



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Presentazione dei RISULTATI DEL PROGETTO **Nourishing School**

29 giugno 2023

[CIRFOOD DISTRICT](#), Reggio Emilia

Il 29 giugno presso il [CIRFOOD DISTRICT](#) di Reggio Emilia si svolgerà la **presentazione nazionale dei risultati del progetto Nourishing School.**

Interverranno i ricercatori e professori dell'Università di Scienze Gastronomiche Luisa Torri, Maria Giovanna Onorati, Paolo Corvo, Franco Fassio, Maria Piochi, Cinzia Franceschini e Michele Antonio Fino.

Saranno presentati gli esiti della grande rilevazione demoscopica (oltre duemila questionari distribuiti a genitori e bambini) per capire come sia cambiato il rapporto con il cibo dei minori e delle famiglie durante e dopo la pandemia di Covid19.

Il progetto è stato realizzato grazie al contributo dell'Associazione Filiera Futura, di Fondazione Cariplo, di Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, di Fondazione Perugia, di Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, di Fondazione CON IL SUD, di Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, di Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia, di Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi, di Fondazione Carivit, di Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, con la collaborazione di Milano Food Policy e il supporto tecnico di CIRFOOD.

I questionari sono stati distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio e Campania, concentrandosi sulla scuola primaria e sui genitori dei giovani alunni.

Programma

Ore 10.00

arrivo e registrazione
dei partecipanti

Ore 10.30

saluti istituzionali

Ore 10.45

inizio delle relazioni

Ore 13.00

Q & A

Ore 13.30

conclusione

A seguire, light lunch.

Il **CIRFOOD DISTRICT** è il centro di ricerca e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni nell'ambito della nutrizione e del food service. È lo spazio dedicato alla condivisione e alla diffusione di una prospettiva culturale e sociale sul futuro del cibo fondata sui principi di sostenibilità e accessibilità.

È un luogo strategico per fare innovazione e cultura, con un sistema integrato di ricerca gastronomica (composto da Laboratorio Sensoriale a norma ISO, Cucina e Ristorante Sperimentale) realizzato con la collaborazione scientifica di UNISG. Si trova a pochi passi dall'headquarter CIRFOOD, a pochi minuti dall'uscita Reggio Emilia della A1 e a cinque minuti dalla stazione AV Mediopadana.

In occasione dell'evento del 29 giugno sarà predisposto un servizio navetta gratuito da e per la stazione AV Mediopadana.

La partecipazione all'evento è gratuita; è necessario prenotare il proprio posto cliccando sul link:

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-nourishing-school-presentazione-dei-risultati-del-progetto-650772296457>

Con il sostegno di



Con la collaborazione tecnica di

