

# UNIVERSITARI

## Pelle nera? Trovare casa diventa una corsa ad ostacoli

Studenti e docenti stigmatizzano le discriminazioni per gli affitti agli studenti: «Parma sia più accogliente»

MONICA TIEZZI

■ L'inquilino ideale per il proprietario di alloggi a Parma? Donna e preferibilmente del Nord Italia. In alcuni casi, denuncia il Consiglio degli studenti dell'università di Parma, queste caratteristiche vengono addirittura specificate nelle offerte di affitto. Mentre diventa un percorso ad ostacoli trovare casa se si è un ragazzo e, soprattutto, extracomunitario. «E' un problema ricorrente. Gli ultimi due casi, segnalati da due studenti di origine africana, sono avvenuti fra marzo e aprile. Per questo abbiamo deciso di porre la questione al tavolo degli affitti che si è costituito all'interno di "Parma città universitaria"» spiega Yuri Ferrari, presidente del Consiglio degli studenti del

l'Università di Parma.

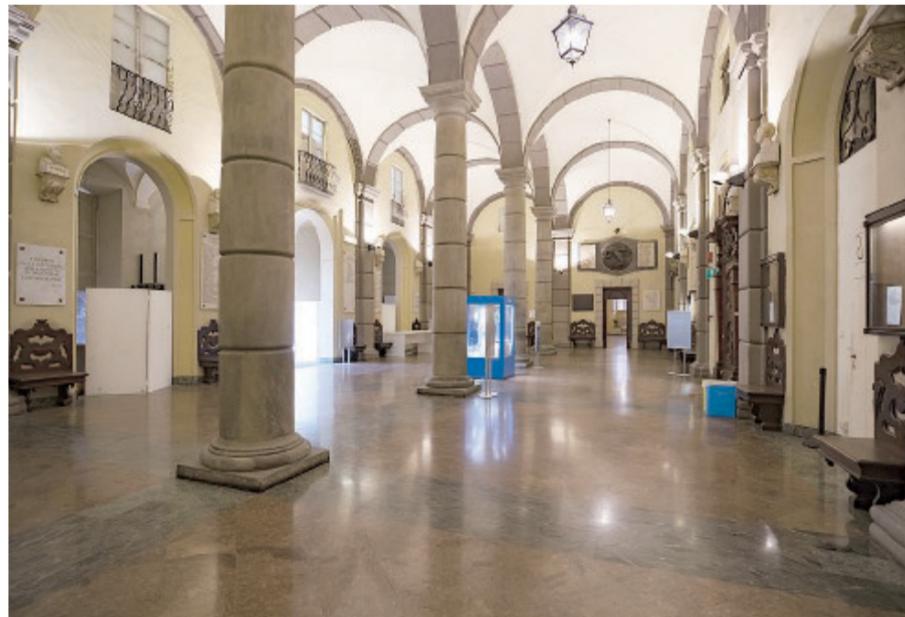
Una proposta subito accolta anche dai docenti e dai rappresentanti del Comune all'interno del gruppo costituitosi un anno fa e nato da una convenzione fra Università e Comune per rendere Parma una città sempre più a misura di studenti.

«Tutto è nato da un incontro voluto un mese fa per affrontare l'emergenza affitti post-Covid - spiega Chiara Vernizzi, docente di Disegno dell'architettura e vice coordinatrice di "Parma città universitaria" - Ci è sembrato giusto far emergere la situazione nella speranza che certi comportamenti discriminatori vengano stigmatizzati».

E' così che ieri è stato divulgato da "Parma città universitaria" un comunicato che ribadisce

«l'impegno a contrastare il razzismo e tutte le altre forme di intolleranza e discriminazione nelle azioni di ogni giorno... nell'auspicio che possano non verificarsi mai più. Unitamente al Consiglio degli Studenti, Parma città universitaria si impegna ad avviare iniziative e azioni che possano limitare tali riprovevoli episodi e sensibilizzare la cittadinanza in modo da stimolare la crescita di una comunità sempre più aperta ed accogliente».

