

## Gli Atenei dello Stretto

Notizie dalle Università di Messina e Reggio Calabria ▶ scrivete a [nlarosa@gazzettadelsud.it](mailto:nlarosa@gazzettadelsud.it)

Messina: l'innovativa struttura dell'Ateneo

# Ricerca e servizi alle aziende sbarca ad Expo il "modello" Panlab

Grande interesse per le attività che hanno coinvolto l'area scientifica e quella umanistica

Alessia Giuliani  
MESSINA

**T**empo di primi bilanci per Expo 2015, che chiuderà i battenti il 31 ottobre, ma anche per tutte quelle istituzioni che hanno partecipato all'esposizione universale, con apposite missioni.

È il caso dell'Università di Messina che proprio in questi giorni è stata nuovamente protagonista a Milano, presentando le proprie eccellenze nel campo della ricerca e della didattica dedicate alle filiere agroalimentari. "Formazione e ricerca in ambito agroalimentare all'Università di Messina" è stato, infatti, il tema della manifestazione svoltasi lo scorso fine settimana, a Piazzetta Sicilia, nel Padiglione Italia. Ulteriori convegni e incontri si stanno svolgendo in questi giorni anche con la presenza del rettore, prof. Pietro Navarra.

Al centro dell'iniziativa il progetto PANLAB, un complesso di laboratori per lo studio delle matrici alimentari, della loro incidenza sulla salute umana e consulenza alle aziende agroalimentari, per il quale sono stati direttamente investiti circa 22 milioni di euro, a cui vanno aggiunti altri 20 milioni circa per progetti collegati. PANLAB si configura oggi come una vera e

propria azienda all'interno dell'Ateneo, in grado di coniugare in un'unica realtà il prestigio e le competenze di un ambiente di ricerca accademica dalla tradizione antica, con l'approccio, la flessibilità e le tecnologie di un'impresa moderna e competitiva.

Attorno a questa innovativa struttura - per la quale sono state impiegate, in termini di risorse umane, circa 300 unità: una dotazione di tutto rispetto - l'Università di Messina sta sviluppando due linee d'azione, che sono state appunto presentate in occasione degli incontri svoltisi a Expo. Da un lato, attività formative (Corsi di Laurea, Master, piani di formazione specificamente configurati per le imprese) di livello internazionale. Dall'altro, servizi alle azien-

### L'intervento



● La prof. Paola Dugo, intervenuta durante uno dei momenti di approfondimento organizzati nell'ambito della presenza di Unime ad Expo: «La missione dell'Ateneo, che prosegue in questi giorni, sta prevedendo anche il coinvolgimento su approfondimenti legati alla valenza del trasferimento tecnologico e dell'internazionalizzazione».

de assolutamente innovative, che riguardano tutto l'ambito agroalimentare, legati a verifiche di produzione, qualità, tracciabilità, certificazione e, appunto, formazione specifica. Un'attività interdisciplinare, testimoniata tra l'altro dalla presenza a Milano non solo di docenti provenienti dall'area scientifica, ma anche di studiosi dei settori umanistici.

Rilevanti i primi riscontri ottenuti, visto che PANLAB può già contare su prestigiosi interlocutori nazionali e internazionali. Riscontri che, sin da ora, stanno rendendo PANLAB una realtà unica non soltanto nel panorama italiano.

«La presenza a EXPO - afferma la prof. Paola Dugo, delegata dell'Ateneo all'Expo 2015 per la Crui - ha rappresentato un veicolo per la promozione delle iniziative che PANLAB intende portare avanti. Durante i due giorni di presenza a Milano, lo scorso fine settimana, numerosi sono stati gli incontri con delegazioni nazionali e internazionali che hanno permesso di diffondere le potenzialità di PANLAB nel contesto agroalimentare».

Grande è stato l'interesse verso tutte le tematiche presentate: dai progetti scientifici sull'agroalimentare curati dai ricercatori dei dipartimenti coinvolti nel progetto PANLAB alla prospettiva storico-archeologica attraverso la presentazione di poster curati dai dottorandi in Storia antica ed Archeologia del DICAM. Interesse hanno suscitato anche i nuovi percorsi formativi offerti dall'Ateneo e presentati in questa occasione in Piazzetta. \*



Moderne strutture, i laboratori di ricerca e controllo dell'Ateneo e, in alto, la delegazione presente ad Expo

### Unime protagonista in Piazzetta Sicilia

## Un'intensa attività scientifica

Al Padiglione Italia anche iniziative in sinergia con Catania e Palermo

Gli incontri dell'ultima settimana a Expo 2015 rappresentano per l'Ateneo solo l'ultimo step di un percorso iniziato già da luglio.

Nel mese scorso, infatti, l'Università di Messina, nell'ambito delle iniziative promosse dalla CRUI, congiuntamente con le Università di Catania e Palermo (CRUS), ha partecipato al Padiglione Italia all'evento "Agrobiodiversità e filiere produttive siciliane strategiche nel Mediterraneo. Agrumi, grano e oli: gli 'ori' di Sicilia".

Nello stesso mese, è stata presente sempre al Padiglione Italia ai convegni "Offerta degli dei, nutrimento per gli uomini" e "Un mare di opportunità: eco-

nomia del mare e del pescato in Sicilia".

Particolarmente intenso, poi, l'impegno di questi ultimi giorni, che ha visto coinvolti docenti dell'Ateneo, nei convegni "Il valore salutistico delle produzioni olivicole siciliane e dei relativi sottoprodotti ai fini dell'alimentazione umana ed animale", "Sostenibilità, salute e sicurezza: la valorizzazione della zootecnica siciliana", "Internazionalizzazione delle conoscenze e dei saperi".

