



#serinar.comunica



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

N. 1 - Febbraio 2018 - Anno IV - 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



1

02/2018

● Consegnati gli attestati agli studenti dei corsi di cinema promossi da Ser.In.Ar.



Cesena - Si è svolta lo scorso 14 novembre, a Cesena, presso il Centro Polifunzionale ex Macello, l'evento di consegna degli attestati ai partecipanti al **"Corso di storia e linguaggio del cinema"**, progetto formativo svoltosi a Cesena e Forlì, finanziato da Ser.In.Ar. e riservato agli studenti dei Campus Universitari delle due città, giunto all'undicesima edizione. Il corso, patrocinato dall'Università di Bologna, ha avuto una durata di 70 ore, suddivise in fasi di teoria e di pratica: le lezioni sono state curate da **Alessandro Quadretti**, regista con all'attivo la realizzazione di lungometraggi e cortometraggi premiati a livello nazionale.

Durante l'evento Quadretti ha presentato i due cortometraggi, realizzati nell'ambito dei due corsi, intitolati **"Alla perfezione"**, curato dai corsisti cesenati e **"Niente"**, ideato e prodotto dagli studenti forlivesi. Quale traccia creativa era stato dato

l'imput che i filmati dovevano aprirsi e chiudersi con una scena di "buio" o di "nero". Ne sono nati due corti diversi, ma con tratti comuni, ovvero la forte sensibilità verso il disagio giovanile. I cesenati hanno optato per un ambientazione retrò (anni '70) scegliendo come location un appartamento arredato con quello stile: l'attenzione è stata rivolta verso un giovane rinchiuso in casa, incapace di affrontare il mondo esterno, mentre i forlivesi hanno raccontato le vicende di un coetaneo inconcludente, non in grado di assumere decisioni per il proprio futuro, anche dal punto di vista sentimentale. All'evento hanno partecipato **Monica Briganti** e **Maurizio Mastrandrea**, fondatori dell'Associazione cesenate **"Teatro delle Lune"**, che hanno dimostrato vivo apprezzamento per i lavori realizzati.

Da segnalare anche che Quadretti, con il supporto dei giovani corsisti, ha avviato la produzione di un filmato di presentazione del Tecnopolo di Forlì-Cesena, con riferimento ai CIRI Aeronautica, Agroalimentare e ICT e alla sede di Rocca delle Caminate: tale produzione è ora in fase di montaggio.

● A Rocca delle Caminate l'Assemblea del Comitato Piccola Industria di Confindustria Forlì-Cesena



Forlì - Si è svolta lo scorso 1 dicembre presso Rocca delle Caminate l'Assemblea del Comitato Piccola Industria di Confindustria Forlì-Cesena, nel corso della quale è emersa ancora una volta la scelta strategica di portare il Made in Italy nel mondo, facendo rete con enti pubblici/privati in progetti di sistema, basati sull'innovazione e sull'utilizzo delle tecnologie.

Nel corso dell'evento il Presidente **Giorgio Cangini** ha ribadito il ruolo strategico del Comitato Piccola Industria, illustrando le attività svolte, i risultati ottenuti e definendo i nuovi obiettivi futuri.

"Le Piccole Medie Imprese - ha affermato **Cangini** - costituiscono oltre il 90% delle aziende presenti, non solo nella nostra Associazione, ma anche a livello

nazionale ed è indispensabile creare le condizioni per rafforzare queste realtà, molte ancora condizionate dalla crisi”.

Hanno inoltre preso parte all'Assemblea il Prof. **Giulio Sapelli**, che ha svolto un intervento sul ruolo delle PMI nel nuovo ordine internazionale e ha sottolineato come esse siano agevolate dalla loro struttura in un periodo come quello attuale di deflazione, il Prof. **Armando Cirrincione**, che si è soffermato sulle tecnologie digitali e dei nuovi modelli di business per la crescita delle PMI ed **Alberto Zambianchi**, Presidente di Ser.In.Ar. e di Unioncamere Emilia Romagna, che ha tracciato il quadro della situazione economica a livello nazionale e territoriale.

