

Agrysystem, presentato il corso 2011 Ai dottorandi: «Siate orgogliosi di esserci»

«Questo è un luogo di scambio di idee, una fucina di innovazione, il frutto di un investimento importante (supportato dalla Fondazione di Piacenza e Vigevano), per formare tecnici di eccellenza: dovete essere orgogliosi di esserci, superando una rigorosa selezione». Con queste parole il direttore di sede Mauro Balford si è rivolto ai giovani che hanno iniziato la Scuola di dottorato per il Sistema Agroalimentare Agrysystem, promossa dalle Facoltà di Agraria, Economia e Giurisprudenza della sede piacentina dell'Università Cattolica, destinata a giovani laureati in discipline scientifiche, economiche e giuridiche, fortemente motivati ad approfondire la propria formazione nel campo della ricerca applicata ai vari aspetti del sistema agro-alimentare.

E' stata inaugurata nel 2006, nella convinzione che oggi lo studio del sistema agroalimentare, è sempre più complesso; l'interdisciplinarietà è quindi elemento chiave sia per la formazione, che per la ricerca in questo ambito, unitamente alla forte spinta internazionale per uno studio allargato al sistema "Europa" ed al sistema "mondo". «Tutti obiettivi - ha commentato il presidente della Fondazione Giacomo Marazzi - pienamente raggiunti; entro qualche anno i corsi si svolgeranno solo in lingua inglese. In un momento drammatico per l'economia come questo, è una risposta pratica per i giovani che dovranno fornire proposte concrete ai bisogni del paese».

«Bisogna recuperare - ha detto nella sua introduzione il coordinatore del corso Romeo Astori - orientamenti e progettualità che oggi mancano; la finanza è un prisma reale ma anche deformato; Agrysystem entra in un settore essenziale per la vita delle persone, ovvero nutrire, rendere sicuri gli alimenti, con costi che ne rendano possibile l'accesso al maggior numero di persone, insomma - ha chiarito - un settore reale e non virtuale».

Il presidente del Comitato tecnico-scientifico istituito Gianfranco Piva ha ricordato che è stato istituito con lo scopo di promuovere una tipologia di ricerca che investe il sistema produttivo e le aziende, con il fine di far produrre alimenti di qualità, sicuri ed abbondanti, in maniera sostenibile, l'obiettivo promosso

da Expo 2015. Il corso ha finora attratto candidati da tutta Italia e dall'estero, tanto che il 18% degli immatricolati alla scuola, dal 2006 ad oggi, proviene dall'estero, da paesi quali Bangladesh, Polonia, Romania, Argentina, Brasile, Cina, Grecia, Portogallo. Non solo: il corso presuppone una permanenza in stage all'estero di almeno sei mesi ed una conoscenza accurata della lingua inglese. Piva ha quindi citato qualche significativa cifra: 109 studenti, 19 quest'anno; 74 borse di studio di cui 32 dalla Fondazione. Trentuno i diplomati, 9 con il titolo europeo.

Agli studenti, oltre al saluto di Stefano Poni (che ha precisato i criteri di selezione) e di Daniele Rama, quello di Romano Marabelli capo del Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza alimentare del ministero della Salute.

«Oggi è essenziale - ha detto - la trasversalità delle competenze per garantire sia sicurezza (ormai prerequisito), che la disponibilità degli alimenti. Oggi - ha precisato - è elevata la percezione delle emergenze che può determinare, anche in paesi immuni da contagi, un drastico calo delle vendite, ma c'è forte sensibilità anche ad aspetti etici, come il benessere animale».

«Bisogna aumentare le produzioni - ha chiarito - approfondendo le nuove tecnologie che non snaturino il rapporto con la natura; la naturalità va "letta" nella realtà in cui ci si trova ed ha citato il caso della Toscana trasformata radicalmente dalla mano dell'uomo, come oggi la conosciamo ed apprezziamo. Anche le nuove tecnologie hanno importanza rilevante, ma vanno utilizzate con estrema attenzione e bisogna pure trovare un rapporto corretto tra prodotto e consumatore, perché spesso si punta troppo al business. E' il caso del biologico, ma anche del celeberrimo lardo di Colonnata. Aumenta di sette volte il suo valore iniziale, per un prodotto-base che proviene da tutto il mondo, posto in vasche di marmo, con sale ed aromi e sei-sette mesi di stagionatura. In questo caso la finanza diventa l'elemento essenziale, ma invece deve essere al servizio del sistema, non la sua guida. Per questo abbiamo bisogno, come propone Agrysystem, di persone con una visione culturale completa».

Giuseppe Romagnoli

