



# #serinar.comunica

3

News informativa promossa da Ser.In. Ar., società di sostegno al decentramento universitario a Forlì e Cesena - serinar.criad.unibo.it

N. 3 - Agosto 2017 - Anno III - Mensile di informazioni economiche, sociali, culturali, educative e formative, prezzo di copertina euro 1,00 - Proprietà, direzione e amministrazione: Ser.In. Ar. via Corridoni 18 - 47121 Forlì - Editore Grafikamente srl, via Bertini 96/L - 47122 Forlì - Direttore Responsabile: Pierluigi Mattarelli - Iscr. Reg. Stampa Trib. di Forlì n. 4/2015 del 23 febbraio 2015 Poste Italiane SpA - Sped. in a.p. - DL 353/2003 art. 1 comma 1 - tariffa ROC



08/2017

## ● Voce all'Innovazione: a Rocca delle Caminate la giornata "Agrifood ed economia circolare"



**Forlì** - Presso la sede del Tecnopolo di Forlì-Cesena di Rocca delle Caminate si è svolto lo scorso 5 giugno il terzo appuntamento del ciclo di eventi "Voce all'innovazione", promosso da **Ser.In.Ar.**, unitamente al **Centro Studi Antares**, ad **Aster - Area S3**, con il patrocinio della Provincia di Forlì-Cesena.

Il work-shop, come i due precedenti, si è posto l'obiettivo di attivare relazioni per una positiva contaminazione fra ricerca universitaria e aziende predisposte all'innovazione, anche nell'ottica del concetto di "specializzazione intelligente", che rappresenta la declinazione del Programma Europeo per il sostegno all'innovazione, sul quale la Regione Emilia-Romagna ha lanciato una forte azione di sostegno. Tema dell'incontro è stato "Agrifood ed economia circolare", con particolare riferimento alle attività di ricerca presso il **CIRI Agroalimentare** (Università

di Bologna - Tecnopolo di Forlì-Cesena) ovvero sulla possibilità di avviare processi virtuosi nell'ambito agroalimentare, al fine di ridurre gli sprechi e riutilizzare gli scarti in ulteriori processi produttivi. A questo proposito sono stati illustrati alcuni progetti innovativi su questi temi (Ecopacklab - Food Crossing District - Microemiro - Innofruve - Surplus Mall - TRIS ecc...), alcuni dei quali in fase di realizzazione presso lo stesso CIRI Agroalimentare.

Nel corso dell'evento, dopo i saluti di **Alberto Zambianchi** (presidente Ser.In.Ar.), sono intervenuti **Marco Dalla Rosa** (direttore CIRI Agroalimentare, Università di Bologna, nella foto), **Lorenzo Ciapetti** (Centro Studi Antares), **Santina Romani** e **Alessandra Bentini** (CIRI agroalimentare Università di Bologna), **Sara Picone** (Aster), **Ugo Mencherini** (Aster), rappresentanti di **Sfridoo** (prima piattaforma online per comprare e vendere scarto di produzione), **Elena Giovannini** (Comune di Cesena) che ha presentato il progetto Agri-Urban e **Emanuele De Angelis** (Zephyr): hanno concluso l'evento gli interventi di **Marco Junti** (ASTER) e **Kristian Mancinone** (Aster - AreaS3 Forlì-Cesena).

## ● Assaggiatori olio d'oliva: si è svolto il corso promosso da DISTAL, in collaborazione con Ser.In.Ar.



**Cesena** - Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna, in collaborazione con Ser.In.Ar., ha organizzato, dal 13 al 23 giugno 2017, il corso per **aspiranti assaggiatori di olio d'oliva**, tenutosi presso la Sala Polivalente ex-Macello.

L'iter formativo, la cui segreteria scientifica è composta da **Tullia Gallina Toschi**, **Alessandra Bendini** e **Sara Barbieri**, ha avuto una durata complessiva di 35 ore e si è articolato in 9 serate, nelle quali sono stati approfonditi gli aspetti agronomici, tecnologici e di trasformazione delle olive, le caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini e gli aggiornamenti normativi del settore olivicolo italiano, internazionale e comunitario. Si sono svolte anche esercitazioni sensoriali, assaggi

guidati e prove pratiche per il riconoscimento degli attributi positivi di fruttato, amaro e piccante e per la valutazione degli attributi negativi degli oli. Al termine del percorso formativo è stato rilasciato ai partecipanti, a seguito del superamento delle prove pratiche, l'**attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva**, requisito fondamentale per l'iscrizione all'**Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extravergini e Vergini**.

## ● **Conclusi i corsi di cinema riservati agli studenti dei Campus di Forlì e Cesena**



**Forlì-Cesena** - Si sono conclusi a fine giugno i corsi in **“Storia e linguaggio del cinema”** avviati nel mese di gennaio a Forlì e Cesena, riservati agli studenti dei Campus Universitari delle due città romagnole, giunto quest'anno all'undicesima edizione: gli iscritti all'edizione 2017 sono stati 75.

Il corso, patrocinato dall'Università di Bologna, si è sviluppato in 70 ore, suddivise in una fase teorica, durante la quale sono stati approfonditi la storia e il linguaggio del cinema e una pratica, che ha preso in esame più da vicino riprese e montaggio video. L'obiettivo del corso punta alla formazione di giovani film-maker, che siano in grado, utilizzando con competenza le tecniche digitali, di progettare e costruire prodotti audio-visivi a costi ridotti ed accessibili.

Le lezioni del corso sono state tenute, come di consueto, da **Alessandro Quadretti**, regista con all'attivo la realizzazione di diversi lungometraggi e cortometraggi premiati a livello nazionale. Nel corso della parte pratica sono stati realizzati **due cortometraggi** (uno dai corsisti di Forlì e uno da quelli di Cesena) della durata di 5 minuti, partendo da un indizio proposto dallo stesso Quadretti, ovvero che le produzioni video dovevano aprirsi e chiudersi con una scena di “buio”, una pista volutamente generica, al fine di suscitare e provocare al massimo la creatività dei giovani corsisti. Ne sono nati due filmati diversissimi fra di loro: i giovani cesenati hanno optato per un ambientazione retrò (anni '70) sulla quale emerge un uomo rinchiuso nella propria casa fra mille angosce, mentre i forlivesi hanno raccontato una storia più vicina ai propri vissuti, ovvero le vicende di un coetaneo inconcludente, incapace di assumere decisioni importanti per il proprio futuro.

Durante il corso Quadretti, con il supporto dei giovani corsisti, ha avviato anche la produzione di un **filmato istituzionale di presentazione del Tecnopolo di Forlì-Cesena**, con particolare riferimento ai CIRI dislocati in Romagna (Aeronautica, Agroalimentare e ICT) e alla sede di Rocca della Caminate. Come di consueto l'ultimo atto dei due corsi sarà la consegna degli attestati, prevista a Cesena nel mese di novembre.

## ● **Notturmo in Rocca, suggestioni musicali alle Caminate**



**Forlì** - Circa 200 persone hanno partecipato, lo scorso 13 luglio, presso la Rocca delle Caminate, all'evento **“Notturmo in Rocca, suggestioni in musica alle Caminate”**, promosso da Ser.In.Ar., con il patrocinio della Provincia di Forlì-Cesena. La manifestazione ha proposto l'esibizione del **Quartetto Fauves**, composto da **Leonardo Cella** e **Pietro Fabris** (violino), **Elisa Florida** (viola) e **Giacomo Gaudenzi** (violoncello) con un programma affascinante, pensato appositamente per la serata, le cui melodie classiche, ma fruibili anche per il grande pubblico, si sono inserite magnificamente in un contesto magico come quello della Corte della Rocca. Prima del concerto i presenti hanno avuto la possibilità di visitare gli ambienti del Castello, guidati dal Presidente della Provincia e Sindaco di Forlì, **Daide Drei**, e di prendere parte ad una degustazione enogastronomica a base

di prodotti del territorio, continuata, nella forma di after theatre, sulla panoramica terrazza alla base del torrione.

La serata è stata, quindi, l'occasione per presentare al pubblico il Castello di Rocca delle Caminate, oggetto di un'importante opera di restauro che ha restituito alla comunità un complesso storico di straordinario fascino e bellezza, la cui destinazione, **tramite la gestione di Ser.In.Ar.**, è quella di **sede del Tecnopolo di Forlì-Cesena**, luogo della ricerca universitaria e dell'innovazione per lo sviluppo del tessuto economico del territorio, oltre che location prestigiosa per eventi e iniziative di carattere culturale e scientifico.

## ● FlyE-R: Aeronautica e Spazio in Emilia-Romagna: incontro fra ricerca e formazione e le imprese



**Forlì** - Lo scorso 14 luglio, presso la Rocca delle Caminate si è svolto il workshop “FlyE-R, Aeronautica e Spazio in Emilia-Romagna - Ricerca e Formazione incontrano le imprese”, evento organizzato dall'Università di Bologna in collaborazione con **Aster** e con il contributo di **Ser.In.Ar.**

L'iniziativa, dedicata alle attività di ricerca ed innovazione su “aeronautica e spazio” in Emilia-Romagna, ha rappresentato un'opportunità d'incontro tra aziende, Centri di Ricerca e Università, al fine di creare partnership finalizzate alla creazione di un **Distretto Aerospaziale Regionale**, in grado di giocare un ruolo di rilievo in ambito nazionale ed europeo.

Nel corso del workshop, moderato da **Alessandro Talamelli** (direttore CIRI Aeronautica - Università di Bologna), sono state illustrate le strategie europee e nazionali in campo aeronautico e spaziale, le risorse disponibili sul territorio (laboratori e aziende), alcuni case study di aziende che operano in sinergia con il mondo accademico e le opportunità di formazione, fruibili anche a livello nazionale e internazionale, anche in funzione della creazione di nuove start-up.

All'evento hanno partecipato **Fabio Fava** (Delegato alla Ricerca Industriale, Cooperazione Territoriale ed Innovazione dell'Università di Bologna), **Palma Costi** (Assessore attività produttive Regione Emilia-Romagna), **Alberto Zambianchi** (Presidente Ser.In.Ar.), **Marcello Onofri** (Presidente Cluster Tecnologico Nazionale Aerospazio), **Paolo Bonaretti** (Direttore Generale ASTER), **Ilaria d'Auria** (Communication/Project Officer Nereus), **Cristiana Cirina** (Agenzia Spaziale Italiana e Tavolo di Consultazione H2020 sulla tematica Spazio), **Lorenzo Ciapetti** (Direttore Centro Studi Antares), **Gaetano Bergami** (Presidente Cluster IR4I), **Nabore Benini** (Cluster ANSER), **Paolo Tortora** (Coordinatore Corso di Laurea Magistrale in Aerospace Engineering - Università di Bologna) e **Leda Bogni** (Aster).

## ● Firmata la convenzione fra Provincia di Forlì-Cesena e Ser.In.Ar. per la gestione di Rocca delle Caminate



**Forlì** - In data 21 luglio 2017 è stata firmata la **convenzione fra Provincia di Forlì-Cesena e Ser.In.Ar.** per la gestione della Rocca della Caminate, sede del Tecnopolo di Forlì-Cesena.

Il Castello, che sovrasta il colle omonimo in comune di Meldola, era già stato inserito con varie delibere della Giunta Regionale (n. 89 del 25/01/2010 - n. 346 del 8/02/2010), fra le infrastrutture destinate all'insediamento del Tecnopolo di Forlì-Cesena, nell'ambito della Rete dell'Alta Tecnologia della stessa Regione: successivamente la Provincia di Forlì-Cesena, proprietaria della Rocca, ha sottoscritto un accordo con l'Università di Bologna (5/02/2013), tramite il quale venivano concessi alcuni locali al CIRI Aeronautica per finalità di ricerca e trasferimento tecnologico.

Si è giunti infine, con decreto del Presidente della Provincia (6/09/2016), all'approvazione delle linee di indirizzo per la concessione gratuita della parte residua della Rocca ad un organismo che gestisse le attività in linea con le destinazioni definite a suo tempo dalla Regione Emilia-Romagna. La successiva procedura per la selezione del miglior progetto di gestione in termini di attività di ricerca e trasferimento tecnologico **ha individuato Ser.In.Ar. come ente aggiudicatario** dello specifico bando. L'accordo, firmato da **Mauro Maredi** (provincia di Forlì-Cesena) e **Alberto Zambianchi** (Ser.In.Ar.) prevede una concessione triennale con la possibilità di un rinnovo per ulteriori tre anni e, oltre agli aspetti tecnici legati alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, indica quali vincoli di destinazione della struttura, **le attività di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico**, ma include anche **iniziative di fruibilità al pubblico in merito a testimonianze storiche e architettoniche**. Rocca della Caminate, quindi, anche a seguito dell'importante opera di restauro recentemente conclusa, diventa, a tutti gli effetti, un polo strategico per lo sviluppo complessivo del territorio, abbracciando in maniera sinergica aspetti di innovazione economica e di valorizzazione storico-culturale.

## ● Le innovazioni alimentari di Food Innova: colouring food, creatività naturale in cucina



**Cesena** - Fra gli innumerevoli aspetti relativi all'innovazione alimentare, presentati a Food Innova (il grande evento che ha portato in Romagna esperti provenienti da tutto il mondo), certamente non sono passati inosservati i cosiddetti **colouring food**. Si tratta di concentrati di frutta e verdura con proprietà coloranti, ideali per personalizzare i cibi, che rispondono al crescente interesse da parte dell'industria alimentare e dei consumatori per prodotti che presentino caratteristiche naturali, coniugate con il gusto e la gradevolezza estetica.

“In effetti – spiega **Marcus Volkert** (manager di GNT Europa, nella foto) – stiamo assistendo ad un leggero calo dell'impiego di additivi, quali coloranti artificiali e naturali, e alla crescita dei concentrati vegetali coloranti. La nostra impresa opera in questo campo dal lontano 1978 e ha messo a punto oltre 20 concentrati di frutta e verdura freschi e naturali, grazie alle cui combinazioni è possibile ottenere un'infinità di colori per gli alimenti. Il concetto base di questi prodotti è che si tratta di alimenti e non di additivi, per cui l'utilizzo, oltre ad essere totalmente sicuro, non è soggetto ad alcuna limitazione: li chiamiamo colouring food, ma **in realtà sono essi stessi alimenti**”.

Le più importanti aziende del settore alimentare hanno già adottato i colouring foods con interessanti applicazioni in bevande, prodotti caseari, caramelle (nella foto), pasticceria e anche nelle carni. Ma quali sono i prodotti originali che danno vita ai colouring food? Si tratta di vegetali commestibili presenti in natura, come l'alga spirulina per il colore blu e il cartamo o la zucca per il colore giallo, dalla cui combinazione si ottiene uno splendido colore verde. E ancora vengono utilizzati la carota (arancio), il pomodoro o il rapanello (rosso), la paprica (ocra), la carota nera, il sambuco, l'aronia (porpora): insomma veri e propri alimenti che rendono più gradevoli e creativi altri alimenti e bevande.

“Un punto qualificante che cerchiamo di perseguire – conclude **Volkert** – è la trasparenza con il consumatore, oggi più che mai alla ricerca di etichetta “pulite”, ossia libere da additivi chimici e solventi organici, ma anche chiare, in modo che sia facilmente comprensibile la composizione del prodotto”.

## ● CesenaLab: il grande successo di Marina App, il relax della spiaggia romagnola a costi ridotti



**Cesena** - Cesena Lab, incubatore e acceleratore di impresa promosso dal Comune di Cesena e dall'Università di Bologna, tramite la gestione operativa di Ser. In.Ar., ospita presso la propria sede diverse start up: fra queste, negli ultimi tempi, ha riscosso un notevole apprezzamento “**Marina**”, che ha sviluppato un'applicazione denominata **Marina App**, grazie alla creatività di tre giovani amici, **Andrea Pagliarini, Davide Santoli e Jader Zani** (nella foto).

Marina App, di fatto, ha introdotto per la prima volta il concetto di **sharing economy in spiaggia**, infatti offre ai clienti stagionali degli stabilimenti balneari la possibilità di guadagnare, mettendo in condivisione il proprio ombrellone nei giorni in cui non lo utilizzano e ai bagnanti l'opportunità di trascorrere una giornata presso lo stabilimento a prezzo ridotto.

La fase di test dell'app Marina nella riviera romagnola è entrata ufficialmente nel vivo. Dopo il pre-lancio del mese di giugno che ha riscosso oltre 30mila contatti e più di 40 richieste di affiliazione di stabilimenti balneari di Marina di Ravenna, Pinarella, Cervia, Cesenatico, Bellaria e Rimini, il team di Marina ha da poco rilasciato la versione beta di Marina app.

“Inizialmente - spiegano **Andrea Pagliarini, Davide Santoli e Jader Zani** - volevamo testare il nostro modello di sharing economy degli ombrelloni su un numero molto limitato di stabilimenti balneari, ma le tantissime richieste e l'interesse generato a giugno ci hanno portato a estendere il servizio a tante altre strutture e a inserire molte nuove funzionalità, grazie ai consigli dei gestori dei bagni che ci hanno supportato in questa fase di test. Abbiamo deciso, quindi, di rendere disponibile l'applicazione in questi due mesi di grande affluenza perché è molto frequente, in questo periodo, vedere ombrelloni vuoti che non possono essere sfruttati perché di proprietà di clienti stagionali”.

L'applicazione si può scaricare gratuitamente sugli store on line o direttamente dal sito di Marina ([www.marinapp.it](http://www.marinapp.it)).