



Regione Emilia-Romagna

Masterplan dell'Emilia-Romagna a Expo Milano 2015

La valorizzazione internazionale
della filiera agro-industriale regionale 2020



© Regione Emilia-Romagna 2015

Master Plan dell'Emilia-Romagna per Expo Milano 2015

di Ruben Sacerdoti e Elisabetta Maini, DG Attività produttive, Commercio e Turismo, Regione Emilia-Romagna

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma 2015-2020 di valorizzazione internazionale della filiera agro-industriale regionale

Documento provvisorio da sottoporre al Comitato Export & Internazionalizzazione dell'Emilia-Romagna

Indice

Presentazione	5
Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna	5
Expo Milano 2015	8
Capitolo 1 La strategia pluriennale	19
1.1 La gestione di un grande evento	19
1.2 The WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY 2015-2020	20
Capitolo 2 Il concept Food for life, Food for Mind	25
2.1 La Regione Emilia-Romagna a Expo Milano 2015	25
2.1.1 Obiettivi, temi e target della partecipazione della Regione a Expo 2015	27
2.1.3 I paesi target	31
2.2. La filiera agroindustriale regionale e le imprese protagoniste.....	32
2.3 La forma cooperativa nella produzione agricola, nella trasformazione e nella distribuzione: un modello esportabile?	34
2.4. La Technology review agro-food e le start-up high-tech	37
2.5. I partner della RER per la strategia e per Expo	42
2.6. La metodologia: concertazione, coinvolgimento, incentivi.....	43
2.7. La formazione sul food	45
2.8 La ricerca sul food: la piattaforma tecnologica agroalimentare della rete alta tecnologia dell'emilia-romagna.	48
Capitolo 3 Il Programma operativo 2015.....	52
3. L'attivit� realizzata nel 2014:.....	52
A. "400 Giorni a Expo"	52
B.Collegio dei Commissari a Parma	52
C. Road show nei territori regionali	53
D .Gli eventi del World Food research & innovation Forum a Bologna, Cesena, Parma e Bruxelles.	53
3.1 Lo schema di intervento: verso il Cluster regionale agro-alimentare	59
3.2 I documenti amministrativi e finanziari: il contratto, i finanziamenti, il budget, i bandi per le imprese, la manifestazione di interesse.....	63
3.3 La Carta di Milano	63
3.4 La presenza dell'ER a Expo.....	65
3.5 Palinsesto degli eventi in ER	66
3.6 La settimana del protagonismo	66

3.7 La Comunicazione	67
3.8 I Progetti strategici regionali.....	67
3.9.1. Il WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION FORUM.....	68
3.10 L'Offerta alle delegazioni internazionali	72
3.11 I progetti Strategici dei territori.....	74
3.12 La Cooperazione dell'Emilia-Romagna si presenta a EXPO	77
Capitolo 4.....	80
Oltre Expo Milano: dal 2016 al 2020	80

Bibliografia

Presentazione

Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna

Il Master Plan per Expo della Regione Emilia-Romagna segna un punto di svolta nella programmazione e nell'organizzazione della promozione regionale. Se non è certo la prima volta che una decisione politica ha dato vita ad un documento strategico su contenuti, obiettivi, modalità realizzative e follow up concertato fra tutte le componenti politiche, sociali, economiche e culturali dell'Emilia-Romagna, questo non era mai avvenuto nel settore della promozione internazionale e nella proiezione internazionale della Regione.

Questa novità va senz'altro attribuita al rilievo che il tema affrontato a Expo, nutrire il pianeta, riveste come sfida globale per le generazioni future e allo stesso tempo come opportunità di crescita per un territorio come quello dell'Emilia-Romagna, che ha fatto della produzione agricola di qualità, della produzione alimentare certificata, delle migliori tecnologie del food processing, del packaging e della catena del freddo, il suo settore produttivo, di trasformazione e di commercializzazione di punta nell'export regionale, nella formazione, nelle relazioni internazionali.

Expo affronta infatti un tema cruciale nell'evoluzione del pianeta, e lo fa facendo emergere subito importanti contraddizioni. Se da un lato, malgrado l'enorme crescita economica e i successi realizzati negli ultimi anni da 1/3 dell'umanità, ancora 800 milioni di persone soffrono la fame o comunque presentano un'alimentazione insufficiente per quantità e qualità (malnutrizione). Allo stesso tempo, oltre un miliardo di persone sono affette da patologie direttamente o indirettamente legate all'eccesso di alimentazione, come i tassi di crescita dell'obesità infantile, dei disturbi alimentari e delle allergie dimostra. Infine sono esorbitanti ancora gli sprechi dei prodotti alimentari freschi o lavorati che diventano ogni giorno rifiuti da smaltire. In un paese da 1,4 miliardi di abitanti come l'India, solo il 30% della produzione agricola raggiunge i mercati, il resto si deteriora lungo il tragitto, per difetto di logistica e per l'assenza della catena del freddo.

Qualità e quantità del buon cibo, qualità delle produzioni per il buon cibo, tema equa distribuzione delle risorse, climate change, sostenibilità delle produzioni soprattutto di carne, equità dei prezzi delle materie prime, MSA e OGM, sostenibilità.

Sicurezza alimentare e ricerca e innovazione, buon cibo buona produzione buona economia, dopo anni di crisi, mettere al centro del dinamismo sociale e politico la ricerca e l'innovazione in una terra

di antica tradizione e di forte cooperazione

Un altro fenomeno inquietante è stato il crollo delle materie prime avvenuto nottetempo alcuni anni fa e l'avvio di una strana stagione di Speculazione sui prezzi del cibo.

Food chain approach

Le frontiere che dobbiamo ancora varcare assieme alle nostre imprese del territorio: ne abbiamo selezionate alcune, diverse da quelle sempre al centro della nostra attività promozionale come i Consorzi del Prosciutto, del Parmigiano Reggiano e dell'Aceto balsamico; si tratta delle realtà maggiormente rappresentative delle nostre filiere, tutte caratterizzate per la grande attività a Expo, per la ricerca, l'innovazione, la formazione la cooperazione internazionale. Imprese di grandi dimensioni a cui abbiamo affidato l'onore e l'onore di trainare le 20.000 imprese dell'agroindustria regionale che devono crescere qualitativamente alla stessa velocità e verso le stesse traiettorie.

- Innanzitutto Barilla, che con la sua Fondazione Barilla è attiva già da 3 anni ha definito obiettivi da perseguire nel Protocollo di Milano per garantire che tali problemi siano discussi e affrontati dai Governi dei paesi.

- Poi Granarolo nasce come di cooperativa di mezzadri, oggi ha 1000 allevatori soci della Spa che esporta in tutto il mondo in 55 paesi e che garantisce la salubrità e la qualità. I produttori del latte sono remunerati al giusto prezzo, mix di elementi attinenti la qualità stessa del latte prodotto per valori nutritivi, proteine, grassi, cellule somatiche, bassa carica batterica, per continuità, Latte lavorato in prossimità. Occidentalizzazione diete nei PVS, e al contempo modifiche diete dei paesi ricchi alla luce obesità e celiachia. Esportano anche in Cina per primissima infanzia, con certificazioni gravose. Enorme lo sforzo in ricerca di nuovi prodotti alimentari per neonati, anziani salute e benessere da 0 a 99 anni. Ha certificazione filiera controllata prima in europa anni '80. Sostenibilità ambientale dalla stalla all'allevamento. Georeferenziazione di tutte le stalle Granarolo e monitoraggio rischi ambientali attorno alle stalle stesse. Nutrizione per tutti – in Tanzania replicato il modello Granarolo con CEFA Onlus, la banca del latte materno con il S. Orsola di Bologna.

- Coop Italia per la sua azione a favore di una grande distribuzione attenta ai cittadini, ai loro bisogni, ai contesti in cui vivono, ma anche in prima fila nell'adozione di nuove tecnologie.

- Technogym per aver posto il tema dell'alimentazione in quello più ampio ed esaustivo del benessere individuale e collettivo, e per la capacità di rappresentare l'Italia in tutto i paesi del mondo.

- Orogel; - Amadori; - IMA.

Sfide aperte

Come cambia la domanda alimentare.

Quella del cibo è la sfida cruciale - assieme a quelle dell'acqua e dei cambiamenti climatici - come sfida etica a livello mondiale. Sostenibilità è la parola chiave: rispetto le esigenze del pianeta, etica, come mondo migliore, e meccanismi di funzionamento del pianeta, con temi delicati quali gli OGM e i derivati finanziari sulle materie prime alimentari

Emilia-Romagna è pronta ad affrontare queste sfide e a contribuire alla loro soluzione.

Per noi il cibo è qualità nutritiva ma è anche cultura, identità, tradizione agricola, abbiamo la maggior biodiversità in Italia, industria sostenibile, fiere internazionali, sede EFSA.

Lo slogan food for life – food for mind ben ci rappresenta nell'identificare le caratteristiche del nostro sistema produttivo agroindustriale, basato sulla sostenibilità delle produzioni, la qualità, la tracciabilità, fatta anche di tradizione, conoscenza, abitudini, cultura, solidarietà e cooperativismo.

La RER è la piattaforma di eccellenza ideale che mettiamo a disposizione dell'Italia, dell'Europa e del pianeta intero.

RER è dunque pronta a contribuire ad accogliere in Italia i 20 milioni previsti a Expo, una quantità enorme di persone per partecipare a sforzo collettivo mondiale. Sostenibilità fa coppia con il concetto di responsabilità collettiva, che per definizione è un atto politico, che deve coinvolgere il massimo numero possibile di persone.

Dobbiamo superare l'approccio di valutazione sulla propria individualità – di singole persone, di singole imprese, di singoli paesi – per accogliere quello di partecipare ad una grande azione collettiva di crescita dello sviluppo umano.

Expo Milano 2015

EXPO MILANO 2015 è la prima Esposizione Universale della storia interamente dedicata ad un solo tema: “*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*”. E' il principale evento sul food a livello mondiale ed il più ampio mai realizzato, coprendo sei mesi dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. Si attende la presenza di circa 20 milioni di visitatori, di cui il 70% italiani ed il 30% esteri con un picco di domanda per il settore turistico e servizi correlati .

Expo è un “Evento globale” al quale parteciperanno 156 paesi, un’evento straordinario che dà visibilità alla tradizione, alla creatività e all’innovazione nel settore dell’alimentazione, raccogliendo tematiche già sviluppate dalle precedenti edizioni di questa manifestazione e riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c’è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta. In questo scenario sarà possibile mettere in evidenza le eccellenze del Made in Italy. E' sicuramente il più grande evento di incoming del settore food mai realizzato in Italia che concentrerà la sua operatività non solo in Lombardia ma anche nelle Regioni limitrofe di Piemonte, Veneto, Liguria, Trentino ed Emilia-Romagna.

I temi proposti dall’Expo Milano 2015 e la visibilità di cui prevedibilmente l’evento nel suo insieme godrà, consentono la promozione di molteplici aspetti dell’economia e della cultura emiliano-romagnola, che comprendono: l’agricoltura, e la trasformazione industriale dei suoi prodotti, la protezione ambientale, lo sviluppo tecnologico connesso a questi settori.

L’Expo rappresenta una vetrina particolarmente prestigiosa per la promozione del food, del turismo e della cultura, per supportare la proiezione internazionale del sistema produttivo e fieristico regionale. Le ricadute dell’iniziativa potranno essere quindi molto ampie, anche in termini di valorizzazione dell’attrattività turistica del territorio, e interessano molti dei settori di intervento delle amministrazioni regionali i cui territori sono coinvolti.

Verranno affrontate tematiche diverse, con un approccio anche di carattere trasversale.

Di seguito a titolo di esempio alcuni dei temi di lavoro e di dibattito:

- Rafforzare la qualità e la sicurezza dell’alimentazione, ossia la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile;

- Assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione che colpiscono oggi 850 milioni di persone sul Pianeta, debellando carestie e pandemie;
- Prevenire le nuovi grandi malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, dai tumori alle epidemie più diffuse, valorizzando le pratiche che permettono la soluzione di queste malattie;
- Innovare con la ricerca, la tecnologia e l'impresa l'intera filiera alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;
- Educare ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini, gli adolescenti, i diversamente abili e gli anziani;
- Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali e etnici.

All'Expo è in mostra la frontiera della scienza e della tecnologia per raggiungere alcuni grandi obiettivi:

- Preservare la bio-diversità, rispettare l'ambiente in quanto eco-sistema dell'agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della Persona;
- Individuare strumenti migliori di controllo e di innovazione, a partire dalle biotecnologie che non rappresentano una minaccia per l'ambiente e la salute, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l'irrigazione;
- Assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l'agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione dei terreni e delle foreste, dalla siccità e dalle carestie, dall'impoverimento ittico dei fiumi e dei mari.

L'Expo 2015 offre inoltre una grande opportunità di comunicazione e di promozione alle comunità produttive di base, agli agricoltori, alle imprese alimentari, alla catena della logistica e della distribuzione, al comparto della ristorazione, ai centri di ricerca e alle aziende che intendono:

- Valorizzare le innovazioni e le tecnologie produttive che generano un prodotto alimentare sano;

- Operare nella preparazione e conservazione dei cibi, accrescendo le competenze professionali dei loro dirigenti e dei loro dipendenti e migliorare la comunicazione con il consumatore;
- Garantire la qualità del cibo con appropriati sistemi di tutela e monitoraggio delle contraffazioni e delle adulterazioni.

Le parole chiave di Expo Milano 2015

CIBO, ENERGIA, PIANETA, VITA sono le parole chiave del tema di Expo e rappresentano un viaggio che parte dalle tradizioni fino ad arrivare ai confini del futuro.

Un futuro difficile da prevedere nonostante i grandi progressi nell'ambito della scienza, della tecnologia, delle innovazioni e dei nuovi parametri culturali, etici e sociali che grazie ad uno sviluppo multiforme ed armonioso, indirizzano e determinano i complessi cambiamenti del mondo in cui viviamo.

L'elemento chiave che aiuta a definire il grande evento è però la *PERSONA*, che con la sua vita ed il suo lavoro, contribuisce alla trasformazione positiva o negativa dell'ambiente naturale in cui vive.

I sottotemi di Expo

A. Sottotemi tecnico-scientifici:

- **Scienza e tecnologia per la sicurezza e la qualità alimentare**

Nuove modalità di produzione e commercio per garantire sicurezza alimentare per tutti (quantità e qualità) e uno sviluppo sostenibile.

- **Scienza e tecnologia per l'agricoltura e la biodiversità**

Ricerca dell'equilibrio tra produzione agro-forestale, allevamento, pesca, itticoltura e risorse naturali, approfondendo le dimensioni scientifiche, tecnologiche ed etiche di uno sviluppo sostenibile.

- **Innovazione della filiera agroalimentare**

Processi produttivi e prodotti alimentari del futuro tra scienza, tecnologia, saperi tradizionali e nuovi bisogni dei consumatori.

- **Inquadramento generale**

Il tema fondamentale di questa riflessione è la sostenibilità, intesa come equilibrio nel processo di

produzione del cibo tra dimensione naturale e capacità produttiva dell'essere umano.

Confronti e dibattiti su casi concreti e *good practice*, spazi espositivi, allestimenti e spettacoli saranno per il visitatore fonti di riflessione sui punti di equilibrio del sistema naturale e sulla sfida costante per il bilanciamento tra crescita e sostenibilità.

B. Sottotemi socio-culturali:

- **Educazione alimentare**

Famiglie, istituzioni scolastiche e università, imprese, associazioni e mondo scientifico per la diffusione e l'accessibilità delle conoscenze sulla corretta alimentazione e per orientare scelte consapevoli.

- **Alimentazione e stili di vita**

Rapporto tra cibo e salute, in relazione ai sistemi sociali e alle esigenze personali, al fine di un benessere concepito in termini complessivi.

- **Cibo e cultura**

Incontro e dialogo tra le diverse identità culturali e sociali del mondo attraverso la loro tradizione alimentare.

- **Inquadramento generale**

A partire da un'attenzione prioritaria ai sistemi agricoli, ma poi anche ai processi di trasformazione e distribuzione alimentare in tutte le sue dimensioni, soprattutto quelle industriali, Expo Milano 2015 intende stimolare l'attenzione anche alle competenze professionali specifiche necessarie per rispondere al meglio alle sfide legate alla lotta alla fame e alla malnutrizione da un lato, e alla sovralimentazione o cattiva alimentazione dall'altro.

Stili di vita e comportamenti scorretti, quali ad esempio l'abuso di alimenti o di sostanze artificiali, possono creare danni molto seri alla salute dell'essere umano. L'educazione a stili di vita più armoniosi ed a modelli di consumo più equilibrati al nostro fabbisogno reale, diventano perciò una declinazione della missione educativa di Expo Milano 2015.

Expo Milano 2015 vuole promuovere una cultura della cooperazione alle grandi sfide alimentari e all'affronto dei grandi squilibri che connotano la società mondiale.

C. Cooperazione e sviluppo

Sviluppo di metodi e strumenti di cooperazione in un'ottica di partenariato, rispettoso dei ruoli e

delle peculiarità dei diversi attori e attento a tutti i processi di innovazione.

Sviluppare metodi e strumenti di cooperazione in un'ottica di partenariato, rispettoso dei ruoli e delle peculiarità dei diversi attori e attento a tutti i processi di innovazione.

Expo Milano 2015 vuole portare il suo contributo alla lotta alla fame e alla sete – uno degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio dell'ONU – con uno sforzo di condivisione di prospettive e di soluzioni. Contributo fondato soprattutto sul racconto di casi positivi, testimonianze di successo, modelli efficaci.

La sicurezza alimentare, intesa come accessibilità universale al cibo sano, buono e culturalmente appropriato, diventa il tema centrale di questa riflessione: la ricerca di un equilibrio tra tutte le dimensioni economiche, sociali ed ambientali del processo produttivo e distributivo del cibo che possano soddisfare integralmente il bisogno alimentare dell'essere umano.

L'ESPERIENZA DEL VISITATORE DEL PADIGLIONE ITALIA: UN GRANDE RACCONTO COLLETTIVO

Il concept guida del **Padiglione italiano** è "Vivaio Italia": uno spazio protetto che aiuta i progetti e i talenti a germogliare, offrendo loro un terreno fertile in grado di dare visibilità e accoglienza alle energie giovani che operano nel Paese.

La metafora del vivaio si presta a molteplici interpretazioni, valorizzando alcuni aspetti della cultura e della società italiana in questa fase di cambiamento:

Un "vivaio" di idee, proposte, soluzioni, per tutto il Paese e per la comunità internazionale.

Vivaio come spazio di crescita, sviluppo, formazione, laboratorio. Il Padiglione Italia rappresenta l'Italia offre al mondo intero come contributo sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

"L'Albero della vita" è il segno fisico che sintetizza il percorso concettuale del Padiglione: affonda le proprie radici nelle eccellenze del Paese Italia (Palazzo Italia, spazi espositivi) le raccoglie (Cardo), e le offre con un gesto ampio e simbolico, che ricorda la diffusione dei semi (L'albero della Vita).

Padiglione Italia è il luogo dove si coltivano risposte ma è anche lo spazio in cui, maieuticamente, si pongono domande, e si stimola il senso critico dei visitatori coinvolgendoli attivamente in una esperienza che è al tempo stesso sorprendente, divertente, stimolante, ed educativa.

Palazzo Italia raccoglie, in una "serra" aperta, trasparente e condivisa, le risposte e i contenuti che il nostro paese offre al dibattito della Esposizione Universale del 2015.

Il palazzo presenta, ad ogni piano, risposte e contenuti di approfondimento disposti secondo quattro

assi concettuali: la potenza del saper fare, la potenza della bellezza, la potenza del limite, la potenza del futuro.

Palazzo Italia è anche il luogo dove si evidenzia il patto cibo-uomo-territorio attraverso la presenza reale e simbolica del mercato, spazio aperto e vitale di condivisione e scambio.

Il **Cardo** è la 'strada' che percorre tutto il Padiglione Italia. L'offerta dei contenuti, all'interno dei singoli spazi espositivi, è costruita con un modello simil-narrativo strutturato sull'asse: meraviglia ("Wow! Effect"- le facciate), curiosità (simboli, ed installazioni), scoperta (contenuti di approfondimento).

I contenuti presenti nel cardo sud-ovest si innestano all'interno dei concept: Produzione, Evoluzione, Natura. E' il luogo dove si racconta la storia della produzione agricola e della trasformazione delle materie prime. Una festa visiva e sensoriale intorno alle tematiche della produzione sostenibile, e della biodiversità italiana.

Proseguendo verso l'Albero della Vita, nel cardo di nord ovest, le Regioni Italiane presenteranno contenuti trasversali e coerenti con tutti i sub-themes di EXPO 2015 con un focus specifico sull'innovazione tecnologica e il ruolo della donna nel patto uomo-cibo-territorio.

Sul lato opposto, nel cardo di nord-est, il visitatore è accompagnato alla scoperta, attraverso installazioni, storie ed assaggi, dell'eccellenza della produzione italiana del vino e dell'olio.

L'edificio nella parte sud-est del cardo è dedicato alla tematica EXPO : "modalità di consumo".

La **Lake Arena** è il più grande **spazio aperto** dedicato ai visitatori, all'interno del quale si svolgono **spettacoli** con giochi d'acqua e pirotecnici, concerti e spettacoli su piattaforme e palchi galleggianti, installazioni artistiche, eventi temporanei e nella quale si colloca **l'Albero della vita**, che rappresenta il "segno" distintivo di Padiglione Italia.

