

CAFFEXPO - Conversazione scientifica con l'agronomo Alice Perlini di Milano Expo



A sinistra: Alice Perlini intervistata da Stefano Marta; a destra: il pubblico al CaffExpo dell'università Cattolica (foto Lunini)



## «Sviluppo è garantire il cibo»

L'esperta: «L'acqua è bene comune, ma anche economico con cui fare i conti»  
L'ateneo piacentino potrebbe entrare nel Centro di ricerca della "legacy" 2015

### MONOLOGO



La Isola con Morelli (foto Bellardo)

### «Aiuto, mi laureo!»: show in cattedra

«Io, questo momento, lo sto aspettando da tutta la vita». Così ha esordito Francesca Isola, attrice e autrice (con gli studenti del 27esimo Master Smea) che ieri mattina in Cattolica ha presentato "Aiuto mi laureo!", riflessione in forma di spettacolo sulla scelta del percorso post-laurea e in particolare sulle opportunità offerte dal master Smea di secondo livello in Management Agro-Alimentare. E chissà in quanti, fra i laureandi triennali e magistrali presenti ieri, si ritroveranno fra qualche mese a identificarsi con l'attrice, a pronunciare o a pensare quelle parole. Ben lo ha testimoniato Isola grazie a un monologo che scorre su due binari: quello emotivo del Teatro d'Impresa e quello più direttamente informativo dell'università, entrambi votati a far comprendere agli studenti come guidare consapevolmente il loro futuro post-laurea, come la stessa autrice ha spiegato. Ad accompagnare il viaggio attraverso le agitazioni, gli entusiasmi, le soddisfazioni ma anche i timori per il futuro di quell'irripetibile giorno sono state le musiche di Angelo Simonini, mentre a dare una risposta alla fatidica e angosciante domanda post-laurea "Ora cosa faccio?" ci hanno pensato il docente Smea Claudio Soregaroli e il referente del master per i rapporti con le imprese Davide Mambriani che hanno evidenziato la possibilità fornita dal sistema agro-alimentare e l'offerta formativa del master di Agraria. Presenti insieme a loro anche i presidi di Economia Maurizio Baussola e di Agraria Lorenzo Morelli, oltre al direttore dello Smea Renato Pieri: «L'idea di partenza è stata quella di trovare un modo diverso per comunicare con gli studenti relativamente alle opportunità offerte dalla Cattolica nel periodo post-laurea - ha spiegato Morelli - quale mezzo migliore del teatro?». In effetti nessuno, tanto più perché lo spettacolo, come ha evidenziato Pieri, «parte dagli studenti e dalle loro motivazioni sulla scelta di Agraria».

Parab.

Lo sviluppo sostenibile nell'eredità di Expo 2015.

Nuovo appuntamento con CaffExpo, il caffè scientifico promosso dall'Università Cattolica, che da alcune settimane propone un ciclo di conversazioni scientifiche su temi legati ad Expo 2015. Ieri, nella inconsueta cornice del bar dell'Università, è andata in scena una nuova "puntata", che ha visto come protagonisti il dottorando di ricerca Stefano Marta, che ha posto alcune domande a Alice Perlini, agronomo e volto importante nell'ambito agroalimentare che attualmente ricopre un ruolo di vertice nel Centro per lo sviluppo sostenibile di Expo 2015.

Sotto i riflettori uno dei grandi temi del dibattito internazionale, cioè il rapporto tra sviluppo sostenibile e sicurezza alimentare, dove per quest'ultima si intende la garanzia dell'accesso al cibo per qualsiasi essere umano.

Tra le domande poste da Marta all'esperta dunque molte grandi questioni tra cui quella dell'acqua, argomento sempre più at-

tuale: «l'approccio - ha spiegato Perlini - deve essere integrato e non settoriale. L'acqua è un bene comune, ma anche un bene economico con cui bisogna fare i conti e rispetto al quale serve una adeguata programmazione. Ecco allora che per quanto concerne l'agricoltura l'efficienza dell'irrigazione è fondamentale».

E proprio per valorizzare un approccio integrato dello sviluppo sostenibile, Perlini ha ribadito come non debba essere interrotto il lavoro sul fronte agricolo. «In realtà però - ha aggiunto - in Italia come in Europa non tutti i territori sono vocati completamente all'agricoltura tradizionale, anzi esistono molte esperienze di nicchia in tutto il mediterraneo. Ecco allora la necessità di un approccio integrato, poiché queste soluzioni di nicchia anche se non risolvono certo il problema contribuiscono alle economie dei territori».

Un altro aspetto che non poteva essere ignorato è proprio quello della formazione: «Negli Usa stiamo assistendo ad una rico-

perta delle facoltà di agraria, proprio perché interessa molto questo approccio integrato».

Passando dai temi generali a quelli legati a Expo 2015; Perlini è entrata nel vivo spiegando tra l'altro che proprio personalmente dovrà occuparsi dell'eredità - quella che tecnicamente si chiama legacy - di Expo, che concretamente si tradurrà in un centro. Attraverso una piattaforma questa iniziativa sarà aperta a tutte le università e i centri di ricerca, tra cui in primis la Cattolica: in futuro il centro potrà diventare una fondazione che avrà proprio come tema di fondo lo sviluppo sostenibile.

Un ruolo fondamentale in tema di sviluppo sostenibile è interpretato dalle agenzie delle Nazioni Unite e dalle organizzazioni internazionali di cooperazione, in particolare da quelle del polo romano, tra cui la Fao: proprio attraverso questa collaborazione Expo 2015 darà volto anche ai Paesi più poveri che potranno così partecipare all'evento.

Claudia Molinari

Gli studenti hanno trasformato semi di pomodoro in olio e combustibile



Con l'olio i ragazzi hanno realizzato una salsa di pomodoro innovativa ed ecocompatibile

## “Cibus 2012”, Piacenza è salita sul podio con la salsa-eco dell'Università Cattolica

Hanno trasformato uno scarto industriale come i semi di pomodoro in olio e persino in combustibile da utilizzare nella creazione di una salsa di pomodoro innovativa e senza dubbio ecocompatibile. È così che gli studenti della facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza si sono aggiudicati il secondo posto di "Ecotrophelia Italia", concorso realizzato all'interno di "Cibus 2012" e volto a premiare la ricerca eco-innovativa applicata ai prodotti alimentari: la manifestazione, promossa da Federalimentare, è rivolta a squadre di giovani studenti universitari che operano nel campo della ricerca alimentare e l'oggetto della gara è l'ideazione e la realizzazione di un prodotto alimentare eco-innovativo con un potenziale commerciale misurabile e significativo. La scelta della Cattolica di Piacenza è ricaduta sulla "salsa eco", un prodotto

ottenuto integralmente dal pomodoro e dai suoi sottoprodotti di lavorazione grazie all'impegno di Matteo Tomasini, Giovanni Serra, Francesca Quaglia, Giuseppe Piacentino, Matteo Mozzi, Guido Dispenza dell'alta scuola Smea e di Giovanni Bonfanti, Samuele Pedrazzani, Jacopo Codazzi, Camillo Alberto Fedeli della laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari: grazie a loro e all'ottimo lavoro di realizzazione e presentazione la Cattolica si è aggiudicata i tremila euro messi in palio per il secondo classificato. Particolarmente soddisfatto si è detto il docente Claudio Soregaroli che insieme al collega Sebastiano Porretta ha seguito il gruppo di lavoro nelle parti di marketing e tecnologia: «Per noi è stata senza dubbio una bellissima esperienza - ha commentato - anche perché i ragazzi hanno potuto confrontarsi con diverse squadre provenienti

da alcune delle più prestigiose facoltà di Agraria e sperimentare sul campo le conoscenze acquisite durante il percorso di studio, mettendo in gioco le loro doti di ricercatori e di comunicatori di fronte a una giuria composta da esperti del settore e giornalisti». Giuria che evidentemente ha apprezzato la creazione degli studenti piacentini di Agraria: «Abbiamo realizzato un prodotto innovativo ed ecocompatibile - ha continuato il docente - infatti i semi del pomodoro sono un prodotto di scarto nell'industria: gli studenti li hanno pressati e ne hanno ricavato un olio con cui hanno preparato la salsa di pomodoro. Il pannello ricavato successivamente si è rivelato un buon combustibile da riutilizzare durante le fasi di lavorazione industriale. Tutto dunque è stato riutilizzato senza produrre scarti».

