

Alcuni momenti della visita dell'assessore regionale Fermi alla Cattolica del Sacro cuore



Il tour dell'assessore regionale Fermi nelle università passa da Cremona

CREMONA (ddv) Nel cuore della pianura lombarda ricerca e innovazione incontrano il mondo della tradizione agricola e alimentare, all'interno della sede di Cremona dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Nato nel 1984 con l'inaugurazione della SMEA (Scuola Master in Economia del sistema Agro-alimentare), poi confluita nel 2005 nell'Alta Scuola in Management ed Economia Agro-alimentare, l'ateneo si è sempre distinto per la sua grande vocazione alla ricerca e all'innovazione. È in quest'ottica che giovedì 15 febbraio l'assessore regionale all'università ricerca e innovazione **Alessandro Fermi** ha scelto Cremona come seconda tappa del tour «Un viaggio fra le eccellenze. Università e Regione Lombardia si incontrano», che lo porterà a visitare tutti gli atenei lombardi.

L'incontro ha offerto un'opportunità unica per esplorare da vicino l'ecosistema accademico dedicato a queste discipline e per discutere delle prospettive di sviluppo e collaborazione nel settore. Oggi l'offerta formativa della Cattolica di Cremona comprende: 2 Lauree triennali, 3 Lauree magistrali e 3 Master universitari; e gli spazi per la didattica sono integrati con i laboratori e le strutture destinate alla ricerca.

«Siamo orgogliosi per la qualità dei nostri programmi di ricerca - ha affermato il Pro-Rettore **Roberto Zoboli**, delegato al coordinamento e alla promozione della ricerca scientifica e della sostenibilità dell'Università Cattolica - Oggi in Italia abbiamo un picco di giovani che scelgono di proseguire e che desiderano svolgere percorsi di dottorato in ottica non solo di carriere accademiche, ma anche al di fuori dell'Università, e noi cerchiamo di dare risposte a questa richiesta».

L'Università Cattolica di Cremona si è sempre distinta per l'impegno nel promuovere la ricerca e l'innovazione soprattutto nel campo delle scienze agrarie, alimentari e ambientali, settori fondamentali per l'economia regionale e nazionale. La visita dell'assessore Fermi ha permesso di approfondire le iniziative e i progetti in corso presso la Facoltà, focalizzandosi sulle sfide e sulle opportunità che caratterizzano questo ambito così cruciale per lo sviluppo sostenibile.

«Come assessorato crediamo fortemente nel modello di università integrato con il territorio. Noi vogliamo continuare a sostenere gli atenei di provincia, perché siamo convinti che dove c'è un'Università c'è un fulcro per la crescita e uno stimolo per l'innovazione di tutto il tessuto produttivo. La crescita delle imprese è legata a doppio filo con la ricerca e l'innovazione che nasce all'interno dei nostri atenei» ha affermato

Un matrimonio felice: così agroalimentare e hi-tech si incontrano in pianura



l'assessore Fermi.

Durante l'incontro, sono stati presentati numerosi progetti di ricerca promossi dall'Università che spaziano dall'agricoltura sostenibile alla Food Safety. Particolare attenzione è stata data poi al percorso di Dottorato Agrisystem, la scuola dedicata allo studio del sistema agroalimentare attraverso un approccio multidisciplinare che unisce le scienze agrarie con il mondo dell'economia e del management e quello della psicologia. L'assessore Fermi ha avuto modo di conoscere da vicino le tecnologie all'avanguardia utilizzate nei laboratori e negli impianti sperimentali, nonché di incontrare studenti e ricercatori impegnati in progetti di rilevanza nazionale e internazionale.

«Il 20% dei membri della Facoltà

di Scienze Agrarie fa parte del 2% dei Top Scientists di settore, e questo ci permette di collaborare a progetti e ricerche dei più grandi centri e istituzioni nel campo della Food Safety, come la FAO o l'EFSA (European Food Safety Authority). Inoltre è altissima anche la collaborazione con le imprese del territorio, nell'ultimo anno di 185 progetti commissionati, 134 sono nati da richieste di privati» ha spiegato il Pro-Rettore Vicario **Pier Sandro Cocconcilli**, delegato al coordinamento dei progetti di internazionalizzazione dell'Università Cattolica.

