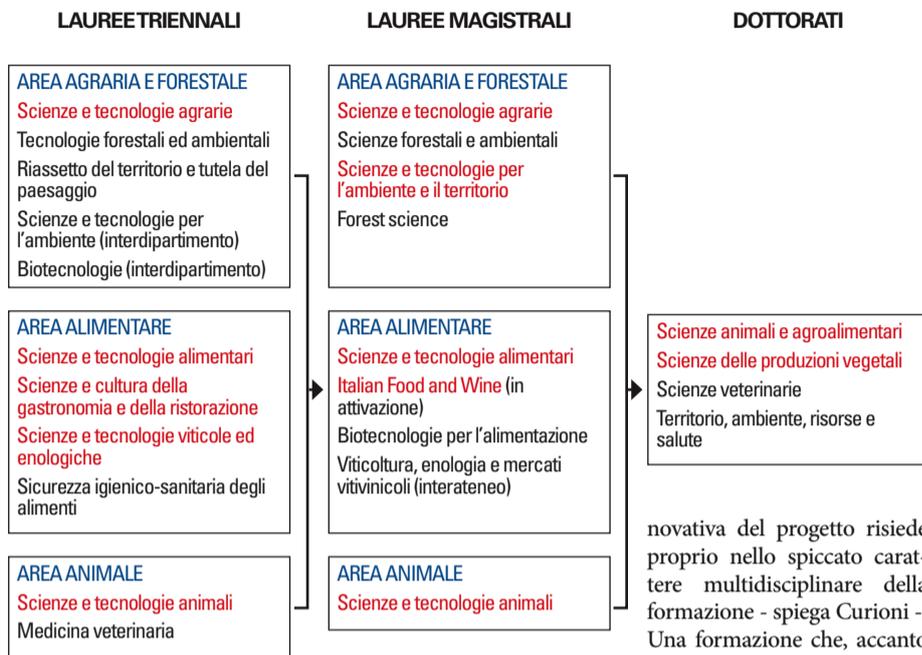


UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA, DAFNAE / Tra i corsi del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente

Nuova laurea magistrale in Italian Food and Wine

Oltre alle conoscenze agroalimentari e vinicole punta sulle tematiche gestionali, commerciali e culturali su tutta la filiera

Promuovere la qualità della vita dell'uomo, la competitività del settore agroalimentare e l'uso sostenibile delle risorse naturali: è questa la mission del Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente (Dafnae) dell'Università degli Studi di Padova che, nell'anno accademico 2015-2016, si accinge ad essere il dipartimento di riferimento per un nuovo e particolare corso di laurea. La Laurea Magistrale "Italian Food and Wine" si presenta come un percorso formativo innovativo, tenuto interamente in lingua inglese e rivolto sia a studenti italiani che stranieri. Il tema centrale del corso è la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela delle produzioni agroalimentari di qualità. Non ci prefigge dunque di offrire una formazione di tipo esclusivamente tecnico in campo agroalimentare e vinicolo, ma di integrare le conoscenze legate alle produzioni di qualità a valore aggiunto con le competenze necessarie alla migliore valorizzazione sul mercato sia interno che, soprattutto, internazionale, degli alimenti e dei vini per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo. "L'elemento qualificante del



In rosso i corsi di studio di Dafnae e, in nero, gli altri corsi della scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Padova

corso di studio, che lo differenzia rispetto a quelli più squisitamente tecnici già attivati, è da identificarsi nell'integrazione di aspetti culturali, economici e di gestione con quelli relativi alla conoscenza delle caratteristiche di qualità tecnologica e sensoriale dei prodot-

ti", afferma il professor Andrea Curioni, che coordina il corso. Questi aspetti, presenti anche in altri corsi di carattere "economico-gestionale" troveranno la possibilità di essere sviluppati partendo da una solida base di conoscenza dei prodotti che si vogliono valorizzare e delle materie prime che servono per produrli. Verranno quindi approfonditi gli aspetti sensoriali e salutistico-nutrizionali, quelli economici e gestionali, storici, sociali ed antropologici, con riferimenti stretti ai territori di produzione. "La componente in-

novativa del progetto risiede proprio nello spiccato carattere multidisciplinare della formazione - spiega Curioni -. Una formazione che, accanto a corsi tecnico-scientifici sulle caratteristiche delle materie prime agricole e dei prodotti agroalimentari italiani, sui

sistemi di certificazione pubblici e privati, sugli aspetti di valorizzazione economica e commerciale e sulla sicurezza e alla tracciabilità, coinvolge anche competenze di altri Dipartimenti dell'Ateneo appartenenti alle aree economica, medica, umanistica e delle scienze sociali". Nella didattica, saranno valorizzate al massimo le esperienze dirette "sul campo", sia tramite seminari tenuti da specialisti e da manager aziendali, sia attraverso analisi di casi e visite di studio. È quindi previsto l'intervento didattico di docenti qualificati, anche stranieri, esterni all'Ateneo ed esperti di valorizzazione di prodotti a valore aggiunto *terroir-based*. Molto importante è anche la possibilità di svolgere esperienze dirette di durata almeno semestrale, finalizzate alla redazione della tesi di laurea,

in imprese e organizzazioni agroalimentari orientate alla qualità e con esperienze di successo sui mercati internazionali. L'idea è formare una figura professionale nuova, che, partendo da solide basi di conoscenza del prodotto, possa gestire, comunicare, valorizzare e tutelare i prodotti agroalimentari, in una logica orientata all'esportazione e allo sviluppo territoriale, utilizzando il sistema italiano come modello di riferimento. Tali professionisti troveranno occupazione nelle imprese del primario e agroalimentari, nei consorzi di tutela e nelle associazioni di prodotto, ma anche in quelle del terziario, sia privato che pubblico, che si occupano di valorizzazione, commercializzazione, consulenza, formazione, informazione inerente i prodotti agroalimentari e vini di qualità.