L'albero affonda le proprie radici nella potenza delle eccellenze italiane (territori, cultura, innovazione, tecnologia...), le raccoglie e, con un gesto plastico e altamente simbolico, le proietta verso il cielo quasi per ridistribuirle a favore dell'intero pianeta.

L'albero è il collettore della straordinaria varietà italiana, della potenza e della capacità, propria del nostro paese, di produrre bellezza; la potenza della bellezza, infatti, è una delle risposte che Padiglione Italia offre al mondo come contributo al tema "Feeding the planet, energy for life".

La struttura, imponente e visibile da grande distanza, è un "hub energetico" che si attiva a cicli regolari per produrre spettacoli di luci, colori e proiezioni, mentre all'interno, in coerenza con l'impostazione "edutainment" dell'intero padiglione, ospita spazi di approfondimento dei temi EXPO

Executive summary●

‘**Valori e idee per nutrire la terra**’ è il filo conduttore della partecipazione della Regione Emilia Romagna a Expo Milano 2015. L’obiettivo è fare dell’Esposizione universale non solo una vetrina, ma soprattutto un’occasione per promuovere le eccellenze del sistema Emilia-Romagna nel mondo.

Il sistema Emilia-Romagna presenza ad Expo con un’ agricoltura di qualità, forte di prodotti che rappresentano il meglio del Made in Italy, grandi marchi dell’agroalimentare conosciuti in tutto il mondo, una rete di centri della ricerca e dell’innovazione impegnati sui temi della sicurezza alimentare, della tracciabilità e sostenibilità ambientale, ma anche il volto della solidarietà, del no profit e della cooperazione per raccontare una regione e la sua identità.

In questa prospettiva Expo 2015 è per la Regione Emilia-Romagna un’occasione concreta di crescita, di internazionalizzazione e di promozione sui mercati internazionali, che si concretizza attraverso una presenza permanente all’interno della **Mostra delle Regioni**, una **Settimana dell’Emilia-Romagna** dal 18 al 24 settembre con uno spazio espositivo di 200 mq, una **Piazzetta** per l’organizzazione di eventi nel periodo da ottobre a dicembre 2015, nonché un **Ufficio** permanente dell’Emilia-Romagna per i rapporti con le delegazioni internazionali.

A. Verso Expo Milano 2015

La Regione Emilia-Romagna ha iniziato a lavorare su Expo Milano già da fine 2012, affidando il coordinamento della partecipazione regionale agli Assessori Attività produttive e Agricoltura. Sono stati creati 6 Gruppi di lavoro interdirezionale che hanno coinvolto i referenti di tutte le Direzioni Generali in un originale lavoro di gruppo.

Il Servizio Sportello regionale per l’internazionalizzazione è stato identificato per il coordinamento generale, la gestione amministrativa (firma e gestione del contratto di collaborazione con Padiglione Italia e Expo Spa) e il coinvolgimento delle delegazioni internazionali in quanto la Regione vede Expo come il più grande evento di incoming internazionale di filiera mai organizzato in Italia. Sono state poi espletate 2 delle 3 gare previste (comunicazione e progettazione), mentre si sta definendo la terza relativa agli allestimenti e alla gestione degli spazi acquisiti.

Lo stato di avanzamento che vede la Regione Emilia-Romagna in “concorrenza” con le altre regioni italiane, dunque con la necessità di garantirsi una sua visibilità, vede definiti diversi ambiti di intervento^[1], tutti volti a valorizzare sul piano internazionale la filiera agro-industriale regionale, la più ricca d’Italia per qualità e innovazione a 360° in grado di offrire uno scenario di eccellenza che va dalla produzione agricola, alla trasformazione alimentare, dalla produzione dei macchinari e delle tecnologie per il food processing e il packaging, alla catena del freddo e alla distribuzione.

La scelta della strategia regionale pluriennale denominata **World Food Research and Innovation Strategy 2015-2020** sarà declinata durante Expo in modo da portare in parallelo l'Emilia-Romagna all'Expo di Milano e l'Expo di Milano con i suoi 150 ospiti internazionali in Emilia-Romagna attorno ai temi della ricerca e dell'innovazione nella sicurezza alimentare, nella tracciabilità dei prodotti, qualità, e sostenibilità della produzione. La Regione si identificherà attraverso lo slogan "**Food for life, food for mind**", che richiama non solo la disponibilità e la qualità della propria produzione, ma ci ricorda come il tema del cibo si sia attraverso i secoli sedimentato nei nostri territori come una sfida culturale continua, che coinvolge le abitudini, i gusti, la formazione, la ricerca, l'innovazione attraverso un processo di arricchimento continuo.

La Regione ha partecipato all'allestimento della Mostra delle Regioni e dei Territori in Palazzo Italia, luogo dove è messo a disposizione un ufficio di 40mq destinato a coordinare le missioni internazionali che passeranno numerose per Milano nei 6 mesi di durata. La Regione è presente nello spazio delle Regioni a rotazione dal 18 al 24 settembre in una Settimana di protagonismo per la quale saranno messi a disposizione l'Auditorium, il Ristorante, e il Palco Life.

Tramite una Manifestazione di interesse la Regione ha messo poi a disposizione gratuita dei soggetti no-profit del territorio una Piazzetta sul cardo allestita di 70 mq per tre mesi da agosto a ottobre, che grazie alla sua modularità può essere utilizzata per incontri, seminari, degustazioni, eventi, spettacoli.

E' già stato realizzato un evento di presentazione della strategia regionale a Bologna a marzo, "**400 giorni a Expo**" e realizzato un road show con seminari e incontri in tutta la regione per coinvolgere i territori, le imprese, le associazioni. Un altro evento è stato organizzato a 50 giorni dall'apertura di Expo.

Inoltre dal 2 al 4 dicembre 2014 è stata organizzata l'accoglienza a Parma del Collegio dei Commissari di tutti i Paesi partecipanti a Expo 2015: 150 paesi e decine di organizzazioni internazionali e non profit.

Infine sono stati identificati i principali paesi target dell'azione promozionale: USA, Canada, Messico, Brasile, Cina, Vietnam, Giappone, Russia, Unione europea (in particolare UK, Germania, Danimarca e Olanda) e Svizzera.

B. Le Iniziative in campo

La prima attività decollata è stata quella volta ad attrarre in Emilia-Romagna i turisti nazionali e internazionali in visita a Expo, secondo una modalità che definita della "*Ragazza della porta accanto*" (the next door girl): l'Emilia -Romagna è sicuramente il territorio più attraente nelle vicinanze di Milano, in termini di ospitalità, città d'arte, mare e spiagge, moda e naturalmente food.

APT ha reindirizzato tutti i suoi progetti annuali e promosso attraverso un apposito bando la nascita di 5 **Club di prodotto** targati Expo che promuoveranno congiuntamente la **Food – Motor - Wellness Valley** italiana. I pacchetti coordinati in una sola linea denominata “*Via Emilia experience the Italian life style*” sono stati presentati ai principali tour operators internazionali nelle principali fiere del settore, quali la fiera TTG di Rimini, il WTM di Londra, e Mosca.

L'Assessorato Attività Produttive si è prefissato un obiettivo qualitativo forse più ambizioso di fare di Expo – pur nella massima sobrietà ed economicità – il più grande evento di incoming internazionale di filiera mai realizzato in Regione. Si tratta di dotarsi di meccanismi in grado di attrarre in Emilia-Romagna direttamente o via Milano istituzioni internazionali, imprese del food e food processing, giornalisti delle principali riviste internazionali, ricercatori e universitari, chefs e gourmets. A tale scopo la Regione ha innanzitutto coinvolto le imprese regionali della filiera attraverso **due bandi** che sono scaduti il 28 novembre 2014 e a cui hanno aderito imprese, istituzioni, associazioni imprenditoriali: i bandi garantiscono contributi fino al 50% perché si organizzino in Regione eventi, visite aziendali incontri b2b, degustazioni, partnership strategiche di portata internazionale.

L'interattività della Regione sarà poi potenziata dal **World Food Research and Innovation Forum**, che approfondiremo più avanti.

Una parte rilevante della strategia regionale, è la creazione di un sistema di collaborazione allargato a tutto il territorio e a tutti gli attori: le imprese regionali che hanno acquisito spazi a Expo (Technogym, Barilla, Granarolo, COOP Italia, Fiera di Parma, Fiera di Bologna, Reggio Children), le imprese regionali che saranno attive a Milano (Coppini, Carpigiani, Orogel, Amadori, Enoteca regionale, Conserve Italia, Vivai F.lli Zanzi, IMA, G.D., Consorzio Parmigiano Reggiano, Consorzio Prosciutto di Parma, Aceto balsamico, Centergross solo per segnalarne alcune), le Università di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio, la Cattolica di Piacenza, le scuole di cucina come quella Internazionale Alma di Colorno e le associazioni quali Chef to chefs.

In occasione delle principali fiere internazionali del 2015 saranno disponibili assieme agli stand anche i pacchetti turistici dei Club di prodotto e le indicazioni per aderire a “Porte aperte”, una nostra iniziativa che vede la libera adesione delle imprese della filiera – dalle fattorie agricole alle imprese di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari e di produzione dei macchinari agricoli, alimentari e del packaging, ad aprirsi alle delegazioni internazionali per visite aziendali, incontri b2b d'affari, la definizione di partnership produttive, commerciali e tecnologiche.

Sono stati contemporaneamente coinvolti tutti i referenti dei territori e delle province dando loro mandato di farci pervenire i loro progetti per Expo che entreranno nel palinsesto regionale: ne sono stati raccolti oltre 500 di diverso valore e portata: da Bologna City of Food, con la fiera Sana del biologico a FICO – Eataly World, che può essere considerato la Disneyland del cibo che verrà lanciata alla conclusione di Expo; Piacenza con il suo progetto attorno al pomodoro, Modena con la sua Motor Valley, Reggio per la formazione dei giovanissimi, Ravenna con la cultura, Ferrara con

una edizione di Internazionale tutta dedicata al Food; la Riviera adriatica che esalterà il pesce affiancandolo al divertimento e al benessere della costa.

Infine l'Assessorato alla cultura sha selezionato i principali eventi culturali del 2015 per creare un Cartellone speciale Expo da promuovere a livello nazionale e internazionale.

[1] Tutti i dettagli sono disponibili al sito regionale: <http://expo2015.regione.emilia-romagna.it>.

[2] <http://madeofitalians.org>.

Capitolo 1 La strategia pluriennale

1.1 La gestione di un grande evento

La gestione e la partecipazione di un sub sistema produttivo (come quello regionale) ad un grande evento promozionale internazionale come EXPO Milano 2015, può costituire un momento effimero, costoso e con un'utilità non proporzionale alle risorse impiegate, generatore di attese presto disilluse. Al contempo questo evento può rappresentare, se affrontato con metodo, lungimiranza e strategia il punto di partenza per percorsi di sviluppo collettivo.

L'approccio della Regione Emilia-Romagna è quello di considerare Expo come la più grande occasione di incoming internazionale settoriale mai organizzata in Italia focalizzata su un solo settore, quello del food, uno dei settori trainanti dell'economia italiana, l'unico forse sul quale il paese mantiene una identità collettiva e una riconoscibilità assoluta a livello mondiale: si tratta di un'occasione unica e irripetibile nella storia.

Tale unicità implica la consapevolezza da parte del settore pubblico locale di offrire alle imprese e ai cittadini non solo risorse finanziarie e capacità organizzative, ma soprattutto la capacità di pianificazione della gestione del grande evento in grado di generare ritorni tangibili nel medio e lungo periodo.

Scopo del **Master Plan per Expo (MPE)** della Regione Emilia-Romagna è mettere in evidenza Expo quale evento promozionale nel contesto della strategia di sviluppo europea la "*Smart specialization strategy*" che vede operare in sinergia dal 2015 al 2020 i Fondi europei di sviluppo territoriale, di coesione e di formazione.

La partecipazione dell'Emilia-Romagna a Expo può così prendere forma come momento fondamentale collettivo per:

1. delineare una propria identità politica, economica e sociale di filiera;
2. definire un programma operativo per Expo in grado di cogliere tutte le opportunità senza sprechi;
3. delineare una programmazione caratteristica peculiare distintiva rispetto alle altre regioni italiane;

4. consolidare ulteriormente le già solide e durature partnership locali fra istituzioni, imprese e centri di ricerca e università;

5. ri-affermare il posizionamento della filiera agro-industriale dell'Emilia-Romagna a livello mondiale quale hub strategico, polo di attrazione per le imprese e i ricercatori di tutto il mondo, motore delle esportazioni italiane di prodotti agricoli, di prodotti tipici, di macchinari per l'agricoltura, la zootecnica e la pesca, l'impiantistica alimentare, il packaging, la catena del freddo, la logistica internazionale, l'alta formazione, la ricerca.

1.2 The WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY 2015-2020

La strategia identificata, denominata **World Food Research & Innovation Strategy 2015-2020** nelle sue tre componenti fondamentali: *security, safety e sustainability*, è frutto di un lungo percorso iniziato con l'affermazione in Emilia-Romagna di un'agricoltura che ha fatto della qualità, della salubrità, della tracciabilità e della sostenibilità il suo marchio di riconoscibilità internazionale. Percorso proseguito attraverso la conquista della leadership internazionale sui prodotti tipici e su tutta la gamma di tecnologie e macchinari per la produzione, lavorazione, conservazione e trasporto dei prodotti alimentari freschi, trasformati o congelati.

Un sistema di produzione solido, di controllo della qualità, di promozione internazionale attraverso un sistema fieristico dell'offerta posizionato su tutte le sottofilieri strategiche – pasta, latticini, carni bianche, frutta, verdura, packaging, macchine agricole, grande distribuzione, acqua, biologico. Il sistema di produzione è affiancato da un sistema di ricerca e innovazione organizzato attorno alla Rete Regionale di Alta Tecnologia, che ne ha affermato la leadership nella programmazione nazionale ed europea, basti pensare al ruolo regionale nella piattaforma tecnologica nazionale agri-food.

La programmazione della RER per il quinquennio 2015-2020 in accordo con la strategia di Smart Specialization vede al centro dell'intervento le tre filiere produttive prioritarie: l'agro-industria, la meccanica, l'abitare le costruzioni.

La filiera agro-industriale, che conta:

- 5941 imprese di trasformazione alimentare,
- 2969 imprese produttrici di macchine per impianti per l'industria alimentare e l'agricoltura
- 17767 imprese di commercio all'ingrosso e dettaglio
- 73400 imprese agricole
- 1022 imprese agrituristiche

Il comparto agroalimentare emiliano-romagnolo ha un valore di 25 miliardi di euro e dà lavoro a 130 mila persone (65 mila in agricoltura e 68 mila nell'industria alimentare) e l'export di prodotti agroalimentari dell'Emilia-Romagna, nel 2014 è stato corrispondente ad un valore di 5,5 miliardi di euro.

Rappresenta chiaramente una filiera strategica per l'export regionale che annovera tutta la gamma dei prodotti esportabili, da quelli primari (soprattutto frutta e verdura freschi e congelati), ai prodotti tipici (prosciutto, parmigiano e aceto balsamico in primis), le macchine agricole, l'impiantistica alimentare, il packaging, le macchine per il packaging e i macchinari e le attrezzature per la catena del freddo.

Il sistema agro-alimentare regionale è caratterizzato dalla ottimale integrazione delle 3 eliche - imprese, università e centri di ricerca, ma allargata anche alle istituzioni di promozione, qualità e controllo – che ne fanno un sistema ottimale di Food Design.

Eccezionale è la capacità del sistema produttivo regionale nel fornire risposte complete in tema di food security, food safety e food sustainability.

Ogni comparto presenta imprese multinazionali, spesso leader mondiali del proprio settore, e uno "zoccolo duro" di imprese medio-grandi di elevate affidabilità e prospettive di crescita. Lo studio disponibile più recente di EXPO individua nei 3 comparti manifatturieri della produzione vegetale, produzione animale e comparti trasversali, oltre 200 imprese regionali di super-eccellenza, identificate come quelle imprese che per 3 annualità consecutive soddisfano i migliori requisiti di bilancio, alle quali si uniscono quelle di eccellenza impiantistica alimentare della filiera meccanica.

Oltre alla solidità delle imprese l'altro aspetto cruciale è quello della capacità innovativa della produzione regionali. Fra i comparti più dinamici si segnalano:

- produzione agricola e alimentare tradizionale e di alta qualità
- agromeccatronica: trattrici e macchine agricole macchine per il giardinaggio, macchine per l'irrigazione e la protezione delle colture
- magazzini alimentari automatici
- Macchine per il packaging alimentare e le bevande
- Impiantistica alimentare (food processing)
- Macchine per la produzione di gelato, di caffè

La **WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY (WFR&IS)** ha un triplice scopo:

- sostenere ed accelerare lo sviluppo della filiera attraverso politiche di cluster finalizzate ad allargare la platea delle imprese world class;
- connettere la filiera con i mercati internazionali al fine di rafforzarne la world class in tutti i suoi aspetti qualitativi, manageriali, innovativi attraverso politiche di internazionalizzazione, di attrazione di investimenti e di ricercatori;
- favorire la ricerca industriale e l'adozione di innovazione da parte delle imprese della filiera attraverso le sinergie fra imprese e centri di ricerca di livello internazionale, la creazione di imprese innovative e la nascita di start-up high-tech.

Le principali attività programmate nel quinquennio sono relative a:

1. Presenza attiva a **Expo Milano 2015** con spazi espositivi, forum, convegni, incontri di delegazioni, mostre;
2. Lancio dell'**Emilia-Romagna Food Valley Program** - Promo dell'ER Food Valley – cluster composto dalla produzione agricola e alimentare, dalle tecnologie in campo, food processing, cold chain e logistica alimentare integrate nei servizi fieristici, internazionalizzazione e R&S – nel quinquennio 2015-2020 nell'ambito dei Fondi strutturali
3. **Forum** mondiale biennale nelle sue 2 componenti di *ricerca industriale* e *food safety* che sarà lanciato nella sua prima edizione a Milano il 22 e 23 settembre 2015 durante la settimana di protagonismo della Regione Emilia-Romagna;
4. **Workshop tematici**. Nel 2015: Forum pasta, Forum micotossine, Forum Pera (Ferrara), Forum Cooperazione;
5. Il sistema di alta **formazione** internazionale attualmente composto da:
 - a. Italy-China School of Policy, food special edition 2015
 - b. Italy South-Africa Water Academy di Ferrara,
 - c. Master Food & Wine di Bologna,
 - d. Master in Food Innovation dell'Università di Modena e Reggio Emilia, a Reggio, in collaborazione con Institute for the Future di Palo Alto;
6. Sostegno ai **progetti di ricerca internazionali** inerenti le 10 principali traiettorie tecnologiche regionali. (cfr. paragrafo 2.4)

7. **R2B Food Giugno 2015** che ha coinvolto 25 **start-up high-tech della filiera regionale assieme a 150 nazionali; food innovation award**

8. Il sistema degli **eventi fieristici** internazionali, 16 eventi: Remtech, H2O, Macfrut, EIMA, SANA, Cibus, Cibus Tech, Fiera Avicola, Apimel, Sigep, RHEX, Marca, Rimini Wellness, TTG, Ecomondo, R2B;

9. Il **laboratorio per l'internazionalizzazione** delle imprese declinato per sottofiliera specializzata (diary, pasta, carni bianche, salumi, frutta e verdura, gelato e pasticceria, wine) che identifichi i paesi prioritari dove garantire il presidio del mercato, definire la strategia, aggregare le imprese italiane.

10. il programma di **incoming** internazionale per visite aziendali e b2b denominato *"Demo Farms & Demo Factories"*.

11. il programma di **missioni outgoing** pianificate attraverso l'identificazione di percorsi di internazionalizzazione per sottofiliera.

Il Forum è parte integrante della World Food Strategy 2015-2020 della RER che vede la valorizzazione internazionale del CLUSTER AGRO-FOOD a partire dalla Piattaforma food della Rete Alta Tecnologia dell'Emilia Romagna nell'ambito della Piattaforma tecnologica nazionale. Il Cluster è formato dalle eccellenze regionali e internazionali di:

- ∅ Produzione agricola
- ∅ Meccanica agricola
- ∅ Tecnologie post raccolta
- ∅ Food processing
- ∅ Packaging alimentare
- ∅ Cold chain
- ∅ Logistica alimentare
- ∅ Servizi avanzati alle imprese (fiere e R&S)

Articolate a seconda dei comparti produttivi:

- lattiero caseario

- pasta,
- pasticceria e gelato
- carni bianche
- insaccati
- frutta e verdura
- miele

e valorizzate in termini di:

- ∅ risparmio idrico, risparmio energetico, cicli integrati e produzione di energia
- ∅ automazione industriale
- ∅ food design: ricerca, innovazione, formazione
- ∅ food safety-security-sustainability

Nei prossimi capitoli verrà descritta la strategia regionale in coordinamento con la strategia di Smart Specialization Regionale, descriveremo il Piano operativo dettagliato per il semestre di Expo, nelle sue due componenti “*L’ER a Expo e l’Expo in ER*”, lo slogan e la comunicazione, infine verranno delineate le principali azioni che saranno sviluppate in Emilia-Romagna dal giorno della chiusura di Expo fino a tutto il 2020.

Capitolo 2 Il concept Food for life, Food for Mind

La proposta operativa è basata sull'identificazione di Expo quale **chiave di lettura di tutte le politiche di internazionalizzazione e promozione internazionale delle imprese, della cultura, della ricerca e del turismo del biennio 2014-2015**, e come base per il successivo sviluppo al 2020.

