

Contenuto della cartella stampa:

- ❖ Nasce il progetto Axia – Università e Impresa per la Ricerca
- ❖ Le fasi del progetto
- ❖ I 4 progetti finanziati da Nestlé
- ❖ I 117 progetti pervenuti
- ❖ Alimentazione, sostenibilità e multiculturalità. I tre ambiti di riferimento del progetto Axia
- ❖ Nestlé e la ricerca
- ❖ CRUI
- ❖ Un impegno tangibile per creare valore - commento di Manuel Andrés, Capo Mercato del Gruppo Nestlé in Italia
- ❖ L'Università che cambia ovvero il futuro passato -commento di Enrico Decleva, Presidente CRUI

NASCE IL PROGETTO AXIA *Università e Impresa per la Ricerca*

Promosso da CRUI (Conferenza dei Rettori delle università Italiane) e da Nestlé, il progetto promuove un innovativo approccio alla ricerca universitaria, basato sul concetto di sistema e sulla volontà di restituire nuovo sapere alla collettività.

Roma, 22 aprile 2009 - Da sempre, dall'Accademia Platonica ai più moderni Campus, il ruolo delle Università si identifica nella produzione e nella diffusione dei saperi con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo sociale, economico e civile. Oggi però, rispetto al passato, al sistema accademico si chiede sempre più spesso un supporto concreto nel produrre innovazione, nel trasformare il sapere in opere, nel concretizzare le conoscenze per generare sviluppo in sinergia col mondo del lavoro.

Nasce sulla base di queste premesse il progetto **Axia**, promosso da **CRUI** (Conferenza dei Rettori delle Università Italiane) e dal **Gruppo Nestlé in Italia** che dà avvio ad una collaborazione del tutto innovativa tra *attività di ricerca scientifica e mondo produttivo* in chiave di responsabilità sociale.

Il nome dato al progetto non è casuale: **Axia** è il termine che in greco classico identifica il 'valore'.

Il progetto mira infatti a diffondere valore e sapere alla collettività fornendo una fotografia aggiornata e dettagliata delle **nuove frontiere della ricerca** in tre specifici ambiti: **alimentazione, sviluppo sostenibile, multiculturalità**. Un vero e proprio censimento iniziato un anno fa con uno studio di fattibilità voluto da Nestlé e CRUI, condotto dall'Università IULM di Milano e dalla Federico II di Napoli e presentato oggi alla stampa, con l'intento di restituire alla comunità un patrimonio di dati preziosi, da cui istituzioni e business community possano attingere per sostenere future iniziative di ricerca nei campi analizzati. Per la prima volta in Italia un'azienda supera i tradizionali canali di finanziamento alla ricerca per creare un legame fra il mondo dell'impresa e il sistema accademico. Con un investimento già allocato di oltre un milione di euro, Nestlé, infatti, non solo permette operatività a quattro progetti, fra quelli raccolti, coerenti con le priorità strategiche del Gruppo in area scientifica e di valore condiviso ma, attraverso una pubblicazione, divulga ad ampio raggio i risultati di questo corposo lavoro di mappatura rendendoli pubblici e accessibili a tutti.

"Conosciamo bene il valore delle ricerca come leva strategica per la competitività sui mercati: Nestlé investe ogni anno in Ricerca e Sviluppo più di ogni azienda alimentare al mondo. Con il progetto Axia, però, siamo convinti di aprire una nuova strada per il supporto alla ricerca universitaria del Paese. Cambia l'ottica di riferimento: a beneficiare dei risultati di una ricerca non sono più solo le aziende o gli enti sostenitori, ma l'intero sistema." sottolinea Manuel Andrés, Capo Mercato del Gruppo Nestlé Italia. "In questo modo Nestlé avvia un percorso che mi auguro possa, in prossimo futuro, essere seguito anche da altre aziende desiderose di investire nella ricerca universitaria con l'intento di creare valore per l'uomo e per l'ambiente in cui esso vive."

Nei mesi scorsi il mondo accademico è stato chiamato all'appello per presentare progetti di ricerca riconducibili ad una delle tre aree evidenziate. Il riscontro è stato estremamente positivo, basti pensare che sono stati ben **31 gli Atenei italiani** che hanno risposto alla chiamata (call for ideas) e **circa 500 i docenti** coinvolti. Complessivamente sono pervenuti **117 progetti di ricerca** (71 di essi rientrano nell'ambito alimentazione, 23 in quello dello sviluppo sostenibile, 23 in quello della multiculturalità).

"D'altro canto, il fenomeno della fuga dei cervelli, in più occasioni additato fra i fattori maggiormente responsabili della perdita di competitività del nostro Paese, "derubato" delle sue menti più brillanti da parte di partner internazionali in grado di offrire a studenti e ricercatori condizioni di lavoro e carriere più allettanti, può essere letto con una prospettiva ribaltata. Il semplice fatto che laureati e scienziati italiani "in cerca di autore" vengano così rapidamente assorbiti all'estero rappresenta una prova tangibile del valore intrinseco dei nostri percorsi di formazione e di avviamento alla ricerca." dichiara il professor Enrico Decleva, Presidente della CRUI.

Ufficio Stampa

Cantiere di Comunicazione

Via Tortona 27- 20144 Milano

Francesco Pieri

Tel. 02.87383180 – 347.9648650

LE FASI DEL PROGETTO

Call for ideas

La prima fase dello studio, coordinato nel suo complesso dai professori Vincenzo Russo (Psicologia del Lavoro e delle Organizzazioni - Università IULM di Milano), Vincenzo Pavone (Chimica Generale e Inorganica – Università Federico II di Napoli) e Angela Lombardi (Chimica Generale e Inorganica – Università Federico II di Napoli), si è concretizzata nella raccolta dei progetti di ricerca.

In totale sono pervenuti 117 progetti che coinvolgono 31 Atenei e circa 500 docenti: una mobilitazione massiccia che palesa la reattività delle nostre università. Ormai da anni gli Atenei hanno stabilito rapporti positivi con il proprio territorio di riferimento e con le imprese, hanno sviluppato la ricerca applicata e si sono attrezzati per il trasferimento tecnologico, hanno dato vita a numerosi spin-off.

L'analisi desk e la valutazione dei progetti

Un'analisi desk ha successivamente permesso di individuare i temi sui quali maggiormente vertono i progetti raccolti.

Ambito Alimentazione

- Agro-alimentare (gestione della filiera produttiva, sicurezza alimentare)
- Medico (disturbi alimentari, sperimentazione nuovi protocolli terapeutici)
- Scienze sociali (evoluzione stili alimentari, influenze culturali)

Ambito Sostenibilità

- Efficienza energetica
- Sviluppo socialmente responsabile

Ambito Multiculturalità

- Integrazione sociale
- Identità interculturale
- Pedagogia ed educazione

Tutti i progetti presentati sono stati successivamente analizzati e valutati in ambito accademico. In fase di valutazione, è stato attribuito particolare rilievo alla capacità degli Atenei a collaborare fra loro, a interagire, a favorire l'interscambio delle conoscenze. E' la logica di sistema che sta alla base dell'intera iniziativa.

"Nonostante le apparenze, l'Università ha sempre espresso un'incredibile capacità di risposta ai bisogni della società. Nata e sviluppata per secoli per rispondere a una doppia missione, quella della formazione e della ricerca, essa si trova oggi di fronte alla più entusiasmante fra le sfide. La società contemporanea chiede all'accademia di aiutarla a realizzare il cambiamento e a produrre innovazione. Le chiede di trasmettere al territorio i propri risultati per generare sviluppo economico e sociale. E gli Atenei, grazie alla loro capacità di fare sistema stanno rispondendo prontamente e con efficacia." sostiene Patrizio Bianchi, Presidente della Fondazione CRUI.

I 4 progetti finanziati da Nestlé

Dal lavoro di valutazione è scaturita una short list di progetti giudicati estremamente validi dal punto di vista scientifico. Tra questi progetti Nestlé ne ha identificati quattro che, maggiormente in linea con le priorità strategiche del Gruppo, verranno finanziati nell'arco del biennio 2009/2010.

"Sono quattro progetti multidisciplinari che, in un'ottica di sistema, prevedono il coinvolgimento di più Atenei e che hanno una forte valenza scientifica. I risultati attesi sono importanti. È anche per questo che, in corso d'opera, sono previsti momenti di verifica sullo stato di avanzamento dei lavori di ricerca. Alla nostra chiamata hanno risposto tanti Atenei: è un dato lusinghiero e la conferma che, nonostante le oggettive difficoltà in cui esso oggi versa, il nostro sistema accademico è vivo e reattivo agli stimoli." dichiara Giovanni Puglisi, Vice Presidente CRUI.

<i>TITOLO</i>	<i>ATENEI COINVOLTI</i>	<i>DURATA</i>
Nuovi materiali polimerici per l'imballaggio rigido e flessibile di alimenti	Università degli Studi di Napoli Federico II	Biennale
Obiettivi: Questo progetto si propone di studiare materiali a matrice polimerica da utilizzarsi sotto forma di films o come singolo strato o come componenti di materiali multistrato per l'imballaggio attivo, rigido e flessibile di alimenti freschi in grado di garantire una buona conservazione della qualità del prodotto a lungo termine in condizioni blande di refrigerazione.		

<i>TITOLO</i>	<i>ATENEI COINVOLTI</i>	<i>DURATA</i>
I principi della sostenibilità: dai valori dichiarati ai comportamenti di consumo alimentare. Analisi del ruolo dei media nella costruzione e diffusione della rappresentazione sociale della sostenibilità	Università IULM di Milano Università di Palermo Università di Catania Università di Pavia Università Statale di Milano	Biennale
L'analisi prevede lo studio di due diversi processi: da una parte il rapporto tra comunicazione e il valore della sostenibilità, dall'altra le tendenze dei consumatori nei confronti del consumo sostenibile, con particolare riferimento ai consumi alimentari		

<i>TITOLO</i>	<i>ATENEI COINVOLTI</i>	<i>DURATA</i>
La reputazione dei cibi nei processi di decisione di consumo alimentare	Università degli Studi di Roma La Sapienza Università di Roma Tre Libera Università "Maria SS Assunta" Lumsa di Roma Università degli Studi di Cagliari	Biennale
Obiettivi: L'analisi delle determinanti del processo di decisione nei comportamenti di consumo di prodotti alimentari è l'oggetto di questo progetto.		

<i>TITOLO</i>	<i>ATENEI COINVOLTI</i>	<i>DURATA</i>
Verso l'individuazione di indicatori precoci dello stress idrico e carenza di nutrienti in agricoltura: sviluppo di metodi innovativi di telerilevamento iperspettrale da aereo	Università degli Studi di Firenze Università di Napoli Federico II Università degli Studi Milano Bicocca	Annuale
Il principale obiettivo del progetto è quello di testare e rendere operative tecniche innovative di telerilevamento iperspettrale finalizzate alla detenzione precoce di stress utilizzando sensori aviotrasportatori.		

La pubblicazione accademica

Questi e tutti gli altri progetti verranno resi noti alla business community attraverso la pubblicazione '**Alimentazione, Sostenibilità, Multiculturalità e Azioni, riflessioni e temi di ricerca**' presentata oggi. Essa raccoglie la sintesi dei progetti, i riferimenti accademici, i materiali reperiti, le interviste ai ricercatori, nonché i commenti di alcuni opinion leader. Nelle sue pagine è racchiuso un patrimonio di intuizioni scientifiche, testimonianze esplicite delle energie attive nei nostri Atenei. L'obiettivo è che non vadano disperse, affinché possano trovare in un prossimo futuro ulteriori occasioni di finanziamento.