● Progetto “Fabbrica Quasitutto”: firmata convenzione fra Ser.In.Ar. e Direzione Didattica 5° Circolo Cesena



Cesena - E' stato firmata, in data 13 dicembre 2017, una convenzione per l'attuazione del progetto PON “**Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento**” 2014-2020 fra Direzione Didattica 5° Circolo di Cesena e Ser.In.Ar., nell'ambito dei “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio, nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico, soprattutto nelle aree a rischio e in quelle periferiche”. (Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 – Interventi di sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità).

Tale convenzione si pone l'obiettivo di attuare il progetto “**Fabbrica Quasitutto**”, promosso con l'obiettivo di sostenere l'apprendimento cooperativo, il pensiero creativo, il pensiero computazionale, le abilità logiche e di problem solving e migliorare la relazione dei bambini con l'apprendimento e l'ambiente scolastico. Al fine della realizzazione di tale azione Ser.In.Ar. fornirà supporto nella progettazione e realizzazione delle attività, consulenza al personale scolastico e supporto alle attività anche mediante tirocinanti del corso di studio in informatica: tale collaborazione è a titolo gratuito. Il progetto si svilupperà tramite due moduli di Coding e Problem Solving, che verranno realizzati presso le **Scuole Primarie Munari e Collodi** utilizzando spazi comunitari, allestiti con aree di lavoro specializzato. Verranno inoltre organizzati laboratori per arricchire e amplificare le capacità di creare, sperimentare, cooperare forme innovative di insegnamento/apprendimento “LEARN TO CODE, CODE TO LEARN”.

● Esperti di tutto il mondo a confronto sulla foodomica: concluso la 5a edizione di Foodomics



Cesena - Si è concluso lo scorso 12 gennaio a Cesena, presso il Teatro Verdi, **Foodomics 2018 - From Data to Knowledge**, 5° edizione della conferenza internazionale sulle scienze omiche applicate agli alimenti. L'evento, promosso dal **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)** dell'Università di Bologna e da **Ce.DRA** (Centro per la diffusione dei risultati nelle ricerche agricole e alimentari, emanazione di Ser.In.Ar.), ha portato in Romagna ben 180 scienziati provenienti da diversi paesi (Italia, Spagna, Francia, Belgio, Olanda, Romania, Germania, Ungheria, Svizzera, Hong Kong, Cina, Gran Bretagna, Finlandia, Rep. Ceca, Portogallo e Corea del Sud) con l'obiettivo di confrontarsi sulle sperimentazioni alimentari oggetto della ricerca della comunità scientifica internazionale, che

potranno avere sviluppi e possibili attuazioni in un prossimo futuro.

“La Foodomica - spiega il Prof. **Francesco Capozzi** (Università di Bologna e Presidente del Comitato Scientifico dell'evento) - è la scienza che applica agli alimenti i metodi della genomica, proteomica e metabolomica: tramite tali analisi è possibile valutare gli effetti del cibo sugli esseri umani: tutto ciò avviene su base scientifica, in quanto i nostri studi si fondano su valutazioni molecolari che fotografano l'impronta digitale degli alimenti e studiano il loro effetto sul metabolismo umano. Questa disciplina, quindi, apre strade nuove, in quanto può offrire informazioni utili sul rapporto alimentazione/salute, sulla prevenzione di malattie e sull'identificazione di diete appropriate”.

Quest'anno sono state definite 4 grandi aree di confronto, guidate da altrettanti esperti di fama mondiale. Si è partiti nella

prima sessione con un approfondimento curato dal Prof. **Oliver Schlüter** (Leibniz Institute for Agricultural Engineering and Bioeconomy (ATB) – Germany), che ha tracciato possibili scenari futuri in merito alla ricerca di fonti alternative alle proteine animali per ricavare nutrienti nobili, ponendo l'attenzione su insetti e alghe e sugli aspetti legati alla sicurezza alimentare e il benessere per l'organismo di queste nuove risorse.

Si è passati poi, con il supporto del Prof. **Gwen Falony** (Rega Institut – Belgio) all'approfondimento del rapporto fra alimento e microbiota, in merito alla digestione e all'assorbimento dei cibi, con particolare riferimento agli sforzi della ricerca di comprendere l'influenza dell'alimentazione nel mantenere o generare una popolazione di microrganismi equilibrata, in grado di stimolare difese immunitarie adeguate e combattere i microbi patogeni.

Un interessante spunto è, poi, venuto dal Prof. **Edith Feskens** (Wageningen University – Olanda) che si è soffermato sulla necessità di misurare in maniera scientifica l'alimentazione delle persone, troppo spesso individuata tramite soluzioni empiriche passibili di inesattezze. È stato illustrato come, tramite esami di urine e sangue, sia possibile cogliere con precisione la quantità di molecole (marcatori) di singoli alimenti, tramite le quali si comprende quantità e frequenza di assunzione di un determinato cibo: a questo proposito le prime sperimentazioni sono state effettuate su carni e prodotti caseari.

L'ultima sessione, curata dal Prof. **Uberto Pagotto** (Università di Bologna) ha posto l'attenzione sul rapporto alimentazione e salute, riferendosi al rischio obesità e all'analisi di cibi, ricchi di grassi e zuccheri, che, per propria conformazione molecolare, possono diventare una sorta di droga per l'organismo. Il Prof. Pagotto ha, inoltre, sostenuto l'importanza di giungere ad un'analisi scientifica degli alimenti, specie per le diete, al fine di sfatare luoghi comuni che tendono all'eliminazione pressoché massiva di cibi (vedi i latticini), senza analizzarne le caratteristiche.

Di grande interesse anche le argomentazioni della Prof.ssa portoghese **Ana Teresa Serra** che ha presentato una ricerca sulle molecole presenti nelle rape e nel cavolo nero, che potrebbero avere funzioni anti-cancro, combattendo cellule pre-tumorali latenti nell'organismo e divenire, in un prossimo futuro, la base per la sperimentazione di nuovi farmaci.

● Concluso il corso per assaggiatori di olio d'oliva, promosso da DISTAL, in collaborazione con Ser.In.Ar.



Cesena - Per iniziativa del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) dell'Università di Bologna, in collaborazione con Ser.In.Ar., si è svolto dal 24 al 27 e 29 gennaio, il corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva. L'iter formativo ha avuto una durata complessiva di 35 ore e si è articolato in 5 giornate, nelle quali si sono affrontati aspetti agronomici, tecnologici, di trasformazione delle olive, le caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini ed anche gli aggiornamenti normativi del settore olivicolo italiano, comunitario e internazionale.

Si sono poi svolte esercitazioni sensoriali, assaggi guidati, prove pratiche per il riconoscimento degli attributi positivi di fruttato, amaro e piccante e per la valutazione degli attributi negativi. Al termine del corso, che si è tenuto a Bologna,

presso il Plesso di Agraria, ai 16 partecipanti è stato rilasciato, 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 Extra Vergini e Vergini.

● Avviata la XII edizione del corso di cinematografia riservato agli studenti dei Campus di Forlì e Cesena



Forlì - Un successo senza precedenti in termini di iscrizioni ha caratterizzato l'avvio della XII edizione del **"Corso di storia e linguaggio del cinema"**, promosso da **Ser.In.Ar.** in collaborazione con l'Università di Bologna e riservato agli studenti iscritti ai Campus di Cesena e Forlì. Sono ben 162 i giovani iscritti (113 a Forlì e 49 a Cesena) che dallo scorso 23 gennaio (a Cesena) e dal 24 (a Forlì), guidati dal docente **Alessandro Quadretti** (nella foto), hanno dato vita a due iter formativi paralleli che si tengono nelle due città.

Il corso, gratuito, ha una durata complessiva di 70 ore, suddivise in una fase di teoria (storia e linguaggio del cinema) ed una di pratica (scrittura, pre-produzione, riprese e montaggio di un audio-visivo) e si pone l'obiettivo di fornire, non

solo le nozioni fondamentali per la lettura e l'interpretazione del cinema, quanto piuttosto le tecniche e le conoscenze utili alla produzione di film (corto o lungometraggio), videoclip e spot pubblicitari, al fine di formare figure di videomaker capaci di dominare le nuove tecnologie digitali e in grado di concepire un prodotto audio-visivo, dal primo all'ultimo passo, a costi ridotti e accessibili. A fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione agli studenti che avranno frequentato almeno il 70% delle lezioni.

