

VERBALE
INCONTRO «PARERE DELLE PARTI SOCIALI» (DSA3)

Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari (STAGAL) (Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari),
Corso di Laurea Triennale Economia e Cultura dell'alimentazione (ECOCAL) (Classe L-26 Scienze e tecnologie alimentari),
Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA) (Classe LM-70 - Classe delle Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Agroalimentari).

Giovedì **12 Maggio 2022 nell' Aula Magna del DSA3** presso il complesso monumentale di San Pietro, la Prof.ssa Agnese Taticchi, Presidente del Consiglio di Intercurso (Cdl) dei Corsi di Laurea in STAGAL e TBA - Università degli Studi di Perugia, alle ore 15:30 ha aperto l'Incontro Parere delle Parti Sociali.

All'incontro hanno partecipato:

- Professionisti/Stakeholder operanti in vari settori di interesse per i Corsi di Laurea
- Docenti
- Personale Amministrativo coinvolto nella didattica del DSA3
- Studenti

È stata ampliata la platea permettendo di partecipare anche on line tramite la piattaforma Teams.

L'evento si apre con i saluti del **Prof. Gaetano Martino**, Direttore del DSA3, che ringrazia gli organizzatori, gli ospiti e tutti gli intervenuti. Sottolinea l'importanza del confronto con le parti sociali, attività fondamentale per consentire lo scambio tra le diverse realtà: accademica, istituzionale e professionale. Auspica, una riflessione sull'opportunità di istituire un comitato di indirizzo.

La **Prof.ssa Agnese Taticchi**, spiega che tra gli obiettivi dell'incontro c'è la verifica della congruenza tra l'offerta formativa proposta e la domanda che viene dal mondo del lavoro, dell'efficacia dell'impostazione dei Corsi di Studio nonché l'individuazione di nuovi strumenti e spunti per il miglioramento della stessa offerta formativa.

Dopo aver presentato i CdS di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari e di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti e i relativi curricula (Tecnologie Alimentari, Tecnologie Olivicolo-Olearie e Tecnologie Birrarie) lascia la parola alla Dott.ssa Savino.

La **Dott.ssa Savino** è Responsabile del laboratorio dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (**ICQRF**) di Perugia. Dopo aver ringraziato per l'invito, descrive la struttura dell'organizzazione. Spiega che gli uffici ispettivi e gli uffici territoriali consentono all'ICQRF un controllo globale del territorio e che gli ispettori sono dottori Agronomi e Tecnologi Alimentari, e che quindi questo può rappresentare uno sbocco lavorativo per i laureati. Inoltre, nei laboratori dell'ICQRF (Conegliano, Modena, Perugia, Roma, Salerno e Catania) si eseguono le analisi relative ai controlli del settore alimentare. L'obiettivo primario di tali controlli non è quello repressivo, ma la tutela del consumatore e dei produttori che operano secondo le regole e le leggi previste. Facendo capo al Ministero delle Politiche Agricole, oltre a controllare i prodotti destinati all'alimentazione umana, l'Ispettorato esegue verifiche anche sui mezzi tecnici, le sementi, i mangimi, i fertilizzanti e i prodotti fitosanitari.

Dopo aver mostrato i numeri e la legislazione relativa ai controlli, la Dott.ssa Savino illustra altre attività e servizi offerti che impongono anche un ampliamento delle

competenze necessarie all'Ispettorato, tra queste quelle necessarie alla tutela dei marchi (DOP, IGP etc.). L'Ispettorato infatti, da una parte ne autorizza l'uso, dall'altra vigila sugli enti certificatori e collabora anche a livello internazionale per vigilare e prevenire gli abusi. In tale contesto, oltre ai canali di commercializzazione tradizionali, è sempre più necessario il controllo dei nuovi canali di vendita on line. Per questo motivo, sono in atto collaborazioni con le maggiori piattaforme on line (Amazon, Rakuten, Alibababa, ebay). Inoltre, le competenze informatiche sono utili anche per la gestione di altri strumenti informatici, come i registri telematici, utili per la gestione dei lotti sottoposti a controllo.

