

IMPORTANTE TRAGUARDO CONVEGNO E LIBRO

# Stazione sperimentale Innovazione e ricerca la mission da 100 anni

*Il dg Baggio: «Momento storico difficile»*

**A**lmeno altri cento di questi giorni. Ha infatti festeggiato i suoi cent'anni di attività la Ssica (Stazione sperimentale per l'industria delle Conserve alimentari), nata come ente pubblico nel 1922 con la missione di fornire supporto scientifico e tecnologico alla nascente industria alimentare italiana.

Delle celebrazioni per il centenario ha fatto parte il convegno «Salute, Qualità e Sicurezza delle conserve alimentari come punti di forza per lo sviluppo della Nutrizione Sostenibile», ospitato ieri proprio nella sede parmigiana della Ssica. All'evento, moderato da Sebastiano Porretta, responsabile dell'area Marketing & Consumer Science, sono intervenuti numerosi responsabili delle diverse aree e divisioni di Ssica, ricercatori ed esponenti di Efsa (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) a dimostrazione dei rapporti di stima reciproca esistenti tra i due enti.

Durante i lavori del convegno è stato anche presentato il volume del centenario della Stazione sperimentale: «Cento anni di innovazione e passione», che contiene le ricerche più innovative e significative per l'industria agroalimentare svolte dalla Ssica nei suoi cento anni di attività.

«Il centenario cade in un contesto molto difficile, reso ancor più complesso dalla pandemia e dalla guerra in Ucraina - ha affermato aprendo il convegno Tiziano Baggio, direttore generale Ssica -. In questo contesto, l'investimento in ricerca ed innovazione risulta strategico per l'industria conserviera per aumentare la competitività, conquistare nuovi mercati, difendere quelli consolidati e per rispondere alla rinnovata domanda dei consumatori. Il posizionamento internazionale della Ssica, attraverso pubblicazioni scientifiche, partecipazioni e accessi a fondi europei e una rete di relazioni con università e centri di ricerca, garantisce l'eccellenza della sua attività. Nonostante il difficile momento, ripercorrere questa lunga storia di impresa, tradizione e innovazione, rappresenta il necessario riconoscimento del ruolo che l'industria alimentare, e con essa Ssica, ha avuto nello sviluppo del nostro Paese».

«Cento anni sono un traguardo ragguardevole - ha commentato Alberto Spagnolli, senior policy advisor di Efsa - e vorrei sottolineare la lungimiranza di chi, un secolo fa, ha fondato un organismo come la Ssica. La nostra Chief Scientist, in pensione da poco, mi raccontava spesso che veniva sempre con piacere a Parma, a imparare da Ssica, perché in città l'industria alimentare era avanti anni luce rispetto alla Spagna, suo Paese d'origine».

Gli interventi degli esponenti di Ssica, che si sono susseguiti nel corso della giornata, sono stati incentrati sulle più recenti innovazioni messe a punto dai ricercatori della Stazione sperimentale, anche con collaborazioni internazionali, sui temi di salute, qualità e sicurezza delle conserve alimentari in un'ottica di nutrizione sostenibile. Il programma del centenario proseguirà con un nuovo convegno, ad Angri, il 20 ottobre prossimo.