda di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile. **Quella dell'alimentazione è una delle grandi sfide del nostro tempo** a cui rispondere con urgenza senza però depauperare le risorse naturali. **Ricerca e tecnologia potranno dare un contributo determinante per individuare soluzioni idonee** e il centro dell'Università di Parma giocherà un ruolo di primo piano. Senza contare che la sinergia tra imprese e ricerca nell'ambito del Food Project potrà generare opportunità di crescita e di occupazione.

Grande soddisfazione del rettore dell'Università di Parma, Paolo Andrei: «Questa nuova area 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 un centro 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 **filire 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».