In Sicilia da tutto il mondo per studiare il fare Mediterraneo nel food

dieta-mediterranea-3944ebf3

Il **Future Food Institute di Bologna**, che fa della food innovation uno strumento chiave per affrontare le grandi sfide del futuro, porta a **Messina** la **Food Innovation Summer School Mediterraneo** grazie alla partnership con l'Università degli studi di Messina, ambasciatore della cultura mediterranea.

Il Magnifico Rettore dell'Università di Messina prof. **Pietro Navarra**, il Prorettore al Trasferimento Tecnologico prof.ssa **Daniela Baglieri** e il Prorettore all'Internazionalizzazione prof. **Antonino Germanà** hanno scelto questo progetto ambizioso per portare nel cuore del Mediterraneo innovazione, ispirazione, positiva contaminazione e giovani talenti internazionali.

Una Summer School nata dall'esperienza di successo del **Food Innovation Program**, il master internazionale promosso dal **Future Food Institute, Unimore e l'Institute For The Future di Palo Alto**, che unendo il Design Thinking e il Foresighting studia la filiera agroalimentare identificando le tecnologie ed i fenomeni che maggiormente genereranno impatti culturali, sociali, ambientali ed economici condizionando il nostro futuro, stimolando la nascita di nuovi progetti d'impresa ed innovazioni.

Con la stessa ispirazione sono stati selezionati attraverso application e colloqui conoscitivi 25 partecipanti tra i 25 e i 35 anni, provenienti da tutto il mondo: **Colombia, Canada, Stati Uniti, Olanda, Regno Unito, Portogallo, Germania, Romania, Lituania, Algeria, Sudafrica, Egitto, Emirati Arabi, e Italia**. Si ritroveranno insieme a Messina per condividere un'esperienza formativa unica e innovativa, con un focus specifico sull'ecosistema di valori, esperienze, sapori e storie che caratterizzano la vita del mediterraneo. I partecipanti, ambiziosi professionisti del mondo agroalimentare globale, sono ricercatori, giovani imprenditori e attivisti con un progetto o un'idea per rivoluzionare il mondo del food. Docenti e speaker nazionali e internazionali racconteranno la cultura mediterranea dalle più diverse angolazioni e aiuteranno a guardarla da prospettive originali e "disruptive".

La Summer School sostiene e ripropone l'approccio innovativo e sperimentale: **momenti didattici accompagnati da field trip alla ricerca della tradizione mediterranea**. Si parte con la consegna dei metodi e degli strumenti per fare innovazione, una full immersion nel Design Thinking, colonna portante del processo di innovazione basato sulle esigenze reali delle comunità locali. Si prosegue con la ricerca sul campo: storie, luoghi, sapori e tradizioni che fanno dei processi produttivi la colonna portante del mediterraneo. Il metodo e il contenuto raccolti verranno poi applicati in un hackathon: due giorni di business competition per rileggere e reinterpretare il nostro rapporto con la tradizione agricola in chiave tecnologica, rispondendo alle sfide che il futuro pone al mondo dell'agricoltura e del mediterraneo.

La **dieta mediterranea**, fattore di coesione fondamentale della storia dei paesi che si affacciano sul bacino mediterraneo, è radicata nell'eredità culturale comune, ci appartiene e ci identifica. Per questi motivi è necessario valorizzarla e rivalutarla per capirne la portata rivelatrice per il futuro del cibo. Dato l'impatto che essa presenta, a molteplici livelli, l'Unesco ha deciso di inserirla tra i patrimoni immateriali dell'Umanità nel 2010.

Un primo esperimento che apre la strada a nuove **collaborazioni tra tutti i protagonisti della filiera agroalimentare**, e che apre le porte del mondo alla cultura mediterranea per espanderne i confini, rileggerne le regole, e scoprire nuovi percorsi.

