



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA

LUNEDÌ 03 GIUGNO 2013 - FOGLIO 1-1

Il Sole **24 ORE**

■ UNIVERSITÀ DEL MOLISE / Il Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti compie 30 anni

## Quando la ricerca incontra la didattica

*Innovazione e multidisciplinarietà alla base dello sviluppo dell'agroalimentare sostenibile*

**P**roduzione, post-raccolta, difesa e trasformazione, ma anche economia e marketing, diritto, ingegneria e tecnologia agro-alimentare, passando per materie come chimica, biologia, biotecnologie e microbiologia agraria. Sono la multidisciplinarietà e la contaminazione dei saperi, assieme al binomio ricerca e didattica, i punti di forza del dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti (già Facoltà di Agraria) dell'Università degli Studi del Molise che quest'anno ha celebrato il suo 30° anniversario.

"È nato infatti", spiega il suo direttore, professor Emanuele Marconi, "come Facoltà di Agraria nell'anno accademico 1982-1983 con il corso di laurea in Scienze delle Preparazioni alimentari, oggi Scienze e Tecnologie Alimentari, il primo di questo genere attivato nel Centro Sud e il terzo in Italia dopo Milano e Udine".

Sempre l'unione di ricerca e didattica assicurano qualificate competenze a tutti i livelli di formazione universitaria attivati dal diparti-

mento (corsi di laurea, corsi di laurea magistrale, corsi di dottorato di ricerca, master), come i corsi di studio di primo e secondo livello di Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Forestali e Ambientali o i tre corsi di dottorato di ricerca: Biotecnologia degli Alimenti, Difesa e qualità della produzioni agro-ali-

mentari e forestali e Welfare, biotechnology and quality of animal production, quest'ultimo in collaborazione con l'University of Technology and Life Sciences in Bydgoszcz in Polonia e la Slovak University of Agriculture di Nitra (Slovacchia).

"In particolare", sottolinea sempre Marconi, "il corso di dottorato di ricerca in "Biotecnologia degli alimenti"

è inserito in un coordinamento nazionale di tutti i corsi di dottorato italiani (circa 20 Atenei) di "Food Science, Technology and Biotechnology" che annualmente assegna il Premio Federale per la migliore tesi su innovazione di processo e di prodotto. In ben due occasioni dottori di ricerca di questo dipartimento si sono aggiudicati il riconoscimen-

to". Il dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti ha raggiunto importanti obiettivi scientifici e tecnologici partecipando a numerosi progetti di ricerca a bando nazionale e internazionale e collaborando con aziende agroalimentari di rilevanza nazionale ed europea.

Un risultato importante su questo versante è rappresentato dalla costituzione nel 2000 del Parco Scientifico e Tecnologico MoliseInnovazione: struttura di eccellenza e di riferimento nazionale nel settore delle tecnologie di lavorazione e trasformazione dei cereali e derivati, dotato di aggiornati impianti pilota. L'attività di ricerca interdisciplinare ha coinvolto sia le diverse competenze dell'Ateneo che quelle di altre Uni-

versità e istituzioni di ricerca quali Cnr, Cra, Inran, Enea, Inea e Iss.

Un accordo quadro di ricerca a livello internazionale in corso di attuazione è quello tra la Regione Molise e il Governo del Sud Australia e in particolare tra il dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise e l'Arc Center of Excellence in Plant Cell Walls dell'Università di Adelaide. Le due istituzioni stanno sviluppando il progetto di una pasta "poli" funzionale dagli effetti salutistici che contiene numerosi composti bioattivi come beta-glucani, arabinoxilani, polifenoli e tocoli. La notizia di questo "superspghetto" è stata diffusa dall'Università di Adelaide e ha fatto il giro del mondo. Coinvolge la Regione Molise e il dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti, insieme ad altri sei Paesi europei (Romania, Bulgaria, Grecia, Slovenia, Macedonia, Albania) Agro-Start, un progetto europeo che ha l'obiettivo di fornire un approccio transnazionale di aiuto alle piccole e medie imprese dell'allevamento animale e delle produzioni vegetali, specie quelle orticole e frutticole. Un ulteriore esempio di contaminazione dei saperi riguarda le ricerche condotte con l'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria di Firenze sulla dieta degli uomini del paleolitico.



*Emanuele Marconi, direttore del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise*



*Esterno del Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti*