

“SUSTAINABLE AGRICULTURE FOR FOOD QUALITY”**Sostenibilità agroalimentare al centro**

● La sede piacentina dell'università Cattolica ospita un progetto capofila a livello nazionale: SAFE, acronimo di “Sustainable Agriculture for Food Quality and Environment”. E' il programma a cui fanno riferimento anche i due universitari-blogger.

Si tratta di un programma di laurea triennale interamente incentrato sulla sostenibilità agroalimentare e le sue componenti economiche e ambientali.

A partire da settembre 2017, il corso - sviluppato in lingua inglese - mira a istruire gli allievi sui principi e le tecniche innovative dell'agricoltura, dai campi alla tavola, per produrre alimenti sicuri, sostenibili e di alta qualità. In particolare, il marchio del “Made in Italy” viene utilizzato come caso di approfondimento.

Nell'ambito di questa iniziativa, le classi piacentine hanno visto insediarsi un gruppo di studenti stra-

nieri iscritti alla facoltà di scienze applicate della località olandese di Almere, il cui docente responsabile Taco Medema nelle scorse settimane si è recato nella nostra città per fare il punto sul progetto SAFE: «Stiamo avendo un ottimo riscontro e rivoliamo l'invito anche agli studenti italiani a frequentare le lezioni nei Paesi Bassi per un semestre». Ha espresso soddisfazione per i primi risultati di SAFE anche il professor Gabriele Canali, che ha dovuto interfacciarsi con 25 giovani provenienti da ogni parte del mondo.

—T.T.

