

Nella Food Valley lavoro sicuro per i dottori in agraria

GIULIA GENTILE

Viaggio nelle Università dell'Emilia-Romagna. Seconda tappa Reggio Emilia, un piccolo ateneo con un rapporto molto stretto con il territorio. **Il boom delle iscrizioni già dal 2009**

È una delle più giovani e la più piccola d'Italia. Ma da quest'anno anche lei, la ex facoltà (oggi si chiamano dipartimenti) di Agraria di Modena e Reggio Emilia, ha dovuto inserire per i suoi aspiranti dottori il numero chiuso.

Un test di selezione per aggiudicarsi un posto da laureato di lusso, in corsi strettamente connessi all'elevata vocazione agricola e di trasformazione dei prodotti agroalimentari del territorio emiliano. E che, proprio per questo, garantirà a chi riesce ad entrare la piena, o quasi, prospettiva occupazionale, in tempi in cui anche la nostra regione raggiunge picchi storici di disoccupazione giovanile.

Nata nel 1998, fra le prime figlie della fusione fra il secondo ateneo più antico d'Italia, quello all'ombra della Ghirlandina, e la giovane Università reggiana, la facoltà, che negli anni si è arricchita di laboratori, corsi di studi e dottorati per migliorare prodotti di pregio come l'Aceto balsamico tradizionale o il Parmigiano Reggiano, attraverso la scienza e - ad esempio - lo studio dell'alimentazio-

ne delle vacche rosse reggiane, è stata pioniera nel boom di iscrizioni.

Già nel 2009 a Modena e Reggio si era infatti registrato un vero e proprio picco nelle iscrizioni, con corsi che hanno raddoppiato i propri immatricolati, invogliati anche da una percentuale di occupabilità dei laureati che, nello stesso anno, (dati Almalaurea) era pari al 91,7% già entro il primo anno dalla laurea specialistica. E così si arriva alla decisione di mettere il numero chiuso alle immatricolazioni per l'anno accademico 2013-2014.

«L'anno scorso abbiamo raggiunto i 115 iscritti - racconta **Domenico Pietro Lo Fiego**, dal 2007 preside di Agraria ed oggi presidente del corso di laurea in Scienze e tecnologie agrarie e degli alimenti - ma per un'area piccola come la nostra che riunisce 23 fra docenti e ricercatori il numero massimo di immatricolati per legge si ferma a 75. Se si "sfora" questo numero per tre anni di seguito, cosa che da noi è già accaduta, si rischia di andare incontro a sanzioni. E così, quest'anno, abbia-

(segue a pag. 10)

La sede principale del dipartimento di Agraria di Reggio Emilia



Unimore - Dipartimento Scienze della vita



mo introdotto il test». Ebbene: malgrado il nuovo ostacolo da superare, in 105 si sono presentati comunque all'appuntamento, per aggiudicarsi un percorso di studi nella struttura che, quattro anni fa, guadagnò il primo posto a livello nazionale nella classifica Censis/Repubblica.

Come sta cambiando lo studente tipo

Se è vero che per gli aspiranti dottori del dipartimento emiliano sarebbe meglio parlare di una crescita costante nel tempo, piuttosto che di recente boom, non si può far a meno di notare come, nel corso degli ultimi anni, l'immagine e la provenienza dello studente "tipo" siano mutate vistosamente, questa volta sì, seguendo i trend del mercato del lavoro e le più recenti evoluzioni socioeconomiche. «In tempi di piena recessione, l'unico settore in cui si vede un minimo di vitalità è quello agrario - sorride **Gian Carlo Manicardi**, docente associato che al dipartimento di Scienze della vita si occupa di resistenza degli insetti agli agrofarmaci. - Anche per questo, nella nostra regione, c'è ampio spazio per tutte e quattro le facoltà del settore. E poi le applicazioni dei nostri studi, in relazione con il tessuto economico emiliano-romagnolo, ma non solo, sono innumerevoli».

Considerando allora solo gli immatricolati anno per anno, la presenza media di aspiranti dottoresse è pari al 40,3%, con un massimo del 45,4% nel precedente anno accademico. Pur avendo, poi, un certo numero di studenti figli di imprenditori agricoli, pronti a prendere il timone dell'azienda di famiglia non appena laureati, oltre il 33% hanno almeno la mamma o il papà laureati. Se poi, la metà dei laureati aveva intrapreso già dalle scuole superiori un percorso tecnico-scientifico, molti sono anche gli ex liceali. Oggi l'83% di loro ha già trovato un'occupazione, in molti casi stabile.

Fra gli ingredienti del successo più recente di que-

sta facoltà, allora, non può non esserci il trend positivo di tutto quello che è "bio", "verde" e a "chilometro zero". «Ma al di là di questo - aggiunge **Nicola Pecchioni**, docente associato di Agronomia e coltivazioni erbacee - ci sarà sempre spazio nell'economia mondiale per la produzione degli alimenti e per lo studio delle bioenergie. Da questo punto di vista, il nostro dipartimento segue la scia positiva di tutte le facoltà italiane di Agraria. Con un piccolo vantaggio, però, che è l'attenzione dei nostri corsi di laurea all'intera filiera, dall'industria sementiera fino quasi al consumatore».

Un legame stretto con l'industria agroalimentare

E così arriviamo al rapporto strettissimo fra l'Università emiliana e il territorio. Così stretto che, oltre ai seminari di orientamento per gli studenti di quinta superiore che devono decidere se e a quale corso iscriversi dopo la maturità, il dipartimento mette da tempo a disposizione degli alunni degli ultimi anni i propri laboratori, per una settimana, così da testare con mano quello che si potrebbe fare una volta iscritti. E poi c'è il filo diretto con l'industria agraria, di trasformazione degli alimenti e dell'allevamento. Un legame che porta molti studenti, dice ancora Pecchioni, a trovare di fatto un impiego prima ancora di terminare il proprio percorso di studi, «attraverso ad esempio le ricerche compiute per la tesi di laurea o di dottorato». Un caso è quello dello studio delle piante e della loro resistenza a condizioni climatiche sempre più imprevedibili. «Dal punto di vista della ricerca di base - chiarisce Pecchioni - ci occupiamo di studiare come far produrre di più una pianta anche in condizioni svantaggiate. Ma c'è anche la ricerca applicata: e qui collaboriamo con ditte di sementi del territorio per creare, ad esempio, una varietà di frumento più resistente delle altre».

Stessa logica di "filiera" per lo studio degli insetti fitopatogeni, «considerato che - spiega Manicardi - il danno diretto e indiretto prodotto alle coltivazioni può essere anche del 40%». Ecco, allora, la ricerca di prodotti chimici più efficaci, nei confronti dei quali gli insetti dannosi non abbiano ancora sviluppato resistenza. O, meglio ancora, lo studio e l'utilizzo degli insetti utili come le coccinelle, per contrastare i pidocchi. «Ma nei nostri percorsi di studio - chiosa Lo Fiego - non mancano pure le ricerche su come migliorare l'alimentazione degli animali da cui poi si produce il Prosciutto di Parma o il Parmigiano Reggiano. Tutte peculiarità del territorio grazie alle quali oggi siamo al terzo posto in Italia come tasso di occupabilità». ■

