

IL PROGETTO

Il tecnopolo agroalimentare carta per l'università del cibo

Una rete di 10 snodi della ricerca ponte tra ateneo e sistema delle imprese
Lattuca: «Una parte del campus è già terreno fertile e ha precise peculiarità»

CESENA

GIAN PAOLO CASTAGNOLI

Tra le varie carte che il Campus cesenate può giocare per accreditare la propria "candidatura" a ospitare la nuova "Università del cibo" annunciata dal presidente della Regione Stefano Bonaccini c'è una scelta già fatta anni fa con un sigillo istituzionale. Si tratta della collocazione in città di un tecnopolo agroalimentare. Lo fa notare il sindaco, che si è subito attivato per cogliere l'opportunità, prendendo contatto con Bonaccini, con il rettore e col presidente del Campus cesenate.

Le peculiarità

Sulla futura "università food", che dovrebbe prendere forma l'anno prossimo, il primo cittadino Enzo Lattuca non ha dubbi: «È un'idea ancora da approfondire, ma sicuramente una parte del nostro insediamento universitario è un terreno fertile per un progetto di quel tipo. C'è una peculiarità indiscutibile, a partire dalla presenza consolidata del corso di Scienze e tecnologia alimentare a Villa Almerici. Tra l'altro - ricorda il sindaco - all'inizio dell'anno accademico in corso è stato attivato un interessante corso di laurea triennale in Scienze e cultura della gastronomia, che potrebbe essere visto come una specie di prologo di



Il tecnopolo di Villa Almerici

questa innovativa università del cibo. Inoltre, la Regione ha deciso a suo tempo di individuare Cesena come sede del tecnopolo agroalimentare, riconoscendo al nostro territorio il ruolo di principale polo food dell'Emilia-Romagna, insieme a Parma».

I tecnopoli

Quella dei tecnopoli è una rete di 10 strutture distribuite in tutta la regione per sviluppare attività e servizi specializzati a supporto dell'innovazione. Si tratta in pratica degli snodi della ricerca (quello di Forlì-Cesena è gestito dalla società Serinar) chiamati a fare da ponte tra l'università e il

sistema delle imprese e più in generale i sistemi territoriali nel loro complesso. Quello esistente in provincia si articola in tre "Ciri" (Centri interdipartimentali di ricerca industriale), accreditati alla Rete Alta Tecnologia dell'Emilia Romagna. Si tratta di laboratori specializzati in tecnologie Ict, aeronautiche-aerospaziali e agroalimentari. Quest'ultima eccellenza è collocata a Cesena. Sono otto i campi in cui opera: ottimizzazione dei processi; studi di shelf-life per migliorare la sicurezza degli alimenti mediante l'impiego di antimicrobici naturali, pretrattamenti e atmosfere di confezionamento idonee;

sviluppo di nuovi prodotti con proprietà migliorate; marker e fingerprint molecolari per il riconoscimento su basi oggettive dell'origine geografica e della tipicità di produzione e l'individuazione delle popolazioni microbiche; fingerprinting molecolare per prevenire contraffazioni di prodotti tutelati da marchio; strumenti utili nel settore alimentazione-salute e validazione nutrizionale e tossicologica dei cibi; potenzialità applicative delle colture microbiche; processi fermentativi fatti su misura; messa a punto di metodi analitici per lo screening.