

Terra e alimenti l'università incontra i futuri studenti

E' andato in scena il "Raineri Day" in Cattolica per presentare l'offerta formativa

PIACENZA

● Il Raineri chiama, la Cattolica risponde. L'ateneo piacentino ha accolto una settantina di studenti delle classi quinte dell'istituto agrario e del sesto anno di viticoltura ed enologia: è il "Raineri Day" organizzato dalla Cattolica per presentare la sua offerta formativa nell'ambito delle Scienze agrarie, alimentari e ambientali, ma anche per riflettere sull'utilizzo delle nuove tecnologie in agricoltura e allevamento.

A fare gli onori di casa sono stati il preside della facoltà di Scienze agrarie Marco Trevisan e il docente Edoardo Fornari: a loro il compito di tracciare la ricca offerta formativa di Agraria coi suoi 850 iscritti a cui, come ha spiegato anche il vicepresidente Giorgio Ziliani, «il nostro corso di studi è particolarmente indirizzato». «I legami con l'università Cattolica non si esauriscono con l'orientamento - spiega Ziliani - durante l'anno organizziamo diverse occasioni di incontro e col-

laborazioni fra i nostri ragazzi e l'ateneo cittadino». Non è un caso che qualche anno fa il campus Raineri Marcora abbia anche introdotto un sesto anno di studi in viticoltura ed enologia, che è poi uno dei percorsi previsti anche dalla Cattolica: «All'inizio è stata un'offerta non particolarmente recepita, ora è diverso: per il prossimo anno scolastico abbiamo già più di quindici iscritti - precisa il vicepresidente - l'utenza non arriva solo da Piacenza, ma anche da fuori provincia: da Parma, da Reggio Emilia, da Codogno. È un segno, questo, della validità di un percorso che prevede nell'anno ben quattrocento ore di stage in diversi momenti dell'anno da settembre a maggio: l'obiettivo è di garantire un contatto sempre più forte e diretto con il mondo del lavoro».

Nel settore della viticoltura e dell'enologia anche la Cattolica ha messo più di una bandierina: «Abbiamo dei curricula dedicati a questo tema sia nelle lauree triennali che in quelle specialistiche - conferma Trevisan - in questo modo chi esce da questo percorso ha anche la qualifica di enologo. Ma abbiamo anche il corso di laurea Safe dedicato all'agricoltura sostenibile e "a metà strada" fra le tecnologie agricole e alimentari. Nelle specialistiche invece va segnalato il nuovo corso in "Food safety" che prevede alcuni corsi in inglese». La mattinata ha poi previsto diversi seminari sulla viticoltura di precisione, sulle innovazioni dell'allevamento animale e sugli alimenti funzionali.

Betty Paraboschi

70

Sono gli studenti delle quinte e del sesto anno di enologia partecipanti alla giornata

