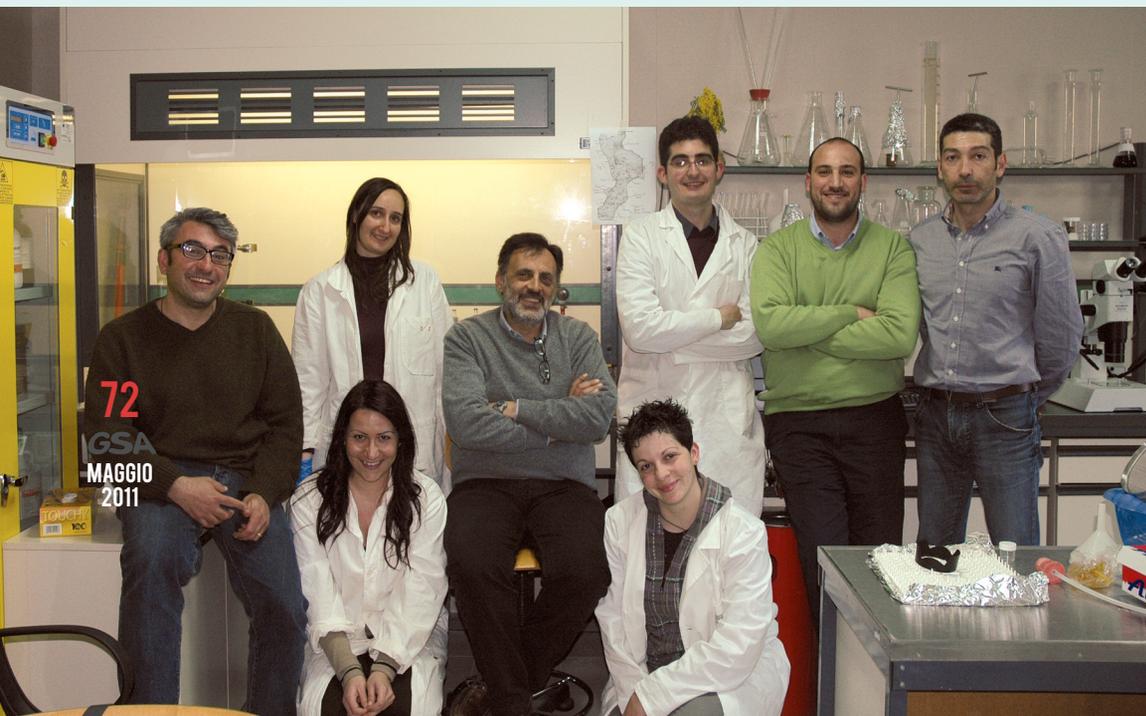




# tecnologie alimentari : è in Calabria il polo dell'innovazione

di Simone Finotti



72  
 GSA  
 MAGGIO  
 2011

*Il gruppo di lavoro che collabora con il prof. Vincenzo Palmeri (al centro) nell'ambito del settore della difesa dai parassiti animali infestanti le derrate alimentari e gli ambienti urbani e domestici: da sinistra dott. Orlando Campolo, dott.ssa Vanessa Patanè (in basso), dott.ssa Eleonora Chiera, dott.ssa Francesca Laudani (in basso), P.A. Antonino Malacrino, dott. Saverio Grande e dott. Giuseppe Algeri.*

A colloquio con il professor Vincenzo Palmeri, del Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, che inizia una collaborazione con la nostra rivista per la parte relativa alla disinfestazione.

Fra le tante novità a cui GSA ci ha abituato negli ultimi tempi, vi sono anche collaborazioni di alto profilo con enti, strutture e professionisti in grado di dare un contributo importante nei rispettivi settori. Come i nostri lettori sapranno, la disinfestazione/pest management è uno dei comparti che la rivista sta sviluppando in modo più massiccio e approfondito, valendosi anche dell'ausilio di esperti in materia, e puntando

molto sul lavoro fianco a fianco con il mondo accademico. Oggi, ad esempio, parte proprio per questo settore la collaborazione con il Dipartimento di Gestione dei sistemi Agrari e Forestali dell'Università *Mediterranea* di Reggio Calabria. A tale proposito abbiamo incontrato **Vincenzo Palmeri**, che presiede il Consiglio del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Alimentari attivo presso la Facoltà di Agraria della *Mediterranea*, che si presenta e ci parla del suo lavoro quotidiano alla ricerca di un contatto sempre più stretto con il mondo dell'industria alimentare, fra molte soddisfazioni e immane criticità.

## **Professor Palmeri, come si inserisce questo nuovo Corso nell'ambito delle attività della Facoltà?**

"Non parlerei di nuovo corso. Più che altro è il punto di arrivo e di partenza allo stes-

so tempo di un percorso che in più di un ventennio è stato portato avanti dalla Facoltà di Agraria della "Mediterranea" di Reggio Calabria; il percorso in "tecnologie alimentari" è stato sino a oggi presente nell'ambito di Curriculum in Classe 20, vale a dire che laureavamo dei Tecnologi che però avevano come sbocco professionale l'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali".

## **Perché è stato attivato?**

"La necessità di arrivare a istituire dei Corsi di Laurea in Scienze Tecnologie Alimentari (più tecnicamente in Classe L26 e LM70) nasce, quindi e innanzitutto, dall'esigenza di dare ai laureati Calabresi un Ordine di riferimento congruente con le specificità del Tecnologo alimentare. D'altronde anche la crescita della Facoltà in termini di competenze e requisiti ha reso possibile l'attivazione dei Corsi nell'ambito del nuovo ordinamento didattico previsto dal DL Gelmini".

## **Con quali obiettivi e finalità?**

"Quali finalità? Direi fisiologiche! Esiste in Calabria un indotto di grande spessore operante nel settore dell'industria alimentare che ci chiede di dare risposte alle esigenze di Qualità e Sicurezza di tale comparto".

## **Com'è organizzato?**

"L'offerta formativa della Facoltà si articola attualmente in 4 corsi di Laurea triennale, 2 corsi di Laurea magistrale, 4 Master e corsi di alta formazione, in ambito alimentare abbiamo un percorso completo che parte dalla Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari di primo livello – la così detta triennale - e si completa con una Laurea Magistrale biennale interclasse in Scienze e Tecnologie agrarie e alimentari; una magistrale, quindi, che consente allo studente di sce-

gliere al secondo anno di conseguire il Titolo in classe LM69 (Scienze e Tecnologie agrarie) o in classe LM70 (Scienze e Tecnologie alimentari); sia al primo livello sia al secondo laureiamo professionisti che avranno come riferimento l'Ordine dei Tecnologi alimentari. Quest'anno l'offerta formativa nel settore alimentare si completa con 2 Master universitari di secondo livello in "Qualità e sicurezza degli alimenti e frodi alimentari" e "Tecnologie e marketing delle produzioni alimentari tipiche".

### Quanti studenti avete?

"Nell'a.a. 2010-2011 su più di mille iscritti un terzo sono state nuove immatricolazioni e i corsi afferenti al Corso di Studi in Scienze e tecnologie alimentari di cui sono il Presidente hanno raccolto il trenta per cento delle immatricolazioni, che in numeri significa che tra triennale e magistrale abbiamo un centinaio di iscritti solo al primo anno; se consideriamo gli anni successivi e gli iscritti al vecchio ordinamento il Corso di studi da me presieduto annovera più di trecento studenti".

### Com'è strutturato il corpo docente e di ricerca che opera nell'ambito delle tecnologie alimentari?

"La nostra è una piccola Facoltà di un giovane Ateneo, che ha arruolato nel suo breve lasso di vita una sessantina di Docenti tra Professori e Ricercatori, i quali a loro volta hanno alle spalle, come in tutte le Università italiane, una piccola truppa di precari più o meno giovani sui quali poggia la maggior parte della ricerca; un esercito silenzioso di formiche laboriose che si sono specializzate attraverso dottorati e assegni di ricerca, borse di studio spesso anche all'estero; nel mio piccolo, vale a dire nel settore della difesa dai parassiti animali, operano con indefessa abnegazione ma in piena precarietà ben otto giovani".

### Quali sono le criticità da affrontare nel lavoro quotidiano?

"Consentitemi di non rispondere e attenermi alla regola del silenzio per quanto riguarda

la domanda sulle criticità nel quotidiano, alla quale indirettamente ho dato già risposta; il Ministro si è chiaramente espresso: la soluzione al precariato dovrà trovare nell'allontanamento di questi giovani il rimedio. L'azzeramento di decenni di investimenti e specializzazioni. Ma finché la ricerca sarà sostenuta dalla passione e dall'entusiasmo andiamo avanti".

