Nasce CIRFOOD District, open innnovation per il cibo e la nutrizione

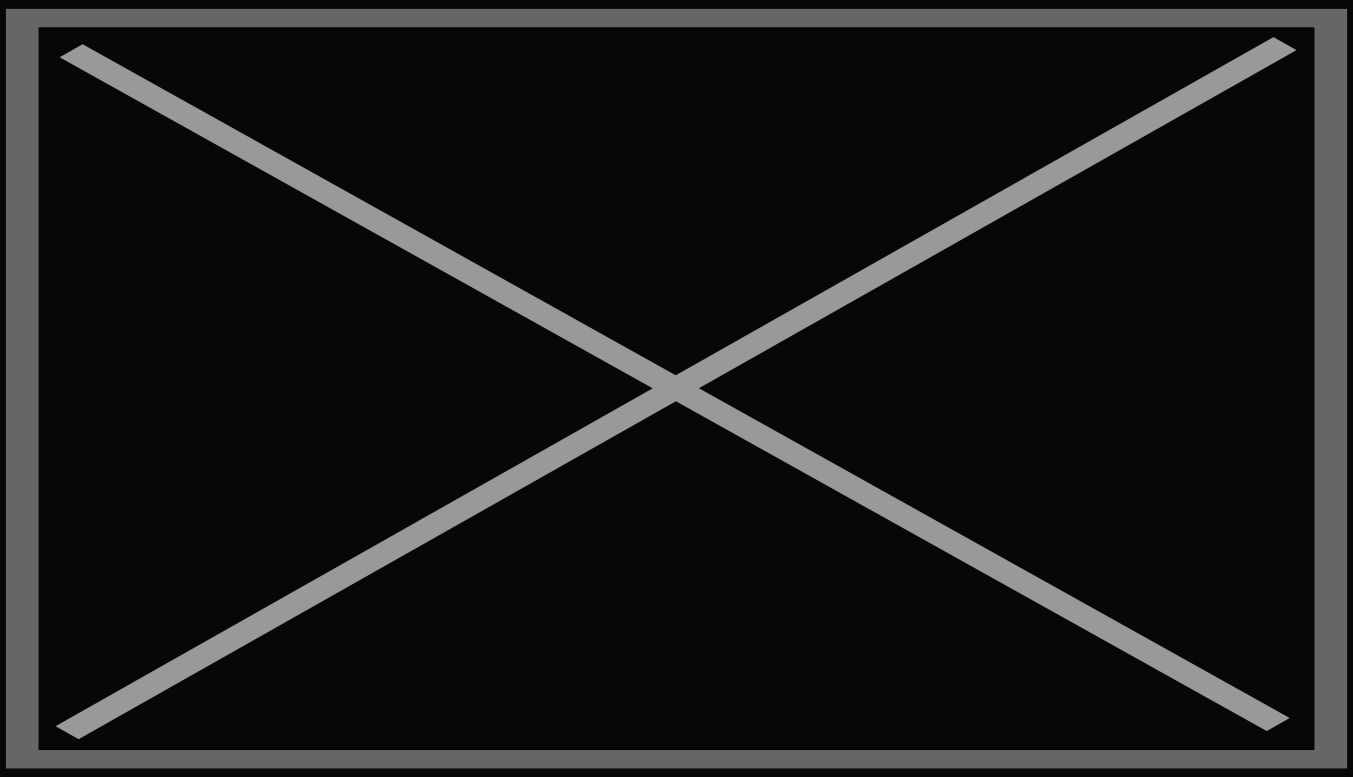
cfd-vista-1-at-credits-iottipavarani-architetti-d2bf00ce

CIRFOOD, realtà italiana leader nella ristorazione organizzata, annuncia l'avvio del progetto **CIRFOOD District**, il centro dedicato alla ricerca e alla sperimentazione per l'innovazione in ambito nutrizionale e food service. La costruzione del distretto, con sede a Reggio Emilia, sarà finalizzata nel 2020.