Fra le ipotesi alle quali si sta lavorando, spiega Yuri Ferrari, c'è quella di una lista nella quale vengano segnalati e messi in difficoltà quei proprietari di casa che hanno comportamenti discriminatori. L'altra proposta consiste nell'esigere una dichiarazione di comportamenti non discriminatori ai



UNIVERSITÀ Un interno dell'ateneo nella sede di via Università.

proprietari di case che offrono affitti nella «vetrina alloggi» del sito web dell'ateneo.

Misure forse blande, ma che al momento sembrano le più praticabili. «E' molto difficile dimostrare atti di razzismo che supportino una denuncia di discriminazione in base all'articolo 604 bis del codice penale, perché spesso sono comportamenti esibiti solo a parole e con motivazioni che mascherano quelle reali - spiega ancora Yuri Ferrari - E va comunque anche tenuto conto della libertà di scelta dell'inquilino da parte del proprietario».

Il problema non è da sottovalutare, continua Chiara Vernizzi, soprattutto alla luce delle 19 convenzioni stipulate dall'ateneo di Parma con altrettanti atenei esteri (fra i quali quello di Rabat, in Marocco, e Città del Capo, in Sudafrica) che prevedono la «doppia titolazione», ossia la possibilità per gli studenti di frequentare entrambi gli atenei e ottenere due lauree (triennale o magistrale): quella parmigiana e quella dell'università di origine. E al di là delle convenzioni, fa notare Vernizzi, ci sono nell'ateneo di Parma comunità consistenti

da Camerun e Nordafrica. Quanto ai timori, da parte dei proprietari, che certi inquilini possano creare situazioni di sovraffollamento negli alloggi, o non adempiere al pagamento puntuale del canone, Ferrari invita a «non fare di ogni erba un fascio e non giudicare per stereotipi o in base al sentito dire».

«Nei contratti ci sono clausole in grado di tutelare i proprietari. Gli inquilini vanno responsabilizzati non solo sui loro diritti, ma anche sugli obblighi e doveri che contraggono» aggiunge Vernizzi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Food Farm Intercral sposa il progetto: in vendita prodotti di alta qualità

Il presidente Pinardi: «Abbiamo la possibilità di beneficiare degli sconti per le confetture»

■ Dopo il periodo di chiusura, conseguente all'emergenza Coronavirus, il Food Farm di Fraore ha ripreso il suo percorso con un rinnovato entusiasmo e nel mese di settembre vedrà nuovamente gli studenti all'interno della struttura, per ripartire con un progetto che ha saputo attirare l'attenzione di tutto il mondo della formazione.

Il progetto Food Farm 4.0 (<https://www.foodfarmparma.it/>) è il laboratorio-azienda che vede coinvolti sei istituti scolastici parmensi, con capofila il Polo agroindustriale Galilei-Bocchialini. Si tratta del primo «Laboratorio terri-

toriale per l'occupabilità» nel settore agroalimentare che consente uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro: con le linee installate vengono prodotti passate di pomodoro, confetture e succhi di frutta, e prodotti da forno distribuiti poi sul mercato con il marchio «Bontà di Parma». Gli studenti, guidati dai docenti e tecnici, sono gli artefici di tutto il processo, compreso il rispetto dei protocolli per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. Il principio che è stato posto alla base del progetto è tanto semplice quanto innovativo: fare in modo che quan-



to realizzato, a seguito della commercializzazione, possa rappresentare il sostegno economico per il funzionamento della struttura stessa e dell'attività di formazione che viene realizzata al suo interno. E' un modo per non disperdere le energie dei nostri giovani dandovi concretezza già nella fase

di formazione in modo che la stessa possa rappresentare la condizione per il proseguimento dell'attività. Ripartire è la sfida più avvincente ma anche più impegnativa e per questo motivo ha bisogno della partecipazione e del coinvolgimento della nostra città, delle sue aziende, dei Cral, dei negozi e delle associazioni.

E' un appello alla città di Parma al quale Intercral ha da subito risposto positivamente: «Il progetto Food Farm è incentrato sulla formazione tecnica in ambito Food - ha detto il presidente di Intercral Mauro Pinardi - Intercral Parma che da sempre ha come scopo di valorizzare le eccellenze del proprio territorio non poteva non sostenere questo progetto che risulta essere un mix eccellen-

te di spirito di iniziativa, determinato da giovani studenti e dall'esperienza di una cultura gastronomica del nostro territorio. Abbiamo pubblicizzato sul nostro sito e attraverso la nostra mail a oltre 11.000 indirizzi la possibilità di beneficiare degli sconti riservati, ma soprattutto di poter gustare le confetture». Il progetto Food Farm è anche un'iniziativa di responsabilità sociale di impresa in quanto fin da subito importanti player del nostro territorio hanno risposto positivamente. Intercral, avendo capito il progetto, ha accettato proponendo ai propri soci i prodotti Bontà di Parma, attraverso un'offerta dedicata che riguarda al momento le sole confetture extra (la produzione del resto ripartirà a metà

settembre). Il fatto che Intercral abbia spostato il progetto è testimonianza di sensibilità: il progetto, in futuro starà in piedi solo attraverso l'atto di acquisto dei prodotti.

Food Farm è anche un progetto di responsabilità sociale di impresa che nel nostro territorio ha saputo valorizzare un'iniziativa nata grazie alla lungimiranza del Galilei Bocchialini. Infatti, l'utile realizzato dalla commercializzazione dei prodotti viene interamente reinvestito all'interno della struttura al fine di dare continuità al progetto. Per questo si propone ai Cral di Parma quattro tipi di confetture extra: arance, mele, pere e susine. Le confetture extra sono prodotte utilizzando materie prime di altissima qualità: soltanto frutta fresca, selezionata e al giusto grado di maturazione con 150-170 grammi di frutta per 100 grammi. Per gli acquisti: [foodfarm@poloagroindustriale.edu.it](mailto:foodfarm@poloagroindustriale.edu.it).

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Ateneo Le donne nel lockdown: ne parla Elisabetta Camussi

Domani sul canale YouTube dell'Università la psicologa nella task force della fase due

■ Si parlerà dei riflessi sociali del lockdown nel penultimo appuntamento di "UNIPR On Air", l'iniziativa con cui l'Università di Parma ha ripreso "Facciamo conoscenza" dopo l'emergenza Covid-19. Protagonista dell'incontro sarà la psicologa sociale Elisabetta Camussi, docente del

l'Università di Milano Bicocca e componente del Comitato di esperti in materia economico-sociale per la task force di fase 2 nominata dalla Presidenza del Consiglio, che dialogherà con Tiziana Mancini, docente di psicologia sociale all'ateneo di Parma, e con Chiara Vernizzi, docente di

disegno. L'appuntamento è domani alle 17 sul canale YouTube Unipr a cura del Centro per le attività e le professioni delle arti e dello spettacolo - Capas dell'ateneo.

Al centro della conversazione tematiche sociali e in particolare le problematiche che soprattutto le donne hanno dovuto affrontare durante il lockdown.

La conciliazione tra lavoro, famiglia propria, famiglia di ap-

partenza ed emergenza sanitaria ha provocato una situazione complessa a cui è necessario far fronte con risorse diversificate e dinamiche.

L'intervista durerà mezz'ora e, oltre ad essere sul canale YouTube alle 17, resterà poi online anche successivamente, su YouTube e sul sito di "Facciamo conoscenza" <https://www.facciamoconoscenza.unipr.it/>.

Sarà disponibile anche in podcast su Spotify ([link playlist "UNIPR On Air"](https://open.spotify.com/show/3BNgeMxf5zLzqjicgAf63u)) e sul sito di RadiorEvolution ([link categoria "UNIPR On Air"](https://www.radiorevolution.it/category/podcast/unipr-on-air/)) <https://www.radiorevolution.it/category/podcast/unipr-on-air/>.

E giovedì 30 luglio, sempre alle 17, sarà il ministro dell'Università e della ricerca Gaetano Manfredi a chiudere "UNIPR On Air" prima della pausa d'agosto. A intervistarlo sarà il rettore dell'Università di Parma Paolo Andrei.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Durata alimenti**  
Le prof Bottari e Scazzina a Superquark

■ «Quanto dura? Lo mangio o lo butto?». La corretta conservazione alimentare è il tema su cui sono state intervistate Benedetta Bottari e Francesca Scazzina, docenti di Microbiologia degli alimenti e di Nutrizione umana al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, in un servizio per la puntata di Superquark che andrà in onda su Rai 1 mercoledì 14 agosto alle 21.25.