

136

luglio 2015

UNIVERSITAS

 RUI
FONDAZIONE

STUDI E DOCUMENTAZIONE DI VITA UNIVERSITARIA



→ EXPO MILANO 2015

→ Gli atenei
per Expo

→ Cnr. La ricerca e la
sfida della nutrizione

→ Banco Alimentare.
Il cibo è un dono

→ Ferrero. Un business
aperto al sociale



La versione per iPad/iPhone di **UNIVERSITAS** ripropone i contenuti della rivista cartacea e alcune notizie del sito web. Consente la lettura in forma ancora più agile, grazie a un visore che permette di selezionare visivamente qualunque pagina in base al suo contenuto.

VAI SU ITUNES

UNIVERSITAS

STUDI E DOCUMENTAZIONE DI VITA UNIVERSITARIA
ANNO XXXVI, N° 136, LUGLIO 2015

Direttore responsabile

Pier Giovanni Palla

Redazione

Isabella Ceccarini, Maria Cinque, Giovanni Finocchietti, Danilo Gentilozzi, Stefano Grossi Gondi, Andrea Lombardinio, Fabio Monti, Emanuela Stefani

Editore

Associazione Rui

Registrazione: Tribunale di Roma n. 300 del 6/9/1982, già Tribunale di Bari n. 595 del 2/11/1979
Iscrizione al Registro degli Operatori di comunicazione n. 5462
Trasmissione in formato digitale dal server provider Bluesoft, via Ticino 30, Monza

Direzione, redazione, pubblicità,

Viale XXI Aprile, 36 - 00162 Roma
Tel. 06/86321281 Fax 06/86322845

www.rivistauniversitas.it

E-mail: direzione@rivistauniversitas.it
redazione@rivistauniversitas.it

In copertina: l'Albero della vita, simbolo dell'Expo di Milano

foto Stefano Tinti/123RF

Legenda per la navigazione

per tornare alla pagina 3 premere: ← *vai al sommario*
per tornare alla pagina precedente: <<
per andare alla pagina successiva: >>

Sommario

anno XXXVI • numero **136** • luglio 2015

Il trimestre

Expo 2015

a cura di Isabella Ceccarini e Fabrizia Sernia

- Potenza della bellezza ed energia del sapere **4**
- Facce da Expo **6**
- La Carta di Milano **8**
- Parlando di Expo **13**
- Cascina Triulza, dal passato al futuro **14**
- Fab Food, una mostra con una marcia in più **15**
- A Expo per cominciare una nuova vita **18**
- Ferrero. Espansione e business fanno rima con sociale **21**
Intervista a Claudia Millo
- Milan Center for Food Law and Policy. Non c'è cibo senza diritto **24**
Intervista a Livia Pomodoro
- Banco Alimentare. Il cibo è un dono **26**
Intervista a Marco Lucchini
- Onu. L'impegno per la fame zero **29**
Luca C. Zingoni
- Expo 2015 e Horizon 2020: i temi comuni **33**
Matteo Di Rosa
- Cnr. La ricerca e la sfida della nutrizione **35**
Intervista a Luigi Nicolais
- Premio Unido "Idee innovative e tecnologie per l'agribusiness" **38**



- L'alimentazione nell'arte **39**
Sandra Fiore
- Le eccellenze universitarie **41**
Giuseppe Zaccaria
- PhdD ITalents, il vivaio di dottori di ricerca per le aziende **44**
- Gli atenei per Expo **46**
- Da Milano a Siena e ritorno **51**
Anna Gorini, Sara Lilliu, Simona Piselli
- Il patrimonio agrario e culturale del Bahrain **53**

dimensione internazionale

- Il boicottaggio accademico di Israele **54**
Manuela Borraccino
- Eua Annual Conference 2015. Insieme verso il cambiamento **57**
Isabella Ceccarini
- Il Progetto Define **60**
Maria Luisa Marino



Expo 2015 è come una grande tavolozza: di competenze, di saperi, di progetti, di emozioni, di sfide. Cose già fatte (molte), cose *in progress* (moltissime) e cose da fare (altrettante). Nozioni, informazioni, immagini, filmati, architetture: fotogrammi che si compongono come nelle pagine dei Codici di Leonardo – al centro di due eccellenti mostre a Milano, una a Palazzo Reale, conclusasi il 19 luglio, dal titolo *Leonardo da Vinci, 1452-1519*.

Il disegno del mondo, che ha rappresentato la più grande esposizione mai realizzata in Italia, dedicata al genio, icona di Expo2015; l'altra, di forte impronta divulgativa, dal titolo *Leonardo3, Il Mondo di Leonardo*, allestita nelle Sale del Re, in Galleria Vittorio Emanuele, in calendario fino al 31 ottobre 2015 – secondo un filo conduttore ben preciso. Un filo che disegna continue relazioni fra i campi più disparati del sapere, intersecando gli studi sui vari aspetti del tema *Nutrire il pianeta, Energia per la vita*, le indagini scientifiche, le applicazioni e risultati, capaci di generare un impatto esteso e positivo sulla collettività.

Nella “macchina di Expo” tutto ha una sua ragione e trova una sua collocazione concettuale, incastrando ogni funzione in un meccanismo ingegnoso e complesso, che cerca di ricordarci, come avveniva negli appunti del genio vinciiano, che la natura è “il maestro dei maestri” e ad essa bisogna ispirarsi.

Leonardo, come recita l'epigrafe sotto la statua in Piazza della Scala, «fu innovatore nelle arti, nella cultura e nelle scienze». Come hanno sottolineato i massimi esperti della materia in un convegno internazionale organizzato nello scorso

maggio dal Politecnico di Milano, nella sua continua ricerca verso la conoscenza, il genio comprese che campi di indagine apparentemente assai differenti fra loro erano invece parti di un tutto unitario. Così, ad esempio, l'attività artistica del disegno era per Leonardo parte fondamentale di un processo di indagine scientifica, utile a comprendere le relazioni fra cause ed effetti dei fenomeni in natura.

Nel segno di Leonardo, Expo 2015 ha utilizzato tecnologie d'avanguardia in ogni ambito, a partire dalla comunicazione dell'idea progettuale alla base del percorso espositivo. App, social network, totem e tecnologie digitali con ambienti immersivi di ogni tipo mostrano ai visitatori come il tema *Nutrire il pianeta, Energia per la vita* rappresenti soltanto l'incipit di un racconto – iniziato millenni orsono – costellato di conoscenze, tradizioni, culture: un'eredità preziosa da preservare,

valorizzare e accrescere, grazie all'innovazione e alla contaminazione incessante di saperi. Ogni sfaccettatura dell'Esposizione sottolinea l'urgenza di una visione unitaria del tema, come evidenziano sia il coinvolgimento di tutte le discipline, sia gli ambiti che Expo 2015 riesce a coagulare: docenti ed esperti di scienze agrarie, alimentari, ambientali e dello sport, matematici, ingegneri, architetti (e archistar), fisici, chimici, biologi, medici, psicologi, pedagoghi, biotecnologi, informatici, progettisti, giuristi, filosofi, linguisti, economisti. E ancora, storici dell'arte, sociologi, scenografi, artisti, poeti, scrittori, giornalisti, chef, designer, insegnanti, studenti, imprenditori, manager, volontari e semplici cittadini. Tutto quanto a testimoniare che ogni parte della società è, a vario titolo, parte di Expo 2015, in un processo di condivisione e scambio di conoscenze ed esperienze, che si mescolano, intera-

Questo Trimestre è stato
realizzato da Isabella Ceccarini e
Fabrizia Sernia



Potenza della bellezza ed energia del sapere

giscono, sollecitano la mente, generano dubbi e offrono risposte.

In questo susseguirsi di spunti e di stimoli che mostrano la «potenza della bellezza» (come si legge al Padiglione Italia) e l'energia del sapere, Expo racchiude un grande traguardo per chi dedica la propria vita alla scoperta di nuove conoscenze: la scienza si racconta, si rende concreta e si avvicina alla gente mostrando i suoi formidabili risultati e rendendoli comprensibili a tutti.

La scienza meravaglia, stupisce, costruisce, smonta pregiudizi, condanna sprechi e sciatterie, difende l'uomo e il suo diritto all'accesso al cibo, in equilibrio ed armonia: ovvero si impegna non solo per nutrire il pianeta, ma anche le menti. C'è anche un'eredità immateriale del dopo Expo: la *Carta di Milano*. Una sfida tanto ambiziosa è resa possibile grazie a molte istituzioni e associazioni che hanno fatto squadra, nella lucida convinzione che assicurare il diritto al cibo sano, sufficiente e nutriente, riducendo in misura considerevole gli sprechi, sia da ritenersi un diritto dell'umanità.

Ma il merito per aver ottenuto una così forte sensibilizzazione va ascritta, soprattutto, ai tanti attori della conoscenza. È grazie a loro, a quella comunità brulicante di studiosi, esperti, ricercatori, talenti immersi nella loro passione per conoscere “oltre”, generosi nel voler condividere la loro passione e consapevoli che ogni risultato si ottiene con dedizione, impegno e sacrificio, che il mondo cambia e migliora.

Questa comunità è l'orgoglio di ogni Paese. E dell'Italia, in particolare.

Fabrizia Sernia

Facce da Expo

Prima delle straordinarie architetture e del formidabile colpo d'occhio generale, quello che colpisce arrivando a Expo è la moltitudine di giovani – e meno giovani – impegnati nell'accoglienza e nell'assistenza e il supporto ai visitatori lungo il percorso e nei padiglioni.

Visi accoglienti, sorrisi aperti, che al minimo accenno di titubanza del visitatore gli vanno incontro per indirizzarlo. Sono studenti, neolaureati, laureandi, pensionati e non, perfino manager ed ex-manager, che hanno deciso di regalare alla città, con generosità e senso civico, una parte del loro tempo. Accanto a loro, giovani che lavorano con contratti a tempo determinato, conquistato dopo una selezione, o che sono stati scelti, dopo prove, colloqui selettivi e un periodo di formazione, per uno stage remunerato. Si chiamano Fabiana, Elena, Maria, Bassilou, Vincenzo. Ognuno di loro è una faccia di Expo. Una bella faccia. L'operazione che Expo 2015 ha promosso, per imprimere il segno della condivisione fra Esposizione Universale e cittadini, coinvolgendoli in prima persona, attraverso la partecipazione attiva anche tramite forme di volontariato, ha fatto centro. Gli organizzatori hanno cercato di coinvolgere ogni singolo cittadino e le associazioni di volontariato, attraverso il Programma Volontari per Expo Milano 2015.

Aperto a tutti i cittadini, italiani e non, l'obiettivo di dare un messaggio forte di integrazione, universalità e solidarietà, in sintonia con l'idea

dei contenuti di Expo, attraverso un'opera di informazione e sensibilizzazione, ha "catturato" molti giovani e meno giovani, insistendo sugli aspetti legati alla socialità e al network, alla costruzione di nuove esperienze, allo sviluppo di nuovi ambiti di interesse.

Volontari da tutto il mondo

«Partecipare a uno dei più grandi eventi tenutosi in Italia nell'ultimo secolo è una esperienza unica e irripetibile e potrà essere resa ancora più unica con il contributo di milioni di giovani e meno giovani che decideranno di partecipare», sintetizza l'invito pubblicato sul sito.

Al 26 gennaio, data in cui si sono chiusi i bandi per candidarsi al progetto, i risultati erano già molto positivi: 10 mila volontari, più di 130 nazionalità rappresentate e 31 lingue parlate. I volontari hanno un'età media di 27 anni, e l'87% ha meno di 35 anni.

Gli aspiranti volontari stranieri sono il 23%, con una larga rappresentanza di cinesi, il 48% del totale. Segue a ruota l'India con 70 aspiranti volontari. Se stringiamo il focus sull'Italia, la regione più rappresentata è la Lombardia, seguita rispettivamente da Piemonte, Sicilia, Emilia Romagna, Campania, Lazio e Veneto. Il dato della Lombardia non sorprende, specie alla luce delle inevitabili spese che un volontario fuori Milano si trova a sostenere. D'altronde, proprio un'indagine promossa dal Comitato scientifico Le Università per Expo, condotta dall'Università Milano Bicocca – *Experando Expo* –, con il coinvolgimen-



Fabiana YouTube



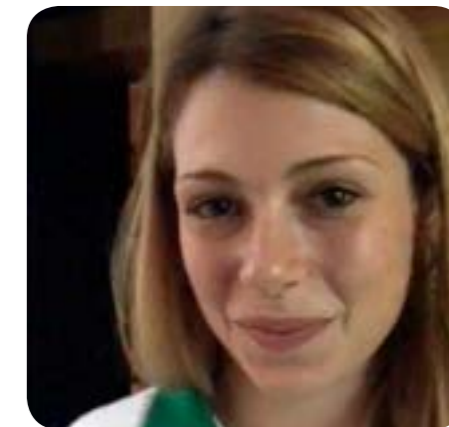
Elena YouTube



Vincenzo YouTube



Bassilou YouTube



Maria YouTube

to di 11 mila studenti delle Università Politecnico, Cattolica, Bocconi, Statale, Bicocca, San Raffaele, Iulm e Fondazione Milano Scuole civiche, pubblicata nello scorso aprile, aveva prefigurato la situazione. Il 90,8% degli studenti interpellati si era detto convinto che Expo 2015 potesse rappresentare un'importante occasione di crescita personale e un'opportunità per misurarsi con il mondo del lavoro. Oltre uno studente su due (il 53,8%) si era dichiarato interessato a collaborare soltanto a patto di ricevere un corrispettivo economico, e meno di uno su tre (il 28,7%) si era detto disposto a lavorare anche gratuitamente.

Confindustria per i giovani

Chissà quanti, fra gli interpellati, sognavano uno stage, come giusto compromesso. Confindustria lo ha fatto. Sono cinquanta i neolaureati o neodiplomati universitari del Progetto Confindustria per i giovani, impegnati in uno stage con un rimborso spese di 1.000 euro mensili. Finalizzato a favorire l'incontro con il mondo del lavoro e la conoscenza del sistema di rappresentanza, nel 2015 il Progetto è stato strutturato nella chiave di Expo. Un modo, questo, per concorrere con giovani meritevoli

allo sviluppo del concept di Vivaio Italia – filo conduttore di Padiglione Italia, dove trovano spazio le eccellenze del Paese, dagli imprenditori, alla cultura, alla ricerca scientifica –, attraverso un contatto con il mondo produttivo presso le associazioni di Confindustria e il Padiglione Italia. Ai giovani selezionati, oltre a un affiancamento formativo con tutoring ed e-learning, è offerta l'opportunità sia di avvicinarsi ai profili professionali legati all'Esposizione, sia di comprendere gli scenari e gli sviluppi delle nuove tecnologie legati all'ambito di Expo, sia, infine, di apprendere le dinamiche organizzative legate allo sviluppo delle relazioni internazionali.

La piattaforma Manpower

C'è chi infine, è riuscito a portare a casa l'agognato primo contratto a tempo determinato, che prevedeva un mese di prova. Con Expo 2015, circa 300 giovani hanno assaggiato per la prima volta il mondo del lavoro, ma le candidature pervenute complessivamente per le posizioni aperte sono state circa 58.600, provenienti in larga parte dal Nord Italia (59%), seguite dal Sud (20%) e dal Centro (16%), con un 5% di candidature dall'estero. Le selezioni sono iniziate a settembre 2014, attraverso una campagna

di reclutamento avviata con diversi canali: un sito dedicato, in italiano e inglese; una campagna di recruiting sui social Facebook e LinkedIn; recruiting sui siti Manpower e e-recruiting su Monster e Inforjobs; supporto alla campagna di reclutamento attraverso story-telling su Youtube; poster e flyer nelle filiali Manpower; pubblicazioni su Trovalavoro e – on line e off line – su Linc Magazine.

Il gruppo Manpower ha lanciato una piattaforma digitale per la formazione dei lavoratori dei Padiglioni e dei Paesi che termineranno la loro esperienza a fine ottobre. È accessibile gratuitamente attraverso smartphone e PC, con la possibilità, fino alla fine di Expo, di accedere a vere e proprie pillole formative, utili a comprendere meglio le proprie potenzialità e competenze. «Oggi, anche nella formazione, è fondamentale utilizzare le tecnologie più avanzate e i metodi più innovativi per facilitare l'apprendimento delle competenze necessarie» ha commentato Stefano Scabbio, presidente Area Mediterranea di ManpowerGroup. «Grazie a questi strumenti i lavoratori di Expo avranno una "marcia in più" nel costruire il loro percorso professionale e orientarsi nella ricerca del lavoro».

Fabrizia Sernia

La Carta di Milano

Noi donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscriviamo questo documento, denominato *Carta di Milano*, per assumerci impegni precisi in relazione al diritto al cibo che riteniamo debba essere considerato un diritto umano fondamentale. Consideriamo infatti una violazione della dignità umana il mancato accesso a cibo sano, sufficiente e nutriente, acqua pulita ed energia.

Riteniamo che solo la nostra azione collettiva in quanto cittadine e cittadini, assieme alla società civile, alle imprese e alle istituzioni locali, nazionali e internazionali potrà consentire di vincere le grandi sfide connesse al cibo: combattere la denutrizione, la malnutrizione e lo spreco, promuovere un equo accesso alle risorse naturali, garantire una gestione sostenibile dei processi produttivi.

Sottoscrivendo questa Carta di Milano

<< foto Arseniy Rogov



«Salvaguardare il futuro del pianeta e il diritto delle generazioni future del mondo intero a vivere esistenze prospere e appaganti è la grande sfida per lo sviluppo del 21° secolo. Comprendere i legami fra sostenibilità ambientale ed equità è essenziale se vogliamo espandere le libertà umane per le generazioni attuali e future.»

Human Development Report 2011

- affermiamo la responsabilità della generazione presente nel mettere in atto azioni, condotte e scelte che garantiscano la tutela del diritto al cibo anche per le generazioni future;

- ci impegniamo a sollecitare decisioni politiche che consentano il raggiungimento dell'obiettivo fondamentale di garantire un equo accesso al cibo per tutti.

Noi crediamo che

- tutti abbiano il diritto di accedere a una quantità sufficiente di cibo sicuro, sano e nutriente, che soddisfi le necessità alimentari personali lungo tutto l'arco della vita e permetta una vita attiva;
- il cibo abbia un forte valore sociale e culturale, e non debba mai essere usato come strumento di pressione politica ed economica;
- le risorse del pianeta vadano gestite in modo equo, razionale ed efficiente affinché non siano sfruttate in modo eccessivo e non avvantaggino alcuni a svantaggio di altri;
- l'accesso a fonti di energia pulita sia un diritto di tutti, delle generazioni presenti e future;
- gli investimenti nelle risorse naturali, a partire dal suolo, debbano essere regolati, per garantire e preservare alle popolazioni locali l'accesso a tali risorse e a un loro uso sostenibile;
- una corretta gestione delle risorse idriche, ovvero una gestione che tenga conto del rapporto tra acqua, cibo ed energia, sia fondamentale per garantire il diritto al cibo a tutti;

- l'attività agricola sia fondamentale non solo per la produzione di beni alimentari ma anche per il suo contributo a disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversità.

Noi riteniamo inaccettabile che

- ci siano ingiustificabili disuguaglianze nelle possibilità, nelle capacità e nelle opportunità tra individui e popoli;
- non sia ancora universalmente riconosciuto il ruolo fondamentale delle donne, in particolare nella produzione agricola e nella nutrizione;
- circa 800 milioni di persone soffrano di fame cronica, più di due miliardi di persone siano malnutrite o comunque soffrano di carenze di vitamine e minerali; quasi due miliardi di persone siano in sovrappeso o soffrano di obesità; 160 milioni di bambini soffrano di malnutrizione e crescita ritardata;
- ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo prodotto per il consumo umano siano sprecati o si perdano nella filiera alimentare;
- più di 5 milioni di ettari di foresta scompaiano ogni anno con un grave danno alla biodiversità, alle popolazioni locali e sul clima;
- le risorse del mare siano sfruttate in modo eccessivo: più del 30% del pescato soggetto al commercio è sfruttato oltre la sua capacità di rigenerazione;



<< Il pubblico dell'Expo
foto Stefano Tinti/123RF

- le risorse naturali, inclusa la terra, possano essere utilizzate in contrasto con i fabbisogni e le aspettative delle popolazioni locali;
- sussista ancora la povertà energetica, ossia l'accesso mancato o limitato a servizi energetici e strumenti di cottura efficienti, non troppo costosi, non inquinanti e non dannosi per la salute.

Siamo consapevoli che

- una delle maggiori sfide dell'umanità è quella di nutrire una popolazione in costante crescita senza danneggiare l'ambiente, al fine di preservare le risorse anche per le generazioni future;
- il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti;
- gli agricoltori, gli allevatori e i pescatori operano in una posizio-

ne fondamentale per la nostra nutrizione; essi hanno uguali diritti e doveri in relazione al loro lavoro, sia come piccoli imprenditori sia come grandi imprese;

- siamo tutti responsabili della custodia della terra, della tutela del territorio e del suo valore ambientale;
- è possibile favorire migliori condizioni di accesso a cibo sano e sufficiente nei contesti a forte urbanizzazione, anche attraverso processi inclusivi e partecipativi che si avvalgano delle nuove tecnologie;
- una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita;
- la conoscenza e la pratica dei modi di produrre, sia tradizionali sia avanzati, è essenziale per l'efficienza dei sistemi agricoli, dall'agricoltura familiare fino a quella industriale;

- il mare ha un valore fondamentale per gli equilibri del pianeta e richiede politiche sovranazionali: un ecosistema marino integro e sano ha una rilevanza cruciale per il benessere collettivo, anche perché la pesca fornisce lavoro a milioni di persone e il pesce, per molti, rappresenta l'unica fonte di nutrienti di alta qualità;
- per far fronte in modo sostenibile alle sfide alimentari future è indispensabile adottare un approccio sistemico attento ai problemi sociali, culturali, economici e ambientali e che coinvolga tutti gli attori sociali e istituzionali.

