Due convegni dell'Università di Parma verso EXPO 2015: i primi due dei quattro grandi appuntamenti organizzati nell'ambito del progetto "L'Università di Parma per EXPO 2015", con il quale l'Ateneo mette in campo il suo patrimonio di saperi nelle tematiche legate all'alimentazione e al cibo, e in genere agli ambiti centrali di EXPO Milano 2015 "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita". Alimentazione, sostenibilità, ricerca e sviluppo le parole chiave.

Mercoledì 7 maggio a partire dalle 14, nell'Aula Magna del Palazzo Centrale dell'Ateneo (via Università 12), si terrà il convegno "L'Università per la città -Ricerca, impresa e territorio: l'Università di Parma verso EXPO 2015", organizzato dall'Università degli Studi di Parma con il patrocinio del Comitato scientifico "Le Università per EXPO 2015", del Comune di Parma, di Alma – Scuola internazionale di Cucina, della Camera di Commercio di Parma e di Fiere di Parma.

Il convegno, che sarà aperto alle 14 dai saluti del Rettore dell'Università Loris Borghi, è stato pensato come momento di confronto dell'Ateneo con la città, ed è articolato in dueparti.

Nella prima parte, che prenderà il via alle 14,30, si presenteranno le ricerche condotte in Ateneo sui temi dell'EXPO 2015, articolate nelle 5 aree definite dal Comitato scientifico di "L'Università di Parma per Expo 2015". Saranno i coordinatori delle 5 aree ad intervenire: per l'Area Economica, Filippo Arfini relazionerà su "Le sfide socioeconomiche, le strategie e gli attori del mercato alimentare locale-globale"; per l'Area Educazione alla salute, Maurizio Vanelli e Furio Brighenti su "Strategie innovative per educare i giovani alla salute. Il modello Giocampus: alleanza pubblico-privato perpromuovere educazione a stili di vita salutari"; per l'Area Food for future: l'alimentazione per il 21° secolo, Arnaldo Dossena e Roberto Montanari su "L'evoluzione dei concetti di Qualità, Sicurezza ed Autenticità"; per l'Area Architettura – Città – Territorio, Carlo Quintelli su"Architetture e paesaggio della Food Valley"; per l'Area Scienze umane, Francesca Zanella e Michele Guerra su "Nutrire l'immaginario: forme e linguaggi del racconto del cibo". La seconda partedel convegno, intorno alle 18,30, è costituita dalla tavola rotonda "L'Università per la città", che sarà moderata da Erasmo Neviani, delegato del Rettore per il progetto "Università di Parma per EXPO 2015", e che prevede il coinvolgimento di rappresentanti di istituzioni e aziende cittadine: tra questi hanno già confermato la loro presenza il Sindaco di Parma Federico Pizzarotti, i vertici dell'Unione Parmense degli Industriali e della Camera di Commercio, il Presidente di Alma – Scuola Internazionale di Cucina Italiana Enzo Malanca.

L'8 maggio a Cibus (presso Fiere di Parma) si terrà il convegno su sicurezza, qualità e autenticità degli alimenti. Alle 9,30, nella Sala Pietro Barilla, si discuterà di"Sicurezza, qualità e autenticità degli alimenti. Made in Italy, quale futuro verso EXPO 2015?", con interventi di numerosi docenti dell'Università di Parma, di esperti Efsa, del nucleo speciale Tutela mercati della Guardia di Finanza e di società specializzate nella verifica della gestione della qualità e dei sistemi di sicurezza alimentare. Il convegno, che sarà introdotto da Erasmo Neviani, affronterà il tema della qualità e della genuinità degli alimenti da diversi punti di vista, rimarcando come la sicurezza siaoggi,in modo sempre più determinante, condizione indispensabile e irrinunciabile per la qualità stessa.