

L'università del cibo ha già conquistato tutti «È ciò di cui l'imprenditoria aveva bisogno»

Il progetto Food-ER piace al mondo delle imprese: «È una decisione eccezionale»



Gianpiero Calzolari
Chi meglio dell'Emilia-Romagna può raccontare le eccellenze nell'agroalimentare?

Il mondo delle imprese ha una reazione quasi da stadio davanti al progetto della Food-Er, l'università del cibo approvato dalla Giunta regionale. «È una decisione politica eccezionale — esulta **Giuseppe Villani**, presidente della Filiera agroalimentare di Confindustria Emilia — e non vedo l'ora di stringere la mano all'assessore Vincenzo Colla. È il compendio dell'attività di una Food Valley che non ha eguali in Europa. Che ora si dia ossigeno ad un'apnea che viviamo da anni: la carenza di professionalità specializzate. Sarebbe importante se la rete si allargasse anche agli istituti superiori, aprendo un dialogo sotto l'egida della Regione».

Brinda il presidente di Granarolo **Gianpiero Calzolari**, numero uno anche di BolognaFiere: «È l'occasione per intraprendere un percorso che coniughi gusto, innovazione e sostenibilità, in cui le imprese possano mettersi a disposizione». «Chi meglio dell'Emilia-Romagna — fa notare — può raccontare le

eccellenze nell'agroalimentare? Abbiamo coraggio, passione, lavoro dignitoso, dedizione, competenza, valori e capacità di innovarsi».

«La regione — ricorda il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Nicola Bertinelli** — è sede di 44 indicazioni geografiche e di primarie industrie, dalla Parma-

lat a Mutti. La sfida è rendere la nostra tradizione innovativa: entro il 2050 l'80% delle persone svolgerà un lavoro che oggi non esiste».

«Avremo più ricerca applicata all'agricoltura», è l'auspi-

cio di **Marcello Bonvicini** che guida le 12.000 aziende di Confagricoltura: «I giovani talenti si formeranno dove tutto

è nato, grazie alla sinergia sempre esistita tra agricoltori e industria di trasformazione. Il polo universitario sarà forniere di tecnologie e innovazione, ciò di cui ha bisogno l'imprenditoria».

«Coop Alleanza 3.0 guarda con interesse all'avvio di questo progetto — dichiara il numero uno **Mario Cifello** — che collega la formazione con le produzioni e le eccellenze del territorio, coinvolgendo gli attori della vita culturale, istituzionale ed economica. Ciò porterà inestimabili benefici e sarà un valore aggiunto con ampie prospettive di crescita».

«In un'epoca di sfide impegnative — gli fa eco **Francesco Malaguti**, presidente Camst — è cruciale avere un punto di riferimento per investire sui giovani, rinforzare il circolo virtuoso tra formazione, ricerca e lavoro e puntare sulla dimensione internazionale del settore». Molto interessata anche **Natasha Linhart**, Ceo di **Atlante**, azienda della grande distribu-

zione: «Lavoriamo da più di 20 anni per esportare il miglior cibo italiano, ma serve trasmettere scienza, tecnologia, innovazione. L'Emilia-Romagna è il posto giusto per creare i nuovi professionisti».

Infine, l'entusiasmo di **Irene Rizzoli**, ad di Delicibus, leader parmense del mercato delle acciughe: «Dobbiamo trasformare le nuove sfide in opportunità: sostenibilità, salvaguardia delle filiere, sicurezza e salubrità degli alimenti e innovazione di prodotto. Formare giovani renderà le nostre imprese più competitive».

Alessandra Testa

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Studio Dietro le eccellenze ci sono anni di studio e perfezionamento

