



“Saints Peter and Paul University School srl”s

**UNIVERSITA' DI ENOGASTRONOMIA E SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE
CENTRO STUDI INTEREUROPEO**

Non c'è uomo che non possa bere o mangiare, ma sono in pochi a capire che cosa abbia sapore. (Confucio)

Premessa

La rivoluzione industriale è stata lo spartiacque della storia dell'uomo, il momento in cui l'uomo ha compreso di poter alterare e dominare i processi naturali, compromettendo e mettendo a rischio quel **sistema** che fino a quel momento vedeva in equilibrio l'interazione tra uomo e natura. Nascono così concetti come **rifiuto** o **spreco** che fino a quel momento erano sconosciuti. Vengono indotti nuovi bisogni per far sì che il surplus di produzione potesse aumentare la circolazione delle merci per non farle stazionare nei depositi. Nasce l'economia lineare dove la creazione del valore, si baserà sulla differenza tra il prezzo di vendita ed il costo di produzione del bene stesso e l'estenuante ricerca del massimo del profitto, darà il la all'eccessivo abbassamento del costo di produzione dei beni, all'obsolescenza programmata e all'eccessiva volatilità del valore. Il massimo del profitto si ha con beni di breve durata che consentono un'altissima rotazione.

Tutto questo ha portato alla catastrofe che stiamo vivendo dove l'interazione tra uomo e natura, vede l'uomo soccombere giorno dopo

“Saints Peter and Paul University School srl”s

giorno nei confronti di un sistema, la terra, che ha una sua resilienza e che al prossimo stato di equilibrio potrebbe non comprendere l'uomo.

La nuova visione che si vuole sottoporre agli interessati è quella di un'economia circolare, quella della creazione di un sistema auto referenziato che possa soddisfare i principi di:

I RIFIUTI NON ESISTONO: Le componenti biologiche oggetto delle lavorazioni saranno integrate in un sistema progettato appositamente per cercare di annullare gli imballaggi, le micro plastiche e le tecniche spinte di conservazione. Tutto, *“o quasi”* potrà essere reimpresso nella biosfera.

SOSTENIBILITA' SOCIALE: L'uomo torna al centro di tutti i processi.

ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

SCOPO DEL PROGETTO

Il presente elaborato ha l'obiettivo di riepilogare in modo sintetico e di rapida lettura, le caratteristiche generali del progetto. Lo scopo del documento è consentire una valutazione di massima a potenziali investitori. Successivamente verranno forniti specifici strumenti di analisi attraverso l'elaborazione di singoli business plan relativi ad ogni settore d'investimento richiamato.

L'obiettivo ultimo è portare nelle aule dell'ateneo l'enogastronomia, settore d'eccellenza del ***made in Italy***.

I nuovi corsi rappresenteranno un'importante innovazione didattica che unirà gli aspetti tecnici e professionali alla cultura del cibo nei suoi tanti aspetti scientifici. Questo insegnamenti, rafforzeranno un settore di grande sviluppo e di notevole impatto culturale, economico e turistico e sociale, non solo nella città di Roma ma in Italia.

“Saints Peter and Paul University School srl”s

Il corsi formeranno figure altamente professionali in ogni campo enogastronomico, nazionale e internazionale, industriale e imprenditoriale, nel marketing, nella gestione della comunicazione e del turismo.

L’ateneo sarà un ateneo internazionale che adotterà le lingue italiana ed inglese quali strumenti di insegnamento e di apprendimento, e che mirerà alla completa integrazione ed equiparazione di tutte le espressioni sociali e culturali presenti nel territorio italiano. Essa propone un modello didattico originale, innovativo tanto nei contenuti quanto nelle modalità di apprendimento. I contenuti esprimono tutto l’arco delle “scienze gastronomiche” in una prospettiva interdisciplinare: scienze “dure”, scienze della terra e scienze umane attraversano i temi del cibo e della gastronomia a tutto tondo, preparando laureati capaci di operare tanto nella promozione e valorizzazione del cibo quanto nella gestione e nella progettazione d’impresa. L’originalità formativa si esprime anche nelle modalità d’apprendimento: un forte training esperienziale e sensoriale, con degustazioni e viaggi didattici, incontri con i protagonisti del mondo alimentare e della gastronomia e continui contatti nazionali e internazionali, costituiscono non un’appendice ma vera e propria ossatura del percorso formativo.