Ufficio Stampa

Cantiere di Comunicazione
Via Tortona 27- 20144 Milano
Francesco Pieri
Tel. 02.87383180 – 347.9648650

PROGETTO AXÍA

I 4 PROGETTI FINANZIATI DA NESTLÉ

Nestlé sostiene quattro progetti di ricerca, incentrati su argomenti coerenti con le priorità strategiche del Gruppo in area scientifica e di creazione di valore condiviso, sui temi “alimentazione” e “sostenibilità”. I risultati di questi lavori saranno visibili e diventeranno patrimonio collettivo nel prossimo biennio.

- ❖ La reputazione dei cibi nei processi di decisione di consumo alimentare.
- ❖ I principi della sostenibilità: dai valori dichiarati ai comportamenti di consumo alimentare. Analisi del ruolo dei media nella costruzione e diffusione della rappresentazione sociale della sostenibilità.
- ❖ Verso l'individuazione di indicatori precoci dello stress idrico e carenza di nutrienti in agricoltura: sviluppo di metodi innovativi di telerilevamento iperspettrale da aereo.
- ❖ Nuovi materiali polimerici per l'imballaggio rigido e flessibile di alimenti.

Titolo del progetto

La reputazione dei cibi nei processi di decisione di consumo alimentare.

Area scientifico - disciplinare

Scienze Letterarie e dell'Antichità, Psico - Pedagogiche e Storico – Filosofiche; Scienze Mediche

Ambito

Alimentazione

Durata del progetto

Biennale

Obiettivo scientifico

L'analisi delle determinanti del processo di decisione nei comportamenti di consumo di prodotti alimentari è l'oggetto di questo progetto.

Principali benefici

Lo studio permetterà di costruire un modello di analisi per la misurazione dei criteri che condizionano le scelte d'acquisto alimentari. Ciò potrà facilitare la realizzazione di campagne finalizzate a promuovere un consumo sostenibile e salutare nonché a prevenire la cura di disturbi alimentari.

Coordinatore scientifico

Mirilia Bonnes – Professore ordinario di psicologia ambientale – Centro Interuniversitario di Ricerca in Psicologia Ambientale (CIRPA) – Università degli Studi di Roma "La Sapienza"

Altri membri del gruppo di ricerca

- Bonaiuto Marino – Professore ordinario – Università degli Studi di Roma "La Sapienza"
- Passafaro Paola – Ricercatore universitario - Sapienza Università di Roma
- Nenci Anna Maria – Professore associato - LUMSA Roma
- Carrus Giuseppe – Ricercatore universitario - Università di Roma Tre
- Caddeo Pierluigi – Borsista - Università di Cagliari
- Scopelliti Massimiliano – Assegnista CNR - Istituto di Scienze e Tecnologie della Cognizione

Abstract del progetto

Questo studio è volto ad analizzare le determinanti del processo di decisione nei comportamenti di consumo alimentare. Tali comportamenti si caratterizzano come molto variegati e difficilmente indagabili in virtù del fatto che spesso si definiscono in funzione dello specifico alimento che si intende consumare. Essi solitamente si configurano come un problema di scelta in cui ci si trova a valutare diversi prodotti analoghi caratterizzati, ognuno da una serie di attributi differenti. L'analisi della letteratura evidenzia che in una fase iniziale di screening solo una parte delle alternative venga considerata mentre altre vengono immediatamente scartate. La scelta finale viene definita a partire dalla selezione di uno o più attributi importanti.

Le specifiche caratteristiche del prodotto sono dunque elementi di fondamentale importanza nella definizione del processo di scelta. Oltre a questi fattori bisogna però tener conto che le relazioni sociali e le differenze di carattere, individuale e culturale, possono influire in maniera sostanziale nella definizione dei pattern di scelta. Il presente progetto si pone quindi l'obiettivo di tracciare la relazione sussistente tra tipi di prodotto alimentare, cornice decisionale e decisore.

Al fine di individuare quali dimensioni valutative i consumatori utilizzino per definire i pattern di reputazione e scelta verrà descritto il tipo di elaborazione delle informazioni a partire dalla reputazione di specifici prodotti alimentari e dalle aspettative a essi collegate.

Il progetto si articolerà in tre distinte fasi da completarsi in due anni. L'attività di ricerca del primo anno sarà caratterizzata in primo luogo da una fase di indagine a carattere qualitativo volta all'esplorazione delle rappresentazioni e definizioni valutative di specifici prodotti alimentari e all'individuazione delle motivazioni sottostanti la scelta.

Questi risultati, congiuntamente con quelli forniti dall'analisi della letteratura, saranno utilizzati per la costruzione dello strumento multidimensionale in lingua italiana per la misurazione dei fattori legati alla scelta del cibo. La validazione dello strumento permetterà quindi di misurare e comparare le diverse dimensioni di reputazione di un alimento e di creare una tassonomia valutativa di prodotti alimentari simili, ma differenti per specifiche caratteristiche e attributi

L'attività di ricerca del secondo anno sarà invece volta alla definizione e alla conduzione di una simulazione sperimentale di processo di consumo alimentare analizzando il modo in cui le dimensioni valutative della reputazione dei prodotti vengono elaborate durante il processo decisionale. Sarà così possibile valutare il peso relativo dei singoli attributi della reputazione e delle caratteristiche individuali ai fini della scelta finale di consumo. I risultati di questo studio permetteranno di conoscere in maniera più articolata il rapporto tra specifici alimenti e la loro reputazione, il frame decisionale adottato e le caratteristiche del consumatore. Questi risultati potranno avere un'utilità pratica in diversi ambiti disciplinari e fornire utili elementi a livello politico-sociale per la predisposizione di azioni di prevenzione primaria e secondaria sui comportamenti di consumo insalubri e per la promozione di comportamenti di consumo sostenibile.

Obiettivi

L'analisi delle determinanti del processo di decisione nei comportamenti di consumo di prodotti alimentari è l'oggetto di questo progetto. Al fine di individuare le determinanti decisionali di tale processo ci si propone di dipanare la complessa relazione sussistente tra tipi di prodotto alimentare, cornice decisionale e decisore. In particolare sarà esplorata l'importanza della specificità del prodotto alimentare all'interno del processo decisionale. I prodotti alimentari sono infatti caricati di significati e attribuzioni valutative che possono portare i consumatori a categorizzarli diversamente rispetto alla tipologia merceologica di riferimento. L'obiettivo preminente del presente progetto è quello di definire quale reputazione abbiano specifici prodotti alimentari e quali aspettative siano a essi collegate. Obiettivo successivo sarà quello di costruire e verificare una prova sperimentale per la misura delle differenze individuali nei processi di decisione multi-opzione/multi-attributo caratteristici dei comportamenti d'acquisto di prodotti alimentari. Tali obiettivi generali verranno perseguiti attraverso il raggiungimento dei sotto-obiettivi di seguito elencati.

- in primo luogo ci si prefigge di esplorare e individuare quali dimensioni valutative siano utilizzate dai consumatori per la definizione di pattern di reputazione e la scelta di specifiche categorie di prodotti alimentari;
- in secondo luogo ci si prefigge di sviluppare uno strumento multidimensionale in lingua italiana per la misurazione dei fattori legati alla scelta del cibo. Tale strumento permetterà effettuare la misurazione delle diverse dimensioni della reputazione di un alimento e la loro diretta comparazione al fine di rilevarne l'importanza relativa;
- in terzo luogo ci si propone di individuare, per specifici prodotti, che tipo di elaborazione delle informazioni sia capace di descrivere il processo decisionale. In particolare si vuole individuare in che modo le dimensioni valutative della reputazione dei prodotti vengano elaborate nel processo decisionale;
- obiettivo ultimo sarà quello di analizzare come le caratteristiche individuali e le tendenze valutative dei partecipanti possano indirizzare le preferenze e le scelte finali attraverso la definizione del peso relativo dei singoli attributi della reputazione.

Articolazione

Il progetto si articolerà attraverso le seguenti fasi, da svilupparsi nell'arco di due anni:

- La prima fase, di carattere qualitativo, sarà sviluppata attraverso la predisposizione di una serie di focus group (8-12) condotti con differenti categorie di consumatori differenziati per genere, per età e per pattern di comportamento di consumo (decisori abituali e non). Verranno esplorate: a) le rappresentazioni e definizioni di specifiche categorie di alimenti; b) le motivazioni all'acquisto; c) le principali categorie valutative utilizzate nella scelta;
- La seconda fase, di carattere quantitativo, prevede, a partire dai risultati ottenuti nella fase precedente, la costruzione e la validazione di uno strumento di multidimensionale in lingua italiana per la misurazione dei fattori legati alla scelta del cibo con particolare attenzione alle dimensioni di reputazione della categoria di alimento;
- La terza fase comporterà una simulazione sperimentale di processo di consumo alimentare multi-attributo / multi-opzione in cui i partecipanti dovranno scegliere un alimento all'interno di un paniere composto da prodotti analoghi ma differenziati per specifici attributi o profilo reputazionale. I partecipanti inoltre dovranno completare una scheda di valutazione di ogni prodotto incluso nel paniere su più dimensioni valutative.

Titolo del progetto

I principi della sostenibilità: dai valori dichiarati ai comportamenti di consumo alimentare. Analisi del ruolo dei media nella costruzione e diffusione della rappresentazione sociale della sostenibilità.

Area scientifico - disciplinare

Psicologia dei consumi; Psicologia della comunicazione

Ambito

Alimentazione

Durata del progetto

Biennale

Obiettivo scientifico

L'analisi prevede lo studio di due diversi processi: da una parte il rapporto tra comunicazione e il valore della sostenibilità, dall'altra i comportamenti e le tendenze dei consumatori nei confronti del consumo sostenibile, con particolare riferimento ai consumi alimentari

Principali benefici

L'analisi permetterà di rilevare il livello di consapevolezza del valore della sostenibilità alimentare tra i cittadini e il ruolo assunto dai media nella diffusione di una sensibilità / educazione nei confronti del tema "sostenibilità", influenzando di conseguenza i consumi.

Coordinatore scientifico

Aurelio Angelini – Professore associato di sociologia dell'ambiente e del territorio – Dipartimento Ethos, analisi delle comunità-rappresentazioni e sistemi formativi – Università degli Studi di Palermo

Altri Atenei coinvolti

Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano

Università degli Studi di Catania

Università degli Studi di Milano

Università degli Studi di Pavia

Altri membri del gruppo di ricerca

- Università IULM di Milano – Coordinamento Paolo Moderato – Professore ordinario
 - Stefano Rolando – Professore associato
 - Alessandra Mazzei – Professore associato
 - Mauro Ferraresi – Ricercatore universitario
 - Annamaria Esposito - Ricercatore universitario (IULM Feltre)
 - Anna Re – Dottore di ricerca
- Santo Di Nuovo – Professore ordinario - Università degli Studi di Catania
- Gabriella Pravettoni – Professore ordinario - Università degli Studi di Milano
- Francesco Rovetto – Professore ordinario - Università degli Studi di Pavia

Si prevede anche la partecipazione di FOCSIV Federazione Organismi Cristiani di Servizio Internazionale Volontario.

Abstract

La ricerca si pone l'obiettivo di rilevare e indagare il grado di consapevolezza del valore della sostenibilità tra i cittadini e il ruolo assunto dai media nel costruire e diffondere una corretta rappresentazione sociale del tema della sostenibilità. Purtroppo ancora oggi si assiste a una debole conoscenza della complessità di tale tema. Lo stesso termine 'sostenibilità' assume valenze e significati assai diversi tra cittadini determinando comportamenti incoerenti, o non giustificati anche in termini di consumo, spesso determinati da inadeguate comunicazioni giornalistiche piuttosto che da opportune valutazioni.

Il termine sostenibilità, spesso confuso con quello di naturalità, ecologico, ecocompatibile, è ricco di significati non adeguatamente compresi dai consumatori. A questo si aggiungono i dati di alcune ricerche che dimostrano che nonostante si stia diffondendo una più profonda consapevolezza dell'importanza della salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali i comportamenti non sempre sono coerenti con tale consapevolezza.

