

Qualità e sicurezza alimentare Preparato un nuovo progetto

«Mancava uno spazio tutto dedicato ai necessari aggiornamenti di settore tra impatto climatico e cibi tradizionali»

CESENA

YLENIA MAGNANI

Sono tante le sfide del settore agroalimentare che continuano ad animare il dibattito, anche politico. E tante sono le posizioni, anche molto partecipate, che contestano l'eccessiva innovazione del settore, percepita come un attacco alla tradizionale storia agroalimentare del Paese. Per approfondire questi temi, e fare un po' di chiarezza, nasce il progetto del Centro Lerici. La nuova unità operativa promossa dai Servizi In Area dell'Università di Bologna mirata a informare non solo gli addetti ai lavori ma tutta la cittadinanza su gli aspetti relativi alla qualità e alla sicurezza alimentare. «Cercheremo di organizzare almeno 3 o 4 incontri all'anno mirando a promuovere una cultura della qualità alimentare più consapevole», riferisce la coordinatrice del Tecnopolo di Forlì-Cesena e referente dell'area innovazione di

Ser.In.Ar. Annalisa Campana. L'idea infatti è quella di coinvolgere anche le aziende del territorio. Nel consiglio direttivo del centro infatti sono già presenti Silver Giorgini, responsabile qualità Orogel e Paolo Montagna, responsabile qualità Amadori. A presiedere il Centro Lerici è il professor Marco Dalla Rosa, presidente del coordinamento dei corsi di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari.

L'omaggio in questo caso è al professor Carlo Raffaele Lerici, scomparso prematuramente nel 2000, ma rimasto un punto di riferimento nel campo delle tecnologie alimentari e tra i primi a promuovere l'integrazione della ricerca universitaria con il sistema delle imprese del territorio. «Pertanti anni è mancato un luogo dedicato all'aggiornamento del settore agroalimentare - spiega Dalla Rosa - e anche su sollecitazione delle aziende ci è sembrato doveroso facilitare il fruire delle informazioni. Le



Il centro Lerici avrà anche un premio per i migliori dottorati di ricerca

questioni calde sono tante, dall'impatto climatico alla sostenibilità, fino al dibattito relativo alle alternative dei cibi tradizionali e alle nuove strategie produttive messe in campo. Il pubblico ha il diritto di essere aggiornato da parte di chi si occupa di questi temi in prima persona». Si cercherà quindi di fare chiarezza, abbattere qualche tabù e parlare di innovazione, di coltivazione di precisione aprendo le porte ai

risultati a cui la ricerca nell'ambito dell'agroalimentare è arrivata in questi anni. All'interno delle iniziative del Centro Lerici sarà anche istituito un premio destinato alle migliori tesi di Dottorato di Ricerca a livello nazionale in Scienze e Tecnologie Alimentari, un modo per stimolare il lavoro indispensabile di ricerca che le studentesse e gli studenti continuano ogni giorno a mettere in campo.