Betty Paraboschi

### ALIMENTAZIONE

Dott. ssa **GIORDANA LUCENTE**  
Biologa Nutrizionista  
CENTRO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RILIEVO  
Analisi elettrofisiologica e percorso alimentare personalizzato  
Via Coppelati, 8 - Piacenza - Tel. 0523/695315  
segreteria@rilevo.com - www.rilevo.com

### ASSISTENZA ANZIANI

**ASKLEPIO S.R.L.**  
Assistenza alla persona 24 ore su 24  
AUTORIZZATA AD OPERARE PRESSO PRESIDII AUSL DI PIACENZA E PROVINCIA  
Badanti a domicilio - Assistenza domiciliare a necessità  
Servizi generali all'anziano - Colf - Baby sitter  
Via Cerati, 7 - Piacenza - Tel. 0523/499644 - Cell. 366/8054221

### CENTRI AUDIOPROTESICI

**CENTRO PER L'UDITO**  
SALVATORE PORTARO  
Dottore in Tecniche Audioprotesiche  
CONVEZIONATO ASL e INAIL  
Via Raineri, 2/D - 29122 Piacenza  
Tel. 0523-75.25.11 - ampio parcheggio

**PIACENZA ACUSTICA**  
Dott. **SIMONE MASERATI**  
Apparecchi acustici di ultima generazione - Protezioni antirumore  
Esame dell'udito gratuito - Consulenza audioprotesica  
Via Pietro Cella 3/A - Piacenza (rotonda di Via Veneto)  
Tel. 0523-652171 - 329/2424573

### FARMACIA

**FARMACIA DELL'OSPEDALE**  
orario continuato  
lunedì/venerdì 8.30/19.30 - sabato 8.30/14.00  
Via Taverna, 74 - Piacenza - Tel. 0523/337425  
www.farmaciaspedale.it - farmacia\_prati@virgilio.it

### FISIOTERAPIA

Dott. in Fkt **Alessandro Losi** - Dott. in Fkt **Paolo Fermi**  
Prof. a contratto D. U. di Fisioterapia Università di Parma  
Diploma di Laurea Università degli Studi di Parma  
Titolo di O.M.T. - EOM - Escuela Osteopatia Madrid  
Si riceve presso: Roveleto di Cadeo (PC) Via G. Saliceto n°3  
Monticelli D' Ongina (PC) Via G.B. Ferri n°2 Per app.: Tel. 366/4411518  
Medico Ortopedico referente: Dott. Andrea Boni  
www.fisioterapiafermosi.it

### FISIODOM

**FISIOTERAPIA A DOMICILIO**  
Dott. Marazzi Luca - Dott. Polledri Thomas  
Specialisti nel trattamento domiciliare con attrezzatura professionale  
Tel. 328.2784263 / 393.0017552

### LABORATORI DI ANALISI

**BIO ANALISI** - Dott. **VITTORIO SIVELLI**  
Specialista in Medicina di Laboratorio, Pediatria, Igiene e Profilassi  
Sabato per appuntamento. Prelievi a domicilio  
Via Mandelli, 13 - Piacenza da lunedì a venerdì 7.30 - 18.00.  
Tel. Fax 0523/331791 info@bioanalisi.pc.it

**LA FONTANA** Dott.ssa **MARIA LETIZIA MERINGOLO**  
Chimica clinica, Microbiologia e Citologia  
Medicina del lavoro - Prelievi a domicilio  
V.le D. Alighieri, 51/F - 29122 PC Tel. e Fax 0523/75.80.60  
(Q.re Besurica) Via P. Perfetti, 2/H - 29121 PC Tel. 0523/75.16.40 - Fax 0523/46.03.04  
e-mail info@la-fontana.it - info@lablafontana.eu  
LUN-VEN 07:30/19:00 (continuato) SAB 07:30/12:00

### LABORATORI ORTOPEDICI

**LABORATORIO ORTOPEDICO**  
di SIMONA VICIGUERRA  
Costruiamo plantari personalizzati - Analisi posturale  
Convenzionato ASL INAIL  
Via Colombo 43/45 Piacenza Tel. 0523/590840

**ORTOPEDIA & SANITARIA CCR MEDICAL S.R.L.**  
Calzature e presidi su misura  
Servizio noleggio ausili ortopedici - Convenzioni con ASL e INAIL  
Via G. Taverna 153 Piacenza - Tel. 0523/499496  
Galleria c/o CC Gotico Ipercoop - Tel. 0523/614994  
C. so Garibaldi 52/54 Fiorenzuola d'Arda - Tel. 0523/981549

### MEDICINA VETERINARIA

Dott. **GERARDO FINA**  
Clinica, esami ematochimici, chirurgia, ortopedia, fisioterapia, diagnostica,  
studi radiografici, visite comportamentali  
Via Pirandello 11/13 Piacenza (Zona Veggieletta)  
Tel 0523 481661

PER QUESTA RUBRICA RIVOLGERSI AD:  
**ALTRIMEDIA SPA TEL. 0523/38.48.11**