



COMUNE DI  
REGGIO NELL'EMILIA

I.D. n. **164**  
in data **15/09/2016**  
P.G. n.

# Estratto del Verbale di Seduta

DELLA GIUNTA COMUNALE DI REGGIO EMILIA

L'anno **duemilasedici** addì **15 - quindici** - del mese **settembre** alle ore **17:00** nella sede municipale, ritualmente convocata, si è riunita la Giunta Comunale, per la trattazione del seguente oggetto:

**APPROVAZIONE SCHEMA ACCORDO DI COLLABORAZIONE TRA IL COMUNE DI REGGIO EMILIA, REGGIO EMILIA INNOVAZIONE E L'UNIVERSITA' DI MODENA E REGGIO EMILIA PER LA REALIZZAZIONE DEL MASTER FOOD INNOVATION PROGRAM 2° EDIZIONE – ANNO ACCADEMICO 2016/2017**

Alla discussione dell'oggetto sopraindicato, sono presenti:

|                   |              |    |
|-------------------|--------------|----|
| VECCHI Luca       | Sindaco      | SI |
| SASSI Matteo      | Vice Sindaco | NO |
| CURIONI Raffaella | Assessore    | SI |
| FORACCHIA Serena  | Assessore    | NO |
| MARAMOTTI Natalia | Assessore    | SI |
| MONTANARI Valeria | Assessore    | NO |
| NOTARI Francesco  | Assessore    | SI |
| PRATISSOLI Alex   | Assessore    | SI |
| TUTINO Mirko      | Assessore    | SI |

Presiede: **VECCHI Luca**

Assiste il Vice Segretario Generale: **BEVILACQUA Alberto**

**LA GIUNTA COMUNALE**

Premesso che:

- nell'anno accademico 2015-2016 si è svolta a Reggio Emilia presso il Palazzo dei Musei la prima edizione del Master “Food Innovation Program” (FIP) organizzato dall'Università di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria;
- il Master, incentrato sul tema cibo e innovazione, è stato realizzato nell'ambito del più ampio progetto, collaterale ad Expo 2015, “Reggio Emilia per Expo 2015”, che ha costituito una piattaforma di offerta integrata di competenze, eccellenze e identità territoriali sui temi della nutrizione, dell'ambiente e della sostenibilità, dando luogo a progetti, eventi, e azioni coerenti con gli obiettivi dell'Esposizione Universale milanese;
- nello specifico il Food Innovation Program ha avuto l'obiettivo di mappare le tecnologie critiche per approntare al meglio le metodologie nel ciclo alimentare e cioè nella produzione agricola, nella distribuzione alimentare, nella vendita al dettaglio e nel consumo, con particolare riguardo alla sicurezza degli alimenti e al controllo, per diffondere e sviluppare innovazioni radicali nel settore alimentare, secondo le linee guida individuate dal framework “seeds of disruption” dell'Istituto per il Futuro di Palo Alto (CA-USA).

Premesso altresì che:

- l'Amministrazione Comunale e REI - Reggio Emilia Innovazione s.c.a r.l., partecipata del Comune di RE hanno dato il loro contributo alla realizzazione del Master secondo gli impegni presi nell'accordo di collaborazione il cui schema è stato approvato con atto di Giunta n. 21 del 19/02/2015.

Considerato che:

- l'Accordo di Programma tra UNIMORE e Comune di Reggio Emilia, sottoscritto il

31/03/2016, secondo lo schema approvato con D.G.C. n. 65 del 24/03/2016, prevede una stretta collaborazione tra Università e Comune sui temi della didattica e dell'innovazione e cita il Master in Food Innovation Program tra i progetti di eccellenza di alto interesse di entrambi gli Enti;

- l'edizione 2015-2016 del Master, che ha visto gli studenti coinvolti in una parte teorica in aula ed una parte pratica laboratoriale, ha avuto notevole successo e risonanza nazionale ed internazionale con il coinvolgimento di soggetti sia pubblici che privati, quali le aziende legate alla filiera alimentare e all'ambito dell'innovazione, ed ha rappresentato un'esperienza positiva non solo per l'Università di Modena e Reggio Emilia ma anche per l'Amministrazione Comunale e per l'intera città;
- in ragione di tale successo l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia ha deciso di proporre una nuova edizione del Master per l'anno accademico 2016-2017;
- a tal fine, con lettera del 04/03/2016 n. Prot. 37031, ha chiesto all'amministrazione scrivente di poter usufruire, come già nella scorsa edizione, degli spazi all'interno del Palazzo dei Musei;
- l'Amministrazione Comunale, con lettera del Sindaco del 21/03/2016 n. Prot. 96, ha accolto la richiesta dell'Università riconoscendo l'importanza dell'iniziativa, che nata collateralmente ad Expo 2015, ha acquisito un suo proprio valore, come evento in grado di andare oltre l'Esposizione Universale milanese, nella direzione da essa tracciata, di promozione della cultura della sostenibilità sociale ed ambientale e di sviluppo delle tecnologie innovative nel campo alimentare;
- l'accoglimento della richiesta dell'Università di poter usufruire degli spazi del Palazzo dei Musei, individuato come luogo fisico per lo svolgimento della parte teorica in aula, fa sì che essi diventino, sempre più, spazio vissuto in cui costruire un senso di appartenenza della comunità al territorio, per diventare tramite di comunicazione, mezzo di lavoro, di produzione, di scambio e di cooperazione; in particolare consentirà la cooperazione tra Unimore e Laboratori dei Musei nella progettazione condivisa di attività per la valorizzazione della cultura del cibo e permetterà il coinvolgimento del personale dell'Università nello svolgimento di alcuni percorsi didattici museali.

Considerato inoltre che:

- l'Università, nella già citata lettera n. Prot. 37031, ha chiesto altresì di poter usufruire nuovamente della struttura temporanea (“Offi-cucina”), sita nella piazzetta antistante Palazzo dei Musei in Via Spallanzani di proprietà di REI, in quanto spazio adattabile alle esigenze del percorso e idoneo a contenere le tecnologie di fabbricazione digitale, preparazione degli alimenti e produzione di materie prime centrali per supportare la fase di innovazione del programma;
- l'Amministrazione Comunale con lettera dell'arch. Massimo Magnani, Dirigente della Struttura di Policy “Politiche per lo Sviluppo Economico e l'Internalizzazione” del 26/07/2016 n. PG 53755, riconoscendo anch'essa il valore della partecipazione di REI, con la sua attività di sostegno al trasferimento tecnologico a favore del territorio, ha richiesto a REI di voler prestare la propria collaborazione per il Master 2016-2017, secondo la richiesta di Unimore;
- REI, con lettera del 28/07/16, acquisita agli atti al n. PG 61320/16, ha risposto positivamente e manifestato il proprio interesse a collaborare alla realizzazione della seconda edizione del Master Food Innovation Program, come già nella passata edizione.

Rilevato che:

- nell'ambito del progetto di restauro architettonico e di qualificazione funzionale di Palazzo dei Musei, ad oggi in corso, l'Amministrazione Comunale ha in fase di elaborazione il progetto per nuovi ed ulteriori spazi laboratoriali e per la ricollocazione e rifunzionalizzazione dello spazio laboratoriale Officucina;
- in particolare, i nuovi laboratori posti al piano terra, compatibilmente con i tempi di intervento, potranno supportare ulteriori attività didattiche del Master 2016/2017 e delle successive edizioni, garantendone così maggiore funzionalità e possibilità di sviluppo;
- è da tempo in corso un confronto tecnico tra i progettisti dell'intervento, i tecnici dei laboratori dei Musei ed il Dipartimento di Scienze e Metodi dell'ingegneria, nella figura del Prof. Matteo Vignoli, finalizzato a realizzare la progettazione condivisa degli apparati allestitivi.

Ritenuto per le motivazioni sopraesposte:

- di accogliere la richiesta dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e di approvare, ai fini della seconda edizione del Master “Food Innovation Program” la collaborazione, ai sensi dell'art. 11 della L. 241/90, tra Comune di Reggio Emilia, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e REI – Reggio Emilia Innovazione secondo i seguenti obblighi reciproci:
- il Comune di Reggio Emilia s'impegna a mettere a disposizione ai fini dello svolgimento delle attività didattiche del Master FIP 2016/2017, i locali siti al piano terra della sede principale del Palazzo dei Musei, come da planimetria allegata al presente atto (tav. 1) ed eventuali altri spazi dello stesso per eventi temporanei da concordare con la Direzione del Museo e si assume l'onere per le relative spese di luce, acqua e riscaldamento;
- REI s'impegna a mettere a disposizione la struttura temporanea “Offi-cucina”, sita in Via Spallanzani, per lo svolgimento delle attività di laboratorio, garantendone funzionalità e requisiti di sicurezza;
- UNIMORE, oltre ad organizzare l'attività didattica del Master “Food Innovation Program”, collaborerà con i Laboratori dei Musei nella realizzazione di progetti con finalità educative, che consisteranno in particolare in percorsi per la valorizzazione della cultura del cibo, mettendo a disposizione il suo personale nello svolgimento di tali percorsi didattici museali, secondo modalità e tempi da concordare con il Direttore del Master; provvederà inoltre a contribuire agli allestimenti ed alla progettazione dei nuovi spazi laboratoriali, in fase di studio e realizzazione, posti al piano terra di Palazzo dei Musei.

Viste le lettere del Direttore di Food Innovation Program, Prof. Matteo Vignoli, n. PG 64755 del 14/09/16 e del Direttore generale di REI, Dott. Arturo Tornaboni, n. PG 2016/64788, con le quali si accetta la proposta di accordo di collaborazione.

Richiamato l'art. 48 del D.Lgs. 267/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

Visto il parere di regolarità tecnica espresso ai sensi dell'Art. 49 del D.lgs. 267/00, dal Dirigente della Struttura di Policy “Politiche per lo Sviluppo Economico e per l'Internalizzazione”.

Considerato che il presente atto non comporta impegno finanziario per l'Ente e pertanto non necessita del parere contabile, di cui all'art. 49, comma 1, D.Lgs. 267/00.

A voti unanimi palesemente espressi

### **DELIBERA**

- 1) di accogliere la richiesta dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia per i motivi espressi in premessa e pertanto di approvare l'Accordo di collaborazione tra Comune di Reggio Emilia, REI- Reggio Emilia Innovazione s.c.a r.l. e UNIMORE, Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria, ai sensi dell'art. 11 della L. 241/90 e s.m.i., a valere fino al 31/08/2017, per la realizzazione della seconda edizione del Master “ Food Innovation Programm” secondo lo schema allegato al presente atto sotto la lettera A;
- 2) di prevedere, nell'ambito del suddetto accordo di collaborazione, i seguenti obblighi reciproci:
  - il Comune di Reggio Emilia s'impegna a mettere a disposizione ai fini dello svolgimento delle attività didattiche del Master, i locali siti al piano terra della sede principale di Palazzo dei Musei, come da planimetria allegata al presente atto (Tav. 1) ed eventuali altri spazi dello stesso per eventi temporanei da concordare con la Direzione del Museo e si assume l'onere per le relative spese di luce, acqua e riscaldamento;
  - REI s'impegna a mettere a disposizione la struttura temporanea “Offi-cucina”, sita in Via Spallanzani, per lo svolgimento delle attività di laboratorio, garantendone funzionalità e requisiti di sicurezza;
  - UNIMORE, oltre ad organizzare l'attività didattica del Master “Food Innovation Program”, collaborerà con i Laboratori dei Musei nella realizzazione di progetti con finalità educative, che consisteranno in particolare in percorsi per la valorizzazione della cultura del cibo, mettendo a disposizione il suo personale nello svolgimento di tali percorsi didattici museali, secondo modalità e tempi da concordare con il Direttore del Master; provvederà inoltre a contribuire agli allestimenti ed alla progettazione dei nuovi spazi laboratoriali, in fase di studio e realizzazione, posti al piano terra di Palazzo dei Musei.

- 3) di dare atto che le parti trarranno dall'accordo reciproco beneficio di natura sociale, culturale, di immagine ed in specifico il Comune trarrà vantaggio in quanto a fronte dell'accordo verranno realizzati all'interno del museo progetti condivisi con UNIMORE, con finalità educative ed in particolare: progettazione e realizzazione di laboratori e attività per la valorizzazione del cibo;
- 4) di dare mandato all'arch. Massimo Magnani, Dirigente della Struttura di Policy "Politiche per lo Sviluppo Economico e per l'Internalizzazione", di procedere con proprio atto alla stipula dell'Accordo di collaborazione, come da schema contrattuale allegato alla presente deliberazione sotto la lettera A;
- 5) di stabilire che al Dirigente della Struttura di Policy "Politiche per lo Sviluppo Economico e per l'Internalizzazione" è data facoltà di inserire nell'atto, fatta salva la sostanza così come risulta configurata nel presente provvedimento, tutte le integrazioni e precisazioni che si rendessero necessarie ed utili a definire in tutti i suoi aspetti l'atto stesso, con facoltà di provvedere, in via esemplificativa, ad una più completa ed esatta descrizione degli spazi, alla precisazione di superfici, ad includere clausole d'uso.

Inoltre

### **LA GIUNTA COMUNALE**

Ritenuto che ricorrono particolari motivi di urgenza, al fine di consentire l'avvio delle lezioni del Master previsto per il prossimo 19 settembre 2016.

Visto l'art. 134, comma 4° del D.Lgs 267/00.

Con voti unanimi palesemente espressi

### **DELIBERA**

di dichiarare immediatamente eseguibile il presente provvedimento.

Letto, approvato e sottoscritto.

**IL PRESIDENTE**

**VECCHI Luca**

**IL VICE SEGRETARIO GENERALE**

**BEVILACQUA Alberto**