

Sicurezza alimentare: una laurea per Expo

I corsi in Cattolica e in Statale

A Roma nuovo incontro Sala-Cantone

ILARIA SOLAINI

Un dottorato internazionale, ma anche master, corsi executive ed estivi per creare esperti in sicurezza alimentare. Partirà nella primavera del 2015 in concomitanza con l'inizio dell'Expo la Scuola interuniversitaria di alta formazione per la sicurezza alimentare, istituita dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e dall'Università degli Studi di Milano con il sostegno della società di gestione del grande evento. L'iniziativa è stata annunciata, ieri, nell'ambito del convegno dal titolo "Sicurezza alimentare: quali competenze per il futuro?". Intanto, ieri, il commissario anticorruzione, Raffaele Cantone, ha incontrato il numero uno di Expo, Giuseppe Sala, a Roma per riunioni di routine sull'aggiornamento dei lavori. «Con Expo si è creato un rapporto di grande collaborazione – ha confermato l'ex magistrato – hanno recepito le nostre raccomandazioni. Non siamo certi di impedire la corruzione ma di renderla sicuramente più difficile». «Loro – ha aggiunto Cantone – si sono adeguati a tutte le nostre prescrizioni anche un po' dure e molto rigorose».

Potrà, invece, diventare un'eredità di Expo, la scuola di alta formazione sulla sicurezza alimentare dell'Università Cattolica. «Un risultato "permanente" frutto di collaborazioni che si consolidano nel tempo» ha spiegato il rettore, Franco Anelli, nel corso del convegno milanese. Ma anche rappresenta l'occasione di «ge-

**Il magistrato: le nostre
raccomandazioni sono
state seguite, ora la
corruzione è più difficile**

nerare nuove professionalità in un'epoca che si appresta a incontrare sfide inedite» ha aggiunto il direttore delle Relazioni esterne e istituzionali di Padiglione Italia, Alberto Mina. Dal canto suo, il rettore della Statale Gianluca Vago ha messo in evidenza il ruolo determinante dell'esposizione universale nello sviluppo dell'iniziativa interuniversitaria e ha puntualizzato la scelta di fondo alla base dell'intesa: «Non voglia-

mo fare i tuttologi ma concentrarci sul tema specifico della sicurezza alimentare, evitando il vizio accademico di spaziare in altri campi».

Per riuscirci è necessario «ripensare – ha aggiunto il professor Pier Sandro Cocconcetti, direttore laboratorio dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Expo-LAB – a un modello di alta formazione che sia multidisciplinare e focalizzato su argomenti specifici della sicurezza alimentare grazie a percorsi, organizzati in maniera flessibile, mirati alla formazione di esperti che operano nelle istituzioni nazionali e sovranazionali; esperti di analisi del rischio e gestione dei pericoli nelle imprese della catena alimentare; esperti in gestione delle crisi nel settore agro-alimentare». L'attività formativa sarà articolata in diversi livelli che accompagneranno i sei mesi di Expo. Tra i destinatari dei percorsi formativi ci «saranno, a seconda del tipo di attività, dottorandi, funzionari delle agenzie di sicurezza alimentare che lavorano in Europa dove la tutela dei consumatori è altissima, ma anche manager di aziende del settore che provengono da Paesi emergenti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA