



Studenti e professionisti a confronto con *Agri for food*

Boom di presenze al taglio del nastro dell'iniziativa Unimol dedicata al settore agroalimentare, oggi in programma due nuovi seminari e una tavola rotonda

CAMPOBASSO. Boom di presenze per la prima giornata di Agri For Food, evento di orientamento del dipartimento di Agraria dell'Unimol. Tanti gli studenti delle superiori che hanno visitato la sede e partecipato attivamente ai seminari organizzati dai docenti. «Si tratta della seconda edizione di questa iniziativa – ha spiegato la professoressa Stella D'Andrea, docente di Agraria – solitamente sono le università ad andare nelle scuole a presentare i corsi di laurea, noi invece abbiamo preferito ospitare nel nostro dipartimento i ragazzi. In questo modo gli studenti possono assistere in prima persona ad una serie di seminari che seguono tutti il tema principale dell'economia circolare e della sostenibilità e partecipare a tavoli tematici dove vengono allestiti degli esperimenti per far capire quali materie si studiano da noi. I ragazzi hanno partecipato attivamente ai seminari, sono stati sorprendentemente attenti e hanno posto delle domande piene di stimoli anche per noi docenti. Il tema di quest'anno, intorno a cui ruota la tre giorni di orientamento, è l'economia circolare. Una materia importantissima che potrebbe essere il punto di partenza per rilanciare il settore primario che sta vivendo un momento di profonda crisi».

Ed oggi proseguono gli appuntamenti con altri due seminari e una tavola rotonda. Il primo dal titolo "La biodiversità: un patrimonio prezioso per il recupero sostenibile delle aree interne. Think different", curato dal professor Sebastiano Delfino, spiegherà la peculiarità delle aree che, nonostante la significativa distanza dai centri di offerta di servizi essenziali, sono ricche di importanti risorse ambientali, culturali e di produzioni agricole di pregio, ma anche caratterizzate da elevata tipicità e apprezzamento dal mercato. La tipicità di queste produzioni frutto

dal legame tra vocazioni del territorio e tecniche produttive, viene spesso accresciuta sia dalla localizzazione nelle aree di produzione che dalle fasi di trasformazione del prodotto agricolo. Ne consegue che il prodotto alimentare di queste aree diviene patrimonio culturale ed elemento di identità locale. Il seminario che segue, invece, punterà i riflettori su "Sosteniamo l'economia ... facciamo circolare l'ape", dove il professor Antonio De Cristofaro illustrerà la biologia

dell'ape, come insetto chiave per l'economia circolare, conciliando la piena salvaguardia e valorizzazione delle risorse ambientali. Si rafforza anche in questa seconda giornata l'opportunità per gli studenti di visitare la Sala della Biodiversità e comprendere il valore delle produzioni agro-forestali, della biodiversità vegetale e le più idonee strategie di difesa fitosanitaria, per il contenimento di malattie e insetti dannosi responsabili di perdite della produzione nonché

del decadimento di qualità nei prodotti a favore di una produzione ecosostenibile. Sarà ancora possibile fermarsi all'area espositiva Food per vivere l'esperienza delle scienze e tecnologie degli alimenti nella declinazione connessa al controllo qualitativo degli alimenti e allo sviluppo di novel food, conoscere il

ruolo dei microrganismi nella bioeconomy e familiarizzare con analisi chimiche e nuovi rivestimenti edibili attivi a garanzia della sicurezza e qualità degli alimenti.

Così come rimane aperta l'area destinata al settore Produzioni Animali dove sono evidenziate le diverse tematiche di ricerca del comportamento e del benessere animale attraverso l'utilizzo di estratti vegetali ad attività antiossidante, delle biotecnologie di iniezione in ovo di probiotici e/o prebiotici per ridurre l'utilizzo di antibiotici in avicoltura e della qualità della carne di pollo attraverso metodologie sviluppate in collaborazione con un'azienda leader nel settore avicolo. L'area dedicata ai Laboratori Forestali favorirà la conoscenza e gli studi attuati nel campo dell'ecologia, del monitoraggio e della gestione degli ecosistemi forestali, della conservazione della biodiversità; particolare accento sarà dato alla pianificazione forestale, ai cambiamenti di uso del suolo e delle relazioni tra piante e cambiamenti climatici e prevenzione degli incendi.

Rimane visitabile anche domani il museo leonardesco, e l'intera area dedicata all'ingegneria in cui verranno esposte le attrezzature per il rilievo di parametri ambientali e di processo, di modelli e prototipi divulgativi nel campo delle trasformazioni del-

l'energia e delle energie rinnovabili, nonché verranno illustrate le principali linee di ricerca nel settore dell'agroforestale e alimentare.

"Tradizione vs innovazione" è l'appuntamento che chiude il secondo giorno di Agri For Food. Una tavola rotonda, introdotta dal professor Angelo Belligiano, presidente dei corsi di Studio della laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie, e moderata dalla Prof.ssa Elena Sorrentino, docente di Microbiologia degli alimenti. Vedrà la presenza di numerosi e illustri ospiti, tutti ex studenti del Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti: Dott.ssa Antonella Baccari (Responsabile di Produzione e fondatrice della BioSapori Soc. Coop.), Dott. Domenico Di Memmo (Titolare dell'Azienda Agricola "San Vito"), Dott.ssa Maria Sicurazza (Quality Manager dell'azienda Basso Fedele e Figli s.r.l.), Dott. Stefano Vitale (Titolare studio tecnico Stefano Vitale e associazione "InForesta"), e del Dott. Agr. Pietro Occhionero Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali dei dottori Agronomi e Forestali delle province di Campobasso e Isernia e del Dott. Emilio Ivano Germano Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della regione Molise.