



**UNIVERSITÀ
DI PARMA**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO**

COMUNICATO STAMPA

TECNOLOGIE E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA: UN NUOVO CORSO DI LAUREA LUNGO LA VIA EMILIA DEL LATTE

Presentato a Valsereina il nuovo corso interateneo tra Università di Parma e Università Statale di Milano, con la collaborazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e del CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria

Parma, 23 marzo 2023 – È un nuovo corso di laurea lungo la via Emilia del latte quello che dal prossimo anno accademico unirà **l'Università di Parma e l'Università Statale di Milano**.

Il corso **di laurea a orientamento professionale in Tecnologie e gestione dell'impresa casearia**, interateneo tra le due Università e realizzato con la collaborazione dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore** e del **CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria**, insiste in un ambito forte (quello della filiera lattiero-casearia) per il tessuto produttivo dell'area padana vasta e non solo.

Presentato questa mattina all'Abbazia di Valsereina, sede del Centro Studi e Archivio della Comunicazione – CSAC dell'Università di Parma, va ad arricchire ulteriormente l'offerta formativa dei due atenei in ambito *food*. Un ambito che in particolare per Unipr costituisce uno degli asset strategici e "identitari" dell'Università, punto di riferimento non solo regionale in materia anche in virtù di iniziative come il Food project o la Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione.

Da segnalare anche la natura "professionalizzante" del corso: i corsi a orientamento professionale costituiscono una testimonianza dell'impegno degli atenei nel diversificare la propria proposta formativa con percorsi studiati anche in chiave direttamente occupazionale, in stretta sinergia con il sistema territoriale in termini di aziende, organizzazioni professionali e istituzioni.

Alla presentazione di questa mattina sono intervenuti il Rettore dell'Università di Parma **Paolo Andrei**, la Prorettrice vicaria con delega alla Ricerca e Innovazione dell'Università Statale di Milano **Maria Pia Abbraccio**, l'Assessora alla Scuola, Università, Ricerca, Agenda Digitale della Regione Emilia-Romagna **Paola Salomoni**, il Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano **Nicola Bertinelli**, il Referente del corso di laurea **Andrea Summer**, il Presidente del Comitato Italiano della Fédération Internationale du Lait – International Dairy Federation (FIL-

IDF) **Erasmus Neviani**, il Preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore **Marco Trevisan** e il Dirigente del CREA - Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura **Giorgio Giraffa**.

Nel corso dell'incontro sono intervenuti anche **Valentino Laiti**, consigliere del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati, **Piercristiano Brazzale**, Presidente della International Dairy Federation, **Riccardo Deserti**, Presidente di Origin, **Renato Zaghini**, Presidente del Consorzio Tutela Grana Padano.

DICHIARAZIONI

Paolo Andrei, Rettore dell'Università di Parma

«Questo corso va ad arricchire ulteriormente la nostra offerta in un settore per noi cruciale come quello del food, sul quale stiamo lavorando intensamente, e riguarda un ambito di grande rilievo come il lattiero-caseario, in una logica di area vasta. Attinge a competenze scientifiche di elevato profilo e prevede un dialogo fittissimo con il tessuto produttivo e con le associazioni di categoria, proprio nella migliore pratica dei corsi a orientamento professionale. Per questo ringrazio davvero di cuore tutti i partner che con convinzione ci affiancano in questa iniziativa e che credono in essa, a partire dall'Università di Milano che con noi eroga il corso. L'obiettivo è formare professionalità pronte ad affrontare le sfide che il lattiero-caseario ha innanzi a sé, in una transizione complessa che deve necessariamente avere la sostenibilità come parola chiave, e sono certo che anche in questo caso un gioco di squadra forte e coeso possa fare la differenza e costituire un sicuro valore aggiunto».

Maria Pia Abbraccio, Prorettrice vicaria con delega alla Ricerca e Innovazione dell'Università Statale di Milano

«L'Università degli Studi di Milano ha aderito con entusiasmo all'iniziativa di creare questo corso di laurea in sinergia con l'Università di Parma, entrambi importanti riferimenti a livello nazionale per il settore del latte ma con specificità diverse. Per affrontare le sfide di un mercato sempre più competitivo, le aziende che operano in questo settore necessitano di laureati che, ad una solida preparazione di base nelle discipline fondamentali per il settore, affianchino competenze ed esperienze dirette indispensabili per la loro professione futura. Il nostro Ateneo, grazie alla partecipazione di docenti del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, contribuirà a colmare questa necessità con le proprie specificità in ambito tecnologico e di miglioramento della qualità dei prodotti caseari».

Paola Salomoni, Assessora alla Scuola, Università, Ricerca, Agenda Digitale della Regione Emilia-Romagna

«Dall'inizio del mandato abbiamo voluto con forza sostenere le Lauree ad Orientamento Professionale. Lo abbiamo fatto facendo partire per primi a livello nazionale le 'passerelle' tra Istituti Tecnici Superiori e Corsi di Laurea Professionalizzanti che garantiscono il passaggio degli studenti e il riconoscimento del loro percorso formativo. Ora vogliamo fare un passo un più ed attivare entro metà aprile le procedure per sostenere le Università nell'assunzione di ricercatori dedicati al sostegno della qualificazione per l'offerta terziaria professionalizzante. Infatti, con l'inaugurazione di oggi parte la dodicesima Laurea ad Orientamento Professionale della nostra regione in un settore fondamentale per questo territorio e per l'Emilia-Romagna tutta».

Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

«A nome di tutta la filiera rappresentata dal Consorzio, sono orgoglioso di partecipare al lancio del corso di laurea in Tecnologie e gestione dell'impresa casearia. La ricchezza del Parmigiano Reggiano non è data solo dal rispetto delle materie prime, dalla lavorazione del tutto naturale, dall'estrema versatilità e distintività; ma anche, e soprattutto, dal saper fare dei nostri casari, veri e proprio artigiani della nostra Dop. Per questo poniamo molta attenzione alla formazione professionale degli addetti alla filiera, stimando che, nel corso dei prossimi 5-7 anni, avremo necessità di circa 100 nuovi casari. Siamo fieri di partecipare oggi alla crescita professionale dei nostri ambasciatori di domani».

Andrea Summer, Referente del corso di laurea, Università di Parma

«Si tratta di corso per le aziende e con le aziende, perché se da una parte è teso alla formazione di figure di alto profilo professionale dall'altro per questa formazione è necessaria una stretta collaborazione con le imprese. Nasce dall'esigenza fortemente espressa dalla filiera lattiero-casearia di avere competenze professionali di alto valore da poter inserire nelle imprese. Imprese che, forti della tradizione, sono sempre più avanzate e pronte a cogliere le sfide di una produzione che si deve confrontare con mercati in evoluzione. Tutte sfide importanti che la filiera è pronta a cogliere, ma per le quali ha necessità di alte professionalità. Il nostro obiettivo è la formazione di laureati che bene si inseriscano nel mondo del lavoro. La nostra ambizione è che i nostri laureati siano contesi dalle imprese casearie, e che trovino una immediata collocazione lavorativa».

Erasmus Neviani, Presidente del Comitato Italiano della Fédération Internationale du Lait – International Dairy Federation (FIL-IDF)

«L'istituzione di questo nuovo corso risponde a un grande bisogno di nuove figure professionali, dotate di ampie competenze utili ad affrontare le sfide del presente e del futuro di un settore di grande rilevanza per l'economia nazionale. Un settore che è da tempo impegnato nell'innovazione dei processi produttivi e nella loro evoluzione al fine di rispondere e soddisfare le diversificate richieste dei consumatori. Evoluzione tecnologica che deve essere sostenuta nel rispetto di criteri di sostenibilità da ritenersi sempre più irrinunciabili. La possibilità di disporre di tecnici preparati è da considerarsi un primo passo indispensabile per affrontare le sfide che il settore deve affrontare. Per questo posso assicurare che nell'ambito del Comitato Italiano IDF questa iniziativa ha raccolto grande consenso da parte di tutte le Associazioni di produttori, Consorzi di tutele e Aziende del settore».