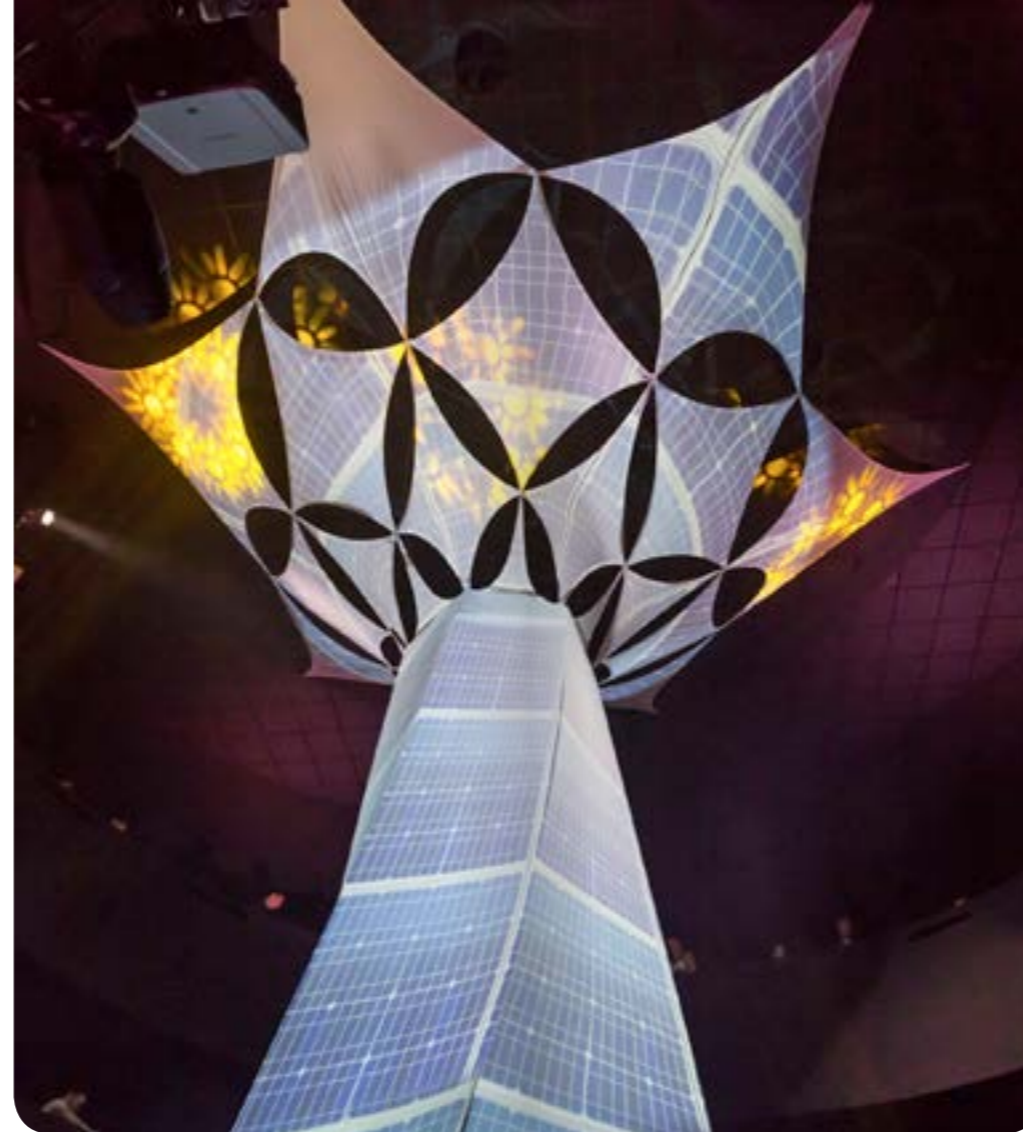
Poiché sappiamo di essere responsabili di lasciare un mondo più sano, equo e sostenibile alle generazioni future in quanto cittadine e cittadini, noi ci impegniamo a

- avere cura e consapevolezza della natura del cibo di cui ci nutriamo, informandoci riguardo ai suoi ingredienti, alla loro origine e al come e dove è prodotto, al fine di compiere scelte responsabili;
- consumare solo le quantità di cibo sufficienti al fabbisogno, assicurandoci che il cibo sia consumato prima che deperisca, donato qualora in eccesso e conservato in modo tale che non si deteriori;
- evitare lo spreco di acqua in tutte le attività quotidiane, domestiche e produttive;

- adottare comportamenti responsabili e pratiche virtuose, come riciclare, rigenerare e ri-usare gli oggetti di consumo al fine di proteggere l'ambiente;
- promuovere l'educazione alimentare e ambientale in ambito familiare per una crescita consapevole delle nuove generazioni;
- scegliere consapevolmente gli alimenti, considerando l'impatto della loro produzione sull'ambiente;
- essere parte attiva nella costruzione di un mondo sostenibile, anche attraverso soluzioni innovative, frutto del nostro lavoro, della nostra creatività e ingegno.

In quanto membri della società civile, noi ci impegniamo a

- far sentire la nostra voce a tutti i livelli decisionali, al fine di determinare progetti per un futuro più equo e sostenibile;
- rappresentare le istanze della società civile nei dibattiti e nei processi di formazione delle politiche pubbliche;
- rafforzare e integrare la rete internazionale di progetti, azioni e iniziative che costituiscono un'importante risorsa collettiva;
- promuovere l'educazione alimentare e ambientale perché vi sia una consapevolezza collettiva della loro importanza;
- individuare e denunciare le principali criticità nelle varie legislazioni che disciplinano la donazione degli alimenti invenduti per poi impegnarci attivamente



<< *installazione nel padiglione del Qatar*
foto Stefano Tinti/123RF

al fine di recuperare e ridistribuire le eccedenze;

- promuovere strumenti che difendano e sostengano il reddito di agricoltori, allevatori e pescatori, potenziando gli strumenti di organizzazione e cooperazione, anche fra piccoli produttori;
- valorizzare i piccoli produttori locali come protagonisti di una forma avanzata di sviluppo e promuovere le relazioni dirette tra produttori, consumatori e territori di origine.

In quanto imprese, noi ci impegniamo a

- applicare le normative e le convenzioni internazionali in materia ambientale e sociale e favorire forme di occupazione che

- contribuiscano alla realizzazione personale delle lavoratrici e dei lavoratori;
- investire nella ricerca promuovendo una maggiore condivisione dei risultati e sviluppandola nell'interesse della collettività, senza contrapposizione tra pubblico e privato;
- promuovere la diversificazione delle produzioni agricole e di allevamento al fine di preservare la biodiversità e il benessere degli animali;
- migliorare la produzione, la conservazione e la logistica, in modo da evitare (o eliminare) la contaminazione e da minimizzare lo spreco, anche dell'acqua, in tutte le fasi della filiera produttiva;
- produrre e commercializzare ali-

- menti sani e sicuri, informando i consumatori su contenuti nutrizionali, impatti ambientali e implicazioni sociali del prodotto;
- promuovere adeguate tecniche di imballaggio che permettano di ridurre i rifiuti e facilitino lo smaltimento e il recupero dei materiali usati;
- promuovere innovazioni che informino i consumatori su tempi di consumo compatibili con la natura, qualità e modalità di conservazione degli alimenti;
- riconoscere il contributo positivo della cooperazione e degli accordi strutturali sulla filiera, specialmente quella alimentare, tra agricoltori, produttori e distributori, per una più efficace previsione della domanda;
- contribuire agli obiettivi dello sviluppo sostenibile sia attraverso l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi sia attraverso l'adozione e l'adempimento di codici di responsabilità sociale.

Quindi noi, donne e uomini, cittadini di questo pianeta, sottoscrivendo questa Carta di Milano, chiediamo con forza a governi, istituzioni e organizzazioni internazionali di impegnarsi a:

- adottare misure normative per garantire e rendere effettivo il diritto al cibo e la sovranità alimentare;
- rafforzare le leggi in favore della tutela del suolo agricolo, per regolamentare gli investimenti

sulle risorse naturali, tutelando le popolazioni locali;

- promuovere il tema della nutrizione nei forum internazionali tra governi, assicurando una effettiva e concreta attuazione degli impegni in ambito nazionale e un coordinamento anche nell'ambito delle organizzazioni internazionali specializzate;
- sviluppare un sistema di commercio internazionale aperto, basato su regole condivise e non discriminatorio capace di eliminare le distorsioni che limitano la disponibilità di cibo, creando le condizioni per una migliore sicurezza alimentare globale;
- considerare il cibo un patrimonio culturale e in quanto tale difenderlo da contraffazioni e frodi, proteggerlo da inganni e pratiche commerciali scorrette, valorizzarne origine e originalità con processi normativi trasparenti;
- formulare e implementare regole e norme giuridiche riguardanti il cibo e la sicurezza alimentare e ambientale che siano comprensibili e facilmente applicabili;
- sostenere e diffondere la cultura della sana alimentazione come strumento di salute globale;
- combattere ed eliminare il lavoro sia minorile sia irregolare nel settore agroalimentare;
- lavorare alla realizzazione di una struttura sovranazionale che raccolga le attività di informazione e analisi dei reati che interessano la filiera agro-alimenta-

<< Visitatori all'interno del padiglione del Regno Unito
foto Stefano Tinti / 123RF



re e che rafforzi la cooperazione per il contrasto degli illeciti;

- declinare buone pratiche in politiche pubbliche e aiuti allo sviluppo che siano coerenti coi fabbisogni locali, non emergenziali e indirizzati allo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili;
- promuovere patti globali riguardo le strategie alimentari urbane e rurali in relazione alla sostenibilità e all'accesso al cibo sano e nutriente, che coinvolgano sia le principali aree metropolitane del pianeta sia le campagne;
- aumentare le risorse destinate alla ricerca, al trasferimento dei suoi esiti, alla formazione e alla comunicazione;
- introdurre o rafforzare nelle scuole e nelle mense scolastiche i programmi di educazione alimentare, fisica e ambientale come strumenti di salute e prevenzione, valorizzando in particolare la conoscenza e lo scambio di culture alimentari diverse,

a partire dai prodotti tipici, biologici e locali;

- sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari nazionali che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle persone con esigenze speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati;
- promuovere un eguale accesso al cibo, alla terra, al credito, alla formazione, all'energia e alle tecnologie, in particolar modo alle donne, ai piccoli produttori e ai gruppi sociali più svantaggiati;
- creare strumenti di sostegno in favore delle fasce più deboli della popolazione, anche attraverso il coordinamento tra gli attori che operano nel settore del recupero e della distribuzione gratuita delle eccedenze alimentari;

- includere il problema degli sprechi e delle perdite alimentari e idriche all'interno dell'agenda internazionale e nazionale, attraverso investimenti pubblici e privati a favore di sistemi produttivi più efficaci;
- valorizzare la biodiversità a livello sia locale sia globale, grazie anche a indicatori che ne definiscano non solo il valore biologico ma anche il valore economico;
- considerare il rapporto tra energia, acqua, aria e cibo in modo complessivo e dinamico, ponendo l'accento sulla loro fondamentale relazione, in modo da poter gestire queste risorse all'interno di una prospettiva strategica e di lungo periodo in grado di contrastare il cambiamento climatico.

Poiché crediamo che un mondo senza fame sia possibile e sia un fatto di dignità umana, nell'Anno Europeo per lo sviluppo e in occasione di Expo Milano 2015, noi ci impegniamo ad adottare i principi e le pratiche esposte in questa Carta di Milano, coerenti con la strategia che gli Stati membri delle Nazioni Unite hanno elaborato per sradicare il problema della fame entro il 2030. Sottoscrivendo questa Carta di Milano noi dichiariamo di portare la nostra adesione concreta e fattiva agli Obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile promossi dalle Nazioni Unite.

Un futuro sostenibile e giusto è anche una nostra responsabilità.

Parlando di Expo

Isabella Ceccarini

Dalla prima di Londra (1851) a quella futura di Dubai

(2020) tante Esposizioni si sono susseguite in giro per il mondo: Parigi, Bruxelles, Filadelfia, Melbourne, Shanghai, New York, Vienna, Barcellona, Torino, Osaka, solo per citarne alcune, e ognuna di esse è stata veicolo di crescita e di sviluppo infrastrutturale. Milano non è alla sua prima esperienza: il 28 aprile 1906 ospitò l'Esposizione Internazionale dedicata ai trasporti che contava 200 padiglioni.

Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. Expo Milano 2015 è un evento di portata globale sul tema della nutrizione e dell'alimentazione, non – come qualcuno erroneamente pensa – una fiera del buon cibo dove si possono assaggiare i piatti caratteristici di ogni parte del mondo o sperimentare le eccellenze gastronomiche.

Per sei mesi (1 maggio-31 ottobre) sono presenti nella grande area espositiva milanese – 1,1 milioni di metri quadri – più di 140 tra Paesi e organizzazioni internazionali.

Ci sono eventi, convegni, spettacoli, mostre. Ospitare l'Expo è una grande sfida per l'Italia, uno sforzo colossale in termini di sicurezza, capacità organizzativa, creatività. Ma l'impegno più grande è quello di dare alla manifestazione un senso che vada oltre le ricadute esclusivamente economiche, perché può farci riflettere «su temi cruciali per il futuro del mondo, su questioni strategiche sotto il profilo geopolitico, come nutrizione e sviluppo delle politiche energetiche», come hanno dichiarato congiuntamente Miguel Aria Cañete (commissario europeo per il Clima e l'Energia), Maurizio Martina (ministro delle Politiche agricole) e Gianluca Galletti (ministro dell'Ambiente).

Diritto al cibo, gestione equa delle risorse del pianeta – a cominciare da quelle idriche –, protezione dell'ambiente, riconoscimento del

ruolo delle donne nella produzione agricola e nella nutrizione, lotta allo spreco, accesso alle

fonti di energia... La Carta di Milano mette nero su bianco una serie di problemi ed elenca proposte concrete nelle quali ci possiamo, anzi ci dobbiamo, impegnare tutti e ciascuno. Perché il mondo può cambiare solo se ognuno fa la sua parte. Vediamo di seguito alcune opinioni autorevoli che sono state espresse su questi temi.

PAPA FRANCESCO

I diritti non consentono esclusioni

«Globalizzare la solidarietà». Papa Francesco nel suo discorso per l'inaugurazione di Expo Milano 2015 ha colto l'occasione per parlare ancora una volta nel nome di quanti non hanno voce, ovvero dei più poveri. Il Padre Nostro recita “dacci oggi il nostro pane quotidiano”: non parole, ma una precisa richiesta. Il tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* è l'occasione per ricordare i troppi squilibri che affliggono il mondo. Tuttavia, non deve ridursi a una constatazione di fatto: bisogna agire per correggere il «parados-

<< Padiglione della Cina
foto Tiero / 123RF



cascina triulza

dal passato al futuro

La Cascina Triulza fa parte del patrimonio storico, architettonico e ambientale della Lombardia. Si tratta di un'antica costruzione rurale che era già presente nell'area del sito espositivo, ovvero non è stata costruita per l'occasione, ma ha solo avuto bisogno di un *restyling*. Questa costruzione tipica della campagna milanese rappresenta a pieno titolo un luogo simbolico che lega l'Expo al territorio. Quando la manifestazione sarà conclusa, l'edificio rimarrà destinato al terzo settore.

Nella Cascina – che occupa un'area di 7.900 metri quadri, uno degli spazi più grandi della manifestazione – ha sede il Padiglione della Società civile. È gestita in collaborazione tra Expo Milano 2015 e **Fondazione Triulza**, che riunisce una rete di 63 organizzazioni del terzo settore che operano in Italia.

Lo spazio della Cascina è suddiviso in quattro aree principali:

- *area espositiva*, dove le diverse organizzazioni possono allestire una propria area espositiva;
- *area eventi*, un ampio spazio utilizzabile per eventi artistici e culturali o per attività educative e ricreative;
- *area mercato*, uno spazio dedicato alla promozione di prodotti e servizi;
- *area lavoro*, dove sono disponibili postazioni di lavoro.

Il lavoro e la collaborazione della società civile e delle organizzazioni del terzo settore hanno dato vita al progetto *Exploding energies to change the world* per Expo 2015, che considera l'impegno dei singoli e delle persone il vero motore del cambiamento. Il progetto si articola in sette capitoli – *produzione e stili di vita per uno sviluppo di qualità; dare voce a chi non ha voce per incentivare il dialogo e la cooperazione educando alla cittadinanza mondiale; il ruolo e la responsabilità sociale dell'arte; giovani creativi e proattivi; cittadini custodi dei beni comuni, dal patrimonio culturale al territorio; vivere e convivere nelle comunità locali e globali; profit, non profit, istituzioni: nuove alleanze per il futuro* – il cui obiettivo è scambiare idee ed esperienze tenendo d'occhio un'innovazione che rispetti la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Inoltre, qui troveranno spazio quanti realizzano progetti di grande rilievo, ma non possono permettersi uno spazio autonomo, come l'associazione Engim che ha insegnato ai contadini della Sierra Leone una tecnica per produrre senza concimi chimici il 30% di riso in più usando il 40% di acqua in meno.

Nei sei mesi dell'Expo, infatti, è previsto lo svolgimento di più di mille eventi che vanno dai concerti ai dibattiti, dagli spettacoli ai laboratori.



<< Cascina Triulza
e (sotto) la mostra Fab Food
foto Stefano Tinti/123RF

fab food

una mostra con una marcia in più

Dieci sale che sembrano fatte apposta per attrarre giovani, famiglie, studenti. **Fab Food. La fabbrica del gusto italiano** si articola come una mostra, ma con una marcia in più perché è interattiva e con installazioni che stimolano la curiosità, specialmente dei ragazzi, come il juke-box dei desideri che simula il processo produttivo che porta alla realizzazione di una bevanda o di un alimento. Suoni, immagini, emozioni. Non solo vedere, quindi, ma anche toccare e ascoltare. «Perché il cibo è prima di tutto emozione».

Il Padiglione Italia ospita il progetto curato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano e promosso da Confindustria insieme a dieci associazioni di sistema: Federchimica, Federalimentare, Anima, Assolombarda, Acimit, Anie, Assica, Assocomplast, Federunacoma e Ucima-Sistemi per produrre.

La mostra vuole far capire che si possono produrre alimenti sicuri per tutti a prezzi accessibili rispettando l'ambiente. Ma soprattutto che dietro l'eccellenza del cibo italiano ci sono industria, tecnologia, ricerca e innovazione: basta pensare all'innovazione dei processi di produzione o all'importanza della chimica nel garantire la sicurezza dei cibi.

Come ha evidenziato Marco Gay, presidente dei Giovani Imprenditori di Confindustria, «Fab Food è una vetrina importante all'interno di Expo perché avvicina l'industria, la cultura del cibo e l'imprenditorialità ai visitatori [...] e potrebbe diventare una mostra permanente nel tempo, arricchendosi di tutte le innovazioni che verranno via via adottate dall'industria». Confindustria e Miur hanno siglato il protocollo Adotta una scuola per Expo in virtù del quale l'associazione si impegna a sostenere economicamente le scuole che vogliono organizzare una visita a Expo 2015: un modo per consolidare i rapporti del sistema Confindustria con i ragazzi delle scuole elementari, medie e superiori, ma anche una sollecitazione per i giovani a prendere coscienza dei problemi dell'ambiente e della nutrizione.

Il cuore della mostra è la giostra *Nutrire il Pianeta*. Nel 2050 la Terra avrà 9 miliardi di abitanti: come può il singolo contribuire al suo equilibrio? La proposta suggerita da Fab Food è essenziale, ma impegnativa: stimolare una cultura dell'alimentazione sostenibile nella consapevolezza che cambiare il futuro è possibile, con il contributo di tutti – scuola, università, istituzioni, imprese, produttori, consumatori – e con il sostegno alla ricerca.

<< Il Presidente della Repubblica Mattarella durante la sua visita all'Expo il 5 giugno 2015
foto Stefano Tinti/123RF



so dell'abbondanza», come lo definiva san Giovanni Paolo II. Il Pontefice auspica che Expo non sia solo una vetrina scintillante, ma contribuisca a farci cambiare mentalità e a promuovere un modello di sviluppo equo e sostenibile: bisogna «smettere di pensare che le nostre azioni quotidiane – ad ogni grado di responsabilità – non abbiano un impatto sulla vita di chi, vicino o lontano, soffre la fame». Ogni volta è importante, come «quelli di tanti operatori e ricercatori del settore alimentare».

Poiché tutti hanno una grande responsabilità, Papa Francesco auspica che commercianti, imprenditori e studiosi si sentano «coinvolti in un grande progetto di solidarietà: quello di nutrire il Pianeta nel

rispetto di ogni uomo e donna che vi abita e nel rispetto dell'ambiente naturale». Gli uomini si trovano davanti a una grande sfida: «smettere di abusare del giardino che Dio ci ha affidato, perché tutti possano mangiare dei frutti di questo giardino». A tale proposito, aveva già ricordato la frase di un anziano contadino: «Dio perdona sempre, le offese, gli abusi; Dio sempre perdona. Gli uomini perdonano a volte. La terra non perdona mai! Custodite la Terra affinché non risponda con la distruzione!». Il Pontefice paragona la Terra a una madre generosa, che però chiede rispetto: «non è un'eredità che abbiamo ricevuto dai nostri genitori, ma un prestito che fanno i nostri figli a noi, perché noi la custodiamo» per restituirla

a loro. Sottolinea che la custodia del Creato non è un impegno solo dei cristiani, ma di tutti. Ma soprattutto ribadisce con forza che «l'accesso al cibo è un diritto di tutti, e i diritti non consentono esclusioni»: quindi non basta più affermare l'esistenza di questo diritto, bisogna agire per tradurlo in realtà.

SERGIO MATTARELLA

È tempo di sognare a occhi aperti

Sette miliardi di sogni. Un pianeta. Consumare con moderazione è il titolo della Giornata Mondiale dell'Ambiente promossa dalle Nazioni Unite e ospitata a Expo 2015. I dati disponibili spiegano che consumiamo risorse che corrispondono a 1,5 pianeti: ovvero la Terra può rigenerare in un anno e mezzo quello che si consuma in un anno. Questo significa che se non cambiamo abitudini, entro il 2030 serviranno due pianeti per mantenerci. È ora che ognuno degli attuali sette miliardi di abitanti della Terra faccia scelte coraggiose e contribuisca a un cambiamento di stile di vita non più rinviabile.

Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha incentrato il suo intervento a Milano proprio su questo tema: «È giusto parlare di sogni. Purché siano sogni ad occhi aperti. In gioco ci sono le nostre responsabilità. Personali e collettive». Perché la possibilità di un futuro sostenibile dipende da ognuno di noi, altrimenti «assicurare un futuro all'ambiente non è più scontato». L'Expo è una grande opportunità

di confronto e di dialogo da cui devono scaturire collaborazioni reali per il cambiamento. Il segretario generale dell'Onu ha definito il 2015 «l'anno della semina»: Mattarella ci incoraggia a lavorare per raccogliere i frutti, perché «il consumo responsabile e l'affermazione del diritto al cibo riguardano le politiche degli Stati, ma non solo queste. La sfida comincia da noi cittadini [...], da consumatori possiamo giocare un ruolo attivo. [...] Ai diritti corrispondono sempre dei doveri. E tra i nostri doveri c'è quello di ridurre gli sprechi». La fine della cultura dello scarto non significa andare incontro a una «rassegnata decrescita»: significa invece che bisogna innovare perché l'economia sta cambiando. Ma soprattutto bisogna capire che la lotta alla povertà «è il nome nuovo della pace».

REFETTORIO AMBROSIANO

Recuperare il cibo è possibile

Chiunque sarebbe portato a pensare che in un evento dedicato a *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* il riciclo degli avanzi e la lotta allo spreco siano una priorità. E invece no, la giungla burocratica di permessi, firme e carte bollate ha provato a fermare la naturale destinazione delle derrate non consumate nei tanti ristoranti e chioschi dell'Expo. Ma né i volontari del [Banco Alimentare](#) né la Caritas si arrendono facilmente, e hanno chiesto a tutti i ristoratori di consegnare loro il cibo avanzato la sera che può essere riutilizzato il giorno

dopo o nei giorni successivi, dopo i trattamenti idonei per una corretta conservazione.