In questo processo un ruolo importante è attribuibile alla comunicazione mediatica. La comunicazione, sia essa pubblica o privata, contribuisce in maniera significativa alla costruzione della rappresentazione sociale dei fenomeni e quindi del mondo di intendere e percepire il rapporto tra comportamenti e sostenibilità. Oggi più di ieri i media hanno un ruolo educativo. Non ci si riferisce solo ai programmi specificamente pensati alla diffusione delle conoscenze ma a tutti i prodotti mediatici che inconsapevolmente trasmettono una rappresentazione piuttosto che un'altra: fiction, cartoons, spot, giornali, ecc.

In tal senso, particolare attenzione va rivolta ai programmi rivolti a soggetti che più di altri sono sensibili a costruire una corretta rappresentazione del tema, come i bambini e gli adolescenti. L'analisi del rapporto tra rappresentazione sociale della sostenibilità e il ruolo dei media prevederebbe infatti uno studio generale e sistematico (mancante nel panorama della letteratura scientifica italiana) in grado di comprendere il mondo degli adulti e un approfondimento specifico in relazione a ciò che viene trasmesso durante le fasce protette per bambini e ciò che da essi viene percepito ed elaborato. Il rapporto tra comunicazione pubblica e privata e i principi di sostenibilità potranno diventare oggetto di dibattito sulle responsabilità dei diversi attori nella promozione di stili di vita e quindi di consumo nella popolazione italiana per un confronto internazionale. Tale tipo di analisi prevede nel tempo un confronto con altri paesi sulla base delle medesime metodologie di ricerca. In questo caso la costituzione di un *barometro della sostenibilità* (ovvero un monitoraggio continuo sulla consapevolezza del valore della sostenibilità nei comportamenti dei consumatori) diventerebbe un utile indicatore dei processi di cambiamento in atto nel mercato. Il barometro della sostenibilità correlato allo sviluppo nel tempo di questo progetto di ricerca potrà essere realizzato con la collaborazione di note associazioni del territorio. Il confronto internazionale potrà essere avviato con il coinvolgimento della FLASCO-Associazione delle Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales con cui è già in corso una stretta collaborazione affinché si possa realizzare un network università nazionali ed internazionali per lo studio del rapporto tra Comunicazione, Sostenibilità e Consumi.

Obiettivi

L'analisi prevede lo studio di due diversi processi: da una parte il rapporto tra comunicazione (pubblica e privata) e il valore della sostenibilità, dall'altra le tendenze dei consumatori nei confronti del consumo sostenibile, con particolare riferimento ai consumi alimentari.

L'analisi nasce dalla consapevolezza che i processi di comunicazione hanno la responsabilità di condizionare la sensibilità nei confronti dei temi della sostenibilità determinando di conseguenza i consumi. Al contempo la comunicazione contribuisce a influenzare la reputazione delle imprese partecipando attivamente alla radicalizzazione di un processo di fidelizzazione dei clienti. Gli obiettivi del progetto sono:

- valutare il livello di sensibilità raggiunto dai consumatori riguardo al tema della sostenibilità (barometro della sostenibilità);
- confrontare il rapporto tra valore dichiarato e abitudini/comportamenti;
- analizzare il ruolo dei media nella diffusione dei principi della sostenibilità e verificare la correttezza della rappresentazione sociale del tema nei principali canali mediatici;
- analizzare e misurare la propensione al cambiamento di determinati comportamenti di consumo, soffermandosi su come il tema della sostenibilità possa essere in grado di cambiare le abitudini dei consumatori e degli stili di consumo nelle famiglie italiane, con particolare riferimento all'alimentazione;
- analizzare il modo con cui viene trasmesso il valore della sostenibilità nei programmi dedicati ai bambini e come tale valore viene percepito e recepito.

Articolazione

Il progetto, biennale, prevede due fasi. La prima, che ha lo scopo di mappare le dimensioni del comportamento di consumo sostenibile con particolare riferimento ai consumi alimentari "sostenibili", prevede:

- l'analisi comparativa delle diverse fonti bibliografiche in diverse discipline del costrutto di sostenibilità, del ruolo dei media e del loro effetto sui consumi;
- la realizzazione di una ricerca qualitativa mirata a individuare gli elementi caratterizzanti il rapporto tra valori e abitudini con particolare riferimento al consumo sostenibile (conoscenze, stereotipi, pregiudizi ecc.).
- la somministrazione e l'analisi di un questionario tratto dalla letteratura sulla segmentazione dei consumatori sulla base delle scelte alimentari e sui dati rilevati dalla fase di ricerca qualitativa.

La seconda fase prevede:

- l'analisi del contenuto dei prodotti mediatici per l'identificazione delle modalità di rappresentazione sociale e il confronto con i dati raccolti nella prima fase;
- l'analisi del contenuto dei prodotti mediatici con particolare riferimento ai prodotti rivolti ai bambini (dalla stampa ai programmi TV);
- l'analisi dei processi di comunicazione (prevalentemente pubblicitaria) in relazione ai comportamenti di consumo alimentare e di consumo sostenibile nelle famiglie;
- la validazione di uno strumento di indagine e di segmentazione dei comportamenti di consumo alimentare.

Titolo del progetto

Verso l'individuazione di indicatori precoci dello stress idrico e carenza di nutrienti in agricoltura: sviluppo di metodi innovativi di telerilevamento iperspettrale da aereo.

Area scientifico - disciplinare

Scienze della Terra; Geofisica

Ambito

Sostenibilità

Durata del progetto

Annuale

Obiettivo scientifico

Il principale obiettivo del progetto è quello di testare e rendere operative tecniche innovative di telerilevamento iperspettrale finalizzate alla detenzione precoce di stress utilizzando sensori aviotrasportatori.

Principali benefici

Messa a punto di uno strumento rapido e cost-effective di monitoraggio dello stress idrico e da mancanza di nutrienti nelle colture in pianura padana che possa permettere all'agricoltore di ottimizzare l'utilizzo delle risorse e, all'occorrenza, di intervenire con irrigazioni e concimazioni di soccorso.

Coordinatore scientifico

Roberto Colombo – Ricercatore di geofisica della terra solida – Dipartimento di Scienze dell'Ambiente e del Territorio (DISAT) – Università degli Studi di Milano Bicocca

Altri Atenei coinvolti

Università degli Studi di Firenze

Università degli Studi di Napoli Federico II

Altri membri del gruppo di ricerca

- Michele Meroni - Ricercatore a tempo determinato – Università degli Studi Milano Bicocca
- Cinzia Panigada - Tecnico - Università degli Studi Milano Bicocca
- Micol Rossini - Assegnista di ricerca post doc - Università degli Studi Milano Bicocca
- Franco Faoro – Professore associato – Università degli Studi di Milano
- Valentina Picchi – Assegnista di ricerca – Università degli Studi di Milano
- Filippo Bussotti – Ricercatore universitario - Università degli Studi di Firenze
- Guido D'Urso – Professore straordinario - Università degli Studi di Napoli Federico II

Abstract del progetto

Il progetto di ricerca ha per oggetto lo sviluppo e la sperimentazione di un sistema di monitoraggio dello stress della vegetazione a scala di paesaggio. Tale sistema è costituito dall'impiego di indicatori precoci di stress calcolati da misure remote iperspettrali, acquisite con sensore aviotrasportato ad immagine. La ricerca si basa sui risultati di esperimenti recenti condotti a distanza ravvicinata - proximal sensing – ed effettuati con spettrometri a fibra ottica. Tali risultati, assieme ad altri riportati recentemente in letteratura, hanno evidenziato la possibilità di monitorare lo stato della vegetazione attraverso nuove tecniche di telerilevamento che sfruttano la disponibilità di dati iperspettrali di nuova generazione. Queste tecniche sono rappresentate dalla misura passiva della fluorescenza e della riflettanza in selezionate e strette bande spettrali come indicatore del ricorso al ciclo delle xantofille (dissipazione di calore).

La misura passiva della fluorescenza indotta dal sole rappresenta una frontiera del telerilevamento ottico solo recentemente resa possibile dallo sviluppo tecnologico della sensoristica.

La misura del ricorso al ciclo delle xantofille è già impiegata da diversi gruppi di ricerca. In questo caso rimane tuttavia da intraprendere il lavoro di ricerca volto a rendere operativa tale tecnica risolvendo quei problemi che ne limitano l'applicazione a casi reali. Il progetto prevede pertanto l'applicazione e la validazione a scala di paesaggio di tecniche spettroradiometriche innovative per la stima di indicatori precoci dello stress idrico in fase pre-sintomatica mediante l'utilizzo di un sensore iperspettrale aviotrasportato. L'esperimento prevede l'allestimento di un disegno randomizzato, completo di campo, su una specie agricola d'interesse regionale in cui i fattori saranno il livello di concimazione azotate e il livello di irrigazione. Il risultato atteso è che il sistema di monitoraggio remoto proposto riesca a fornire indicazioni precise circa lo stato delle parcelle sottoposte a diverso trattamento e che permetta di conseguenza di fornire all'industria agricola informazioni determinanti per un utilizzo più razionale e meno impattante della risorsa idrica e delle concimazioni azotate.

Obiettivi

Il principale obiettivo del progetto è quello di testare e rendere operative tecniche innovative di telerilevamento iperspettrale finalizzate alla detenzione precoce dello stress ossidativo, utilizzando sensori aviotrasportati.

È già stato dimostrato come attraverso innovative tecniche spettroradiometriche sia possibile fornire indicatori pre-sintomatici del danno causato da stress ossidativo cronico sia a livello di foglia che a livello di canopy. In particolare questa proposta è mirata a valutare la possibilità di mappare lo stress ossidativo impiegando un nuovo tipo di telerilevamento iperspettrale da aereo finalizzato al monitoraggio di specifici processi fisiologici della vegetazione. In particolare si prevede di analizzare i processi di dissipazione dell'energia in eccesso e i processi di attivazione dei meccanismi di fotoprotezione che forniscono le informazioni per un modello descrittivo dello stress ossidativo delle colture. Si intende pertanto valutare la possibilità di realizzare uno strumento rapido e cost-effective di monitoraggio dello stress idrico e da mancanza di nutrienti nelle colture in pianura padana.

Nell'ambito del progetto proposto si affronteranno i seguenti obiettivi di dettaglio:

- verificare l'efficacia degli indicatori precoci proposti al fine del monitoraggio dello stress e l'applicabilità a livello di paesaggio tramite immagini iperspettrali attraverso la realizzazione di un esperimento di campo (di irrigazione e fertilizzazione controllati);
- valutare l'effetto di interventi mirati di soccorso per il recupero della pianta guidati da mappe di indicatori precoci da remoto (esperimento di campo);
- quantificare da remoto gli effetti del danno in termini di rese di concentrazione di clorofilla e di frazione di radiazione fotosinteticamente attiva assorbita e verificare le stime con misure di campo.

Articolazione

Il progetto prevede la realizzazione di una prova randomized block presso un'azienda agricola sperimentale che impiegherà una specie agricola d'interesse, condizioni di gestione realistiche (fattore concimazioni azotate) e 4 regimi idrici (fattore water stress). Le mappe degli indicatori saranno ricavate a partire da immagini iperspettrali acquisite da aereo nel corso della stagione vegetativa. Saranno mappati la fluorescenza indotta dal sole, l'indice spettrale PRI e la temperatura della superficie. Le immagini saranno acquisite con una risoluzione di 1m e corrette atmosfericamente e georeferenziate. A partire dalle immagini saranno prodotte mappe di PRI e stimata la fluorescenza della clorofilla indotta dal sole impiegando le tecniche descritte in Meroni e Colombo (2006) al fine di analizzare le variazioni spazio-temporali nelle parcelle esaminate. Monitoraggio stagionale dei parametri fisiologici e valutazione dello stress in campo: le misure in campo comprenderanno parametri strutturali e biochimici ed i principali parametri fotosintetici delle foglie.

Metodi di analisi: relazione tra processi/indicatori precoci e stress della vegetazione: sviluppo di approcci statistici (analisi di regressione componenti principali reti neurali) per l'individuazione di relazioni tra la fluorescenza passiva PRI temperatura e parametri funzionali eco fisiologici per identificare precocemente le aree sottoposte a stress.

Titolo del progetto

Nuovi materiali polimerici per l'imballaggio rigido e flessibile di alimenti.

Area scientifico - disciplinare

Chimica Industriale

Ambito

Alimentazione

Durata del progetto

Biennale

Obiettivo scientifico

Il progetto si propone di studiare materiali a matrice polimerica da utilizzarsi sotto forma di films o come singolo strato o come componenti di materiali multistrato per l'imballaggio attivo, rigido e flessibile di alimenti freschi in grado di garantire una buona conservazione della qualità del prodotto a lungo termine in condizioni blande di refrigerazione.

Principali benefici

Il risultato finale atteso è un imballaggio per alimenti particolarmente efficace in grado di garantire bassi costi di produzione, facilità di lavorazione e ottimi livelli di protezione finalizzato alla conservazione della qualità e della freschezza del prodotto a lungo termine in condizioni blande di refrigerazione, assicurando sicurezza alimentare e riducendo l'impatto ambientale.

Coordinatore scientifico

Odda Ruiz De Ballesteros – Ricercatore di chimica industriale – Dipartimento di Chimica "Paolo Corradini" – Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Altri membri del gruppo di ricerca

- Claudio De Rosa - Professore ordinario - Università di Napoli "Federico II"
- Finizia Auriemma - Professore associato - Università di Napoli "Federico II"
- Giovanni Malarico - Professore associato - Università di Napoli "Federico II"
- Rocco Di Girolamo - Dottorando di ricerca - Università di Napoli "Federico II"
- Paolo Vollarò - Dottorando di ricerca - Università di Napoli "Federico II"

Abstract del progetto

Obiettivo di questo progetto è lo studio e lo sviluppo di materiali polimerici innovativi funzionalizzati da impiegare per l'imballaggio attivo rigido e flessibile di alimenti freschi in grado di garantire una buona conservazione della qualità e della freschezza del prodotto a lungo termine in condizioni blande di refrigerazione e allo stesso tempo caratterizzato da un'ottima trasparenza. A tale scopo saranno studiati diversi materiali polimerici da adoperarsi sotto forma di films o come strato singolo o come componenti di materiali multistrato che verranno opportunamente funzionalizzati in modo da assicurare non solo una riduzione della velocità di decadimento qualitativo del prodotto alimentare. In dipendenza dal prodotto ortofrutticolo su cui si riterrà opportuno intervenire verranno perseguite diverse strategie per la progettazione dei films da imballaggio e in particolare:

- sviluppo di films costituiti da materiali a matrice polimerica contenenti argille opportunamente modificate. Tali sistemi dovrebbero assicurare valide proprietà meccaniche, una buona stabilità all'ossidazione e un efficace effetto barriera verso ossigeno, anidride carbonica e vapore d'acqua;
- sviluppo di films polimerici idrofilici che includono sostanze antifilliche in grado di agire da riserve per il rilascio controllato di sostanze ad attività antibatterica fungicida e/o conservanti;
- utilizzo di materiali polimerici termoplastici contenenti una fase cristallina mesoporosa a base di polistirene sindiotattico in grado di assorbire i gas emessi dai prodotti ortofrutticoli responsabili della loro maturazione e quindi di allungarne la shelf-life garantendo una maggiore conservazione del prodotto.

I materiali polimerici che verranno studiati sono sia polimeri tradizionalmente adoperati nell'industria dell'imballaggio alimentare sia materiali polimerici meno convenzionali quali il polistirene sindiotattico e i copolimeri dell'etilene con cicloolefine, come il norbornene le cui caratteristiche di bassa permeabilità ai gas atmosferici, l'elevata rigidità e l'ottima trasparenza sono ben note. Un particolare riguardo verrà rivolto all'impiego di biopolimeri biodegradabili e compostabili quali polilattidi e policarbonati biodegradabili ottenibili da fonti rinnovabili. L'uso di biopolimeri compostabili è enormemente auspicabile in quanto essi rappresentano la risposta concreta alla domanda di prodotti di largo consumo a basso impatto ambientale. Di tali materiali verranno analizzate le proprietà meccaniche la permeabilità ai gas la loro resistenza a shock termici e a eventuali processi di sterilizzazione, il loro impatto ambientale e verrà costruito un prototipo del sistema di packaging ai fini di verificarne le effettive capacità di protezione attiva nei confronti del prodotto alimentare. Ciò consentirà di individuare, per i prodotti ortofrutticoli prescelti, il sistema di imballaggio ideale che, possibilmente trasparente, offra la migliore combinazione in termini di efficacia nella protezione, facilità di lavorazione, costi di produzione.

Obiettivi

Questo progetto si propone di studiare materiali a matrice polimerica da adoperarsi sotto forma di films o come strato singolo (layer) o come componenti di materiali multistrato per l'imballaggio attivo, rigido e flessibile, di alimenti freschi in grado di garantire una buona conservazione della qualità e della freschezza del prodotto a lungo termine in condizioni blande di refrigerazione.

Ci si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- sviluppo, realizzazione e prototipizzazione di confezioni trasparenti innovative in grado di assicurare una riduzione della velocità di decadimento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli tramite layers che assicurino un effetto barriera e/o di layers contenenti sostanze speciali che agiscano da scavengers dei gas emessi durante il processo di maturazione dei prodotti alimentari conservati. L'obiettivo è la realizzazione di confezioni che consentano un significativo allungamento della shelf-life di generi alimentari rallentandone i tempi di maturazione;
- sviluppo di layers a matrice polimerica idrofilica/idrofobica in grado di rilasciare in modo controllato sostanze ad attività antibatterica e fungicida in seguito al cambiamento dell'umidità relativa all'interno dell'involucro alimentare limitando così l'additivazione dei prodotti alimentari con conservanti chimici di varia natura;
- sviluppo di layers a base di biopolimeri biodegradabili e compostabili a basso impatto ambientale;
- individuazione della miglior soluzione in termini economici, impatto ambientale, sicurezza e salute per la realizzazione di packaging innovativi in grado di operare un controllo attivo dei fenomeni chimici microbiologici, enzimatici, chimico-fisici e meccanici a cui possono essere soggetti i cibi durante i cicli di distribuzione e conservazione prima del loro consumo.

Articolazione

Il progetto si articola nelle seguenti attività:

- analisi delle esigenze di mercato in merito alle principali richieste dei consumatori relativamente alla tipologia di prodotto;
- individuazione della migliore soluzione, in termini di layer a matrice polimerica e/o combinazione di layers, per la realizzazione dell' imballaggio;
- scelta dei materiali di partenza per ottenere imballaggi in grado di rilasciare sostanze attive in modo controllato;
- studio delle migliori condizioni per l'ottenimento di una dispersione di argille modificate con composti organici nella matrice polimerica;
- sviluppo di films polimerici idrofilici in grado di includere sostanze anfifiliche capaci di agire da riserve per il rilascio controllato di sostanze ad attività antibatterica, fungicida e/o conservanti;
- utilizzo di materiali polimerici termoplastici contenenti una fase cristallina mesoporosa a base di polistirene sindiotattico in grado di assorbire i gas emessi dai prodotti ortofrutticoli responsabili della loro maturazione;
- analisi delle proprietà meccaniche, della permeabilità ai gas, della resistenza a shock termici dei materiali preparati. Determinazione del loro impatto ambientale;
- costruzione di un prototipo e verifica delle performances.

PROGETTO AXÍA

I 117 PROGETTI PERVENUTI

Le 117 proposte di progetti di ricerca universitaria pervenute durante la fase di call for ideas sono raccolte nel volume "Alimentazione, Sostenibilità, Multiculturalità – Azioni, Riflessioni, Temi di Ricerca" .

Il volume rappresenta il primo contributo concreto che Nestlé e CRUI mettono a disposizione della collettività, studiosi, ricercatori, istituzioni e operatori della business community affinché possano attingere a questo patrimonio e sostenere altri progetti.

ALIMENTAZIONE

Acido linoleico coniugato (CLA) e osteoporosi: effetto sugli osteoblasti in rapporto alla sintesi di osso e alla loro attività sugli osteoclasti.

Alimenti e salute del cavo orale: componenti alimentari con attività anti-carie e anti-parodontite.

Alimenti etnici e società multiculturali.

Approccio molecolare per la valutazione post mortem della qualità dei prodotti ittici dell'acquacoltura.

Biotecnologie applicate alla filiera latte per la produzione di alimenti con proprietà nutraceutiche.

Caratterizzazione biochimico-molecolare e morfologica del "Latte Crudo Bovino" per la valorizzazione di un prodotto agro-alimentare con potenzialità nutraceutico-cliniche.

Caratterizzazione della tipicità degli alimenti mediante multifingerprint strumentali e tecniche modellistiche avanzate.

Caratterizzazione e selezione di piante tipiche pugliesi con proprietà prebiotiche.

Caratterizzazione Formaggi.

Creazione di un nuovo "imballaggio alimentare attivo" che migliori e prolunghi la shelf-life degli alimenti tramite il rilascio di estratti naturali ad attività antiossidante.

Diventare vegetariani. Quando come e perché.

Economia Management e Cultura nei Servizi: la ristorazione come leva per la valorizzazione di un territorio.

Educazione alimentare salute e benessere dell'infanzia: un approccio interdisciplinare.

Educazione alimentare e comportamenti di consumo: costruzione di un modello di simulazione d'acquisto per indagare la propensione dei consumatori ad utilizzare informazioni alimentari durante lo shopping.

Effetti chemiopreventivi e chemiosensibilizzanti di composti di origine naturale contenuti negli alimenti.

Effetti di alcuni integratori alimentari ad attività antiossidante sulla funzionalità e sullo sviluppo del sistema nervoso.

Effetti di contaminanti ambientali sulla salute: neurotossicità, allergie, etc. (sviluppo di sistemi rapidi per l'individuazione di contaminanti).

Effetto del microclima sulla maturazione e sull'evoluzione dei metaboliti secondari in Vitis vinifera.

Effetto dell'acido linoleico coniugato (CLA) sui meccanismi molecolari coinvolti nella patogenesi della cachessia neoplastica indotta da cellule tumorali umane di polmone.

Fooddudes - I ragazzi mangiasano - Programma plurifunzionale di educazione a un'alimentazione sana ed equilibrata.

Frutta di quarta gamma Verdura Vending machines e Intenzioni di consumo: effetti del progetto scolastico di educazione al gusto e alla salute negli adolescenti.

Gli alimenti lattiero-caseari come fonte naturale di batteri lattici ad attività probiotica.

I gusti della mente: processi cognitivi e caratteristiche del consumatore.



I principi della sostenibilità: dai valori dichiarati ai comportamenti di consumo alimentare. Analisi del ruolo dei media nella costruzione e diffusione della rappresentazione sociale della sostenibilità.

I simboli del cibo. Percezione e desiderabilità degli alimenti.

Il gusto di gustare. Gli organi di senso e l'alimentazione.

Il Rilancio della Filiera Agroalimentare attraverso Strategie di Marketing Enogastronomico.

Imballaggio biologico per il prolungamento della shelf-life dei latticini.

Innovazione nella produzione di lieviti da forno a fermentazione naturale: impiego di impasti acidi contenenti batteri lattici produttori di molecole anti-rafferimento e anti-ammuffimento.

Interazioni fra le molecole dolci e il loro recettore.

INVITE: innovazioni dalla Vite In Terapia Erboristica.