### Che prospettive ha chi consegue il titolo nei Corsi in Scienze e tecnologie alimentari di primo e secondo livello?

"Ancora oggi, una caratteristica che accomuna le Facoltà di Agraria è quella non comune, che i laureati in corsi di laurea propri di queste Facoltà si inseriscono abbastanza rapidamente nel mondo del lavoro: a tre anni dalla laurea oltre il 60% dei laureati sono occupati (così ci dice una fonte affidabile come Almalaurea). Ciò costituisce forse la motivazione più forte. Gli sbocchi sono molteplici e "multiformi" se mi si fa passare il termine, i laureati in Scienze e tecnologie alimentari potranno svolgere attività professionali nei comparti agrario e soprattutto agroalimentare, in ambito pubblico e privato.

### Quali competenze hanno, e quali ruoli potranno ricoprire?

"Cerco di rispondere con un sintetico elenco. Rientrano nelle competenze e nei possibili impieghi del laureato:

- la consulenza ad aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione, commercializzazione e conservazione dei prodotti alimentari;
  - la valutazione della qualità e degli aspetti igienico-sanitari dei prodotti finiti;
  - la gestione delle linee di produzione e l'ausilio alla progettazione di impianti del settore;
  - piani di controllo dei parassiti animali infestanti le derrate alimentari e i manufatti in ambito industriale e urbano.
- Il Laureato Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, inoltre, potrà svolgere:
- attività di gestione di Piccole e Medie Imprese nel settore delle industrie alimentari;
  - attività di analisi in laboratori di controllo degli alimenti;
  - attività di ricerca e sviluppo di prodotti e processi;
  - gestione di sistemi di distribuzione delle derrate e della ristorazione collettiva;
  - ricerche di mercato e attività in relazione alla produzione alimentare;





- controlli, gestioni e caratterizzazioni della tipicità dei prodotti e dei processi agroalimentari;
- preparazione di piani HACCP e studio, preparazione e gestione di sistemi di qualità nel settore agroalimentare;
- consulenza professionale nel settore alimentare;
- incarichi nei quadri dirigenziali della pubblica amministrazione e insegnamento. E ovviamente le già previste attività relative a:
  - Piani di controllo dei parassiti animali infestanti le derrate alimentari e i manufatti in ambito industriale e urbano.

### Come vedete questo particolare momento di crisi trasversale e di scarsi finanziamenti alla ricerca universitaria? Ne soffrite?

“Inizio dalla fine. La disponibilità di fondi è la condizione necessaria e sufficiente per qualsiasi attività di ricerca; in questo momento parlare di sofferenza potrebbe risultare pleonastico specialmente se, come ho già detto, questa è sostenuta da giovani ricercatori precari che devono, in qualche modo, essere sostenuti sia sul piano personale che delle attività di cui si chiede loro di occuparsi, che richiedono costi altissimi. Fatte salve le difficoltà che stanno attraversando tutti i comparti, noi auspichiamo e vediamo bene la nascita di *joint venture* con il mondo imprenditoriale anche attraverso forme di tirocinio che potrebbero divenire lo *start up* per possibili e proficui inserimenti nel mondo lavorativo dei nostri giovani neo e non più neo-laureati. Questa è una delle

scommesse su cui intendo e intendiamo misurarci come Corso di Studi nei due anni che vedono la fine del mio mandato alla Presidenza. Sono convinto che quello che continua a mancare è proprio questo rapporto stabile con il mondo dell'imprenditoria operante nella Regione”.

### Quali sono le vostre relazioni con il territorio?

“La vera novità è che finalmente le Università, vuoi per necessità (vedi DL Gelmini), vuoi per presa di coscienza, si stanno prodigando per uscire dal proprio autoreferenzialismo cronico. La nostra Facoltà, grazie anche a un attivissimo Preside, il prof. **Santo Marcello Zimbone**, è stata l'anima di un percorso che dovrebbe verosimilmente portare all'istituzione, attraverso la partecipazione a bandi regionali e nazionali, di un “Polo di innovazione e trasferimento tecnologico in ambito alimentare” e alla costituzione di un “Distretto agroalimentare regionale”; questo percorso, che ha richiesto quasi un anno di lavoro, porterà alla fondazione di distinte Società consortili con obiettivi chiaramente indirizzati al settore di nostro interesse. Ma questo solo sul piano tecnico, poiché la vera innovazione è che finalmente il baricentro di questi progetti ruota attorno alle aziende e alle imprese e non più sugli Enti di ricerca che a questo punto diventano *partner* alla pari anche loro, ma al servizio delle consociate. La ricerca parte quindi dalle esigenze delle Imprese e dai loro piani industriali e non viceversa com'è stato fino a oggi. Se a ciò aggiungiamo che questi progetti hanno permesso di mettere insieme, oltre alle tre Università calabresi,

