

IL MONDO DEL LATTE

IL
LATTE
NEL
MONDO

N. 1 GENNAIO 2021 - ANNO LXXV - MENSILE

2021 ANNO DEI CIBI AMICI DEL SISTEMA IMMUNITARIO

PRODUZIONE DI LATTE, LA CRESCITA NON SI FERMA

EXPORT, ACCORDO UE-CINA COME MODELLO

POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA - AUT. MP-AT/C/RM

ORGANO UFFICIALE DI ASSOLATTE E DEL COMITATO ITALIANO FIL-IDF

UN POZZO DI SCIENZA

L'UNIVERSITÀ DI PARMA HA LANCIATO "FOOD PROJECT" PER METTERE A SISTEMA IL MEGLIO DELLE CONOSCENZE E DELLE COMPETENZE IN FATTO DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE

di Chiara Fabrizi



L' università di Parma punta a essere riconosciuta come centro europeo dell'alta formazione e ricerca in "Scienze degli alimenti e nutrizione". Per farlo, l'ateneo ha lanciato Food Project, con l'obiettivo di mettere a sistema e rafforzare le numerose e importanti competenze nella ricerca e nella didattica nel settore food e promuoverne l'interazione con imprese, centri di ricerca non accademici e realtà educative locali, nazionali e stranieri.

Diversi gli elementi che hanno condotto l'università verso questo progetto: preesistenti e consolidate eccellenze scientifiche e didattiche nel campo degli alimenti e delle politiche alimentari; l'altissima adesione di iscritti ai corsi in ambito alimentare; il posizionamento di Parma al centro della food valley italiana, nonché sede dell'Efsa. Per affrontare le numerose e complesse problematiche legate agli alimenti, Food Project coinvolge i docenti di tutti i dipartimenti dell'università parmense attivi nel campo alimentare in senso lato, in modo da indagare e analizzare a 360° qualunque aspetto.

Il progetto è articolato in tre grandi aree. La ricerca, con la quale si intende creare un'unica struttura che promuova e supporti le infrastrutture di ricerca, ne rafforzi e faciliti le interazioni con partner industriali e di ricerca nazionali e internazionali, facendo confluire le risorse sui progetti strategici e attraendo nuove risorse. La didattica, che punta sulla Scuola di studi avanzati sugli alimenti e la nutrizione, con collaborazioni con l'Efsa e partecipazione di studiosi di fama mondiale. Infine, la terza area, con cui l'ateneo

si farà carico dell'organizzazione del World food forum e si attiverà con azioni di divulgazione per rendere disponibili a un pubblico vasto le competenze in campo alimentare, nell'ottica di un'educazione continua della popolazione. Per saperne di più si può visitare il sito (foodproject.unipr.it). Ne parliamo con il coordinatore, Erasmo Neviani.

Com'è nata l'idea di Food Project?

Alcuni anni fa, favorita anche dalle riflessioni seguite a Expo 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita", e si sviluppa in particolare a partire dall'evidenza della presenza in ateneo di un numero elevato di ricercatori di differenti aree scientifiche ed umanistiche che si occupavano con riconosciuta competenza di ricerca in ambito delle produzioni e delle politiche alimentari. Inoltre, l'evidenza che il nostro ateneo vive in un territorio vocato alle produzioni alimentari, dove l'arte e la capacità di produrre alimenti è divenuta negli anni cultura diffusa e consolidata, ha indirizzato e favorito questa scelta.

Il Food Project coinvolge tutti i docenti attivi nel campo degli studi sugli alimenti, intesi nella loro accezione più ampia: tecnologi, agronomi, veterinari, biologi, microbiologi, chimici, nutrizionisti, medici, ingegneri, economisti, giuristi, umanisti. Tutte queste competenze si sono dedicate in differenti momenti e con differente intensità allo studio delle tematiche del settore. È stata quindi una scelta naturale quella di sviluppare e mettere a sistema una task force di studiosi capace di affrontare le complesse problematiche legate agli alimenti con una visione

organica, onnicomprensiva e in grado di fornire soluzioni di ricerca, didattiche e di policy su ogni aspetto del mondo alimentare.

La produzione di alimenti nel nostro pianeta incontra una domanda crescente di quantità e qualità, collegata all'aumento complessivo della popolazione, ma anche alla modifica continua degli stili di vita. La sfida del futuro è quella di indicare modelli di sviluppo sostenibili per un sistema che, a livello mondiale, cresce velocemente, originando una serie continua di nuovi bisogni e domande. Un sistema diversificato e caratteristico per regioni geografiche e popolazioni differenti. Popolazioni povere, bisognose di alimenti e acqua salubri e popolazioni più abbienti, caratterizzate dalla necessità di sicurezza alimentare e con il bisogno di definire modelli nutrizionali idonei. Questa esigenza di cibo e modelli di nutrizione adeguati non può prescindere dalle interconnessioni tra la salvaguardia dell'ambiente e del benessere animale, con la qualità della produzione di alimenti. A tal fine saranno sempre più utili le innovazioni nel settore agroalimentare finalizzate anche alla riduzione di sprechi di materie prime, acqua, energia e prodotti finiti, promuovendo, in estrema sintesi, la sostenibilità del sistema produttivo nel suo complesso. L'impiego intelligente delle conoscenze e della tecnologia deve permetterci di trovare le soluzioni opportune. Food Project vuole essere lo strumento per rilanciare la ricerca di soluzioni e la formulazione di proposte e, quindi, affrontare la sfida.

Parola d'ordine "collaborazione" dentro e fuori l'ateneo. Quali le novità nella pratica?

Food Project è anche un punto di incontro e di confronto tra i ricercatori dell'ateneo. Un posto virtuale che favorisce l'interazione di idee e lo sviluppo di progettualità che coinvolgano competenze che, prese singolarmente, potrebbero perfino risultare estranee o lontane dal tema alimenti e nutrizione. L'impiego integrato di competenze scientifiche di base per la ricerca di nuove applicazioni operative in ambito alimentare viene quindi favorita dal Food Project, al fine di sviluppare soluzioni differenziate e articolate, necessarie in un sistema complesso e fortemente regolato come quello caratteristico dell'industria alimentare. La creazione di un progetto, a cui si unirà a breve anche quella di un luogo fisico di aggregazione dedicato – la nuova costruzione del padiglione Food Project che a giorni vedrà la posa della prima pietra – vuole favorire la crescita delle interazioni tra persone e gruppi di ricerca e, con essa, la capacità di proporsi all'esterno con una forza e una potenzialità di intervento molto superiore.

Inoltre, Parma è un luogo particolare per portare avanti queste iniziative. Il contesto sociale speciale che caratterizza la città permette di poter far funzionare le proposte in maniera

estremamente collaborativa. L'Università lavora con le amministrazioni locali, con l'Unione parmense industriali, la Camera di commercio, i Servizi educativi, l'Ufficio scolastico e altre realtà imprenditoriali locali. Sinergie che negli anni hanno creato un sistema in cui l'efficienza della squadra supera di gran lunga la somma dei singoli componenti e promuove il territorio presentandolo al mondo dell'impresa e dei consumatori.

Quali vantaggi e novità offrirà alle aziende il Food Project?

Si pone come interlocutore di aziende e/o associazioni imprenditoriali per offrire soluzioni di ricerca articolate, grazie alla possibilità di confrontarsi con gruppi di lavoro integrati e multidisciplinari, capaci di sviluppare collaborazioni complesse e dare soluzioni che non sarebbero facilmente sviluppabili da singoli gruppi di lavoro. Nel rispetto della riservatezza, anche singole aziende potrebbero divenire parte di questo modello di collaborazione e approfondimento tecnico e scientifico; quindi, non più semplici fruitrici dei risultati, ma anche soggetti attivi, al fine di interpretare le necessità del futuro e non solo rispondere alla contingenza.

Il progetto include la Scuola di studi superiori in Alimenti e nutrizione. Non bastava intervenire sui corsi esistenti in ateneo?

La Scuola, operativa da due anni, ha l'ambizione di divenire un punto di riferimento internazionale nel contesto della formazione post-laurea e professionalizzante. L'ateneo, attraverso i suoi corsi di laurea e master e con il Dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti fornisce didattica di eccellenza ma, soprattutto per il post laurea in ambito food, c'era bisogno, così come per il Food Project, di coordinamento e messa a sistema. La Scuola, infatti, ha consolidato l'esistente, con una gestione dinamica e flessibile e ha aperto nuovi corsi, garantendo continuità a quell'afflato internazionale che forse mancava. In questi due anni, la Scuola ha attivato un master internazionale (Food city design), tre Summer school internazionali (una in collaborazione con Efsa e una con l'Università di Cambridge) e ospitato studenti da tutti i continenti. I corsi di formazione specialistica sono stati numerosi e tutti partecipati. La capacità progettuale della Scuola è riconosciuta anche dagli importanti finanziamenti ricevuti, tra cui quello particolarmente prestigioso della Regione Emilia-Romagna, che ha reso possibile il master in Food city design e la Summer school in Food sustainability con un partenariato internazionale.

