Nasce Cirfood District, il centro di open innovation dedicato cibo e nutrizione

cirfood-district-c0ac51e9

Prende ufficialmente avvio il progetto Cirfood District, il centro dedicato alla ricerca e alla sperimentazione per l'innovazione in ambito nutrizionale e food service. La costruzione del distretto, con sede a Reggio Emilia, sarà ultimata nel 2020.

Cirfood District sarà punto di riferimento nel panorama italiano e internazionale per l'open innovation nel campo dell'alimentazione. Sarà un luogo dove l'impresa svolgerà le proprie attività di ricerca e sviluppo, in termini di prodotto, processo e servizio, e dove si concretizzerà la collaborazione tra il sistema pubblico e il settore privato, con l'obiettivo di favorire la contaminazione tra istituzioni, aziende, start-up, enti di ricerca, università, terzo settore e produttori coinvolti a vario titolo nello sviluppo di soluzioni innovative per le sfide locali e globali sul futuro del cibo e della nutrizione.

Cirfood District, ispirato dal modello emiliano che concilia ricerca tecnologica con innovazione sociale, è il primo tassello di un progetto di ampio respiro, chiamato Nutrition Valley. Secondo la visione di Cirfood, la Nutrition Valley accoglierà e sosterrà progetti, opportunità di confronto e sperimentazione, grazie a un concept architettonico open e a una piattaforma di eventi variegata e adatta a diversi target. Lo scambio di idee ed esperienze troveranno nel Cirfood District uno spazio polifunzionale per co-progettare e condividere idee e best practice.

"Cirfood District è l'espressione più contemporanea della nostra cultura d'impresa che si basa sui tre valori: cibo, cultura, persone - afferma Chiara Nasi, Presidente di Cirfood -. Questo progetto ci consentirà non solo di arricchire la nostra organizzazione cooperativa di una prospettiva concreta per l'innovazione condivisa, ma di contribuire allo sviluppo di nuove idee e progetti in grado di migliorare lo stile di vita e il benessere delle persone".

"Cirfood District è l'esito della capacità di Cirfood di cogliere i cambiamenti e sintonizzarsi con un contesto in forte e rapido movimento, mettendo le persone e le loro idee al centro di un processo

evolutivo fondamentale per lo sviluppo del food service", prosegue Giordano Curti, Direttore Generale di Cirfood. "Ci poniamo l'obiettivo di creare connessioni con tutte le realtà italiane e del mondo che fanno ricerca sul cibo, valorizzando la cultura del territorio in cui la nostra impresa è profondamente radicata per esprimere la propria vocazione all'innovazione".

La sede

Il building che ospiterà Cirfood District è concepito per favorire la massima condivisione di know-how, attraverso una struttura a vetri che conferisce trasparenza e continuità tra interno ed esterno e tra gli spazi stessi della struttura.

Sarà inoltre costruito secondo principi di sostenibilità ambientale, con particolare attenzione all'efficienza energetica, grazie anche all'adozione di una copertura verde, e alla produzione di energia rinnovabile con pannelli fotovoltaici. Cirfood District, progettato dallo Studio di Architettura Iotti + Pavarani Architetti e da Lauro Sacchetti Associati, sarà primo edificio a Reggio Emilia con livello Gold di certificazione secondo il protocollo internazionale di sostenibilità Leed.

Il progetto prevede inoltre una piena integrazione tra l'edificio e il paesaggio circostante, caratterizzato da una "foresta edibile" – Food Forest – di specie autoctone della Pianura Padana, che offrirà ai visitatori percorsi di scoperta e approfondimento sulle origini del cibo, i metodi di produzione, trasformazione, consumo, recupero e l'importanza della difesa della biodiversità.