

Proponente: 92.A
Proposta: 2018/85
del 17/01/2018



**COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA**

R.U.A.D. 194
del 14/02/2018

**POLITICHE PER LO SVILUPPO ECONOMICO E
L'INTERNAZIONALIZZAZIONE**

Dirigente: MAGNANI Arch. Massimo

PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

OGGETTO: STIPULA DELL'ACCORDO DI COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA E FONDAZIONE REI PER LA REALIZZAZIONE DEL MASTER FOOD INNOVATION PROGRAM 2017/2018, IN ADEMPIMENTO DELLA DELIBERAZIONE DI GIUNTA COMUNALE N. 2 DEL 11/01/2018.

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- che con deliberazione di Consiglio Comunale n. 193 del 22/12/2017, dichiarata immediatamente eseguibile, sono stati approvati il Bilancio di Previsione 2018-2020 e i relativi allegati;
- che con successiva deliberazione di Giunta Comunale si provvederà, ex art. 169 del T.U. n. 267/2000, ad approvare il Piano Esecutivo di Gestione dell'esercizio 2018;
- ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. n. 267/2000, il Sindaco del Comune di Reggio Emilia, con atto P.G. n. 21321 del 19/05/2015, in seguito a revisione organizzativa dell'Ente, attuata con le Delibera di Giunta n. 35212/188 del 15/10/2014 e n. 65 del 09/04/2015, ha conferito all'Arch. Massimo Magnani, la responsabilità di direzione della struttura di Policy "Politiche per lo Sviluppo Economico e l'Internalizzazione" con decorrenza 01/06/2015, fino al termine del proprio mandato.

Premesso inoltre 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);
- il FIP s'inserisce 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”* ;

- l'Amministrazione Comunale e REI Fondazione 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.

Considerato che:

- l'edizione 2016/2017 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 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 collaborare anche quest'anno alla realizzazione del progetto e 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 del dirigente della Struttura di Policy, “Politiche per lo Sviluppo Economico e l'Internalizzazione” ha accolto la richiesta dell'Università, riconoscendo l'importanza dell'iniziativa che contribuirà a consolidare i principi affermati dal Comune con “Reggio Emilia per Expo 2015” attraverso i temi della nutrizione, dell'ambiente e della sostenibilità;
- la partecipazione al progetto consente di perseguire l'Obiettivo 5 “Talenti creativi –

Migliorare la capacità di crescere, attrarre e trattenere talenti creativi” del DUP 2018. Il Museo, la cui ristrutturazione finanziata dalla Regione Emilia Romagna tramite il progetto Trainer (“Progetto per la valorizzazione del Territorio e lo sviluppo della sua Reputazione attraverso l’Analisi delle Identità locali e il Network delle filiere innovative dell’Emilia Romagna”) con i suoi 20.000 fruitori delle attività didattiche, rappresenta un luogo privilegiato per sperimentare col mondo della scuola nuove metodologie a partire dall’utilizzo della tecnologia; lo scambio di esperienze tra la cultura della creatività e la fabbricazione digitale consente una svolta fondamentale nell’approccio delle attività educative dei Musei Civici sempre più improntate al coinvolgimento esperienziale dei fruitori. La presenza negli spazi museali del FIP consente di tenere insieme l’innovazione tecnologica nell’ambito alimentare e le attività educative dei Musei, dove si svolgeranno laboratori didattici per la valorizzazione del cibo, che saranno organizzati dal personale museale e dell’Università, secondo modalità e tempi da concordare con il Direttore del Master.

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.

Vista la deliberazione n. 2 del 11/01/18 con la quale la Giunta Comunale:

- ha ritenuto di accogliere la richiesta dell’Università ed ha approvato lo schema di collaborazione tra Comune di Reggio Emilia, Fondazione REI e UNIMORE, Dipartimento di Scienze e Metodi dell’Ingegneria per la realizzazione della terza edizione del Master “Food Innovation Program” 2017/2018;
- ha dato mandato all’arch. Massimo Magnani, Dirigente della Struttura di Policy “Politiche per lo Sviluppo Economico e l’Internalizzazione” di procedere con proprio atto alla stipula dell’Accordo di collaborazione;

Visto il programma del Master FIP 2018 che si allega al presente atto sotto la lettera A.

Ritenuto di dover procedere, in ottemperanza alla suddetta deliberazione, alla stipula

dell'accordo di collaborazione con l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia e Fondazione REI secondo lo schema approvato con la citata deliberazione n. 2 del 11/01/18.

Dato atto che la collaborazione in argomento non comporta per il Comune di Reggio Emilia spese dirette, ma solo indirette (utenze, funzioni di sorveglianza) quantificabili in € 15.000,00 che verranno registrate dopo l'apposita variazione in bilancio.

Visti:

- l'art. 59 dello Statuto Comunale;
- il vigente Regolamento sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi del Comune;
- l'articolo 107 del D. Lgs. 267/00.

DETERMINA

1. di stipulare, secondo lo schema di cui alla deliberazione G.C. n. 2 del 11/01/18, l'Accordo di collaborazione tra Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Comune di Reggio Emilia e Fondazione REI per la realizzazione della terza edizione del Master "*Food Innovation Program*" 2017/2018;
2. di dare atto che a seguito dell'esecutività del presente provvedimento dirigenziale si procederà alla stipula del contratto per scambio di corrispondenza;
3. inviare il presente provvedimento al servizio Finanziario perché provveda nella prima occasione utile all'istituzione dei capitoli per la registrazione del beneficio finanziario quantificato in € 15.000,00, con l'istituzione dei capitoli di entrata ed uscita di pari importo.

Si attesta che non sussistono situazioni di conflitto d'interesse in capo al Dirigente firmatario.