L'impatto delle differenze individuali sui comportamenti conseguenti a programmi di educazione alimentare rivolti ai bambini.

L'impatto della marca e della percezione del rischio nella scelta fra prodotti "tradizionali-genuini" e "innovativi-funzionali". Studio longitudinale della domanda alimentare degli italiani nell'attuale scenario di crisi economica.

L'innovazione alimentare in Italia 1400-2000.

La rappresentazione mediatica del ruolo degli animali domestici e l'effetto sui processi di socializzazione nell'infanzia e nell'adolescenza.



La reputazione dei cibi nei processi di decisione di consumo alimentare.

La Risonanza Magnetica Nucleare come strumento di indagine delle caratteristiche sensoriali degli alimenti.

Le regole degli scambi tra vincoli e opportunità.

Modelli integrati e multidisciplinari per la pianificazione e gestione della ristorazione sociale.



Nuovi materiali polimerici per l'imballaggio rigido e flessibile di alimenti.

Obesità: meccanismi di adipogenesi e ruolo della microflora intestinale.

Processi biotecnologici per il miglioramento qualitativo dei prodotti gluten-free.

Prodotti agroalimentari di qualità: scomposizione dei servizi virtuosi asimmetrie informative e reti di conoscenza.

Progetto di caratterizzazione e certificazione delle cultivar valtelinesi di grano saraceno (*Fagopyrum esculentum* Moench).

Riconoscimento dell'origine geografica dei prodotti agroalimentari: Impiego di indicatori geochimici suolo-dipendenti.

Selenio e selenocomposti di origine vegetale: impatto sulla nutrizione e sulla salute umana.

Selezione di batteri lattici per la trasformazione di latte arricchito in zinco.

Selezione e sviluppo di lieviti autoctoni per enologia.

Sicurezza alimentare: sviluppo di metodiche analitiche rapide per la determinazione di migranti da polimeri plastici nei prodotti lattierocaseari.

Sistemi di valorizzazione del prodotto locale.

Studio dei meccanismi di lesione e possibili approcci terapeutici alternativi nella malattia celiaca.

Studio di fase II per verificare la tollerabilità di alcuni formaggi contenenti lisozima in pazienti pediatriche con allergia alle proteine dell'uovo.

Sviluppo di biosensori elettrochimici per la tracciabilità degli alimenti.

Sviluppo di starter di batteri lattici per ridurre i rischi per la salute in prodotti fermentati tradizionali e tipici.

Sviluppo di trattamenti vernici ed imballaggi a base di nanomateriali a rilascio controllato di agenti antimicrobici in grado di limitare il rischio microbiologico ed allungare la shelf-life di prodotti alimentari.

Tipicità rurali e competitività: il business corilicolo viterbese.

Tipizzazione e monitoraggio molecolare di batteri lattici utilizzati come colture starter o funzionali.

Tra innovazione e tradizione: come cambiano i consumi alimentari nella transizione ai ruoli adulti dei giovani italiani.

Tracciabilità geografica dei vini italiani e geologia: correlazione tra $87\text{Sr}/86\text{Sr}$ in vini e mosti e caratteristiche geochimiche e geologiche del substrato delle vigne di produzione (GeoWine).

Trattamento degli alimenti mediante la tecnologia Pulsed Electric Field (PEF).

Utilizzo di cellule staminali mammarie per il recupero funzionale della ghiandola mammaria nella vacca da latte.

Validazione di modelli sensibili e individuazione di endpoints significativi per l'analisi del rischio di alterazioni dell'attività riproduttiva conseguente all'esposizione a sostanze ad attività estrogenica (xenoestrogeni) presenti nell'ambiente e nell'alimentazione.

Validazione di una scala per la misurazione del disgusto e sua relazione con processi di rappresentazione.

Valorizzazione della componente proteica e glucidica del siero di latte: applicazione di processi a membrana per l'isolamento e la purificazione delle proteine del siero fermentazione del permeato per la produzione di bioplastiche.

Valorizzazione di prodotti alimentari mediante analisi di Risonanza Magnetica Nucleare e Spettrometria di Massa.

Valutazione degli effetti sullo stile di vita e compenso metabolico di un modello clinico-educativo ed assistenziale denominato Group Care in persone con diabete Tipo2. Trasferibilità del modello.

Valutazione dell'attività immunomodulante di alcuni ceppi di batteri probiotici in soggetti in età pediatrica.

Valutazione dell'effetto immunomodulante di piante officinali.

Valutazione dell'efficacia di sostanze naturali estratte dal Citrus Medica L. cv. Diamante per la cura del diabete.

Valutazione dello stress ossidativo nella bovina e influenza sulla qualità delle carni: risvolti pratico-applicativi per il miglioramento delle produzioni.

Valutazione di efficacia di un intervento sullo stile di vita nella prevenzione del diabete della sindrome metabolica e delle malattie cardiovascolari.

SOSTENIBILITÀ

Accesso sostenibile alla risorsa idrica.

Bioraffinerie per la valorizzazione degli scarti dell'industria agroalimentare (Bioval).

Costruzione di un modello economico-organizzativo di agricoltura ecocompatibile e applicazione al sistema vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia.

Definizione e misura della reputazione di luogo.

Ecoinnovazione e sostenibilità per la filiera alimentare.

Individuazione degli strumenti e misurazione del vantaggio competitivo inerenti a politiche di marketing fondate sulla valorizzazione della conoscenza tacita come fattore produttivo per i prodotti *place specific*.

L'impatto della sostenibilità sulle performance economico finanziarie delle imprese del settore alimentare.

La costruzione sociale dello sviluppo locale: il ruolo del terzo settore.

La salina di Margherita di Savoia come fonte di sostanze naturali da trasformare in prodotti ad alto valore aggiunto.

Le nuove sfide della sostenibilità energetica: l'utilizzo dei reflui della filiera agroalimentare per la produzione di biocombustibili di seconda generazione.

Le xantofille come additivi alimentari: studi per nuove prospettive.

Micro filiere agro-alimentari: identificazione e valorizzazione del legume prodotto-territorio.

Produzione e stoccaggio di gameti embrioni e cellule somatiche per la salvaguardia di razze e specie in via di estinzione.

Produzione sostenibile di biodiesel: innovazione tecnologica con l'utilizzo di oli non edibili e di bio-etanolo.

Recupero caratterizzazione biochimica e valorizzazione di antiche colture di leguminose e cerealicole.

Residui di farmaci nelle acque reflue e superficiali: ipotesi di trattamento.

Responsabilità sociale dell'impresa esercente attività nel settore energetico.

Ruolo delle comunità meiobentoniche nel biomonitoraggio marino costiero.

Sostenibilità globale della produzione ittica di nicchia in sistemi a ricircolazione delle acque (RAS).

Sperimentazione di substrato incoerente per la produzione di biomassa marina bentonica in condizioni di arricchimento organico.

Studio etnobotanico di piante medicinali usate dai pigmei Baka del Camerun.

Sviluppo di una acquacoltura eco-compatibile: induzione di triploidia nel dentice.

Verso l'individuazione di indicatori precoci dello stress idrico e carenza di nutrienti in agricoltura: sviluppo di metodi innovativi di telerilevamento iperspettrale da aereo.



MULTICULTURALITÀ

Agorà Mediterraneo.

Cittadinanza interculturale: multilinguismo e modelli di Partnership in Europa.

Consapevolezza alimentare etnia variabili sociali e fattori soggettivi: un approccio integrato.

Costruire la mente multiculturale.

Donne Mediterraneo Europa: una società interculturale per una cultura della pace.

Globalizzazione e multiculturalismo.

Hub. Analisi della cultura e delle tendenze del consumo nell'area del Mediterraneo.

I conflitti nell'uso degli spazi verdi urbani tra popolazione migrante e popolazione locale.

Identità multiple e percorsi di bilinguismo: un progetto di benessere e interazione tra scuola e comunità.

Il multiculturalismo nel diritto penale: *cultural crimes* e spunti di riflessione sulla colpevolezza alle soglie del terzo millennio. Italia, Francia e Olanda a confronto.

Immigrati e tempo libero: formazione reciproca e conoscenza del territorio.

Intervento psicologico su famiglie immigrate: *parent training* comportamentale e dinamiche relazionali ed educative.

La matematica e la sua didattica in un'ipotesi di multiculturalità . .

La varietà degli *stakeholder* dei mercati e del contesto organizzativo per l'azione responsabile e il vantaggio competitivo dell'azienda.

Libertà religiosa e pluralismo giuridico nell'Europa multiculturale: paradigmi di integrazione a confronto.

Mappamondo Alimentare. L'Influenza in Italia della cultura e dell'etnia sulla scelta del cibo Bio Equo-Solidale ed *Environmental Friendly*: un'indagine sperimentale.

Multiculturalismo organizzativo. Differenze ed integrazioni crossculturali nella percezione di variabili organizzativamente rilevanti in lavoratori italiani giapponesi e turchi.

Multifunzione del territorio e multiculturalità dei consumatori alle radici del turismo enogastronomico.

Processi di integrazione e differenziazione. La diversità di culture, valori e stili come vincolo e come risorsa per le organizzazioni.

Relazioni interculturali in Etiopia e i mutamenti nel regime alimentare dei giovani.

Ricerca lessicale e merceologica sulle coltivazioni indiane non globalizzate e sul cibo della commensalità ibridizzata indiano all'estero.

Solidarietà equa e multiculturale: nuovi principi dell'economia tra solidarietà e "consumo altro".

Stato di salute e abitudini alimentari nella popolazione immigrata stabilmente residente in Puglia (Italia).

ALIMENTAZIONE, SOSTENIBILITA' E MULTICULTURALITA' *I tre ambiti di riferimento del progetto Axia*

Alimentazione

Nel contesto accademico italiano, l'ultimo decennio ha visto una crescente attenzione della comunità scientifica verso le problematiche legate all'alimentazione, come documentato dalle numerose proposte pervenute al *call for ideas* del progetto Axia.

L'alimentazione è, per definizione, l'assunzione da parte di un organismo vivente di quelle sostanze che contengono nutrienti utilizzabili dall'organismo per lo svolgimento delle funzioni vitali. È uno dei fattori che maggiormente incidono su accrescimento, sviluppo fisico e mentale, rendimento e produttività degli individui. L'insieme dei processi grazie ai quali l'organismo riceve, trasforma e utilizza i nutrienti rappresenta la nutrizione. La nutrizione dell'uomo dipende essenzialmente dalla sua alimentazione, che può essere influenzata da vari fattori, quali educazione alimentare, condizioni economiche e sociali, politiche alimentari. Un'alimentazione insufficiente o una iper-alimentazione sono entrambe causa di malnutrizione e, di conseguenza, di condizioni dannose per la salute. Pertanto, una corretta e sufficiente alimentazione è alla base del benessere individuale e collettivo nonché un diritto intrinseco di ogni essere umano, tema della giornata mondiale dell'alimentazione 2007 e TeleFood, a riprova della crescente sensibilità della comunità internazionale verso il riconoscimento dell'impellente necessità di politiche alimentari più eque.

Da queste brevi considerazioni si può subito notare la vasta dimensione della scienza dell'Alimentazione, che abbraccia questioni politico-sociali, ambientali, culturali, insieme a tematiche tecnico-scientifiche. Alla scienza si chiede di trovare risposte ai molteplici problemi che investono l'alimentazione, dalla sicurezza alimentare alla malnutrizione, dall'igiene alimentare all'insorgere di patologie legate ad errate abitudini alimentari.

La ricerca nell'ambito della nutrizione e dell'alimentazione è una ricerca interdisciplinare. Occorre infatti distinguere fra ricerca sull'alimento e ricerca sugli effetti dell'alimento, dal punto di vista della nutrizione e nella prevenzione di malattie. Tale distinzione crea una linea di demarcazione tra le competenze della biologia e della medicina, nel campo della nutrizione, e quelle agronomiche, chimico-fisiche e tecnologiche, legate al prodotto.

Nel campo dell'alimentazione operano, da un punto di vista scientifico, ricercatori con competenze diverse che svolgono un ruolo essenziale nel controllo degli alimenti, nel proporre nuove tecniche di produzione, nella salvaguardia dei prodotti tipici, nonché nella prevenzione e cura di patologie, mediante un corretto stile alimentare. Affinché le attività di ricerca e sviluppo diano i massimi risultati è indispensabile che le varie competenze operino in maniera sinergica, sia all'interno della comunità scientifica, sia con il mondo economico e politico.

Sostenibilità

La ricerca scientifica svolge un ruolo essenziale nella tutela dell'ambiente e verso lo sviluppo sostenibile, in quanto è deputata a proporre soluzioni tecniche adeguate e innovative, nonché rispettose della legislazione vigente e degli accordi politici internazionali. A livello globale, quello della sostenibilità è oggi un tema centrale del dibattito politico, sociale e scientifico. È a partire dagli anni '70 che, pressoché ovunque, si assiste da parte di istituzioni, imprese, cittadini a una progressiva presa di coscienza delle problematiche connesse alla sicurezza e alla protezione ambientale. Emerge in quegli anni la consapevolezza che le risorse naturali della terra devono essere tutelate attraverso pianificazioni strategiche e che la natura riveste un ruolo di primaria importanza nello sviluppo economico globale. Tale consapevolezza, alimentata da un dibattito sul futuro del pianeta che coinvolge scienziati, politici, accademici, movimenti di opinione, approda nel concetto di sviluppo sostenibile, ovvero «lo sviluppo che è in grado di soddisfare i bisogni delle generazioni attuali senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri» (Gro Harlem Brundtland, 1987).

- Nel 1972, circa 110 nazioni si incontrano a Stoccolma, per partecipare alla conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente Umano. Nasce in tale occasione il Programma UNEP, ossia il Programma per l'ambiente delle Nazioni Unite.
- Grande risonanza ha la successiva conferenza mondiale sull'ambiente e lo sviluppo, tenutasi nel 1992 a Rio de Janeiro. I Paesi aderenti riconoscono che le problematiche ambientali devono essere affrontate in maniera universale e che le soluzioni devono coinvolgere tutti gli Stati. Viene sottoscritto il programma "Agenda 21", un documento di intenti ed obiettivi programmatici su ambiente, economia e società. Tale documento pianifica le azioni da intraprendere, a livello mondiale, nazionale e locale dai governi e dalle amministrazioni, in ogni area in cui la presenza umana abbia impatti sull'ambiente.
- Al fine di rendere operativi gli accordi firmati a Rio, la Comunità Europea approva, nell'ambito del Quinto Programma Quadro, il "Programma politico e d'azione a favore dell'ambiente e di uno sviluppo sostenibile". Il programma intende elaborare una strategia programmatica efficace e di ampia portata promuovendo la partecipazione di tutti i settori e rafforzando uno spirito di corresponsabilità esteso all'Amministrazione Pubblica, alle imprese e alla collettività. Un intero paragrafo del documento è dedicato alla ricerca scientifica e sviluppo tecnologico, quale strumento essenziale nell'attuazione della politica ambientale.

Da ciò appare evidente che, al fine di garantire un'adeguata tutela dell'ambiente, sono necessarie numerose e diverse misure che, spaziando da settori politici, legislativi ed economici a settori tecnici e scientifici, tendano al comune obiettivo di sanare i danni ormai arrecati all'ambiente e di proporre soluzioni tecnico-scientifiche che siano da una parte in linea con lo sviluppo socio-economico, ma allo stesso tempo rivolte alla salvaguardia del nostro pianeta.

Affinché le attività di ricerca e sviluppo diano i massimi risultati è indispensabile potenziare le relazioni e i collegamenti tra il mondo politico e la comunità scientifica. È infatti necessario un continuo scambio di informazioni e di risultati tra il settore scientifico-tecnologico e quello politico, in maniera tale che entrambi adottino un atteggiamento più flessibile, in grado di rispondere, con nuove formulazioni delle politiche da seguire, a possibili cambiamenti nel settore delle conoscenze scientifiche e del progresso tecnologico, e con nuove soluzioni tecniche a mutati requisiti politici. Seguendo le linee del Quinto Programma Quadro della Comunità Europea, la ricerca scientifica e lo sviluppo.

Multiculturalità

Nel corso degli ultimi decenni il numero dei migranti internazionali è più che raddoppiato nel mondo.

Col nuovo millennio i temi emergenti del fenomeno migratorio diventano quelli della sicurezza, della possibilità di integrazione nel contesto occidentale di culture e religioni profondamente diverse. Cambiano, ora, anche i flussi, con la presenza sempre più significativa di donne e famiglie. Emergono nuove nazionalità e si registra il rinforzarsi di comunità (si pensi alla crescente affermazione delle presenze dell'Est europeo).

Nelle tradizionali nazioni di destinazione – Australia, Canada e Stati Uniti – non solo sono cresciute le dimensioni dell'immigrazione, ma è anche mutata la sua composizione: è andata acquisendo importanza la cosiddetta nuova immigrazione, proveniente dall'Asia, dall'America Latina e dall'Africa. Anche i vecchi Paesi europei (Italia compresa) che avevano per molti anni alimentato i flussi migratori, si sono via via trasformati in Paesi di accoglienza. Nel nostro Paese è però solo agli inizi degli anni '90 che la questione migratoria sembra catturare l'attenzione della politica, delle istituzioni, della ricerca e dei media.

- È del febbraio 1990 la prima legge quadro sull'immigrazione (la legge 39/90, c.d. legge Martelli) mentre è del 1991 il primo dossier statistico sull'immigrazione della Caritas/Migrantes.
- Nel 1995 vede la sua prima edizione il rapporto dell'allora Fondazione Cariplo ISMU (oggi Fondazione ISMU), strumento fondamentale per la comprensione del fenomeno migratorio in Italia. Alla fine degli anni '90 l'Italia, dopo la Germania, la Francia e la Gran Bretagna, è il quarto Paese per numero di stranieri regolarmente soggiornanti.

I primi studiosi in assoluto, negli anni '80, a occuparsi del fenomeno migratorio che vedeva l'Italia quale Paese di accoglienza sono stati i demografi. Si è poi registrata, tra la fine degli anni '80 e i primi anni '90, una proliferazione di studi sugli immigrati extracomunitari focalizzati essenzialmente sulla condizione degli stranieri in specifiche realtà locali e sull'individuazione di possibili interventi di politica sociale a loro favore. In questi anni i principali promotori della ricerca sono principalmente gli enti locali e gli istituti regionali di ricerca, e con essi organismi di ricerca quali il CNEL, il CENSIS, il LABOS, così come alcune Fondazioni. Da segnalare anche l'iniziativa dei sindacati e di tante organizzazioni di volontariato. Debole, invece, l'attività del mondo accademico.

Oggi, le nuove valutazioni al 1° gennaio 2008 indicano 4.328mila stranieri presenti sul territorio italiano; la componente irregolare è stimata in 651mila unità, con un incremento di circa 300mila unità rispetto alle precedenti valutazioni (Quattordicesimo rapporto sulle Migrazioni, Fondazione ISMU, Milano, Franco Angeli, 2009). Ma la caratteristica che distingue l'Italia quale Paese di immigrazione non è tanto il dato quantitativo, ma la multietnicità del dato, cioè la "polverizzazione" di origini dei migranti. Tali presenze sollecitano nuovi ambiti di studio quali l'inserimento scolastico degli alunni stranieri, il rapporto con le strutture sanitarie e l'accesso ai servizi. Oggi osserviamo l'emergere di altri temi chiave, come ad esempio quelli che tendono a analizzare il ruolo dell'immigrato quale consumatore o quale attore di partecipazione politica.

Resta tuttora relativamente scarsa e debole l'attività di ricerca sulla realtà migratoria condotta dal sistema accademico. A testimoniare, la carenza di progettualità interuniversitarie e di studi ampi di carattere nazionale, ma anche la scarsa introduzione a livello universitario di discipline dedicate (come ad esempio sociologia delle migrazioni, psicologia transculturale o medicina delle migrazioni). Da registrare anche un problema relativo alla carenza dei fondi da dedicare a questa area di ricerca, le principali indagini accademiche vedono come ente finanziatore realtà istituzionali locali e fondazioni oppure rientrano in programmi di finanziamento europei.

NESTLÉ E LA RICERCA

Centrale e strategico è il valore che Nestlé, la prima azienda di nutrizione, salute e benessere del mondo, assegna alle attività di ricerca e sviluppo.

Cuore delle attività di ricerca Nestlé è il **Centro di Ricerca di Losanna**, un polo universalmente riconosciuto per le scoperte e gli studi condotti in scienza della nutrizione e alimentazione la cui attività è sostenuta da investimenti superiori a quelli di qualunque altra azienda alimentare al mondo (1,98 miliardi di franchi svizzeri nel 2008, equivalenti a 1,31 miliardi di euro).

Nel Centro di Ricerca di Losanna lavorano in maniera permanente 700 persone, di cui oltre 300 scienziati, specialisti in medicina, nutrizione umana, fisiologia, statistica, bioinformatica, immunologia, biochimica, ingegneria, chimica, microbiologia e fisica, provenienti da 48 nazionalità diverse.

Ogni anno il Centro stringe oltre 200 partnership in ambito scientifico e collaborazioni con università - quali la Harvard University e la John Hopkins University negli Stati Uniti, la Wageningen University in Olanda e il Swiss Federal Institute of Technology di Losanna in Svizzera - costruendo una base di conoscenze fondamentale per lo sviluppo scientifico in ambito nutrizionale.

Nello specifico, l'attività di ricerca del centro Nestlé è orientata a descrivere le interazioni tra l'alimentazione e i complessi meccanismi del corpo umano dal punto di vista fisiologico, psicologico, fisico, chimico e biochimico.

Nel corso dell'ultimo anno i suoi laboratori hanno dato alla luce ben 66 brevetti, circa 221 pubblicazioni e 219 contratti scientifici esterni.

Con il progetto Axia – sulla base di obiettivi condivisi con la CRUI, Conferenza dei Rettori delle Università Italiane – Nestlé supera il tradizionale rapporto tra attività di “ricerca scientifica e mondo produttivo” sperimentando in Italia un nuovo approccio alla ricerca universitaria, basato sul concetto di creazione e condivisione del valore.

Infatti, diversamente da quanto accade per altri studi universitari finanziati dalle imprese, i risultati dei lavori multidisciplinari che Nestlé finanzia nell'ambito del progetto Axia verranno resi noti e divulgati alla loro conclusione presso la comunità scientifica, la business community e l'opinione pubblica, andando quindi ad arricchire il patrimonio comune di conoscenze nelle aree dell'alimentazione, della sostenibilità e della multiculturalità.

CRUI

La CRUI è l'associazione delle Università italiane statali e non statali. Nata nel 1963 come associazione privata dei Rettori, ha acquisito nel tempo un riconosciuto ruolo istituzionale e di rappresentanza e una concreta capacità di influire sullo sviluppo del sistema universitario attraverso un'intensa attività di studio e di sperimentazione.

La CRUI si propone come:

- strumento di indirizzo e di coordinamento delle autonomie universitarie;
- luogo privilegiato di sperimentazione di modelli e di metodi da trasferire al sistema universitario;
- moderno centro di servizi a disposizione delle università.

Per svolgere nel migliore dei modi la propria attività, la CRUI può contare su un'organizzazione articolata ed efficiente strutturata in organi politici e di indirizzo e organi operativi.

L'attività di indirizzo politico è realizzata sulla base di Gruppi di Lavoro guidati dal Comitato di Presidenza sui principali temi legati all'evoluzione del sistema universitario.