la “Fondazione mediterranea Terina” e quasi settanta imprese del settore alimentare, ci si rende conto della fitta rete di interconnessioni che la Facoltà e i suoi Corsi di Studio hanno fortemente voluto e sviluppato con le Imprese di settore dell'intero territorio regionale. Tra le realtà coinvolte sia nel “Polo di innovazione” che nel “Distretto” sono presenti anche le imprese di disinfestazione più rappresentative operanti in Calabria”.

### Come vedete, dal vostro osservatorio privilegiato, il mondo della disinfestazione in Italia? E in Calabria, nella fattispecie?

“Mah... non so se considerarlo proprio privilegiato! Sicuramente operiamo sullo stesso fronte e in prima linea come loro. Non possiamo che sottolineare che le disuguali realtà economiche tra nord e sud acuiscono differenze, necessità, tipologie di domanda e servizi e quant'altro. Per noi aver raccolto in un “Polo” settanta imprese, che operano a vario titolo nel comparto alimentare sotto un unico ombrello è un punto di orgoglio, ma è poca cosa se ci rapportiamo a Consorzi similari del settentrione che raccolgono centinaia di industrie e imprese di settore. A mio avviso, con i dovuti distinguo, c'è tanto da fare ovunque, sia nelle realtà del settentrione sia in quelle del meridione. Inutile dire che il differente peso sulla bilancia dei pagamenti dell'industria alimentare e agroalimentare al nord rispetto a quella del sud fa la differenza. Anche a livello occupazionale per i nostri laureati. La mancanza di una normativa nazionale specifica e adeguata è uno dei limiti al necessario evolversi del comparto della disinfestazione. Siamo ancora lontani dalla professionalità auspicabile; molto è stato fatto dall'ANID (Associazione Nazionale Imprese di Disinfestazione), ma oggi in Italia è ancora troppo facile diventare disinfestatori. Personalmente auspicherei l'obbligatorietà della presenza di un figura con adeguato titolo di studio in seno a ogni impresa di disinfestazione o definibile tale. Anche solo come consulente per quelle di più modeste dimensioni. Non vorrei sembrare di parte, ma in questo setto-





re ci si imbatte ancora troppo spesso in Imprese e operatori che si inventano competenze che non gli appartengono. E poiché l'intervento del disinfestatore ha ricadute importanti sulla sicurezza e sulla qualità alimentare e ambientale non si può lasciare operare l'incompetenza. Nel sud, poi, è più frequente l'incontro tra l'incompetenza di chi richiede il servizio e quella di chi lo fornisce; è facile che il punto di accordo spesso non sia sulla qualità e la sicurezza dell'intervento ma sulla convergenza economica tra domanda e offerta. Al sud spesso si mira all'ottenimento dell'incarico, a prescindere dalla qualità del risultato. E qui metterei sullo stesso piano l'impresa committente che guarda solo al risparmio e quella di disinfestazione che per mancanza di competenze o solo per ac-

quisire l'incarico non detta le linee guida indispensabili. Non si può che stigmatizzare entrambi i comportamenti. Mi spingo oltre: al sud sono troppo poche le industrie alimentari, gli operatori turistici o le ASP che in seno alla propria azienda hanno un Tecnologo responsabile per gli aspetti riguardanti l'igiene e la qualità. Devo però prendere atto positivamente, e qui mi riferisco alla Calabria, che i rapporti che la Facoltà e il Corso di Studi hanno e stanno portando avanti sul territorio regionale da diversi anni, oltre ad attestare un tangibile risultato, hanno dato luogo a vantaggiose relazioni di collaborazione tra numerose imprese di disinfestazione che potrebbero favorire l'evoluzione del settore della gestione dei parassiti infestanti le derivate e gli ambienti urbani e domestici.".



OR.MA.

## Air Control



## Fly Control



## Pest Control



**PULIRE 2011** 24-26 MAGGIO  
PAD 2 STAND B10\1

**OR.MA.** - Via U. Saba 4 - 10028 Trofarello (TO) Italy  
Tel. +39 011.64.99.064 - Fax +39 011.68.04.102  
www.ormatorino.it aircontrol@ormatorino.it