Particolare rilievo è stato dato alla collaborazione tra l'Università Cattolica di Cremona e le imprese del territorio nel campo dell'agroalimentare, con l'obiettivo di favorire lo sviluppo di prodotti e

processi innovativi e di promuovere la competitività del comparto a livello globale. L'Assessore Fermi ha sottolineato l'importanza di sostenere e potenziare queste sinergie, che rappresentano un volano fondamentale per la crescita economica e il benessere delle comunità locali.

«Il sistema universitario lombardo nei prossimi anni si giocherà la propria sfida in base alla propria capacità di essere attrattivo. Per riuscire a vincere, perciò, dobbiamo continuare ad investire migliorando le nostre tecnologie, la parte di ricerca, e anche le nostre strutture in termini di campus e accoglienza. Per questo abbiamo intenzione di dedicare al settore universitario una parte importante dei fondi FESR» ha affermato in conclusione l'assessore Fermi.



L'assessore regionale Alessandro Fermi

RICERCA CREMONESE

Studiare e innovare con mettendo sempre «le mani in pasta»

CREMONA (ces) Se c'è un aspetto in cui l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona si distingue rispetto agli altri atenei lombardi è sicuramente il numero e la specificità dei suoi laboratori di ricerca. Luoghi in cui i dottorandi e gli studenti della facoltà di scienze e tecnologie alimentari possono confrontarsi con i dottorandi impegnati nei loro progetti sperimentali e di ricerca e vedere applicati nel concreto i concetti teorici appresi durante le lezioni. Una vocazione, quella dell'ateneo cremonese per la ricerca e l'innovazione, che ha potuto apprezzare anche l'assessore regionale **Alessandro Fermi** durante la sua visita, incontrando docenti e dottorandi che ogni giorno lavorano all'interno dei diversi laboratori della sede di Cremona.

La prima tappa della visita sono stati i laboratori di tecnologia agraria e alimentare. All'interno di questi laboratori, divisi in base alla tipologia di prodotto (carne, latte, produzioni dolciarie, ...) «permettiamo ai ragazzi di mettere letteralmente le "mani in pasta", utilizzando macchinari di ultima generazione per comprendere il ciclo di produzione degli alimenti e studiare i possibili risultati» ha spiegato il dottor **Guillermo Garrido Duserm**, tecnico presso i laboratori della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali. Questi laboratori inoltre sono anche sfruttati da alcune imprese e aziende che collaborano con l'Università, per realizzare sperimentazioni o test su alimenti di loro produzione, e per i quali richiedono l'assistenza di studenti e ricercatori.

Successivamente, l'assessore è stato guidato dalla professoressa **Maria Luisa Callegari**, ricercatrice della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali, all'interno del laboratorio di Microbiologia; mentre la dottoressa **Chiara Mussio**, dottoranda della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali, ha illustrato il funzionamento del laboratorio di Spettrometria di massa. «Qui ci occupiamo di fare le analisi metaboliche dei composti alimentari, ovvero di studiare e analizzare il profilo chimico dei composti alimentari. Questa tecnologia permette di fare correlazioni tra la composizione chimica e le condizioni climatiche o del territorio. Nel caso di prodotti alimentari difettosi ad esempio, possiamo capire quale metabolita ha causato il difetto e da cosa questo possa essere dipeso» ha spiegato Mussio.

Infine, la visita dell'assessore si è conclusa nel laboratorio EngageMinds HUB, seguito dalla professoressa **Gudalina Graffigna**, docente ordinaria della Facoltà di Psicologia. All'interno di questo innovativo centro i ricercatori si occupano di studiare i comportamenti e le motivazioni inconsce che guidano le scelte dei consumatori. Nel tentativo di mappare e comprendere tutto ciò che non è direttamente osservabile riguardo il nostro rapporto con gli alimenti, le pubblicità, ma anche le fake news che riguardano il settore alimentare.

Una vera e propria cucina di innovazione quella che è stata realizzata all'interno del chiostro dell'ex convento Santa Monica, che contribuisce con i suoi studi alla crescita e allo sviluppo di tutto il territorio cremonese.