

Siena Food Lab, lezioni di futuro

Al via l'Academy dedicata all'innovazione nell'agroalimentare, voluta da ateneo, Fondazione e Santa Chiara

Un programma di studio di tre anni, digitale e gratuito. La materia di studio, l'innovazione nell'agroalimentare. Nasce da qui il Siena Food Lab Academy, iniziativa promossa dalla Fondazione Monte dei Paschi e dal Santa Chiara Lab dell'Università, indirizzata alle aziende del territorio, per superare gli ostacoli che ancora dividono il lavoro della terra dalle nuove tecnologie. La prima lezione, a cura del professor Gianluca Brunori, presidente del corso di laurea in viticoltura ed enologia all'Università di Pisa, è stata introdotta da un evento aperto, andato in streaming ieri pomeriggio, al quale hanno partecipato tutti gli attori impegnati nel progetto, moderati dal giornalista Pino Di Blasio, che ha aperto così: «Il futuro torna al passato. Il Siena Food Lab vuole dare una nuova veste alla procedura più antica, vuole mettere l'innovazione nell'agricoltura».

«Tutto questo ha un elemento importante - afferma Giuseppe Liberatore, membro della deputazione amministratrice della Fondazione Mps - perché abbiamo ipotizzato anche il coinvolgimento delle nuove generazioni, i ragazzi che si affacciano al mondo del lavoro, a partire dai tirocinanti dell'università, che saranno coinvolti, direttamente all'interno delle imprese». Saranno coinvolti studenti delle scuole superiori e del corso di laurea professionalizzante in Agribusiness di Siena. Una nuova generazione di imprenditori, quindi, in un settore che si è confermato colonna portante dell'economia del territorio, so-

prattutto in relazione alla produzione del vino. Innovare, allora, nel solco della tradizione.

«L'agrifood ha raggiunto negli ultimi anni una centralità assoluta - commenta Angelo Riccaboni, presidente del Santa Chiara Lab e coordinatore Siena Food Lab - e la pandemia ci ha ricordato che il cibo e il modo di produrlo hanno un forte impatto sulla nostra salute. Dobbiamo mettere insieme le esigenze dell'ambiente e della società. Tra cibo e sostenibilità c'è una forte relazione, che puoi affrontare solo con risposte rigorose, basate sulla scienza». «L'innovazione è il tema fondamentale - aggiunge il rettore dell'Università, Francesco Frati - per la sostenibilità dell'agricoltura in un contesto in cui la popolazione mondiale sta aumentando. Solo le tecnologie potranno consentirci di produrre in modo adeguato a queste nuove esigenze. A Siena abbiamo una grande tradizione nello studio delle scienze della vita, e questo progetto nasce sicuramente in questo ambito». Il corso prevede una prima fase con interventi online ogni due settimane, fino al 22 luglio, per un totale di dieci incontri. La seconda fase prenderà avvio a settembre. La partecipazione all'intero programma darà diritto a un Open Badge rilasciato dall'Università, un sistema di certificazione digitale che registra le competenze trasversali acquisite. A partire da maggio, infine, tutti i venerdì alle 18, saranno organizzati gli 'aperitivi dell'innovazione', incontri online con esperti e imprenditori.

Riccardo Bruni



Un frame della conferenza di presentazione di Siena Food Lab Academy al Santa Chiara

