COMUNICATO STAMPA

**Food Innovation Program: al via a Reggio Emilia la seconda edizione del master internazionale dedicato a cibo e innovazione**

Food Innovation Global Tour: il giro del mondo in 60 giorni per i 15 *talents* internazionali partecipanti

Gli studenti saranno seguiti da un *enterpreneurial team* e uno specialista di *food experience* li guiderà da un punto di vista nutritivo per tutta la durata del Program

@foodinpro #foodinpro

*Reggio Emilia, settembre 2016* - Al via la seconda edizione del **Food Innovation Program** (**FIP**), il master internazionale di secondo livello dedicato a food e innovazione, promosso da **Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia** (**Unimore**), **Future Food Institute** di Bologna (**FFI**), e **Institute for the Future** di Palo Alto (**IFTF**), con il patrocinio della Regione Emilia Romagna, Comune di Reggio Emilia, Confindustria Emilia Romagna e Legacoop. Gli spazi del Food Innovation sono stati realizzati grazie a una convenzione sottoscritta dal Comune di Reggio Emilia, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia e Reggio Emilia Innovazione. Da metà settembre 15 studenti internazionali, provenienti da tutto il mondo (Italia, Filippine, Polonia, Brasile, Venezuela, Spagna, India, Etiopia, Turchia, Stati Uniti, Giordania, e Egitto) si immergeranno nell’innovazione del mondo del food proprio nella terra culla del Reggio Approach.

Questi *talents*, studenti con curriculum d’alto profilo e di diversa formazione accademica, verranno affiancati da docenti provenienti dai più importanti atenei italiani e internazionali, per esplorare e identificare le tecnologie critiche per l'agricoltura, la distribuzione del cibo, il retail e il consumo, così come la diffusione e lo sviluppo di innovazioni radicali nell'industria del food attraverso un approccio globale che consideri l'intera filiera agroalimentare, in linea con la "Seed of Disruption Forecast Map" sviluppata da IFTF e il [Rapporto 2015 relativo agli ingredienti per la food innovation](http://www.iftf.org/foodfutures/).

“Cibo e innovazione sono soprattutto oggi – dice il sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi - banchi di prova del presente e del futuro, per ogni comunità: sempre più connessi tra loro, sono alimento indispensabile non solo del corpo, ma anche della conoscenza, della contaminazione tra saperi, del modo di vivere delle persone. Stanno bene insieme, soprattutto quando l'innovazione legata al cibo genera ricerca e risposte in grado di contrastare la cultura dello spreco, di creare sostenibilità, equità, salute e buon gusto, oltre a trasmissione di sapere scientifico-tecnologico e formazione di giovani esperti. Reggio Emilia, città di consolidate relazioni internazionali, sensibile e attiva su questi temi, è lieta di ospitare la seconda edizione di Food Innovation Program, dopo il successo dell'esordio, quale portato costruttivo nato nell'ambito dei programmi di Expo 2015”.

I 12 mesi di durata del master, ispirato dai metodi di *creative learning* e di *design thinking,* si divideranno in tre diverse fasi: **Inspirational Track** (settembre a dicembre 2016), **Aspirational Track** (gennaio fino a febbraio 2017) e **Perspirational Track** (marzo fino a metà luglio). Gli studenti saranno seguiti da un *entrepreneurial team* composto tra gli altri da un esperto di *food experience* che li monitorerà e guiderà a livello nutrizionale per tutta la durata del Program.

L’“**Inspirational Track**”, si svolgerà nello spazio della Food Innovation, **l’OffiCucina** ideata da Francesco Bombardi all’interno del Food Innovation Program e **ultimo nato fra i laboratori di Reggio Emilia Innovazione**.​ L’OffiCucina ha preso vita nel 2015, nell’ambito delle iniziative nate sul territorio reggiano a supporto di Expo Milano **con il contributo della Fondazione Manodori**. Questo modulo sarà guidato da professori di calibro internazionale come Matthew Lange e Daniela Barile, del Department of Food Science and Technology alla UC Davis, e Steven Gedeon, direttore del Ryerson Entrepreneur Institute, per fornire un'esperienza accademica intensa e completa, insieme a lezioni ispiratrici, conferenze, interventi di opinion leader conosciuti a livello globale, policy makers, inventori, artisti, imprenditori sociali, chef stellati, il tutto in prima linea nel mondo del cibo e dell'innovazione. Inoltre ogni due settimane alle lezioni frontali si affiancheranno le sfide, *challenge*, lanciate dai *corporate partner*, di cui la prima sarà in occasione della Maker Faire, alla Fiera di Roma dal 14 al 16 ottobre. Dando così il via a un circolo virtuoso in cui gli studenti applicheranno le conoscenze alimentate dalle lezioni a problemi del mondo del lavoro e le aziende, grazie a una visione giovane, fresca e internazionale, riusciranno ad ottenere risposte innovative ai problemi presentati dalla filiera enogastronomica. Connessioni e sinergie dirette tra mondo della formazione e dell’impresa, con una lente internazionale a guidarne il programma di studio e di azione.

L'”**Aspirational Track**” da **gennaio fino a febbraio 2017**, con il **Food Innovation Global Tour** toccherà le città di Tel Aviv, Shanghai, Singapore, Kioto, Davis, Palo Alto, Boston, Londra, Wageningen, e Barcellona con tappe in università prestigiose come la **UC Davis**, la **Wageningen University**, e **l'Università Tongji di Shanghai**. 60 giorni in tour, un giro del mondo per portare i giovani ambasciatori dell’innovazione nei più importanti *food innovation hotspot* internazionali dove imparare, ispirarsi e immaginare il futuro del cibo.

La cultura dell’Emilia Romagna, culla della “food valley” italiana, sarà diffusa anche grazie alla collaborazione con la piattaforma ambasciatrice della tradizione enogastronomica con oltre un milione di follower solo su Facebook: **I Love Italian Food**. In ognuna delle tappe del viaggio infatti sarà organizzata una cena “100per100 italian night”, un momento di incontro tra la cucina italiana con tutte quelle dei paesi del Food Innovation Global Tour.

Da **marzo** fino a metà **luglio**, gli studenti vivranno l'esperienza della “**Perspirational Track**” attraverso laboratori nell'OffiCucina, la cucina unica ideata specificatamente per il Food Innovation Program. Qui è dove le idee prendono forma e gli studenti sperimenteranno la loro capacità di creare prototipi di prodotti innovativi o prodotti e servizi fondati sulle challenges. Da ultimo, **dalla fine di luglio a settembre 2017**, gli studenti lavoreranno alle tesi finali, che presenteranno alla cerimonia di chiusura del Program che si terrà a Reggio Emilia.

Per questa seconda edizione di Food Innovation Program sono stati assegnati 100.000 euro di scholarship da parte delle aziende partner.

**I promotori**

**Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia**

L’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Unimore) è tra le 8 migliori università in Italia per l’alto livello della ricerca. Con oltre 20,000 studenti e 400 programmi e accordi di scambio internazionale, è costituita da 14 dipartimenti e offre 76 corsi di laurea. Unimore ha la sede nel cuore di una delle regioni più dinamiche, di fama mondiale per la produzione di parti meccaniche, motori, auto sportive (ad esempio Ferrari e Maserati), nonché per il settore agroalimentare, piastrelle in ceramica, e le industrie manifatturiere. Il Dipartimento di Scienze e Metodi dell’Ingegneria (DISMI) unisce l'eccellenza accademica con esperienze del mondo reale, nuove sfide e opportunità di lavoro con aziende innovative attraverso il metodo Design Thinking, assicurando agli studenti la possibilità di conseguire gli skills necessari per diventare innovatori globali. Per maggiori informazioni visita il sito [www.dismi.unimore.it](http://www.dismi.unimore.it).

**Institute for the Future**

(IFTF) è un gruppo di ricerca strategico, no profit e indipendente che celebra 48 anni di esperienza di studi. IFTF identifica le tendenze emergenti e le discontinuità che trasformeranno la società globale e il mercato globale, generando lungimiranza in un vasto territorio di tendenze profondamente dense di cambiamenti, per creare intuizioni che portano ad azioni emergenti. Come parte di questo lavoro, il nostro Future Food Lab identifica e catalizza le innovazioni che hanno cambiato il mondo e che hanno il potenziale per reinventare i nostri sistemi alimentari globali. Il Future Food Lab sfida ipotesi e rivela nuove opportunità per creare un futuro resiliente, equo, e un delizioso futuro del cibo. Per ulteriori informazioni, contattare Rebecca Chesney a rchesney@iftf.org o visitare il sito [iftf.org/foodfutures](http://www.iftf.org/foodfutures).

**Future Food Institute**

Fondata nel 2014 a Bologna da Sara Roversi e Andrea Magelli, Insieme a Matteo Vignoli e Alessandro Pirani, il Future Food Institute è una comunità globale di attori responsabili per l'alimentazione e il miglioramento del mondo, esprimendo il suo impatto positivo attraverso la crescita economica e culturale locale, la creazione di opportunità di lavoro e il rendere il mondo un luogo più sano. Ideato da You Can Group, FFI è una organizzazione non-profit che cerca di studiare, ricercare e analizzare le nuove tendenze in tutto il mondo durante l'implementazione e sperimentazione di nuove soluzioni per aiutare le organizzazioni del sistema alimentare a pianificare e creare un futuro sostenibile per le persone e il pianeta. Per ulteriori informazioni, visitare il sito [www.futurefoodinstitute.org](http://www.futurefoodinstitute.org)**.**