

Scienze agrarie, alimentari e ambientali: in Cattolica un mix di territorialità e vocazione internazionale

Continua ad arricchirsi la proposta formativa dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, nelle sedi di Cremona e Piacenza. Tre facoltà, 17 i corsi che coinvolgono 260 docenti e 3200 studenti. Questi i dati che fanno della sede un punto di riferimento per la formazione di qualità in quello che appare come un microcosmo di saperi e valori che si incrociano e dialogano in ambienti funzionali per la ricerca e la didattica, in due città vicine e poste nel cuore della Pianura Padana, al centro del sistema agroalimentare italiano e di un territorio che si distingue per vivacità culturale e produttiva.

Si consolida l'offerta formativa anche della **facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali**, con la conferma, anche per l'anno accademico 2022/2023, del corso di Food production management e quello di Scienze e tecnologie agrarie, a Piacenza. Saldamente in programma anche corso di Scienze e tecnologie alimentari, attivo sia nel campus di Piacenza che in quello di Cremona. Inoltre, i corsi di laurea magistrale, attivi a Piacenza, in Agricoltura sostenibile e di precisione, Food marketing e strategie commerciali e Scienze e tecnologie alimentari, quest'ultimo presente anche a Cremona. Infine, sempre a Cremona, crescono il corso di laurea magistrale in Food processing: innovation and tradition e il Master Agricultural and food economics (Smea). Tanti corsi in lingua inglese ad alta specializzazione, volti a confermare l'alta vocazione internazionale dei campus di Cremona e Piacenza, senza però dimenticare il forte legame con il

territorio.

Una facoltà organizzata per fare formazione e ricerca affrontando i grandi temi della salvaguardia dell'ambiente, come spiega il preside, Marco Trevisan: «Puntiamo molto sulla sostenibilità delle pratiche agricole e alimentari, in modo tale che tutto il sistema sia sostenibile, sia dal punto di vista economico, che da quello sociale e ambientale. Lo facciamo con una facoltà piccola: 74 docenti, un rapporto insegnante-studente molto basso, che sta a indicare una cura della formazione e del colloquio giornaliero che è sicuramente un plus della nostra facoltà». Ma una sostenibilità garantita anche da un sistema di ricerca all'avanguardia, grazie a una serie di scienziati, che operano all'interno dei campus di Cremona e Piacenza, che sono tra i più affermati nel loro ambito, e dall'efficienza dei laboratori, completi e funzionali e costantemente aggiornati e ampliati.

Laboratori che aiutano gli studenti a "toccare con mano" il contesto agroalimentare del territorio. «Ma anche le cantine o il SensoryLab, dove si possono gustare gli alimenti e si può riconoscere la qualità dei nostri prodotti tipici – prosegue il preside –. Si tocca con mano anche nella stalla 4.0 che abbiamo nella nostra azienda sperimentale, ma anche nei vigneti, oliveti e nocciuleti sperimentali che si trovano intorno alla facoltà».

E i corsi di laurea a stampo agroalimentare rappresentano una forte opportunità per gli studenti, adeguatamente preparati e qualificati, pronti per affrontare l'inserimento nel mondo del lavoro. Il 90% dei laureati è infatti assunto entro un anno dalla laurea. Conclude Trevisan: «In questa facoltà molto piccola, ma nello stesso tempo efficace, abbiamo l'ambizione di creare la nuova classe dirigente della filiera agroalimentare».

**FACOLTÀ DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI – SEDE
DI PIACENZA-CREMONA**

Corso di laurea triennale

- *Food production management (Piacenza)*
- *Scienze e tecnologie agrarie (Piacenza)*
- *Scienze e tecnologie alimentari (Cremona e Piacenza)*

Corso di laurea magistrale

- *Agricoltura sostenibile e di precisione (Piacenza)*
- *Food marketing e strategie commerciali (Piacenza)*
- *Scienze e tecnologie alimentari (Cremona e Piacenza)*
- *Food processing: innovation and tradition (Cremona)*
- *Master Agricultural and food economics (Cremona)*