Ora considerando una violazione della dignità umana il mancato accesso a cibo sano, sufficiente e nutriente, acqua pulita ed energia, si ritiene che solo un’azione collettiva in quanto cittadini partecipanti alla società civile, alle imprese e alle istituzioni locali, nazionali e internazionali possa consentire di vincere le grandi sfide connesse al cibo: combattere la malnutrizione e lo spreco, promuovere un equo accesso alle risorse naturali, garantire una gestione sostenibile dei processi produttivi.

Ripercorrendo quanto espresso nella Carta di Milano, redatta contestualmente all’EXPO, *“l’accesso a fonti di energia pulita sia un diritto di tutti, delle generazioni presenti e future; gli investimenti nelle risorse naturali, a partire dal suolo, debbano essere regolati, per garantire e preservare alle popolazioni locali l’accesso a tali risorse e a*

“Saints Peter and Paul University School srl”s

un loro uso sostenibile; una corretta gestione delle risorse idriche, ovvero una gestione che tenga conto del rapporto tra acqua, cibo ed energia, sia fondamentale per garantire il diritto al cibo a tutti l'attività agricola sia fondamentale non solo per la produzione di beni alimentari ma anche per il suo contributo a disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversità ed essendo consapevoli che:

una delle maggiori sfide dell'umanità è quella di nutrire una popolazione in costante crescita senza danneggiare l'ambiente, al fine di preservare le risorse anche per le generazioni future; il cibo svolge un ruolo importante nella definizione dell'identità di ciascuna persona ed è una delle componenti culturali che connota e dà valore a un territorio e ai suoi abitanti; gli agricoltori, gli allevatori e i pescatori operano in una posizione fondamentale per la nostra nutrizione; essi hanno uguali diritti e doveri in relazione al loro lavoro, sia come piccoli imprenditori sia come grandi imprese; siamo tutti responsabili della custodia della terra, della tutela del territorio e del suo valore ambientale; è possibile favorire migliori condizioni di accesso a cibo sano e sufficiente nei contesti a forte urbanizzazione, anche attraverso processi inclusivi e partecipativi che si avvalgano delle nuove tecnologie; una corretta educazione alimentare, a partire dall'infanzia, è fondamentale per uno stile di vita sano e una migliore qualità della vita; la conoscenza e la pratica dei modi di produrre, sia tradizionali sia avanzati, è essenziale per l'efficienza dei sistemi agricoli, dall'agricoltura familiare fino a quella industriale; il mare ha un valore fondamentale per gli equilibri del pianeta e richiede politiche sovranazionali: un ecosistema marino integro e sano ha una rilevanza cruciale per il benessere collettivo, anche perché la pesca fornisce lavoro a milioni di persone e il pesce, per molti, rappresenta l'unica fonte di nutrienti di alta qualità; per far fronte in modo sostenibile alle sfide alimentari future è indispensabile adottare un approccio sistemico attento ai problemi sociali, culturali, economici e ambientali e che coinvolga tutti gli attori sociali e istituzionali promuovere patti globali riguardo le strategie alimentari urbane e rurali in relazione alla sostenibilità e all'accesso al cibo sano e nutriente, che coinvolgano sia le principali aree metropolitane del pianeta sia le

“Saints Peter and Paul University School srl”s

campagne; aumentare le risorse destinate alla ricerca, al trasferimento dei suoi esiti, alla formazione e alla comunicazione; introdurre o rafforzare nelle scuole e nelle mense scolastiche i programmi di educazione alimentare, fisica e ambientale come strumenti di salute e prevenzione, valorizzando in particolare la conoscenza e lo scambio di culture alimentari diverse, a partire dai prodotti tipici, biologici e locali; sviluppare misure e politiche nei sistemi sanitari nazionali che promuovano diete sane e sostenibili e riducano il disequilibrio alimentare, con attenzione prioritaria alle persone con esigenze speciali di nutrizione, di corretta idratazione e di igiene, in particolare anziani, donne in gravidanza, neonati, bambini e malati; promuovere un eguale accesso al cibo, alla terra, al credito, alla formazione, all'energia e alle tecnologie, in particolar modo alle donne, ai piccoli produttori e ai gruppi sociali più svantaggiati; creare strumenti di sostegno in favore delle fasce più deboli della popolazione, anche attraverso il coordinamento tra gli attori che operano nel settore del recupero e della distribuzione gratuita delle eccedenze alimentari; includere il problema degli sprechi e delle perdite alimentari e idriche all'interno dell'agenda internazionale e nazionale, attraverso investimenti pubblici e privati a favore di sistemi produttivi più efficaci; valorizzare la biodiversità a livello sia locale sia globale, grazie anche a indicatori che ne definiscano non solo il valore biologico ma anche il valore economico; considerare il rapporto tra energia, acqua, aria e cibo in modo complessivo e dinamico, ponendo l'accento sulla loro fondamentale relazione, in modo da poter gestire queste risorse all'interno di una prospettiva strategica e di lungo periodo in grado di contrastare il cambiamento climatico.”

Tanto premesso, questo progetto offre un'opportunità unica per affrontare il tema della nutrizione sana nel connubio dell'Energia alternativa. Rappresenta infatti un'occasione storica per confrontarsi sui temi della produzione, della preparazione e della conservazione dei cibi, per accrescere le competenze professionali degli operatori futuri con l'obiettivo di garantire la Food Safety e la Food Security con efficienti sistemi di tutela e monitoraggio, anche delle contraffazioni e delle adulterazioni, valorizzando le eccellenze del territorio. È evidente l'importanza di arrivare preparati a recepire questo momento cruciale,

“Saints Peter and Paul University School srl”s

sviluppando sensibilità, razionalizzando esperienze e approfondendo adeguatamente le questioni fondamentali e le tematiche sulle quali si incentra questo progetto.

E' importante quindi rafforzare la sicurezza alimentare per tutti gli esseri umani al fine di eliminare la fame, la sete, la malnutrizione per difetto, gli sprechi e le carestie, garantendo la possibilità di poter accedere e consumare cibo e acqua potabile in quantità sufficienti per vivere bene e in salute; inoltre assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani, eliminando anche la cattiva alimentazione e le patologie da cibo inquinato o malsano, garantendo a tutti la sicurezza di poter consumare cibo sano e acqua potabile di qualità tali da poter vivere bene e in salute; inoltre debellare le nuove grandi patologie sociali caratteristiche della nostra e correlate all'alimentazione

- dall'obesità alle malattie cardiovascolari, dai tumori al diabete - valorizzando le azioni che permettono di prevenire e di curare tali pandemie; innovare con la ricerca e le tecnologie, applicate all'intera filiera alimentare, al fine di migliorare ulteriormente e in modo sostenibile le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservabilità e l'efficienza della distribuzione. Educare ad una adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita nelle popolazioni pensando, in particolare, alle categorie più deboli e più esposte; Valorizzare la conoscenza delle “tradizioni alimentari” come espressioni culturali, portandole a conoscenza nel mondo.

Oggigiorno, nella realtà planetaria nella quale ogni scelta si colloca, l'idea di qualità del cibo non può più limitarsi al garantire la sicurezza di chi lo consuma, la soddisfazione del suo gusto e dei propri bisogni nutritivi.

Dal momento che ogni attività di produzione alimentare e ogni conseguente filiera implicano un coinvolgimento dell'uomo sull'ambiente e sull'organizzazione sociale, gli effetti di questi interventi, quanto i loro costi, devono essere ricompresi nell'idea di qualità reale del prodotto. Ecco allora che entra in gioco, come parametro qualitativo imprescindibile, l'idea di sostenibilità, che direttamente legata