IL PROGRAMMA - HIGHLIGHTS

In apertura la Summer School propone l'intervento del Magnifico Rettore Pietro Navarra, del Prorettore all'Innovazione ed al Trasferimento Tecnologico Daniela Baglieri e del Prorettore all'Internazionalizzazione Ninì Germanà che con grande determinazione hanno reso possibile la realizzazione di questo progetto, presenteranno l'Università di Messina alla platea internazionale; **Sara Roversi**, founder di Future Food Institute e di **Matteo Vignoli** dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e direttore del Food Innovation Program, che presenteranno il Future Food Institute condividendo le tappe salienti di questo intenso anno di attività e le sfide future. **Elisa Bedin, Tarek Soliman e Chiara Cecchini**, research fellows del Future Food Institute, lavoreranno sulla mappa "Seeds of disruption" elaborata dall'Institute for The Future di Palo Alto, partner del Food Innovation Program e pilasto del progetto. Matteo Vignoli, insieme a **Francesco d'Onghia**, nella giornata di mercoledì 6 luglio aprirà il programma impostando il metodo con workshop di design thinking in cui verrà lanciata una sfida legata a una problematica relativa alla tradizione gastronomica mediterranea che dovrà essere affrontata in maniera dirompente e completa dallo shopping al consumo, dalla manifattura alla produzione.

Per tutta la durata della Summer School field trip in **enoteche, caseifici, birrifici artigianali, botteghe tipiche** con incontri di follow up per sviscerare in ogni dettaglio l'esperienza fatta e condividere punti di vista diversi, integrando visioni differenti in un'ottica di arricchimento e confronto. In calendario per **giovedì 7 luglio** la lezione di Giuseppe Navarra prof. alla facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Messina, con focus su cibo e salute e su come una dieta bilanciata possa aiutare a migliorarla. Un filo diretto con la filiera agroalimentare locale non poteva non prevedere, **sabato 9 luglio**, una missione a bordo delle feluche, le tipiche imbarcazioni lunghe e strette utilizzate dai pescatori dello Stretto di Messina per catturare il pesce spada con una tecnica che risale a oltre 2mila anni fa. Una vera e propria lotta con il pesce che prevede una conoscenza approfondita di questo particolare tratto di mare e delle sue correnti, dell'avvistamento e arpionamento del pesce fino alla sua resa finale. Tra gli ospiti internazionali **Steven Gedeon**, direttore del Ryerson Entrepreneur Institute, che insieme a Daniela Baglieri, Professoressa di Economia e Gestione delle Imprese dell'università di Messina, il **10 e 11 luglio** risponderà alle domande "Cosa significa essere imprenditore?", "Quali caratteristiche sono necessarie?", "Come costruire una carriera di successo?".

Martedì 12 luglio si parlerà della dieta mediterranea con la nustrizionista Surinder Phull che ne approfondirà l'aspetto psicologico e la nozione di piacere nel mangiare. **Mercoledì 13 luglio** skype session con **Rhona Richman Kenneally**, professoressa del dipartimento di design e computation arts alla Concordia University, che approfondirà il tema del Foodscape mediterraneo a partire dagli ingredienti del territorio e di come essi incidono sulla definizione della dieta mediterranea. Il **14 e 15 luglio** è prevista una Discovery Mission guidata dal team di professori Daniela Baglieri, dell'università di Messina, **Matthew Lange e Daniela Barile**, del Department of Food Science and Technology alla UC Davis, e **Peter Klosse**, fondatore dell'Accademia della Gastronomia in Olanda, nel cuore della Sicilia per scorprirne da vicino alcune eccellenze note in tutto il mondo dai limoni alle mandorle allo straordinario cioccolato di Modica, ma anche le olive, i capperi, i pomodori, le spezie e sapori che rendono unica questa regione per la varietà e la qualità delle materie prime. Il **17 luglio** si impara giocando insieme ad **Alessandro Pirani**, trustee del Future Food Institute, e al workshop Lego Serious Play che stimola la creatività e l'innovazione e coinvolge un pubblico misto di studenti, docenti, esperti e semplici curiosi. In vista di Agrogeneration (**18-22 luglio**), il grande evento di food e innovazione che si terrà a **Catania**, il **19 e 20 luglio** in programma sempre a Messina 48 ore di hackathon, sviluppato sulla base dell'esperienza di Wikiexpo e dell'Esposizione Universale di Milano 2015 con l'obiettivo di creare modelli, proporre soluzioni e prototipi "disruptive" in tema di produzione agricola e paradigmi nutrizionali in un'ottica di responsabilità e innovazione.