

**Assegnati due progetti della Ue****In Europa l'istruzione sul cibo  
passa dall'università di Torino**di **Jacopo Ricca** • a pagina 9**Capitale alimentare****Peirone "In Europa  
l'istruzione sul cibo  
passa da Torino"**di **Jacopo Ricca****Vinto dall'Università  
il coordinamento  
di due progetti Ue  
nella formazione**

L'Università di Torino conquista il coordinamento di due progetti europei strategici per l'istruzione nel settore "food". L'Eit, l'Istituto europeo per l'innovazione e la tecnologia, ha infatti assegnato il compito di guidare i progetti sulla formazione professionale e sulle summer school per i Paesi dell'Unione europea a innovazione "moderata" a due professori dell'Università di Torino, Luca Cocolin, del dipartimento di Agraria, e Dario Peirone di Giurisprudenza. «Il professor Cocolin segue questa "linea" di progetti dell'Eit fin dall'inizio e questo doppio riconoscimento è un grande risultato - spiega Peirone - il fatto che siano stati scelti due progetti che fanno base all'Università di Torino, ma che si rivolgono a studenti di altri Stati e Regioni, è anche un'ottima occasione per la città. Parliamo di regioni dell'Europa dove è necessario potenziare l'innovazione e in cui porteremo due importanti progetti formativi nel settore food coordinati da Unito».

**Professor Peirone di cosa si occuperà il suo coordinamento?**

«Dovremo organizzare la formazione, attraverso delle summer school, di laureati di primo livello che vogliono avvicinare la ricerca nel settore del cibo con l'imprenditorialità. Le prime tre, quelle del prossimo anno, le abbiamo già proposte nel progetto selezionato dall'Eit. Una avrà come focus principale la nutrizione, in particolare tutto quello che riguarda i consumatori che hanno delle allergie, daremo una visione ampia di cosa può essere la cucina alternativa per chi soffre di allergie e quali opportunità di sviluppo apre. Una si concentrerà sull'economia circolare, in particolare ovviamente attorno ai sistemi alimentari, e l'ultima sarà sui meccanismi digitali per garantire tracciabilità degli alimenti».

**Saranno a Torino e dunque porteranno nuovi studenti in città?**

«Una parte sarà organizzata qui, altre nelle altre università legate al consorzio. I partecipanti devono arrivare dalle Regioni europee Ris, cioè con innovazione moderata o bassa, dal Sud Italia, al resto del sud dell'Europa, passando per i Paesi dell'Est quindi saranno laureati in

arrivo da fuori Piemonte e spesso anche fuori Italia. Si farà una selezione su centinaia di candidati e avremo poi una cinquantina di partecipanti per ogni summer school».

**Quanto vale questo riconoscimento?**

«Il progetto del coordinamento è finanziato per 2 milioni di euro per i prossimi 5 anni, ma per gestirlo e organizzarlo avremo bisogno di assumere sia amministrativi sia ricercatori. Da gennaio andremo in giro per le regioni europee che avremo come target per individuare gli studenti e gli atenei più interessati a questa proposta formativa».

**Ha vinto la forza culturale del cibo di Torino?**

«Penso che questo abbia inciso, ma eravamo in concorrenza con territori molto forti da questo punto di vista, nel mio consorzio



ad esempio c'è anche l'Università di Bologna. Ho presentato l'ecosistema piemontese che sta attorno all'imprenditorialità, da un lato, e alla cultura del cibo, dall'altra, ma credo che il punto che ha fatto breccia sia l'educazione all'imprenditorialità su cui abbiamo costruito un laboratorio di didattica innovativa, lo "start-up creation lab". Il fatto di aver già iniziato a lavorare per generare una mentalità imprenditoriale nei nostri studenti ha contato».

**Perché Unito e non l'Università di Scienze Gastronomiche?**

«La premessa è che non si era candidata per questo coordinamento. Noi siamo aperti però a qualsiasi collaborazione e peraltro, so che l'UniSg già è partecipe di molti progetti che sono stati attivati con Unito e più in generale con l'Eit Food. Per il coordinamento credo cercassero un grande ateneo che potesse gestire anche la parte organizzativa. Il fatto che siano stati assegnati a Unito i due coordinamenti è anche segno della forza dei progetti e dell'organizzazione del nostro ateneo».

CRIPRODUZIONE RISERVATA



**PROFESSORE**  
DARIO PEIRONE  
DOCENTE  
GIURISPRUDENZA

*Organizzeremo summer school su allergie a tavola, tracciabilità dei prodotti e economia circolare applicata al settore*

**Il docente**



Luca Cocolin del Dipartimento di Agraria ha messo a punto l'altro progetto vincente di Unito



**Sicurezza**

I lavori punteranno anche sulla sicurezza dei cibi