Il CIRFOOD District sarà punto di riferimento nel panorama italiano e internazionale per l'**open innovation nel campo dell'alimentazione**. Sarà un luogo dove l'impresa svolgerà le proprie attività di ricerca e sviluppo, in termini di prodotto, processo e servizio e dove si concretizzerà la collaborazione tra il sistema pubblico e il settore privato, con l'obiettivo di favorire la contaminazione tra istituzioni, aziende, start-up, enti di ricerca, università, terzo settore e produttori coinvolti a vario titolo nello sviluppo di soluzioni innovative per le sfide locali e globali sul futuro del cibo e della nutrizione.

CIRFOOD District, ispirato dal modello emiliano che concilia ricerca tecnologica con innovazione sociale è il primo tassello di un progetto di ampio respiro, chiamato **Nutrition Valley**. Secondo la visione di CIRFOOD, la Nutrition Valley accoglierà e sosterrà progetti, opportunità di confronto e sperimentazione, grazie a un concept architettonico open e a una piattaforma di eventi variegata e adatta a diversi target. Lo scambio di idee ed esperienze troveranno nel CIRFOOD District uno spazio polifunzionale per co-progettare e condividere idee e best practice.

[caption id="attachment_160104" align="aligncenter" width="696"]



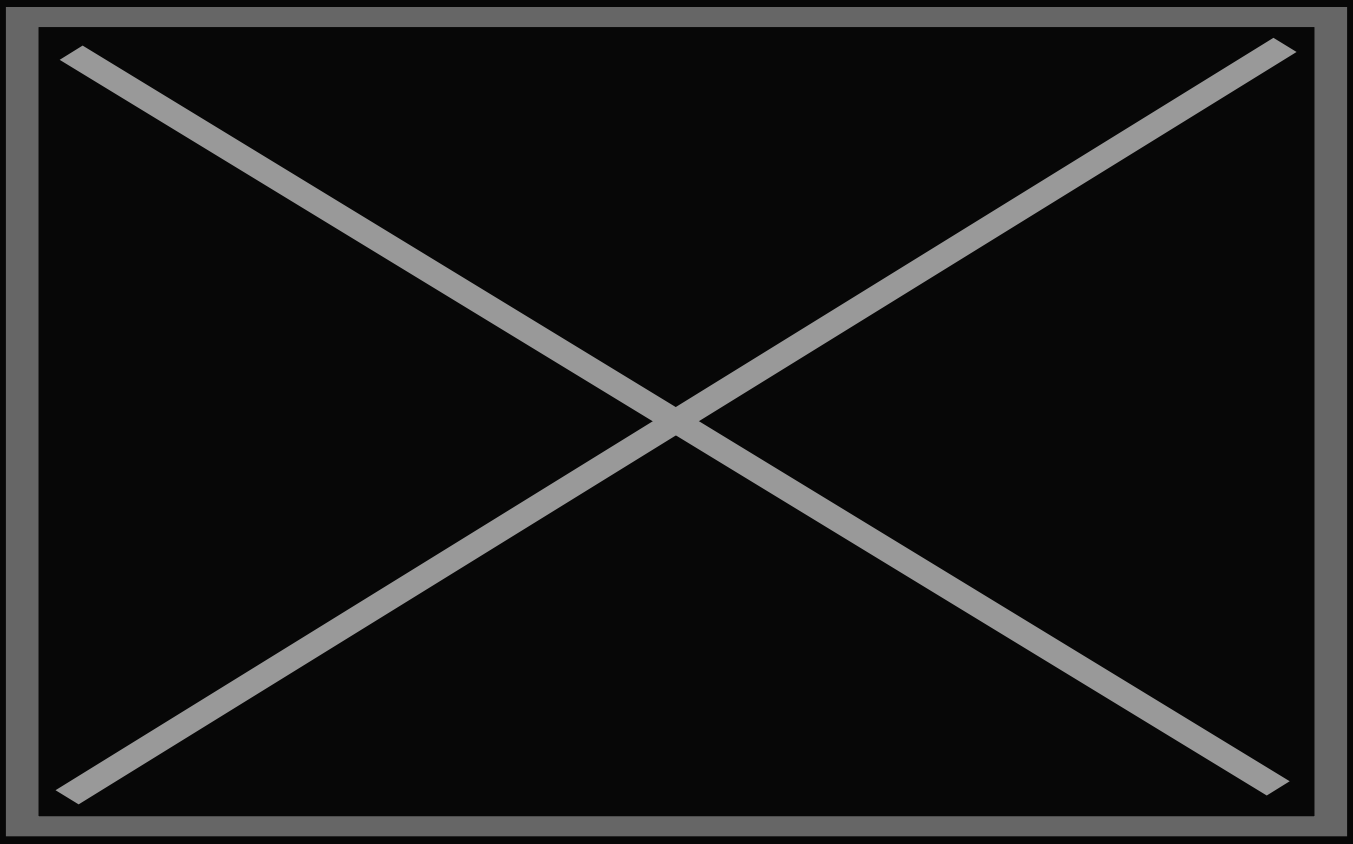
Cucina sperimentale (credit: Iotti+Pavarani Architetti, LSA)[/caption]

“CIRFOOD DISTRICT è l’espressione più contemporanea della nostra cultura d’impresa che si basa sui tre valori: Cibo, Cultura, Persone”, afferma **Chiara Nasi**, Presidente di CIRFOOD. “Questo progetto ci consentirà non solo di arricchire la nostra organizzazione cooperativa di una prospettiva concreta per l’innovazione condivisa, ma di contribuire allo sviluppo di nuove idee e progetti in grado di migliorare lo stile di vita e il benessere delle persone”.

“CIRFOOD DISTRICT è l’esito della capacità di CIRFOOD di cogliere i cambiamenti e sintonizzarsi con un contesto in forte e rapido movimento, mettendo le persone e le loro idee al centro di un processo evolutivo fondamentale per lo sviluppo del food service”, prosegue **Giordano Curti**, Direttore Generale di CIRFOOD. “Ci poniamo l’obiettivo di creare connessioni con tutte le realtà italiane e del mondo che fanno ricerca sul cibo, valorizzando la cultura del territorio in cui la nostra impresa è profondamente radicata per esprimere la propria vocazione all’innovazione”.

La presentazione ufficiale del CIRFOOD District è stata una prima importante occasione di **dialogo tra i principali protagonisti del mondo del food, delle imprese, delle Università, della cultura** che si sono confrontati sulle nuove frontiere dell’innovazione del cibo in sei ambiti: tecnologia, sostenibilità, evoluzione dei consumi, filiera, salute e responsabilità sociale. Gli spunti emersi in questa giornata, nello spirito di open innovation del distretto, contribuiranno alla costruzione dei progetti strategici che saranno sviluppati dal centro di innovazione.

[caption id="attachment_160105" align="aligncenter" width="696"]



(credit: Iotti + Pavarani, LSA)[/caption]

L'edificio che ospiterà CIRFOOD District è concepito per favorire la **massima condivisione di know-how**, attraverso una struttura a vetri che conferisce trasparenza e continuità tra interno ed esterno e tra gli spazi stessi della struttura.

Sarà inoltre costruito secondo principi di sostenibilità ambientale, con particolare attenzione all'efficienza energetica, grazie anche all'adozione di una copertura verde, e alla produzione di energia rinnovabile con pannelli fotovoltaici. CIRFOOD District, progettato dallo **Studio di Architettura Iotti + Pavarani Architetti** e da **Lauro Sacchetti Associati**, sarà primo edificio a Reggio Emilia con livello GOLD di certificazione secondo il protocollo internazionale di sostenibilità LEED.

Il progetto prevede inoltre una piena integrazione tra l'edificio e il paesaggio circostante, caratterizzato da una "**foresta edibile**" - Food Forest – di specie autoctone della Pianura Padana, che offrirà ai visitatori percorsi di scoperta e approfondimento sulle origini del cibo, i metodi di produzione, trasformazione, consumo, recupero e l'importanza della difesa della biodiversità.