In particolare l'azione 2015, e le iniziative preparatorie realizzate fra 2013 e 2014, getteranno le basi per la successiva attività fino al 2020 centrata sullo sviluppo internazionale del cluster agro-industriale regionale denominato "**EMILIA-ROMAGNA FOOD VALLEY**", inteso come tutta la filiera dei comparti della produzione agricola, dei prodotti tipici, della trasformazione alimentare, dei macchinari e delle tecnologie per il packaging e della catena del freddo, della ricerca e della formazione, dei servizi alle imprese e delle fiere, del turismo eno-grastronomico regionale.

La strategia si articola su 5 assi finanziati, solo parzialmente con risorse straordinarie stanziare ad hoc, in gran parte attraverso economie di spesa ottenute riorientando in questa direzione le risorse ordinarie relative ai capitoli dell'Agenda Informazione e di tutte le Direzioni Generali della Regione coinvolte, dai Fondi comunitari (POR-FESR) e nazionali (FCS), e coinvolgendo il più possibile tutte le società in-house della Regione – IBC, ASTER, ERVET, APT, LEPIDA.

Si tratta dei seguenti 5 assi:

Asse 1: Comunicazione

Asse 2: Promo turistica ed eventi culturali

Asse 3: Presenza regionale a Expo Milano

Asse 4: World Food Research & Innovation Forum

Asse 5: Partecipazione delle imprese e delle fiere

2.1 La Regione Emilia-Romagna a Expo Milano 2015

I temi proposti dall'Expo Milano 2015 e la visibilità di cui prevedibilmente l'evento nel suo insieme gode, consentono la promozione di molteplici aspetti dell'economia e della cultura emiliano-romagnola, che comprendono: l'agricoltura e la trasformazione industriale dei prodotti, lo sviluppo

tecnologico connesso a questi settori, la sostenibilità ambientale, la valorizzazione culturale dei territori.

L'Expo rappresenta una vetrina particolarmente prestigiosa anche per la promozione del turismo e della cultura, e per supportare la proiezione internazionale del sistema produttivo e fieristico regionale.

Un'occasione unica che permette di presentare ad un pubblico vasto le principali capacità regionali: il **saper fare** e il fare insieme, il saper costantemente **innovare**, l'**apertura al mondo** intero sia per le opportunità offerte, sia per contribuire alla soluzione dei problemi.

Le ricadute dell'iniziativa saranno quindi molto ampie e interesseranno trasversalmente diversi settori di intervento dell'amministrazione regionale: dalla valorizzazione dell'attrattività turistica e culturale, al supporto alla proiezione internazionale del sistema produttivo e fieristico regionale.

L'iniziativa, che secondo una logica già messa in pratica in occasione di Expo Shanghai 2010 dovrà essere sinergica e di sistema a livello regionale, rappresenterà una grande occasione per portare avanti azioni di marketing territoriale capaci di far aumentare in Regione la presenza di operatori business e privati, intercettando parte degli oltre 20 milioni di visitatori previsti a Expo Milano 2015.

Sinergie e azioni di sistema che la Regione Emilia-Romagna porterà avanti non solo a livello interno, con i vari Enti Locali, ma anche a livello interregionale al fine di promuovere, integrare e armonizzare le eccellenze dei rispettivi territori e metterle a disposizione del progetto EXPO 2015, nonché di porre le condizioni per creare un sistema sovra regionale di coordinamento delle reti di eccellenza.

Expo Milano 2015 deve quindi essere il grande evento che aiuti a far conoscere l'**Emilia Romagna capitale mondiale del cibo**, con ricadute sul territorio proporzionali alle capacità di attrarre visitatori.

Al fine di identificare la strategia regionale qui di seguito presentata per la partecipazione a Expo, la Regione ha realizzato le seguenti attività:

- Costituzione del Gruppo di lavoro regionale interdirezionale di cui alla determina direzionale n. 6979 del 23/05/2014, che si è riunito in sessioni plenarie e sottogruppi specializzati.
- Tavoli di lavoro regionali con tutte le associazioni imprenditoriali, agricole, il sistema camerale e gli enti locali.
- 2 Convegni di lancio a marzo (400 giorni a Expo) e giugno 2014 (Presentazione del Rapporto sul sistema agro-alimentare dell'Emilia-Romagna e Tavola rotonda Verso Expo).

2.1.1 Obiettivi, temi e target della partecipazione della Regione a Expo 2015

Partendo da alcuni elementi che identificano l'attività regionale quali ad esempio la ricerca della qualità e unicità delle produzioni, i valori legati al territorio e alle comunità locali, le tradizioni produttive e l'innovazione, gli investimenti e la ricerca costante per la qualità e la sicurezza, occorre:

- presentare l'Emilia-Romagna come regione leader nella produzione, valorizzazione e trasformazione dei **prodotti agroalimentari** di qualità;
- valorizzare, nel palcoscenico internazionale offerto da Expo 2015, l'abbinamento tra il concetto di **tradizione** e quello di **innovazione** nella filiera agroalimentare e agroindustriale dell'Emilia-Romagna;
- presentare il settore delle **tecnologie** applicate all'intera filiera agroindustriale;
- mostrare i risultati dell'**innovazione agroindustriale** e della **ricerca scientifica** agricola ed industriale regionale, sia pubbliche sia private, nei settori di riferimento;
- presentare le **eccellenze paesaggistiche, culturali e turistiche** del territorio in un'ottica di marketing territoriale e di attrazione dei visitatori/turisti
- proporre l'elemento della **cooperazione** e della **solidarietà** come tratto distintivo ed identificativo della nostra Regione e che caratterizza il lavoro della filiera agroalimentare;
- incrociare il valore della conoscenza e delle **competenze** con la capacità di produrre e competere a livello internazionale
- fare emergere, **il benessere della persona** intesa sia come singolo sia come parte di una comunità, come tratto caratterizzante di tutte le politiche della nostra Regione comprese quelle strategiche nell'industria alimentare e agroindustriale,
- evidenziare la capacità formativa esistente in Emilia-Romagna con riferimento a scuole di cucina, scuole professionali e alta formazione universitaria.

Temi prioritari di presentazione dell'Emilia-Romagna a Expo Milano 2015:

La Regione Emilia-Romagna partecipa alla declinazione del tema dell'Expo "*Nutrire il pianeta. Energia per la vita*" ponendo l'attenzione sul suo sistema agroalimentare e sull'intera filiera dell'alimentazione.

A partire da tale tema e rispettivi sottotemi, la Regione ha scelto di **concentrare** l'attenzione **prioritariamente** su tre aspetti che ne delineano le attuali caratteristiche:

- **SAPER FARE E FARE INSIEME**

In Emilia-Romagna niente nasce per caso, il primato odierno poggia su **solide basi** dove la capacità di fare è fondata, ieri come oggi, su **beni e valori comuni**, sulla **legalità, la solidarietà e l'attenzione ai diritti**. Sono questi i tratti distintivi di un percorso dove l'attitudine a **cooperare** degli emiliani-romagnoli è antica e ancor oggi le **imprese cooperative** costituiscono uno dei punti di forza non solo dell'agricoltura e dell'industria alimentare, ma dell'intero tessuto sociale regionale.

- **SAPER COSTANTEMENTE INNOVARE**

L'Emilia-Romagna ha un sistema agroindustriale di eccellenza per materie prime e prodotti di qualità. Le capacità di **ammodernare e innovare** sono strettamente connesse al particolare **modello di ricerca**, che ha realizzato un sistema in continua evoluzione e costantemente all'avanguardia a livello professionale, specialistico e universitario, capace di adeguarsi alle spesso frenetiche mutazioni dei mercati e alle esigenze di consumatori sempre più attenti ed esigenti.

- **SAPERSI APRIRE AL MONDO**

L'Emilia-Romagna, prima in Italia per export nel settore agroalimentare, non dimentica le sfide globali legate alla **qualità della vita** per produrre, di più e meglio, nel rispetto delle risorse naturali. La connaturata disponibilità verso gli altri della gente emiliano-romagnola è fondamentale per determinare quel **cambiamento** auspicato e capace di ridare speranza nel futuro.

A partire dagli spunti offerti dal tema-guida dell'EXPO 2015 ("Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita") e dai rispettivi sottotemi e in considerazione delle eccellenze regionali, la Regione ha scelto di concentrare l'attenzione sul tema della **FOOD SAFETY** intesa come capacità del sistema agroindustriale regionale di garantire il valore del cibo prodotto e consumato attraverso una complessa strategia pluriennale.

Un sistema integrato di leggi e disciplinari, controlli, ricerca, innovazione, tecnologie, formazione, modalità di produzione, trasformazione e distribuzione legate al sistema dei consorzi produttivi e del sistema cooperativistico e solidaristico, che pongono il consumatore al centro di ogni decisione.

Il sistema è tale da garantire la distintività, la salubrità, la sostenibilità ambientale, la qualità e le proprietà organolettiche di ogni alimento prodotto in Emilia-Romagna, dalla materia prima coltivata, alla sua trasformazione artigianale e industriale, dalla conservazione, imballaggio e trasporto, alla immissione nel mercato.

Tale disegno strategico sarà presentato a Expo Milano 2015 come contributo dell'Emilia-Romagna alla soluzione dei problemi globali e messo a disposizione dell'umanità.

Un sistema che comprende: il cibo; le sue tecniche (gli strumenti e le procedure di produzione, preparazione, distribuzione e consumo), le modalità di produzione (consorzi per la produzione e la commercializzazione, cooperative di produzione e consumo), i controlli, i suoi discorsi (le cerimonie sociali e religiose, le rappresentazioni nell'arte e nell'immaginario collettivo e individuale), il suo mercato (le strategie e i linguaggi del marketing agro-alimentare).

Un disegno strategico (food design) che interviene sulla produzione (creazione, trasformazione e modifica) e la gestione di beni di consumo, strumenti, servizi, processi; con l'obiettivo di soddisfare i bisogni e le necessità dell'uomo (il raggiungimento di un benessere individuale e sociale) in modo sostenibile massimizzando il risultato (in termini di efficienza ed efficacia) e minimizzando l'impiego delle risorse (sostenibilità).

A questo scopo è stato identificato il seguente pay off: **“FOOD FOR LIFE, FOOD FOR MIND”**. Il concept, la declinazione grafica del pay-off e la progettazione della partecipazione della Regione Emilia-Romagna a Expo sviluppano questi temi come capacità del sistema produttivo, scientifico-tecnologico, formativo, culturale dell'Emilia-Romagna, ad affrontare le diverse problematiche.

I target che si intendono raggiungere possono essere molto diversi tra loro e andare dal normale **visitatore italiano o straniero** di Expo che può trasformarsi in turista/consumatore e che vuole scoprire il territorio e i prodotti regionali, fino all'**operatore professionale** (buyer, professore, imprenditore, etc...) che invece è attento alle eccellenze aziendali, scientifiche e produttive della nostra regione. Senza dimenticare le **delegazioni istituzionali**, soprattutto estere, che devono essere intercettate per un lavoro multiplo di “diplomazia economica” che abbina alla parte più squisitamente istituzionale gli aspetti sopra indicati.

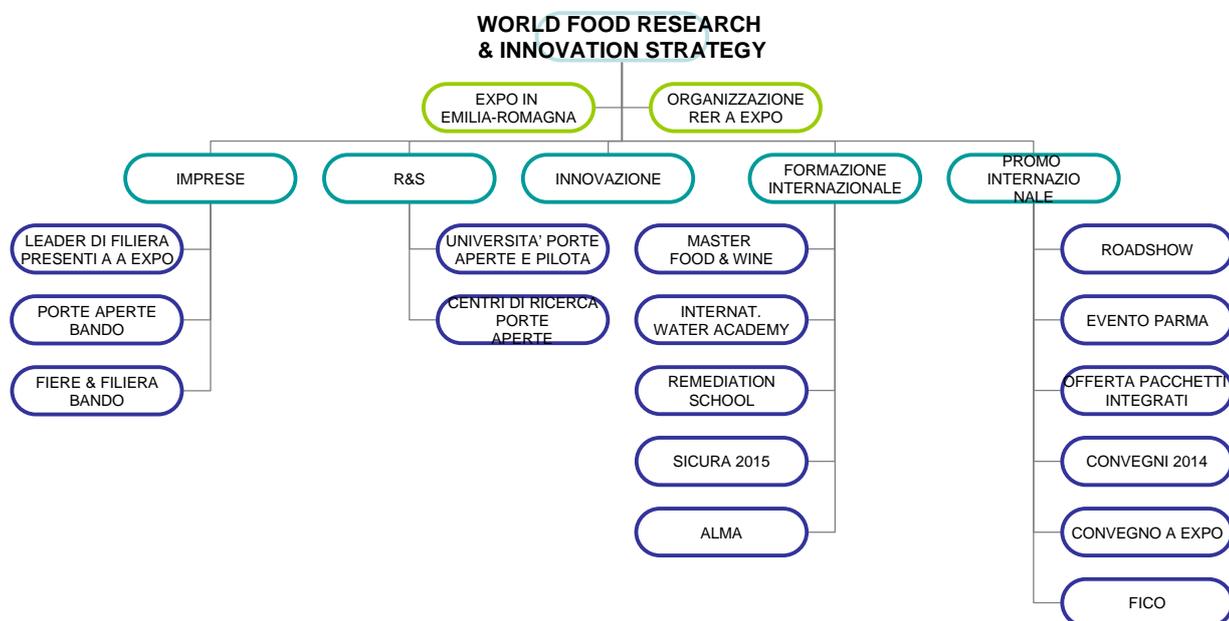
I contenuti sono esposti con una modalità che utilizza quanto più possibile tecnologie digitali e sistemi di **“edutainment”** piuttosto che una classica rappresentazione statica, tipicamente fieristica, proprio perché l'utenza sarà molto numerosa, con poco tempo a disposizione e con desiderio di essere stupita.

Nell'esposizione emiliano-romagnola si privilegia la possibilità di **interazione** da parte dell'utente con lo spazio, con le strumentazioni presenti e la possibilità di una **partecipazione attiva** ai momenti di intrattenimento, formazione, informazione e promozione.

Nella fruizione da parte del visitatore è importante privilegiare il concetto di “esperienza” rispetto alla “presentazione”; cercando di costruire percorsi improntati alla **memorabilità degli eventi** (ottenuta tramite il coinvolgimento e l'intrattenimento) piuttosto che alla raccolta di informazioni, dando particolare attenzione alla possibilità al visitatore di *vivere un'esperienza*.

Schema 1. Il concept della strategia della filiera agro-industriale regionale

WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY, LA STRATEGIA S3 INTERNAZIONALE PER IL RILANCIO E LA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA AGROINDUSTRIALE REGIONALE - 2015



2

2.1.2. Emilia-Romagna Food Valley

L'Emilia-Romagna svolge un ruolo fondamentale nell'export nazionale di prodotti agricoli, alimentari, della meccanica agricola, del food processing e della cold chain.

Nelle prime due componenti, agricola e alimentare, l'Emilia-Romagna rappresenta il 16% della quota nazionale che è pari a 33 miliardi di euro, con una quota di mercato del 3,3%, percentuale che sale molto considerando la meccanica agricola (49%) e il packaging (67%).

L'Italia detiene una quota di mercato molto rilevante nel commercio internazionale, pari al 3,1%. Se

concentrasse tutti gli sforzi nei primi 10 prodotti sui primi 10 paesi (tutti dei paesi avanzati: USA, UK, Francia e Germania), potrebbe in pochi anni guadagnare ulteriori 5 miliardi di euro di esportazioni aggiuntive, sui 7 miliardi posti come obiettivo del Governo per la legislatura.

I prodotti dove l'Italia detiene le quote principali del commercio internazionale sono tutti quei prodotti, con l'eccezione dell'olio di oliva (2% del mercato mondiale, 2° dopo la Spagna), dove l'Emilia-Romagna svolge un ruolo di primo piano attraverso i propri champions nazionali:

1. Conserve, 3° posizione, (con **Conserve Italia**, Coop di Bologna);
2. Cacao, 4%, 4° posizione;
3. Ortaggi, legumi, frutta, 7%, 3°, con **Orogel** leader nazionale del congelato;
4. Mele e pere, 10,5%, 3°;
5. Formaggi e latticini, 8,9%, 3° posto dopo Germania e Francia, con **Granarolo** (Coop di Bologna) e il Parmigiano Reggiano;
6. Caffè, 4,9% 2°;
7. Salumi, 11%, 3° dopo Germania e USA;
8. Pasta, 1° posto con una quota del 37,5%, con **Barilla**
9. Vini, 2° posto dopo la Francia con una quota del 19,3%.
10. Carni, quota del 2,2%, 5° posto al mondo, sulle carni bianche leader italiano è **Amadori**;

Le strategie del prossimo quinquennio devono tenere in forte considerazione i champions regionali e la loro filiera produttiva. I champions possono agire con le loro strutture estere da hub per le PMI del territorio e consentire di costruire un vero e proprio patto per lo sviluppo della filiera agro-industriale regionale.

La presenza in EXPO di molti dei champions regionali è di per sé un'attestazione del forte peso della filiera agroalimentare dell'Emilia-Romagna non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

2.1.3 I paesi target

I paesi target individuati sono:

Europa: Russia

Asia: Singapor Giappone, Kazakistan, India, Corea del Sud, Vietnam, Indonesia, Pakistan

Medio Oriente: Egitto, Emirati Arabi, Arabia Saudita, Qatar, Turchia, Iran, Iraq, Kuwait

Nord America: Canada, Usa

Centro e Sud America: Brasile, Messico, Cile, Perù, Ecuador, Colombia, Argentina

Africa Subsahariana: Sud Africa, Nigeria, Ghana, Kenya, Mozambico, Zambia, Namibia, Burkina Faso, Uganda

Oceania: Australia

2.2. La filiera agroindustriale regionale e le imprese protagoniste

La filiera dell'agroalimentare in Emilia-Romagna rappresenta un cluster di eccellenza internazionale capace di conciliare tradizione e innovazione raggiungendo alti standard qualitativi e di sicurezza dei prodotti.

Le imprese regionali sono competitive non solo per le produzioni vegetali ed animali ma grazie anche all'efficienza nei settori di trasformazione e conservazione di questi stessi prodotti e nei comparti trasversali come la meccanica agricola e il packaging alimentare.

In Emilia-Romagna ci sono 41 prodotti certificati DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), tra cui marchi famosi a livello mondiale come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma e l'Aceto balsamico di Modena. I laboratori di ricerca delle Rete Alta Tecnologia Regionale organizzati nella piattaforma tematica dell'agroalimentare lavorano per la qualità e sicurezza di materie prime, processi, macchine, impianti, prodotti finiti, negli aspetti salutistici degli alimenti e per la valorizzazione dei prodotti tipici.

La filiera ha un alto livello di export, 6,2 miliardi di euro nel 2012, con un mercato di riferimento in gran parte europeo. Tra i settori forti sul mercato estero c'è quello delle macchine per l'agricoltura ma a livello di produzioni vegetali ed animali si distinguono le carni, la frutta fresca e i prodotti alimentari trasformati (in particolare i cereali e i lattiero-caseari, ortaggi e frutta). Sono 9 le fiere internazionali di settore legate direttamente o indirettamente alla filiera.

Le top 30 dell'agroindustria sono:

1. Barilla spa – produzione alimentare
2. CoopAdriatica – commercio al dettaglio
3. Amadori – produzione e commercio all'ingrosso di carni bianche
4. NordiConad-commercio al dettaglio
5. Inalca (Gruppo Cremonini) –produzione di carne e catering
6. Parmalat Spa- produzione lattiero-casearia
7. Granarolo –produzione lattiero-casearia
8. Conserve Italia –produzione alimentare
9. Orogel Gruppo – produzione, trasformazione e commercializzazione produzioni vegetali
10. Bunge Italia spa – produzione olio da semi
11. Grandi salumifici italiani Spa- produzione di salumi
12. Unigrà –catering, bakery, gelati
13. Eurovo-produzione uova
14. Gruppo Argo –produzione di trattori
15. Emak- produzione di trattori e attrezzature per il green
16. Havi Logistics – commercio all'ingrosso
17. Tetra Pak –packaging
18. Gruppo Realco Cooperativa – commercio al dettaglio e all'ingrosso
19. Progeo Cooperativa agricola – produzione vegetale
20. Agrintesa – produzione vegetale (conserve, frutta, vini)
21. Italia Zuccheri – commercio all'ingrosso di zucchero
22. Parmareggio – commercio all'ingrosso di formaggi

23. Granlatte Coop - Allevamento
24. Coop agricole viti-frutticoltori italiani riuniti – agricoltura e post raccolta
25. Cantine riunite- vino
26. CLAI Coop – carni suine e bovine
27. Eridania – Commercio all’ingrosso di zucchero
28. Annoni – Produzione di salumi e commercio all’ingrosso di carne
29. Mectrack –Produzione di trattori
30. Gea Promack-Macchine per food processing

2.3 La forma cooperativa nella produzione agricola, nella trasformazione e nella distribuzione: un modello esportabile?

Il modello cooperativo come strumento per un’economia più equa, sostenibile e democratica, ma capace anche di innovarsi e di competere su scala globale. Parte dall’Emilia-Romagna, terra per eccellenza di cooperazione, la riflessione sul ruolo del sistema cooperativo oggi, in un contesto globale certamente molto diverso da quello che vide la nascita delle prime associazioni mutualiste tra Ottocento e Novecento: da un lato l’acuirsi della sperequazione tra Nord e Sud del mondo e le non più rinviabili emergenze ambientali, dall’altro le grandi multinazionali e la crescente finanziarizzazione dell’economia.