Vista del campus di Agripolis sede del Dafnae a Legnaro (Pd). Altre strutture di ricerca sono presenti presso l'Azienda agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università e anche nel campus enologico di Conegliano

Lauree e dottorati in nome di Madre terra

Il Dipartimento Dafnae è attualmente composto da 18 professori ordinari, 24 professori associati e 18 ricercatori ed è sede di otto corsi di laurea, di cui 5 triennali e 3 magistrali. Tre corsi, quello di 'Scienze e Tecnologie Agrarie', 'Scienze e Tecnologie Alimentari' e 'Scienze e Tecnologie Animali' si declinano sia come lauree triennali che magistrali. All'area alimentare delle lauree triennali appartengono poi i corsi in 'Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione' e di 'Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche', che trova il suo sbocco nella laurea magistrale interateneo - con le Università di Udine e di Verona - in "Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli".

Dafnae è inoltre sede amministrativa di due corsi di dottorato in 'Scienze delle produzioni vegetali' e 'Animal and Food Science' e partecipa a quello di 'Land Environment Resources and Health' all'interno dei quali si svolgono attività di ricerca e formazione superiore riferibili alle tematiche tipiche di Expo 2015.

Per info: www.dafnae.unipd.it/corsi/corsi-di-laurea-1

Nella Ricerca, primi in Italia

La classifica italiana stilata dal ministero dell'Università e della Ricerca. Svariatisimi i campi di attività dagli alimenti all'ambiente

Presso Dafnae si svolge attività di ricerca in scienze e tecnologie vegetali, animali e microbiche, del suolo, delle tecniche di coltivazione e allevamento, della sostenibilità ambientale delle aziende agricole e alimentari, delle biotecnologie applicate al settore agroalimentare e ambientale, della salvaguardia e della valorizzazione delle risorse ambientali e della biodiversità, delle proprietà tecnologiche dei prodotti, e della valutazione e valorizzazione della qualità degli alimenti. Il principale carattere innovativo dell'impostazione culturale di Dafnae è lo studio del settore agroalimentare e ambientale con un approccio globale e sistemico, considerando le interconnessioni all'interno delle singole filiere produttive, tra filiere diverse e l'ambiente. L'aggregazione nello stesso dipartimento di competenze scientifiche sui diversi comparti della filiera agroalimentare rappresenta un'opportunità unica di collaborazione e integrazione di metodologie, competenze e conoscenze intersettoriali.

Le linee di ricerca del dipartimento riguardano lo studio e lo sviluppo di sistemi di produzione primaria sostenibili dal punto di vista ambientale ed etico e di sistemi di trasformazione delle materie prime che consentono di ottenere alimenti salubri, sicuri e di qualità. La ricerca riguarda tutte le componenti del sistema agroalimentare, dai rapporti tra suolo, pianta e ambiente alle tecnologie agrarie innovative e sostenibili, dalla valutazione e miglioramento della qualità delle produzioni primarie alle tecnologie di produzione di alimenti, vini e altre bevande, dagli aspetti sensoriali alle relazioni che intercorrono tra alimenti e salute. Per questi studi, Dafnae intrattiene relazioni con il territorio, le realtà istituzionali e produttive regionali e nazionali e collabora intensamente con Università e Centri di ricerca internazionali. Il dipartimento dispone di circa 2100 mq di superficie destinata a laboratori di ricerca, dotati di moderne strumentazioni per effettuare analisi chimiche, fisiche e

molecolari su matrici vegetali e animali e su alimenti e vini, e gestisce il laboratorio AnSen-LAB dedicato all'analisi sensoriale, la disciplina utilizzata per misurare e interpretare le sensazioni che possono essere percepite dai sensi del consumatore. Come parte del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (Cirve) dell'Università di Padova, il Dafnae dispone inoltre di strutture dedicate alla ricerca presso il campus di Conegliano, dedicato all'attività riguardante il settore viticolo ed enologico. Altre strutture di ricerca applicata sono presenti presso l'Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università di Padova, che comprende campi e serre sperimentali per la coltivazione di specie erbacee e arboree, stabulari per l'allevamento di animali per prove zootecniche e un laboratorio di minicaseificazione sperimentale per ricerche sulla qualità tecnologica del latte. L'intensa e qualificata ricerca sviluppata nel dipartimento ha consentito a Dafnae di classificarsi primo Dipartimento in Italia per qualità della ricerca nel settore delle Scienze Agrarie e Veterinarie nel processo di valutazione istituito nel 2013 dal ministero dell'Università e della Ricerca.



La didattica prevede anche esperienze sensoriali legate agli alimenti