

RICERCA TANDEM CATTOLICA-STATALE, AL VIA LA SCUOLA IN ALTA FORMAZIONE

Cercansi esperti in sicurezza alimentare Le università lanciano il corso

— MILANO —

UNA SCUOLA di dottorato internazionale sulla sicurezza alimentare, un master e corsi di formazione durante i sei mesi di Expo. Sono i primi frutti del protocollo firmato nel dicembre 2013 tra Università Cattolica di Milano, Statale, Expo spa e ministeri dell'Istruzione e della Salute per l'istituzione della Scuola di alta formazione per la sicurezza degli alimenti.

«Potrebbe diventare l'eredità dell'Expo milanese dedicato ai temi dell'alimentazione — afferma il rettore della Cattolica Franco Anelli, durante l'incontro dal tema "Sicurezza alimentare: quale futuro?" — un risultato permanente per la città e non solo in termini di strutture di formazione e ricerca».

Ancora manca una vera e propria

struttura, ma già si sta pensando ai programmi didattici.

«**STIAMO** sfruttando la spinta che solo un evento come Expo può offrire» aggiunge Gianluca Vago, rettore dell'Università de-

di missioni e i costi diventano insostenibili. Con Expo a Milano ci saranno incontri e per mettere in contatto varie esperienze. Purtroppo, non sono queste le cose che fanno notizia».

LEZIONI

Sono allo studio i programmi didattici dei futuri corsi

gli studi di Milano. Per Alberto Mina, direttore relazioni esterne di Padiglione Italia, «Expo è una grandissima piattaforma di relazioni e visibilità e va sfruttata al massimo. Un esempio: un ricercatore scopre un metodo di conservazione dei cibi che può interessare i Paesi in via di sviluppo. Senza Expo, dovrà organizzare decine

IL MASTER partirà a breve, mentre il dottorato sarà attivo dall'anno scolastico 2015/2016.

«La grande domanda di Expo è: cosa succede dopo? Ecco, proviamo a dare un contributo — spiega il preside della facoltà di scienze agrarie, alimentari e ambientali della Cattolica Lorenzo Morelli —. Non c'è un sistema di formazione consolidato a livello europeo per il controllo alimentare». La Cattolica metterà a disposizione ricercatori da sempre impegnati nel settore e tre docenti della facoltà di agraria, membri dei panel di Efsa, l'agenzia europea per la sicurezza alimentare con sede a Par-

ma. «La nascita di questi corsi non può che favorire la ricerca nel settore — afferma Alberto Spagnoli, capo unità dell'ufficio direzione di Efsa — abbiamo bisogno di contributi da parte di ricercatori indipendenti. In Europa c'è ancora tanto da fare: ci sono ricerche "doppione" e i risultati non sono condivisi perché le Università non si parlano. Noi, ci stiamo aprendo tanto con il progetto Open Efsa dopo le accuse di mancanza di trasparenza che alcuni gruppi di pressione ci hanno rivolto negli anni scorsi».

Cosimo Firenzani

PROGETTO

Piani di studio

A breve partirà il master mentre il dottorato sarà attivato nel 2015. Previste collaborazioni con l'Efsa, l'agenzia europea che monitora i cibi



ANALISI
Un laboratorio di controllo dei prodotti agroalimentari (Olycom)

RICERCA TANDEM CATTOLICA-STATALE AL VIA LA SCUOLA IN ALTA FORMAZIONE

Cercansi esperti in sicurezza alimentare

Le università lanciano il corso

— MILANO —

UNA SCUOLA di dottorato internazionale sulla sicurezza alimentare, un master e corsi di formazione durante i sei mesi di Expo. Sono i primi frutti del protocollo firmato nel dicembre 2013 tra Università Cattolica di Milano, Statale, Expo spa e ministeri dell'Istruzione e della Salute per l'istituzione della Scuola di alta formazione per la sicurezza degli alimenti.

«Potrebbe diventare l'eredità dell'Expo milanese dedicato ai temi dell'alimentazione — afferma il rettore della Cattolica, Franco Anelli, durante l'incontro dal tema "Sicurezza alimentare: quale futuro?" — un risultato permanente per la città e non solo in termini di strutture di formazione e ricerca».

Ancora manca una vera e propria struttura, ma già si sta pensando

ai programmi didattici.

«STIAMO sfruttando la spinta che solo un evento come Expo può offrire» aggiunge Gianluca Vago, rettore dell'Università degli studi di Milano. Per Alberto Mina, direttore relazioni esterne di Padiglione Italia, «Expo è una grandissima piattaforma di relazioni e visibilità e va sfruttata al massimo. Un esempio: un ricercatore scopre un metodo di conservazione dei cibi che può interessare i Paesi in via di sviluppo. Senza Expo, dovrà organizzare decine di missioni e i costi diventano insostenibili. Con Expo a Milano ci saranno incontri e per mettere in contatto varie esperienze. Purtroppo, non sono queste le cose che fanno notizia».

IL MASTER partirà a breve, mentre il dottorato sarà attivo dall'anno scolastico 2015/2016.

«La grande domanda di Expo è: cosa succede dopo? Ecco, proviamo a dare un contributo — spiega

il preside della facoltà di scienze agrarie, alimentari e ambientali della Cattolica, Lorenzo Morelli —. Non c'è un sistema di formazione consolidato a livello europeo per il controllo alimentare». La Cattolica metterà a disposizione ricercatori da sempre impegnati nel settore e tre docenti della facoltà di agraria, membri del panel di Efsa, l'agenzia europea per la sicurezza alimentare con sede a Parma. «La nascita di questi corsi non può che favorire la ricerca nel settore — afferma Alberto Spagnoli, capo unità dell'ufficio direzione di Efsa — abbiamo bisogno di contributi da parte di ricercatori indipendenti. In Europa c'è ancora tanto da fare: ci sono ricerche "doppione" e i risultati non sono condivisi perché le Università non si parlano. Noi, ci stiamo aprendo tanto con il progetto Open Efsa dopo le accuse di mancanza di trasparenza che alcuni gruppi di pressione ci hanno rivolto negli anni scorsi».

Cosimo Firenzani

PROGETTO

Piani di studio

A breve partirà il master mentre il dottorato sarà attivato nel 2015. Previste collaborazione con l'Efsa, l'agenzia europea che monitora i cibi

LEZIONI

Sono allo studio i programmi didattici dei futuri corsi

