

Cattolica, la laurea Safe diventa sempre più internazionale



Un momento della presentazione del corso FOTO LUNINI

Presentato il secondo anno: su 25 nuovi studenti 14 sono stranieri contro 11 italiani

PIACENZA

● Internazionalizzazione e attenzione alle filiere alimentari. Sono queste le caratteristiche fondamentali del corso di laurea triennale in Sustainable Agriculture for Food Quality and Environment (SAFE) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Competenze che potranno acquisire i 25 nuovi studenti che ieri mattina hanno ricevuto il consueto benvenuto con il "Welcome Day" organizzato nell'aula 5 dell'Ateneo. Ci hanno pensato il professor Marco Trevisan, preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, il professore e coordinatore dei programmi Stefano Poni, e la tutor Cecilia Squeri a illustrare il percorso formativo e i vari servizi ai ragazzi. «Oggi ospitiamo la seconda tornata di studenti di questa laurea - ha spiegato Trevisan - di questi 25, 14 sono stranieri e 11 italiani, per cui è un ottimo successo che più del 50 % viene dall'estero, ognuno di essi da un paese diverso, praticamente da tutto il mondo.



E' un corso a cavallo tra Scienze agrarie e Scienze alimentari» (Marco Trevisan)

Il corso Sustainable Agriculture for Food Quality and Environment, meglio conosciuto come SAFE, è un importante investimento che ha fatto l'Università perché riteniamo che l'internazionalizzazione sia il futuro della didattica del nostro Ateneo». L'offerta formativa sarà ampia e variegata, ma concentrata in particolare sulle filiere di casa nostra e non solo: «Questo è un corso peculiare, a cavallo tra la laurea in Scienze Agrarie e quella in Scienze Alimentari, strutturato fondamentalmente su questi concetti. Una è la nostra filiera classica, che riguarda la vite e il vino, un'altra è invece quella del pomodoro e della pasta, e infine ce n'è una terza sui formaggi e in generale sui prodotti di origine animale, tra cui anche i salumi. Queste tre filiere sono viste dal campo alla tavola, la vera innovazione che noi abbiamo voluto dare a questo corso, che sarà ovviamente propedeutico alla laurea magistrale nel settore agrario o in quello alimentare, a seconda delle tendenze e delle scelte degli studenti». In futuro i laureati potranno trovare lavoro sia all'estero, sia nella provincia di Piacenza, dove il settore alimentare offre grandi opportunità: «Ci auguriamo che qualcuno rimanga qui da noi, e che chi va all'estero possa portare in giro per il mondo la cultura del cibo italiano. Questo, ovviamente, non per fare prodotti simili ai nostri, ma per riuscire a trasformare quelli tipici dei diversi paesi utilizzando la tecnologia e i saperi dell'Italia imparati qui all'Università Cattolica».

Gabriele Faravelli

