

L'AGROALIMENTARE

Matteo Lorito

Il momento di decidere quale corso di laurea frequentare rappresenta ed ha rappresentato per molti la fase di maggiore incertezza e perplessità in tutto il percorso universitario. Come elegantemente espresso nell'articolo del rettore della Federico II Gaetano Manfredi su queste pagine, è necessario trovare un punto di convergenza tra ciò che istintivamente attrae e ciò che razionalmente sembra offrire le maggiori possibilità di inserimento nel lavoro. Valutazioni aggiuntive spesso riguardano l'ubicazione della sede universitaria e le opportunità lavorative offerte da attività familiari o suggerite dalla propria percezione del mercato del lavoro. Da considerare anche gli aspetti sottolineati da Guido Trombetti e Arturo De Vivo: il conseguimento del titolo universitario non esaurisce la necessità di continuare a studiare per evolversi tecnicamente e culturalmente; e la separazione tra una carriera "umanistica" e una "tecnico scientifica" sulla base degli studi universitari di fatto non esiste più. Bene chi già arriva al momento dell'immatricolazione con una precisa volontà avendo sempre saputo cosa fare da grande, ma gli altri? Un piccolo contributo che potrà aiutare qualcuno a risolvere il dilemma: iscriversi a corsi di laurea sui temi dell'agroalimentare. Quali sono oggi gli argomenti a favore di questa scelta?

È noto che il made in Italy nel campo agroalimentare è componente fondamentale dell'economia del Belpaese ma è anche elemento predominante del Pil di molte grandi regioni, tra cui la stessa Campania. L'Italia condivide con la Spagna il primato europeo di alimenti prodotti in regime di agricoltura biologica e con la Francia quello per il numero di aziende alimentari, ed è un paese in cui il comparto agricolo ha risentito molto meno della crisi. Le immatricolazioni universitarie a corsi di studio inerenti l'agroalimentare sono aumentate negli ultimi 10 anni anche del 70%, in controtendenza con molti altri settori, e le percentuali di impiego a 3 anni dalla laurea sfiorano in alcuni casi l'80%.

Come evidenziato anche in sede Expo, l'ultimo decennio ha prodotto una profonda evoluzione sia tecnico-scientifica che dell'assetto normativo di quasi tutte le aree dell'agroalimentare, dalla produzione agricola alla gestione forestale ed ambientale, dai processi di trasformazione a quelli propri delle scienze gastronomiche. Sono state sviluppate ed applicate nuove tecnologie microbiologiche, genetiche, agrochimiche, biochimiche, ingegneristiche per aumentare la sostenibilità ambientale delle produzioni e la sicurezza dei cibi, ma anche per selezionare alimenti funzionali e disegnare "novel food" che al contempo nutrono e aiutano a mantenersi sani.

Ma l'agroalimentare è anche cultura, tradizione, tipicità, storia e legame con il territorio. Quanti di noi e quanti dei nostri ospiti stranieri inseriscono in una vacanza, che sia al mare, in collina o in montagna, almeno una visita a fattorie, cantine, frantoi, caseifici, aziende vitivinicole o olearie? Lo si fa per approvvigionarsi a km 0 di prelibatezze o materie prime escluse dalla grande distribuzione, ma anche per apprendere come si

realizzano gli alimenti tradizionali o cosa li rende tipici o a volte unici, guidati da produttori sempre più preparati sia sulle radici storiche dei cibi sia sulle loro caratteristiche organolettiche o processi tecnologici di produzione.

Ma forse la motivazione più importante per scegliere studi universitari nell'agroalimentare è che l'Italia non è solo uno dei più importanti produttori in termini di qualità e varietà, ma è anche uno dei paesi tecnologicamente e scientificamente più avanzati in questo settore, peraltro senza sostanziali disparità Nord-Sud, riuscendo a coniugare sostenibilità (vedi il piano strategico nazionale per l'agricoltura biologica varato quest'anno sull'onda lunga dell'Expo), sicurezza e quantità della produzione. Questo anche grazie all'elevato livello della formazione erogata in molte delle circa 20 sedi universitarie interessate, e al ruolo determinante svolto dai grandi atenei dotati di dipartimenti o scuole dedicati a questi temi in cui operano non pochi docenti di valenza scientifica internazionale.

Ciò consente ad alcune università come la Federico II, l'università di Bologna e l'università di Milano di raggiungere posizioni particolarmente elevate nelle graduatorie internazionali con riferimento alle scienze agrarie ed agroalimentari.

Insomma, studiare le discipline dell'agroalimentare in Italia è un po' come studiare computer science nell'area del Silicon Valley. Il percorso però è tutt'altro che facile, tant'è che in America Latina i titoli equivalenti sono di ingegnere agronomo o ingegnere alimentare; quindi l'essere appassionati di Master Chef aiuta poco. Collegandosi all'articolo di Manfredi, potremmo concludere che iscriversi ad un corso di laurea nell'agroalimentare, oltre che di testa e di cuore, è anche una scelta di pancia e di fegato.

L'autore è direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università Federico II