

Laurea triennale Il presidente Guido Cristini: «Un progetto innovativo»

«Tra cibo e sostenibilità: a Parma il corso Food System»

di **Claudia Olimpia Rossi**

Il corso di laurea triennale in «Food System: sustainability, management and technologies» dell'Università di Parma è un progetto formativo inedito e innovativo nel panorama universitario italiano, integrando la cultura manageriale con l'apporto tecnologico e scientifico delle bioscienze e delle tecnologie alimentari. Difesa dell'ambiente, sostenibilità delle produzioni, dei prodotti e dei canali di marketing, crescente attenzione alla sostenibilità sociale con azioni coerenti a supporto dei territori e di un modello che tenga a ridurre gli squilibri nell'accesso al cibo, ne sono le linee guida.

Il cibo, infatti, è oggi al centro di tre sfide: la sostenibilità sociale e ambientale, la salute e la nutrizione, la creazione di valore per filiere e prodotti. «Nel cuore della Food Valley - spiega Guido Cristini, presidente del corso di laurea - Food System è un corso originale, se non unico, che non solo risponde alla grande sfida sostenibile che siamo chiamati a perseguire nei prossimi dieci anni ma dà un contributo agli studenti per capire di cosa le imprese alimentari abbiano bisogno per raggiungere l'obiettivo. La ricerca dev'essere un motore sempre in movimento, collegato all'impresa e alla società. Raccogliere intorno a sé le migliori esperienze, le best practices, del settore e trasmetterle non è banale. Partendo dall'obiettivo una maggiore sostenibilità, cerchiamo di rispondere alla domanda: con quali risorse, processi, strumenti le aziende di settore possono arrivarvi? Valutando le attese, i bisogni, i desideri legati ai prodotti, alla conservazione, al pack, alla fruizione di servizi, facciamo da trait d'union tra il sistema economico e quello civile». Con l'attesa di rilevanti sbocchi occupazionali, favoriti da un'intensa attività di tirocinio, in ruoli organizzativi riconducibili a diverse aree funzionali (R&D, gestione dei sistemi qualità, marketing, buying, export

management, comunicazione e relazioni esterne) delle imprese operanti nella filiera agroalimentare, «Food System: sustainability, management and technologies» forma laureati pronti per calarsi in vari ruoli: junior analyst; controller esperto della qualità; product manager; buyer e category manager; manager di consorzi e associazioni; brand manager; esperto di certificazioni. Il mondo del lavoro in cui opereranno sarà costituito da: industrie alimentari (produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione); imprese di export import; aziende della grande distribuzione organizzata; enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, controllo, certificazione o che svolgono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari; istituzioni nazionali ed internazionali, associazioni di categoria e organizzazioni professionali agricole e società di servizi alle imprese del settore. La presenza di tre indirizzi, lo scambio continuo tra il contesto delle produzioni agroalimentari e quello della ricerca e della formazione universitaria, con conoscenze interdisciplinari specifiche ed articolate, sono gli assi nella manica per prepararsi al futuro mondo del Food. Durata: 3 anni. Accesso: libero. Classe di laurea: L-18, Scienze dell'Economia e della gestione aziendale. Tre i curricula: Scienze degli Alimenti; Bioeconomia; Bioscienze.



Food System Guido Cristini, presidente del corso di laurea.

management, comunicazione e relazioni esterne) delle imprese operanti nella filiera agroalimentare, «Food System: sustainability, management and technologies» forma laureati pronti per calarsi in vari ruoli: junior analyst; controller esperto della qualità; product manager; buyer e category manager; manager di consorzi e associazioni; brand manager; esperto di certificazioni. Il mondo del lavoro in cui opereranno sarà costituito da: industrie alimentari (produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione); imprese di export import; aziende della grande distribuzione organizzata; enti pubblici e privati che conducono attività di pianificazione, controllo, certificazione o che svolgono attività di tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari; istituzioni nazionali ed internazionali, associazioni di categoria e organizzazioni professionali agricole e società di servizi alle imprese del settore. La presenza di tre indirizzi, lo scambio continuo tra il contesto delle produzioni agroalimentari e quello della ricerca e della formazione universitaria, con conoscenze interdisciplinari specifiche ed articolate, sono gli assi nella manica per prepararsi al futuro mondo del Food. Durata: 3 anni. Accesso: libero. Classe di laurea: L-18, Scienze dell'Economia e della gestione aziendale. Tre i curricula: Scienze degli Alimenti; Bioeconomia; Bioscienze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«I giovedì del MadLab»

