

# Formazione L'innovazione fa tappa a Torino

L'Università del capoluogo piemontese capofila di due progetti UE

di **Emanuela Giorgi**

Coordinatrice redazionale "Alimenti&Bevande"

**Intervista ai due docenti  
dell'Università di Torino  
scelti per coordinare  
i progetti "Professional  
Development"  
e "Summer School"  
di EIT Food,  
una delle otto  
"comunità dell'innovazione"  
dell'Istituto europeo  
per l'Innovazione  
e la Tecnologia  
dell'Unione europea**

**L**Istituto europeo per l'Innovazione e la Tecnologia (EIT) dell'Unione europea ha affidato il ruolo di coordinatori dei progetti del settore Food "Professional Development" e "Summer School", nei Paesi e le Regioni Ris, a due docenti dell'Università di Torino: il professor Luca Cocolin, del Dipartimento di Scienze agrarie,

forestali e alimentari, e il professor Dario Peirone, del Dipartimento di Giurisprudenza.

Ris sta per Sistema di Innovazione Regionale dell'EIT, progettato per gli Stati membri dell'UE e per i Paesi associati al programma Horizon 2020 che sono, secondo lo *European Innovation Scoreboard*<sup>1</sup>, innovatori moderati, in cui è necessario potenziare la rete internazionale degli ecosistemi locali dell'innovazione. Tra questi, anche il Centro-Sud Italia e la Valle d'Aosta.



Luca Cocolin, professore del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino.

- **Professori, vi aspettate di essere investiti del ruolo di coordinatori europei, nei Paesi e le Regioni Ris, di questi due progetti?**

**Cocolin:** La chiamata per la selezione dei coordinatori dei progetti era di natura competitiva e per questo motivo sia io che il professor Peirone

<sup>1</sup> L'*European Innovation Scoreboard* è uno strumento di misura utilizzato dall'Unione europea per stilare la classifica dei Paesi europei con maggiori capacità espresse di innovazione.



abbiamo preparato nella primavera di quest'anno una candidatura nella quale si metteva in evidenza la nostra capacità di coordinamento, maturata in diversi anni di attività nell'ambito specifico della formazione universitaria e professionale, a livello nazionale ed internazionale, alla quale si integrava la descrizione dell'infrastruttura dell'Università di Torino, che avrebbe garantito l'ottimale implementazione degli obiettivi progettuali. Dopo aver inviato la candidatura, entrambi abbiamo partecipato anche ad una sessione di valutazione con una commissione di esperti internazionali, la quale ha poi reputato di suggerire all'EIT Food, una delle otto "comunità dell'innovazione" dell'EIT, la nostra investitura. Siamo stati così incaricati di coordinare questi due progetti a partire dal primo gennaio 2021.

*Peirone:* Personalmente, ho capito che avevo buone possibilità quando dalle domande dei "selezionatori" è emerso che il settore Education di EIT Food era intenzionato a dare una sempre maggiore importanza all'educazione all'imprenditorialità degli studenti. L'esperienza di didattica innovativa sull'imprenditorialità che porto avanti da

alcuni anni con lo Startup Creation Lab<sup>2</sup> e la rete che si è creata intorno al programma ha suscitato l'interesse dei valutatori.

• **Di che progetti si tratta?**

**C.:** Il Professional Development RIS ha come obiettivo il coinvolgimento in attività formative di figure professionali di diversa natura, dagli agricoltori agli imprenditori di piccole e medie imprese, impegnate nei settori Ricerca & Sviluppo ed Innovazione delle grandi industrie, al fine di elevare la loro conoscenza negli ambiti dell'imprenditorialità, il sistema del cibo e l'applicazione di tecnologie innovative, abbattendo le barriere alla loro implementazione e imprenditorialità. Di particolare interesse, un'attività dal titolo "WeLead", che è focalizzata sulla leadership di donne coinvolte nel *Food Systems*. In questo progetto, un gruppo di imprenditrici, ma anche ricercatrici e altre figure professionali che operano nel settore alimentare, sono esposte a un programma, costituito da corsi online, attività di gruppo e discussioni collegiali,

<sup>2</sup> Lo Startup Creation Lab è un "laboratorio" dell'Università di Torino che ha l'obiettivo di promuovere la cultura imprenditoriale tra gli studenti universitari e fornire ai partecipanti gli strumenti per sviluppare progetti di startup innovative potenzialmente finanziabili.

## I progetti

I due progetti presentati dall'Università di Torino sono stati giudicati i più solidi e innovativi. Un ruolo di prestigio e responsabilità, visto che i programmi EIT Food coinvolgeranno centinaia di studenti e aziende in molti Paesi d'Europa. La creazione e lo sviluppo di laboratori di didattica innovativa come lo Startup Creation Lab e il coordinamento e la partecipazione in progetti quali il Master in Food Systems e l'European Food System Education and Training (EFSET) hanno permesso all'Università di Torino di acquisire competenze ed esperienze che sono state giudicate all'avanguardia in ambito europeo.

Il progetto "Summer School" fornirà tre contesti esperienziali incentrati sull'imprenditorialità e la creazione di idee imprenditoriali e innovative sui temi della nutrizione, dell'economia circolare e sul tracciamento digitale della catena di produzione degli alimenti. Il percorso è composto da una serie funzionale e progressiva di moduli, in cui gli studenti acquisiranno competenze attraverso un approccio pratico alla risoluzione dei problemi, lavorando in team e collegando la fase di Idea Generation con le Smart Specialization Strategies nazionali e regionali sull'industria alimentare. La formazione si concentrerà sulla creazione di mentalità imprenditoriali, sviluppando capacità di lavoro di gruppo tra studenti con background molto diversi.

Il progetto "Professional Development" mira, con un approccio integrato e il coinvolgimento, oltre al mondo universitario, di agricoltori, imprenditori, start-up, professionisti del settore, a portare le tecnologie più innovative direttamente sui campi e negli allevamenti. Obiettivo: abbattere le barriere e i pregiudizi legati all'innovazione, toccando anche temi caldi come i novel food e la produzione di proteine alternative, dagli insetti alle alghe.

su come migliorare e aumentare la loro capacità di leadership nel proprio ambito di attività. Questa linea è specificatamente focalizzata sulle aree RIS, cioè quelle a livello europeo con basso indice di investimento in ricerca ed innovazione.

*P.*: Le RIS Summer School forniranno tre contesti esperienziali incentrati sull'imprenditorialità innovativa nei campi della nutrizione, dell'economia circolare e del tracciamento digitale della catena di produzione degli alimenti. Nei prossimi anni sicuramente si aggiungeranno altri campi di applicazione. Il percorso è inteso a valorizzare le competenze interdisciplinari degli studenti, che acquisiranno competenze attraverso un approccio pratico alla risoluzione dei problemi, lavorando in team e collegando la fase di Idea Generation con le Smart Specialization Strategies nazionali e regionali sull'industria alimentare.

- **Quali sono gli aspetti più innovativi di questi progetti?**

**C. e P.**: Senz'altro l'approccio formativo ed educativo che si basa sul *Systems Thinking*, nel quale i partecipanti sono introdotti ad una nuova modalità di apprendimento: non ci si focalizza su un solo ambito, ma si tiene in considerazione tutto quello che circonda un determinato argomento.



Dario Peirone, professore del Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università di Torino.

Nell'ambito del food non si parla più di filiere alimentari, ma di sistema del cibo, proprio per mettere in evidenza che il produttore di yogurt non può più permettersi di produrre senza conoscere e collaborare con chi produce latte, per esempio. Nel caso del *Professional Development*, come anche nelle *Summer School*, si parte prendendo in considerazione molto bene

quelli che sono gli obiettivi formativi del corso (*learning objectives*) per poi andare a costruire un percorso formativo che possa permettere il raggiungimento di tali obiettivi.

- **Nella pratica, quale sarà il vostro ruolo?**

**C.**: Sia io che il professor Peirone siamo stati selezionati come *activity leader*, cioè responsabili operativi dei progetti indicati. Avremo ruoli di coordinamento, gestionali ed amministrativi. In entrambi i progetti il partenariato è costituito da importanti attori del sistema del cibo europeo, in ambito sia accademico sia industriale. In stretta



collaborazione con la struttura amministrativa dell'Università di Torino, i progetti saranno amministrati al fine di garantire il raggiungimento dei risultati promessi e permettere, in questo modo, un miglioramento della conoscenza nelle regioni RIS di tematiche legate all'imprenditorialità ed alla leadership.

- **Quali sono gli attuali punti di forza e di debolezza dell'offerta formativa in Italia per i professionisti del settore alimentare?**

**C.**: Diverso è il panorama dell'offerta formativa per studenti e professionisti.

L'offerta universitaria italiana è spesso "ingessata" in schemi molto rigidi che difficilmente possono essere superati nella programmazione e nell'ideazione di corsi di laurea. Vi sono regole rigide da seguire che non lasciano molto spazio ad iniziative o sperimentazioni. Tuttavia l'università italiana è stata in grado di affiancare all'offerta formativa tradizionale attività che possano andare ad arricchire il patrimonio professionale degli studenti, in cui si valorizza la *cross-contaminazione*. In molti atenei italiani sono stati sviluppati *Contamination Lab* (quello di Torino è proprio coordinato dal professor Peirone), in cui studenti provenienti da diversi corsi di studio, scientifici, umanistici e di tipo sociologico, vengono fatti interagire su tematiche che prendono spesso la

**L'università italiana è stata in grado di affiancare all'offerta formativa tradizionale attività che possono andare ad arricchire il patrimonio professionale degli studenti**

forma di una sfida. Questo approccio, definito *Challenge-Based*, sta trovando molto riscontro in Europa e viene anche esteso alla formazione professionale post-laurea.

- **Quali "scatti in avanti" nel campo della formazione potrebbero consentire di compiere i due progetti che coordinerete?**

**C. e P.**: I progetti Summer School e Professional Development RIS sono entrambi attività con target specifico le Regioni RIS. Per questo motivo, entrambe le attività permetteranno l'avanzamento professionale di diverse figure, da studenti ad agricoltori e imprenditori, che potranno poi operare al fine di migliorare gli indici di investimento in ricerca ed innovazione.