“Saints Peter and Paul University School srl”s

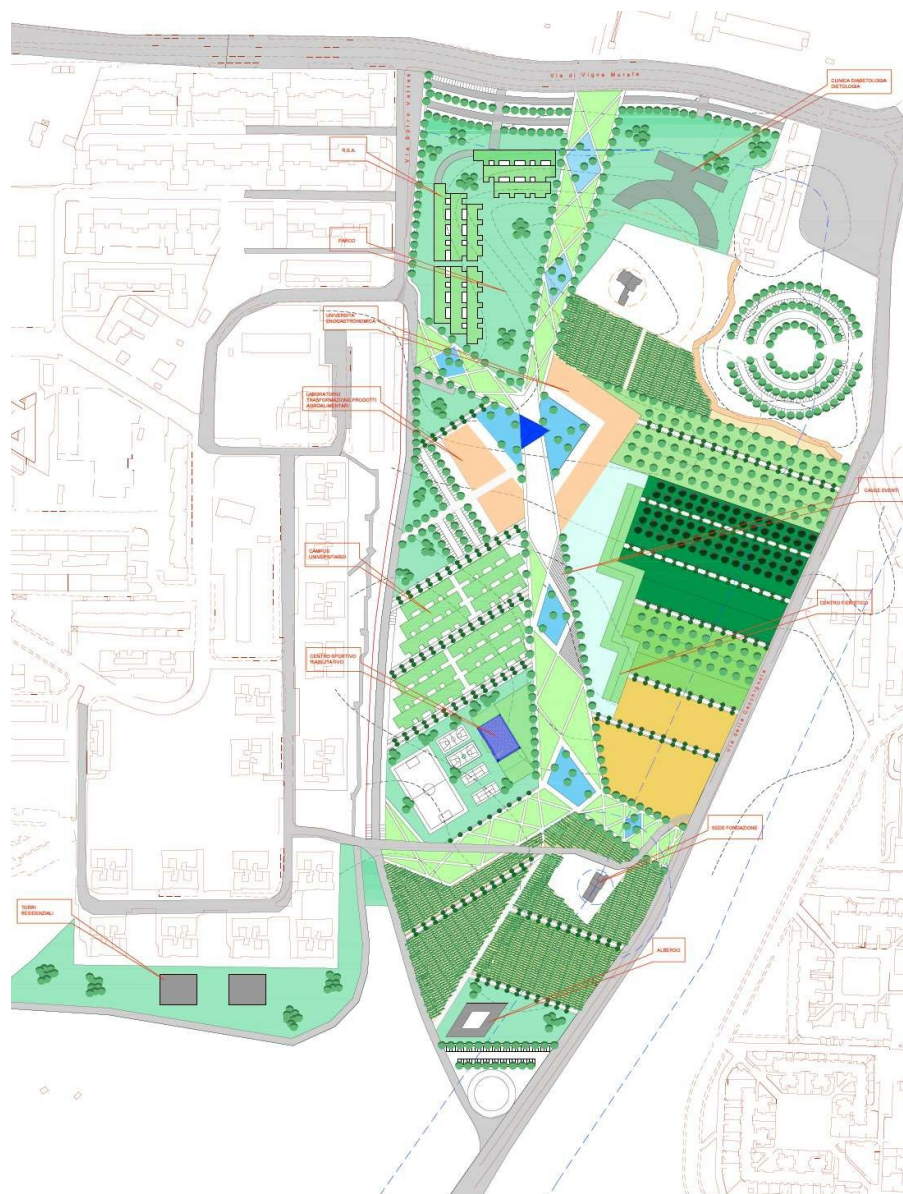
all’impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull’ambiente e sull’organizzazione sociale, considerando anche gli aspetti etici, dalla produzione al consumo, passano dal primario al secondario al terziario con valutazioni e politiche sempre più collegate fra loro.

Considerata la crescente attenzione dei media e del turismo verso il settore eno-gastronomico il Dipartimento di Scienze degli Alimenti ha istituito nel 2004 il primo corso di laurea pubblico dedicato al complesso mondo della qualità gastronomica degli alimenti e della comunicazione. Il corso di Laurea in Scienze Gastronomiche vuole affrontare gli aspetti legati alla conoscenza e alla valorizzazione degli alimenti e dei luoghi ove questi sono prodotti. La formazione in Scienze Gastronomiche, oltre ad una conoscenza di base degli aspetti scientifici, tecnici e nutrizionali degli alimenti, pone quindi grande attenzione alla “cultura” del cibo, approfondendone gli aspetti storici, antropologici, psicologici ed economici. L’articolazione del corso è prevista su tre anni, durante i quali saranno proposte agli studenti lezioni frontali, esercitazioni pratiche, tirocini e stage aziendali.

L’inserimento di queste nuove figure professionali è previsto nei seguenti settori:

- Turismo enogastronomico
- Produzione e distribuzione dei prodotti tipici e della gastronomia
- Consorzi di Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici
- Organizzazione eventi fieristici legati alla gastronomia
- Attività commerciali specializzate, grande distribuzione, e-commerce
- Comunicazione, marketing, giornalismo e letteratura eno-gastronomica
- Educazione alimentare

“Saints Peter and Paul University School srl”
LA COMPONENTE IMMOBILIARE



l'intervento di cui in premessa prevede la realizzazione di :

**1. CENTROSTUDI UNIVERSITARIO - FACOLTA'
ENOGASTRONOMIA E SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE**

Le finalità del centro sono state ampiamente descritte in premessa

2. GLI ALLOGGI PER GLI STUDENTI (CAMPUS)

Gli anni di studio all'Università, sono molto importanti per porre le basi del proprio futuro: ecco perché è altrettanto rilevante poter vivere e trascorrere quel tempo in un ambiente positivo in cui la crescita di ogni singola persona sia messa al primo posto e venga valorizzata.

