



**FORMAZIONE E LAVORO**

LA DELEGAZIONE DI DOCENTI E RICERCATORI PROVIENE DALLA FACOLTÀ DI AGRARIA DI BUCAREST

## L'Unimol in visita al pastificio La Molisana

«Sono contento che le due realtà siano un'unica proprietà», ha detto il professor Marconi



Il gruppo della delegazione degli atenei di Bucarest e Iargovite, in Romania

Una nutrita delegazione di docenti e ricercatori della facoltà di Agraria degli atenei di Bucarest e Targovite (Romania) ha visitato il molino Ferro ed il pastificio La Molisana.

Guidato dal professor Emanuele Marconi, preside della facoltà di Agraria e ordinario di Scienze e tecnologie alimentari dell'università degli studi del Molise, il gruppo ha voluto vedere da vicino i passaggi salienti dell'intera produzione della pasta. Un ciclo interessante e particolarmente articolato che nasce con la raccolta del grano e la produzione delle migliori semole, passa alla seconda fase di creazione della pasta e quindi al suo confezionamento.

«Ho visitato più volte sia gli impianti delle semo-



Un momento della spiegazione dei passaggi salienti del responsabile di produzione, dottor Flavio Ferro

lerie Ferro che il pastificio La Molisana - ha detto il professor Marconi - portando i miei studenti per realizzare ricerche e progetti a livello nazionale ed internazionale.

Sono molto contento

che le due realtà oggi siano sotto un'unica proprietà e questo, sicuramente, ci consentirà di lavorare in sinergia. Massima disponibilità, quindi, da parte mia e dell'università per favorire formazione e ricerca e per

far conoscere il territorio molisano e soprattutto la filiera cereali-semola-pasta».

Professore, ha già in mente qualche idea da suggerire?

«Le collaborazioni possono essere numerose - afferma il preside di facoltà - Oltre la pasta che conosciamo e che è di ottima qualità penso, ad esempio, ad un tipo di pasta prodotta con altri ingredienti non convenzionali ma pur sempre di origine vegetale come orzo, farro o altri cereali.

Mi viene anche in mente la messa a punto di altri sistemi per migliorare le performance come resa e come qualità del prodotto - semola: un esempio su tutti la decorticazione, la pre-macinazione solo da qualche anno inserita nel

diagramma di produzione delle semole».

Una curiosità: un piatto di pasta è quotidianamente sulla sua tavola?

«Ogni giorno, assolutamente non manca. I miei figli Alberto e Flavia non

sapevole e trarne le giuste e razionali conseguenze. Il rapporto industria-università è molto importante per divulgare le notizie reali e non le mode. Attenzione quindi ai manipolatori delle informazioni».