La Caritas, tra l'altro, ha sottoscritto un accordo per il recupero del cibo in scadenza con i supermercati Coop. Un modo concreto per far passare il messaggio che il cibo è recuperabile è nato con il progetto *Food for Soul* («un progetto per il recupero del cibo, un progetto per nutrire l'anima, per generare energia per la vita»), un'idea di Davide Rampello e dello chef Massimo Bottura realizzata con la Caritas Ambrosiana e l'Arcidiocesi di Milano. Per la prima volta cucina, arte, design e solidarietà parlano con una voce sola: la ristrutturazione (il progetto è stato curato dal Politecnico di Milano) di un teatro abbandonato in quartiere periferico di Milano ha permesso l'apertura del Refettorio Ambrosiano. Qui un gruppo di chef stellati (solo per citare alcuni dei nomi più conosciuti in Italia, aderiscono all'iniziativa personaggi del calibro di Heinz Beck, Cristina Bowerman, Moreno Cedroni, Enrico e Roberto Cerea, Carlo Cracco, Alain Ducasse, Davide Oldani, Marta Pulini, Nadia e Giovanni Santini, Mauro Uliassi, Viviana Varese) cucina a turno menù per i bisognosi con le eccedenze dell'Expo, che altrimenti finirebbero buttate. Le tonnellate di cibo recuperato vengono lavorate dalla Caritas e distribuite alle persone in difficoltà tramite le mense o le segnalazioni delle parrocchie; dal lunedì al venerdì una parte di que-

sto cibo è utilizzato da Bottura e dai suoi colleghi.

Anche l'arredamento non ha nulla a che vedere con le mense a cui siamo abituati: è un luogo di bellezza, dove si vogliono suscitare emozioni e favorire i rapporti umani. I pezzi che arredano il Refettorio sono stati progettati appositamente da famosi designer (tra cui Mario Bellini, Terry Dwan, Piero Lissoni, Alessandro Mendini, Fabio Novembre, Matteo Thun, Patricia Urquiola) e alcuni artisti (Carlo Benvenuto, Enzo Cucchi, Maurizio Nannucci, Mimmo Paladino, Gaetano Pesce) hanno donato delle opere uniche create appositamente per il Refettorio.

La scelta di recuperare un edificio dismesso ha un alto valore simbolico: trasformare in eccellenza quello che sembra da buttare via. Poiché il Refettorio Ambrosiano rimarrà come eredità di Expo, si sta formando una squadra di cuochi che sappiano cucinare con le eccedenze per continuare il servizio quando i riflettori della manifestazione si spegneranno. Le spese saranno coperte in parte con i fondi dell'8 per mille alla Chiesa Cattolica e con il *crowdfunding*. Ma quello che rimarrà nel cuore di chi si trova «messo ai margini dalla sfortuna, dai propri errori, dalle regole del mercato» è qualcosa di più della semplice gratitudine per un pasto caldo. Sarà certamente lo stupore di mangiare in un ristorante a cinque stelle, ma soprattutto la sensazione di essere accolti con amo-

a expo per cominciare una nuova vita

Expo 2015 può essere il primo passo per ricostruire una vita diversa? Può significare speranza di riscatto da un passato difficile? A quanto pare la risposta è affermativa per gli 83 detenuti – che hanno già scontato gran parte della pena – che lavorano tra i padiglioni della manifestazione. La promessa di cambiamento è anche retribuita con 500 euro al mese (la stessa cifra che prendono i detenuti che lavorano).

Questo progetto di recupero è nato da un accordo fra il Tribunale di sorveglianza di Milano e il Provveditorato lombardo dell'amministrazione penitenziaria; il finanziamento viene dal Ministero della Giustizia. Secondo le statistiche, il 70% dei detenuti che non lavorano ritorna a delinquere, mentre la percentuale crolla al 18% per quelli che lavorano: cifre che fanno riflettere sul significato e sulle modalità di recupero dei detenuti. Questi, dopo un percorso di riabilitazione in carcere, hanno ottenuto il permesso di scontare il residuo di pena lavorando all'esterno: in particolare, lavorano a Expo dalle 8 alle 17 e la sera tornano in carcere. Nulla è improvvisato: prima di cominciare questa avventura hanno seguito un corso di formazione su relazioni con il pubblico, pronto soccorso, logistica e temi dell'esposizione.

È bene sottolineare che a Expo non è prevista nessuna sorveglianza, ma non c'è la tentazione di scappare. C'è invece il sapore di una ritrovata libertà che non si ha nessuna voglia di perdere, c'è la consapevolezza del valore del lavoro, il gusto del denaro guadagnato. E soprattutto la speranza di una vita diversa alla fine della detenzione.

re e ricevere in dono qualcosa di davvero speciale: un'opportunità di rinnovamento per il corpo e per lo spirito, un primo passo per riconquistare la propria dignità di persona. Perché «anche condividere un pasto può essere un'occasione per tornare a sentirsi parte di una comunità».

AMARTYA SEN La fame è un problema politico ed economico

Bisognerebbe spostare la questione dal cibo alla fame, adottando

un approccio politico ed economico, sostiene l'economista indiano Amartya Sen, premio Nobel per l'Economia nel 1988, attualmente docente di Economia e Filosofia nell'Università statunitense di Harvard. L'idea di base è che le varie risorse, come il cibo e l'acqua, non sono distribuite gratuitamente: nel mondo esistono grandi quantità di cibo, ma non tutti possono comprarle. Una volta assunto questo dato generale, se ne possono esaminare le varie declinazioni tenendo sempre presente il rapporto di causa ed effetto.

Nelle società sessiste, per esempio, si ritiene che le donne abbiano diritto a minori attenzioni e cure (una discriminazione che va dal cibo, alle cure mediche, all'istruzione).

Un problema del genere, com'è facilmente comprensibile, non dipende dalla disponibilità di cibo, ma dalla mancanza di riforme.

Una lettura più politica della questione mostra che spesso le carestie si verificano dove non c'è democrazia, perché un dittatore rimane comunque in sella grazie al suo potere assoluto, pur attuando politiche contrarie al benessere della popolazione: anzi, una popolazione impoverita è più facilmente controllabile. Diversa è la situazione dei regimi democratici, dove le scelte politiche sono – almeno in parte – condivise con la popolazione. Le posizioni di Sen dimostrano un'apertura a temi sui quali le contrapposizioni sono estremamente rigide, come gli Ogm: in un'intervista al *Corriere della Sera* (13 maggio 2015) ha dichiarato che «a creare problemi non sono le tecnologie, ma la cattiva gestione del territorio».

Possiamo benissimo combinare le nuove tecnologie con il rispetto della biodiversità. Se non vogliamo chiamarli Ogm, chiamiamoli nuove varietà». Sottolinea l'importanza del commercio internazionale come sviluppatore di ricchezza, ma contemporaneamente rimarca quella dello sviluppo delle capacità umane: ovvero l'indispensabile ruolo dell'istruzione per uscire dalla povertà.



<< Padiglione della Turchia
foto Stefano Tinti / 123RF

WOMEN FOR EXPO Passare dall'io al noi

«Il cibo ha sempre significato affetto, accoglienza, condivisione. Se ci tieni a qualcuno, gli offri da mangiare». Parlare di nutrizione significa parlare delle donne e della centralità del loro ruolo «nella produzione alimentare, nella nutrizione, nel consumo responsabile e nell'educazione delle generazioni future» ha detto Emma Bonino, presidente onorario di WE-Women for Expo, un progetto di Expo Milano 2015 – concepito nel 2008 da Letizia Moratti, Diana Bracco ed Emma Bonino – realizzato grazie alla collaborazione del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e della Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori. Non solo le donne sono le prime nu-

trici, ma sono un'importante realtà produttiva: in Africa, ad esempio, rappresentano il 70% dei piccoli agricoltori, e nel mondo circa il 47% della forza lavoro agricola. In Italia gran parte delle startup agricole sono gestite da donne.

Proprio per questo, Expo 2015 sul tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* non può che avere un orientamento femminile, anzi potremmo dire che è la prima esposizione universale per le donne. WE-Women for Expo è una rete di donne di tutto il mondo che agiscono contro lo spreco alimentare e per il diritto al cibo, ma anche per garantire alle donne una serie di diritti di cui in molte parti del mondo non possono godere: accesso al credito, diritto di proprietà, parità di fronte alla legge.

Padiglione Italia, nella consapevolezza che il lavoro femminile è una grande leva di cambiamento sociale e politico, ha indetto due concorsi: *Progetti delle donne*, per valorizzare il talento e la creatività femminile, e *Progetti per le donne*, per dare visibilità a progetti che migliorano la qualità della vita femminile. «La caratteristica principale delle donne è la capacità di condividere».

Noi vorremmo che l'alleanza tra donne a livello globale, che si è formata in occasione di Expo Milano 2015, si focalizzi sul problema dello spreco di cibo, sia sul fronte del consumo come succede nelle società più ricche, sia sul fronte della produzione, dove lo spreco è dovuto a un'errata conservazione dei cibi come capita nei Paesi in via di sviluppo.

<< Scorcio del padiglione della Malaysia
foto tiero/123RF



Lo sforzo sta nell'incontro tra due mondi diversi che devono trovarsi, grazie alle donne, per avere un miglioramento effettivo» è la convinzione di Marta Dassù, presidente esecutivo di WE-Women for Expo. Secondo Emma Bonino «Expo 2015 sarà una sfida di leadership al femminile dove le donne sono chiamate a una grande assunzione di responsabilità, non più vittime ma agenti del cambiamento. Con una leadership al femminile il processo decisionale deve essere basato su credibilità e legittimità. E, come accade già in paesi dell'Africa, le donne leader devono imparare anche ad essere una comunità, a reagire come una comunità con responsabilità e trasparenza». Anche Muhammed Yunus – ideatore del microcredito e Premio Nobel per la Pace – ospite dell'incontro Women in business: sustainable eco-

nomies and good governance, ha sottolineato il ruolo fondamentale delle donne nella crescita economica, tanto più in aree disagiate: «In molti Paesi, come in Bangladesh, le donne spesso sono dimenticate, a volte non possono neanche uscire di casa. Invece, hanno lo stesso potenziale in creatività di ogni essere umano. Se ci focalizziamo sulle donne è perché abbiamo constatato quanto è importante dare loro le giuste opportunità: le loro performance sono migliori di quelle degli uomini». WE-Women for Expo vuole trasmettere questo protagonismo femminile alle esposizioni successive: metà del mondo è donna, una metà che non deve rimanere in ombra.

MATTEO RENZI

Una bella pagina da scrivere insieme
«Oggi inizia il domani dell'Italia. La

pagina più bella di questo Paese la dobbiamo ancora scrivere e la scriveremo tutti insieme, forti del vertiginoso passato che abbiamo davanti. Siamo un grande Paese, abbiamo una grande forza, un grande ruolo. Basta piangersi addosso, come vorrebbero i professionisti del “non ce la farete mai”. Cari professionisti del “non ce la farete mai”, questa è la nostra risposta. [...] Oggi è come se l'Italia abbracciasse il mondo. E il mondo abbraccia l'Italia, assaggia l'Italia». Un discorso di ottimismo e speranza, quello del presidente del Consiglio, ma soprattutto un discorso di orgoglio nazionale. Perché – come sempre accade in Italia – ce l'abbiamo fatta nonostante ostacoli, ritardi e inchieste. «Dimostriamo con l'Expo che l'Italia è orgogliosa delle sue radici, delle sue tradizioni [...] il nostro passato ci invita a costruire e non soltanto a ricordare». Renzi ha ringraziato l'ex-sindaco di Milano Letizia Moratti, che nel 2008 ha voluto l'Expo a Milano con tutte le sue forze: ne ha lodato l'intuizione e la voglia di crederci nonostante tutto. Ha ringraziato il commissario Giuseppe Sala, il capo cantiere e tutti quelli che a vario titolo hanno lavorato perché questo sogno potesse avverarsi. Certo, l'ultima parola si potrà dire dopo il 31 ottobre, ma è indubbio che finora il risultato è stato degno delle migliori aspettative. Il tempo ci dirà se questa manifestazione sarà in grado di risvegliare l'Italia e di rimetterla in moto.

Ferrero

Espansione e business fanno rima con sociale

Nel 2009 Ferrero ha vinto il prestigioso Reputation

Intervista a Claudia Millo
Responsabile Pubbliche Relazioni e Comunicazione Corporate Gruppo Ferrero

Award: i consumatori di

32 paesi valutano le 600 maggiori imprese mondiali in base a criteri come fiducia, ammirazione, innovazione, sensazioni positive e stima complessiva.

Dalla pasticceria, alla fabbrica, alla multinazionale: tutto questo è stato possibile grazie alle intuizioni e alla tenacia di una famiglia che ha portato nel mondo quella che era nata nel 1942 come una piccola impresa locale. Ma Ferrero ha saputo mantenere nel tempo un assetto basato su solidi valori familiari che ne orientano le politiche aziendali e ne fanno un esempio di capitalismo illuminato: espansione e business fanno rima con sociale.

L'azienda è impegnata sul fronte della sostenibilità ambientale, della tracciabilità del prodotto, dei diritti umani. La Fondazione Ferrero promuove attività di tipo sociale, filantropico, culturale e artistico rivolte in particolare agli ex-dipendenti: in concreto, significa biblioteca, laboratori artigianali, locali di intrattenimento, auditorium, palestra. Inoltre, c'è un asilo nido a prezzi agevolati per i figli dei dipendenti. Dal 2009, la Fondazione promuove insieme all'Università di Torino il master universitario di secondo livello in Scienza e tecnologia dell'alimentazione e nutrizione umana – Michele Ferrero: il suo obiettivo è formare specialisti con conoscenze in campo tecnologico, medico-biologico e chimico da impiegare nel settore alimentare. Le Imprese Sociali Ferrero, invece, anche se puntano ad avere i bilanci in attivo, creano posti di lavoro nelle aree più svantaggiate dei Paesi

emergenti (sono presenti in Camerun, India e Sudafrica) con particolare attenzione all'occupazione femminile, e sono

impegnate nell'assistenza all'infanzia nel settore dell'educazione e della salute.

Ferrero è presente all'Expo 2015 con otto installazioni. Al termine della manifestazione, queste strutture saranno trasportate in uno dei paesi dove sono attivi i progetti sociali dell'azienda e saranno riassemblate per diventare moduli abitativi, scuole, pozzi.

Ferrero è un'azienda glocal. Qual è il rapporto con il territorio di un'azienda che ha diramazioni in giro per il mondo?

Ferrero è presente in 53 Paesi, ha 20 stabilimenti produttivi nel mondo e i nostri prodotti sono commercializzati – direttamente o tramite distributori autorizzati – in oltre 160 Paesi.



Un'azienda senz'altro globale, oggi tra i leader mondiali nel settore dolciario. Allo stesso tempo Ferrero ha profondamente a cuore le proprie radici e il legame con il territorio: il rapporto con la città di Alba – dove nel 1946 fu fondata l'azienda – è molto forte e rimarrà invariato. Proprio ad Alba ha sede la Fondazione Ferrero, una delle principali iniziative di Responsabilità Sociale d'Impresa del Gruppo, che opera seguendo il motto "Lavorare, creare, donare".

La Fondazione Ferrero ha un duplice obiettivo: da un lato promuovere un'idea diversa e positiva di terza età attraverso programmi specifici, dall'altro lato la Fondazione promuove iniziative culturali e artistiche, principalmente ad Alba e in Piemonte, con un effetto positivo sulla comunità locale e sul territorio.

L'impegno con il territorio in cui opera Ferrero è confermato anche dalle sue imprese sociali: sono sorte già in India, Sudafrica e Camerun al fine, da un lato, di creare nuovi posti di lavoro e, dall'altro, di realizzare progetti e iniziative per promuovere l'educazione e la salute dei bambini nelle aree in cui sono situate.

È possibile coniugare qualità e sostenibilità?

L'impegno di Ferrero per garantire la qualità dei suoi prodotti è tanto profondo in quanto l'azienda percepisce una responsabilità verso coloro che da sempre sono al centro della sua attenzione: i consumatori. Sin dagli inizi, in Ferrero, l'innovazione ha saputo coniugare metodi all'avanguar-

dia con passione antica, permeando tutti gli anelli della catena di valore, dalla ricerca e sviluppo sino alla realizzazione del prodotto finale.

Ferrero realizza quindi tutti i suoi prodotti con la massima attenzione alle esigenze dei consumatori e alla loro sicurezza. Ci impegniamo a ricercare sempre e solo la massima qualità, senza compromessi e in maniera incondizionata.

Ricerchiamo l'eccellenza delle materie prime, sinonimo di altissima qualità, freschezza e accurata selezione. Ma eccellenza delle materie prime significa per noi anche un approccio in grado di favorire lo sviluppo economico e sociale delle terre di origine, attitudine imprescindibile per Ferrero, nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale.

In cosa consiste e quali sono gli obiettivi realisticamente raggiungibili del programma Ferrero Farming Values?

Ferrero è fortemente impegnata per lo sviluppo di pratiche agricole sostenibili. In questo contesto ha uno specifico programma denominato Ferrero Farming Values, che comprende tutte le attività socialmente responsabili svolte da Ferrero nell'ambito delle sue catene di approvvigionamento di materie prime.

I parametri fondamentali che applichiamo nel selezionare le nostre materie prime agricole sono l'eccellenza nella qualità e il rispetto dei diritti umani e dell'ambiente. Il programma Ferrero Farming Values è guidato da ambiziosi obiettivi:



- cacao 100% certificato sostenibile entro il 2020;
- olio di palma 100% certificato sostenibile e segregato entro il 2014 (raggiunto);
- nocciole 100% tracciabili entro il 2020;
- zucchero di canna 100% certificato sostenibile entro il 2020;
- uova 100% da galline allevate a terra entro il 2014 (per gli stabilimenti europei) (raggiunto);
- latte: impegno costante nel perseguimento di rigidi standard qualitativi e controllo indici di sostenibilità attraverso il Milk Quality Project.

Per raggiungere questi obiettivi, Ferrero ha sviluppato i suoi programmi basandoli su un approccio caratterizzato da 3 pilastri: ottenimento di

certificazioni di sostenibilità di parti terze; implementazione di progetti specifici con partner di valore; sensibilizzazione a un impegno collettivo e istituzionale in tema di pratiche agricole sostenibili.

Com'è nata l'idea di puntare sull'occupazione nei paesi emergenti?

Le Imprese Sociali Ferrero, fortemente volute da Michele Ferrero, sono imprese commerciali basate su una concezione imprenditoriale e ispirate allo stesso tempo da un intento sociale. Sono presenti dal 2006 in Camerun (Yaoundé), dal 2007 in India (Baramati/Pune, Maharashtra) e in Sudafrica (Walkerville/Midvaal, Gauteng) e sono finalizzate a:

- creare nuovi posti di lavoro nelle aree meno favorite dei Paesi emer-

genti e combattere le gravi conseguenze della disoccupazione, supportando la crescita sostenibile dell'industria locale;

- tutelare la salute e la crescita educativa e sociale dei bambini delle comunità, attraverso la realizzazione di progetti e iniziative di carattere umanitario in collaborazione con le autorità istituzionali locali.

Rappresentano una delle principali espressioni della Responsabilità Sociale di Impresa di Ferrero. Sull'esempio albese, si è rafforzato l'interesse delle Imprese Sociali Ferrero per i progetti sociali e umanitari a sostegno dell'educazione e del benessere dei bambini in età prescolare. Per questo sono in fase di realizzazione progetti di creazione o ristrutturazione di asili e scuole nelle comunità in cui le Imprese Sociali Ferrero operano.

L'esperienza di Expo 2015 lascerà un'eredità al master in Scienza e tecnologia dell'alimentazione e nutrizione umana?

Expo Milano 2015 è una straordinaria occasione di condivisione di conoscenza, nonché fonte di spunti di riflessione su trend globali legati alla nutrizione, sulle materie prime e sulle esigenze crescenti dei Paesi in via di sviluppo.

Un luogo in cui stanno prendendo vita discussioni e interessanti dibattiti sull'integrazione del tema nutrizionale con quello ambientale e sulla sostenibilità, intesa in tutte le sue declinazioni. Diversi eventi ad Expo hanno coinvolto alcuni relatori del Master Ferrero in Scienza e tecnologia dell'alimenta-

zione e nutrizione umana.

La stessa Ferrero ha organizzato un Convegno in Expo dal titolo *Back to Basic* tenutosi il 19 giugno scorso: un'ampia riflessione sul ruolo fondamentale dell'evidenza scientifica in ambito alimentare, finalizzata a evitare semplificazioni eccessive che troppo spesso inducono a comportamenti sbagliati e pericolosi per la salute.

A cosa è finalizzato il progetto Kinder + Sport con cui l'azienda è presente a Expo 2015?

Kinder+Sport è il programma educativo di Ferrero volto a facilitare e incoraggiare l'attività fisica di bambini e adolescenti, anche al fine di prevenire e combattere la sedentarietà.

È un progetto proattivo e globale focalizzato sulla promozione di stili attivi tra le giovani generazioni. È presente ad Expo 2015, insieme al Coni e al Miur, con uno spazio di 3.600 mq. dedicato ai bambini e alle famiglie. L'area è caratterizzata da un innovativo percorso educativo all'insegna del movimento e della fantasia dove le famiglie possono concretamente vivere l'esperienza della gioia di muoversi. Il cuore dell'area è infatti un vero e proprio giardino motorio, pensato per stimolare lo sviluppo fisico, cognitivo e sociale dei bambini. Kinder+Sport desidera quindi offrire ad Expo un'occasione unica per far vivere alle famiglie i valori e le emozioni regalati dallo sport e da uno stile di vita attivo, allo stesso tempo sensibilizzando sull'importanza del movimento.

Isabella Ceccarini

Milan Center for Food Law and Policy

Non c'è cibo senza diritto

<< Interno del padiglione della Spagna
foto Stefano Tinti / 123RF

Com'è nata l'idea del Milan Center for Food Law and Policy e in che modo interagisce con Expo 2015?

Dall'impegno a lasciare una *legacy* immateriale – in un orizzonte internazionale – è nata la proposta di istituire il Milan Center for Food Law and Policy, il Centro di documentazione e studio sulle norme e sulle politiche pubbliche

in materia di alimentazione. Mcflp è stato fondato nel mese di febbraio 2014 su impulso di Expo Milano 2015, Regione Lombardia, Comune di Milano e Camera di Commercio.

L'idea del Milan Center copre un fabbisogno reale e trasversale – se vogliamo dare corpo ai sogni di un mondo migliore – non affrontato né trattato da altre strutture analoghe a livello nazionale e internazionale. Si occupa, infatti, di disegnare scenari evolutivi di quell'area scientifico-tematica che si situa all'intersezione tra diritto, alimentazione, economia e agricoltura affrontandone le criticità emergenti e confrontando le diverse soluzioni proposte.