Prende la parola il **Dott. Michele Cason**, Direttore di Produzione di **Peroni S.p.A.**, ex Direttore di Assobirra e Componente del consiglio scientifico del CERB. Dopo aver ringraziato per l'invito, rimarca a sua volta l'importanza della collaborazione con l'Università di Perugia, grazie alla quale furono fatti i primi studi che hanno consentito la nascita dell'orzo da birra in Italia. Oggi la collaborazione continua con la produzione del luppolo, di impianti pilota per la produzione di malto e birra usati anche per la ricerca e vari test di produzione consolidando una fattiva ed efficace interazione tra Università, ricerca e ricerca applicata nella trasformazione. Il Dott. Cason conclude il suo intervento descrivendo l'ampiezza della filiera che coinvolge la produzione della birra che determina anche un vasto campo di sbocchi lavorativi.

Successivamente, interviene il **Dott. Minelli**, Amministratore Delegato di **Birra FLEA** e attuale Vicepresidente di **Assobirra**, il quale spiega che la filosofia dell'azienda che amministra è fondata sulla valorizzazione del territorio mediante un progetto di filiera nato nel 2013. All'inizio dell'attività produttiva il birrificio situato a Gualdo Tadino produceva circa 1500 ettolitri di birra, per arrivare a produrre oggi quasi 30 mila ettolitri. Spiega come la valorizzazione del territorio e del prodotto passa sia dall'aumento della quantità prodotta necessaria ad aumentare il fatturato, ma soprattutto dalla qualità. Per questo motivo tutti gli ingredienti (luppolo, zucchero, etc) sono attentamente selezionati e ottenuti da aziende umbre. Il Dott. Minelli descrive FLEA non solo come un birrificio, ma come un universo più ampio che diventa anche incubatore di idee, dove giovani laureati possono portare il loro entusiasmo, affinare e accrescere le loro competenze. Di questo universo fanno infatti, parte, un caseificio (Trinei) e attività di mining per le intelligenze artificiali e lo sviluppo di criptovalute. Tutte le attività sono interrelazionate, trasversali e puntate alla sostenibilità, richiedendo ampie e aggiornate competenze da parte di coloro che vi operano.

L'intervento successivo è quello del Dott. Renzo Santi, Responsabile Assicurazione Qualità e Sostenibilità di **Colussi S.p.A.** Il Dott. Santi introduce il suo intervento ricordando con piacere ed emozione di aver conseguito la sua laurea presso il Dipartimento che oggi lo ospita come relatore. Descrive l'azienda per cui lavora adesso, che oggi vanta 10 stabilimenti e oltre 1500 dipendenti.

In virtù della posizione che occupa in azienda descrive l'evoluzione del concetto che il di qualità ha avuto in Italia e in Azienda nel corso del tempo. In particolare, spiega che dagli anni '90 ad oggi si è passati da una qualità rivolta alla sicurezza del prodotto, all'attenzione per l'organizzazione all'attuazione dei concetti di sostenibilità. Questo ha prodotto la necessità di una maggiore interazione di tutte le funzioni aziendali in un'ottica di interfunzionalità delle stesse.

Il Dott. Santi descrive la Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie come elettiva per le tematiche inerenti la qualità, la ricerca e lo sviluppo nel settore agroalimentare, ricordando le oramai numerose unità di personale assunte dalla Colussi provenienti proprio dal CdLM TBA dell'Ateneo di Perugia, spesso dopo un tirocinio curriculare. Auspica che l'offerta formativa possa anche adeguarsi al continuo mutamento delle prospettive fornendo competenze per leggere e anticipare gli scenari futuri.

Il successivo intervento in programma è quello di **Salvatore Cutrera di Frantoi Cutrera**. Dopo essersi unito ai ringraziamenti di chi è intervenuto prima, descrive l'azienda la quale, sebbene sia operativa da cinque generazioni, si può considerare giovane perché è sul mercato con il prodotto imbottigliato solo dall'anno 2000. Ad oggi, produce un milione e duecentomila bottiglie che esporta in 47 paesi nel mondo. L'azienda ha basato tutto sulla qualità e sull'innovazione, già prima di tuffarsi sul mercato del prodotto imbottigliato. Infatti, negli anni '80 hanno iniziato a spremere olive verdi invece di quelle invaiate o mature che sebbene garantiscano una maggiore resa forniscono un olio di minore qualità sensoriale e chimico-nutrizionale. Questa strategia ha consentito di ottenere oltre 700 riconoscimenti internazionali. Anche lo stabilimento è dotato di impianti di estrazione estremamente avanzati. Insieme alla ditta Perialisi S.p.A., infatti, è stato implementato un software che gestisce le variabili tecnologiche del processo di estrazione meccanica dell'olio in maniera differente in base alla cultivar, al periodo di raccolta e alle caratteristiche specifiche di quel lotto. Per il futuro, l'azienda ha l'obiettivo di creare una "scuola dell'olio" perché, oltre a lavorare per migliorare la qualità del prodotto, è necessario formare il consumatore sugli aspetti della qualità di questo pregiato prodotto.

