

L'ANALISI DEL PRESIDE DI SCIENZE AGRARIE MARCO TREVISAN

Tante novità nel futuro dell'ateneo: si punta sulle specializzazioni inter-facoltà

● Procede spedita la fase delle immatricolazioni anche dalle parti di Scienze Agrarie. Il professor Marco Trevisan, ordinario di Chimica Agraria all'Università Cattolica di Piacenza, da un anno nuovo preside, è intervenuto sul tema: «Le immatricolazioni vanno molto bene, non si stanno scostando di molto dai trend dello scorso anno. In particolare vanno benissimo le iscrizioni al corso magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari che ha raggiunto il numero massimo di iscrivibili. Oltre i 65 non andremo anche perché altrimenti avremmo problemi di laboratorio. L'altro corso che va molto bene è il "Safe", bachelor triennale in inglese, a cavallo tra le tecnologie alimentari e quelle agrarie. Ha raddoppiato gli iscritti stranieri, un bel

segnale di crescita. Gli altri corsi di laurea tradizionali, sia magistrali e che triennali, sono in linea con la stagione precedente. Il 50-60% dei nostri iscritti arriva da fuori Piacenza. Sottolineo che nell'arco di 8-10 anni abbiamo avuto, grazie alla presidenza Morelli, un incremento del 40% del totale degli iscritti. Io in questo primo anno da preside non ho avuto contraccolpi. Tutto questo testimonia la tenuta della facoltà. Le facoltà scientifiche sono soggette ad andamenti altalenanti. Noi pensiamo di essere ancora nella fase di consolidamento e di crescita del corso di laurea. Il nostro obiettivo è quello di cercare di innovare l'offerta formativa anche perché il mondo del lavoro è in continua evoluzione, per cui è vero che è necessario pos-

sedere una formazione di base molto solida, è altrettanto importante rendersi conto dei cambiamenti che arrivano dall'esterno. Noi abbiamo un po' sdoganato quella visione della facoltà di Agraria a tratti bucolica. In realtà le tecnologie agrarie e alimentari sono sofisticate e avanzate. Accanto ad una rivisitazione delle forme di didattica, più moderna e interattiva, abbiamo fatto un grosso investimento sul laboratorio di produzione degli alimenti e sull'azienda agricola Cerzoo a San Bonico per il settore lattiero caseario e settore vegetale. E' un'azienda sperimentale che punta a diventare sostenibile, quindi un esempio di impresa 4.0. Contiamo di svolgere molta didattica all'interno dell'azienda per far toccare con mano agli studen-

ti la materia di cui si stanno occupando. Nella sede piacentina andremo ad inaugurare una cantina per la micro vinificazione, avremo quindi una piccola cantina in facoltà. Inaugureremo a breve, entro fine anno, anche un laboratorio per l'analisi sensoriale (valutazione di vino, olio, caffè, salumi, formaggi, cacao, pomodoro, prodotti da forno ecc). Sarà un laboratorio certificato Iso, quindi potrà essere sfruttato anche dalle aziende piacentine. Stiamo lavorando per cercare di sviluppare nuovi corsi di laurea, anche inter-facoltà, che siano attenti alle esigenze del mondo produttivo. Alcune idee sono in stato avanzato e risultano piuttosto stimolanti e si vanno ad inserire in un comparto come quello dell'agroalimentare italiano in costante crescita».

Matteo Prati



Il preside Marco Trevisan



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.