PAESE :Italia
PAGINE :19
SUPERFICIE :64 %
AUTORE :N.D.
Sabato Sera
► 18 novembre 2021

Sguardo sulle professioni del futuro in ambito agroalimentare

Dall'apicoltore urbano, all'orticoltore a domicilio

Sbaglia chi pensa che i mestieri in ambito agroalimentare siano solo sinonimo di vita nei campi o nelle stalle. La filiera del cibo comprende, infatti, numerosi momenti successivi all'estrazione della materia prima, come la conservazione, la manipolazione, la distribuzione, il trasporto e la logistica, la vendita, la preparazione, la ristorazione, la promozione e numerose altre attività associate. L'industria alimentare deve, quindi, essere considerata in senso più ampio ed è a tutti questi livelli che si modificheranno le attività attuali e si inseriranno le professioni future, sempre più condizionate dall'avanzamento tecnologico e dalle necessità globali. Alcune di queste attività sono nuove ed emergenti, altre sono in continua espansione. Si va dall'apicoltore urbano, all'assaggiatore professionale, dai *food innovator* e *food blogger*, ai *personal trainer* dell'orto, ai *forager* (raccoglitori), senza dimenticare l'utilizzo delle nuove tecnologie.

Di questo si è parlato nel webinar «Agricoltura e alimentazione del futuro: nuovi lavori, mestieri e sfide tra innovazione e sostenibilità», organizzato dalla Fondazione Golinelli nell'ambito della rassegna «Aspettando la Notte Europea dei Ricercatori 2021», in collaborazione con Cnr e Università di Bologna. «Dal 2015 - precisa Raffaella Spagnuolo, responsabile scientifico Laboratori e program manager didattica di Fondazione Golinelli - l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile dell'Onu ci ha presentato gli obiettivi che possono essere raggiunti anche attraverso la creazione di nuove professioni improntate alla sostenibilità ambientale e sociale. Le attività organizzate quest'anno si muovono in questo senso. Nelle proposte che abbiamo preparato con i ricercatori dell'Università di Bologna e del Cnr, miriamo a informare i cittadini e orientare le giovani generazioni, su agricoltura e alimentazione del futuro e sulle professioni ad esse legate, molte delle quali sono già una realtà, ma sono ancora poco conosciute».

«Affrontare oggi le sfide che condizionano il futuro della nostra specie richiede un cambio di paradigma - aggiunge Giorgio Lulli, primo ricercatore presso il Cnr-Imm e coordinatore della Commissione divulgazione dell'area territoriale di ricerca del Cnr di Bologna -. La ricerca, sia nelle scienze naturali sia umane, deve diventare protagonista di un secondo Rinascimento che metta al centro le relazioni tra l'umanità e l'ambiente e promuova un modo nuovo, sostenibile, di rapportarsi alla natura e di gestirne le risorse». Vediamo quindi più nel dettaglio quali sono questi nuovi mestieri.

Apicoltore urbano

L'apicoltore (urbano) alleva le famiglie di api in aree urbanizzate. Tempo fa era vietato l'allevamento delle api in ambito cittadino, ora in tante parti del mondo l'apicoltura urbana è considerata una pratica da tutelare e incentivare. La comunità italiana ha creato una «rete di reti» che aderiscono a un manifesto, unico al mondo, in cui vivere l'apicoltura urbana attraverso percorsi coerenti con un idea di rispetto del benessere animale, del tutto disinteressata alla produzione di miele, che vede nelle api e negli impollinatori uno strumento per educare, includere, migliorare e sensibilizzare la nostra vita

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :19
SUPERFICIE :64 %
AUTORE :N.D.
Sabato Sera
► 18 novembre 2021

in città. Per poter esercitare la professione non è richiesta una formazione obbligatoria, ma è consigliabile partecipare a corsi dove apprendere conoscenze di agronomia, zoologia e patologia vegetale e animale.

