



COMUNICATO STAMPA

NASCE CIRFOOD DISTRICT, IL CENTRO DI OPEN INNOVATION DEDICATO AL CIBO E ALLA NUTRIZIONE

Un luogo destinato alla ricerca, alla sperimentazione, alla formazione e all'intrattenimento in cui approfondire i temi legati alla cultura del cibo per costruire insieme nuove idee e visioni sul futuro della nutrizione

Reggio Emilia, 6 maggio 2019 – **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.

“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.**

Il building 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.

Per ulteriori informazioni:

CIRFOOD– Cooperativa Italiana di Ristorazione

Con oltre 40 anni di storia **CIRFOOD Cooperativa Italiana di Ristorazione** è una delle **maggiori imprese italiane** attive nella **ristorazione collettiva** (ristorazione scolastica, sociosanitaria, aziendale, per militari e per comunità), nella **ristorazione commerciale**, nel **banqueting** e nei **servizi per il welfare alle imprese, con un fatturato di gruppo di 679 milioni di euro.** Oggi siamo presenti in **17 regioni** e **73 province d’Italia**, in **Olanda** e **Belgio** producendo oltre **100 milioni**



di pasti l'anno grazie al lavoro di oltre **13.000 persone**, che sono la vera forza dell'impresa. **“Rendere accessibile a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione, frutto di un lavoro che dia dignità alle persone”**, questo è il nostro modo di vivere la ristorazione e di nutrire il futuro.

Ufficio stampa per CIRFOOD – Weber Shandwick Italia

e-mail: CIRfood@webershandwickitalia.it

tel: 02 573781