Il Milan Center intende poi essere anche un osservatorio per la raccolta, la catalogazione, l'archiviazione, la sistematizzazione e la comparazione di materiale legislativo e atti pubblici o pubblico-privati. Vuole rappresentare per la comunità scientifica e professionale – interna e internazionale – del diritto alimentare, un punto di riferimento e di confronto attraverso

Intervista a Livia Pomodoro
Presidente del Milan Center for Food Law and Policy



so l'organizzazione di eventi, seminari specialistici e momenti di incontro tra pratica forense, attività accademica e giurisprudenza.

Il Milan Center – che ha in Expo uno dei soci promotori – ha partecipato ai lavori del tavolo per la Carta di Milano, alla cui stesura ha collaborato ispirandone la linea del diritto al cibo, il primo punto della Carta.

L'espressione "diritto al cibo" evoca l'idea di un insieme di regole da rispettare. Purtroppo non è così. Negli anni sono stati avviati tanti progetti a livello politico e di organismi internazionali che sono stati lentamente dimenticati. Quale può essere il vostro ruolo per dare concretezza alle idee?

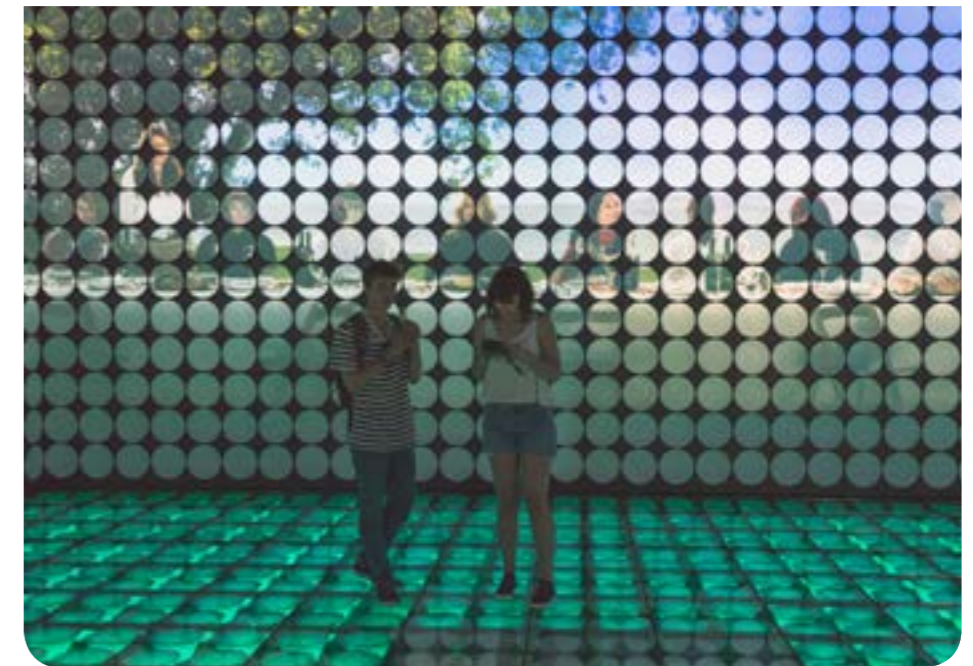
Se soltanto guardiamo all'Europa, il diritto a un cibo adeguato non è riconosciuto esplicitamente né in sede di Consiglio d'Europa né in sede di Unione Europea: la dottrina più risalente aveva ipotizzato che – lungo il percorso che nel dopoguerra ha portato all'elaborazione della protezione dei diritti umani – gli Stati europei avessero ritenuto che, una volta tutelato il diritto al lavoro e alla sicurezza sociale, non ci fossero ragioni per garantire anche il diritto al cibo adeguato, il quale poteva essere indirettamente garantito attraverso la piena tutela degli altri due diritti o del più ampio diritto alla sussistenza.

Tuttavia si è giustamente osservato che, in particolare oggi che attraversiamo una fase di

prolungata crisi economica, anche in Europa sembra essersi spezzata la relazione tra sussistenza e lavoro. Da un lato il trend crescente della disoccupazione europea (per quanto tocchi in forma diversificata i nostri Paesi e conosca dati assai più preoccupanti con riferimento all'occupazione giovanile e femminile), dall'altro i flussi migratori rendono sempre più slegato il problema del diritto alla sussistenza dai diritti del lavoratore. Ecco perché diventa sempre più necessario pensare a strumenti di garanzia capaci di tutelare la dignità e la sussistenza tanto degli inoccupati quanto dei disoccupati.

Il Milan Center è nato proprio con l'ambizione-obiettivo di contribuire – oltre alla raccolta delle regole, come più sopra ho ricordato – a scriverne di nuove in direzione dell'effettività del diritto al cibo adeguato. Il nostro vuole essere un impegno di lunga durata che parli al consesso delle nazioni per promuovere una piattaforma che costituisca il primo, importante passo verso l'ambizioso traguardo di una Convenzione multilaterale in tema di diritto al cibo e al cibo garantito o adeguato, a partire dalle competenze e conoscenze del mondo giuridico. Per questo motivo guardiamo decisamente oltre Expo Milano 2015 e lavoriamo con lo *Special Rapporteur* di Ban Ki Moon, la signora Hilal Elver.

Proprio perché, paradossalmente, il diritto al cibo è dato per scontato ma rischia di continuare ad essere un *diritto di carta* (è noto, infatti, il



disaccordo tra le nazioni nel trovare regole comuni specie in materia di diritti economico-sociali), la nostra ambizione è anche quella di suscitare nelle autorità italiane la voglia di prendere la bandiera di questo diritto, dando così un ulteriore contenuto universalistico al messaggio di Expo 2015. Non dimentichiamoci che l'Italia con Fao, Ifad, Wfp e l'europea Efsa è la più importante piattaforma mondiale del diritto al cibo.

Come sostiene Amartya Sen, il problema della fame è un problema economico, e come tale esige progetti di lungo periodo. Quale sarà l'eredità che Expo 2015 lascerà al Milan Center for Food per costruire un futuro migliore?

Noi siamo nati, nelle intenzioni dei nostri promotori – Expo Milano 2015 in testa – ma anche nelle no-

stre ambizioni, con l'obiettivo di contribuire alla *legacy* della Expo italiana. Una *legacy* che non ha voluto e non vuole esaurirsi nella fisicità di un monumento come altri hanno voluto fare nella storia delle Expo: dalla Parigi della torre Eiffel alla Bruxelles dell'Atomium.

Una *legacy* immateriale affidata alle parole del diritto perché non c'è cibo senza diritto. Siamo quindi noi, parte importante della *legacy* di Expo, a contribuire a scriverne l'eredità. Un'eredità che vuole fare di Milano prima di tutto la *casa dei diritti*, compreso il più fondamentale dei diritti fondamentali, il diritto al cibo. E insieme, anche, dopo che ricerca-innovazione, formazione e divulgazione hanno accompagnato e fatto crescere questo straordinario evento, fare di Milano la capitale mondiale della nutrizione.

Isabella Ceccarini

Banco Alimentare

Il cibo è un dono

Qual è la filosofia che ispira il Banco Alimentare?

Condividere i bisogni per condividere il senso della vita è la filosofia che ci anima, realizzata attraverso lo scopo del Banco Alimentare «[...] la raccolta delle eccedenze di produzione agricole e dell'industria specialmente alimentare e la redistribuzione delle

stesse ad enti e iniziative che si occupano di assistenza e di aiuto ai poveri e agli emarginati» (dall'art. 2 dello Statuto). Il Banco Alimentare nasce e si mobilita per rispondere a due problemi che sembrano contrapposti, ma che in realtà si possono definire come due facce della stessa medaglia: lo spreco degli alimenti nella società dei consumi, e la fame di chi, all'interno della stessa società, si ritrova in stato di bisogno.

L'organizzazione reticolare è funzionale alla possibilità di trasformazione delle eccedenze alimentari in un paradossale dono interessato delle aziende lungo catene di relazioni lunghe; ciò che dunque non dovrebbe essere contemplato nel sistema della produzione e della circolazione commerciale (l'eccedenza), viene trasformato in un dono circolante. Al tempo stesso il principio del dono determina la dimensione della sussidiarietà che definisce l'intero sistema, e che permette di promuovere le relazioni lungo l'intera rete, definisce il criterio di autoorganizzazione che informa di

Intervista a Marco Lucchini
Direttore generale della Fondazione Banco Alimentare



sé il sistema, permette di aumentare la capacità di personalizzazione del servizio (imprese e organizzazioni non profit). Questo sistema ha come risultato quello di aumentare la disponibilità al dono da parte delle organizzazioni riceventi.

A pensarci bene la prima esperienza che un bambino fa entrando nella realtà è che tutto è dono. Infatti, come il

primo uomo che è apparso sulla Terra ha trovato tutto il necessario per vivere, compreso il cibo di cui aveva bisogno per nutrirsi, così ogni uomo che viene alla luce riceve gratuitamente tutto, compreso il latte materno quale fonte di primo sostentamento. Il cibo è un dono, prima che essere il frutto del lavoro, della fatica, dell'ingegno umano, prima di tutto è sempre un dono. Ma questo primo dono ricevuto porta con sé il piacere del dono di un uomo a un altro uomo. Questo desiderio innato di donare c'è perché ciascuno è continuamente oggetto di gratuità e quindi capace di gratitudine.

Si tratta solo di fronteggiare l'emergenza o, al contrario, combattere lo spreco significa anche trasformare l'emergenza in opportunità?

Le eccedenze alimentari sono alimenti che per varie ragioni non sono acquistati o consumati dalle persone per cui sono stati prodotti, trasformati, distribuiti, serviti.

I motivi della generazione dell'eccedenza alimentare possono essere diversi.

Negli stadi a monte, vi possono essere errori di previsione della domanda, difetti qualitativi che riducono il valore percepito del prodotto, anche in termini estetici, danneggiamenti nel packaging e così via. Oppure, nello stadio del consumo, vi sono comportamenti come la bassa frequenza della spesa, l'acquisto di confezioni non divisibili, gli acquisti di impulso. Il risultato finale è un'eccedenza che deve essere gestita al di fuori degli usuali canali commerciali e di consumo domestico.

Le eccedenze non si devono confondere con lo spreco alimentare, infatti esso è la parte di eccedenza alimentare che non è recuperata per il consumo umano (ottica sociale), per l'alimentazione animale (ottica zootecnica), per la produzione di beni o energia (ottica ambientale). Non sono in ogni caso compresi nello spreco alimentare gli scarti della produzione e della preparazione degli alimenti, così come le eccedenze che vengono immesse nei mercati secondari.

Ad oggi, gran parte dell'eccedenza alimentare diviene spreco a livello sociale, e diventando rifiuto incide anche nei costi ambientali.

Solo in piccola parte (400.000 tonnellate) è destinata all'alimentazione umana (mediante la donazione alla Rete Banco Alimentare ed enti caritativi), quindi la quantità di spreco è 5,6 milioni di tonnellate/



anno sulle 6 milioni di tonnellate di eccedenze. Tale quantità rappresenta il 93% dell'eccedenza e il 15,6% dei consumi.

L'eccedenza alimentare è dunque contemporaneamente una ricchezza e uno spreco. È una ricchezza perché testimonia che esistono risorse disponibili per soddisfare il bisogno degli indigenti. È uno spreco perché buona parte di questa eccedenza non viene in realtà utilizzata per lo scopo primario (soddisfare le necessità alimentari) e diviene rifiuto, consumando inutilmente tutte le risorse produttive (campi, acqua, energia, etc.) servite per produrla e non diventando risorsa per chi ha bisogno.

È possibile trarne benefici economici e ambientali, oltre che sociali?

Il beneficio globale dell'azione del Banco Alimentare è il cuore della

sua azione sussidiaria in quanto offre gli strumenti per poter mettere in atto la propria iniziativa di responsabilità verso il prossimo, proprio nella logica dell'aiutare chi aiuta, senza pretendere di sostituirsi ad esso. Si crea così un circolo virtuoso che coinvolge tutti gli stakeholder: dalle aziende donatrici agli enti che ricevono; dai volontari, ai bisognosi; dagli amministratori pubblici ai singoli cittadini.

La sua produzione di valore, la condivisione del dono, non è dunque a beneficio di pochi soggetti, ma è prodotta da tutti per tutti. Infatti si ha un beneficio sociale perché i prodotti ancora utilizzabili per l'alimentazione vengono salvati e non diventano rifiuti, ritrovando la loro originale destinazione e finalità presso gli enti caritativi che ricevono gratuitamente questi alimenti per i loro bisognosi e possono de-

<< foto Gianluca Pisano / 123RF



stinare le risorse così risparmiate all'implementazione delle loro attività, migliorando la qualità dei propri servizi.

Si ha anche un *beneficio economico* in quanto donando le eccedenze, le aziende restituiscono loro un valore economico e, se da un lato contengono i propri costi di stoccaggio e di smaltimento, dall'altro donano un contributo in alimenti che ormai supera le centinaia di milioni di euro di valore commerciale.

Non meno importante è il *beneficio ambientale*, infatti il recupero degli alimenti ancora perfettamente commestibili impedisce che questi divengano rifiuti, permettendo così da un lato un risparmio in risorse energetiche, quindi un abbattimento delle emissioni di CO₂ nell'atmosfera, e dall'altro il riciclo delle confezioni.

In ultimo, ma non per importanza, il *beneficio educativo*. Fin dalla sua origine, la Fondazione Banco Ali-

mentare Onlus ha superato ogni aspetto assistenzialista. Infatti il metodo adottato è sempre stato quello del dono di sé verso la persona concreta, unica, irripetibile, povera o ricca che sia.

L'opera educativa pone dunque al centro del suo agire la carità. Infatti, non è possibile aiutare lo sviluppo di nessun uomo se non lo si guarda a partire dall'insieme di esigenze ed evidenze fondamentali che lo costituiscono. Solo così è possibile condividere il suo vero bisogno, senza ridurlo a un progetto ideologico.

Nello specifico, quale può essere il valore aggiunto che Expo2015 può portare alla Fondazione?

Amplificare quello che per 26 anni abbiamo fatto in sordina, renderlo visibile al mondo facendolo vedere nella sua concretezza. L'abbiamo sintetizzato con uno slogan: "Facciamo ed EXPOniamo". A dir la verità fin dall'inizio ci siamo posti questa domanda, ma fin da subito l'abbiamo ribaltata: qual è il valore aggiunto che il Banco Alimentare può dare a Expo? Expo ci ha favorito ponendo il tema che per noi era coerente, ma poi lo sviluppo di esso era ed è compito nostro. Quello che facciamo in Expo è quello che sappiamo fare, recuperare alimenti da destinare ai poveri. Ad oggi abbiamo già recuperato oltre 5.000 kg di alimenti che sono stati destinati ad alcune delle 250 strutture caritative di Milano, convenzionate con la nostra realtà.

Isabella Ceccarini

Onu

L'impegno per la fame zero

«È possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile?». Con

questa domanda si è aperta l'Expo Milano 2015. Le Nazioni Unite hanno risposto lanciando la *Sfida Fame Zero*.

L'Expo Milano 2015 dedicata al tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* rappresenta la più grande manifestazione mai realizzata sull'alimentazione e la nutrizione, ma anche una sfida per inserire finalmente questi temi al centro del dibattito della comunità internazionale, superando certe critiche ideologiche e un po' di retorica.

Alcune tematiche ricorrenti – come la sicurezza alimentare e la sostenibilità – sono ovviamente centrali anche per le Nazioni Unite, che hanno voluto essere tra i protagonisti di questa esposizione.

Il 2015 è anche l'anno in cui gli obiettivi di sviluppo del millennio si avviano a concludere il loro percorso, sostituiti da una nuova agenda post-2015, ora in corso di negoziazione.

La partecipazione Onu all'Expo non è concentrata in un padiglione, bensì è diffusa attraverso un Itinerario Onu che si snoda dal Padiglione Zero attraverso il Parco della Biodiversità, il Children's Park, il Future Food District, i nove Cluster tematici, i padiglioni nazionali fino alla Cascina Triulza.

Le tre agenzie Onu con sede a Roma – l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite (Fao), il Fondo Interna-

Luca C. Zingoni



zionale per lo Sviluppo Agricolo (Ifad) e il Programma alimentare mondiale (Wfp), che hanno un ruolo di *leadership* nell'ambito della nutrizione – sono

state investite dal segretario generale del compito di coordinare la partecipazione delle Nazioni Unite a Expo Milano. Altre 15 organizzazioni del sistema Onu contribuiscono con i loro contenuti alla realizzazione dell'Itinerario Onu.

Messaggio chiave della presenza delle Nazioni Unite è la *Sfida Fame Zero* (*Zero Hunger Challenge*), espressa attraverso 18 diverse installazioni multimediali sormontate da giganteschi cucchiaini blu con il logo Onu e disseminate lungo il sito di Expo.

Il motivo della scelta di questo tema è chiaro: «Attualmente nel mondo si produce più cibo

<< foto Stefano Tinti / 123RF



pro capite di quanto se ne sia mai prodotto prima. Nonostante questo, però, la fame e la malnutrizione sono ancora molto diffuse: quasi 800 milioni di persone, circa una su otto, soffrono la fame cronica e circa due miliardi di persone sono malnutrite; allo stesso tempo circa 1,4 miliardi di persone sono in sovrappeso o obese e questo numero aumenta ogni anno. In aggiunta, un terzo del cibo prodotto a livello globale per il consumo umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate, viene perso o sprecato. Nei prossimi anni la domanda di cibo continuerà a crescere per rispondere al fabbisogno di una popolazione che entro il 2030 arriverà agli 8,3 miliardi di persone e ai 9 miliardi entro il 2050». Lanciata nel 2012 durante la Conferenza sullo sviluppo sostenibile Rio+20, la *Sfida Fame Zero* offre la «visione di un mondo libero dalla fame, dove è possibile allo stesso tempo andare incontro alla crescente domanda di cibo e affrontare le nuove sfide ambientali. [...] La Sfida non è stata pensata né come un programma né come un piano, ma come un invito all'azione: sradicare la fame nel mondo è un obiettivo che riguarda tutte e tutti. Questi obiettivi possono essere raggiunti nell'arco delle nostre vite. Solo se i governi, la società civile, i produttori, gli agricoltori e i consumatori si uniscono e lavorano insieme per un mondo sostenibile nel quale le risorse siano accessibili da tutti e siano usate efficientemente in ogni fase, dai campi alla tavola».

Gli obiettivi da raggiungere

La Sfida Fame Zero si pone cinque obiettivi:

Obiettivo 1 – Zero bambini con deficit di sviluppo sotto i due anni

Un bambino su quattro, complessivamente 165 milioni, soffre di malnutrizione cronica o di deficit di sviluppo. Un'alimentazione corretta dal punto di vista nutrizionale nei primi 1.000 giorni di vita del bambino è «di cruciale importanza per il suo corretto sviluppo, e per evitare conseguenze sulle sue capacità fisiche, immunitarie e mentali, bisogna garantire alle madri e ai bambini accesso a cibo nutriente. È indispensabile inoltre fornire assistenza medica, acqua pulita, igiene, istruzione e interventi nutrizionali specifici».

Obiettivo 2 – 100 % accesso a cibo adeguato, sempre

Per raggiungere l'obiettivo bisogna garantire accesso a cibo adeguato e nutriente a tutte le persone, sempre, attraverso la promozione di un'agricoltura e di sistemi alimentari che forniscano tutti i nutrienti necessari. È inoltre importante stabilire corrette politiche di commercializzazione del cibo, garantire condizioni di lavoro adeguate e produttive, assistenza sociale e alimentare in casi specifici, aumento del cibo prodotto da agricoltori locali grazie a mercati aperti, equi e ben funzionanti e a politiche commerciali a livello locale, regionale e internazionale che evitino un'eccessiva volatilità dei prezzi delle derrate alimentari.

Obiettivo 3 – Tutti i sistemi alimentari sono sostenibili

Bisogna far sì che gli agricoltori, le industrie agroalimentari, le cooperative, i sindacati e la società civile adottino degli standard di sostenibilità; bisogna incoraggiare la scelta di pratiche agricole che siano sostenibili e resistenti al cambiamento climatico; bisogna raggiungere una coerenza nelle politiche trasversali (utilizzo del suolo, energia, acqua e clima) e garantire una gestione responsabile della terra, delle zone di pesca e delle foreste.

Obiettivo 4 – 100% aumento della produttività e del reddito dei piccoli agricoltori

Nel mondo ci sono 2,5 miliardi di piccoli agricoltori che producono oltre l'80% del cibo consumato nei paesi in via di sviluppo. La sussistenza di più di 1,2 miliardi di persone che vivono con meno di 1,25 dollari al giorno dipende dall'agricoltura. «Supportare i piccoli agricoltori produrrebbe effetti sia sulla povertà che sulla sicurezza alimentare: gli investimenti in agricoltura sono cinque volte più efficaci nella riduzione della povertà che gli investimenti in ogni altro settore. Bisogna per questo incoraggiare misure per garantire un lavoro dignitoso e per aumentare il reddito dei piccoli proprietari terrieri; favorire l'empowerment delle donne, dei piccoli agricoltori, dei pescatori, dei pastori, dei giovani, delle organizzazioni di agricoltori, delle popolazioni indigene e delle loro comunità».



<< foto Eugenio Marongiu / 123RF

Obiettivo 5 – Zero perdite o sprechi di cibo

Un terzo di tutta la produzione di cibo va sprecata o persa. «Per centrare questo obiettivo bisogna ridurre al minimo le perdite durante l'immagazzinamento e il trasporto e allo stesso tempo ridurre lo spreco di cibo nella grande distribuzione e da parte dei singoli consumatori. È necessario allo stesso tempo responsabilizzare la scelta dei consumatori attraverso un'adeguata etichettatura».

A questi 5 elementi si accompagnano gli altri temi focali della partecipazione Onu: la responsabilizzazione delle donne e l'uguaglianza di genere.