Prende la parola il **Dott. Andrea Sisti**, Sindaco di Spoleto e **Presidente Associazione Mondiale degli Agronomi**, prima di iniziare il proprio intervento rileva di essere stato uno studente della Facoltà di Agraria di Perugia e con piacere ricorda il suo percorso formativo iniziato tra queste mura. Prosegue parlando delle esperienze maturate e dei diversi incarichi ricoperti. In appoggio alle parole di Salvatore Cutrera, rimarca che per affrontare le nuove sfide il legame con i luoghi di produzione deve essere centrale. L'oleoturismo diventa al pari dell'enoturismo una grande opportunità per il territorio e per la comunità. L'identità del territorio è, infatti, nei suoi prodotti a marchio. Ribadisce che è necessario spingere sulla qualificazione e innovazione dell'intera filiera olivicolo-olearia. Il frantoio si trasforma e diviene un filo rosso tra olivicoltura, paesaggio e dei prodotti stessi con il territorio creando opportunità concrete di dare valore, esternalità, forza e professionalità. Questo approccio servirà a dare centralità all'olivicoltura del nostro territorio e slancio per l'innovazione tecnologica ai frantoi. A ciò si unisce il progetto di rilancio e potenziamento della sede spoletina del CREA. Valorizzando i nostri prodotti d'eccellenza che racchiudono qualità e competenze tecnologiche, infatti, è possibile contribuire a esportare cultura e conoscenze.

È invitato a prendere la parola **Zefferino Francesco Monini**, Amministratore Delegato della **Monini S.p.A.**, azienda familiare che dal 1920 opera nella trasformazione e distribuzione di olio extravergine di oliva. Dopo aver definito la propria azienda come "una realtà artigianale di grandi dimensioni", parla di una storia molto lunga che unisce la famiglia Monini alla Facoltà di Agraria. Racconta della sua grande passione di assaggiatore di olio extravergine di oliva e dell'incontro avvenuto quasi 40 anni fa con il compianto Prof. GF Montedoro e del suo piccolo contributo per la costruzione di un vocabolario per descrivere le sensazioni degli oli extravergini di oliva nelle loro differenze del profilo aromatico che portò alla scrittura del disciplinare DOP Umbria. Questa passione non è venuta meno negli anni, anzi, la curiosità lo spinge ad assaggiare e capire cosa si produce nel mondo. Esorta gli studenti ad essere curiosi, perché la curiosità è un forte stimolo di vita che ci aiuta a migliorare. Scegliere di investire sulla formazione di figure professionali che fossero una garanzia qualitativa di supporto alle aziende agro-alimentari venne istituito a Perugia il Corso di Laurea in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti. Da qui, è iniziato un percorso che ha visto l'azienda Monini collaborare con laureati di questo CdS che avevano acquisito capacità e competenze specifiche e multifunzionali nel campo delle tecnologie alimentari. Molte di queste collaborazioni (stage o tirocini curriculari) si sono trasformate in forme di contratti più stabili, perché, oggi più che mai, bisogna includere quelle conoscenze che vanno dall'area del laboratorio analisi chimiche, controllo qualità, etc... e che sono appannaggio della professionalità dei laureati in questi CdS. È importante associare l'utilità e la multifunzionalità di un CdS con conoscenze qualitative di prodotto per fare

le scelte più opportune per l'azienda. A conclusione del suo intervento Monini sottolinea la scelta opportuna di ampliare l'offerta formativa del CdS di TBA con il nuovo curriculum in TOO, che risulta funzionale per il territorio umbro che definisce "oil land". A fronte di un minor peso a livello produttivo, sicuramente l'Umbria gioca un ruolo importante per l'immagine e la qualità dell'olio extravergine di oliva, nonché per la presenza nel territorio di aziende di riferimento e importanti nel settore della commercializzazione e dell'esportazione dell'olio extravergine di oliva. Il settore olivicolo-oleario ha bisogno di un forte rinnovamento e richiede una declinazione più specifica nella professionalità del laureato che possono derivare da questo nuovo percorso formativo (TOO), indirizzato verso le innovazioni tecnologiche e divulgative. Le nuove generazioni sono, infatti, più attente ad una sana alimentazione e al benessere. Questo forte interesse porta a coniugare le conoscenze che derivano dallo studio con le competenze operative che possono essere utili e funzionali alle aziende.