L’Emilia-Romagna è la regione che offre a tutto il mondo le migliori pratiche in campo cooperativo ed è per questo che oggi sono qui – ha detto Green – . In campo agricolo la cooperazione ha contribuito a far uscire i cittadini di questa regione dalla povertà, ma anche in campo sociale e in altri settori, la cooperazione ha svolto un ruolo molto importante”.

La ricetta è sempre nell’aggregazione di piccoli produttori che insieme possono fare quello che da soli non potrebbero fare. Oggi si tratta di fare un salto di qualità investendo in ricerca e innovazione, ma anche ragionando come il modello cooperativo possa evolversi e contrapporre all’agricoltura delle commodities un’agricoltura che mette al centro le persone e che può garantire uno sviluppo pienamente sostenibile”.

“Piccolo è bello ancora oggi, ma solo se ci si mette insieme – ha detto Bonaccini – . Oggi la competizione si gioca su scala globale e abbiamo bisogno di incrociare un mondo che cambia

continuamente. L'agroalimentare può dare un contributo fondamentale anche dal punto di vista occupazionale”.

Oltre il 30% della produzione alimentare mondiale è di origine cooperativa. Secondo i dati forniti dalla Alleanza internazionale delle cooperative (Ica), l'organismo che rappresenta 284 organizzazioni cooperative in 95 paesi del mondo per 1 miliardo di soci, il fatturato delle maggiori 300 cooperative mondiali nei tre anni della crisi globale è cresciuto dell'11,6% raggiungendo i 2.200 miliardi di dollari (dati Monitor Ica) nel 2012. E il movimento cooperativo è in crescita specialmente nei Paesi emergenti come Brasile, Cina, India.

Nel mondo le persone che lavorano in cooperative oggi sono 250 milioni. L'impatto della cooperazione su scala globale aumenta ulteriormente se si guarda al settore agricolo: oltre un terzo della produzione alimentare mondiale (agricoltura e allevamento) è infatti di origine cooperativa. Dunque le cooperative nel mondo svolgono un ruolo fondamentale nel garantire la sicurezza alimentare, aiutando i piccoli produttori agricoli, fornendo loro servizi, conoscenza, aiutandoli ad innovarsi e a stare sul mercato.

La cooperazione agroalimentare in Emilia-Romagna: qui oltre il 30% del fatturato nazionale. Reggio Emilia sul podio per numero di imprese, Forlì-Cesena per fatturato. Oggi l'Emilia-Romagna è la regione che detiene il record italiano per quanto riguarda il fatturato della cooperazione agroalimentare: 13,143 miliardi di euro, oltre il 30% del totale nazionale pari a 36,147 miliardi (dati 2013). E' di origine cooperativa il 18% di tutto l'export agroalimentare regionale, mentre il 23% della produzione cooperativa esportata a livello nazionale viene da aziende cooperative dell'Emilia-Romagna. In regione operano 701 imprese cooperative agroalimentari, su un totale nazionale di 5.024 (il 14%). Quelle con un fatturato superiore ai 40 milioni di euro sono 51, il 7% del totale; 101 (il 14%) hanno un fatturato compreso tra i 7 e i 40 milioni, mentre 200 (il 29%) si collocano tra i 2 e i 7 milioni. Le restanti 349 cooperative agroalimentari hanno un fatturato inferiore ai 2 milioni di euro. I settori su cui le grandi cooperative agroalimentari regionali sono più presenti sono quello della carne, dell'ortofrutta, del vitivinicolo. Guardando alla distribuzione sul territorio, il primato in termini di fatturato derivante dalla cooperazione agroalimentare spetta alla provincia di Forlì-Cesena con 3,598 miliardi, seguita da quella di Bologna con 3,279 miliardi e da Modena con 1,613. Se si guarda invece al numero di cooperative agroalimentari presenti sul territorio sul podio ci sono Reggio Emilia, Parma e Modena, rispettivamente con 135, 121, 118 imprese. I dati sono riportati nel volume “La cooperazione agroalimentare in Emilia-Romagna, una storia di successo, un futuro di sfide” della storica Giuliana Bertagnoni. Promosso dalla Regione con l'Alleanza delle cooperative dell'Emilia-Romagna, il volume, presentato al convegno, ripercorre la storia della cooperazione agricola emiliano-romagnola, dalle prime associazioni bracciantili dell'800 fino ai grandi gruppi di rilevanza internazionale di oggi.

Africa Milk Project frutto dell'alleanza Cefa-Granarolo per aiutare le piccole cooperative locali a crescere è un esempio di collaborazione in campo cooperativo “Africa Milk project”, frutto della

collaborazione tra l'ong Cefa di Bologna e Granarolo ha permesso di realizzare in Tanzania una latteria sociale che oggi può contare su un migliaio di soci che conferiscono il latte delle loro mucche e che garantisce latte fresco di qualità a circa 25 mila bambini.

2.4. La Technology review agro-food e le start-up high-tech

Per la predisposizione della sua Strategia per la Specializzazione Intelligente (S3 – Smart Specialization Strategy), la Regione Emilia-Romagna ha identificando cinque aree di specializzazione. Esse si riconducono essenzialmente a due tipologie:

- aree di interesse per la loro attuale importanza economica e sociale
- aree che presentano un elevato potenziale di crescita

Per le cinque aree sono state selezionate le priorità tecnologiche sulla base di un'azione congiunta di tipo top-down, basata sugli obiettivi strategici generali, e bottom-up, basata sull'emersione di esigenze generate dai soggetti regionali coinvolti, imprese, ricercatori ed altri stakeholder dell'innovazione. L'attività è stata coordinata da ASTER e ha coinvolto in modo organizzato un numero rilevante di rappresentanti delle imprese (di dimensioni e mercati differenziati), del sistema della ricerca pubblica e privata (trasversalmente rispetto alle aree di disciplina) e altre organizzazioni regionali integrate nell'ecosistema dell'innovazione.

Nell'ambito della piattaforma agrofood sono state individuate le seguenti traiettorie tecnologiche regionali per la componente delle produzioni agroalimentari:

- gestione della risorsa idrica nella filiera: riuso dell'acqua nel ciclo produttivo, recupero di sottoprodotto organico e inorganico dalle acque di scarico agroindustriali, valorizzazione energetica delle acque di scarico industriali, digestione anaerobica, macchinari per il processo con alta efficienza di risparmio idrico, precision pharming.
- agricoltura sostenibile, di precisione ed integrate nella filiera: genotipi innovativi per l'agricoltura sostenibile, nuove forme di agricoltura per il miglioramento dell'ambiente, nuove vie di integrazione dell'agricoltura nella filiera.
- Valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti della filiera agroalimentare: sviluppo di processi enzimatici e fermentativi, sviluppo e ottimizzazione dei processi tecnologici e di estrazione, separazione e purificazione, riuso in altri settori, ottimizzazione delle prestazioni funzionali di bioprodotti, tecniche sostenibili di stabilizzazione e conservazione delle biomasse.
- Alimenti funzionali, nutrizione, salute: prodotti vegetali come functional foods, sviluppo di nuovi prodotti fermentati ad attività prebiotica e probiotica, nuovi metodi per valutazione della composizione molecolare, biomarkers sensibili, molecole bioattive, per la health promotion analysis, studio del microbioma umano.
- Tecnologie e biotecnologie industriali innovative per l'industria alimentare: probiotici e allungamento shelf-life nel settore lattiero-caseario, attività antimicrobica naturale, differenziazione

del prodotto, funzionalizzazione di ingredienti, metodi innovativi per l'addizione e la stabilizzazione di ingredienti bioattivi.

- Processi sostenibili per l'industria alimentare: catena del freddo (sanificazione, zonizzazione, risparmio energetico, ultraclean e aseptico, etichette di abuso termico), processi integrati per la lavorazione della frutta (osmosi diretta con soluzione ipertonica da riconcentrare con osmosi inversa; utilizzo della cavitazione idrodinamica in alternativa agli ultrasuoni) e controllo automatico di processo per la riduzione delle inefficienze (controllo proattivo "feed forward" per i trattamenti termici a flusso continuo, nuovi sistemi per altri tipi di processo; tecniche di analisi di immagine che abbinano alle radiazioni visibili quelle ultraviolette e infrarosse).
- Macchine e impianti per l'industria alimentare: progettazione e costruzione avanzata con tecniche lean, FEA e multibody per il design, la fabbricazione, l'assemblaggio secondo i principi dell'eco-progettazione e della progettazione igienica; l'utilizzo di tecnologie avanzate di materiali innovativi (composite, FRP, atossici), processi di produzione net-shape, approcci innovativi alla costruzione di telai.
- Qualità nella sicurezza: valorizzazione delle proprietà intrinseche delle materie prime e l'impegno di tecnologie microbiche e non in grado di preservarle e incrementarle, o addirittura di aggiungerne ulteriori (riduzione del danno termico, culture microbiche selezionate per la riduzione dell'uso del sale, la sostituzione di nitrato e nitriti, la riduzione del contenuto in grasso nell'industria dei salumi, prolungamento della shelf-life nei prodotti da forno, incremento della gamma dei prodotti per i ciliaci, nel settore enologico incrementare i prodotti senza SO₂, tecniche di indagine per la determinazione delle caratteristiche di processo e di prodotto (garanzia autenticità prodotti tipici regionali, metodi rapidi di validazione non distruttivi) con lo sviluppo di metodi cromatografici, sviluppo di standard sensoriali "certificati" (naso, occhi e lingue elettroniche), applicazioni della microbiologia predittiva.
- Packaging innovativo sostenibile (packaging intelligente): materiali innovativi ed eco-compatibili, controllo microbiologico tramite film funzionalizzati sul packaging (smart packaging), controllo delle prestazioni del materiale per l'imballaggio alimentare (migrazioni), sustainable packaging; riduzione della complessità degli impianti per il packaging, modellazione e simulazione numerica per le linee produttive complesse, sistemi di decontaminazione dei contenitori di alimenti; coating con effetto antimicrobico.
- Gestione della supply chain, interessata dal progetto regionale gestito dalla Fondazione Istituto per i trasporti e la logistica Log.Out.lab. Sempre più le imprese regionali che si rivolgono a nuovi mercati necessitano di tecnologie e servizi in grado di contribuire ad aumentarne la competitività senza pregiudicare la qualità e la sicurezza dei prodotti, per questo l'efficienza logistica diviene una chiave per incrementare le potenzialità produttive del territorio (<http://www.logoutlab.it/agroalimentare-agroindustria>). Tecnologie di identificazione automatica,

standard condivisi per la gestione e lo scambio dell'informazione, gestione dell'informazione, Impatto ambientale, automazione logistica.

- Agroindustria Smart: Internet of Things. Un esempio è il caso in cui l'infrastruttura software manitine non solo la lista dei prodotti ma anche per ciascuno di essi il cammino del prodotto lungo la supply chain agroalimentare includendo le diverse fasi di lavorazione del prodotto come la fase campo, fase industriale, fase commerciale, e integrandosi con i diversi dispositivi di monitoraggio, come i rilevatori termogravimetrici, i sensori di temperatura nei container, i sensori luce nei centri di distribuzione. Tecnologie per l'interoperabilità, la standardizzazione e la gestione della conoscenza. Le tecnologie per l'analisi dei dati (data warehouse, business performance management, business analytics, data mining, la tracciabilità della filiera end-to-end, l'analisi degli user generated contents. Le tecnologie di simulazione.

Alle traiettorie tecnologiche strettamente correlate alla filiera agroalimentare si affiancano quelle della meccanica, con lo specifico riferimento alla componente dei macchinari che riguardano la progettazione del futuro (riduzione del noise, vibration e harshness, progettazione orientata alla pianificazione del ciclo di vita LCA, piattaforme software, ecc.), l'Interazione uomo macchina, le tecniche di manutenzione avanzata, la Fabbrica, linee di produzione e macchine intelligenti e adattive, il Manufacturing 3.0, i sistemi robotizzati autonomi, la miniaturizzazione, i sistemi di trasporto intelligente, il manufacturing sostenibile e i veicoli a basso impatto ambientale (cfr. ASTER 2013 Technology Review regionale, Bologna).

L'EmiliaRomagna ha una rete di Start-up denominata Emilia-RomagnaSTARTUP , che rappresenta il punto di riferimento regionale per la creazione d'impresa innovativa, uno strumento completo e intuitivo per coloro che vogliono intraprendere un percorso imprenditoriale e per chi è in fase di startup.

EmiliaRomagnaSTARTUP è anche il collegamento tra le startup e tutti i soggetti che supportano la creazione di impresa: le università e i centri di ricerca, le associazioni imprenditoriali, gli incubatori, le banche, i consorzi di garanzia, il "private equity", la rete dei business angel e gli esperti specializzati nella consulenza alle startup.

Lanciata nel 2011, EmiliaRomagnaSTARTUP conta una community di oltre 300 startup innovative e 50 organizzazioni che le sostengono .

Nel settore agroalimentare sono state finanziate le seguenti start up:

1. AEIFORIA
2. AeroDron
3. Agromet srl
4. Alga&Zyme Factory
5. ANUFA
6. Aqtan
7. Badeggs
8. Borgo Etico
9. ChemSTAMP
10. DataRiver
11. DoubleCheck
12. Ecoinnovazione
13. Ecoliving
14. EDO
15. EnEf Research
16. GAIAG
17. GEIS - Geomatics Engineering Innovative Solutions
18. Giunko
19. HK - Horticultural Knowledge
20. Horta
21. Ibrandplus
22. KIT

23. Madegus
24. Mec System
25. Nekimol
26. NeuroComm
27. NitroZeo
28. Nova Somor
29. Nutrascience
30. Rete Produttori
31. Rinnova
32. Vincitech Innovation
33. Winet

Per citare qualche caso

1. Aeiforia srl è uno spin off universitario dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, che tende a fornire diversi servizi alle imprese agrarie ed alimentari, alle industrie ed imprese che producono, vendono, commercializzano e utilizzano sostanze chimiche e mezzi tecnologici nel settore agrario e alimentare.
2. Agromet, startup italiana nata a marzo 2014 al termine del percorso Spinner 2013, sviluppa prodotti e servizi agrometeorologici, associati a previsioni meteorologiche, ad alto contenuto tecnologico ed innovativo dedicati alle imprese le cui attività sono meteo-sensibili. Agromet si rivolge soprattutto al settore agroalimentare, dal produttore al distributore.
3. AQTAN intende produrre Tannini di Alta Qualità (TAQ) per applicazioni speciali in campo agroalimentare, cosmetico-farmacologico e biotecnologico in genere, settore concerie, e comparti merceologici compatibili.
4. HK - Horticultural Knowledge Start-up accreditata dall'Università di Bologna e costituita SRL nel 2011, HK raccoglie un team di ricercatori e consulenti in agronomia che operano da anni in forma libero-professionale. I settori di applicazione individuati sono: coltivazione di alberi da frutta, in parti-

colare pomacee ma anche kiwi e uva da tavola; attività che seguono la raccolta e attività di supporto alla produzione.

2.5. I partner della RER per la strategia e per Expo

A Expo è presente tutta l'Emilia-Romagna, attraverso la Regione, Piacenza, le grandi imprese, le fiere, nello specifico sono rappresentati:

§ RER e Comitato Export e internazionalizzazione, sistema sanitario regionale, le società in-house della RER (APT, ASTER, ERVET, IBC, ARPA, LEPIDA)

§ Sistema camerale, Unioncamere ER e le 9 CCIAA

§ Fiere della RER: 5 Quartieri (Bo, Mo, Fe, Pr, Rn, Cesena, Pc) con le proprie manifestazioni.

§ Territori: ANCI, Comuni, Province, ATS locali, GAL, Agenzie di sviluppo

§ Sistema bancario e finanziario

§ ONG

§ Imprese agricole: quelle Bio come Alce Nero

§ Consorzi

§ Imprese manifatturiere presenti a Expo (Barilla, Granarolo, Technogym, CIR Food, ...)

§ Imprese dei servizi

§ Imprese commerciali e GDO: Coop e Conad

§ Università, CNR ed ENEA

§ Scuole di agraria e musicali attraverso associazione

§ Scuole di cucina, casa Artusi

§ Sistema dei Musei e dei Teatri regionali

§ Associazioni agricole e imprenditoriali

2.6. La metodologia: concertazione, coinvolgimento, incentivi

La definizione di una strategia pluriennale per lo sviluppo, l'innovazione e l'internazionalizzazione della filiera agro-industriale regionale è il frutto di un lavoro corale che ha visto protagonisti il Governo regionale, le proprie società in-house, la Rete Alta tecnologia, le associazioni imprenditoriali regionali che hanno collaborato insieme attraverso gruppi di lavoro misti e interdisciplinari.

Si tratta pertanto di una strategia che non è frutto di un lavoro top-down, ma è la sommatoria più che di una concertazione, di una vasta partecipazione di cittadini, imprenditori, sindaci, amministratori, ricercatori, universitari, consulenti, manager delle fiere che hanno contribuito con entusiasmo e dedizione.

A Milano – unico caso fra le Regioni italiane – l'Emilia-Romagna è stata in grado schierare tutte le istituzioni e le imprese di eccellenza nella produzione e nei servizi. E' presente la Regione Emilia-Romagna, come ente di riferimento e punto di aggregazione, il Sistema camerale, i Territori con Piacenza e Reggio Children, le grandi imprese - Technogym con la filiera del benessere, Granarolo con la filiera del latte, CoopItalia con la distribuzione, Barilla, imprese dei prodotti tipici, i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma, e dell'Aceto balsamico, ma verranno coinvolte anche tante altre imprese come Coppini, Carpigiani, Orogel, Amadori, Enoteca regionale, Conserve Italia, Vivai F.lli Zanzi, IMA, G.D., Centergross ecc, le Università di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio, la Cattolica di Piacenza, le scuole di cucina come quella Internazionale Alma di Colorno e le associazioni quali Chef to chefs, le Fiere di Parma in partnership con Federalimentare e di Bologna sul biologico.

Il territorio regionale ha visto la partecipazione attiva anche di tutte le amministrazioni provinciali e comunali, da Piacenza a Rimini, le fiere, le università e i centri di ricerca, le associazioni imprenditoriali, il sistema bancario, le scuole di agraria e di cucina, i teatri, i musei, le associazioni dei commercianti, che hanno creato gruppi di lavoro attivi e proattivi.

Expo rappresenta un terreno di prova di collaborazione e coinvolgimento di tutti gli attori del territorio, che potrà creare le basi per un percorso di crescita del settore al 2020 e diventare uno strumento permanente.

I gruppi che hanno contribuito alla definizione della strategia sono i seguenti:

a. **Gruppo di lavoro Sistema agroalimentare POR FESR** coordinato da ASTER, a cui hanno aderito le Università dell'Emilia-Romagna, Granarolo, ENEA, CoopItalia, GEA, Mutti, SSICA,

CAMST.

b. **Gruppo di lavoro interdirezionale Expo** coordinato da Sprint-ER, con le DG Attività produttive, Agricoltura, Sanità, Cultura, Formazione, Trasporti, Ambiente, Programmazione territoriale allargati alle società in-house e a Unioncamere, con il coinvolgimento del Comitato Export & Internazionalizzazione dell'Emilia-Romagna.

c. **Gruppo di lavoro World Food Research & Innovation Forum** coordinato da Sptint-ER e gestito da ASTER.

d. **Tavoli provinciali** con le istituzioni locali, le Camere di Commercio, le associazioni e le fiere, le fondazioni e le associazioni non profit, le scuole.

e. **Gruppi di lavoro interregionali** della Conferenza delle Regioni nell'ambito della Cabina di Regia per l'internazionalizzazione.

f. **Focus group** con le grandi imprese, le camere di commercio, le associazioni e le fiere

g. **Gruppi di lavoro con le università**, i centri di ricerca nazionali (CNR, INFM ed ENEA) e con i laboratori regionali della Rete Alta tecnologia dell'Emilia-Romagna coordinati da ASTER

Il lavoro dei gruppi ha portato alla realizzazione di report che sono stati discussi e valutati sia all'interno dei gruppi di lavoro sia nell'ambito di seminari tecnici e convegni pubblici.

Inoltre sono stati realizzati dei road show di presentazione dei risultati e di consultazione in tutte le province regionali, sia nei capoluoghi sia nei comuni minori, a cui si aggiungono eventi all'interno delle fiere ed eventi realizzati a livello internazionali.

2.7. La formazione sul food

La qualità della formazione regionale è uno dei punti di forza del sistema Emilia-Romagna.

La formazione pubblica copre tutti gli ambiti conoscitivi e ingloba tutte le età dai nidi, dove opera con successo riconosciuto anche a livello internazionale (come nel caso di Reggio Children), fino alla terza età.

Di particolare livello è l'attività formativa rivolta al mondo del cibo, dell'agricoltura, della trasformazione alimentare e del benessere.

Tra le iniziative recenti c'è la costituzione di una rete di istituti tecnici, gli ITS, che rappresentano le nuove scuole di tecnologia dell'Emilia-Romagna, formano tecnici altamente specializzati, richiesti dalle imprese dei settori strategici dell'economia regionale. Gli ITS sono Fondazioni costituite da scuole, enti di formazione, università e imprese che collaborano alla progettazione e realizzazione dei percorsi formativi. Ciascun ITS deve saper rispondere alle esigenze delle persone e ai fabbisogni formativi di tutte le imprese del territorio regionale e deve collaborare con tutte le Fondazioni della rete mettendo a disposizione eccellenze, esperienze e competenze. Si tratta di percorsi realizzati dagli Istituti tecnici superiori, alternativi all'università ma ad essa collegati, durano 2 anni e si articolano in 4 semestri, per una durata complessiva di 1.800/2.000 ore.