Il Progetto del Campus (alloggi per gli studenti) risponde ad una duplice esigenza: quella degli studenti di trovare un punto di riferimento che li aiuti ad ambientarsi in un luogo nuovo e che sia loro di supporto e di orientamento; un contesto che sia occasione di relazione con altri studenti e di approfondimento dei propri interessi.

Permetterà di offrire alle famiglie un luogo sicuro e comodo per i propri figli che permetta loro di concentrarsi sullo studio e che li prepari nel modo migliore all'ingresso nel mondo del lavoro.

È proprio dedicandosi a essi, al luogo in cui abitano, alle loro attitudini e alle loro aspirazioni, che è possibile educarli a diventare adulti in grado di costruire percorsi originali e innovativi, per portare contributi positivi e a lungo termine nel mondo della ricerca, del lavoro e nella società civile.

Il Campus prevede la realizzazione di una struttura che possa ospitare circa 1.100 studenti e che possa dare la possibilità di interagire con essa. Saranno quindi realizzate:

- Cucine comuni dove gli studenti potranno dar seguito a quanto appreso durante il loro percorso
- Spazi comuni autogestiti
- Aule studio
- Lavanderie
- Sala cinema
-

3. CENTRO SPORTIVO RIABILITATIVO

Il centro sportivo avrà non solo una componente leisure ma avrà il compito di coordinare le attività del centro ricerca nonché avere una ricaduta sul tessuto sociale secondo la legge 394/77 che ne prevederà anche il pubblico impiego.

La gestione di alcuni impianti e lo svolgimento delle relative attività saranno affidate mediante convenzione al (Centro di ricerca).

Gli impianti sportivi che si andranno a realizzare saranno:

- 2 campi da calcetto
- Campo di calcio regolamentare
- 2 campi da tennis
- Piscina coperta e scoperta
- Palestra e Centro di riabilitazione

4 FORESTERIA PER DOCENTI E VISITATORI

E' previsto un edificio con destinazione ricettiva alberghiera a servizio dei docenti e genitori dei studenti per un numero di 70 stanze.

5 CENTRO FIERISTICO



Il mercato alimentare mondiale sarà presente all'interno dell'iniziativa con la realizzazione di eventi dedicati a tutti i protagonisti del settore, dalla produzione alla distribuzione, comprese le più note e vaste reti di distribuzione internazionale.

Oggi è sempre più importante diagnosticare e trattare il diabete nel migliore dei modi perché, col tempo, la malattia può provocare complicanze anche molto gravi.

Il Centro medico che verrà realizzato prevederà il coinvolgimento delle migliori specializzazioni per lo studio e ricerca relative sia all'alimentazione che alla ricerca sui prodotti (in particolar modo agroalimentari) analizzando l'impatto che i vari tipi di preparazione e cottura hanno sulla malattia diabetica di tipo 2 e la celiachia.

Il Centro si porrà come asse di collegamento tra l'insegnamento della gastronomia e la ricerca sui prodotti agroalimentari per la prevenzione e la cura. In ultimo sarà anche presente un reparto dedicato esclusivamente alla dietologia e prevenzione con il sostegno medico e motorio in coordinamento con il centro sportivo.

Nel Centro fieristico verranno svolte manifestazioni altamente qualificate, sia per la varietà di prodotti proposti, sia per gli elevati standard qualitativi dei servizi garantiti.

Il suo funzionamento sarà l’occasione ideale per entrare in contatto con le diverse realtà del settore agroalimentare nonché uno spazio privilegiato per concludere trattative ed incrementare il proprio business.

Il Centro accoglierà migliaia di visitatori e operatori professionali provenienti da tutto il mondo , che contribuiranno ad allargare gli orizzonti con approfondimenti, convegni e concorsi sul tema alimentare.

4. CENTRO DI RICERCA E PREVENZIONE SUL DIABETE TIPO 2 - CELIACHIA – DIMAGRIMENTO