I «Dialoghi di restauro»: San Francesco del Prato

Da giovedì al 17 dicembre si terrà la rassegna «I giovedì del MadLab» - Dialoghi di restauro con la città, sei incontri in cui verranno esaminati criticamente, dal punto di vista della teoria del restauro, alcuni cantieri e progetti significativi che hanno interessato la città di Parma negli ultimi anni. La rassegna è organizzata dal Laboratorio di monitoraggio analisi e diagnostica del costruito - MadLab del dipartimento di Ingegneria e Architettura dell'Università di Parma, con il patrocinio del Comune e con la collaborazione degli ordini professionali di Architetti e Ingegneri della città. Una serie di incontri, ognuno dedicato a un progetto esemplare. Ogni incontro vedrà la presenza di due moderatori per ogni tema individuato, sempre scelti sul duplice piano locale e nazionale: il primo, esponente del corso di laurea in Architettura dell'Università di Parma, con la funzione di introdurre e inquadrare il tema prescelto a livello locale, e il secondo, nome di spicco del mondo accademico nazionale, nel campo del restauro, con il ruolo di moderatore del dibattito scientifico seguente. L'incontro di giovedì, alle 14, incentrato sulla chiesa di San Francesco del Prato, si svolgerà nell'Aula Magna dell'Ateneo e vedrà la partecipazione, dopo i saluti istituzionali, di Federica Ottoni (docente di Restauro, Università di Parma), Donatella Fiorani (docente di Restauro, Università La Sapienza di Roma), Michele Zampilli (docente di Restauro, Università Roma Tre), Giorgio Della Longa (architetto) e Giorgio Cangini (ingegnere). Rossana Gabaglio (ricercatrice in Restauro, Politecnico di Milano) terrà la Lectio magistralis «Una provocazione didattica». Il 7 ottobre, ore 14, Ospedale Vecchio; il 21 ottobre, ore 14, Ex Carceri di San Francesco; 4 novembre, ore 14, Ponte romano; 18 novembre, ore 14, Chiostrì di San Paolo; 17 dicembre, ore 14, Spazi in cerca di autore.

Aula dei Filosofi Giovedì e venerdì un ricco programma di interventi con diversi professori dell'Università

Due giornate di studio dedicate allo scrittore Patrick Chamoiseau

Si intitolano En attendant Chamoiseau le due giornate di studi organizzate dall'Università di Parma giovedì e venerdì per lo scrittore martinicano Patrick Chamoiseau, in vista della laurea ad honorem che l'Ateneo gli conferirà il 30 settembre.

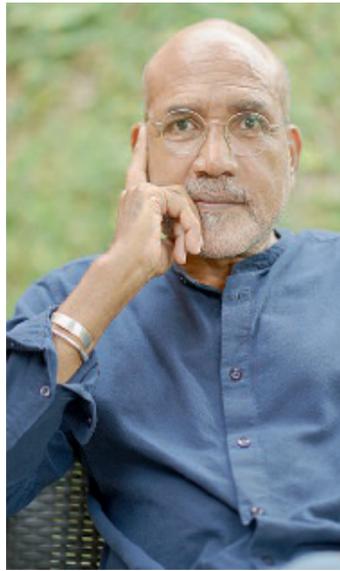
Il programma

Due giornate che permetteranno di approfondire l'opera dell'autore francofono e la sua scrittura, con interventi di diversi studiosi dell'Università di Parma. Giovedì alle 17 i lavori saranno aperti da Diego Saggia, direttore del dipartimento di Discipline umanistiche, sociali e delle imprese culturali - Dusic, e saranno moderati da Simonetta Anna Valenti, docente di Letteratura francese. Interverranno Elena Pessini (Oltre la maledizione della schiavitù, «L'Esclave vieil homme et le molosse»), Micol Beseghi (Sfide (im)possibili: tradurre Chamoiseau in lingua inglese), Alba Pessini (Chamoiseau saggista, da «Éloge de la Créolité» a «Le Conteur, la nuit et le panier»), Stefano Beretta (L'altro che non

c'è: il Robinson di Chamoiseau - «L'Empreinte à Crusoé»). Nella seconda giornata, venerdì 24 settembre alle 16, moderatrice sarà invece Elena Pessini. Interverranno Davide Papotti (Chamoiseau geografo: l'osservazione del paesaggio della Martinica in «Trésors cachés et patrimoine naturel de la Martinique vue du ciel»), Luana Salvarani ed Elena Luciano (La relazione educativa tra linguaggi e potere: una lettura di «Chemin-d'école»), Nadia Monacelli (Lingua e potere, lingua è potere: costruzione psicosociale di un accento), Diego Varini (Da Chamoiseau all'Europa. Un altro Novecento).