Gli ITS sono finalizzati a formare Tecnici superiori che siano in grado di inserirsi nei settori strategici del sistema economico-produttivo dell'Emilia-Romagna, portando nelle imprese competenze altamente specialistiche e capacità d'innovazione. Tra i docenti vi è, infatti, una presenza significativa di professionisti provenienti dal mondo del lavoro e, nel corso del biennio, gli studenti devono obbligatoriamente svolgere un tirocinio, anche all'estero.

I percorsi si rivolgono a giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. La partecipazione è totalmente gratuita, in quanto gli ITS sono finanziati con fondi pubblici, sia nazionali che regionali.

Nell'ambito di questa rete è stato individuato un percorso legato alle tematiche dell'agricoltura, organizzato dalla Fondazione ITS "*Nuove tecnologie per il made in Italy, ambito settoriale regionale agroalimentare*", si colloca a Parma e forma ha come oggetto il "*Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali*".

Per quanto riguarda invece l'alta formazione, l'esperienza più solida e completa, storicamente già attiva nell'800, è quella che fa capo alla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, organizzata attorno alla **Scuola di agraria e di medicina veterinaria** che si articola nelle sedi di Bologna, Cesena, Imola e Cesenatico. La scuola dispone di aule didattiche ma anche laboratori, serre e orti sperimentali, l'Ospedale didattico veterinario, la stalla e il macello, il caseificio. Accoglie anche i musei di anatomia degli animali domestici. Alla Scuola afferiscono il Dipartimento di Scienza agrarie

(DipSA), quelli di Scienze e tecnologie agroalimentari (DiSTAL), e di Scienze mediche veterinarie (DiMEVET). Si tratta di un totale di 15 corsi di studio, tra cui quello di in Medicina veterinaria, che è il primo in Italia ad essere conforme agli standard europei EAEVE.

Sono presenti sul territorio anche diversi master inerenti la tematica food come ad esempio quello della Bologna Business School che organizza un Master internazionale denominato “Food & Wine”, invece l'Università di Modena e Reggio Emilia organizza un master in “Food Innovation” il cui obiettivo è lavorare su tutti gli aspetti dell'innovazione sul cibo (come ad esempio mappare le tecnologie critiche per plasmare l'agricoltura, la distribuzione alimentare, la vendita al dettaglio e il consumo)

In Regione è presente anche una delle più prestigiose Scuole di cucina internazionali. ALMA che ha sede nella Reggia di Colorno, vicino a Parma, ed è considerata il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale.

Un'altra esperienza interessante in regione è rappresentata dalla “*International Water Academy*”, nata dalla collaborazione della Regione con Università di Ferrara, Techno, Hera e alcune società di consulenza che l'hanno lanciata nel corso del 2014 a Ferrara. Nella sua fase iniziale è stata pensata per formare politici, tecnici e studenti dei paesi africani¹ sui temi del ciclo della potabilizzazione dell'acqua, del suo corretto utilizzo e del riciclo. Il Governo sudafricano ha risposto alla sfida dichiarando la disponibilità a realizzare e finanziare la prima edizione nel 2015 con l'obiettivo di formare, nei prossimi 5 anni, 40 studenti sudafricani l'anno coinvolgendo 8 Municipalità dell' Eastern Cape.

La prima edizione della Water Accademy sarà presentata a Expo. In effetti il tema del corretto utilizzo dell'acqua e della necessità di costruire strategie planetarie di lungo periodo attorno al nesso acqua-energia-cibo costituisce una delle sfide planetarie all'attenzione di tutti i grandi organismi internazionali. L'agricoltura è attualmente il più grande utilizzatore d'acqua nel mondo, con oltre il 70% dei consumi. La produzione di cibo e la sua supply chain contano per il 30% dei consumi totali di energia.

Un'altra iniziativa è la *International Remediation School* iniziata nel 2014 e nata dalla collaborazione della Regione con l'Università di Ferrara, Ferrara Fiera, e ARPA Emilia-Romagna in collaborazione con altre università italiane e con le imprese del settore. Il tema delle bonifiche dei terreni, delle acque e dell'aria è cruciale per la salvaguardia dell'ambiente, sia nei paesi avanzati sia in quelli in via di sviluppo. Si tratta anche in questo caso di un ambito fondamentale per le tematiche della “food security e food safety”, in quanto la migrazione dei contaminanti verso i prodotti agricoli è devastante.

¹ L'Africa sub-sahariana è l'unica area del pianeta nella quale cresce il numero assoluto di persone senza accesso all'energia elettrica.

Attualmente la scuola è attiva con la Russia (area di Mosca e nella Regione di Khanty-Mansi) e la Cina (nelle province del Guangdong e dello Zhejiang).

Sono presenti ulteriori esperienze a livello internazionale, ad esempio nel 2010 la Regione ha lanciato in collaborazione con FederUnacoma, parallelamente alla realizzazione a New Delhi della Eima Agrimach India la fiera della meccanica agricola dell'ASEAN, anche un'iniziativa con l'Università di Ludhiana del Punjab. L'iniziativa prevede di attrezzare campi dell'Università indiana con i macchinari italiani a due scopi: consentire ai contadini indiani il loro utilizzo sul campo; ottenere dall'Università la certificazione della loro utilità alla luce delle caratteristiche dei terreni, delle coltivazioni e dell'expertise locale. Senza tale certificazione sarebbero difficilmente vendibili localmente. Tale iniziativa è uno dei frutti dell'accordo bilaterale siglato fra RER e Governo del Punjab.

Infine esistono anche esperienze formative messe in campo direttamente dalle aziende, come quella organizzata dalla Carpigiani, l'impresa bolognese leader mondiale nella produzione di macchine per gelato, che ha dato vita alla "Gelato University". Una scuola internazionale sul gelato ideata nel 2005 dalla Carpigiani che vanta corsi in aula, in laboratorio e on line, in collaborazione con diverse istituzioni in 10 paesi fra i quali USA, Brasile, Argentina, Australia, Cina, Giappone, UK, Olanda, Germania.

Oltre a questa attività formative gestisce ulteriori iniziative:

- il Gelato Museum, nato nel 2012 ad Anzola Emilia per raccontare la storia, la cultura e la tecnologia del gelato, garantisce borse di studio e premi, coordina il Gelato Lab, un laboratorio didattico che può ospitare fino a 100 bambini alla volta.

- le giornate europee del Gelato artigianale.

- Il Gelato World Tour, un evento itinerante di promozione del gelato italiano, con eventi in Spagna, Australia, Cina, USA, EAU e Germania, per ritornare a Rimini dove è la protagonista assoluta della sezione gelato della fiera annuale SIGEP che si tiene a gennaio di ogni anno.

2.8 LA RICERCA SUL FOOD: la PIATTOFORMA TECNOLOGICA AGROALIMENTARE DELLA RETE ALTA TECNOLOGIA DELL'EMILIA-ROMAGNA.

La Rete Alta Tecnologia è organizzata in Piattaforme Tematiche, costituite per garantire un'offerta di ricerca in grado di rispondere alle richieste di innovazione e aumentare la competitività delle imprese. Le Piattaforme hanno il compito di assicurare che la conoscenza generata dalla ricerca sia convertita prima in tecnologie e processi, quindi in prodotti e servizi commercializzabili per le imprese.

Le Piattaforme Tematiche offrono un modello organizzativo in grado di avvicinare le imprese alle competenze di ricerca della Rete promuovendo la competitività del tessuto produttivo regionale basato sull'innovazione.

Ad oggi sono 6 le Piattaforme definite per esprimere l'offerta di ricerca dell'Emilia-Romagna. Il coordinamento della Rete, organizzata in Piattaforme Tematiche, è affidato ad ASTER.

Tra queste piattaforme è presente la Piattaforma Agroalimentare, che rappresenta un punto di riferimento per le esigenze di innovazione delle imprese dei comparti **alimentare e meccano alimentare** offrendo un supporto qualificato per: lo sviluppo di nuovi prodotti e processi; la caratterizzazione e selezione delle materie prime; la progettazione e validazione di macchine e impianti per la produzione ed il confezionamento degli alimenti. Gli ambiti di intervento della Piattaforma sono i seguenti: Qualità e sicurezza di materie prime, processi e prodotti finiti, macchine e impianti industriali; aspetti salutistici, alimenti funzionali e valorizzazione dei prodotti tipici.

I laboratori presenti sul territorio ed appartenenti a questa piattaforma sono i seguenti:

1.CIRI AGROALIMENTARE: (Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare) è uno strumento dell'Università di Bologna che ha lo scopo di svolgere e coordinare attività di ricerca prevalentemente rivolta a potenziare i rapporti con l'industria, promuovere i risultati della ricerca e operare il trasferimento tecnologico per rispondere alle esigenze del mondo produttivo.

La peculiarità e l'innovatività del CIRI Agroalimentare ruotano attorno alla visione integrata dell'alimento come frutto di una sequenza di interventi (scelta delle materie prime e degli ingredienti, formulazione, fermentazione o processo tecnologico, imballaggio, scelta delle condizioni di conservazione o maturazione appropriate) calibrati in modo da programmare e prevedere la sicurezza, la qualità organolettica e nutrizionale e la shelf-life del prodotto. A tal fine le competenze tecnologiche, microbiologiche, analitiche e nutrizionali, presenti all'interno del CIRI Agroalimentare, sono integrate in modo da fornire all'industria non solo un servizio ma un supporto per tutte le fasi

della produzione e innovazione attraverso l'applicazione di un approccio integrato basato sulle esigenze dell'industria.

2. LABORATORIO BIOGEST-SITEIA: è il centro di ricerca interdipartimentale per il miglioramento e la valorizzazione delle risorse biologiche agro-alimentari dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Il laboratorio offre alle imprese servizi specialistici di ricerca industriale e applicata nell'ambito della filiera agro-alimentare. Promuove e coordina: ricerche settoriali nell'ambito delle produzioni vegetali e dei loro processi di trasformazione e studi sull'organizzazione e gestione dell'innovazione nell'agro-alimentare, dalla percezione delle necessità alle modalità e strumenti di implementazione delle condizioni di sistema. Biogest Siteia si propone anche quale interlocutore di Enti Pubblici per la realizzazione di interventi e progetti finanziati in ambito locale, nazionale ed europeo.

L'attività di Biogest Siteia è inoltre intesa a perseguire obiettivi di ricerca scientifica per garantire un'offerta di trasferimento tecnologico d'eccellenza, aggiornata ed in linea con i traguardi della ricerca stessa. Biogest Siteia vanta specifiche competenze e laboratori dedicati ad analisi relative: alla qualità delle materie prime, dei processi produttivi e degli alimenti, nonché al miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche degli stessi; al miglioramento della conservabilità di materie prime e alimenti tramite tecniche di packaging innovative; allo sviluppo di composti bioattivi per la difesa delle materie prime e delle derrate alimentari nonché allo studio di saggi per la resistenza dei fitofagi ad agrofarmaci.

3. LABORATORIO CIM : si occupa delle seguenti tematiche:

- **Qualità e sicurezza degli alimenti trasformati:** studio della presenza di sostanze desiderate (antiossidanti, flavor enhancers, peptidi funzionali) e di sostanze indesiderate (metaboliti di micotossine e di xenobiotici) per il miglioramento della qualità e della sicurezza di alimenti, mediante tecniche NMR ad alta Risoluzione (HRNMR) e Spettrometria di Massa ad alta risoluzione.
- **Ottimizzazione e innovazione di processo/prodotto:** studio della influenza di vari processi tecnologici sulle caratteristiche nutrizionali e funzionali di prodotti alimentari. Determinazione di marker molecolari per la valutazione delle caratteristiche funzionali.
- **Tracciabilità molecolare e sistemi per la rintracciabilità:** messa a punto di nuovi metodi di determinazione della tipicità e della origine geografica di alimenti mediante tecniche di NMR allo stato solido HRMAS e spettrometria di massa ad alta risoluzione.
- **Fornitura di servizi di NMR, Spettrometria di Massa, AFM, Spettroscopie Ottiche e Microcalorimetria** per i Centri Interdipartimentali del Tecnopolo di Parma e per tutti gli utenti afferenti agli altri Tecnopoli Regionali.

4. LABORATORIO CIPACK: Il Centro svolge analisi sia sugli imballaggi sia sul processo industriale che coinvolge il packaging. CIPACK svolge attività di consulenza inerenti alla ricerca industriale, per esempio sistemi innovativi applicabili con studi di prefattibilità tecnica per l'inserimento dei nuovi sistemi oppure analizza la tecnologia aziendale, individua e approfondisce soluzioni tecnologiche alternative proponendo impianti adottanti la tecnologia individuata; effettua indagini sull'applicabilità, a diverse classi di prodotti, di packaging biodegradabili o ecocompatibili, analizza le tecnologie di realizzazione del packaging bio o ecocompatibile attualmente utilizzate e ne compie studi di fattibilità.

Il grande obiettivo raggiunto in Emilia-Romagna è stato il superamento della settorializzazione della ricerca che ha caratterizzato per molti decenni l'Italia. Ad esempio a Bologna grazie ad ALMA FOOD Integrated Research si sono unificate tutte le competenze del campo agroalimentare da oltre 10 anni. La mappatura delle competenze con oltre 600 ricercatori dallo storico dell'agricoltura, all'ingegnere meccanico, al biologo, al nutrizionista per la NASA, una visione integrata della sostenibilità della produzione primaria, la salubrità, la digeribilità, il packaging, la Bioeconomia.

Il food mostra anche di avere forti connessioni internazionali, innanzitutto europee quali il Food BEST, la Kick Food, e quella nazionale della Piattaforma Food for life.

Il CNR avrà un ruolo primario a Expo con "Vivaio Ricerca", un programma di 24 eventi scientifici, uno alla settimana, organizzati attorno all'interazione dei saperi, coordinati dal Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari del CNR di Roma. Fra i principali si segnalano i seguenti eventi:

Med Diet Expo 2015 (14/05/15)

I nuovi materiali dagli scarti agroalimentari (05/08/15)

Paesaggio (16/09/15)

Mela (26/09/15)

Packaging (30/09/15)

Migrazioni delle piante (7/10/15)

Infine l'Università di Bologna è attiva sui temi della ricerca relativi alla genomica e alla MAS (marker assisted selection), che offrono notevoli opportunità per restituire competitività alla agricoltura italiana. La MAS è la nuova frontiera dell'agricoltura biologica che consente la selezione naturale

assistita in laboratorio accelerata dai marcatori: è una tecnica di biotecnologia capace di selezionare le piante più resistenti e produttive senza presentare i rischi degli OGM. Gli agricoltori individuano le piante più produttive, più resistenti ai parassiti, alle malattie e alle intemperie, poi i biotecnologi prelevano le cellule e attraverso i marcatori molecolari inseriscono nel DNA i geni associati al carattere desiderato. Fatto questo si procede con i normali incroci per dar vita ad una nuova generazione di piante. A differenza degli OGM la MAS non introduce nessun nuovo gene, ed ha dato buoni risultati nella lotta contro virus, funghi, batteri, insetti nocivi, soprattutto per il riso, le erbe infestanti, il miglioramento delle rese cerealicole.

Capitolo 3

Il Programma operativo 2015

3. L'ATTIVITA' REALIZZATA NEL 2014:

A. "400 Giorni a Expo"

"400 giorni a Expo", si è svolto il 26 marzo 2014, ed è stata l'occasione in cui presentare le modalità di partecipazione dell'Emilia-Romagna e dei suoi territori al più grande evento a livello mondiale sul tema dell'alimentazione. All'evento hanno partecipato Giuseppe Sala, Andrea Babbi, Tiberio Rabboni e Gian Carlo Muzzarelli.

L'ospite speciale dell'evento è stato Massimo Bottura, Chef internazionale dell'Osteria Francescana di Modena.

B. Collegio dei Commissari a Parma

Il 2 e 3 dicembre 2013 Parma ha accolto i 150 commissari generali responsabili dei padiglioni di Expo 2015. E' stato il loro primo incontro collettivo, organizzato dalla società Expo insieme al Bureau International des Expositions per fare il punto sullo stato di avanzamento dell'evento a sei mesi dall'apertura dei cancelli della manifestazione. La scelta di organizzare questo evento a Parma è stata dettata sia dal fatto che Parma è universalmente riconosciuta come la capitale italiana dell'agroalimentare, in quanto ospita alcune celebri industrie del settore ed è apprezzata per prodotti d'eccellenza come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma, ambasciatori della qualità italiana nel mondo.

In secondo luogo, sempre con riferimento al mondo agroalimentare, Parma ospita il quartier generale di EFSA, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

C. Road show nei territori regionali

Sono stati organizzati nei territori fra in tutti i capoluoghi di provincia e in altre realtà dinamiche, oltre 24 momenti convegnistici e seminariali di presentazione di Expo Milano 2015.

D. Gli eventi del World Food research & innovation Forum a Bologna, Cesena, Parma e Bruxelles.

1° Evento Bioeconomia e Sviluppo Sostenibile: la Strategia dell'Unione Europea. Bologna, 5 giugno 2014

La conferenza **Bioeconomia e Sviluppo Sostenibile: la Strategia dell'Unione Europea** è il primo evento del World Food research and innovation Forum che si è svolto a il **5 giugno 2014 a Bologna**, nell'ambito di **"R2B - Research to Business 2014"**, 9° Salone Internazionale della Ricerca industriale e dell'Innovazione.

Relatori:

Coordina i lavori **Sergio Pistoì** – *Giornalista scientifico*

Duccio Campagnoli – *Presidente Bologna Fiere*

Ruben Sacerdoti – *Responsabile Servizio Sportello regionale per l'Internazionalizzazione delle imprese, Regione Emilia-Romagna*

Thomas Dodd – *Policy Officer – Bioeconomy European Commission – DG Research and Innovation*

Giulia Gregori – *Responsabile Pianificazione Strategica di Novamont*

Fabio Fava – *Rappresentante italiano per la Bioeconomia nel Comitato Horizon 2020 UE*

Constantin Ciupagea – *Head of Unit Sustainability Assessments – DG Joint Research Centre, European Commission*

Arnaldo Dossena – *Coordinatore Piattaforma Agroalimentare della Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna*

Aldo Ceriotti – *Direttore Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, CNR Area della Ricerca di Milano*

Luca Bianchi – *Capo Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

12.00 Chiude i lavori **Paolo De Castro** – *Presidente Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo*

Temi trattati:

BIOBASED INDUSTRIES: QUALI OPPORTUNITÀ PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE

La strategia europea per la bioeconomia.

- Bioeconomia e prodotti biobased, un'opportunità reale per la reindustrializzazione dell'Europa
- Bioraffinerie multi prodotto per la valorizzazione integrata delle biomasse non alimentari e i sottoprodotti e scarti agro-industriali a sostegno delle aree rurali, marginali e ex-industriali del paese.
- Valutazione della sostenibilità e applicazione della LCA nel settore della bioeconomia; la visione della DG JRC della Commissione europea.
- La valorizzazione di sottoprodotti e scarti per la produzione di alimenti e mangimi.
- Le piante e la bioeconomia: sfide e opportunità per la ricerca.
- Traiettorie e politiche per uno sviluppo equilibrato della bioeconomia

Il secondo evento è stato a Bologna l'8 settembre 2014 nell'ambito di Sana ed avente ad oggetto: "Biologico, Tecnologico, Sostenibile"

In uno scenario di rapida crescita della popolazione e di riduzione delle superfici adibite alla produzione primaria di alimenti per l'uomo, sempre più in concorrenza con quelle dedicate all'alimentazione animale e alla produzione energetica, è evidente che il tema della SOSTENIBILITÀ DELLA SICUREZZA ALIMENTARE – FOOD SECURITY – è di rilevanza strategica a livello globale. A Sana 2014, il World Food research and innovation Forum ha messo a disposizione la propria metodologia di analisi e discussione degli argomenti a maggior impatto globale, per trattare il tema della sostenibilità delle produzioni agroalimentari, con una attenzione specifica per quelle biologiche. La futura sostenibilità delle produzioni agroalimentari, anche biologiche, in quantità sufficiente a soddisfare i fabbisogni dell'umanità sarà sviluppata da esperti internazionali, nella logica 'MULTI-STAKEHOLDER' che caratterizza tutti gli eventi del Forum, ovvero dal punto di vista dei futuri indirizzi della ricerca scientifica, delle tecnologie in grado di apportare vantaggi e dei dispositivi legislativi che i Governi introdurranno in materia. In particolare si approfondiranno i fattori critici e le possibili soluzioni per la sostenibilità dell'uso dell'ACQUA IN AGRICOLTURA, l'ottimizzazione dei PROCESSI DI TRASFORMAZIONE e la logistica dei PRODOTTI REFRIGERATI, che hanno grande peso nel capitolo di spesa delle imprese sia del biologico che del tradizionale e nell'impatto ambientale.

I temi:

1. sostenibilità agroalimentare: una sfida e un'opportunità
2. acqua e sostenibilità nella produzione agricola biologica e tradizionale
3. per una sostenibilità dei processi di trasformazione alimentare: ottimizzazione dell'acqua e dell'energia
4. il contributo della logistica alla sostenibilità della filiera agroalimentare nei prodotti refrigerati

I Relatori:

Duccio Campagnoli – *Presidente Bologna Fiere*

Tiberio Rabboni – *Assessore Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatoria Regione Emilia-Romagna*

Andrea Olivero – *Vice Ministro, MIPAAF – Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali*

Gebisa Ejeta – *Distinguished Professor, Dipartimento di Agronomia, Purdue University (USA) – World Food Prize 2009 Keynote*

Nicola Lamaddalena – *Centro Internazionale di Studi Superiori Agronomici Mediterranei, CIHEAM*

Pierluigi Meriggi – *Horta srl*

Paolo Mannini – *Consorzio CER Canale Emiliano Romagnolo*

Mauro Moresi – *Università degli Studi della Tuscia*

Roberto Massini – *Università di Parma – Piattaforma Agroalimentare, Rete Alta Tecnologia Emilia-Romagna*

Stanislao Fabbrino – *Fruttagei S.C.p.A*

Graciela Alvarez – *Istituto Nazionale di Ricerca in Scienze e Tecnologie per l'ambiente e l'agricoltura, IRSTEA, Francia*

Livio Fadanelli – *Fondazione Mach CTT, Unità Frutteto Sperimentale e Frigoconservazione*

Thomas Arnold – *Commissione Europea, DG Ricerca e innovazione*

Il terzo evento è stato dedicato alle “ **Tecnologie e nuovi modelli per una nutrizione corretta**” e si è svolto a Cesena il 25 settembre 2014

Sintesi:

Il corretto consumo di frutta e verdura è uno dei più importanti presupposti per una dieta equilibrata e un elemento chiave per preservare nel tempo salute e benessere. Sebbene noto alla maggioranza della popolazione, le statistiche evidenziano che il semplice consiglio di consumare frutta e verdura più volte al giorno è da molti disatteso. Quali novità presentare ai consumatori che ormai ben conoscono l'argomento “frutta e verdura per rimanere sani”? Quali prospettive si possono offrire agli operatori del comparto ortofrutticolo? A Macfrut 2014, il World Food research and innovation Forum ha messo a disposizione la propria metodologia di analisi e discussione per rispondere alle più attuali domande del settore. Si è discusso del rapporto che lega SALUTE e BENESSERE al CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA in una prospettiva globale; del nuovo ruolo che l'ortofrutta sta assumendo grazie a MODELLI DI DIETA ALTERNATIVI rispetto a quella Mediterranea – ad esempio la Nordic Diet – che stanno emergendo come stili alimentari salutistici. Il dibattito si è concentrato sull'impatto della crisi economica mondiale sui consumi di frutta e verdura, e in particolare di come la ridotta disponibilità economica abbia ricadute sulla domanda alimentare e quindi sul COMPRATO ORTOFRUTTICOLO. Infine, per il settore della trasformazione, sono state presentate le TECNOLOGIE INNOVATIVE per una migliore valorizzazione delle caratteristiche funzionali degli alimenti. La conferenza presenta una nuova visione del comparto ortofrutticolo, delle sue criticità e della sua futura possibile espansione, grazie agli interventi di ESPERTI INTERNAZIONALI che, nel rispetto della logica ‘multi-stakeholder’ che caratterizza gli eventi del Forum, provengono dal mondo della ricerca scientifica, dalle imprese e delle istituzioni governative che introducono norme e regolamenti in materia.

Temi trattati:

1. il ruolo dell'ortofrutta in una alimentazione sana
2. l'impatto della crisi economica sull'alimentazione corretta in europa
3. i modelli alimentari salutistici: il caso della “nordic diet” per l'ortofrutta
4. la tecnologia come mediatore di funzionalità' degli alimenti

Relatori:

Domenico Scarpellini – *Presidente Cesena Fiera*

Tiberio Rabboni – *Assessore Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatoria Regione Emilia-Romagna*

Gian Luigi Russo – *Istituto di Scienze dell’Alimentazione – CNR*

Alessandra Bordoni – *Università di Bologna*

Marjukka Kolehmainen – *Università di Eastern Finland – Kuopio*

Pedro Fito Maupoey – *Istituto di Ingegneria degli Alimenti – Politecnico di Valencia*

Ilenio Bastoni - Apofruit Italia Soc. coop. Agricola

Davide Vernocchi – Apo Conerpo ScA

Silver Giorgini - Orogel S.p.A. Consortile

Francesco Avanzini - Conad Soc. Coop.

Il quarto evento si è svolto a Parma il 28 ottobre 2014 ed ha avuto come oggetto le “Strategie globali per la sicurezza alimentare: confronto tra organismi internazionali”

I Temi trattati sono stati i seguenti:

- La sicurezza alimentare, l’esperienza delle imprese europee
- Aspetti scientifici e regolatori della “food safety”: un confronto fra paesi e organismi internazionali.
 - la food safety nell’Unione europea.
 - il ruolo di EFSA (European Food Safety Authority) per assicurare la food safety.
 - la food safety in Canada e in Cina

Sintesi:

La sicurezza alimentare è una delle principali priorità in Europa e nel resto del mondo. Le Agenzie nazionali ed internazionali sono correntemente impegnate a RINNOVARE le rispettive missioni sulla base di nuove conoscenze scientifiche e a convertirle in un insieme trasparente di regole, al fine di garantire un ALTO LIVELLO DI SALUTE per tutti i cittadini e la protezione dei consumatori. Nell'ambito della globalizzazione e del commercio internazionale dei prodotti alimentari è indispensabile disporre di INDICAZIONI SOLIDE E COERENTI per quanto concerne la sicurezza alimentare e i metodi di controllo. Si intende promuovere un CONFRONTO TRA LE DIVERSE ORGANIZZAZIONI operanti nel mondo circa i metodi da esse adottati per garantire la sicurezza alimentare, in particolare per quanto riguarda la valutazione del rischio di contaminazioni o sostanze nocive negli alimenti, l'accertamento del rischio, la gestione del rischio e la comunicazione del rischio. Questo confronto può aiutare la comunità scientifica a considerare un problema di sicurezza da un nuovo punto di vista e fornire così alle Autorità preposte alla sicurezza alimentare nuovi dati su cui basare le loro opinioni e i loro regolamenti, ma anche fornire utili indicazioni alle imprese coinvolte in programmi di export/import. L'ambizione del Forum è quella di mettere a settembre intorno ad un tavolo permanente i massimi rappresentanti delle Autorità alimentari di tutto il Mondo affinché convalidano criteri, metodologie, modalità operative affinché tramite una sola domanda, l'impresa possa ottenere un'autorizzazione alla vendita valida per tutti i paesi senza bisogno di richiederne di ulteriori. Risulta così evidente l'effetto benefico sul movimento di beni e servizi a livello mondiale.

Relatori:

Moderatore **Vittorio Silano** – *Università Roma II, "Tor Vergata"*

Gian Domenico Auricchio – *Presidente Fiere Parma*

Cesare Azzali – *Direttore Generale Unione Parmense degli Industriali Rappresentante della Regione Emilia-Romagna*

Ruben Sacerdoti – *Responsabile servizio internazionalizzazione delle imprese, Regione Emilia-Romagna*

Beate Kettlitz – *Director Food Policy, Science and R&D Food Drink Europe*

Massimiliano Boccardelli – *Responsabile Politiche Industriali e di Filiera, rapporti parlamentari Federalimentare*

Wim Debeuckelaere – *DG SANCO, Commissione europea*

Alberto Spagnoli – *Head of Unit Executive Office, European Food Safety Authority*

Yingnan Zhang – *Deputy Director, Department of Foodborne Disease Surveillance, China National Center for Food Safety Risk Assessment*

Assessment

Samuel Benrejeb Godefroy – *Director General, Food Directorate, Health Products and Food Branch Health Canada*

Pietro Noé – *Direttore uffici VIII e IX, Direzione generale dell'igiene e sicurezza degli alimenti e della nutrizione, Ministero della Salute.*

3.1 Lo schema di intervento: verso il Cluster regionale agro-alimentare

Il Programma operativo 2015 è finalizzato ad affermare nel mondo la Emilia-Romagna Food Valley quale centro di eccellenza nella produzione agricola, nella trasformazione alimentare, nella produzione di tecnologie e tecniche sofisticate in grado di rispondere alla triplice sfida della security alimentare, della safety e della sustainability.

Tale finalità necessita di uno sforzo continuo di lungo periodo. Le azioni impostate per Expo sono quindi concepite per divenire permanenti su tutto il quinquennio 2015-2020. Il programma si suddivide in due categorie di progetti, quelli già operativi o attivabili a breve (di categoria A) e quelli di medio periodo (di categoria B quinquennali) da lanciare durante Expo.

I progetti di categoria A:

1. WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION FORUM (WFF) – I ANNUALITA' 2014. E' il programma di eccellenza della Regione Emilia-Romagna coordinato da ASTER attivato nel 2014
2. R2B - FOOD START-UP 2015. L'edizione 2015 di R2B ha avuto come focus settoriale l'agro-food , le start-up high-tech italiane e quelle internazionali coinvolte grazie ad un accordo con ICE.
3. GLOCAL NETWORK ON FOOD RESEARCH & INNOVATION. E' un progetto interregionale a cui aderiscono 5 Regioni nell'ambito delle azioni predisposte dalla Cabina di Regia per l'internazionalizzazione in collaborazione con la Conferenza delle Regioni.
4. EMILIA-ROMAGNA FOOD & FOOD TECHNOLOGIES EXPERIENCE: è il cuore dell'intervento business rivolto alla promozione internazionale delle nostre imprese attraverso un'azione di incoming strutturato e ragionato.
5. CIBUS È L'ITALIA: è il progetto strategico di Federalimentare di cui Fiera di Parma è soggetto attuatore: la costruzione del Padiglione a Expo come fiera permanente sui 6 mesi, attraverso la quale organizzare business matching fra imprese, incontri b2b e visite aziendali.
6. EMILIA-ROMAGNA WINE TASTE. L'Enoteca regionale dell'ER parteciperà al Padiglione vino a Milano creando un collegamento diretto con le cantine regionali.

Tabella 1. Piano operativo per Expo. Sintesi dei progetti 2015 (categoria a) dell'EMILIA-ROMAGNA WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY.

TITOLO	OGGETTO	PROMOTORE	ATTUATORE	AZIONI
A.1. WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION FORUM (WFF) – I ANNUALITA' 2014	Forum mondiale su food safety, security e sustainability	RER, Governo italiano in collaborazione con i territori, le associazioni imprenditoriali settoriali, le fiere, le CCIAA, EFSA	ASTER	<ul style="list-style-type: none"> - 4 Convegni internazionali nel 2014 presso le principali fiere italiane di settore (R2B, SANA, MACFRUT, CIBUSTEC) - Accoglienza Collegio dei Commissari Expo a Parma, 2 e 3 dicembre 2014 - Evento al Parlamento Europeo a Bruxelles, 28 gennaio 2015 - Eventi settoriali preparatori, febbraio e marzo 2015 - Forum Mondiale a Milano, 22 e 23 settembre 2015: a. delle Autorità mondiali sulla sicurezza alimentare (EFSA, US FDA, Canada, Brasile, Messico, Cina, Australia, Nuova Zelanda, Israele, Giappone); b. dei centri di ricerca e delle università su temi core
A.2. R2B - FOOD START-UP 2015	Valorizzazione internazionale di R2B 2015 e delle 17 start-up agroindustriali regionali	Regione Emilia-Romagna, BolognaFiere	ICE (Bruno), ASTER	<ul style="list-style-type: none"> - - Premio per le migliori food start-up - Road show europeo (UK, Germania e Svizzera) di presentazione di R2B 2015 abbinata al WFF e a Expo Milano 2015 - Incoming da UK, Germania e Svizzera
A.3. GLOCAL NETWORK ON FOOD RESEARCH & INNOVATION	Nell'ambito del WFF, sviluppo di una rete internazionale di regioni che promuovono la ricerca e l'innovazione nelle imprese della food safety	Regioni ER, Lazio, Bolzano, Trento, Campania	ASTER	<ul style="list-style-type: none"> - Road show in EU - Presentazione progetto europeo - Prima riunione a Milano durante Expo - Organizzazione di una conferenza in ogni regione partecipante - Coinvolgimento start-up - Incoming - Attrazione IDE
A. 4. EMILIA-ROMAGNA FOOD & FOOD TECHNOLOGIES EXPERIENCE	1. Corporate & investment incoming programme coordinated by RER	1. Emilia-Romagna company self managed	Sprint-ER	<p>Bandi 2014:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DB imprese e operatori - promo su internet - promo attraverso i canali diplomatici (Commissari Expo, Ambasciate, Consolati. - visite aziendali - Incontri con key players italiani protagonisti nella produzione di latte, carni, salumi, ortofrutta, pasta, gelato e relative tecnologie e macchinari (macchine packaging, macchine agricole, food processing, impiantistica alimentare). - eventi clienti e buyers - creazione logo Emilia-Romagna Food Valley
		2. MISE/RER/Sistema fieristico regionale/Fed	ICE, Sprint-ER, Fiera di Parma, Fiera di Rimini,	<ul style="list-style-type: none"> - Incoming alle fiere - Incoming da peasi già non coperti dalle convenzioni esistenti per il 2015 - Incoming da Milano con pick-up e pacchetti ER Food Experience composti da Demo

		erunacoma/Federalimentare/UCIMA	BolognaFiere, Federalimentare, UCIMA, Federunacoma	Farms, visite aziendali, b2b, degustazioni, musei del cibo, centri di ricerca. Paesi prioritari UE, Brasile EAU, NAFTA, Vietnam, Cina ASEAN - Promo su Internet e roadshows internazionali - Coordinamento Sprint-ER (1 pax) - Pacchetto all inclusive 5* VIP con visite alle aziende di eccellenza: Granarolo, Barilla, Technogym, Amadori, IMA, Tetrapack, Orogel, Alce Nero, Zanzi, Goldoni
		3. RER e Unioncamere/Sistema camerale	Sprint-ER, Unioncamere ER, CCIAA dell'ER, Camere italo estere (Germania, Svizzera, Canada)	- Database imprese - Incoming strutturati con pacchetti standard da estero - Eventi promo a Bruxelles, Monaco, Zurigo, Londra, Pechino, Guangzhou, Montreal, Chicago, NYC
		4. RER	ASTER BolognaFiere FederUnacoma	<ul style="list-style-type: none"> ■ DEMO FARMS & DEMO FACTORIES ■ Incoming strutturato di istituzioni, università, centri di ricerca, studenti con visite ai centri di ricerca pubblici e privati dell'ER in concomitanza con la 3 S WEEK. ■ - 3 S: security, safety and sustainability, food research and innovation week a R2B 2015
	2. Promozione internazionale dei prodotti tipici regionali DELIZIANDO e turismo enogastronomico di qualità	RER Ass.to Agricoltura/Sistema camerale con il coinvolgimento di 350 aziende regionali in 15 Club di prodotto	Unioncamere Emilia-Romagna	<ul style="list-style-type: none"> ■ Road show nei paesi del Nord Europa e in Russia ■ Pacchetti dei Club di prodotto di qualità certificata ■ incoming
A. 5. CIBUS È L'ITALIA	Cibus a Expo	MIPAAF, Federalimentare	Fiera di Parma ICE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Costruzione e gestione del Padiglione ■ Attrazione delegazioni internazionali ■ Organizzazione di workshop ■ Gestione ristorante
A. 6. EMILIA-ROMAGNA WINE TASTE	Promozione del vino regionale a Expo	Enoteca regionale		<ul style="list-style-type: none"> ■ Presenza nel Padiglione Vino di Vinitaly ■ Incoming sul territorio di buyers e giornalisti
A.7 ROAD SHOW INTERNAZIONALI	Presentazione della strategia e delle opportunità ER per EXPO	RER	Sprint-ER ASTER Fiere Territori	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bruxelles, 28/01/15 ■ London, febbraio ■ Berlino, Monaco, Zurigo, 4-8/03/15 ■ Beijing e Guanzhou, 12-18/04/15

I progetti di categoria B:

I progetti di categoria B sono correlati alla strategia regionale di Smart Specialization e sono focalizzati alla creazione del cluster regionale di livello mondiale agro-food (world class food valley cluster) e dei sottocluster specializzati della pasta, del latte, della carne, della frutta e verdura, con le relative tecnologie e macchinari del food processing, del packaging alimentare, della catena del freddo e della logistica. Si tratta di 4 programmi pluriennali di internazionalizzazione della filiera denominati:

B.1. LABORATORI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

B. 2. CLUSTER BUILDING

B. 3. INTERNATIONAL CLUSTER NETWORKS

B. 4. INTERNATIONAL FOOD DESIGN ACADEMY

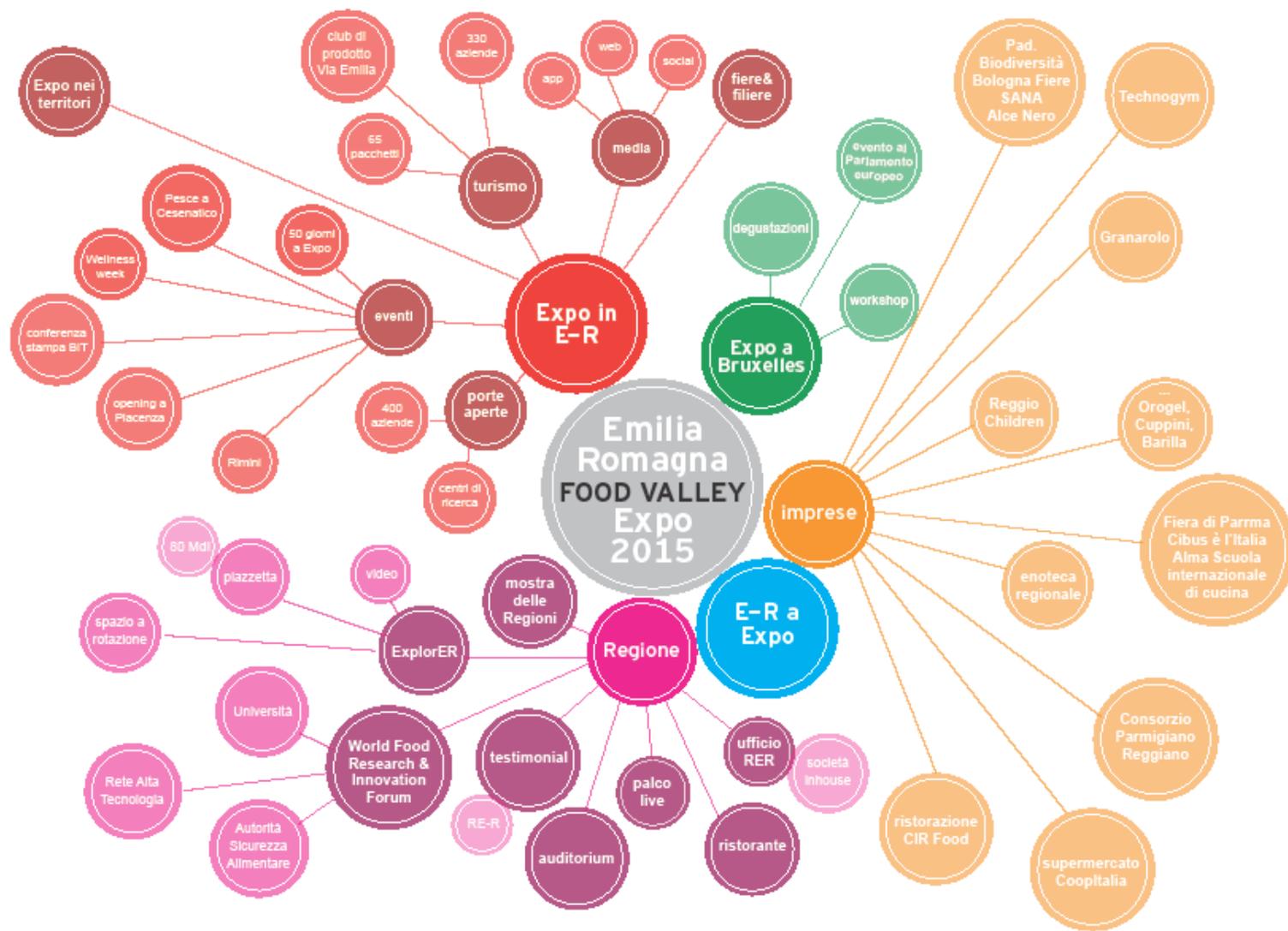
B. 5. FOOD FORESIGHT: Osservatorio internazionale sul settore del food e delle food technologies

Tabella 2. Piano operativo per Expo. Sintesi dei progetti pluriennali (categoria B) dell'EMILIA-ROMAGNA WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY.

TITOLO	OGGETTO	PROMOTORE	ATTUATORE	AZIONI
B.1. LABORATORI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE	Avvio della rete dei laboratori nei tecnopoli	RER nell'ambito dell'azione 3.4 del POR FESR 2015-2020	Sprint-ER Tecnopoli Università	<ul style="list-style-type: none"> ■ Definizione di percorsi di internazionalizzazione in forma aggregata ■ Centro servizi nei paesi target ■ Azioni promozionali permanenti quali la partecipazione sistematica alle fiere, organizzazione di incontri b2b e di visite aziendali finalizzate alla sottoscrizione di accordi commerciali e produttivi ■ Ricerca in comune di agenti, rappresentanti, importatori nei paesi target
B. 2. WORLD CLUSTER BUILDING	COSTITUZIONE DEL WORLD CLUSTER AGRO-ALIMENTARE ATTRAVERSO LA CREAZIONE DI SUBCLUSTER			<ul style="list-style-type: none"> ■ Costruzione di un'identità collettiva ■ Scelta della forma giuridica ■ Organizzazione
B. 3. EUROPEAN CLUSTER NETWORKS	EUROPEAN CLUSTER COLLABORATION PLATFORM (ECCP)	RER	Sprint-ER	<ul style="list-style-type: none"> ■ Formalizzazione dei cluster regionali ■ Adesione alla ECCP
B. 4. FOOD DESIGN ACADEMY	Costituzione di un'Accademia internazionale sul food design, la qualità e la sicurezza alimentare	RER	ADI ASTER Università regionali	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pianificazione della Food Design Academy ■ Avvio delle attività ■ Attrazione di ricercatori da tutto il mondo ■ Operatività dal 2016
B.5. OSSERVATORIO INTERNAZIONALE				■
B. 6. INCUBATORE HIGH-TECH				■
B. 7. MARKETING INTERNAZIONALE				■

3.2 L'organizzazione della partecipazione della Regione Emilia-Romagna a Expo Milano 2015

Tale organizzazione è schematizzata come segue.