Le parole del Papa

«Preoccupano molto – ha osservato Papa Francesco davanti ai delegati Fao – le statistiche sugli sprechi: sotto questa voce finisce un terzo degli alimenti prodotti. [...] Serve sensibilizzare tutti i Paesi sul tipo di nutrizione adottata, e questo varia a seconda delle latitudini. Nel Sud del mondo l'attenzione va posta sulla quantità sufficiente di alimenti da garantire a una popolazione in crescita, nel Nord il punto centrale è la qualità della nutrizione e degli alimenti. Ma sia sulla qualità che sulla quantità pesa la situazione di insicurezza determinata dal clima, dall'aumento della domanda e dall'incertezza dei

prezzi». Papa Francesco ha anche esortato tutti a «cominciare dalla nostra quotidianità se vogliamo cambiare gli stili di vita, coscienti che i nostri piccoli gesti possono garantire la sostenibilità e il futuro della famiglia umana. [...] Invece di impressionarci di fronte ai dati, modifichiamo il nostro rapporto con le risorse naturali, l'uso dei terreni, i consumi, eliminiamo lo sperpero: così sconfiggeremo la fame». Lo scorso 27 maggio le tre agenzie Onu (Fao, Wfp e Ifad) hanno lanciato il Rapporto annuale sulla fame *Lo stato dell'insicurezza alimentare nel mondo 2015 – Sofi* con dati apparentemente più confortanti rispetto al passato: il numero complessi-

<< Padiglione Ungheria
foto Eugenio Marongiu/123RF



sivo delle persone che soffrono la fame nel mondo è sceso a 795 milioni – 216 milioni in meno rispetto al biennio 1990-92 – vale a dire circa una persona su nove. Nei Paesi in via di sviluppo, la prevalenza della denutrizione – che misura la percentuale di persone che non sono in grado di consumare cibo sufficiente per una vita attiva e sana – è scesa al 12,9% della popolazione, un calo dal 23,3% di un quarto di secolo fa. La maggioranza – 72 su 129 – dei paesi monitorati dalla Fao ha raggiunto l'Obiettivo del Millennio di dimezzare la prevalenza della denutrizione entro il 2015, con i paesi in via di sviluppo nel loro complesso che hanno mancato l'obiettivo per un piccolo margine. Inoltre, 29 paesi hanno raggiunto l'obiettivo

più ambizioso posto dal Vertice Mondiale sull'Alimentazione del 1996 di dimezzare il numero totale delle persone denutrite entro il 2015.

Tre date da ricordare

Per le Nazioni Unite l'importante è che «ogni visitatore capisca che uniti possiamo costruire un mondo in cui tutte le persone abbiano accesso, sempre, a del cibo sicuro e nutriente e possano condurre delle vite sane e produttive, senza compromettere i bisogni delle generazioni future». Per chi volesse approfondire alcuni temi chiave, durante l'Expo sono previste tre giornate "target Onu":

5 giugno, Giornata mondiale dell'ambiente – Il tema di quest'an-

no Sette miliardi di sogni. Un Pianeta. Consumare con moderazione pone la sfida di creare opportunità per uno sviluppo economico inclusivo e sostenibile, cercando allo stesso tempo di stabilizzare il tasso di utilizzo delle risorse e di ridurre gli effetti sull'ambiente.

19 agosto, Giornata mondiale umanitaria – Nel giorno in cui si ricorda il sacrificio di chi ha perso la vita durante operazioni umanitarie e si rende omaggio a chi continua a portare assistenza e soccorso mettendo a rischio la propria vita tutto il sito di Expo assumerà i colori delle Nazioni Unite.

16 ottobre, Giornata mondiale dell'alimentazione – Nata per sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema della fame nel mondo, ha come obiettivo principale incoraggiare le persone, a livello globale, ad agire contro questo problema. Allo stesso tempo è l'occasione per porre l'attenzione anche sui temi della produzione agricola, per promuovere il trasferimento di conoscenze tecniche ai paesi in via di sviluppo; per rafforzare la solidarietà internazionale e nazionale nella lotta contro la fame, la malnutrizione e la povertà, e per attirare l'attenzione sui risultati ottenuti nello sviluppo alimentare e agricolo; per incoraggiare la partecipazione delle popolazioni rurali, in particolare le donne e le categorie meno favorite, ai processi decisionali e per dare impulso alla cooperazione economica e tecnica tra i paesi in via di sviluppo.

Expo 2015 e Horizon 2020: i temi comuni

Con il tema **Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, Expo**

Milano 2015 sarà il più

grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Sotto gli attenti occhi del mondo, lo scorso primo maggio si è celebrata la manifestazione inaugurale e per sei lunghi mesi (fino al 31 ottobre 2015) l'Esposizione Universale sarà l'occasione per stimolare la creatività e le idee dei Paesi del mondo sul tema dell'alimentazione e per promuovere soluzioni innovative e condivise per un futuro sostenibile.

La grande sfida che l'Esposizione Universale di Milano 2015 sarà chiamata ad affrontare è capire se è possibile «assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile». Eventi e iniziative si susseguiranno con l'obiettivo di trovare risposte a questa domanda. Organizzatori e partecipanti dovranno quindi lavorare insieme per rappresentare e mettere a sistema l'eccellenza nei metodi, nelle tecniche e nelle regole della produzione alimentare, al fine di trovare nuove strategie per coniugare la produzione con il risparmio energetico, l'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili, la tutela delle risorse naturali e in special modo dell'acqua, primo nutrimento dell'uomo e della Terra stessa.

Sfide sociali

Quello che appare evidente è che i temi proposti da Expo sono considerati a tutti gli effetti come delle sfide sociali già molto sentite a vari livelli. Basti pensare a quanto i cittadini siano ormai attenti alla sicurezza alimentare e come nuove leggi siano volte a preservare la qualità del cibo. L'attenzione, anche a livello norma-

Matteo Di Rosa

National Contact Point di Apre –

Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea

tivo, è sempre più concentrata a controllare i processi di trasformazione, trasporto e utilizzo delle risorse naturali

nel settore alimentare e a contrastare la distribuzione sul mercato di prodotti alimentari sofisticati, a incentivare l'applicazione delle regole in materia di pesca, coltivazione e allevamento. Ambiti come quelli relativi ai disturbi alimentari, specialmente nei paesi maggiormente industrializzati, interessano una fetta di popolazione maggiore che in passato.

Gli argomenti e le problematiche legate al cibo ovviamente non vengono scoperte da Expo 2015: da alcuni anni governi nazionali ed enti locali lavorano con tempi, sforzi e risorse al fine di trovare soluzioni e condividere buone pratiche.

Anche l'Europa, attraverso varie iniziative, ha concentrato sempre più insistentemente la propria attenzione su questi temi. Tra le ultime iniziative, è si-

<< Padiglione dell'Uruguay
foto Eugenio Marongiu/123RF



<< Immagine dall'alto dell'Expo
foto Stefano Tinti/123RF



curamente da annoverare la **consultazione pubblica online** che la Commissione Europea sta in questi giorni svolgendo al fine di raccogliere indicazioni sul ruolo che la scienza e l'innovazione possono avere per aiutare l'Unione Europea a garantire cibo sano, nutriente, sufficiente e sostenibile a livello mondiale.

Il documento di discussione è stato presentato lo scorso aprile a Bruxelles da Tibor Navracsics, Commissario per l'Istruzione, la Cultura, i Giovani e lo Sport, che è anche responsabile del Centro comune di ricerca, e da Franz Fischler, presidente del Comitato direttivo del programma scientifico dell'UE per Expo 2015. La consultazione è ac-

cessibile online fino al 1° settembre. L'iniziativa è sicuramente legata ad Expo Milano 2015, dal momento che i risultati saranno pubblicati il 15 ottobre, alla vigilia della Giornata mondiale dell'alimentazione, e contribuiranno a definire l'eredità dell'Unione Europea per Expo 2015. I contributi dei partecipanti integreranno il programma scientifico del padiglione UE a Expo 2015, che vedrà riuniti esperti e responsabili politici di tutto il mondo.

Finanziare progetti innovativi

La Commissione Europea si è inoltre impegnata a integrare in **Horizon 2020** i temi intorno ai quali ruota Expo 2015. Già nelle passate call 2014-2015 molti argomenti hanno

toccato le problematiche legate al cibo e all'alimentazione. Basti pensare, ad esempio, a tutti i temi dedicati alla sicurezza alimentare o alla produzione di cibo per uno sviluppo sostenibile e a basso uso di risorse naturali. Particolarmente rilevante è stato il filone di finanziamento concernente la **bioeconomy**, che costituirà un *asset* portante anche nella futura programmazione. Nei futuri piani di lavoro, la Commissione ha già annunciato che predisporrà linee di finanziamento finalizzate a trovare soluzioni innovative a diversi problemi legati al settore alimentare: migliorare la salute pubblica attraverso l'alimentazione; incrementare la sicurezza e la qualità degli alimenti; ridurre le perdite e gli sprechi alimentari; rendere più sostenibile lo sviluppo rurale; aumentare le rese in agricoltura mediante un'intensificazione sostenibile; migliorare la comprensione dei mercati alimentari; accrescere l'accesso della popolazione al cibo in tutto il mondo. In questo processo innovativo e di cambiamento saranno coinvolti tutti gli attori della catena di produzione del valore del cibo.

Nei prossimi sei mesi tutte le questioni appena elencate acquisiranno, grazie a Expo 2015, una visibilità senza pari. Le soluzioni individuate nell'ambito dei lavori dell'esposizione universale sicuramente troveranno continuità in una parte della futura ricerca finanziata da Horizon 2020.

Cnr

La ricerca e la sfida della nutrizione

Intervista a Luigi Nicolais
Presidente del Consiglio Nazionale
delle Ricerche

Raccontare l'impegno della ricerca scientifica per superare le grandi sfide collegate al cibo, da cui dipende il futuro dell'umanità. Ma anche esercitare un ruolo di coordinamento nella costruzione di una piattaforma digitale internazionale condivisa, capace di catalizzare le istanze provenienti dai vari ambiti scientifici sui temi di Expo, favorendo le collaborazioni. Sono soltanto alcune delle sfide che il Cnr, il più grande ente di ricerca scientifica italiano è stato chiamato a raccogliere in occasione dell'Esposizione Universale, come ha illustrato, in questa intervista, il presidente Luigi Nicolais.



e la sua trasformazione. Sono stati elaborati tre diversi cicli di incontri – scientifici, divulgativi e socio-economici – ciascuno dei quali è preceduto da iniziative esterne all'area espositiva collegate alle specificità e alle potenzialità delle regioni ospitanti. Inoltre interveniamo alle iniziative di altri padiglioni su temi di interesse globale e sulle tecnologie emergenti. Filo rosso di

questo lungo entusiasmante percorso è raccontare l'impegno della ricerca scientifica per superare le grandi sfide collegate al cibo – dalla sicurezza alla qualità alimentare, dall'intensificazione dell'agricoltura alla fame di acqua, dal costo ambientale degli alimenti al consu-

<< foto Stefano Tinti/123RF

Il Cnr è advisor scientifico di Padiglione Italia, un compito importante che vi vede impegnati su vari fronti. Può dirci come avete strutturato la vostra azione?

Operiamo a largo spettro e con diversi interlocutori spaziando dalla consulenza tecnico-scientifica su progetti di ricerca e innovazione presentate al Padiglione Italia, all'organizzazione di iniziative di divulgazione fino all'attivazione di percorsi di approfondimento e formazione. Abbiamo messo in campo una squadra di 7 dipartimenti e oltre 200 ricercatori. Proponiamo e coordiniamo un programma di 24 eventi interdisciplinari costruiti sul tema del cibo declinato nei tre grandi temi: il cibo e l'uomo, il cibo e la produzione, il cibo



mo di suolo fino all'ottimizzazione delle risorse naturali e alla conservazione delle biorisorse – da cui dipende il futuro del pianeta.

Un anno fa è stata presentata a Milano, al Museo della Scienza e della Tecnologia, la piattaforma tecnologica di collaborazione Safety for Food. Offerta gratuitamente da Cisco Italia e sviluppata da Penelope Spa alla comunità scientifica internazionale, è nata per creare, sotto la guida del Cnr, la “banca dati mondiale” dei prodotti agroalimentari, assicurando un passaporto digitale per tutti gli alimenti. Ad oggi quali sono i primi risultati dell'iniziativa?

In questi casi, e su problemi ad ampia ricaduta, occorre avere sguardo lungo, pazienza e tenacia. I risultati non sono immediati, ma lentamente, passo dopo passo, inizieranno a vedersi. Occorrerà tempo affinché potranno dispiegarsi gli effetti di questo lavoro. Premesso ciò, la creazione di una piattaforma digitale condivisa a livello internazionale si sta sviluppando su due direttrici: la prima riguarda la consultazione di esperti a livello internazionale sugli elementi fondamentali di garanzia e salvaguardia della salubrità nel cibo; la seconda interessa gli aspetti giuridici e normativi che presiedono alla creazione di regole condivise dagli Stati per garantire la stessa funzione. Il compito del Cnr è quello di fare da catalizzatore delle diverse istanze, convergere su punti comuni,

contribuire ad arricchire e documentare il dibattito in corso. Per questo motivo sono state attivate diverse collaborazioni. Tra queste ricordo quella con il World Food Forum organizzato dalla Regione Emilia-Romagna che prevede, tra l'altro a settembre proprio a Expo, un importante momento di confronto internazionale con esperti del settore. Così come i progetti avviati con il Milan Center for Food Law and Policy diretto da Livia Pomodoro per costruire insieme un percorso condiviso di regole.

Un altro obiettivo del progetto Safety for Food era teso a raggiungere regole e buone pratiche condivise per la sicurezza dell'accesso al cibo in tutto il pianeta da fissare nella Carta di Milano. Con quali modalità è stato impegnato il Cnr nella discussione dei gruppi di lavoro internazionali dedicati alla stesura della Carta?

Abbiamo partecipato alla discussione e alla stesura di alcuni punti della Carta di Milano, legati soprattutto alla ricerca scientifica, alla cooperazione internazionale e al diritto all'alimentazione. Il lavoro svolto è stato già condiviso e discusso. Speriamo che il coinvolgimento responsabile e l'attenzione dei cittadini aiuti ad accelerare i tempi e a superare le residue resistenze culturali. Certamente il problema della sicurezza considerato in quel documento potrà avvalersi delle ricerche e del lavoro del Cnr per i prossimi anni.

Fra gli obiettivi che il Cnr si è prefissato come consulente scientifico del Padiglione Italia vi è anche quello di contribuire alle azioni di edutainment, soprattutto verso le scuole e verso i giovani imprenditori, diffondendo l'idea dell'Italia come vivaio di idee, di talenti e di ricerca. Ci può spiegare cos'è Vivaio ricerca? Quale iniziativa le sta particolarmente a cuore?

Vivaio Ricerca è il programma degli eventi di divulgazione organizzato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche in collaborazione con Padiglione Italia. Vengono proposti casi di studio nei settori più rilevanti per l'economia italiana, quali la tracciabilità della filiera vite-vino, la protezione sostenibile delle produzioni, la dieta mediterranea e la valorizzazione dei prodotti tipici. A questi eventi ne vengono affiancati altri di diverso taglio scientifico-divulgativo e culturale, per esempio sulla grande bellezza del paesaggio agrario e forestale, o sulla migrazione delle specie agrarie, vista in relazione alle migrazioni dell'uomo a seguito di cambiamenti climatici o conflitti, oppure sull'analisi delle nature morte dei quadri per la documentazione della perdita di biodiversità. Anche per questo è improponibile eleggere un'unica iniziativa come quella più cara. La preziosità di questa esperienza va individuata nella disponibilità dei ricercatori di mettersi in gioco per svelare le ricadute dei loro studi nella vita di tutti i giorni, e di come importante



<< Padiglione del Brasile
foto Stefano Tinti / 123RF

sia il lavoro che conducono per il futuro del pianeta.

Il Cnr è riuscito, grazie alla multidisciplinarietà che ne fa il più grande ente di ricerca in Italia, a combinare la ricerca scientifica ad alto livello nel mix cibo, arte, cultura. In cosa consiste l'iniziativa Dal quadro al piatto?

Si tratta di un format sviluppato dal Cnr nell'intento di sensibilizzare alla conoscenza di importanti patrimoni culturali del nostro Paese: arte, ricchezza gastronomica, ricerca in campo alimentare. Il successo del progetto pilota, realizzato nel 2013 a Roma nella Galleria d'Arte antica di Palazzo Corsini, ci ha convinti a riproporre il format in occasione di Expo, nella Pinaco-

teca di Brera, con la quale è stata sottoscritta un'apposita convenzione. I capolavori con nature morte dal soggetto alimentare, scene di banchetti e di vita quotidiana offrono lo spunto per riflettere, attraverso cinque conferenze, sulla ricerca in campo agricolo, biodiversità, dieta mediterranea, storia dell'alimentazione nel cinema e valore sociale dello stare a tavola. Ogni incontro prevede il coinvolgimento di ricercatori Cnr, esperti, giornalisti e chef, sguardi e sensibilità diverse con cui interpretare e raccontare le opere presentate.

Se dovesse invogliare uno studente o un neolaureato a muoversi dal Sud verso Milano per vedere l'Expo, che cosa gli direbbe?

È un'occasione importante per farsi un'idea della diversità e della bellezza del mondo, ma soprattutto di cosa significhi ridurre la distanza e le diffidenze fra scienza e società. Ogni giorno, ciascuno di noi usa e entra in contatto con applicazioni provenienti da ricerche scientifiche avanzate. Risultati e benefici che senza la curiosità, la dedizione, la creatività investigativa e l'attenzione applicativa dei ricercatori non potrebbero esserci. Expo celebra queste storie straordinarie usando come filo rosso il cibo e la catena agroalimentare e lancia, da questi temi, nuove sfide per migliorare il mondo in cui viviamo e rendere più sostenibile, sano e sicuro ciò che produciamo e mangiamo.

Fabrizia Sernia

<< foto Stefano Tinti / 123RF



premio unido

idee innovative e tecnologiche per l'agri-business

Si è chiuso il 30 giugno il bando internazionale che l'Unido – l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale – ha lanciato in collaborazione con il Cnr sul tema *Idee innovative e tecnologie per l'agribusiness* attraverso il proprio Ufficio per la Promozione tecnologica e degli investimenti. Il bando era «volto all'individuazione delle migliori tecnologie e idee innovative che possano condurre a effetti migliorativi sul piano economico e sociale, qualora implementate nei Paesi in via di sviluppo».

L'obiettivo è favorire l'adozione di comportamenti ispirati alla sicurezza e all'igiene alimentare, creando al tempo stesso un *link* con il mondo del *business*, capace di innescare meccanismi virtuosi di crescita economica.

L'Unido, che assiste i Paesi in via di sviluppo e quelli con economie in fase di transizione, ha avviato programmi di sviluppo industriale, puntando a coinvolgere in iniziative di partenariato industriale i settori delle eccellenze produttive italiane come agroalimentare, tessile, calzaturiero ed energie rinnovabili.

La premiazione è in calendario ad Expo Milano il 26 agosto 2015, all'interno di un evento su cibo e tecnologie organizzato dal Cnr e patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

Sempre sul fronte delle iniziative di respiro internazionale, va segnalata l'indagine online *Il futuro dell'alimentazione e l'alimentazione del futuro*, promossa dal Cnr e attiva dal 9 giugno 2015 al 31 ottobre 2015. L'indagine – disponibile in italiano, inglese, francese e tedesco – è finalizzata alla raccolta di aspettative, tendenze e orientamenti che potrebbero influire sul futuro del cibo. Esperti e cittadini sono invitati a contribuire al sondaggio sulla base delle loro esperienze scientifiche e tecnologiche e su ciò che essi desiderano, immaginano e si aspettano. Ad oggi sono stati raccolti contributi provenienti da Nigeria, Brasile, Oman, UK, Togo, Filippine, Camerun, Gambia, Italia: il 68% forniti da non professionisti, il 32% da esperti.

Polo museale della Lombardia

L'alimentazione nell'arte

Il tema di Expo 2015, *Nutrire il Pianeta, Energia per la vita*, sottintende la sfida

Sandra Fiore
Ufficio stampa del Cnr

di trovare insieme soluzioni alle contraddizioni del nostro mondo: alimentazione in eccesso, fame e malnutrizione, equilibrio tra consumo e disponibilità di risorse naturali, agricoltura sostenibile, alimentazione sana e sicura.

«La sostenibilità è il messaggio più forte e rivoluzionario che Milano trasmetterà alle generazioni future, come sfida al cambiamento verso una civiltà attenta alla salvaguardia della natura e delle nostre risorse» spiega Sandrina Bandera, direttrice del Polo museale lombardo. «In realtà il concetto di sostenibilità ha una storia antica e ben radicata in Lombardia, basti pensare alla rete delle abbazie cistercensi che trasformarono, tra l'XI e il XIII secolo, un territorio acquitrinoso e paludoso in una trama di orti, navigli e coltivazioni per garantire il sostentamento della popolazione dell'area intorno a Milano, da Chiaravalle a Vigevano».

BRERA

Arte Horto e Dal quadro al piatto

Per tornare ad ammirare la varietà del mondo vegetale, seguendo quasi il ritmo di lavoro degli agricoltori cistercensi, lo storico Complesso di Brera, con le sue istituzioni ha promosso parallelamente e in sintonia con i temi dell'Expo, una serie di iniziative divulgative e didattiche che indagano e riallacciano, in una unità del sapere, il rapporto tra uomo e natura, arte e scienza. Come ad esempio *Arte Horto* a cura della Pinacoteca e dell'Orto Botanico. L'evento – che durerà fino al 31 ottobre – consente di ammirare la bellezza del mondo vegetale

rappresentato nei dipinti e di ritrovarlo, attraverso percorsi didattici, nelle piante all'interno

dell'Orto oasi verde al centro di Milano, creato nel 1774 sotto l'imperatrice Maria Teresa d'Austria con finalità didattico-scientifiche per gli studenti di medicina e farmacia. Ancora oggi è visitato per imparare a conoscere le specie delle piante che vi si conservano, come ad esempio due ginkgo biloba tra i più antichi d'Europa, un tiglio alto 40 metri, un noce del Caucaso.

La stessa Pinacoteca di Brera, una delle più prestigiose istituzioni d'Europa, la cui nascita è strettamente legata all'Accademia di Belle Arti, in occasione di Expo ha aperto le porte alla scienza agroalimentare e alla storia della gastronomia, attraverso la manifestazione *Dal quadro al piatto* realizzata in collaborazione con il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Fondo Comunicare con l'Arte, Amici

<< Il cortile dell'Accademia di Brera



<< La fruttivendola e, sotto, La cucina, di Vincenzo Campi



di Brera e con la partecipazione dell'azienda Rigoni di Asiago. Si tratta di un ciclo di incontri previsti fino a ottobre, che di volta in volta prendono spunto da un capolavoro per offrire occasioni di confronto e dibattito tra ricercatori, giornalisti ed esperti sui temi: dieta mediterranea, ri-

cerca e innovazione in campo agricolo tra passato e presente, cibo e salute. Gli alimenti hanno ispirato artisti di ogni tempo, per la loro valenza religiosa e sociale: pensiamo alle nature morte e alla scene di vita quotidiana che si impongono come soggetto autonomo nel Seicento.

Alcune opere esposte in Brera – quali la *Fruttivendola*, la *Cucina* e la *Pescivendola* di Vincenzo Campi – si prestano ad essere osservate anche con uno sguardo scientifico per riscontrare in esse dati utili per ricerche in tema di biodiversità, abitudini alimentari e storia della medicina.

BIBLIOTECA BRAIDENSE

L'arte di dar da pranzo

Stare a tavola come metafora della vita e specchio di relazioni umane: su questi aspetti ha posto l'accento un'interessante mostra documentaristica dal titolo *L'arte di dar da pranzo* allestita lo scorso aprile nella Biblioteca Braidense, ispirata dal crescente interesse di pubblico all'arte culinaria, come dimostra il successo di tante trasmissioni televisive e giornali di settore.

