

L'INTERVISTA MARIA ROSSI / STAGISTA

# «Così a Bleadon le bucce diventano prodotti nutrienti»

DALLA CATTOLICA DI PIACENZA AL LAVORO SUL CAMPO IN UN LABORATORIO NEL SUD DELL'INGHILTERRA

**Thomas Trenchi**

Da studentessa dell'università Cattolica a "tuttofare" in un laboratorio nel sud dell'Inghilterra che trasforma le bucce della frutta in prodotti nutrienti. È un esperimento di vita - oltretutto un percorso di consapevolezza sull'innovazione dell'industria alimentare - quello che sta seguendo la giovane piacentina Maria Rossi. La 21enne, infatti, ha scelto di svolgere un tirocinio curricolare di almeno 150 ore in un'azienda agricola a Bleadon,



**A Piacenza si potrebbe fare lo stesso con gli scarti delle industrie del pomodoro»**

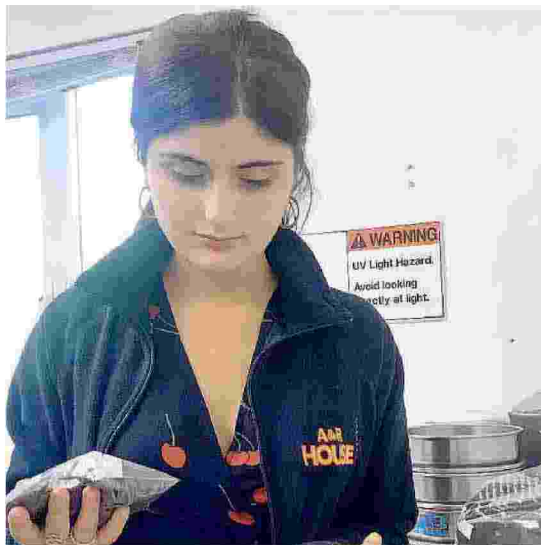
piccolo villaggio della contea del Somerset. Grazie all'aiuto della professoressa Giorgia Spigno, la ragazza - iscritta alla facoltà di scienze agrarie dell'ateneo piacentino (in particolare, al corso di studi in lingua inglese "Sustainable agriculture for food quality and environment") - è partita per le campagne del Regno Unito lo scorso 25 luglio e farà ritorno nel nostro territorio fra una trentina di giorni.

**Di cosa ti occupi nella fattoria a Bleadon?**

«Do una mano alle attività in laboratorio, per esempio con i campionamenti volti alla tracciabilità dei prodotti. Credo che nei prossimi giorni inizierò anche a misurare le temperature di un mega essiccatore».

**Di quali lavorazioni stiamo parlando?**

«L'azienda agricola si chiama "A&R



Maria Rossi al lavoro nel laboratorio di Alistair House

House" ed è situata su un terreno di proprietà della famiglia House da decenni. Dal 2012, il progetto imprenditoriale si è concentrato sempre più sull'essiccazione e la pulizia delle vinacce di frutta. In altre parole, avviene il riciclo delle bucce di mela e ribes nero, scartate dagli impianti vicini di sidro e succhi, per preparare fibre nutrienti e farine da aggiungere in torte, frullati o altri tipi di ricette».

**Cosa ti affascina di questo settore?**

«La possibilità di riutilizzare gli scarti generati da altre industrie è sicuramente un aspetto esaltante. Il mio "boss" inglese prende que-

sti residui, li essicca in forni enormi e li vende sotto forma di ingredienti alimentari. Per di più, è un processo con effetti davvero positivi: il ribes nero è ricco di antiossidanti e antociani, un gruppo di pigmenti utile alla prevenzione di molte malattie e alla lotta contro l'invecchiamento cerebrale».

**Con quali difficoltà hai fatto i conti, per ora?**

«Ad oggi, non ho incontrato nessun ostacolo. La lingua non è un problema, perché sono abituata a esprimermi totalmente in inglese nel corso universitario che frequento alla Cattolica di Piacenza.

Muoversi è semplice. E le persone del posto mi sembrano molto simili a quelle del nostro territorio, per quanto riguarda le relazioni e le abitudini. Ogni sera, nel dopolavoro, andiamo al pub a bere un drink e a fare due chiacchiere».

**Cos'hai raccontato a proposito della provincia piacentina ai tuoi nuovi colleghi britannici?**

«Della nostra provincia, ho citato il paesaggio pieno di vigneti, ben diverso dai loro scorci caratterizzati dai pascoli. E poi ho promosso il nostro ottimo vino».

**Consigliaresti ai tuoi coetanei un tirocinio uguale?**

«Lo suggerirei a tutti, senza dubbio. È un'iniziativa curricolare valida e spero che prenda sempre più piede. Nel settore agrario e alimentare, è difficile trovare italiani con buone competenze linguistiche, ed è un peccato perché è un comparto dove ci sono molti contatti con l'estero».

**Ti piacerebbe riproporre l'idea di "A&R House" anche a Piacenza?**

«Perché no! Si potrebbe riciclare quanto viene scartato dalle industrie di pomodori, dato che siamo la "capitale dell'oro rosso", e creare farine nutrienti. Di certo, bisognerebbe valutare gli eventuali benefici dei pigmenti dei pomodori».

**Chi sogni di diventare in futuro?**

«Mi piacerebbe lavorare nel settore della nutrizione, in particolare nei reparti di ricerca delle aziende per rendere i prodotti salutari e vantaggiosi per l'organismo umano».

