

Parma

Fondazione a battesimo

Parole chiave: qualità, sostenibilità e salute

Onfoods, la squadra per l'alimentazione del futuro

Parma capofila di un progetto da 114 milioni che mette insieme atenei, ricerca e aziende

12

Università

vigilate dal Miur: Parma, Alma Mater Bologna, Cnr, Politecnico Mi, Sapienza Roma, Bari, Catania, Milano, Milano Bicocca, Pavia, Napoli Federico II, Pisa.

7

Aziende

Barilla, Bolton Food, Cirfood, De' Longhi, Sacco System, Tecnoalimenti, Concooperative.

7

Atenei e istituti di ricerca

Enea, Crea, Fondazione Edmund Mach, Istituto Mario Negri, Istituto Neuromed, Libera Università Bolzano, Università Cattolica.

» Quei 114 milioni di euro assegnati dal Pnrr riguardano un triennio ma l'obiettivo dei protagonisti è già - e assolutamente - più esteso: lunga vita a «Onfoods», la Fondazione di diritto privato che ieri ha debuttato con la sua presentazione ufficiale nell'Aula Magna dell'Università di Parma, la capofila.

La neonata Fondazione conta di 26 membri che si sono uniti per traghettare il Paese verso l'alimentazione del futuro prossimo: sostenibilità, qualità, salute, sicurezza, accessibilità. Economia circolare e benessere delle comunità, anche. La maxi-squadra multidisciplinare comprende 12 Università vigilate dal Miur, 7 grandi aziende dell'alimentare tra cui la parmigiana Barilla e 12 Università ed enti di ricerca non vigilati dal Ministero. «Grazie a risorse ingentissime per la ricerca, si riuscirà a mettere in campo l'eccellenza italiana, e attraverso le aziende dare concretezza al nuovo modello alimentare che sarà sviluppato», introduce il rettore Paolo Andrei, sottolineando la grande responsabilità che deriva dalla mole di fondi: la possibilità di tracciare una strada importantissima per il Paese e a livello europeo.

Si dice «orgogliosa che un'iniziativa di questa portata si attui da qui, da un territorio che sull'alimentare ha tanto da dire e tanto da poter dare» l'assessora regionale Barbara Lori. Che poi sottolinea come grazie agli obiettivi del Pnrr sulla parità di genere «sarà anche l'occasione per valorizzare le competenze delle donne della ricerca e dell'imprenditoria».

Battesimo

In alto, da sinistra, Patrizia Riso, Pier Sandro Cocconcetti, Danilo Ercolini, Barbara Lori, Paolo Andrei, Daniele Del Rio, Marco Bosi e Roberto Ciati. Qui a fianco, quasi tutto esaurito nell'Aula Magna dell'Università.

E' reduce da un viaggio in veste istituzionale in Brasile l'assessore Marco Bosi e parte proprio dalle «33 milioni di persone che non hanno accesso al cibo, mentre in questa parte di mondo parliamo di come non scartarlo», per inserirsi in uno degli altri temi che saranno affrontati: «Vorrei che anche a Parma allargassimo il discorso alla sostenibilità, sì, ma anche al diritto al cibo».

E' il coordinatore del progetto «Onfoods», Daniele Del Rio, docente di Nutrizione Umana a Parma, a lanciarsi nel cuore della sfida rappresentata dalla Fondazione. «L'ambizione è mettere in atto una attività di ricerca per favorire la circolarità della filiera, la transizione ecologica, e migliorare la qualità della dieta e della nutrizione dei consumatori e delle consumatrici».

Si lavorerà in 7 gruppi (spoke) tematici, che partono dalla promozione della sostenibilità delle produzioni alimentari e della distribuzione, passando dall'aumentare l'adesione a modelli alimentari sostenibili, di qualità e che garantiscano la sicurezza alimentare, fino al-



Daniele Del Rio
Tra gli obiettivi, migliorare la qualità della dieta e della nutrizione



Roberto Ciati
Nelle nostre mani abbiamo la possibilità di un vero cambiamento

Per i laboratori numeri senza precedenti: anche 50 nuovi dottorati 346 ricercatori affiliati e altri 118 in arrivo