«Food innovator»

Il *food innovator* è un professionista che lavora con i reparti ricerca e sviluppo delle grandi aziende per inventare nuovi prodotti e nuove forme di consumo per quelli che esistono già. I food innovator, insomma, anticipano le tendenze e sviluppano nuove proposte in linea con le richieste del mercato, siano esse strettamente alimentari o meno, come il packaging o la distribuzione sostenibile. Per poter esercitare la professione occorre avere una laurea e aver frequentato corsi di studio ad hoc.

«Personal trainer» dell'orto

Il *personal trainer* dell'orto è un professionista del verde che offre la propria consulenza e tutoraggio a domicilio a coloro che vogliono coltivarsi l'orto. Il tutor aiuta nell'opera di preparazione, piantumazione, gestione e raccolta dei frutti che l'orto regala. Non è un giardiniere, ma un vero e proprio insegnante. Si tratta, in genere, di persone che già hanno esperienza agronomica come imprenditori agricoli, biologi, vivaisti, ma anche architetti del paesaggio e ingegneri in ambiente e territorio. Per poter esercitare la professione non sono richiesti requisiti formativi obbligatori, ma occorre prepararsi iscrivendosi, ad esempio, ad un corso di botanica.

Il «forager»

Il *forager*, in italiano raccoglitore, è una professione che richiede la passione per la natura e per la cucina. È chi ha imparato a riconoscere le erbe spontanee e selvatiche, attività in passato praticata nel tempo libero e trasforma, così, le erbe in un lavoro. Il forager va per boschi e luoghi selvatici a raccogliere erbe, funghi, ma anche frutti come le castagne, bacche, frutta a guscio duro, radici, semi, foglie, fiori commestibili e in cucina li trasforma, quasi fosse un alchimista, in piatti unici nel suo ristorante o li fornisce agli chef che praticano la bio gastronomia. È un vero studioso di botanica, perché raccogliere cibo selvatico può essere rischioso per la salute se non si è sufficientemente preparati ed esperti, bisogna saper riconoscere un eventuale cibo tossico. Oggi, per diventare esperti, bisogna studiare e affiancare gli chef.

L'allevatore digitale

L'allevatore digitale gestisce le stalle in remoto da un iPad con cui controlla alimentazione e stato di salute degli animali anche a distanza. È un esperto di nuove tecnologie e con l'utilizzo di droni, sensori, mappe Gps, telecamere 3D, trattori e seminatrici senza pilota, «lavora» campi, vigne e negli allevamenti, mentre telecamere 3D scansionano i capezzoli delle vacche per migliorare l'efficienza della mungitura, dispositivi particolari separano il latte alimentare da quello destinato alla produzione di formaggio per incrementare le rese casearie, sensori dotati di spettri intelligenti rivelano le differenze di temperatura negli animali, segnalando possibili malattie.

Alessandra Giovannini

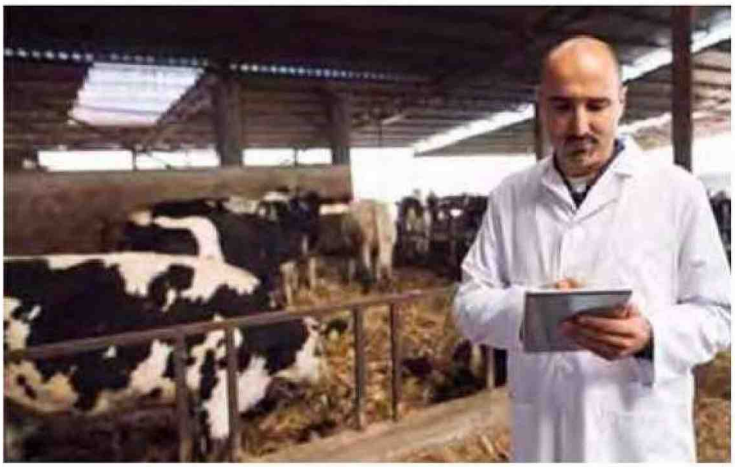
Dall'alto, «food innovator»; allevatore digitale; arnie in città (foto tratta dal sito www.apicolturaurbana.it)

Tutti i diritti riservati

PAESE :Italia
PAGINE :19
SUPERFICIE :64 %
AUTORE :N.D.

Sabato Sera

► 18 novembre 2021



Tutti i diritti riservati