Passando alle tecnologie estrattive nel settore oleario segue l'intervento del **Dott. Ing. Beniamino Tripodi**, Responsabile commerciale del **Gruppo Pieralisi S.p.A.**, che ringrazia dell'opportunità di tornare a discutere in presenza della crisi che il settore dell'elaiotecnica sta soffrendo negli ultimi 20 anni, ma anche delle opportunità. Riferisce che la produzione italiana di olio extravergine di oliva rappresenta la prima criticità. L'Italia è diventata il primo Paese importatore di olio (Fonte dati ISMEA 400.000 ton.). Dopo aver puntualizzato che la crisi di produzione è associata ad una carenza di competenze e di professionalità e quindi, riallacciandosi alla curiosità citata prima da Zefferino Monini, il Dott. Ing. Tripodi ribadisce che l'intero settore ha bisogno di funzionalità e professionalità per invertire il trend negativo. Si augura che il fermento per la messa a dimora di nuovi oliveti faccia riguadagnare all'Italia il secondo posto in termini di produzione, visto che la Spagna attualmente produce 5/6 volte di più. Questo è un elemento di crisi che si deve trasformare in una grande opportunità in termini di professionalità, perché oltre al problema strutturale dell'olivicoltura c'è anche un problema di invecchiamento del sistema olio. Quindi, è forte la richiesta di giovani che abbiano competenze e professionalità nel settore della trasformazione di cui hanno parlato sia Salvatore Cutrera che il Dott. Andrea Sisti, per la profilazione della figura di cui il comparto ha esigenza. Ricordando che il numero di frantoi a livello nazionale negli ultimi anni si è ridotto (passando dagli 11000 ai circa 5000 attuali), si comprende come questo aspetto abbia determinato una biforcazione nel settore delle tecnologie estrattive intesa come pochi frantoi di grandi capacità lavorative che oggi vengono affiancati da un altro modello produttivo, quello del frantoio aziendale. Il Dott. Ing. Tripodi si sofferma a declinare i diversi profili professionali richiesti dalle differenti realtà produttive. Il profilo di un professionista che va in un piccolo frantoio di una piccola azienda dovrà avere competenze verticali (produzione, trasformazione e commercializzazione), con una profilazione di un tutto fare. Una professionalità e competenze specifiche sono richieste per operare in frantoi di più grandi dimensioni dove si sta assistendo ad una vera e propria rivoluzione tecnologica. Il settore della trasformazione sta cambiando, c'è una grande attenzione, infatti, verso le produzioni sostenibili e a basso impatto ambientale, nonché alla valorizzazione dei sottoprodotti che abbiano un impiego come biomasse per la filiera energetica. L'attenzione si sposta su un altro aspetto di grande interesse quale la corretta remunerazione di tutti gli attori della filiera, in particolar modo per gli olivicoltori e trasformatori dell'Italia centro-nord. È, quindi evidente che il consumatore sia consapevole che la qualità del prodotto cardine della dieta mediterranea a basso costo non esiste. Per evitare la perdita irreversibile di un know-how fatto di conoscenze ed esperienze che mira alla sostenibilità socio-ambientale della produzione, risulta chiaro che il frantoio deve diventare un soggetto attivo capace di dialogare con i produttori e consumatori. Il Dott. Ing. Tripodi sottolinea l'importanza della comunicazione e della sensibilizzazione del consumatore e, quindi, di poter avere sia in campo che in frantoio figure professionali che siano in grado di superare queste criticità. La relazione si conclude con un in bocca al lupo e un invito a tutti gli studenti: "vi aspettiamo a braccia aperte".

Al termine degli interventi programmati, la **Presidente del Cdl**, riallacciandosi alle parole del Dott. Ing. Tripodi sottolinea l'importanza della comunicazione in tutti gli ambiti degli alimenti e che proprio l'intento del CdS di ECOCAL è quello di formare figure competenti anche per gli aspetti relativi alla comunicazione, a quelli legati alla salute ed alla scelta di consumare alcuni alimenti. Invita, quindi, i presenti a intervenire per considerazioni e, apporti di ulteriori contributi. Lascia la parola al Prof. Maurizio Servili, Past Presidente del Cdl di STAGAL e TBA.

Il **Prof. Maurizio Servili**, Docente di processi delle tecnologie alimentari del DSA3, ringrazia e rimarca la vasta partecipazione e il profondo interesse per l'incontro da parte delle parti sociali invitate a discutere insieme circa i contributi e i suggerimenti offerti che sono stati molto proficui; così come il giudizio favorevolmente positivo dell'offerta formativa presentata per i CdS. La platea, infatti, ha concordato nella richiesta di laureati in grado di rispondere alla domanda di innovazione delle aziende agro-alimentari che operano lungo tutta la filiera e alla crescente multifunzionalità delle suddette, di figure professionali caratterizzate da formazione e competenze multidisciplinari con capacità di analisi, gestione e attenzione per ambiente, qualità e sicurezza dei prodotti agro-alimentari. A conclusione del proprio intervento il Prof. Servili rimarca il fatto che l'incontro è occasione per creare tavoli di lavoro che vedono coinvolti rappresentanti delle parti sociali prima indicate e docenti del CdS al fine di migliorare aspetti specifici dei CdS e aggiornare le competenze che nell'ultimo decennio ha subito una accelerazione complessa anche alla luce delle richieste pervenute.

Interviene la **Dott.ssa Mara Quaglia**, Responsabile della Qualità del CdS di ECOCAL e Docente di patologia del DSA3. La sua prima considerazione riguarda il carattere interdisciplinare del CdS che ha diverse aree di interesse (agricolo, economico, nutrizionale e storico-antropologico) e la collocazione trasversale degli studenti grazie all'acquisizione di competenze utili per interpretare e gestire il complesso sistema dell'alimentazione umana, per svolgere con autonomia attività di gestione di imprese di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti e per collaborare all'organizzazione e gestione di interventi nutrizionali e di educazione e comunicazione alimentare. Un'altra considerazione riguarda, invece, la sostenibilità delle aziende del settore agro-alimentare e il ricircolo creativo degli scarti della filiera che ha portato alla nascita di idee e di collaborazioni. A tale riguardo ricorda che gli scarti della filiera olivicolo-olearia sono stati utilizzati come prodotti naturali a basso impatto per la difesa delle piante da fitopatogeni. Consiglia gli studenti di approfittare di tutte le occasioni che consentano di approcciarsi ai vari contesti lavorativi e conclude il proprio intervento sottolineando l'importanza di effettuare il tirocinio pratico-applicativo (TPA) possibilmente presso realtà per le quali si nutre particolare interesse. Il TPA previsto dagli ordinamenti didattici dei CdS è uno strumento a servizio degli studenti per acquisire durante questo periodo le capacità necessarie per un inserimento attivo nelle dinamiche aziendali, ma da modo, anche, alle aziende di conoscere e valutare tirocinanti con cui sono entrati in rapporto lavorativo per collaborazioni future. Invita, pertanto, gli studenti a fare una scelta consapevole della sede del TPA, perché questa esperienza professionalizzante costituisce un momento fondamentale nella formazione complessiva del laureato.

Intervengono quindi alcuni studenti che concordano con il carattere funzionale del TPA di collegamento tra esperienza in realtà lavorative e percorso formativo di acquisizione di risorse e competenze professionali e loro conseguente trasferibilità nel mondo del lavoro. Inoltre, per la Laurea Magistrale, il TPA si arricchisce di ulteriori finalità sia di preparazione alla pratica autonoma del tirocinante sia di far acquisire conoscenze dirette delle tematiche delle filiere produttive nei principali settori delle scienze agro-alimentari, nell'ambito delle quali individuerà e progetterà l'attività oggetto della prova finale.

Un altro studente, approfittando della presenza tra i relatori di assaggiatori di olio, chiede come possa mettere in pratica la sua grande passione di assaggiatore di olio e come possa evolvere il ruolo di tale figura in un prossimo futuro, e quindi i percorsi formativi e le competenze richieste. Il dialogo è molto articolato e costruttivo.

In conclusione, le parti sociali esprimono vivo e pieno apprezzamento sull'offerta formativa della nuova classe LM-70 e si augurano forme di collaborazione ravvicinata e continua a iniziare dall'ospitare studenti per il TPA. La Prof.ssa Agnese Taticchi ringrazia per l'apprezzamento unanime e invita a rafforzare i contatti per continuare e costruire insieme figure professionali in linea con le richieste del mondo del lavoro in continua evoluzione ed inoltre ringrazia i colleghi Docenti e gli studenti intervenuti per i preziosi suggerimenti, poiché gli esiti di queste attività aiutano i CdS a valutare l'efficacia del percorso formativo in relazione alle competenze richieste dal mondo del lavoro di una declinazione più specifica nella professionalità del laureato.

L'intervento si conclude alla 17:30