Dove sono le radici di questa tradizione gastronomica, così ricca in Italia? La mostra ha ripercorso le tappe fondamentali dell'arte culinaria degli ultimi cinque secoli e del galateo dello stare a tavola, illustrando anche ciò che ruota intorno al cibo. «Parlando di cibo e tavola in Braidense» hanno spiegato gli organizzatori «non ci si può non rivolgere al Manzoni e ai suoi *Promessi Sposi*. Se qualcuno, poi, avesse ancora dei dubbi sulla tavola come metafora della vita, ricordiamo che dopo la stampa della Bibbia, tra i primissimi libri che usufruirono dell'invenzione di Gutenberg vi fu il *De honesta voluptate et valetudine*, un ricettario a tutto tondo compilato dal cremonese Plàtina».

Le eccellenze universitarie

All'interno del ricco palinsesto di eventi organizzati

nel Padiglione Italia di Expo 2015, il **mondo dell'università e della ricerca italiana** ha proposto una selezione di quattordici incontri di livello internazionale promossi da altrettante eccellenze universitarie del nostro paese impegnate sui temi dell'Esposizione Universale, in particolare nutrizione, sicurezza alimentare, cultura del cibo e biodiversità. Ciascun evento è stato progettato e realizzato da una rete di atenei italiani.

Gli eventi sono stati scelti fra le decine di importanti proposte pervenute alla Crui, la Conferenza dei Rettori delle Università Italiane, attraverso una *Call for Ideas* diffusa a livello nazionale lo scorso anno, che ha riscosso una partecipazione elevata al di là delle più rosee aspettative.

Decine di progetti, provenienti da quasi tutti gli atenei italiani, sono stati raccolti, esaminati e quindi sottoposti all'attenzione di Padiglione Italia.

Quattordici fra questi, in virtù della cooperazione fra più atenei consorziati, sono stati selezionati per essere ospitati direttamente nel palinsesto degli eventi di Expo 2015. Tutti gli altri, non meno meritevoli e proposti da singoli atenei, si svolgono invece nelle rispettive sedi locali da maggio a ottobre 2015, con il patrocinio e il logo di Expo 2015-Padiglione Italia, formando un unico e variegato palinsesto allargato di eventi universitari su tutto il territorio nazionale.

Si tratta di un esperimento di comunicazione scientifica senza precedenti, un segno di grande interesse e di vitalità del mondo universitario italiano che nei sei mesi dell'Espo-

Giuseppe Zaccaria
Rettore dell'Università di Padova

sizione Universale, in ogni regione d'Italia, offre al grande pubblico una molteplicità di occasioni di confronto e di approfondimento attorno ai temi dell'alimentazione, della sostenibilità e dell'innovazione.

L'attenzione particolare ai giovani

Gli incontri Crui ospitati all'interno di Expo 2015 (convegni, seminari, proiezioni, dimostrazioni) rispondono ai criteri dell'alta divulgazione scientifica: massimo rigore nei contenuti, forte aggiornamento alle frontiere della ricerca, un linguaggio privo di tecnicismi e di specialismi, il ricorso a narrazioni e modalità espositive multimediali, l'apertura a fasce di pubblico diverse e a tematiche internazionali che si addicono a un'Esposizione Universale. In tal modo le università italiane condivideranno con il pubblico

<< Padiglione degli Emirati Arabi
foto Eugenio Marongiu/123RF



<< Padiglione Wine Expo

foto Stefano Tinti/123RF



uno spaccato della ricerca italiana più giovane e rivolta al futuro, ricordando ai visitatori di Padiglione Italia che il nostro Paese continua a formare ricercatori di straordinario valore, spesso protagonisti di brillanti carriere nelle più prestigiose istituzioni internazionali. D'intesa con Padiglione Italia, proprio ai giovani ricercatori sono affidati ruoli di responsabilità sia nei panel degli interventi sia nella scelta dei *discussant*.

La collaborazione fra Cui ed Expo è tutta centrata sui giovani, cioè sul vivaio della ricerca futura. Il Progetto Scuola deciso dalla Direzione di Expo 2015 e aperto ad aprile 2015 (che prevede l'ingresso fortemente scontato per gli studenti e la raccolta di pacchetti di biglietti da parte di università e scuole) ha riscosso un notevole interesse. Nella sola Università di Padova, per fare un esempio, più di 23.000 studenti, una cifra altissima, hanno acquistato il biglietto scontato e una parte di questi parteciperanno, d'intesa con i loro docenti, agli incontri organizzati dall'ateneo all'interno della manifestazione.

L'università italiana a 360°

I quattordici appuntamenti Cui proporranno analisi e dibattiti sui temi dell'alimentazione e della diversità, mostreranno ai visitatori le fitte reti di relazioni internazionali delle nostre università, e soprattutto apriranno scenari inediti sulla storia e sulla cultura del cibo, sulla sua produzione e sul consu-

mo sostenibili, sugli intrecci fra ambiente e alimentazione.

L'Università di Padova coordina due eventi, il primo dei quali sul tema *Cibo, culture, società: una prospettiva di genere. Paesaggi del cibo. Sfide per una convivialità globale*, in collaborazione con le Università di Milano Bicocca, di Milano e di Napoli Federico II. Il secondo, in collaborazione con l'Università di Verona, riguarda invece un tema caro al territorio veneto: il cibo e il vino, sinergie tra aree differenti (dall'economia alla sicurezza alimentare, agli effetti nutrizionali e fisiologici).

L'Università Sapienza di Roma, insieme a una rete di altri atenei, ha scelto il tema del *Cibo sostenibile* declinato in differenti tematiche: il rapporto tra campagna e città: spazi periurbani e agricoltura; il passaporto dell'alimento per l'autenticazione della qualità alimentare; la risonanza magnetica nucleare per l'analisi metabolica degli alimenti; gli scenari di produzione, il consumo di alimenti e il loro impatto nelle aree mediterranee; la protezione e la gestione delle risorse idriche; le *small farm*. Università di Bologna e Iulm propongono un originale incontro su *Piazze, palazzi del potere e mercati del cibo nell'Italia di Dante*, con ricostruzioni in 3D di alcune piazze cittadine all'epoca di Dante, nell'Italia del Trecento che si avviava verso il Rinascimento, per raccontare e visualizzare lo spazio dato al cibo nella vita medievale.

L'Università di Bologna propone anche, insieme a un vasto network internazionale, una riflessione sulla gestione e sulla pianificazione dello sviluppo rurale, dal titolo *Measuring agriculture with advanced methods and technology. New challenges in agricultural and rural land management and planning. Impact evaluation of policies and projects for agricultural and rural development*.

La Sissa di Trieste coordina e presenta un affascinante progetto interateneo intitolato *Foodcast, sull'analisi del rischio nei mercati delle commodities alimentari*: fra gli obiettivi più ambiziosi del programma, quello di mappare la percezione cognitiva del cibo in tutte le culture mondiali, arrivando a definirne se possibile le regole più universali. Si parlerà poi molto di alimentazione sana, per avere sempre più qualità e meno veleni. L'Università di Modena-Reggio Emilia, in cordata con dieci atenei, approfondirà il tema della rinascita delle coltivazioni italiane d'eccellenza ed ecosostenibili di piante aromatiche fonti di oli essenziali, e in particolare del ruolo di *Cannabis sativa*.

Di percorsi del gusto, salute e nutrizione, agro-pirateria e strategie di tutela del consumatore si occuperanno l'Università di Bari Aldo Moro e l'Università del Mediterraneo.

Le Università di Palermo, Messina e Catania presenteranno i tre ori della Sicilia, cioè agrumi, grano e

olivo: l'agro-biodiversità e le filiere produttive siciliane strategiche nel Mediterraneo.

Il vino tornerà protagonista in diversi eventi. L'Università della Basilicata, come capofila di diciotto università interessate, racconterà le più recenti ricerche sulla microbiologia del vino.

L'Università di Udine, in cordata con altre sei istituzioni, spiegherà l'importanza della bio-raffineria nel settore enologico, per smaltire in modo sostenibile e proficuo i sottoprodotti dell'industria enologica.

Il Tune - *Tuscany University Network* porterà in Expo temi che spaziano fra cibo, cultura e paesaggio: il patrimonio culturale e il paesaggio, la *food security*, le culture del cibo, le filiere agro-alimentari toscane, le tecnologie per l'ambiente.

Con il Politecnico di Bari e l'Università di Foggia si parlerà di *riqualificazione urbana e rurale, di sviluppo sostenibile per il turismo, di turismo gastronomico per celiaci e intolleranti*. Non mancherà un allargamento a temi geopolitici legati al cibo.

L'Università di Siena e il network internazionale *Med Solutions* propongono un evento dedicato alle *strategie di sviluppo sostenibile nel Mediterraneo*, con la visione di quattro cortometraggi.

Dal ricchissimo vivaio della scienza italiana, quindi, un percorso di appuntamenti per nutrire non solo il Pianeta ma anche la mente.

PhD ITalents

Il vivaio di dottori di ricerca per le aziende

Proporre e sperimentare un modello di placement per i dottori di ricerca grazie al loro inserimento nelle imprese che si occupano di ricerca e innovazione, per ridurre il *brain drain* dal nostro Paese e arrivare ad avere entro il 2020 circa 500 PhD nella parte più innovativa dell'industria italiana.

È il Progetto *PhD ITalents*, nato dalla collaborazione tra Miur, Fondazione Crui e Confindustria che permetterà a 136 tra i migliori dottori di ricerca selezionati di essere inseriti in imprese che fanno ricerca e innovazione per un periodo di 3 anni, con consistenti incentivi per le aziende (compatibili con il regime di credito di imposta per la ricerca

e l'innovazione previsto dalla legge finanziaria).

Il progetto è stato presentato il 17 luglio ad Expo Milano 2015 durante un evento, all'Auditorium di Palazzo Italia, dal titolo *L'impresa coltiva talenti. PhD ITalents: 136 dottori di ricerca per l'industria.*

«L'obiettivo – spiega una nota di Confindustria – è ridurre l'entropia delle intelligenze italiane e, nel frattempo, rispondere alla richiesta da parte delle imprese di un capitale umano *high-skilled* che aumenti la loro competitività».

PhD ITalents sarà co-finanziato: 11 milioni di euro saranno destinati dal Miur, attraverso il Fondo integrativo speciale per la ricerca.

A questi si aggiungono 5,2 milioni di co-finanziamento totale da parte delle imprese partecipanti.

La prima *tranche* di finanziamento da 3,3 milioni è pronta, così come sono pronti il comitato tecnico (Cru-Miur) e la cabina di regia (Cru-Miur-Confindustria), insediatisi a luglio, che gestiranno e monitoreranno le fasi del progetto.

Alla selezione del Progetto sono ammessi tutti i dottori di ricerca – anche coloro che sono impegnati in enti pubblici di ricerca – di età inferiore ai 35 anni, provenienti da tutti i settori disciplinari e che risponderanno alle offerte delle imprese che si impegnano a partecipare. Ogni impresa dovrà predisporre un piano di ricerca

in cui sarà inserito il PhD selezionato. Una commissione di esperti valuterà l'impatto e il valore aggiunto dei piani di ricerca e andrà a premiare i migliori *matrimoni* impresa-PhD attribuendo il finanziamento.

Il *matching* avverrà a mezzo Internet con una procedura attivabile sul sito www.phd-italents.it.

La candidatura da parte delle imprese sarà possibile dopo la pubblicazione del bando, a metà settembre, così come la registrazione da parte dei PhD interessati.

Un mese dopo inizierà l'incontro tra domanda e offerta che avverrà entro gennaio 2016 e culminerà con l'assunzione dei 136 dottori di ricerca.

Il co-finanziamento consentirà di

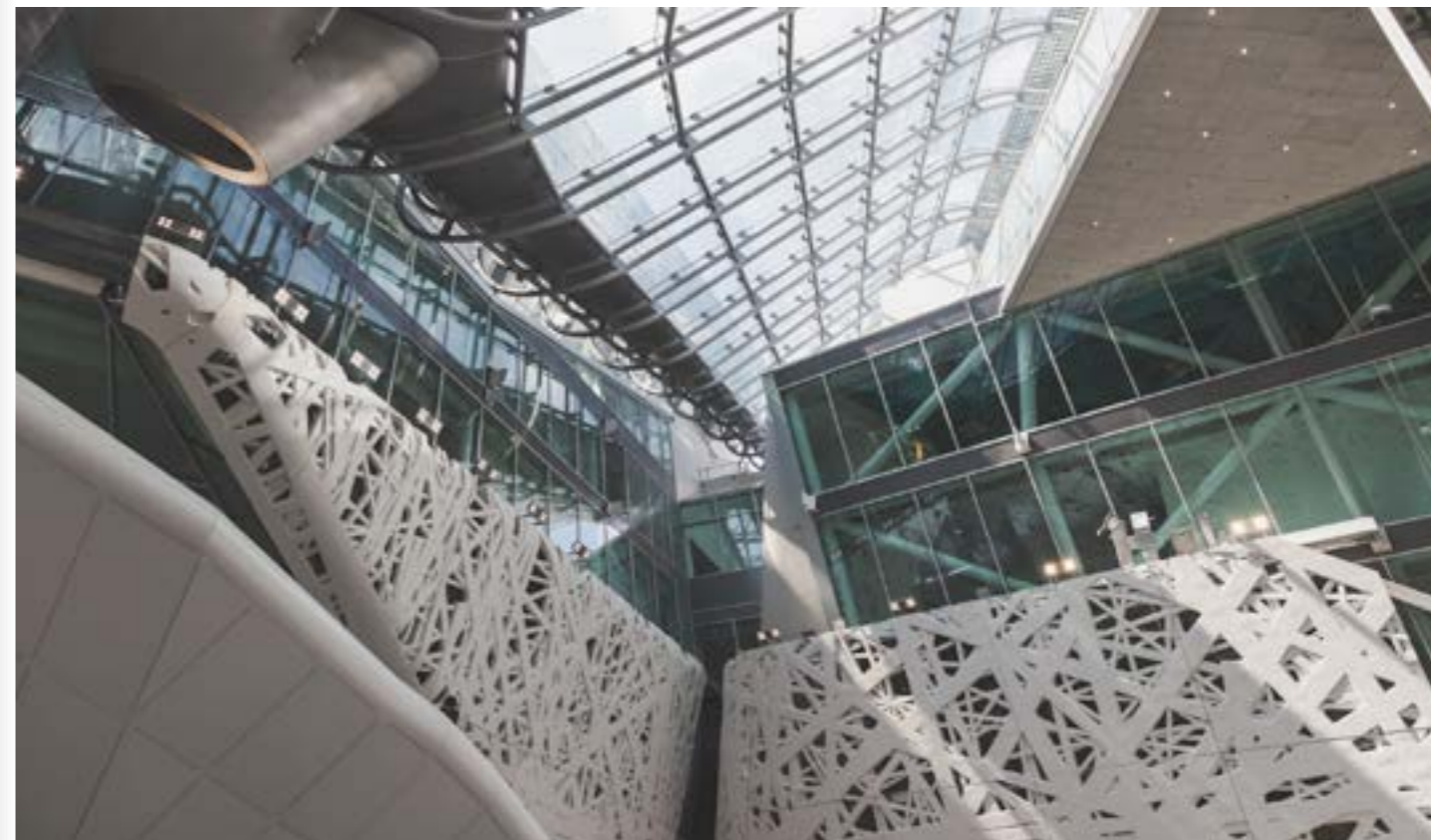
attribuire a ciascun PhD selezionato uno stipendio lordo che andrà dai 30mila ai 35mila euro l'anno.

La quota di cofinanziamento pubblico prevista è 80% per il primo anno, 60% per il secondo e 50% per il terzo. Il costo annuo di ciascuna risorsa per l'azienda si aggirerà sui 13mila euro.

Il Progetto è seguito dall'Area Innovazione e Education di Confindustria, che oltre a partecipare alle attività di monitoraggio e valutazione di un'apposita cabina di regia, contribuisce alla selezione dei soggetti interessati ad accogliere dottori di ricerca e partecipa sia alle attività di valutazione e selezione dei candidati, sia alle iniziative di informazione e sensibilizzazione.

<< Dettagli architettonici del Padiglione Italia

foto Stefano Tinti/123RF



Gli atenei per Expo

Sono innumerevoli le iniziative e le azioni che le università – italiane ed estere – i centri di ricerca, le scuole d'arte e le accademie hanno predisposto, iniziando il lavoro di preparazione per Expo 2015 anche anni prima rispetto all'inaugurazione. Moltissime fra queste sono tuttora impegnate nel dialogo e nella divulgazione con i cittadini, con l'obiettivo di favorire una diffusione trasversale delle conoscenze e di accrescere sempre più la sensibilità di pubblico e stakeholder sui progetti di ricerca legati alle sfide future. Per tentare di realizzare, come ha narrato la grande **mostra su Leonardo a Palazzo Reale**, (conclusasi il 19 luglio e ora a Parigi), il filo che lega «il disegno del mondo», alla base del tema del *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*, ma anche per favorire la creazione di quel valore generato dalle conoscenze che, con un processo di moltiplicazione, può produrre un impatto positivo sulla collettività, migliorando la vita delle persone. La vastità dei progetti e delle azioni dispiegate dalla comunità accademica, in collaborazione con importanti istituzioni e imprese non poteva

<< La nuova Milano della zona Expo trovare interamente spazio in que-

foto Stefano Tinti/123RF



ste pagine. *Universitas* ha deciso di offrire una panoramica ai lettori soltanto di alcune delle innumerevoli attività promosse dagli atenei e dai centri di ricerca.

Cosa significa progettare oggi

L'impegno della comunità scientifica, evocato e spesso raccontato nei cluster e nella maggior parte dei padiglioni di Expo – dall'Austria a Israele, dagli Usa agli Emirati Arabi, dal Kuwait al Brasile, dalla Polonia al Giappone fino al meraviglioso Padiglione Italia, solo per citarne alcuni – è il filo rosso che si srotola con agilità da una parte all'altra dell'Esposizione.

Le architetture stesse, concepite per essere sostenibili, riusabili, all'avanguardia nell'efficienza energetica e nel design, hanno visto un gigantesco dispiegamento di forze da parte di studi di architettura, dipartimenti universitari e centri di ricerca. Come ha sottolineato in più circostanze Luisa Collina, architetto e delegata del rettore per l'Expo del **Politecnico di Milano**, e come ha confermato a *Universitas*, «tutti i partecipanti si sono trovati a ragionare su cosa significhi progettare e realizzare delle strutture temporanee, leggere, che prevedono il consumo di poco materiale, la riduzione dei consumi energetici (in particolare riguardo alla climatizzazione estiva) e idrici; che possano, infine, essere riutilizzate in parte o completamente a chiusura di Expo. Grande attenzione è stata prestata alla scelta dei materiali (legno proveniente da foreste certificate, uso di materiali naturali per l'isolamento, finiture naturali, etc.).

Settantquattro progetti si sono volontariamente sottoposti a una valutazione da parte di un team multidisciplinare del Politecnico di Milano sul proprio livello di sostenibilità, in due diverse fasi: fase preliminare e fase definitiva». Un numero, prosegue Collina, «alto e interessante che dimostra una elevata sensibilità e attenzione dei

partecipanti per il tema. Ancora più interessante è constatare che il 50% dei progetti ha migliorato il proprio livello di sostenibilità dalla prima alla seconda fase». Di qui, «anche la partecipazione di molti di loro (tra cui Messico e Irlanda) al premio **Towards a sustainable Expo** promosso dal Ministero dell'Ambiente». Dopo l'estate, spiega Collina, si conosceranno i vincitori per le diverse categorie, che entro il 15 luglio hanno fatto pervenire le proprie candidature.

L'impatto delle nuove tecnologie

Se il Politecnico è stato in prima fila in tutta la fase *costruttiva* di Expo, lo sforzo dell'ateneo milanese si è declinato anche in un'altra serie di importanti progetti: dal già citato convegno internazionale con i massimi esperti di Leonardo da Vinci, (**vedi editoriale**), alla **Giornata sulla sostenibilità**, indetta a far data dal 2013, agli incontri con le archistar e i dipartimenti universitari internazionali, che hanno collaborato alla progettazione dei vari Padiglioni. Progetto, quest'ultimo, che ha riscosso grande successo. Obiettivo: spiegare, in un ciclo di incontri che ha preceduto l'apertura di Expo, l'interpretazione del tema, le tecnologie e i materiali utilizzati dai singoli padiglioni.

L'impatto delle nuove tecnologie nei vari ambiti – dalla chimica all'energia, dall'agroalimentare all'ambiente – ha caratterizzato un'ulteriore attività che ha trovato spazio in programmi svolti anche in collaborazione con altre università meneghine. E che rientrano in quella visione che il Po-

litecnico di Milano ha dell'Expo, con un occhio sempre attento ai giovani, racchiusa nelle parole del rettore Giovanni Azzone: «Expo è un evento complesso che si presta a molteplici letture e trattazioni multidisciplinari. Il nostro ateneo, per vocazione aperto a contaminazioni, ha voluto dare il suo contributo mettendo a disposizione degli organizzatori le sue competenze in diversi settori e, in virtù della presenza all'interno del Comitato scientifico per Expo 2015, sta offrendo alla città tantissimi eventi di approfondimento e sensibilizzazione che continueranno fino al termine dell'Esposizione universale».

Tutte le università milanesi sono state coinvolte nell'ambiziosa sfida del Comitato Scientifico delle Università per Expo, con risultati davvero significativi in termini di progetti, convegni, competizioni organizzate. La **Bocconi**, ad esempio, ha lanciato la sfida **#FoodSavingBEC: Bocconi EXPO2015 Competition**.

Soluzioni innovative contro lo spreco alimentare

Presentata nello scorso novembre a Milano, la competizione internazionale organizzata con la collaborazione di Expo Milano 2015, del Ministero delle Politiche agricole e della Commissione Europea, con il patrocinio dell'**Onu per Expo**, **Fao** e **World Food Programme**, ha richiamato alla Bocconi (24 giugno-1 luglio) più di 100 studenti universitari *undergraduate* da tutto il mondo per una settimana di studio, *teamwork* e sfida sui temi dello spreco alimentare.

Agli studenti, provenienti da 25 paesi, è stato chiesto di elaborare soluzioni innovative ai problemi dello spreco alimentare posti dai docenti, secondo tre filoni – *startup*, *supply chain*, comunicazione – nel corso di lezioni appositamente progettate dai docenti Bocconi, e dopo aver assistito a testimonianze di esperti individuati dai partner dell'iniziativa.

La giuria, composta da docenti ed esperti, ha decretato i tre team vincitori, con una cerimonia svoltasi prima a Palazzo Italia e, successivamente, al Padiglione del Kazakhstan (che ospiterà la prossima edizione di Expo nel 2017). I dodici vincitori provengono da otto paesi e dieci università diverse.