3.3 La Carta di Milano

La Carta di Milano rappresenta l'eredità culturale di Expo Milano 2015. Per la prima volta nella storia delle Esposizioni Universali, il grande Evento internazionale è stato preceduto da un ampio dibattito nel mondo scientifico, nella società civile e nelle istituzioni sul Tema di Expo **Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita**. Questo processo ha portato per volontà del Governo italiano alla definizione della Carta di Milano: un documento partecipato e condiviso che richiama ogni cittadino, associazione, impresa o istituzione ad assumersi le proprie responsabilità per garantire alle generazioni future di poter godere del diritto al cibo. Attraverso un percorso partecipato, infatti, i maggiori esperti italiani e internazionali hanno contribuito a identificare le principali questioni che interessano l'**utilizzo sostenibile delle risorse del Pianeta**. In particolare, i grandi temi affrontati dalla Carta di Milano sono quattro, tutti inseriti all'interno della cornice del diritto al cibo:

- quali modelli economici e produttivi possano garantire uno sviluppo sostenibile in ambito economico e sociale
- quali tra i diversi tipi di agricoltura esistenti riusciranno a produrre una quantità sufficiente di cibo sano senza danneggiare le risorse idriche e la biodiversità
- quali siano le migliori pratiche e tecnologie per ridurre le disuguaglianze all'interno delle città, dove si sta concentrando la maggior parte della popolazione umana
- come riuscire a considerare il cibo non solo come mera fonte di nutrizione, ma anche come identità socio-culturale.

I singoli cittadini, le associazioni, le imprese sottoscrivendo la Carta di Milano si assumono **responsabilità** precise rispetto alle proprie abitudini, agli obiettivi di azione e sensibilizzazione e chiedono con forza ai governi e alle istituzioni internazionali di adottare regole e politiche a livello nazionale e globale per garantire al Pianeta un **futuro più equo e sostenibile**.

3.4 La presenza dell'ER a Expo

La Regione presenza in Expo nel seguente modo:

- Partecipazione significativa alla **Mostra delle Regioni**. Individuazione di 6 aziende agricole rappresentanti "la potenza del limite" e la "potenza del fare" per la presenza nella mostra delle Regioni a Palazzo Italia. Presenza anche con immagini paesaggistiche, architettoniche e monumentali rappresentative della Regione, selezionati tramite IBC. Individuazione del melograno come specie vegetale identificativa dell'agricoltura regionale.

- ufficio regionale operativo per la durata della manifestazione a supporto dell'attività da svolgersi in loco .

- Settimana del protagonismo (18 - 24 settembre) con l'utilizzo esclusivo di alcune aree eventi e ristorante del Palazzo, tutta la comunicazione in Expo e on-line dedicata alla regione e con 6 eventi nell'Auditorium di Palazzo Italia.

- spazio espositivo di circa 200 mq per una settimana sul Cardo dal 18 al 23 settembre ed una annessa piazzetta di 66 mq per l'organizzazione di eventi per 3 mesi organizzati da soggetti individuati da manifestazione di interesse per i soggetti no profit.

- organizzazione di iniziative fuori Expo come ad esempio ADI con Granarolo, SMEG per iniziative delle imprese, ecc.

3.5 Palinsesto degli eventi in ER

La promozione turistica e il palinsesto degli eventi sono strutturati su tre punti:

- La Realizzazione, in collaborazione con APT, di nuovi Club di prodotto denominati “**Via Emilia**” per la valorizzazione congiunta dell'Emilia-Romagna Food, Motor & Wellness Valley.

- **Deliziando Expo:** ossia la realizzazione di 88 pacchetti turistici con 13 club di prodotto e 100 prodotti regionali con percorsi enogastronomici ed enologici, visite aziendali, soggiorni nelle imprese rurali in collegamento con Expo.

- Creazione **Palinsesto degli eventi culturali e fieristici in Emilia-Romagna nel 2015** con declinazione Expo, nell'ambito del quale sono stati selezionati 310 eventi dei territori per il Palinsesto regionale, 50 eventi internazionali valorizzati e segnalati sul sito ministeriale “VeryBello!”. Tra i 50 eventi regionali di eccellenza possiamo segnalare: Opere (Falstaff – Direttore Riccardo Muti, Macbeth – Direttore Bob Wilson), Mostre (La Rosa di Fuoco- Ferrara, Escher – Bologna, Da Cimabue a Morandi – Bologna, ecc), eventi enogastronomici (Sapore di sale – Cervia, Fiera del Prosciutto - Parma, Balsamico – Spilamberto, ecc), Rievocazioni Storiche (Ferrara, Faenza, Castell'Arquato, ecc), Ambiente (Primavera Slow , Comuni Delta del PO).

Dal 1 agosto al 31 ottobre la regione ha organizzato un fitto calendario di eventi culturali , l'elenco completo ed aggiornato è disponibile all'indirizzo:

<http://expo2015.regione.emilia-romagna.it>

3.6 La settimana del protagonismo

La settimana del protagonismo è programmata dal 18 al 24 settembre 2015, saranno realizzate

numerose iniziative tra le quali possiamo citare:

- il concerto del Ravenna Festival guidato dal Maestro Muti
- il Convegno internazionale sulla cooperazione nella filiera agroindustriale,
- il convegno internazionale sulla formazione professionale nelle scuole alberghiere, di cucina e agrarie
- il convegno Basil proximo
- Il Convegno internazionale di Reggio Children
- Il World Food Research and Innovation Forum

Altri eventi di rilievo sono la Settimana del Buon Vivere, la settimana Wellness di Rimini, l'evento pesce di Cesenatico, l'Internazionale di Ferrara

3.7 La Comunicazione

La comunicazione ruota attorno allo Slogan "*Food for life, Food for Mind*" e utilizzerà i seguenti strumenti:

- i. Creazione di un sito web sul lato della domanda in italiano e inglese a partire dalla home page regionale con il seguente indirizzo: <http://expo.2015.regione.emilia-romagna.it>, e utilizzo di social network, ci sarà anche un'App dedicata
- ii. Road Show in Emilia Romagna: partecipazione alle fiere 2014 Cibus, R2b; sana, Macfrut, Cibus Tec, Economondo, Sigep, Marca 2015.
- iii. 25 seminari e workshop in tutte le province regionali nel 2014.
- iv. Organizzazione di eventi collettivi pre - Expo : "400" giorni a Expo, " Via Emilia", Evento Expo a Piacenza, "50" giorni a Expo,
- v. Organizzazione di un road show internazionale: New York, Bruxelles, Londra, Lione, Germania, Guangzhou (Cina), Muscat (Oman)

3.9 I Progetti strategici regionali

I progetti strategici individuati sono tre: Via Emilia, Imprese a Porte aperte e World Food Forum che verrà trattato in un paragrafo a parte.

"Via Emilia, Experience the Italian Lifestyle" è stato predisposto in collaborazione con Apt servizi il pacchetto che raccoglie circa 80 pacchetti turistici, pensati e realizzati appositamente per l'Expo 2015 di Milano, con denominatore comune la Via Emilia, la strada che da 2200 anni collega Rimini con Piacenza. Gli operatori privati offriranno agli ospiti proposte di vacanze che spaziano dalla Riviera Romagnola all'Appennino, passando per le città e che uniscono tra loro la buona tavola, la passione per i motori, l'arte e i monumenti Unesco, la natura, il wellness e il divertimento.

In sintesi "Via Emilia" offre oltre 4.400 alberghi, 27 stabilimenti termali, 43 parchi divertimento, 17 stazioni sciistiche, 700 tra musei, palazzi e ville storiche, l'Emilia-Romagna si prepara all'Expo con degustazioni di prodotti tipici (41 Dop e Igp, 50 tra vini Doc e Docg) e piatti della tradizione, visite ad abbazie, palazzi, eremi e castelli, tour in bici, escursioni a piedi, visite ai luoghi per eccellenza dei motori (dal Museo Ferrari di Maranello, compreso il giro sulla pista di Fiorano, fino al Museo Ducati, passando per le tante collezioni private a due e quattro ruote).

"Via Emilia" propone anche corsi per imparare a fare la sfoglia e riconoscere il vino, giornate in fattoria a vendemmiare e coltivare la terra, visite in acetarie, cantine, frantoi, prosciuttifici e musei del cibo, itinerari nelle città d'arte e wellness termale. Il cibo è il filo conduttore di tutte le proposte, in linea con il tema di Expo: *"Nutrire il pianeta, energia per il mondo"*.

Il secondo progetto strategico è rappresentato dal programma **"Imprese a porte aperte 2015-2020"** ha l'obiettivo di attrarre delegazioni internazionali di diversa natura, imprenditoriali, istituzionali, universitarie e centri di ricerca, sul territorio dell'Emilia-Romagna durante Expo Milano 2015 e negli anni successivi. Partito il 1° maggio, ha come valore aggiunto quello di permettere ai delegati in visita di vedere in maniera diretta il funzionamento delle imprese e il sistema produttivo della nostra regione. Al programma hanno aderito circa **650 imprese regionali**: alcune coinvolte attraverso tre bandi regionali del [Programma regionale per le attività produttive 2012-2015](#), che hanno permesso di garantire alle imprese emiliano-romagnole contributi a fondo perduto per l'organizzazione degli incoming. Altre, pur non essendo beneficiarie dei bandi, hanno comunque aderito al programma attraverso la collaborazione della rete di associazioni, fiere e camere di commercio regionali. A Imprese a porte aperte partecipano quindi sia pmi sia grandi brand internazionali, e sono coinvolti tutti i settori produttivi.

3.9.1. II WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION FORUM

Il World Food research and innovation Forum nasce come una risposta e al contempo una proposta per portare sulla scena mondiale un modello di confronto innovativo e inaspettato, con l'obiettivo di promuovere una nuova cooperazione a livello mondiale su argomenti di grande interesse europeo ed internazionale.

Il World Food research and innovation Forum si pone l'obiettivo di creare in Emilia-Romagna un think tank internazionale consolidato, dedicato alle strategie di sviluppo del settore dell'alimentazione globale, focalizzato su sostenibilità e sicurezza, che diventi un punto di riferimento per gli stakeholder globali nella ricerca, nell'industria, nel governo e nella finanza, grazie al quale potersi confrontare e definire gli scenari di ricerca e sviluppo sostenibile.

A partire dal 2014 sino al 2015, in un percorso diretto ad EXPO 2015, il Forum realizzerà una serie di eventi internazionali dedicati alla ricerca, alla sicurezza e qualità e sulle politiche in campo alimentare.

Il World Food research and innovation Forum è promosso dalla Regione Emilia-Romagna, le Associazioni Imprenditoriali, il Sistema Regionale delle Fiere – Bologna Fiere, Cesena Fiera, Fiere di Parma – il sistema della ricerca – le Università dell'Emilia-Romagna e i Centri di ricerca - in collaborazione con ASTER – il Consorzio regionale per l'innovazione e il trasferimento tecnologico – e con la partecipazione di istituzioni europee ed internazionali.

Il World Food research and innovation Forum propone i seguenti tre livelli di confronto mondiale:

1. World Food Safety and Security Forum

Autorità ed istituzioni internazionali con funzioni di regolazione, controllo e presidio sulla sicurezza alimentare nei singoli stati e nel mondo.

Gli attori protagonisti, le istituzioni europee, internazionali e mondiali, EFSA, FDA, authority regionali

- EFSA
- US FDA
- Health Canada and Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
- China Food and Drug Administration
- Australia Department of Primary industry (Australia New Zealand Food Standards Code - FSANZ)

2. World Food Research and Technology Forum

Leader internazionali nella ricerca e tecnologie nel settore alimentare.

Protagonisti sono il mondo della ricerca, Piattaforme tecnologiche, KIC, Università, laboratori di ricerca, organizzati secondo i loro livelli Associativi di riferimento

3. Food policy-G20

Ministri responsabili delle politiche della ricerca e della Nutrizione.

I decisori internazionali avranno un'opportunità di confrontarsi sulle politiche per intervenire sui temi della sostenibilità, della nutrizione, della qualità, della salute

Il programma del Forum ha realizzato nel 2014 quattro principali eventi tematici di carattere internazionale che sono stati organizzati nel contesto delle maggiori fiere di settore presenti in regione e un evento conclusivo a Milano presso l'EXPO 2015, e alcuni eventi tecnici mono tematici fra i quali:

- Verso Expo Milano 2015: presentazione del percorso dell'Emilia-Romagna verso Expo, Cibus, Parma, 06/05/14.

- Verso Expo Milano 2015: presentazione del percorso dell'Emilia-Romagna verso Expo, R2B, Bologna, 06/06/14.

- Verso Expo 2015. Il contributo della ricerca per una agricoltura sostenibile e una alimentazione salubre, Bologna, 12 giugno 2014, organizzato dall'Università di Bologna nell'ambito della Italian Technology Platform Plants for the Future, in collaborazione con Avenue Media, che avrà un importante seguito a Expo il 31/05/15.

- Verso Expo: qualità scientifica e importanza culturale della ricerca UNIMORE, 9 settembre 2014, Modena

Il percorso del World Food Research & Innovation Forum realizzato da ASTER da maggio a novembre è stato molto ricco e articolato. I primi eventi hanno consentito di mettere a fuoco a livello regionale i temi e coinvolgere gli esperti internazionali di biodiversità, sostenibilità, food safety e food security in occasione di 4 importanti fiere internazionali del 2014: R2B, Sana, Macfrut e Cibus Tec. In secondo luogo hanno consentito di individuare e coinvolgere esperti internazionali della Commissione europea e dei governi coinvolti. Infine di approfondire le implicazioni politiche a livello globale e identificare le strategie per i prossimi anni per le nostre produzioni con una grande attenzione all'export.

I temi affrontati sono stati vari: la bioeconomia, lo sviluppo sostenibile, la produzione biologica, le tecnologie al servizio della corretta nutrizione, il confronto fra dieta mediterranea e la 'Nordic diet', le strategie globali per la sicurezza alimentare.

L'aspetto più stimolante e originale è stato l'avvio del confronto fra i referenti delle autorità alimentari di UE (EFSA), FDA canadese e cinese. In questi anni le barriere tariffarie sono crollate fra tutte le principali regioni del globo, ma sono al contempo cresciute, nel nome della protezione dei consumatori (a volte per ragioni solo di protezione delle proprie produzioni), le barriere non tariffarie in termini di requisiti qualitativi e complessi disciplinari in termini di safety.

L'obiettivo ambizioso che si vuole perseguire nell'ambito di Expo, è quello di far sedere per la prima volta nella storia le figure apicali delle Autorità nazionali per la sicurezza alimentare (che si consultano solo informalmente attraverso b2b e conference call) e impegnarle in un documento strategico volto a omogeneizzare, semplificare e sinergizzare le proprie procedure al fine di rendere più agevole e fluida la circolazione internazionale di prodotti freschi, quelli tipici e più in generale i prodotti di qualità.

Verranno coinvolte le autorità di UE, USA, Canada, Messico, Israele, Brasile, Cile, Argentina, Cina, Vietnam, Giappone, Australia e Nuova Zelanda.

L'idea è nata seguendo i destini della pera Abate emiliana IGP, che fino alle fine del 2014 era esclusa dal mercato USA per presunte ragioni fitosanitarie imposte dalla USDA - Aphis (United States Department of Agriculture - Animal and Plant Health Inspection Service). In realtà nessun motivo sanitario lo impediva, né difficoltà logistiche, né controindicazioni del mercato, semplicemente mancavano le necessarie autorizzazioni. Ora finalmente il successo della pera Abate emiliana IGP negli USA dipende solo dalla sua qualità, dal suo prezzo e dalla capacità di persuasione del consumatore americano.

L'evoluzione del Forum nel 2015

Il 2015 segnerà il culmine dell'attività del Forum Internazionale, prima attraverso la presentazione a Bruxelles al Parlamento europeo, la costituzione formale del Comitato guida internazionale e i suoi lavori, la due giorni di Milano il 22 e 23 settembre 2015 nelle sale del Padiglione Italia.

1) 28 gennaio, Parlamento europeo, Presentazione del WFR&IF

coordina l'On. Paolo De Castro

Jerzy Bogdam, Commissione europea

David Wilkinson, JRC Science Hub, Commissione europea

Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna

Granarolo, Barilla,

2.) **Febbraio, Plenaria dello Steering Committee Internazionale e lavori nelle due sessioni Safety e Security**

3) **22-23 settembre, Milano , 1° World Food research& innovation Forum**

4. Tre convegni tecnici :

- Tuberosa, From seed to pasta & beyond, A sustainable Durum Wheat Chain for food security and Healthy lives, Bologna 31/05-02/06/15 e Expo Milano, 03/06/15
- Dossena, Giugno sulle micotossine, Milano, (Università di Modena e Reggio)
- 22 settembre, Macfrut, Forum sul prodotto fresco, Rimini.
- Alma Food

3.10 L'Offerta alle delegazioni internazionali

Il programma operativo è particolarmente indirizzato a offrire ai visitatori internazionali professionali e business un'esperienza diretta delle eccellenze regionali della filiera agroindustriale.

L'esperienza progettuale in campo internazionale accumulata dallo Sprint-ER fin dal suo esordio nel 2002, ha dimostrato come la migliore carta da offrire è quella di mostrare direttamente all'operatore estero il sistema produttivo, regionale, le sue imprese, le sue tecnologie, i suoi prodotti, le istituzioni.

In particolare niente lascia una maggiore impressione nell'imprenditore internazionale di una visita diretta nelle aziende, con impianti funzionanti, tecnologie all'avanguardia, accompagnati dalle istituzioni, coccolati dal sistema turistico ed enogastronomico regionale.

L'offerta predisposta dall'ER, gestita dallo Sprint-ER o dai suoi partner camerali, fieristici, universitari e imprenditoriali oppure self-managed direttamente dalle imprese interessate, sarà veicolata attraverso i tour operators, direttamente tramite road show internazionali e il web marketing, e soprattutto, offerta ai Commissari dei Padiglioni internazionali e ai Governi dei paesi coinvolti.

L'analisi dei visitatori internazionali ad Expo ha individuato la seguente segmentazione:

1. **turista indistinto**, comuni cittadini, famiglie: obiettivo dell'Assessorato al Turismo (e di APT) è quello di mantenere la stessa quota storicamente detenuta dalla RER attorno al 10% in termini sia di presenze sia di pernottamenti. Sono stati comunque prediposti e collocati presso i tour operators internazionali pacchetti turistici tradizionalmente offerti dalla costa e dalle città d'arte. La

collocazione estiva di Expo (almeno nei mesi da giugno a settembre), la lontananza di Milano dal mare, renderà attrattiva la costa ai turisti aggiuntivi che potranno completare la visita ad Expo con una permanenza al mare, o scegliere il mare italiano per facilitare la visita a Expo.

2. **turista eno-gastronomico** e agro-turista. Segmento di nicchia ma in rapida espansione formato da turisti molto sensibili alla vita rurale alla ricerca delle tradizioni e dell'autenticità. Sono state rafforzate le offerte degli agro-turismi, promosse le destinazioni del turismo rurale, i percorsi enogastronomici (la via del vino, ecc.), i musei del cibo, anche attraverso l'ideazione con i club di prodotto, di nuovi itinerari. Denominato "**Via Emilia**" il Progetto ha favorito la costituzione di 8 nuovi Club di prodotto eno-gastronomici che mettono a disposizione pacchetti comprensivi di visite turistiche, degustazioni di prodotti tipici e percorsi alla Motor Valley.

3. **Imprenditore internazionale e/o il tecnico del settore**. Per gli imprenditori del settore sono stati predisposti attraverso una manifestazione di interesse dal titolo "Imprese a porte aperte" un percorso di avvicinamento al sistema produttivo regionale attraverso pacchetti integrati **Emilia-Romagna Food Valley Experience** comprensivi di visite enogastronomiche, turistiche, e focalizzate sulle visite aziendali nelle modalità demo farms e demo factories.

a. Le **Demo Farms** sono imprese agricole volontarie con particolari caratteristiche di innovazione, tecnologia, capacità produttiva, tipicità del prodotto, recupero delle tradizioni che si rendono disponibili ad accogliere imprenditori internazionali agricoli, manifatturieri e di servizi in visita, anche con l'obiettivo non secondario di stringere rapporti di collaborazione e di partnership. Caratteristica obbligatoria delle Demo farms sarà quella di accogliere sul campo, in accordo con le imprese regionali, le migliori tecnologie realizzando un vero e proprio "campo prova".

b. Le **Demo Factories** sono imprese regionali che volontariamente si rendono disponibili ad ospitare visite aziendali e b2b con imprenditori agricoli, manifatturieri o dei servizi, e che mettono in evidenza in particolare le tecnologie di food processing, di packaging e della catena del freddo di produzione regionale o nazionale in accordo con l'impresa produttrice.

L'imprenditore internazionale potrà integrare l'offerta del pacchetto Emilia-Romagna Food Valley Experience con componenti a scelta dei pacchetti **Emilia-Romagna Wellness Valley Experience** ed **Emilia-Romagna Motor Valley Experience**.