Negli ultimi anni parte dell'attività istituzionale e progettuale della CRUI si è concentrata sul trasferimento tecnologico e sullo sviluppo delle relazioni fra le università e il mondo del lavoro.

In quest'ottica ha inaugurato, per la prima volta nella propria storia di associazione di rappresentanza del sistema universitario, in partnership con Nestlé, azienda accreditata a livello internazionale, un'iniziativa di valorizzazione dei progetti dei ricercatori che lavorano con dedizione, visione e abnegazione nei dipartimenti universitari.

Dal 2001 la Conferenza dei Rettori è affiancata, nei compiti gestionali e operativi, dalla Fondazione CRUI, incaricata di sviluppare progetti e servizi coerenti con le strategie della Conferenza.

UN IMPEGNO TANGIBILE PER CREARE VALORE

Commento di Manuel Andrés, Capo Mercato del Gruppo Nestlé in Italia

Il legame tra impresa e ricerca non è cosa nuova: più un'azienda sa trasformare i risultati della ricerca in innovazione, più è competitiva.

Lo sa bene Nestlé che, con il **Centro di Ricerca di Losanna**, riconosciuto universalmente per le scoperte e gli studi condotti in scienza della nutrizione e alimentazione, investe ogni anno in Ricerca e Sviluppo più di ogni altra azienda alimentare al mondo.

Nuovo è, invece, il valore che tale legame vuole assumere nel progetto **CRUI-Nestlé** a sostegno della **Ricerca Universitaria in Italia**: il tradizionale rapporto tra *"attività di ricerca scientifica e mondo produttivo"* mira infatti a essere superato da una dimensione di natura sistemica e di responsabilità sociale, con un approccio decisamente innovativo per il nostro Paese.

In questa chiave vanno quindi lette e valutate le 117 proposte di progetti di ricerca universitaria qui raccolti, relativi alle 3 aree tematiche su cui abbiamo deciso di iniziare a concentrare la nostra attenzione: *alimentazione, sostenibilità, multiculturalità*.

Sono sintetizzati in questa pubblicazione un anno di lavoro "dietro le quinte" e la minuziosa attività di analisi svolta da un team di esponenti del mondo accademico, cui hanno contribuito 120 docenti di diverse università italiane. Questo è il primo contenuto e contributo concreto con cui iniziamo a restituire alla collettività – studiosi e ricercatori ma soprattutto Istituzioni e operatori della business community – il censimento dei progetti che, sui temi identificati, le Università italiane vorrebbero investigare.

Tra questi progetti, Nestlé ha identificato i quattro con cui cominciare questo nuovo percorso. Si tratta di argomenti coerenti con le priorità strategiche del Gruppo in area scientifica e di creazione di valore condiviso, i cui risultati saranno visibili e diventeranno patrimonio collettivo nel prossimo biennio.

L'augurio è avviare un processo d'impegno tangibile nei confronti della ricerca universitaria in Italia, di cui possa beneficiare l'intero sistema: non soltanto le aziende o enti sostenitori, ma anche la società e, soprattutto, le generazioni future.

Il passaggio successivo che, insieme a CRUI, Nestlé auspica è che questa collaborazione si consolidi, cresca nel tempo, attiri nuove risorse economiche e di pensiero creando valore per l'uomo, l'ambiente in cui vive oggi e in cui vivrà domani.

L'UNIVERSITÀ CHE CAMBIA OVVERO IL FUTURO PASSATO

Commento di Enrico Decleva, Presidente CRUI

L'università è cambiata. E' nella sua natura che avvenga e la sua storia ormai millenaria lo conferma. Essa nasce da un contratto volontario fra discenti assetati di conoscenza e maestri desiderosi di diffonderla. Un'organizzazione la cui attività ruota intorno alla produzione e alla diffusione dei saperi. La prima realizzata attraverso quella che di volta in volta, di epoca in epoca, è la ricerca di nuove conoscenze. La seconda attraverso la didattica. Il circolo virtuoso che si attiva fra le due fa sì che le conoscenze apprese rappresentino sempre l'ultima frontiera. Aggiornate continuamente dall'attività scientifica di chi insegna. Dall'Accademia Platonica alle Scuole superiori di epoca romana che insegnavano il diritto con programmi quadriennali già ampiamente formalizzati. Fino alla *Schola medica salernitana*, che molti considerano il primo esempio altomedievale di università. Tutte queste esperienze puntano a spingere lo studio e la riflessione verso l'intuizione e la scoperta. Creando allo stesso tempo circoli elitari di sapienti e sperimentando le prime metodologie didattiche. Questo fermento spiana la strada alla grande fioritura degli studi che accompagna le inquietudini legate al concludersi dell'anno 1000. Nei primi tre secoli del secondo millennio nascono, infatti, quattro atenei. Bologna, Parigi, Oxford e Montpellier, diventano le città della conoscenza. Trecento anni dopo le università europee sono sessantacinque. Uno sviluppo rilevante e continuo che proseguirà nei secoli a ritmi sempre crescenti. Ciò soprattutto in funzione della capacità dell'università di adattarsi all'evolversi dei tempi.

Nel Medioevo, l'Università si configura come corporazione del sapere basata su un contratto privato fra docenti e discenti rinforzata dai privilegi concessi dall'Imperatore o dal Papa. Nel Rinascimento, essa diventa istituzione sempre più pubblica, attratta nella sfera di gestione dei nascenti Stati nazionali e orientata al raffinamento e alla divulgazione delle tecniche e degli strumenti di governo presso le classi dirigenti. Nell'era moderna, il suo ruolo istituzionale diventa quello di formare professionisti e di stimolare le capacità non solo nei campi più tradizionali e consolidati ma anche in quelli più direttamente rivolti alle varie attività produttive e applicative. Mutano i presupposti storici ma l'università si dimostra ogni volta in grado di interpretare, quando non anticipare i bisogni delle varie epoche. Talvolta con ritardi, difficoltà e resistenze. Ma sempre arrivando a mettere il proprio impegno al servizio della crescita del sapere e dello sviluppo socio-economico e civile.

E veniamo al presente, al momento nel quale gli atenei hanno iniziato a confrontarsi con nuove esigenze. Non più solamente l'investigazione scientifica tesa a scoprire i rapporti fra regolarità ed eccezioni. Non più solamente la trasmissione dei saperi e la riflessione metodologica su strumenti e tecniche per renderla sempre più efficace. La società contemporanea chiede all'accademia di aiutarla a realizzare il cambiamento e a produrre innovazione. Le chiede di trasmettere al territorio i propri risultati per generare sviluppo. Economico e sociale. Nell'ambito di questa nuova missione il docente non genera e diffonde solo saperi, ma anche oggetti e tecnologie. Lo studente, da "apprendente", si trasforma sempre più in "apprendista". Al ricercatore, che sia studente o docente, è sempre più richiesto di essere *sapiens* e *faber* allo stesso tempo. Di investigare e aggiornare la conoscenza. Ma anche di trasformarla in opere dell'uomo.

Acquisito un "onore oneroso" quale quello del trasferimento tecnologico, l'università si avvia a superare il modello humboldtiano. Senza rinnegarlo. Senza smarrirne le eredità positive. Ma da "scuola di professioni" essa tende a diventare sempre più "scuola di innovazione". Luogo di approfondimento delle scienze, siano esse dure o umanistiche. Ma anche crocevia fra le discipline, ponte di collegamento fra loro e i diversi settori della società.

Alla luce di questi pur rapidissimi e sommari richiami, è evidente come, messa in prospettiva storica, la realtà dell'università strida fortemente con la percezione che di essa ha, fin troppo spesso, l'immaginario collettivo. Sovente nutrito, bisogna dirlo, da campagne mediatiche che nell'enfatizzare il particolare e l'immediato perdono di vista i processi di lungo termine. Ciò non significa che l'accademia non abbia colpe. Ciò non significa che l'università non debba riflettere su se stessa in maniera più tempestiva. Individuando le zone d'ombra e intervenendovi con decisione e prontezza. Ciò non significa però neanche che tutte le responsabilità degli attuali indubbi ritardi del sistema universitario

possano essere attribuiti interamente a quest'ultimo. Peraltro trascurando risultati di riconosciuto prestigio, tanto nel campo della didattica quanto in quello della ricerca. Un esempio per tutti risiede nel fenomeno del *brain drain*.

Quella fuga dei cervelli in più occasioni additata fra i fattori maggiormente responsabili della perdita di competitività del nostro Paese, "derubato" delle sue menti più brillanti da parte di partner internazionali in grado di offrire a studenti e ricercatori condizioni di lavoro e carriere più allettanti. Ribaltando la prospettiva, e cercando di dare credito anche alla metà mezza piena del bicchiere, il semplice fatto che laureati e scienziati italiani "in cerca di autore" vengano così rapidamente assorbiti all'estero rappresenta una prova tangibile del valore intrinseco dei nostri percorsi di formazione e di avviamento alla ricerca.

Ciononostante, ambienti politici e organi di comunicazione sembrano preferire decisamente l'ombra alla luce, spesso scambiando la parte per il tutto. E' così che la storia più recente dell'università italiana tende a venire connotata quasi solo sulla base di slogan e locuzioni ricorrenti. Si parla e si insiste sugli sprechi, sui comportamenti riprovevoli, sui confronti che non ci vedono nelle primissime posizioni. E su questa base si giustificano i tagli drastici alle risorse. O ci si lamenta che le fonti esterne di finanziamento siano ancora troppo scarse. Investiti da una tale onda d'urto, gli Atenei temono fortemente che non si tratti solo di una fase temporanea determinata dalle non buone congiunture economiche internazionali, ma di un progressivo allontanamento dello Stato dal suo storico impegno di garanzia per l'accesso diffuso alla formazione di terzo livello. Una scelta che, se fosse confermata, si tradurrebbe in un errore strategico molto grave e tale da minare le basi stesse della competitività del sistema paese.

Anche perché, nel frattempo, nonostante ciò che si sostiene a suo carico, l'università non è rimasta con le mani in mano. Ormai da anni, in varie forme e con maggiore o minore consapevolezza, gli atenei si sono inoltrati anche da noi in percorsi nuovi. Hanno stabilito rapporti positivi con il rispettivo territorio e con le imprese. Hanno sviluppato la ricerca applicata e si sono attrezzati per il trasferimento tecnologico. Hanno dato vita a numerosi spin off. Senza per questo perdere di vista la loro missione originaria e irrinunciabile. Certo, nel confronto rispetto ai paesi che si sono mossi prima e con ben altri sostegni su questa strada, il cammino da percorrere è ancora lungo. Ma è un fatto che aziende, associazioni di categoria, enti locali e istituzioni si rivolgono sempre di più alla conoscenza in continua evoluzione che l'accademia produce grazie alle intelligenze dei propri ricercatori. In questa collaborazione cercano idee (e brevetti) da trasformare in prodotti e processi, in tecnologie e innovazione. Da queste relazioni le università ricevono a loro volta stimoli nuovi e importanti. E crescono le fonti di finanziamento alternative e complementari ai fondi pubblici. In quest'ottica, la terza missione che ha ormai preso corpo (e vorremmo dire in una forma irreversibile) diventa un veicolo eccellente per coinvolgere direttamente i cittadini nel processo di crescita ed evoluzione che garantisce il mantenimento della qualità delle altre due missioni accademiche. La valorizzazione sul mercato, tanto del talento quanto della scoperta, finisce per generare un *feedback* positivo anche sui livelli della formazione e della ricerca.