● Rinnovato l'accordo Ser.In.Ar. - AUSL Romagna per l'assistenza sanitaria gratuita agli studenti fuorisede



Forlì - E' stata rinnovata lo scorso 8 gennaio per tutto il 2018 la convenzione fra **Ser.In.Ar.** e **AUSL Romagna**, per garantire l'assistenza medica gratuita agli studenti dei Campus di Forlì e Cesena, residenti fuori sede, senza rinunciare al proprio medico di base.

“Questa opportunità - **commenta Alberto Zambianchi**, Presidente di Ser.In.Ar. - attiva fin dal 2016, ribadisce la centralità dello studente nel contesto universitario: i giovani dei Campus di Forlì e Cesena devono poter disporre di servizi di livello elevato, e le nostre città si devono distinguere per un'articolata politica dell'accoglienza. Questa convenzione, poi, ben si inquadra all'interno delle azioni svolte da Ser.In.Ar., per rendere le nostre città più attrattive per gli studenti fuori sede, per la qualità della vita e dei servizi e per i minori oneri rispetto ad altre sedi universitarie”. Ogni studente, all'atto della visita, dovrà esibire al medico di base

prescelto, il proprio badge, una fotocopia dello stesso, un'autocertificazione in cui attesta il suo status di studente alla data della visita e copia del documento di identità (dotato di fotografia).

● Nominato il nuovo Comitato Direttivo di CesenaLab. Ne parla il Presidente, Prof. Dario Maio



Cesena - E' stata recentemente nominato il nuovo Comitato Direttivo di **CesenaLab**, incubatore e acceleratore di impresa, fondato nel 2013 per iniziativa del Comune di Cesena, dell'Università di Bologna e della Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena e gestito da Ser.In.Ar.: ne fanno parte **Dario Maio** (Presidente), **Lorenzo Tersì** (Vice-Presidente), **Barbara Calzi**, **Stefano Bernacci** e **Antonio Zampiga**.

Il nuovo direttivo ha mosso i primi passi in continuità con la governance precedente, apportando, comunque, alcune innovazioni finalizzate a un'allargamento dei campi d'azione, a una maggior relazione con gli attori del territorio e a un'ulteriore qualificazione delle start up ospitate.

“Innanzitutto - spiega il **Prof. Maio** - intendiamo ampliare il bacino d'utenza di CesenaLab, fino ad oggi limitato al digitale ad altri aspetti dell'innovazione come **le smartcity, l'industria 4.0 e l'economia circolare**, ambiti in cui lo stesso digitale può rappresentare una leva per innovare lo sviluppo industriale. In secondo luogo abbiamo modificato i tempi di permanenza delle start up presso la struttura, fino ad oggi previsti di 12 mesi con la possibilità di una proroga di ulteriori 12 mesi: **il lasso temporale è stato ridotto a 9 mesi** (con possibilità di rinnovo per altri 9) con l'obiettivo di favorire una verifica più celere della qualità dell'idea imprenditoriale, in termini di sbocco sul mercato, un processo che intendiamo accompagnare con determinazione. Un terzo aspetto riguarda la qualità dei progetti di start up proposti: l'orientamento è quello di alzare, fin dalla fase di accettazione, l'asticella, al fine di dare più spazio a percorsi convincenti per affermarsi ed avere successo in termini commerciali”.

Altro punto qualificante della nuova governance di Cesena Lab è senza dubbio la volontà **di attrarre nuovi finanziamenti** per consolidare e sviluppare la struttura: fino ad oggi le risorse avevano un'unica provenienza, ovvero il Comune di Cesena. L'obiettivo è, quindi, quello di coinvolgere altri stakeholders territoriali (le banche in primis), ma anche attivare **una politica di partecipazione a bandi europei**.

“Non sarà di certo un processo semplice - conclude il **Prof. Maio** - ma i canali ci sono ed è necessario percorrerli con forza e determinazione, per sviluppare ulteriormente un progetto innovativo, quale è CesenaLab, che può giocare un ruolo strategico sul territorio locale”.