4. Il **ricercatore** del settore potrebbe essere interessato a prendere contatto con colleghi che operano nel proprio settore o a visitare i centri di ricerca delle grandi imprese. In particolare la **Piattaforma Agroalimentare** della Rete Alta tecnologia dell'Emilia-Romagna con i suoi laboratori garantirà per i sei mesi di durata di Expo un'accoglienza organizzata e strutturata, gestita da ASTER. Anche le **Università** dell'ER, in particolare quelle di Bologna (Facoltà di agraria e la Business School con il Master), Modena e Reggio (con il Master).

5. il **giornalista** di settore e le **istituzioni** potranno accedere direttamente all'offerta di cui ai punti 1-4 oppure richiedere attraverso il Commissario del Padiglione del proprio paese un trattamento privilegiato con pacchetti VIP e incontri istituzionali in Regione e nelle Municipalità.

Un gruppo selezionato di ricercatori, esperti, imprenditori e giornalisti saranno poi direttamente coinvolti nei lavori del World Food Research & Innovation Forum.

A queste iniziative si aggiunge l'offerta Fiere e Filiere che raccoglie 14 eventi fieristici internazionali

3.11 I progetti Strategici dei territori: Modena, Piacenza, Ravenna, Ferrara, Bologna, Parma, Reggio

WE A RE: Reggio Emilia per EXPO

Reggio Emilia ha organizzato in occasione di Expo 2015 il progetto "**We A Re**" con il quale vuole presentare il sistema territoriale reggiano con tre parole: Agricoltura, Alimentazione e Ambiente.

L'obiettivo è presentare durante i sei mesi di Expo Milano 2015 un'offerta integrata delle eccellenze del territorio tra imprese, prodotti e servizi, eventi e luoghi in cui si producono ricerca, cultura e innovazione, facendo leva su tre vantaggi competitivi:

- i prodotti **made and designed in Reggio Emilia**, famosi in tutto il mondo: dal Parmigiano Reggiano alla Meccatronica, dal Reggio Approach in campo educativo, all'energia rinnovabile;
- il sistema dei **servizi di ricettività**, che oggi ha il suo fulcro nella Stazione AV Mediopadana, direttamente collegata a Milano e al sito Expo;
- il **way of life reggiano**, uno stile di vita basato su partecipazione, accoglienza e cooperazione e qualità dei servizi, che sono modello in Italia e nel mondo.

Nello specifico verranno presentati tre progetti che rappresentano altrettante parti del territorio. A fare da apripista, dal 12 al 14 agosto, è il progetto "*Le mani, la terra, il cuore: cultura agricola e sviluppo economico per la montagna emiliana*" promosso dall'Unione montana dei Comuni dell'Appennino reggiano, al quale seguirà, dal 22 al 24 agosto, "*The big River*", il progetto promosso dall'Unione Bassa reggiana.

La città di Reggio Emilia, in qualità di coordinatore del Comitato promotore di Reggio Emilia per Expo 2015, sarà invece protagonista della Piazzetta dal 9 al 13 ottobre 2015 con il progetto "*WE A RE: storie di comunità, idee, prodotti e terre reggiane*", un'offerta integrata di eventi, luoghi,

opportunità di incontro e percorsi di visita, finalizzati a fare esperienza diretta del territorio delle sue imprese e a creare partnership di rilievo a livello internazionale.

PARMA PER EXPO

Il Tavolo di Lavoro Parma per Expo 2015 è un progetto che coinvolge gli attori istituzionali ed economici del territorio: Comune di Parma, Provincia di Parma, Camera di Commercio di Parma, Università degli Studi di Parma, Fondazione Cariparma e Fondazione Monteparma, Fiere di Parma, con il coordinamento di Parma Alimentare. Il Tavolo si propone due obiettivi: coordinare le iniziative a tema Expo 2015 già pianificate dai singoli soggetti, e fungere da motore per lo sviluppo di nuove sinergie che consentano la realizzazione di iniziative sostenibili da portare avanti anche una volta conclusa l'esperienza Expo, per valorizzare l'Italia dei territori, della cultura e delle biodiversità.

Cuore virtuale del tavolo PARMAforEXPO è www.parmaforexpo.com pensato sia per i visitatori stranieri di EXPO sia per gli operatori B2B, il sito Web mette in evidenza le **eccellenze** del territorio parmense, nei campi dell'**arte** e della **cultura**, dell'**enogastronomia** e della **ricerca e sviluppo**. E dell'**imprenditoria**, agroalimentare. Il sito Web www.parmaforexpo.com è stato pensato come **strumento di business** che offre la possibilità in pochi click di avere a disposizione una panoramica esaustiva sui prodotti e/o servizi offerti dalle imprese parmensi e sui mercati internazionali e come strumento di contatto, per favorire **concrete occasioni di business**, sia sfruttando la presenza delle aziende nella cornice di EXPO, nello spazio di PARMAforEXPO nel padiglione CIBUSèITALIA, sia organizzando visite in azienda direttamente nel territorio di Parma e provincia. Il tavolo PARMAforEXPO dedicherà poi un'attenzione particolare ai **programmi di incoming**: nel corso delle 24 settimane di EXPO, la presenza di operatori business, top dealer, top retailer e professionisti dell'ho.re.ca. allo spazio PARMAforEXPO nel padiglione CIBUSèITALIA a Milano sarà combinata con le **visite sul territorio di Parma**, organizzate in accordo con aziende, associazioni e Consorzi, così da permettere una conoscenza più approfondita della nostra realtà produttiva.

Il format delle visite varia in funzione delle delegazioni estere e delle loro specifiche esigenze: in genere, si tratterà di una due giorni, che prevede un "**Food Study Tour**", con visita alle aziende del territorio, alla scoperta delle filiere agroalimentari più rappresentative. E un momento di **business matching B2B**, con l'obiettivo di creare opportunità di business e sinergie capaci di costruire progetti di medio periodo.

Experience Piacenza

E' una piattaforma digitale (www.experiencepiacenza.it), di offerta turistica e business, con con l'obiettivo di aiutare gli operatori piacentini a pubblicizzare le proprie proposte turistiche e promuovere le iniziative organizzate in città e in provincia nei prossimi mesi, andando incontro alle diverse esigenze dei visitatori.

Il sito è diviso in quattro principali sezioni:

- discover: permette di scoprire la città e la provincia attraverso brevi descrizioni della attrattive, dall'arte all'enogastronomia, passando per le bellezze paesaggistiche, pubblicizzando inoltre i principale eventi che si terranno sul territorio;

- visit: consente di visualizzare le proposte turistiche e di business, mettendo in risalto i pacchetti turistici già completi e già strutturati, nei diversi ambiti rilevanti della provincia, come i percorsi sportivi o enogastronomici;

- interact: è l'invito alla partecipazione diretta e alla condivisione, il racconto su Piacenza e le sue tradizioni.

- my map: mappa interattiva attraverso cui è possibile per il turista creare il proprio itinerario, scegliendo autonomamente il tipo di esperienza che vorrebbe vivere durante la sua visita a Piacenza, in base alle proprie necessità ed esigenze. Prendendo contatto direttamente con gli operatori e assistito nella prenotazione e nella scelta dei trasporti da my advisor, il turista quindi potrà selezionare il tipo di struttura in cui alloggiare (hotel, b&b, agriturismi, ecc.), il ristorante in cui cenare (a seconda dei gusti), i locali dove acquistare i prodotti tipici locali e le specialità piacentine.

Excelland

Il Territorio ferrarese ha organizzato nel weekend dal 19 al 21 giugno 2015 l'evento "*Ferrara the Excelland*", dedicato alla valorizzazione di quanto di meglio offre il territorio emiliano, ed italiano, nel settore agroalimentare, mettendo alla ribalta l'intera filiera, dal campo all'industria fino al prodotto finito. Incontri di business, workshop, cooking show, degustazioni e spettacoli hanno animato il centro della cittadina per l'intero fine settimana dando ai visitatori la possibilità di conoscere meglio e scoprire l'eccellenza del gusto legata a questo territorio. L'evento è stato dedicato sia al pubblico di visitatori che all'accoglienza di operatori internazionali specializzati, provenienti da Stati Uniti, Sud Africa e Germania.

Bologna City For Food

City Of Food è un progetto finalizzato a coordinare tutte le iniziative sul cibo sia promuovendone direttamente alcune, sia proponendosi come collettore di tutte le ricerche, gli spazi, le esperienze, gli eventi scientifico-culturali-commerciali legati ai temi dell'alimentazione che avvengono nell'area

metropolitana di Bologna. I partner pubblici e privati che sceglieranno di aderire all'iniziativa concorreranno alla promozione a livello internazionale di Bologna come città del cibo.

Il progetto, coordinato dai partner di EXBO quale promotore e collettore di iniziative, vuole favorire la sinergia indispensabile a rafforzare gli obiettivi di marketing territoriale, anche in prospettiva di lanciare Bologna città del cibo oltre l'appuntamento con l'Expo nel 2015. Le principali azioni messe in campo da City of Food riguarderanno da un lato la diffusione delle iniziative esistenti, tramite uno spazio web dedicato realizzato in collaborazione con Bologna Welcome, e dall'altro la promozione dei principi ispiratori del progetto, come qualità e cultura dell'alimentazione, nutrizione, sostenibilità ambientale, tutela della biodiversità e del suolo agricolo, valorizzazione delle eccellenze del territorio.

Ferrari-Pavarotti Land DiscoveryDiscover

Si tratta di un tour per scoprire un gran numero di eccellenze del territorio modenese: Ferrari coi suoi musei, il Museo di Casa Pavarotti, aziende eccellenti del settore alimentare con Aceto Balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano, vino Lambrusco, salumi ed il loro Museo e monumenti e luoghi magici a Modena, Maranello, Sassuolo e Nonantola.

Ravenna Festival

Ravenna Festival ha realizzato in esclusiva per il pubblico dell'EXPO tre rappresentazioni dell'opera di Giuseppe Verdi Falstaff (23, 25, 26 luglio 2015) per la direzione di Riccardo Muti, allestita con scenografie ispirate ai luoghi verdiani.

3.12 La Cooperazione dell'Emilia-Romagna si presenta a EXPO

Expo 2015 offre una possibilità di visibilità a tutte le cooperative grazie al sito www.welcomecoop.it, la piattaforma informativa con cui Legacoop e Legacoop Lombardia promuovono il movimento cooperativo in occasione della esposizione internazionale dedicata ai temi dell'alimentazione e della nutrizione.

AL progetto hanno aderito circa 100 cooperative, con l'obiettivo di conoscere, farsi conoscere e gettare le basi per sviluppare idee, progetti e sinergie nello spirito cooperativo, creando una rete di collaborazioni, relazioni ed esperienze imprenditoriali virtuose.

Le cooperative aderenti rappresentano tutti i settori della cooperazione, dall'alimentazione ,al turismo, dall'energia al welfare, dai servizi alla cultura, dall'industria all'housing.

Sulla piattaforma è presente una mappa virtuale ed in settoriale della presenza cooperativa in Italia in grado di fornire ai visitatori interessati informazioni georeferenziate e approfondite ed organizzare incontri e visite .

La cooperazione è presente in EXPO con COOP, che presenta il punto vendita ideale per i consumatori di domani, con Granarolo ed il suo spazio interamente dedicato al latte, con CIR FOOD, che gestisce il 25% dell'offerta ristorativa di EXPO con uno staff di 500 persone. La cooperazione è presente inoltre anche attraverso il lavoro di CMC che ha realizzato, insieme a CMC di Carpi e alla francese Simonin, il Padiglione Francia.

3.13 R2B 2015 FOOD START-UP, 3S week

R2B - Research to Business è il Salone internazionale della ricerca e dell'innovazione, promosso dalla Regione Emilia-Romagna e BolognaFiere, in collaborazione con ASTER e SMAU. Nell'ambito del quale si promuove l'eccellenza della ricerca, le ultime tecnologie, le startup innovative e i centri nazionali e internazionali che promuovono lo sviluppo del sistema produttivo. START2B è l'area espositiva dedicata alle startup innovative, ai servizi e ai soggetti che sostengono la creazione d'impresa in Emilia-Romagna. Oltre 40 imprese e progetti d'impresa selezionati tra i migliori dell'Emilia-Romagna presenteranno i propri prodotti e prototipi in quest'area e attraverso attività dedicate.

Nell'edizione 2015 particolare attenzione è stata dedicata alle start up dell'agrofood.

3.14 CIBUS È L'ITALIA

'Cibus è Italia' è il padiglione organizzato da Fiere di Parma, organizzatrice di Cibus, all'interno del quale sono presenti i principali gruppi dell'agroalimentare emiliano-romagnolo e italiano. Il padiglione stato pensato come un epicentro per divulgare e valorizzare l'immagine dell'industria alimentare italiana e dei suoi Marchi eccellenti.

Il concept è stato ideato come una vera e propria rappresentazione della industria alimentare italiana, una vetrina completa dei prodotti alimentari italiani di eccellenza, disposti secondo un percorso articolato in filiere merceologiche.

Capitolo 4

Oltre Expo Milano: dal 2016 al 2020

4.1. Il programma operativo dell'EMILIA-ROMAGNA WORLD FOOD RESEARCH & INNOVATION STRATEGY

Le caratteristiche produttive, l'elevata specializzazione, la capacità esportativa, i sistemi di controllo, fanno del sistema produttivo del food regionale, con tutte le sue componenti dalla produzione agricola alla distribuzione, un potenziale incredibile per la costruzione di un cluster di classe mondiale. La costruzione di un cluster implica l'avvio e il perseguimento di un processo identitario, organizzativo e legale volontario da parte delle imprese aderenti nell'ambito di un accordo con le istituzioni e con la rete della ricerca, dell'innovazione e della formazione.

Nel 2015 saranno avviati 5 programmi di costruzione delle condizioni di aggregazione volontaria, il cui perseguimento implica comunque una crescita qualitativa dei sistemi indipendentemente dal raggiungimento del risultato finale. Si tratta di iniziative volte a rafforzare il potenziale delle imprese rispetto la concorrenza globale e finalizzati a:

- accrescere il livello identitario
- rafforzare la collaborazione fra imprese e fra imprese e centri di ricerca e di formazione
- favorire i processi di aggregazione
- favorire la fusione fra le imprese e le acquisizioni locali finalizzati alla patrimonializzazione e alla crescita dimensionale
- favorire percorsi strutturati e aggreganti di internazionalizzazione verso mercati target comuni

I progetti di categoria B riguardano l'elemento centrale dell'agire dei Fondi strutturali europei nell'ambito della strategia S3: la creazione del cluster regionale agro-food e dei sottocluster specializzati della pasta, del latte, della carne, della frutta e verdura, con le relative tecnologie e macchinari del food processing, del packaging alimentare, della catena del freddo e della logistica.

Si tratta di 8 programmi pluriennali denominati:

B. 1. LABORATORI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE, per rafforzare la percezione delle opportunità internazionali e dei canali di internazionalizzazione dell'impresa organizzando la partecipazione collettiva alle fiere internazionali, organizzando b2b e viste aziendali, mettendo in comune agenti, distributori e importatori, dando vita a centri servizi post vendita per il presidio dei mercati di sbocco.

B. 2. CLUSTER BUILDING per costruire una identità unitaria, identificare gli ambiti di collaborazione fra le imprese (nella formazione, nella produzione, nel risparmio energetico, nella penetrazione commerciale, nel presidio dei mercati, nella ricerca, nell'innovazione, nella selezione del personale) definire le migliori soluzioni organizzative e legali

B. 3. EUROPEAN CLUSTER NETWORKS per collegare il cluster alla rete europea EUROPEAN CLUSTER COLLABORATION PLATFORM (ECCP) e alle reti internazionali presentando progetti al finanziamento

B. 4. FOOD DESIGN ACADEMY per riunire nel cluster le migliori risorse umane italiane e internazionali a servizio dello sviluppo economico e della crescita dei livelli occupazionali e nella qualità dei nuovi posti di lavoro in termini di migliori retribuzioni

B. 5 INTERNATIONAL FOOD FORESIGHT un osservatorio permanente sul mondo del food che in accordo con EFSA raccolga tutti i contributi scientifici e gli studi di mercato, ne promuova di nuovi mettendoli a disposizione delle imprese del cluster, dei centri di ricerca e delle istituzioni, diventando allo stesso tempo un punto di riferimento internazionale

B. 6. INCUBATORE HIGH-TECH da costituire presso il tecnopolo di Parma per favorire attraverso fondi seed e pre-seed l'emergere di nuove imprese specializzate

B.7. MARKETING INTERNAZIONALE un'azione di promozione internazionale del cluster e di attrazione di investitori istituzionali, fondi sovrani e richiedere l'insediamento di nuove imprese provenienti da tutto il mondo.

C.1. FICO – WORLD EATALY BOLOGNA Il progetto F.I.CO., Fabbrica Italiana Contadina, nasce da un'idea di Andrea Segrè, Presidente del CAAB, e Oscar Farinetti, fondatore di Eataly. Obiettivo è quella di creare a Bologna, all'interno dell'edificio del CAAB *Mercato Ortofrutticolo*, il più grande centro al mondo per la celebrazione della bellezza dell'agro-alimentare italiano. 80.000 mq. che hanno l'obiettivo di diventare punto di riferimento museale, gustativo, per la spesa e didattico di un pubblico molto vasto.

BIBLIOGRAFIA

Generale

A Green Culture, 1° rapporto sulla meccanizzazione agricola verde, I quaderni Symbola, Coldiretti, 2013

Becoteps (2011), *The European Bioeconomy in 2030*, Brussels

Bellamy M.A. (1991), *The role of CAB International's World Agricultural Economics and Rural Sociology Abstracts in Meeting the Information Needs of Agricultural Economists*. In: Olsen W.C., *Agricultural Economics and Rural Sociology. The Contemporary Core Literature*, Cornell University Press, Ithaca

Brereton P., Galsworthy D., Foster I., Global Food Safety Partnership, World Bank, Washington

Clever Consult BVBA (2010), *The Knowledge Based Bioeconomy (Kbbe) in Europe: Achievements and Challenges*, Brussels

Confindustria-Prometeia, *Esportare la Dolce Vita. Il bello e ben fatto italiano nei nuovi mercati. Ostacoli, punti di forza e focus Cina*, 2013, Roma

Davies E., Sanderson K., Toxic shockers: key chemicals to look out for, *New Scientist*, novembre 2014

European Commission, *From farm to fork. Safe food for Europe's consumers*, Brussels, 2004.

European Commission, *White Paper on food safety*, Brussels, 2000.

European Commission (2012a), *Innovating for sustainable growth: a bioeconomy for Europe*, Brussels

European Commission (2012b), *Commission staff working document accompanying the document "Communication on innovating for sustainable growth: a bioeconomy for Europe"*, Brussels

FAO, *The State of Food and Agriculture 2013, Food systems for better nutrition*, Roma

FAO, *The State of Food and Agriculture 2014, Innovation in family farming*, Roma

FAO, Food wastage footprint: impact in natural resources, 2013, Roma

FAO, Food Outlook, Biannual Report on global food markets, 2014, Roma

Gardner B.L. and Rausser G.C. (eds.) (2002), *Handbook of Agricultural Economics*, Volumes 1A, 1B, 2A and 2B, Elsevier, Amsterdam

Health Promotion Switzerland, The food system, White paper, a prism of present and future challenges for health promotion and sustainable development, www.promozionesalute.ch

Kyazze, L.M., Coop Africa, Cooperatives: the sleeping economic and social giants in Uganda, ILO, 2010

OECD, Innovation in Norwegian food cluster, Oslo, 2000

Olsen W.C. (1991), *Agricultural Economics and Rural Sociology. The Contemporary Core Literature*, Cornell University Press, Ithaca

Nou J. (1967), *Studies in the Development of Agricultural Economics in Europe*, Almqvist and Wiksell, Uppsala

Regione Emilia-Romagna, Sicurezza e igiene degli alimenti, Guida per gli operatori del settore alimentare, 2005, Bologna

Runge, F. (2008). *Agricultural Economics. The New Palgrave Dictionary of Economics*, Second Edition, Palgrave-McMillan, New-York

Schmid O., Padel S. and Levidow L. (2012), *The bio-economy concept and knowledge base in a public goods and farmer perspective*. *Bio-based and applied economics* 1(1): 47-63

Unioncamere-Fondazione Symbola, 2012, Green Italy, l'economia verde sfida la crisi, Rapporto 2011, Roma.

USAID, Water development strategy 2013-2018, Washington, 2013

Viaggi D., Mantino F., Mazzocchi M., Moro D., Stefani G. (2012), *From Agricultural to Bio-based economics? Context, state-of-the-art and challenges*. vol. 1(1), *Bio-based and applied economics* 1(1): 3-11.

WHO, INFOSAN Activity Report 2010-2011,

WHO, Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases: report 2003, Ginevra, 2002.

WWDR, Water and Energy, the United Nation World Water Development Report 2014, UNESCO Paris, 2014.

WWDR, Facing Challenges, the United Nation World Water Development Report 2014, UNESCO, Paris, 2014.

Important web sites:

www.foodsafety.iufost.org

www.foodsafetychallenge.com

www.ift.org

www.iso.org, la ISO22000 è la norma internazionale per la gestione della food safety

www.foodprotection.org, sito della International Association for Food protection

I documenti scientifici, le linee guida e le pubblicazioni ufficiali della Commissione europea sul tema della food safety, sintetizzate dal Rapporto del 2004 "From farm to fork" sono contenuti nel sito di EFSA www.efsa.europa.eu



Regione Emilia-Romagna



Kaiti expansion[®]
marketing & comunicazione