Data Pagina

Foglio

02-02-2022

44/45 1/2





# Food innovation per i manager del futuro

All'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo si affinano i programmi dei master e delle lauree magistrali per metterli in linea con i nuovi bisogni alimentari e la domanda di cibo sostenibile

DI PIER PAOLO ALBRICCI



adottato dall'agenda 20/30 delle Nazioni Unite, cioè le tre P, Planet per sostenibilità ambientale, People per sostenibilità sociale e Prosperity per sostenibilità

#### D. In sostanza che cosa cambierà?

R. L'obiettivo che ci stiamo ponendo è di formare manager e dirigenti che siano in grado di guidare e implementare la transizione ecologica individuando i trend emergenti che rischiano di mettere a repentaglio i pochi risultati ottenuti finora in termini di sostenibilità dei sistemi alimentari nel quadro delle

tre big P. E questo è importante ovviamente per il settore e per le aziende del settore agroalimentare che sono legate a doppio filo al cambiamento cli-

#### D. In che modo?

R. Da un lato il settore contribuisce per una percentuale tra il 20 e il 25% alle emissioni globali, dall'altro è il settore che patisce maggiormente gli effetti del cambiamento climatico mentre i consumatori sono sempre più attenti ai temi della sostenibilità e sempre più esigenti in questo senso. Quindi la

Pier Francesco Corcione, presidente Its Tam di Biella

omanda: Donatella Sacconi, il corso di laurea magistrale Food Innovation e Management che lei tiene all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, che tipo di formazione offre agli studenti? Risposta: Questo corso è stato attivato nell'anno accademico 2018-19 con l'obiettivo di formare professionisti in ambito alimentare, manager, analisti e consulenti in grado di analizzare i problemi esistenti nei mercati alimentari da più punti di vista, individuare soluzioni innovative e poi essere in grado di gestirle e implementarle. Però alla luce della rapida evoluzione del contesto globale ci stiamo già interrogando su come rinnovarlo sempre nell'ottica della sovranità alimentare e della sostenibilità.

### D. A quale evoluzione si riferisce soprattutto?

R. A partire dal 2015 il contesto internazionale è fortemente cambiato con l'Agenda di Sviluppo Sostenibile e i suoi 17 obiettivi lanciata dalle Nazioni Unite, con il proposito di raggiungerli entro il 2030. Allo stesso tempo anche le istituzioni nazionali ed europee, e parzialmente quelle internazionali, si stanno rendendo conto che è arrivato il momento di cambiare come la recente Coop 26 di Glasgow ha ben evidenziato.

### D. Quindi?

R. È importante che le università accolgano questa sfida diventino attrici all'interno di questa transizione per formare nuove figure professionali. Probabilmente in futuro il nostro diverrà corso di laurea magistrale sostenibile Food Innovation Management non solo di nome ma di fatto.

### D. Può spiegare?

R. Si baserà non solamente sull'aspetto legato alla sostenibilità economica come era già ora ma integrerà in maniera forte e decisa anche le altre due dimensioni della sostenibilità quella sociale e quella ambientale facendo riferimento diretto al linguaggio

## **CORCIONE, NEL BIELLESE SERVONO 1.200 TECNICI TESSILI**

Domanda: Qual'è il problema principale che vi trovate ad affrontare come lts? R. L'insufficienza dell'offerta formativa nel suo complesso, e in particolare rispetto al settore tessile che occupa attualmente circa 500mila persone ed esporta l'80% della pro-duzione. Ne mancano circa 47mila con profili coerenti con le esigenze delle imprese. Oggi, tra l'altro, che il settore è in fortissima ripresa questa carenza è ancora più avverti-

D, Per quale motivo c'è questa situazione? R. Il ritardo storico dell'Italia nell'offerta di



D. E per quanto riguarda la provicía di Biella, una delle capitali italiane del tessile?

R. Si calcola che avremo bisogno in tre anni di sostituire 1.200 persone con nuove figure professionali. Noi oggi abbiamo in aula circa 200 studenti.

#### D. Quindi, che fare?

R. Da una parte occorre convincere le famiglie e gli studenti che lavorare in fabbrica può essere un lavoro appassionante dove gli studenti rovano moti-vo di realizzare le loro aspirazioni. È un problema culturale e di comunicazione. Da parte nostra come formazione dobbiamo non solo essere al passo con le nuove tecnologie ma anche un pochino avanti ovvero cercare di raccoglie-re da un lato le esigenze delle imprese ma anche le aspirazioni dei ragazzi.

D. Qual è il vostro tasso di occupabilità post diploma? R. È al 96% contro la media nazionale dell'86%.

D. Che peso ha il tema della sostenibilità nei programmi di formazione? R: Il settore tessile è uno dei settori più inquinanti al mondo perché più o meno il 40% di quello che viene prodotto non viene smaltito, è in surplus, un problema acuito dal fast fashion. Da questo punto di vista il tema della sostenibilità è fondamentale ed è trattato sia a livello generale seguendo l'impostazione delle tre P dell'agenda Onu, ma anche dal punto di vista tecnico perché il presesso tessile à un presesso ad alta templogia. nico perché il processo tessile è un processo ad alta tecnologia.

del destinatario, Ritaglio stampa ad uso esclusivo non riproducibile.