» Da quanto tempo si parla di mancanza di fondi per la ricerca in Italia? «Ecco: questa volta il Pnrr ci ha dato fondi che valgono 4 o 5 progetti europei e che devono far sì che ci sia una ricaduta sulla competitività dell'Italia e dell'Ue». A dirlo è Pier Sandro Cocconcetti, docente di Microbiologia degli Alimenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, da 40 anni nel mondo della ricerca. E che di fronte a quei 114 milioni di euro sottolinea ciò che ne deriva: «Una grande responsabilità: abbiamo tutti gli strumenti

per lavorare, ma avrà senso solo se lavoriamo a una ricerca che sia però poi applicabile sul campo». Un campo che va dall'agricoltura e l'allevamento fino ai prodotti - packaging compreso - che finiscono sugli scaffali e poi sulla tavola».

Il «campo» dei laboratori potrà contare su una massa critica di competenze: 346 ricercatori affiliati, appartenenti agli organici dei 26 membri di Fondazione Onfoods e altri 118 che saranno ingaggiati ad hoc. In più, sono previsti 50 nuovi dottorandi di ricerca. C.C.

la relazione tra cibo e salute e allo sviluppo di tecnologie smart che aiutino a raggiungere lo scopo. Quelle che poco dopo citerà anche Danilo Ercolini, direttore del Dipartimento di Agraria e docente di Microbiologia degli Alimenti all'Università di Napoli Federico II, dove è nato il progetto Agritech: «Grazie alla formazione di tecnici specializzati, cercheremo di aiutare l'agricoltura ad adottare nuove tecnologie che portino verso gli obiettivi comuni, nell'intero percorso che va dal suolo all'uomo».

A Patrizia Riso, coordinatrice dello Spoke 4 e docente di Nutrizione Umana all'Università di Milano, il compito di raccontare come sarà l'organizzazione di ogni gruppo. E di citare alcune delle azioni previste, ad esempio «l'identificazione delle criticità per i bisogni nutrizionali per definire i risultati, o considerare l'impatto sul piano economico, sociale e culturale». Ma pure le ricadute che si potranno avere sul settore della ristorazione.

E' una spinta molto decisa quella che dà Roberto Ciati, vicepresidente Relazioni Scientifiche, Istituzionali e Sostenibilità di Barilla e qui voce delle aziende: «Evoluzione è esplicitare al meglio tutti i legami positivi tra cibo, persone e ambiente. Dobbiamo arrivare a chi consuma e riuscire a modellare le abitudini alimentari. Trentasei mesi sono una sfida, c'è da pedalare. Ma è ciò che durerà oltre quel termine, il vero voltare pagina che potrà essere riconosciuto anche a livello mondiale. Ed è nelle nostre mani».

Chiara Cacciani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Oggi l'inaugurazione Nuovo spazio Bdc Scenografie da Teatro alla Scala

» Hanno raccontato i colori del cielo: blu notte stellata, rosa come al tramonto e all'alba, azzurro a rappresentare il mattino di primavera. Qua e là rami fioriti dal sapore vagamente liberty. Cecilia Sacchi, Maria Paola Di Francesco, Lucia Rho (in foto), scenografe milanesi, alle spalle incarichi anche per il Teatro alla Scala, hanno dipinto le pareti del nuovo spazio annesso alla galleria Bdc, il Bar Santeria di Parma in borgo delle Colonne 26 (oggi dalle 18 alle 24 l'inaugurazione). L'ennesimo passo di apertura verso la città di uno spazio che offre sempre buoni motivi di partecipazione.

Stefano Andreoli alla guida di Asp

» L'assemblea dei soci di Asp Parma (di cui fanno parte i comuni di Parma, Colorno, Torrile e Sorbolo Mezzani) ha nominato ieri pomeriggio l'Amministratore unico che prende il posto di Gianluca Borghi, dimessosi in luglio per entrare in giunta a Parma come assessore. Si tratta dell'avvocato Stefano Andreoli, classe 1968, che opera a Parma e vanta esperienze in organismi del territorio che operano per il benessere della comunità.

«Auguro buon lavoro all'avvocato Andreoli - afferma il sindaco Michele Guerra - I temi dell'assistenza e delle politiche sociali che Asp porta sulla città e sul territorio necessitano di grande cura e attenzione». «Ringrazio l'assemblea dei soci per la fiducia e il personale di Asp per il servizio insostituibile che svolge. Entro in un solco antico di oltre 500 anni di storia» dichiara Andreoli.

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA