

Challenge

AlimentAzione

Salute, sostenibilità e benessere

Edizione 2024



Invito

Vorresti pensare a nuovi modelli per promuovere un'alimentazione sana e naturale?

Vuoi proporti per raccogliere e sviluppare idee di cambiamento per il consumo alimentare e far sì che esse trovino applicazione concreta nella società?

Vorresti semplicemente approfondire queste tematiche confrontandoti con nuove persone?

Partecipa alla challenge e avrai l'occasione di conoscere altri giovani ed entrare in contatto con gli attori territoriali che potranno aiutarti a sviluppare le tue idee!!

Obiettivo dell'iniziativa

L'obiettivo principale dell'evento, legato a un ciclo di iniziative, è contribuire alla **diffusione di un cultura dell'alimentazione sana e naturale**, che coniughi la valorizzazione delle eccellenze produttive regionali con l'approccio **one health** che considera la **salute umana, animale e ambientale come elementi di un unico ecosistema da salvaguardare**. La challenge è stata organizzata per incentivare **idee e progettualità innovative**, grazie al coinvolgimento di diversi attori territoriali, con il fine di far comprendere l'importanza del lavoro in **team eterogenei orientati al raggiungimento di un obiettivo specifico o alla generazione di idee, in linea con i lavori e le aziende orientate al futuro**.

Scenario e premesse

*Negli ultimi anni, soprattutto tra le nuove generazioni, è aumentata la consapevolezza sull'importanza di **sostenere una cultura del consumo alimentare che promuova la salute ed il benessere dell'individuo**. Alla luce di ciò, l'**obiettivo 3 dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile** delle Nazioni Unite, assume un significato rilevante tra i più giovani e non solo.*

Per raggiungere lo sviluppo sostenibile è fondamentale garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età. Sono stati fatti grandi progressi per quanto riguarda l'aumento dell'aspettativa di vita e la riduzione di alcune delle gravi patologie legate ad una alimentazione non equilibrata o malnutrizione.

Come definito dall'OMS, con questo termine si indicano tutte le situazioni in cui l'apporto di energia e/o nutrienti presenta delle "mancanze, eccessi o squilibri" legati alla mancanza di micronutrienti, denutrizione, ipernutrizione. In altre parole, il concetto di malnutrizione è più ampio e raggruppa condizioni diverse fra loro, accomunate però dalla qualità carente dell'alimentazione.

La sfida proposta ai partecipanti da Montanari&Gruzza

IL BURRO NOBILE

Può un burro essere più buono per un ecosistema?

RISCOVERIRE UN ALIMENTO NATURALE

Il burro è un alimento antico, che fa parte della nostra alimentazione da secoli. Si tratta di un prodotto fatto un unico ingrediente, la crema di latte, o panna. Nella dieta moderna gli è stato attribuito un valore talvolta negativo poiché si tratta di un grasso animale.

Tuttavia, rispetto alla maggior parte dei grassi vegetali che spesso lo sostituiscono nei prodotti industriali è senz'altro più naturale, non contiene additivi ed è ricco di preziose sostanze quali la vitamina A e i fermenti lattici vivi. Inserito nell'alimentazione quotidiana con misura e consumato fresco, può apportare nutrienti importanti e utili per la nostra salute.

LA FILIERA LOCALE DEL BURRO EMILIANO

Montanari & Gruzza produce il burro solo con la crema di latte raccolta nei caseifici che producono il formaggio DOP Parmigiano Reggiano, ubicati nelle province di Parma e Reggio Emilia. Questa panna deriva dalla scrematura del latte che si usa per fare il formaggio più conosciuto del mondo e con uno dei più rigidi disciplinari di produzione.

Si tratta di una filiera congiunta a quella del Parmigiano Reggiano, dunque locale e circoscritta alla Denominazione di Origine Protetta e che si connota anche per essere un'economia circolare in cui ogni elemento derivato dal latte si utilizza, poiché si ottiene formaggio, crema di latte, burro e siero con cui si alimentano gli animali e si produce ricotta.

IL BURRO NOBILE

Affinché un burro diventi NOBILE si parte dall'alimentazione degli animali che rientra in un progetto più ampio volto al loro benessere e alla loro longevità. Così, nel 2012 un gruppo di agricoltori ha deciso di "sposare" questo credo fondando LATTEMILIA e adottando un protocollo di alimentazione differente, più vicino a quello del passato, secondo natura, più ricco di foraggi verdi e aggiungendo alla razione semi di lino, fonte di Acido Linoleico Coniugato e acidi grassi buoni quali Omega3 e Omega6. Montanari & Gruzza è diventata il partner industriale per la produzione di burro derivante da questa filiera.

A seguito di una ricerca condotta con l'Università di Bologna e altri enti, si è rilevata la presenza di un maggior contenuto di Omega3 nel burro, ma sono state riscontrate anche altre caratteristiche organolettiche e sensoriali, quali maggiore cremosità e spalmabilità, dolcezza e migliore durata di vita del prodotto. In più è senza lattosio!

OBIETTIVO DELLA CHALLENGE E SFIDA PROPOSTA AI PARTECIPANTI

Dati i presupposti illustrati nei paragrafi precedenti, l'obiettivo che l'azienda si propone, ora che il prodotto è distribuito nella maggior parte delle catene del nord Italia, è quello di creare una campagna di comunicazione legata al Burro Nobile, anche attraverso progetti realizzati con scuole e soggetti educativi, che ne esalti le caratteristiche benefiche e positive, non solo in relazione alle qualità nutrizionali e intrinseche del prodotto stesso, ma facendo comprendere l'impatto positivo che la creazione di questa filiera ha avuto su un ecosistema, quello del Parmigiano Reggiano, in cui tutti gli attori della filiera sono stati tenuti in alta considerazione:

- **Suolo** per l'incentivo a mantenere una più alta biodiversità e a promuovere il Prato Stabile, grazie alla somministrazione dei foraggi verdi, a scapito di altri mangimi;
- **Animali** perché è stato riscontrato un miglior tenore di benessere (longevità, minor insorgenza di malattie);
- **Agricoltori e allevatori** che sono stati meglio remunerati per la maggiore qualità del prodotto che hanno generato;
- **Consumatori** che hanno potuto trovare un prodotto più salubre, in una categoria come quella del burro che è di solito considerata a basso indice salutistico.

Chi può partecipare

Studenti, giovani, innovatori, persone interessate alle tematiche del food, dell'economia circolare, alla salvaguardia della salute umana, animale e ambientale. Sono invitate a partecipare sia persone locali che hanno voglia di mettersi in gioco e fornire soluzioni a problemi concreti, sia persone esterne con soluzioni originali.

I partecipanti possono **isciversi singolarmente o come team** indicando in quest'ultimo caso i nominativi dei collaboratori.

Programma della challenge

La giornata di progettazione si articolerà in una esperienza secondo la metodologia "challenge": tutti i partecipanti dovranno collaborare, divisi in squadre eterogenee e multidisciplinari, per proporre soluzioni materiali e/o immateriali (prodotti, servizi, applicativi, iniziative..etc) in grado di poter rispondere a una (o più) delle sfide proposte. Tutti i gruppi saranno affiancati da **mentor** (con competenze interdisciplinari) che **faciliteranno i gruppi nella fase di sviluppo delle idee progettuali.**

I team partecipanti avranno l'opportunità di apprendere strumenti e **metodologie innovative di co-progettazione**, di **condividere le proprie idee e visioni sul futuro dell'alimentazione e del benessere.** Una commissione di esperti provenienti dal mondo delle istituzioni locali, delle imprese e delle università valuterà i progetti e proclamerà i gruppi vincitori.

Premi

Ai gruppi vincitori saranno messi a disposizione dei servizi funzionali allo sviluppo e messa in atto delle idee progettuali.

1^ Classificato: Percorso per lo sviluppo di idee innovative erogato da ART-ER + Eventuali proposte di stage o collaborazioni con aziende + Visibilità dei profili del gruppo vincitore sui siti e social a livello regionale + Visita ai luoghi legati alla filiera del burro Nobile e una degustazione guidata del parmigiano reggiano e burro Montanari&Gruzza con cena esperienziale

2^ e 3^ Classificato: Percorso per lo sviluppo di idee innovative erogato da ART-ER + Visita ai luoghi legati alla filiera del burro Nobile e una degustazione guidata del parmigiano reggiano e burro Montanari&Gruzza con cena esperienziale

Quando e dove

6 Novembre 2024 dalle ore 8:45 alle 17:00 al Tecnopolo di Reggio Emilia - Piazzale Europa 1

Modalità di partecipazione

Possono iscriversi singole persone o team compilando il seguente al seguente [LINK](#)
Nel caso il proponente non avesse un team è previsto l'inserimento all'interno di un gruppo progettuale.

Iniziativa organizzata da:

ART-ER, Associazione ProDiGio, Camera di Commercio di Reggio Emilia, Centro Studi e Lavoro La Cremeria, CIOFS-FP Emilia Romagna, CIS-Formazione, Comune di Reggio Emilia-Officina Educativa-Infomagiovani, ER.GO, Ifoa - Orientanet Operazioni Orientative, Il Posto Giusto - Infomagiovani Unione Colline Matildiche, Impact Hub, ITS Tech&Food, Provincia di Reggio Emilia, Tecnopolo di Reggio Emilia, Unindustria Reggio Emilia, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