Marco Trevisan, Preside della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

«La Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore ritiene che questo corso di laurea professionalizzante per la formazione di tecnici caseari che nasce sull'asse Parma - Piacenza - Milano sia una risposta a una forte esigenza che proviene dal mondo produttivo. Per questo motivo il nostro Ateneo ha deciso di unirsi e di contribuire in modo fattivo alla realizzazione di un'esperienza formativa innovativa per il contesto italiano».

Giorgio Giraffa, Dirigente del CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura

«Nell'ambito del CREA il Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura (CREA-ZA) raccoglie, in una delle sue due sedi di Lodi, l'eredità di precedenti istituzioni, come l'Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario, vocate alla ricerca e sperimentazione nel settore lattiero-caseario, con una forte interazione con l'industria del settore, incentrata su aspetti applicativi di qualità e sicurezza e su innovazioni tecnologiche, di prodotto e processo. Nel Centro, dotato di laboratori avanzati e provvisto di un'azienda zootecnica sperimentale con annesso caseificio, operano tecnici e ricercatori con una formazione specialistica pluriennale nel settore. CREA-ZA aderisce quindi con forte interesse a questa prestigiosa iniziativa promossa dell'Università di Parma, con la quale il CREA collabora da anni nella formazione di tirocinanti provenienti da vari settori dell'Ateneo, in quanto in linea con gli obiettivi del nuovo corso di laurea, volti alla formazione specialistica, e con un'impostazione pratico-applicativa tipica dei percorsi di studio a orientamento professionale, di tecnici qualificati da introdurre direttamente nell'industria lattiero-casearia, alla ricerca di figure con tali competenze».

Il corso in dettaglio

Il corso di laurea interateneo a orientamento professionale in **Tecnologie e gestione dell'impresa casearia** (sede amministrativa Università di Parma) mira alla formazione di figure tecniche altamente specializzate e motivate che dovranno essere in grado di coniugare tradizione e innovazione, scienza e cultura, tecnologia e gestione dell'impresa casearia. La completezza della formazione di studentesse e studenti di Tecnologie e Gestione dell'impresa Casearia (TeGIC) è garantita dall'intreccio tra attività didattica e lunghi periodi di tirocinio formativo in aziende, industrie, studi professionali e/o amministrazioni pubbliche o private, che permetteranno loro di acquisire competenze pratiche fondamentali per la loro professione futura.

Il percorso formativo fornirà competenze nelle discipline tecnico-scientifiche di base fondamentali per il settore, quali chimica, economia e gestione dell'impresa, zootecnica generale e miglioramento genetico, nutrizione e alimentazione animale, cui si affiancheranno competenze approfondite sulla produzione primaria, qualità del latte e criteri di valutazione, processi di caseificazione, tecnologie di produzione di altri importanti derivati, macchinari e impianti. Grande rilievo sarà dato alla sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero-casearie. Queste conoscenze saranno integrate da una formazione in ambito giuridico ed economico, di supporto per una gestione razionale dell'impresa casearia.

I tirocini in azienda permetteranno a studentesse e studenti di entrare presto in contatto con il mondo del lavoro e di mettere a frutto le conoscenze tecnico-scientifiche acquisite, in termini di gestione del latte, impiantistica, sanificazione, sicurezza alimentare, legislazione alimentare e applicazione dei piani di autocontrollo aziendale e di logistica. Grazie a questa attività professionalizzante, laureate e laureati in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia potranno trovare occupazione in aziende private attive nella trasformazione del latte in formaggi e derivati, in laboratori e strutture di controllo, oppure svolgere attività libero-professionale come consulenti aziendali.

Le laureate e i laureati, alla fine del percorso formativo, saranno abilitate/i all'iscrizione al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati

Tra i ruoli che laureate e laureati TeGIC potranno svolgere: Responsabile di controllo dei processi nell'industria lattiero-casearia, Consulente nell'acquisto delle materie prime nella filiera lattiero-casearia, Responsabile controllo qualità filiera lattiero-casearia, Responsabile laboratori

di analisi del latte e dei derivati, Specialista nella valutazione qualitativa del latte, Analista di dati di mercato e dati economici d'impresе casearie, Consulente nella commercializzazione del prodotto trasformato.