Queste le idee vincitrici: un sistema di refrigerazione a basso contenuto tecnologico ma ad alto contenuto di intelligenza, che consentirebbe di mantenere la temperatura e l'umidità necessarie al trasporto delle banane in un paese in via di sviluppo come il Kenya; una campagna di comunicazione diretta ai cittadini americani per stimolare il consumo di frutta e verdura indipendentemente dal loro aspetto esteriore; un'app che aiuta la pianificazione degli acquisti alimentari rammentando all'utente quando i cibi stanno per scadere e suggerendo le migliori ricette per utilizzarli.

«Quello dello spreco alimentare è un problema multidisciplinare» ha sottolineato il rettore Andrea Sironi nel presentare l'iniziativa. «Le cause sono produttive, economiche, culturali e politiche; gli effetti sono alimentari, sociali, ambientali e, di

nuovo, economici. La distribuzione delle risorse e lo sviluppo ne sono influenzati. Le soluzioni – o meglio i contributi al miglioramento della situazione – possono essere di tipo politico, amministrativo, produttivo, imprenditoriale. Si tratta, insomma, di un tema che mette in gioco tutte le competenze di un'università specializzata in scienze sociali, come la Bocconi».

«Didattica interattiva, lavoro di gruppo, valorizzazione della *diversity* culturale e geografica sono le caratteristiche che hanno reso questa esperienza interessante per ragazzi di tutto il mondo», ha affermato Alberto Grando, prorettore allo sviluppo e responsabile del Comitato Bocconi per Expo.

Originalità e creatività hanno contraddistinto anche i progetti degli altri atenei milanesi con un ventaglio di iniziative impressionante: dalla collaborazione nella costruzione dell'evento Expo, ai convegni e *workshop* sui cambiamenti climatici, l'energia, e la sicurezza alimentare, alle iniziative che interpretano l'agricoltura come veicolo di integrazione sociale.

Tema, quest'ultimo, che ha visto in prima fila il dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'**Università Statale di Milano**, promotrice di un progetto dal titolo fortemente evocativo: *Nutrire la città che cambia*. Grazie alla multidisciplinarietà che la contraddistingue, la Statale si è presentata all'appuntamento di Expo con un crogiolo di iniziative, spesso in collaborazione con il Comitato Scientifico delle Università.

Non soltanto l'ateneo partecipa attivamente all'Expo come curatore scientifico del **Parco della Biodiversità** e capofila del cluster **“Cereali e tuberi”**, ma per tutta la durata dell'evento offre alla città **La Statale per Expo**, un ricco palinsesto di attività ed eventi sul tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*.

Iniziativa che si innestano nel solco tracciato da eventi già svolti – come la già citata *Giornata della sostenibilità*, in collaborazione con il Politecnico, per trasformare il quartiere universitario in una parte esemplare della città per qualità della vita –, o la presentazione, il 28 aprile scorso, nella sede storica di Via Festa del Perdono, della Carta di Milano.

L'Italia per la Cina

Dalla Statale alla **Cattolica**. Fra le iniziative di spicco per l'integrazione nella comunicazione, brillano le visite guidate in lingua cinese al Castello Sforzesco, organizzate dall'Istituto Confucio dell'Università Cattolica. In occasione di Expo, fra le svariate iniziative, l'ateneo ha formato, con un corso *ad hoc*, otto studenti italiani della facoltà di Scienze linguistiche e letterature straniere per accompagnare, dal 20 maggio scorso, i turisti cinesi lungo tre percorsi: *Panorami dal Castello Sforzesco, Leonardo e Michelangelo al Castello Sforzesco, I Musei al Castello Sforzesco*.

Attraverso questa iniziativa, si legge in una nota, «l'Istituto Confucio dell'Università Cattolica intende dare un contributo all'accoglienza che Milano offre ai cinesi in visita per Expo

2015, ma anche aprire una strada per il futuro, con l'obiettivo di rendere pienamente fruibili dai cittadini cinesi linguaggi e messaggi del ricco patrimonio artistico milanese. Il progetto proseguirà anche dopo Expo 2015, e sarà una piccola ma importante eredità che l'Esposizione universale lascerà alla città di Milano».

Eredità ne lascerà anche **Milano Bicocca**, che nello scorso novembre aveva annunciato l'adesione al **Milan Center for Food Law and Policy**, durante il convegno *Cibo e acqua, sfide per il diritto contemporaneo. Verso e oltre Expo 2015*, organizzato dalla Scuola di Giurisprudenza dell'ateneo lombardo. Nel corso del convegno, la ex-presidente del Tribunale di Milano Livia Pomodoro aveva annunciato un accordo di futura collaborazione tra la Scuola di Giurisprudenza di Milano-Bicocca e il Milan Center for Food Law and Policy di cui è presidente.

E nell'eredità per Expo rientrano anche i dieci progetti di giovani ricercatori per Expo 2015, finanziati dall'ateneo. Presentati a ridosso dell'inaugurazione di Expo 2015, lo scorso 21 maggio, i progetti svilupperanno i temi legati ad Expo: dall'identità agroalimentare alla capacità di attrazione urbana, dall'*aging society* all'agricoltura urbana e peri-urbana, dalla sicurezza alimentare ai bambini, diritti e cibo.

Da Nord a Sud, passando per il Centro, spicca un fitto paniere di iniziative i cui progetti sono stati patrocinati dal Comitato Scientifico di Expo. Come ad esempio, l'**Ateneo di Sassari**, che ha ospitato quest'anno Expo



<< Visitatori nel padiglione del Regno Unito
foto Stefano Tinti/123RF

Meeting, un programma di scambio per gli studenti internazionali di Agraria, che permette di svolgere tirocini all'estero; oppure l'**Università di Pisa** che ha raccolto le sue competenze, esperienze e conoscenze sui temi dell'esposizione universale di Milano per dar vita al progetto **Pisa verso Expo 2015**, conclusosi ad aprile 2015. Obiettivo: sensibilizzare cittadini, studenti e docenti sul futuro del cibo e sulle conseguenze delle scelte collettive per le future generazioni. O come l'**Università di Perugia**, che ha predisposto un programma di iniziative da ottobre 2014 a ottobre 2015,

dal titolo **Umbria. Dalla coltura alla cultura alimentare**.

Guardando al futuro

Con un marchio appositamente registrato per le iniziative legate all'Esposizione Universale, **SapiExpo**, e sotto il coordinamento del delegato del rettore per Expo, Lorenzo Maria Donini, coadiuvato dai docenti Carlo Blasi e Angela Santoni, il gruppo di lavoro della **Sapienza Università di Roma**, si legge in una nota, «si è dato come obiettivo principale la promozione delle attività di ricerca dell'ateneo Sapienza, per costituire partenariati

finalizzati a concorrere per i bandi di ricerca europei Horizon 2020». Con l'iniziativa *Sapienza across Expo2015*, l'Università ha lanciato una *call* interna per fotografare lo stato dell'arte delle attività di ricerca in essere e di quelle *in fieri*.

In occasione dell'evento *Le giornate di Carlo Cannella 2014*, i gruppi di ricerca dell'ateneo hanno individuato punti di raccordo su vari temi: dalla valorizzazione della cultura e delle tradizioni alimentari, alla biodiversità e alla sicurezza del settore, dall'innovazione della filiera di produzione alla prevenzione delle malattie legate

<< Gioco di specchi all'Expo
foto Insung Choi/123RF



all'alimentazione. A questo proposito, la **Società Italiana per lo Studio dei Disturbi del Comportamento Alimentare (Sisdca)** – di cui il prof. Donini è presidente – ha organizzato un evento di sensibilizzazione sul drammatico scenario clinico dei disturbi alimentari perché «è imperativo parlarne per accrescere la consapevolezza e favorire un rapido accesso alle cure». Tra le tante ricerche della Sapienza in collaborazione con il Cnr, citiamo quella condotta da Luisa Mannina con

Anatoly P. Sobolev, Noemi Proietti e Donatella Capitani sulla risonanza magnetica nello studio degli alimenti: «Gli alimenti sono importanti non solo perché soddisfano la necessità di nutrirsi ma perché è dimostrato che una dieta appropriata associata ad un sano stile di vita può portare numerosi benefici per la salute umana riducendo il rischio di una serie di malattie. [...] Tra i diversi approcci analitici utilizzati per analizzare gli alimenti, la spettroscopia di risonanza

magnetica nucleare è ormai considerata la metodologia di eccellenza per l'analisi metabolomica degli alimenti che permette di avere [...] l'impronta digitale del prodotto ed ha il vantaggio di non richiedere eccessive manipolazioni del campione che possono portare alla sua alterazione».

Altre importanti iniziative si sono concretizzate nelle collaborazioni con istituzioni ed enti di ricerca, come l'accordo siglato tra il Consorzio coordinato dal dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del **Cnr**, il gruppo di lavoro **SapiExpo** e il **Consorzio Interuniversitario per lo Studio delle Culture Alimentari Mediterranee (Ciscam)** per l'evento realizzato a Padiglione Italia dal titolo *Esiste la dieta mediterranea. Nutrizione e Sicurezza alimentare - Sostenibilità - Innovazione - Evoluzione*.

L'evento *Sostenibilità agroalimentare e qualità dell'alimentazione* rientra invece nel gruppo di attività svolte dalla **Conferenza dei Rettori** in collaborazione con Padiglione Italia.

Anche il **Ministero degli Affari esteri** ha patrocinato alcuni eventi universitari sui temi della nutrizione: *Sapienza* partecipa in particolare a quelli su agrobiodiversità e miglioramento della nutrizione umana, agricoltura sostenibile e sicurezza alimentare e nutrizionale, il significato della sostenibilità in agricoltura. Una cosa è certa: come ha precisato Donini, «SapiExpo non si esaurirà alla fine di Expo, ma rimarrà come *trait d'union* per i progetti legati alle esposizioni universali future».

Fabrizia Sernia

Da Milano a Siena e ritorno

Food&Water: International short film festival

Il cibo e l'ac-

qua visti con gli occhi del cinema protagonisti dell'evento che l'**Università di Siena** porterà a Expo 2015 il 27 agosto. In collaborazione con il festival internazionale "Visionaria XXII", nella giornata presso l'Auditorium del Padiglione Italia, saranno proiettati i corti che saranno stati selezionati attraverso una call aperta fino al 31 luglio. La proiezione dei film sarà accompagnata dagli interventi di esperti del settore della sostenibilità e a conclusione sarà premiato il vincitore di questa sezione del festival.

Il concorso è promosso dall'Università di Siena attraverso la rete *Sustainable Development Solutions Network - Sdsn Mediterranean*, di cui l'ateneo è coordinatore come hub regionale della rete mondiale di ricerca sulla sostenibilità voluta dall'Onu.

Food&Water è una sezione speciale del festival internazionale nato 22 anni fa a Siena, aperta a cortometraggi internazionali, fiction o documentari, che affrontino i temi dell'alimentazione e della disponibilità di risorse idriche nel mondo.

Il concorso e il premio per la sezione *Food&Water* vogliono essere il tramite espressivo e divulgativo per parlare e stimolare il dibattito e il confronto nella grande cornice di Expo 2015 sui temi promossi dalla rete Sdsn, il cui obiettivo è creare una mobilitazione internazionale del mondo scientifico e delle imprese ad alta tecnologia in un'ottica di *problem solving*.

In altre parole, lo scopo è promuovere non solo studi teorici sulla sostenibilità, ma soluzioni subito praticabili, indirizzate a risolvere specifici problemi emergenti in tutte le aree della

Anna Gorini, Sara Lilliu, Simona Piselli
Ufficio stampa dell'Università di Siena

Terra, in un orizzonte di riconciliazione tra equità ambientale e sociale ed esigenze dello svilup-

po economico che, per realizzarsi al presente, non deve compromettere i bisogni e i diritti delle future generazioni.

Il ruolo attivo di coordinamento affidato all'Università di Siena all'interno del progetto delle Nazioni Unite Sdsn è un importante riconoscimento per l'ateneo, che in questi anni ha avuto l'opportunità di concentrarsi in modo ancor più efficace sui temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Le opportunità di sviluppo dall'agroalimentare

In linea con i temi di Expo 2015, sulla sostenibilità nell'agricoltura e nella produzione alimentare come leva di innovazione e sviluppo, nei mesi scorsi l'ateneo senese ha organizzato un meeting internazionale al quale hanno partecipato rappresentanti di tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

<<foto Stefano Tinti/123RF



<< Interno del padiglione della Cina
foto Stefano Tinti/123RF



L'interesse e l'azione dell'ateneo in questo ambito sono testimoniati anche dal ruolo del rettore Angelo Riccaboni, che, su incarico del Ministero dell'Università, dell'Istruzione e della Ricerca ha coordinato i lavori per la redazione del *Partenariato per la Ricerca e l'Innovazione nell'Area Mediterranea - Prima*, il cui obiettivo di fondo è sviluppare in modo condiviso soluzioni innovative per l'agricoltura, l'industria alimentare e l'uso dell'acqua.

«L'università e la ricerca – ha detto il rettore Angelo Riccaboni – hanno una missione specifica, che è quella di promuovere conoscenza e innovazione per migliorare le condizioni di vita delle persone e favorire il progresso delle società. La crisi e le tensioni sociali nel Mediterraneo potranno essere risolte solo se si realizzerà uno sviluppo sostenibile diffuso, che terrà conto dell'ambiente, delle risorse e delle culture delle singole regioni. L'*agrifood* rappresenta in tutto il

bacino, a nord e a sud, un settore fondamentale, che attraverso soluzioni concrete offerte dalla ricerca potrebbe esprimere un enorme e positivo potenziale, in grado di dare un importante contributo per affrontare le questioni che si stanno manifestando con drammaticità negli ultimissimi anni. In questa fase, la ricerca vuole giocare il suo ruolo in quella che è una vera e propria diplomazia scientifica». «Ora più che mai – sostiene Riccaboni – le questioni inerenti i paesi

emergenti dell'area mediterranea sono cruciali nella dimensione territoriale e internazionale.

Una delle chiavi per la stabilità di queste aree è sicuramente lo sviluppo sociale ed economico, per il quale il settore agroalimentare costituisce una imprescindibile opportunità, se messo in atto secondo modelli di sostenibilità.

In questo contesto, protagoniste sono la ricerca e l'innovazione che hanno origine nelle università e che nelle università trovano un naturale spazio per il confronto a livello internazionale.

Expo 2015 costituisce un'occasione da utilizzare a pieno per concentrare l'interesse su queste tematiche negli atenei e nel mondo in generale».

Nel cibo la storia e il futuro

Dato l'impegno strategico portato avanti da anni su questi temi, l'Università di Siena partecipa a Expo 2015 non solo portando a Milano i propri progetti, ma anche portando in città e sul territorio i temi dell'esposizione universale per tutta la sua durata.

L'ateneo ha infatti organizzato nella propria sede, a due passi da piazza del Campo – in estate molto frequentata dai turisti e dai cittadini – il ciclo di incontri, attualmente in corso e che proseguirà fino ad ottobre, dal titolo *Il nostro cibo. La nostra storia, il nostro futuro*, con il quale si mira a valorizzare il legame tra ricerca e territorio, tra scienza e impresa, accompagnando idealmente il pubblico verso l'evento internazio-

la curiosità

il patrimonio agrario e culturale del bahrain

«Attraverso riprese filmiche e sonore, l'installazione riflette sugli spazi dell'agricoltura in Bahrain, dalle pratiche tradizionali alle coltivazioni idroponiche e intensive. La ricerca sul campo segue la narrazione di un'archeologia delle infrastrutture del sapere *invisibile*, passando dalla gestione delle risorse idriche ed energetiche agli impianti di desalinizzazione e depurazione, alle ricerche geologiche, ai laboratori di chimica organica, ai depositi genetici di semi e tessuti biologici, alle strategie di utilizzo del territorio, agli investimenti finanziari e alla logistica nella produzione agricola, e alla relativa gestione a livello locale e internazionale. Come viene trasmessa e condivisa questa conoscenza? Quali sono i riferimenti alla tradizione? Come si interfaccia l'archeologia alle strategie espositive contemporanee, incluso lo stesso evento dell'Expo?». La scritta che campeggia in italiano e inglese all'ingresso del Padiglione del Bahrain – che partecipa all'esposizione con il tema *Archeologie del verde* –, fra la zona ristoro e l'allestimento con dieci diversi frutteti, scolpita sulla pietra bianca, non può passare inosservata. Accanto a reperti archeologici che evocano l'ancestrale tradizione agricola – perpetuando il mito del Bahrain quale luogo del *Giardino dell'Eden* – in un contesto *minimal* più newyorkese che arabo, l'incisione cattura e sorprende il visitatore, e stigmatizza in poche righe e con la stessa efficacia di allestimenti più ambiziosi e ridondanti il crocevia dei campi di ricerca e del sapere che i Padiglioni sono stati chiamati a realizzare sviluppando il tema dell'Expo. Costruito con pannelli prefabbricati in calcestruzzo, alla fine dell'Expo il Padiglione verrà smontato e ricostruito in Bahrain, dove servirà da giardino botanico.

nale di Milano, grazie a un percorso culturale interdisciplinare.

Il calendario è ricco di conferenze, dimostrazioni, degustazioni, esperienze dirette di manipolazione e di assaggio, con la partecipazione di ricercatori, scienziati ed esperti di tutte le discipline, insieme ad aziende e istituzioni del territorio. Dal legame tra alimentazione e religioni, alle giornate del pane, con

dimostrazione di impasti e cotture con le farine di grani antichi, passando per la tracciabilità degli alimenti, il *tourist food*, la biodiversità della vite, la lingua del vino, miti e leggende sul cibo e le proprietà dell'olio: sono tantissimi i temi affrontati trasversalmente nelle diverse discipline, dalla storia all'archeologia, dalla chimica all'arte, a sostegno di Expo 2015.

Il boicottaggio accademico di Israele

Negli ultimi mesi sembra che stia crescendo il sostegno in ambito accademico alla campagna Boicottaggio-Disinvestimento-Sanzioni (**Boycott, Disinvestment and Sanctions - Bds**) lanciata nel 2005 dalla società civile palestinese per porre fine all'occupazione dal 1967 dei Territori occupati illegalmente secondo le risoluzioni internazionali e all'isolamento nella Striscia di Gaza.

A riaccendere i fari su una battaglia che va avanti da anni anche nelle università è stato il clamoroso voto favorevole al **boicottaggio accademico di Israele** dei docenti della School of Oriental and African Studies (Soas) dell'Università di Londra, un'istituzione di enorme prestigio considerata tra le migliori università del mondo e dove hanno studiato e insegnato Premi Nobel e mediorientalisti del calibro di Bernard Lewis.

<< Wohl Centre della Bar-Ilan University
foto Emanuel Kaplinsky/123R



Manuela Borraccino

assunto nuova linfa con la **presa di posizione di centinaia di docenti** riuniti nel forum *Academics for Palestine*, con il quale i firmatari si sono impegnati «a non partecipare a nessun progetto congiunto con accademici o istituzioni israeliane finché Israele non applicherà le leggi internazionali e i principi universali sul rispetto dei diritti umani».

Provocare un cambiamento

È vero, ammette il professor John Kelly, preside emerito della facoltà di Ingegneria della *University College Dublin* e presidente dell'associazione *Friends of Bethlehem University in Ireland*, che «un tale impegno per il boicottaggio accademico delle università israeliane, benché giustificabile, è totalmente contrario alla filosofia di base dell'istruzione superiore». Tuttavia, rimarca, questo boicottaggio che viene ormai sostenuto da diverse istituzioni come l'American Studies Association, la Jewish Voices for Peace e molte altre deve essere considerato «uno strumento temporaneo scelto esclusivamente per provocare un cambiamento» nella politica israeliana. Perché è un dato di fatto che «se da una parte molti coraggiosi accademici israeliani di diversa estrazione si sono pronunciati con forza contro l'occupazione della Palestina e contro l'inarrestabile marcia del governo israeliano per cacciare sempre più palestinesi dalle loro case e, contro le leggi internazionali, costruire sempre più insediamenti» (come si è visto ad esempio con la pubblicazione di un saggio a più mani che ha svelato per la prima volta i costi dell'occupazione e i suoi effetti sulla democrazia israeliana), è altrettanto vero che «non una sola università israeliana ha protestato in

qualche modo contro il suo governo o espresso la minima simpatia per il popolo palestinese per come vengono messe in ginocchio le sue università», visto che l'occupazione dei Territori «azzerà la libertà accademica in Palestina e la libertà di movimento di studenti e docenti». Tale presa di posizione contro le università israeliane configurerebbe **secondo alcuni osservatori** «un boicottaggio dello Stato ebraico di cui non si parla» ovvero «un boicottaggio sinuoso, latente, silente». In realtà è assai difficile quantificare quali siano le effettive ricadute e l'efficacia del boicottaggio accademico contro Israele, come ha affermato in un **recente editoriale** il preside della facoltà di Lettere della Ben Gurion University, David Newman.

Secondo lo studioso il boicottaggio può forse servire a riempire qualche titolo sui giornali, «ma in termini di impatto sulla comunità scientifica e accademica è stato pressoché insignificante, a parte alcuni casi isolati di individui che hanno rifiutato di partecipare a una conferenza in Israele, o docenti che hanno rifiutato di collaborare con un collega proveniente da un'università israeliana. [...] Al contrario, negli ultimi cinque anni si è assistito a un significativo aumento di progetti scientifici congiunti tra scienziati e università israeliane e i loro omologhi all'estero».

Il frutto della disillusione

Quel che è certo è che il boicottaggio



<< Gerusalemme by night
foto Alexey Stiop/123R

gioco accademico è espressione della disillusione di una quota crescente di palestinesi che non crede più nei negoziati come mezzo per raggiungere uno Stato palestinese accanto a quello israeliano, come progettato con gli Accordi di Oslo del 1993, a maggior ragione con le attuali *leadership* israeliana e palestinese. Secondo uno degli ultimi sondaggi effettuati dal **Palestinian Center for Policy and Survey Research**, il maggiore istituto demoscopico palestinese, in collaborazione con la Hebrew University of Jerusalem, la quota di palestinesi che appoggia la soluzione dei due Stati è ulteriormente scesa rispetto all'anno scorso dal 54% al 51%, e tra gli israeliani

è scesa dal 62% ad un analogo 51%. Il sondaggio spiega come, di fronte alla frantumazione territoriale provocata dalle colonie dove vive ormai più di mezzo milione di israeliani, gran parte dei palestinesi sotto i 35 anni ritenga che l'unica strada possibile anche per raggiungere la cittadinanza in un unico Stato binazionale sia quella di *internazionalizzare* il conflitto arabo-israeliano: portare la questione palestinese nelle sedi internazionali ancora di più di quanto non sia stato fatto negli ultimi 67 anni, e proseguire con la campagna Bds, una battaglia non violenta che provochi un cambiamento all'interno della società e della politica israeliana.

intervista ad haim rabinowitch

Abbiamo chiesto al prof. Haim Rabinowitch, ex-rettore della Hebrew University of Jerusalem e tra i più attivi sostenitori della cooperazione con le università palestinesi, come guarda al futuro delle relazioni accademiche fra i due popoli. Facciamo presente di aver rivolto lo stesso quesito a docenti palestinesi impegnati in progetti congiunti con colleghi israeliani, ma ci è stato risposto con un "no comment".

