



Dall'esperienza di Expo 2015 nasce la figura del food engineer. Il Politecnico di Milano ha presentato la nuova laurea magistrale in Food Engineering, corso interamente in inglese che prenderà il via dal prossimo anno accademico 2019/2020 grazie alla partnership di sette imprese ed enti del settore. “La nuova laurea magistrale è legata al recupero dell'area di Expo ma anche dell'esperienza di Expo”, ha spiegato il rettore del Politecnico di Milano Ferruccio Resta nel corso della presentazione, alla quale hanno partecipato fra gli altri Antonio Boselli, presidente di Confagricoltura Lombardia, il vicesindaco del Comune di Milano con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo, l'assessore all'Agricoltura alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia Fabio Rolfi nonché i direttori dei dipartimenti di Ingegneria gestionale e di Chimica, Materiali e Ingegneria chimica del Politecnico, Alessandro Perego e Maurizio Masi. “L'agrifood – ha proseguito il rettore – è il traino dell'Italia all'estero, con circa 42 milioni di euro di

esportazioni, rappresentando un vero simbolo del made in Italy”.

“Il food, uno dei settori con il più alto impatto sociale e ambientale, è un patrimonio della nazione che va difeso innovando, sfruttando le opportunità che ricerca e tecnologia mettono a disposizione. Penso alle tecnologie per l’agricoltura di precisione – sensori, droni, robotica etc. -, alle tecnologie per la tracciabilità dei prodotti e per la sicurezza alimentare, alle tecnologie per la logistica e la gestione delle filiere ma anche alle tecnologie dei big data per le aziende alimentari” ha proseguito Resta.

Di qui la decisione di dare impulso a un’evoluzione dei modelli formativi per poter fornire alle imprese del settore quelle nuove competenze professionali di cui hanno bisogno e che oggi mancano nel nostro Paese, professionisti dotati di una preparazione interdisciplinare rivolti alla produzione di cibi e bevande confezionati ma anche alla progettazione di macchine per la produzione alimentare, allo sviluppo di tecnologie per la trasformazione delle materie prime, alla certificazione, alla sicurezza alimentare e alla messa a punto di processi sostenibili per l’industria del settore, dalla produzione alla logistica.

“Ci siamo confrontati anche con esperienze estere per realizzare un corso di laurea che possa formare una figura che ha in sé le capacità dell’ingegnere chimico, dell’ingegnere gestionale, energetico, meccanico, civile, del design, perché il mercato oggi richiede di unire saperi e non di dividerli”, ha detto ancora Resta sottolineando che “l’Italia e l’Europa sono all’avanguardia nella tutela del benessere delle fonti alimentari, siano esse animali o vegetali, della salute del consumatore, della sostenibilità della produzione e della gestione del fine vita del prodotto, tanto da costituire modelli che potrebbero essere esportati a livello globale, perché è quella la direzione in cui si muoveranno i mercati”.

I sette partner del nuovo corso di laurea- Esselunga, Goglio, Granarolo, Nestlé, Number1, Unilever Italia e Unitec – oltre a supportare l’ateneo nelle attività didattiche con seminari, visite tecniche, tesi in azienda, stage e borse di studio, faranno parte della Advisory Board del corso di studi.

FOOD AFFAIRS    FOOD ENGINEERING