Inoltre UNIME è stata la pro-

Tra le principali linee d'azione del Panlab verifiche di qualità e consulenza

tagonista di Piazzetta Sicilia, con un progetto intitolato "Formazione e ricerca in ambito agroalimentare all'Università di Messina" che ha coinvolto docenti, giovani ricercatori e dottorandi di dipartimento coinvolti nel progetto PANLAB unitamente al dipartimento di Civiltà antiche e moderne con la esposizione dei risultati più significativi della ricerca inerente il settore agroalimentare.

Panlab, oggi, si occupa di accertamenti che riguardano tutto lo spettro agroalimentare (carne, pesce, latte e derivati, uova, olio, vino e vegetali). Le sue principali linee d'azione sono legate a verifiche di produzione, qualità, tracciabilità, certificazione, consulenza in campo (testa anche ad intercettare risorse economiche), alta formazione peraziende. \*

### Darte

## Accademici e architetti a confronto su materiali e progetti

"Materialità Innovata. Cultura del progetto, linguaggio e ricerca". Questo il tema dell'incontro che si terrà giovedì mattina (alle 9) nell'aula magna del dipartimento Darte. L'incontro è promosso in collaborazione con l'Ordine degli architetti, pianificatori, paesaggisti e conservatori della provincia con il patrocinio della Sida, società italiana tecnologia dell'architettura.

Il convegno vuole trattenere una riflessione sulla tematica del rapporto, oggi esistente, tra nuova materialità e progetto, con riferimento alla ricerca sperimentale sulla innovazione materiale e alle sue ricadute sul progetto di architettura. Gli esiti dei percorsi di sperimentazione sui materiali da costruzione, hanno da sempre assunto un peso determinante nella definizione delle qualità estetiche e formali del lin-

## Saranno presenti all'incontro i progettisti del Padiglione Italia per Expo

guaggio delle trasformazioni architettoniche del tempo che le ha accolte. La preponderanza di tale aspetto, si ritiene, rappresenta ancora oggi il motore di un campo di sperimentazione e applicazione in continua evoluzione.

In tal senso è orientata la scelta di far intervenire specifiche figure professionali e scientifiche, con esperienze utilmente orientate. In particolare, ad introdurre il tema della sperimentazione materiale, si prevedono interventi a carattere scientifico che descriveranno l'evoluzione della ricerca e della produzione in tal senso. A seguire, saranno presenti gli architetti dello Studio Nemesi & Partners, progettisti del Padiglione Italia per Expo 2015, che descriveranno, insieme alla Italcementi, il processo di sperimentazione progettuale, costruttiva e realizzativa avviato per questa specifica esperienza. \*

### Dipartimento di Agraria della Mediterranea

## Tre master per innovare le filiere dell'agroalimentare

Operazione che rientra nel progetto di ricerca Pon03pe

Elionora Delfino  
REGGIO CALABRIA

Il dipartimento di Agraria attiva tre nuovi master. Un'operazione che incrementa l'offerta formativa grazie alle risorse comunitarie, infatti l'iniziativa rientra nell'ambito del progetto di ricerca Pon03pe. Percorsi formativi che puntano all'innovazione della filiera alimentare in diversi campi. I master di II secondo livello si occuperanno di nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno, implementazione dei modelli innova-

tivi nelle filiere vegetali mediterranee; nuovi prodotti e processi per la filiera olivocolivolearia. Settori che ricalcano la vocazione del territorio che attraverso l'apporto prezioso dei saperi di queste nuove figure potrebbe puntare alle eccellenze nelle produzioni. Così l'Università sposa le esigenze del territorio creando nuove opportunità di green job, strumenti con cui crea i presupposti per avvicinare gli attori di un percorso virtuoso che attraverso la ricerca promuove lo sviluppo e l'occupazione.

Da dove cominciare? Dal master di secondo livello sui nuovi prodotti e processi per la filiera olivocolivolearia. Il percorso formativo è dedicato allo studio

### I percorsi

#### Attivati i master di secondo livello

● Il Dipartimento di Agraria dell'Università nell'ambito del progetto di ricerca PON03PE ha attivato tre master universitari di II livello. Su: master universitario di II livello in nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno; implementazione dei modelli innovativi nelle filiere vegetali mediterranee; nuovi prodotti e processi per la filiera olivocolivolearia.

di modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle olive e dell'olio extravergine di oliva prodotto in Calabria finanziato dall'Azione I - Distretti di alta tecnologia e relative reti, asse II sostegno ai mutamenti strutturali, nell'amb-



Il dipartimento. L'ingresso della facoltà di Agraria

bito del Pon Ricerca e Competitività 2007-2013. L'obiettivo generale del percorso formativo è quello di formare tecnici altamente specializzati nel campo delle nuove tecnologie per la filiera olivocolivolearia. I corsi al termine del percorso formativo potranno proporsi come veicolo di implementazione di innovazione nelle imprese della filiera. Del resto il Dipartimento in questi anni, di concerto al tessuto produttivo, alle istituzioni e alle associazioni degli studi pionieristici. Un altro master sempre di secondo livello è dedicato ai nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno. Un settore che sul territorio

vanta radici profonde. L'obiettivo a cui guarda il percorso di formazione è quello di "forgiare" tecnici dell'innovazione altamente qualificati che a fine percorso avranno acquisito conoscenze e competenze approfondite su temi indicati in modo tale da essere veicolo di implementazione delle innovazioni nelle imprese.

Altre figure professionali saranno formate nei master di II livello in "Implementazione dei modelli innovativi nelle filiere vegetali mediterranee". Al termine del percorso formativo i corsisti potranno proporsi come veicolo di implementazione di innovazione nelle imprese delle filiere vegetali mediterranee. \*



Le torri. La struttura simbolica della città di Reggio Calabria