Slow Food





# BOCCALERI, A VERCELLI ABBIAMO CREATO IL PRIMO DIPARTIMENTO PER LO SVILUPPO "VERDE"

Enrico Boccaleri, professore di chimica all'Università di Piemonte Orientale, ha lanciato il primo corso in Italia dedicato alla chimica verde, parte di un progetto più ampio articolato sull'Università di Vercelli.

Domanda: Che cosa proponete? R. Un approccio nuovo e soprattutto integrato attraverso la collaborazione delle discipline e delle culture e declinato sulle richieste e sui bisogni del mondo di oggi e soprattutto di domani.



D. Come avete concepito il corso?

R. Abbiamo ricostruito il percorso di studi basandoci principalmente su quelli che sono le richieste di adesione agli obiettivi dell'Agenda Onu 2030, quindi soddisfacimento dei bisogni primari a livello globale, resilienza e adattamento ai cambiamenti climatici, efficienza sia dal punto di vista dei processi e delle risorse.

D. Da dove è venuta la spinta iniziale a lavorare in questa direzione?

R. Sia il corso di chimica verde e quello ancora più trasversale che si chiama gestione ambientale e sviluppo sostenibile sono nati dalla forte capacità di mettersi in gioco di docenti e ricercatori di diverse discipline che sono abbracciate l'una all'altra quando la complessità delle problematiche globali si fa vedere.

D: Con chi vi siete confrontati?

R. Quando abbiamo progettato questi nuovi corsi di laurea abbiamo incominciato da un' analisi dei fabbisogni inter-

vistando gli stakeholder, aziende, enti territoriali, terzo settore e le amministrazioni, che possono essere interessati agli sviluppi dell'attività. Quindi c'è un comitato di indirizzo che si affronta con il gruppo dei docenti del consiglio di corso che aiuta a profilare al meglio quelli che sono i bisogni che devono entrare poi nell'attività formativa. Ma il fattore fondamentale sono gli studenti. Noi abbiamo recentemente discusso proprio con Confindustria Piemonte del ruolo abilitante enor-

me che hanno gli studenti quando entrano in un'azienda portando una cultura loro e vengono a recepire la cultura d'impresa.

D. Come vi siete strutturati per portare avanti queste iniziative?

R. Abbiamo costituito un centro interdipartimentale che si chiama Upo Sustainability aperto alla collaborazione con il territorio, con le aziende e ai ricercatori di questa università e a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questo tema. Il passo successivo è stata la creazione dall'inizio di quest'anno del Dipartimento per lo sviluppo sostenibile e la transizione ecologica che non ha più i canonici nomi che a cui siamo abituati dentro gli atenei. Li dentro si trovano chimici, fisici, biologi ma anche medici che si occupano di impatto sulla salute dei cambiamenti climatici e di inquinamento, giuristi che indagano gli aspetti giuridici e normativi di protezione dell'ambiente e di tutela delle risorse. È un luogo dove deve prendere vita la cultura della sostenibilità a tutti gli effetti a favore degli studenti, della ricerca, del territorio ampio con il suo contesto industriale.





sostenibilità sta diventando un tema che non si può assolutamente trascurare e su di esso vanno costruite delle nuove professionalità.

D. Quando partirà questa nuova versione aggiornata del vostro corso di laurea?

R. La revisione se tutto va bene verrà messa in atto a partire dall'anno accademico 2022-23 quindi questo dovrebbe essere l'ultimo anno dell'attuale corso di

D. Quanti sono gli iscritti mediamente a questo corso?

Ritaglio stampa

R. Abbiamo un numero variabile tra i 30 e i 45 studenti per anno.

E poi abbiamo un corso di laurea triennale con un centinaio di studenti e poi vari master per un totale di studenti quando siamo a pieno regime che si aggira sui 500, 550.

D. Qual è il tasso di assorbimento da parte dell'industria dei volti di laureati?

R. È molto alto se raffrontato con la media nazionale perché l'università fa parte di un network di aziende e istituzioni che operano in ambito alimentare molto vasto e che viene coinvolto sin dall'inizio nelle ad uso esclusivo del destinatario, attività didattiche con progetti sul campo e poi da ultimo con i tirocini. Quindi il tasso di impiego dei nostri laureati é soddisfacente ma crediamo di poter fare ancora meglio per spianare loro la strada verso un lavoro di soddisfazione.

D. Condividete queste scelte anche con altri ate-

R. Le due direzioni che si stanno prendendo in più atenei vanno verso la stessa impronta ecologica e questo è molto bello e incoraggiante perché solamente con sforzi congiunti si riesce poi a vincere la sfida.

non riproducibile.