



COMUNE DI  
REGGIO NELL'EMILIA

I.D. n. **2**

in data **11/01/2018**

# Estratto del Verbale di Seduta

DELLA GIUNTA COMUNALE DI REGGIO EMILIA

L'anno **duemiladiciotto** addì **11 - undici** - del mese **gennaio** alle ore **10:35** 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 3° EDIZIONE – ANNO ACCADEMICO 2017/2018**

Alla discussione dell'oggetto sopraindicato, sono presenti:

VECCHI Luca	Sindaco	NO
SASSI Matteo	Vice Sindaco	SI
CURIONI Raffaella	Assessore	NO
FORACCHIA Serena	Assessore	SI
MARAMOTTI Natalia	Assessore	NO
MARCHI Daniele	Assessore	SI
MONTANARI Valeria	Assessore	SI
PRATISSOLI Alex	Assessore	SI
TUTINO Mirko	Assessore	NO

Presiede: **SASSI Matteo**

Assiste il Segretario Generale: **CARBONARA Dr. Roberto Maria**

**LA GIUNTA COMUNALE**

Premesso che:

- già negli anni accademici 2015-2016 e 2016-2017 si sono svolte a Reggio Emilia presso il Palazzo dei Musei le prime due edizioni 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, era stato realizzato in origine nell'ambito del progetto, collaterale ad Expo 2015, “Reggio Emilia per Expo 2015”, piattaforma di offerta integrata di competenze, eccellenze e identità territoriali sui temi della nutrizione, dell'ambiente e della sostenibilità ed aveva dato 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 Fondazione, partecipata del Comune di RE nelle passate edizioni hanno dato il loro contributo alla realizzazione del Master secondo gli impegni presi nell'accordo di collaborazione il cui schema era stato approvato con atto di Giunta n. 21 del 19/02/2015;
- in data 31/03/16 il Comune di Reggio Emilia e UNIMORE hanno sottoscritto un Accordo di Programma secondo lo schema, approvato con D.G.C. n. 65 del 24/03/2016, che 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;

- il FIP s'inserisce infatti appieno nell'indirizzo strategico del DUP, allegato al Bilancio 2018 – 2020, "Progetto di sviluppo economico: la città internazionale dell'innovazione e della creatività " ed in particolare nell'Obiettivo 5 "Talenti creativi – Migliorare la capacità di crescere, attrarre e trattenere talenti creativi" in cui si prevede *"un'azione finalizzata al potenziamento del ruolo di Palazzo dei Musei come luogo di sviluppo del pensiero creativo e di orientamento all'innovazione (per studenti e giovani talenti, ma non solo) nell'ambito del più articolato sistema di "luoghi aperti" che supportano la policy della città creativa, partecipata e intelligente"* ed in cui si considera *"...fondamentale per la sua realizzazione e l'efficacia del suo impatto la creazione di un sistema integrato di laboratori costruito intorno al potenziamento dei laboratori esistenti di stampo tradizionale e all'introduzione di nuovi laboratori: OFFICUCINA rivolto all'innovazione in tutto ciò che ruota attorno all'alimentazione"* ;
- in quest'ottica lo svolgimento negli spazi di Palazzo dei Musei del FIP, progetto pilota con competenze miste in quanto porta l'ambito della fabbricazione digitale, ma anche quello della ricerca sulle macchine di trasformazione del cibo industriali e domestiche e parla con le aziende di innovazione del prodotto e dei processi, persegue l'interesse pubblico dello sviluppo dell'innovazione nella filiera agroalimentare, la filiera principale del nostro territorio, dà visibilità internazionale (marketing territoriale), avvicina l'università al territorio permettendo il trasferimento di competenze tecnologiche ed incentivando la ricerca industriale, realizza con i laboratori del museo la didattica per le scuole su un tema fondamentale, quello della nutrizione, e genera eventi aperti al pubblico che vedono la partecipazione di esperti del settore;
- le edizioni passate del Master, che hanno visto gli studenti coinvolti in una parte teorica in aula ed una parte pratica laboratoriale, hanno 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 hanno 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 terza edizione del Master per l'anno accademico 2017/2018;
- a tal fine, con lettera del 08/01/2018, acquisita agli atti il 09/01/18 n. Prot. 2595, l'UNIMORE nella persona del direttore del Food Innovation Program, Ing. Matteo Vignoli, ha chiesto all'amministrazione scrivente di poter usufruire nuovamente, come già nella scorse edizioni, degli spazi all'interno del Palazzo dei Musei;
- l'Amministrazione Comunale, con lettera del 09/01/2018 n. Prot. 2931/18 ha accolto la richiesta dell'Università riconoscendo l'importanza dell'iniziativa, che nata in origine 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. 2595, 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;
- REI, con mail del 08/01/18 n. PG 2923/18, ha risposto positivamente e manifestato il

proprio interesse a collaborare alla realizzazione della terza edizione del Master Food Innovation Program, come già nelle passate edizioni.

Rilevato che:

- nell'ambito del progetto, già pervenuto alla fase di affidamento dei lavori, di restauro architettonico e di qualificazione funzionale di Palazzo dei Musei, 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 2018 e delle successive edizioni, garantendone così maggiore funzionalità e possibilità di sviluppo.

Ritenuto per le motivazioni sopraesposte:

- di accogliere la richiesta dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e di approvare, ai fini della terza edizione del Master "Food Innovation Program" la collaborazione, ai sensi dell'art. 15 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 2018, i locali siti al piano terra della sede principale del Palazzo dei Musei, come da planimetria allegata al presente atto (tav. 1) ed uno spazio con funzioni di auditorium 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.

Visto lo schema di accordo condiviso tra le parti.

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";

Con 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 SRL e UNIMORE, Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria, ai sensi dell'art. 15 della L. 241/90 e s.m.i., a valere fino al 15/01/2019, per la realizzazione della terza 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, con 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; di rimettere, altresì, al Dirigente di struttura le operazioni di valorizzazione contabile retrostanti all'accordo, prima della stipula del medesimo, in sede di determinazione a contrattare;
  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 15 gennaio 2018;

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**

**SASSI Matteo**

**IL SEGRETARIO GENERALE**

**CARBONARA Dr. Roberto Maria**