Certo, l'enunciazione in termini di principi non basta. Farli funzionare nella gestione quotidiana di strutture complesse come quelle universitarie non è mestiere da poco. E' necessario diffondere una nuova cultura delle relazioni e una visione progettuale di parte della ricerca, orientandola alle esigenze della società. E' necessario declinare in maniera innovativa la libertà del docente-ricercatore, vedendo nei vincoli suggeriti dal mercato un'opportunità per assegnare all'intuizione un futuro di utilità e non per reprimerne l'espressione. E' necessario che una parte di coloro che si occupano di scienza lo facciano funzionalmente ad obiettivi da raggiungere, lasciando agli altri la ricerca *curiosity-driven*. In sostanza è necessario continuare a fare ciò che l'università sta già facendo da tempo. Facendolo meglio. E rendendolo la terza parte delle attività istituzionali dell'accademia.

Se è indubbio che gli atenei si sono già mossi in questa direzione, ognuno secondo le proprie necessità e in base alle proprie specificità, è anche vero che manca in questo campo un momento di sintesi. Manca un progetto di sistema che proceda verso l'individuazione di un modello condiviso e di standard procedurali. In quest'ottica, non si tratta di centralizzare, burocratizzando i processi e immaginando un'irrealistica metodologia che possa funzionare tanto per un politecnico quanto per un'università generalista. Si tratta invece di coordinare, mettere in rete, dare la possibilità alle soluzioni sperimentate di raggiungere tempestivamente i luoghi e le situazioni in cui i problemi si verificano. In questo la CRUI si sente impegnata da almeno un decennio. Se oggi nelle sedi universitarie si discute di temi quali la qualità, la valutazione, la gestione manageriale delle attività, e l'internazionalizzazione delle attività scientifiche lo si deve anche e in non piccola misura soprattutto all'attività pionieristica della Conferenza dei Rettori. In tempi nei quali affrontare questi temi assumeva le sembianze, se non dell'eresia, della fuga in avanti, si è cominciato a guardare all'esterno del mondo universitario alla ricerca di strumenti che rispondessero al trasformarsi degli obiettivi dell'accademia. Oggi quegli strumenti iniziano a passare dalla sperimentazione alla prassi. E l'università continua a cambiare.

I passi che ancora ci attendono, anche per le condizioni nelle quali ci troviamo, sono forse i più difficili. Ma la sfida va raccolta. Così come vanno accolte e valorizzate le occasioni che si presentano e che ci consentono di procedere. In questo spirito, per la prima volta come associazione di rappresentanza del sistema universitario abbiamo deciso di affiancare la Nestlé, azienda accreditata a livello internazionale, in un'iniziativa di valorizzazione dei progetti dei ricercatori che lavorano con dedizione, visione e abnegazione nei nostri dipartimenti. Solo in pochi potranno essere premiati, secondo una logica che vede nel finanziamento adeguato di un numero ristretto di idee una maggiore possibilità di successo rispetto alla distribuzione a pioggia di fondi scarsi per tutti. Tuttavia, grazie all'impegno di coloro che a questo progetto hanno dedicato tempo ed energie, le intuizioni di grande validità e valore - è necessario sottolinearlo con forza - che sono state sottoposte all'esame della commissione giudicatrice sono raccolte in questo volume. Perché non vadano disperse. Perché possano trovare ulteriori occasioni e fonti di finanziamento. Perché rappresentino un esempio di valorizzazione consapevole della ricerca. Perché siano testimonianza esplicita delle energie presenti nei nostri atenei e della loro indiscutibile vitalità.

Professor Enrico Decleva
Presidente CRUI

**Professor Enrico Decleva - Presidente CRUI
Magnifico Rettore Università degli Studi di Milano**



Curriculum accademico

Laureato in Lettere, ottiene l'incarico di Storia moderna dell'Università degli Studi di Milano nel 1974; Nel 1976 diventa Professore straordinario, e in seguito ordinario, di Storia contemporanea presso la Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università degli Studi di Milano;

Tra il 1986 e il 1997 riveste la carica di Preside della Facoltà di Lettere e Filosofia; E' Pro Rettore dell'Università degli Studi di Milano tra il 1997 e il 2001; Dall'ottobre 2001 è Rettore dell'Università degli Studi di Milano.

Dal giugno 2008 è presidente della CRUI

Principali altri incarichi

- Dal 1985 al 2001 è stato direttore responsabile dell'Archivio storico lombardo, organo della Società storica lombarda.
- Dal 2001 è Presidente del Comitato regionale universitario lombardo.
- Fa parte del Consiglio di amministrazione della Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori.
- E' membro effettivo dell'Istituto Lombardo - Accademia di Scienze e Lettere.

Dottor Manuel Andrés – Capo Mercato Gruppo Nestlé in Italia



Manuel Andrés è Capo Mercato Gruppo Nestlé in Italia e Amministratore Delegato e Presidente di Nestlé Italiana, dopo una lunga esperienza internazionale interna al Gruppo nel mercato delle Americhe, zona per la quale ha rivestito il ruolo di Operation Manager.

Manuel Andrés nasce in Spagna, a Zaragoza, nel 1964. Trasferitosi negli Stati Uniti si laurea in Economia nell'82 presso il Rollins College, in Florida.

Dopo una prima esperienza come Auditor nel settore bancario, passa nel settore Marketing di Mars e quindi, nell'aprile del '99, entra nel Gruppo Nestlé: dapprima in Costa Rica, come Business Manager del Confectionary e Petfood e in seguito a Panama, nel 2001, come Direttore Marketing America Centrale.

Nel 2003 è promosso a Commercial Executive Vice President in Colombia.

Nel 2005 si trasferisce nella sede centrale di Nestlé a Vevey, in Svizzera, in qualità di Operations Manager della Zona AMS.

**Giovanni Puglisi – Vice presidente CRUI
Magnifico Rettore Università IULM**



Curriculum accademico

Nato a Caltanissetta nel 1945, dopo la laurea in Lettere, nel 1968 diventa Assistente ordinario di Storia della Filosofia. Fino al 1977 è Professore incaricato di Filosofia del Linguaggio prima e Professore stabilizzato di Estetica poi, presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università degli Studi di Palermo. Nel 1976 diventa Professore ordinario di Storia della Filosofia presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Palermo. Dal 1979 al 1998 ricopre la carica di Preside della Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Palermo.

Dal 1983 al 1998 è Presidente della Conferenza dei Presidi delle Facoltà di Scienze della Formazione italiane, di cui oggi è Presidente emerito. Nel 1993 diventa titolare della Cattedra di Letterature Comparete nella Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università di Palermo.

Dal 1998 è titolare della Cattedra di Letterature Comparete presso l'Università IULM di Milano. È Presidente della Consulta Universitaria di Critica Letteraria e Letterature Comparete. Dal 28 marzo 2001 è Rettore della Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano. Dal giugno 2008 è Vice Presidente della CRUI.

Principali altri incarichi

- Presidente della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO.
- Vice Presidente presso la Commissione Nazionale per la Promozione della Cultura Italiana all'Estero presso il Ministero degli Affari Esteri.
- Presidente della Fondazione Banco di Sicilia
- Componente dello Steering Committee BRESCIE di Venezia e componente del Comitato dei Garanti dell'Italian Academy for advanced studies in America presso la Columbia University di New York.
- Presidente della Società Siciliana per la Storia Patria.
- Presidente della Fondazione A. Biondo di Palermo e Vice Presidente del Teatro Biondo-Stabile di Palermo.
- Presidente del Premio Letterario Internazionale Mondello.
- Componente del Consiglio d'Amministrazione dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana "G. Treccani".

Professor Patrizio Bianchi - Presidente Fondazione CRUI Magnifico Rettore Università di Ferrara



Curriculum accademico

Si forma scientificamente presso il prestigioso Istituto di Scienze Economiche dell'Università di Bologna, diretto in quegli anni da Nino Andreatta. Si laurea nel 1976 con Romano Prodi, di cui poi rimarrà stretto collaboratore.

Poi si specializza per tre anni presso London School of Economics and Political Sciences. La carriera accademica è scandita da poche date: borsista all'Università di Trento nel 1976, ricercatore universitario a Trento nel 1980, a Bologna nel 1983, associato a Bologna di Politica economica nel 1987, Ordinario di Politica economica nel 1989 a Udine, nel 1990 a Bologna, nel 1996 Ordinario a Ferrara, dove fonda la Facoltà di Economia, di cui è Preside fino al 2004. Nello stesso anno viene eletto Rettore.

Dal 2006 è Presidente della Fondazione CRUI.

Principali altri incarichi

- Alla carriera accademica si unisce una intensa attività di consulenza istituzioni pubbliche italiane e straniere, dalla Unione Europea, alle Nazioni Unite, dal Ministero dell'Industria al Parlamento italiano.
- Nel 1982 è tra i fondatori di Nomisma, di cui diviene Presidente del Comitato Scientifico fino al 2000.
- Dal 1997 al 2000 partecipa al Consiglio di Amministrazione dell'IRI.
- Dal 1999 al 2000 è primo Presidente di Sviluppo Italia, con il compito di riordinare le agenzie di sviluppo del Mezzogiorno.
- Dal 2000 è economic advisor del governo cinese per lo sviluppo della provincia meridionale del Guang Dong.
- E' nel comitato scientifico delle maggiori riviste scientifiche internazionali di economia e politica industriale.
- Membro del Comitato Scientifico CASCC - Centro di Alti Studi sulla Cina Contemporanea, Torino
- Presidente CONSORZIO NETTUNO e della Università Internazionale a distanza Uninettuno
- Membro della Commissione per la conferma dei ricercatori
- Membro del Nucleo di Valutazione del Ministero dei Trasporti

Onorevole Maria Stella Gelmini - Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca scientifica



Nata in provincia di Brescia nel 1973, Maria Stella Gelmini è avvocato, specializzata in diritto amministrativo. Entra in Forza Italia sin dal 1994. Nel 1998 è prima fra gli eletti al Comune di Desenzano, ricoprendo sino al 2002 la carica di Presidente del Consiglio Comunale. Dal 2002 è assessore al Territorio della Provincia di Brescia e, dal 2004, assessore all'Agricoltura. Prima degli eletti nella circoscrizione di Brescia per Forza Italia, entra nel Consiglio Regionale della Lombardia nell'aprile del 2005. Il mese successivo è nominata da Silvio Berlusconi coordinatrice regionale di Forza Italia in Lombardia. Nel 2006 è eletta per la prima volta alla Camera dei Deputati per la XV legislatura, dove è membro della Giunta per le autorizzazioni a procedere, del Comitato parlamentare per i procedimenti di accusa e della II Commissione giustizia. Nel 2008 è riconfermata alla Camera dei Deputati nella circoscrizione Lombardia II nelle liste del Popolo della Libertà per la XVI legislatura ed è nominata Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca scientifica nel IV Governo Berlusconi.

Tiziana Ferrario



Nata a Milano nel 1957, è una delle principali *anchorwoman* del TG1 per il quale riveste spesso il ruolo di inviata di politica estera.

E' onigliere nazionale dell'Ordine dei giornalisti, membro del Direttivo della sezione italiana di *Reporters sans Frontieres* e Cavaliere al merito della Repubblica.

Laureata in Scienze politiche, si accosta al giornalismo lavorando per un'emittente privata lombarda. Entra in RAI nel 1979 conducendo l'edizione regionale lombarda del TG. Dal 1982 le viene affidata la conduzione della nuova edizione del TG1 delle 22.30.

Nel 1986 conduce la trasmissione di Rai Uno *Italia Sera*, che tratta di problematiche inerenti i giovani e il lavoro. Il 1988 la vede protagonista nella formazione della prima edizione del programma Uno Mattina. Nel 1993 viene incaricata della conduzione del TG1 delle 13.30.

Dal 1994 al 1996, per i reportage su 'Tangentopoli', viene nominata vice caporedattore in cronaca al TG1.

E' sua l'ideazione, tra il 1997 e il 2000, del *Tg dei Ragazzi*, primo e unico programma di informazione per adolescenti in Italia. Per questa iniziativa ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti.

Nel novembre 2003 il presidente Carlo Azeglio Ciampi le consegna le insegne di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica per l'impegno civile come giornalista inviata in Iraq.