Diretta streaming e Teatro Due

Le due giornate En attendant Chamoiseau saranno trasmesse in diretta streaming dall'Aula dei Filosofi sul sito web dell'Università di Parma www.unipr.it. Completerà poi gli eventi preparatori alla laurea ad honorem la Serata con l'autore in programma per il 29 settembre alle 21 a Teatro Due: una intervista-dialogo con Patrick Chamoiseau, a cura di Elena Pes-



Lo scrittore martinicano

Patrick Chamoiseau riceverà la laurea ad honorem dall'Ateneo di Parma.

sini, in occasione dell'uscita della traduzione italiana del suo volume Livret des villes du deuxième monde (nella versione italiana Città di

un altro mondo, Nuova Editrice Berti, traduzione di Elena Pessini). Prenotazioni a Teatro Due, telefono 0521 230242, e-mail biglietteria@teatrodue.org

Chi è

Da sempre cantore e difensore della cultura creola, e innovatore nel linguaggio (un francese nutrito dei ritmi e delle immagini prese a prestito dal creolo), Patrick Chamoiseau è saggista e narratore. Insignito di numerosi premi letterari lungo tutta la sua carriera (in particolare il Prix Goncourt nel 1992 per Texaco, i recenti Best Translated Book Awards per L'Esclave vieil homme et le Molosse e Prix Édouard Glissant nel 2019), Commandeur des Arts et des Lettres, ha profondamente rinnovato la produzione letteraria in lingua francese, sia dal punto di vista delle tematiche affrontate nei numerosi romanzi, racconti e saggi pubblicati dal 1986 ad oggi, sia per l'originalità delle scelte stilistiche, linguistiche ed estetiche che caratterizzano la sua scrittura.

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In breve

Fino a domani La Notte dei Ricercatori: le prenotazioni

» Sono aperte fino alle 24 di domani le prenotazioni online per partecipare all'edizione 2021 della Notte europea delle Ricercatrici e dei Ricercatori, in programma venerdì. Le prenotazioni online, prenotazioni.nottericercatori.unipr.it/, sono necessarie per partecipare ai tanti eventi. Ogni persona può prenotare fino a un massimo di 4 posti per ogni evento; i ragazzi tra i 14 e i 18 anni possono registrarsi autonomamente e prenotare per sé ma non possono prenotare per altri. Alcuni giorni prima dell'evento la persona che si è prenotata riceverà una e-mail con le istruzioni dettagliate. Per accedere a ogni singolo evento bisogna essere muniti di mascherina e presentare all'ingresso: codice di prenotazione, modulo relativo alla normativa anti Covid firmato (dai genitori in caso di minorenni), che sarà inviato via e-mail, copia del documento di identità di ogni partecipante (da allegare al modulo), Green pass o esenzione. Si invitano inoltre i visitatori a presentarsi all'ingresso 10-15 minuti prima. Oltre 50 gli eventi al Campus Scienze e Tecnologie, al dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, in centro storico e allo Csac; qualcuno online.

Iscrizioni Matricole: le date di scadenza

» C'è tempo fino alle 12 di venerdì per iscriversi a 18 corsi triennali e magistrali a ciclo unico a libero accesso dell'Università di Parma: Beni artistici, librari e dello spettacolo, Economia e management, Fisica, Giurisprudenza, Informatica, Ingegneria civile e ambientale, Ingegneria delle tecnologie informatiche, Ingegneria gestionale, Ingegneria informatica, elettronica e delle telecomunicazioni, Ingegneria meccanica, Lettere, Matematica, Scienza dei materiali, Scienze della natura e dell'ambiente, Scienze geologiche, Scienze politiche e delle relazioni internazionali, Servizio sociale, Studi filosofici. Il corso triennale «Sistema alimentare: sostenibilità, management e tecnologie» chiude le immatricolazioni domani (ore 12). Per accedere alla procedura di immatricolazione, da effettuare esclusivamente online, dall'home page di www.unipr.it occorre cliccare su «Iscrizioni a.a 2021-2022».