Professor Rabinowitch, nel 2004 Lei ha firmato la Dichiarazione di principi sulla cooperazione accademica israelo-palestinese. Visto lo stallo nel processo di pace, come costruire qualche forma di cooperazione universitaria nel futuro?

Penso a un'iniziativa simile alla *Oresund Science Region*, insieme a qualcosa come è stato il Piano Marshall in Europa dopo la Seconda guerra mondiale, sostenuto da Unione Europea, Stati Uniti e altre parti interessate a costruire la pace. Per ottenere questo è necessaria la buona volontà di tutti e il soddisfacimento del primo articolo dell'Accordo del 2004 «di creare e preservare le condizioni all'interno delle quali nessuna istituzione accademica, docente o studente venga discriminato e che possa avere pieno e libero accesso per il perseguimento delle attività accademiche, a livello nazionale, regionale o internazionale». Malgrado in quegli anni partisse la campagna per il boicottaggio di Israele, questo documento portò poi a un incontro a Londra nel 2005 fra l'allora rettore della Hebrew University, Menachem Magidor, e l'omologo palestinese della Al Quds University, Sari Nusseibeh, nel quale entrambi condannarono ogni restrizione di movimento per gli accademici e ogni forma di boicottaggio accademico. La cooperazione fra i due atenei di fatto sta crescendo: studenti di Scienze sociali hanno seminari congiunti, ci sono studenti di Medicina e di Odontoiatria della Al Quds che svolgono il loro tirocinio nelle facoltà della Hebrew University. E mostrano così che la coesistenza delle due società è più che possibile. È pace? Non ancora. È un passo nella giusta direzione? Decisamente sì.

Da chi vede la maggiore cooperazione in tal senso?

Le università italiane ci hanno decisamente aiutato in questa direzione, e l'Unione Europea ha parte attiva in questo processo e nell'escludere il boicottaggio accademico.

Quali sono le implicazioni del boicottaggio accademico nel processo di pace?

La campagna Bds è una mossa distruttiva piuttosto che costruttiva. I suoi promotori non propongono una soluzione costruttiva, ma affermano come distruggere ogni chance per la pace. I suoi obiettivi in ambito accademico vanno esattamente nella direzione contraria di tutti i tentativi che vengono portati avanti (e purtroppo non riportati dai media) per espandere ulteriormente la cooperazione universitaria e costruire ponti fra le due società.



Haim Rabinowitch

Eua Annual Conference 2015 Insieme verso il cambiamento

«Vivere il cambiamento e trarre vantaggio da ogni forma di rinnovamento perché, dopotutto, la maggior parte di noi apprezza l'innovazione e i passi avanti si devono fare insieme». Con queste parole la fisica portoghese Maria Helena Nazaré, presidente uscente dell'Eua – *European University Association*, ha salutato i partecipanti alla Conferenza Annuale 2015.

I rappresentanti di 400 atenei si sono riuniti ad Anversa per discutere di *European universities in research and innovation: people, policies and partnerships*. La Conferenza si è articolata in quattro sessioni: I) *People*, II) *Partnerships*, III) *University Research: for the benefit of society*, IV) *Policies*.

Molti aspetti sono da ridefinire nel mondo universitario europeo, a cominciare dalla percentuale di investimenti che lo stacca di molte lunghezze da quello statunitense. Ma come sarà l'higher education tra 15 o 20 anni?

Il commissario europeo per la Ricerca, la Scienza e l'Innovazione, Carlos Moedas, ha auspicato che gli atenei conservino la loro funzione di guida accademica a fronte dell'incalzare delle nuove tecnologie, evidenziando nel contempo la necessità di semplificare il sistema dei visti per attirare un maggior numero di studenti non europei.

Ulteriore ma non ultimo, ha sollecitato un più ampio coinvolgimento delle donne nella ricerca e nelle carriere accademiche: sia Moedas che Nazaré, infatti, hanno rilevato che – pur essendo aumentato il numero delle docenti universitarie – le donne rettore sono ancora una rarità.

Isabella Ceccarini

Nazaré ha insistito molto sul fatto che l'Europa deve fare sistema e diventare sempre più attrattiva proprio grazie alla sua eterogeneità. Il suo auspicio è che i governi aumentino i fondi per l'istruzione, la ricerca e le infrastrutture per la tecnologia, perché nel tempo si raccolgono risultati importanti, come dimostra il caso del Large Hadron Collider (il più grande e potente acceleratore di particelle realizzato) del Cern. E perché – citando le parole di Jerzy Buzek, presidente della commissione Industria, Ricerca ed Energia del Parlamento Europeo – «investire in innovazione non è una spesa come le altre, ma è fondamentale per le future generazioni europee».

Il ruolo dei dottorati

Subra Suresh – rettore della *Carnegie Mellon University* (Pennsylvania, Usa)

<< *Università di Vienna*
foto tupungato/123RF





– ha messo in rilievo l'importanza della filantropia nel finanziamento degli atenei e della ricerca. Perché dovremmo tutti contribuire al finanziamento dell'università? Perché è l'istituzione che più di ogni altra è in grado di trasformare la società con effetti che durano per generazioni e perché l'istruzione è il presupposto per lo sviluppo. Molti atenei statunitensi usufruiscono di cospicui finanziamenti privati destinati a elevare la qualità di istituzioni universitarie da cui sono usciti numerosi Premi Nobel. In genere si pensa che solo i miliardari possano permettersi questo tipo di donazioni, invece sono alla portata di tutti: basta pensare a quelle fatte con gli sms.

Negli Stati Uniti c'è anche chi ha l'abitudine di donare 1 euro per ogni guadagno realizzato: la cifra sembra insignificante ma, rapportata a grandi numeri, permette di raccogliere importi considerevoli per il finanziamento della ricerca. Non bisogna dimenticare, sottolinea Suresh, che «la ricerca di base è il motore dell'innovazione e dello sviluppo, ovvero della trasformazione della società». Infatti, l'innovazione ha tante declinazioni diverse che vanno dai viaggi sulla Luna ai cellulari, dalle scoperte nel campo della medicina alle teorie economiche, etc. Qual è il ruolo dei dottorati nelle istituzioni accademiche? Secondo Alain Beretz – rettore dell'**Université de Strasbourg** e leader della

League of European Research Universities-Leru – il PhD è creativo, critico, intellettualmente autonomo, dotato di capacità di *leadership*: in pratica ha tutto quello che serve per elaborare strategie di crescita economica di lungo periodo con l'approccio dello scienziato. Per potenziare questa figura in grado di raccogliere le sfide globali della formazione e della ricerca è necessario disporre di finanziamenti adeguati. Beretz, infatti, esorta i governi ad aumentare il numero delle borse post dottorato, a sostenere il trasferimento delle competenze per i ricercatori, a prolungare il dottorato, ad aprire il mercato del lavoro ai ricercatori.

Allineare scienza e innovazione con le sfide globali significa ragionare secondo strategie di lungo periodo, ma soprattutto con un approccio diverso.

Cosa chiedono società e imprese all'università? Sicuramente tecnologia e formazione di qualità, ma soprattutto persone di talento: perché la tecnologia senza il talento è un valore dimezzato.

«La ricerca è il cuore della formazione dottorale» ha affermato Melita Kovacevic, già vice-rettore per la ricerca e la tecnologia dell'**Università di Zagabria** (Croazia), che rileva l'esistenza di una maggiore attenzione alla formazione dottorale: a suo dire, le scuole di dottorato cominciano ad avere regole condivise e strategie comuni, e in molti paesi la competizione è considerata un vettore di eccellenza.

Anche se si fronteggiano opinioni opposte, il vero problema non è qualità o quantità, se i ricercatori siano troppi o troppo pochi.

I veri problemi sono l'individuazione dei talenti, l'occupabilità, la risposta ai bisogni della società, capire se e in che modo i dottori siano *riciclabili* nel mercato del lavoro. Questi problemi impongono all'Europa la collaborazione, l'elaborazione di un piano strategico, l'individuazione della missione dell'istruzione superiore, una prospettiva contemporaneamente locale e globale.

Il ruolo delle partnership

La partita è complessa e non si può giocare da soli. Ecco perché è stata sottolineata da più parti l'importanza delle *partnership* delle università tra loro, con le imprese, con gli enti di ricerca, con i consorzi, con il territorio. Dagli interventi dei relatori è stato possibile comprendere criticità e successi di rapporti di collaborazione che stanno diventando sempre più frequenti: si spera che finalmente (anche se in Italia siamo ancora indietro) si stia superando la storica diffidenza tra fare e sapere.

Ernst Schmachtenberg, rettore della **Rwth Aachen University** (Germania), ha definito «fattore di successo» la «vicinanza dell'università all'industria e alla ricerca»: un'interazione di cui si giova anche il territorio, ma che soprattutto apre le porte ai giovani, perché in questa condizione di «sviluppo integrato»



<< **Università di Aachen**
foto rclassenlayouts/123RF

l'ateneo forma i laureati richiesti dall'industria (non di rado il *recruitment* avviene direttamente in facoltà, dove studenti e dottorandi possono partecipare ai progetti in corso o frequentare le *summer school* aziendali). Un elemento da non sottovalutare – come ha sottolineato Schmachtenberg a proposito della collaborazione dell'Università di Aachen con la Ford – è la possibilità di disporre di un *budget sicuro* per progetti di lungo periodo.

La Dichiarazione di Anversa

Alla fine dell'incontro è stata approvata la **Eua Antwerp Declaration** *A strategic agenda for universities: developing strong institutions*

to advance the knowledge-based society. La Dichiarazione si rivolge ai *policy maker*, ai leader politici, alle università e ai decisori regionali, nazionali ed europei. Il suo obiettivo è stimolare negli atenei la ricerca e l'innovazione, con le conseguenti positive ricadute sulla società. Nel documento vengono sollecitati l'individuazione di politiche di lungo periodo nonché il reperimento di finanziamenti mirati, e agli atenei viene richiesto di essere protagonisti del cambiamento. Ma soprattutto, come ha detto Maria Helena Nazaré, è un documento che vuole «stimolare il dialogo tra autorità e atenei affinché lavorino insieme per un'Europa più competitiva, innovativa e inclusiva».

Il Progetto Define

L'Eua (European University Association) ha avviato dal 2012 il **Progetto Define** per analizzare i meccanismi di finanziamento pubblico e fornire utili raccomandazioni ai decisori politici e universitari. L'iniziativa, condotta in collaborazione con il Cipes (Centre for Research in Higher Education Policies) in Portogallo, con le Università di Oxford (Regno Unito), di Aalto (Finlandia), di Erlangen-Nuremberg (Germania) e con la Copenhagen Business School, è cofinanziata dalla Commissione Europea nel quadro del **Lifelong Learning Programme**. Sul piano metodologico opera in stretto rapporto con le Conferenze nazionali dei Rettori e con gruppi di esperti internazionali. Questi confronti hanno prodotto due dei tre Rapporti previsti:

- **Funding for Excellence** utilizza i dati raccolti in 29 Paesi europei nel periodo 2000-2014, focalizza i meccanismi di finanziamento pubblico, espressamente attivati in alcuni Paesi europei per rafforzare l'eccellenza nel settore universitario;

Maria Luisa Marino

- **University Mergers in Europe** definisce e descrive un'ampia varietà di processi di fusione e di concentrazione tra istituzioni universitarie,

realizzati a partire dal 2000 con crescente intensità in 25 sistemi europei di istruzione superiore;

- il terzo rapporto esplorerà entro il 2015 gli esiti delle misure di finanziamento premiale, legate alla *performance* accademica in base a una serie di indicatori quali il numero di immatricolati, laureati e dottorati, quello dei contratti di ricerca stipulati con enti pubblici e/o privati, nonché lo stato di avanzamento dei processi di internazionalizzazione e di mobilità.

Dalla prima indagine emerge un panorama assai variegato. Le università si sforzano di migliorare l'efficacia all'interno, ma i quadri regolamentari finiscono troppo spesso con il limitarne fortemente la capacità operativa. In alcuni casi (ne è un esempio il britannico *Research Excellence Framework - Ref*) il finanziamento per l'eccellenza, pur contemplando un certo criterio di selettività, è parte integrante di quello generale; altrove (Ungheria) i fondi *ad hoc* sono attribuiti solo alle università che soddisfano determinati criteri (pubblicazioni scientifiche, staff accademico, etc.) o possono essere utilizzati da singoli ricercatori o *team* di ricerca sulla base di progetti di eccellenza predefiniti.

Altre volte la fattispecie assume i connotati della concentrazione di fondi per la creazione di nuove istituzioni (Institute of Science and Technology in Austria) o per l'accorpamento di altre preesistenti (come nel caso della fusione strategica in Germania tra l'Università e il Centro di Ricerca di Karlsruhe nell'ambito dell'Exzellenzinitiative). I cosiddetti *excellen-*

ce schemes si riferiscono soprattutto alla ricerca, ma non mancano esempi di quelli che focalizzano l'eccellenza nell'insegnamento (il francese *Idefi - Initiative d'excellence en formations innovantes*, che finanzia la didattica innovativa, e il tedesco *Quality Pact for Teaching*, inteso a migliorare condizioni e qualità degli studi).

Dai problemi un'opportunità

Lo studio mette a fuoco anche l'impatto positivo sulle università di esperienze inizialmente nate come risposta di necessità ai tagli del bilancio pubblico e poi divenute un'opportunità. Spesso ne hanno guadagnato in crescita della competitività e della visibilità internazionale, riuscendo a reclutare uno staff altamente specializzato (in Russia il **5-100 project**, riferito all'obiettivo di far entrare entro il 2020 almeno cinque università tra le prime 100 del mondo). In alcuni casi si è riscontrato un aumento della selettività nell'assegnazione dei fondi: ad esempio, in Spagna alla diminuzione pari al 15% (in valori assoluti poco più di 1 miliardo di €) dei fondi assegnati all'insegnamento superiore dal 2008 al 2014 ha fatto riscontro un'assegnazione specifica di 700 milioni dal 2009 al 2011 al **Campus of International Excellence Programme**. Quasi sempre si è avuta maggiore interazione con altre fonti di finanziamento, specie private, che in Spagna e in Germania sono più disponibili perché le università hanno solide relazioni



<< foto Davide DeLuca/123R

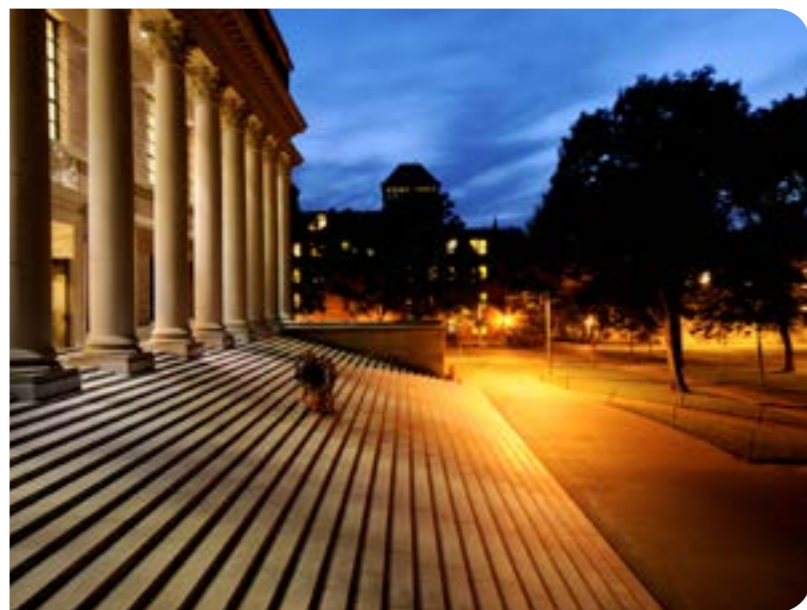
con gli altri attori economici sul territorio.

Dalle *best practice* derivano alcune preziose raccomandazioni per il miglior esito delle iniziative. Sono richieste innanzitutto elevate capacità amministrative da parte delle pubbliche autorità e del *management* universitario, affinché siano in grado di:

- stabilire chiari obiettivi e trasparenti criteri di selezione dei progetti da finanziare, assicurando un giusto equilibrio tra ricerca e

didattica e più in generale tra le varie discipline;

- semplificare al massimo le procedure amministrative di partecipazione e di selezione;
- assicurare costante monitoraggio e valutazione di costi e benefici in relazione agli obiettivi proposti, con particolare attenzione alla strategia di uscita durante la fase finale del progetto di eccellenza per far sì che i vantaggi acquisiti possano perdurare e arricchire in qualità le azioni di *routine*



della normale vita universitaria tradizionalmente finanziate.

Le fusioni tra istituzioni

Il secondo Rapporto analizza alcuni casi di creazione di poli universitari (*hubs*) federati. Il fenomeno delle fusioni (*mergers*) tra istituzioni di istruzione superiore (cfr. *Universitas n. 113*) ha origini lontane: la prima risale alla fine del XIX secolo, quando alcuni piccoli *colleges* specialistici confluirono nell'Università di Bristol, nel Regno Unito. A differenza delle prime realizzazioni, più o meno direttamente pilotate dall'azione governativa, le *best practices* suggerite dall'Eua incoraggiano le università stesse ad avviare il processo.

Ne è imprescindibile presupposto il volontario percorso improntato alla mutua fiducia – il cosiddetto *Cam spectrum* (*collaborations, alliances, mergers*) – al termine del quale almeno una delle istituzioni coinvolte perde la propria individualità giuridica per originare una nuova realtà. Né può mancare una visione condivisa tra tutte le componenti sugli obiettivi da realizzare, possibilmente sostenuti dal mondo politico regionale e da quello economico locale.

L'indagine distingue le tipologie di fusione per:

- **grandezza:** in orizzontale tra istituzioni aventi scala di grandezza simili (in Francia tra grandi atenei), che comporta la difficoltà di unificare i rispettivi *brand*, o in verticale (dal 2005 ne è un esem-

pio l'Università di Tallin in Estonia) con il conseguente assorbimento delle istituzioni piccole da parte della più grande, che mantiene e accresce la propria visibilità;

- **tipologia istituzionale:** ad esempio tra istituzioni complementari o similari (in Svezia Växjö e Kalmar Universities hanno dato vita alla Linnaeus University) o tra università con differenti connotazioni accademiche (in Francia, l'Università di Strasburgo è stata originata dalla fusione delle preesistenti aree disciplinari scientifiche, umanistiche e giuridiche);
- **intensità del processo integrativo:** con mantenimento del proprio status giuridico ovvero con la piena modalità integrativa, propria della tipologia federativa, che facilita la condivisione delle risorse disponibili (in Spagna, la creazione di Ramon Llull University a Barcellona). Sono altresì annoverate anche forme atipiche generate da motivazioni legate soprattutto all'omogeneità dei settori di studio (Eurotech University Alliance) o alla vicinanza geografica (in Germania, la Ruhr University Alliance, nata dalla fusione dei preesistenti tre atenei della Regione).

A livello statale le fusioni sono particolarmente diffuse in Danimarca, che in pochissimi anni ha notevolmente ridotto i suoi atenei (da 12 nel 2003 a 8), disegnando nel 2009 una nuova mappa delle università di ricerca. Numerosi esempi pilota sono stati avviati con crescente

interesse anche in Belgio, Croazia (creazione di 3 nuove università in un sistema tradizionalmente frammentato in storiche facoltà indipendenti), Finlandia, Estonia, Francia, Lettonia, Lituania, Norvegia e Svezia. Altrove (Repubblica Ceca, Germania, Islanda, Italia, Polonia, Portogallo e Slovacchia) le fusioni rappresentano ancora un fenomeno isolato.

Di particolare intensità il processo iniziato negli anni Novanta in Ungheria – in parallelo con la riforma universitaria – che in meno di due decenni ha prodotto la riduzione delle istituzioni di insegnamento superiore da 50 a 28, con duplice fusione tra le istituzioni governative di ricerca con le università propriamente dette e successivamente tra gli atenei stessi.

I perché delle fusioni

Diverse le motivazioni alla base delle fusioni analizzate. Tra le principali, indicate dalle Conferenze Nazionali dei Rettori coinvolte nell'indagine, figurano, oltre alle intese geografiche per evitare possibili esodi di studenti nazionali:

- l'accrescimento della qualità e il consolidamento del sistema in termini di reputazione e di competitività, conseguenti all'accorpamento di talenti, di infrastrutture e di risorse finanziarie concentrate per ottenere maggiori opportunità di condurre ricerche interdisciplinari in un più ampio ventaglio di discipline accademiche;



<< foto stylephotographs/123RF

- i risparmi per gli atenei derivanti dalle economie di scala nella fornitura dei servizi, grazie alla razionalizzazione dell'offerta formativa, che evita inutili duplicazioni ed elimina i programmi didattici di scarsa qualità.

La riduzione dei costi è un elemento importante da valutare, ma non è il principale sia per la particolarità della missione universitaria sia perché la fusione è un processo a lungo termine, che non ha un ritorno finanziario immediato.

Indipendentemente dal grado di autonomia universitaria accordato e dalle dinamiche istitutive avviate, ogni progetto di fusione presuppone

peraltro il coinvolgimento più o meno stringente delle pubbliche autorità: sia esso preventivo (come nel caso dell'Università del Belgio fiammingo e degli accorpamenti realizzati in Francia, per lo più correlati alle iniziative governative per l'eccellenza) o successivo (ne è un esempio l'Università norvegese di Tromsø, sottoposta a postuma ratifica governativa).

Per raggiungere gli obiettivi prefissati va curata in modo particolare l'organizzazione preliminare: valutazione della sostenibilità progettuale, che presuppone un preventivo dialogo tra responsabili universitari; pianificazione delle va-

rie fasi attuative, che coinvolgano in un clima di mutua fiducia tutte le componenti delle istituzioni universitarie interessate, senza trascurare la componente studentesca; *governance* del processo di stretta cooperazione per porre le basi strategiche per la costituzione della futura *leadership*, prevedendo la transizione dei poteri dalla vecchia alla nuova dirigenza; attività di comunicazione e di *marketing*, che riesca a mettere a frutto e ad esternalizzare la nuova identità istituzionale, riconoscendo e rispettando l'eredità delle preesistenti realtà a vantaggio dell'intera comunità.



Settimana Indagine Eurostudent

Le condizioni
di vita e di studio
degli studenti
universitari
2012 - 2015

eurostudent.eu


*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*


FONDAZIONE

Indagine realizzata dalla Fondazione Rui con la collaborazione dell'Università per Stranieri di Perugia, e promossa dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

L'indagine italiana è stata condotta nell'ambito del progetto di analisi comparata Eurostudent V 2012-2015 - *Social and economic conditions of student life in Europe*, che ha interessato 29 paesi europei.

Per informazioni: redazione@rivistauniversitas.it