

I protagonisti



Lavazza

Giuseppe Lavazza è vicepresidente della Luigi Lavazza, azienda che produce caffè tostato con 2 miliardi di ricavi.



Fulci

Francesco Paolo Fulci, presidente della Ferrero spa, multinazionale di Alba specializzata in prodotti dolciari.



Bottura

Massimo Bottura, chef e proprietario dell'Osteria Francescana a Modena, ristorante con tre stelle *Michelin*.

nuovo modello culturale, quindi?

«Certo. È bene che in un'università questi temi rappresentino un nuovo modello di insegnamento che metta gli studenti a contatto con le nuove professioni e con le nuove esigenze che il mondo del lavoro sta creando».

Perché ha tanto successo la cucina di qualità?

«Perché è la fotografia dell'evoluzione culturale di un Paese. La raffinatezza di una cucina che mantiene la propria tradizione, ma evolve verso profili di eccellenza, è molto significativa di questa interrelazione. È una cucina che affonda le sue radici nella cultura. Oggi all'evoluzione della qualità della produzione agroalimentare italiana, ai prodotti di massima qualità, si accompagnano chef di altissimo livello dei quali abbiamo voluto portare un esempio con Massimo Bottura. È una testimonianza di come anche sotto il profilo dell'economia, l'interazione tra il prodotto di altissima qualità

«Formare le eccellenze priorità per gli atenei»

►Il rettore della Luiss Paola Severino: «Servono percorsi culturali specifici per la creazione di nuovi professionisti»

e l'elaborazione del prodotto di altissima qualità creino quella reputazione e quella immagine di eccellenza che rappresentano l'etichetta dell'Italia nel mondo».

Per questo avete lanciato gli "Appuntamenti con l'ingegno"?

«Sì, si tratta di incontri annuali che raccontano un settore dell'eccellenza italiana. L'anno scorso ci siamo occupati della moda. I prossimi anni potremo raccontare il design, per esempio, e poi

«L'OBIETTIVO È FAR NASCERE NUOVE FIGURE IN REGOLAMENTAZIONE E CERTIFICAZIONE DEL CIBO DI QUALITÀ. COSÌ SI CREA UN MODELLO ATTRATTIVO»



Paola Severino

L'appuntamento

Cibo e agroalimentare tra tradizione e digitale

Oggi alla Luiss il secondo appuntamento del ciclo di incontri, "Appuntamenti con l'ingegno" ideato dal Rettore, Paola Severino che punta i riflettori sulle eccellenze italiane. Il tema è «Il cibo di qualità: i motivi del successo italiano». Tra le testimonianze, accanto allo chef, Massimo Bottura, quelle di imprenditori come Gian Domenico Auricchio, Giuseppe Lavazza, Lisa Ferrarini, Luigi Serra e Francesco Paolo Fulci (Presidente di Ferrero).

l'arte e la musica. Costruire percorsi culturali anche attraverso le università, che esaltino i motivi del successo di alcune categorie di imprese, è un modello innovativo attraente anche per gli studenti stranieri. Inoltre, vogliamo trarre dalla faccia illuminata della luna gli insegnamenti migliori perché questo successo continui, anzi, possa contagiare anche altri settori dell'economia evidenziando l'ingegno di alcune categorie di imprenditori»

La qualità agroalimentare e del cibo è da sempre un motivo di attrattività all'estero. Anche per questo avete introdotto due anni fa un Master in Food&Law?

«Le eccellenze rappresentano un elemento attrattivo per gli scambi internazionali, non solo sotto il profilo economico, ma anche sotto il profilo culturale. Non a caso il Master in Food&Law può attirare molti studenti internazionali. Rivoluzioniamo l'idea che siano prevalentemente i nostri studenti ad andare a studiare all'estero, invogliando anche gli studenti stranieri a venire sempre più numerosi in Italia. E facciamo illustrando i nostri settori di eccellenza, in un contesto interdisciplinare fortemente innovativo».

Roberta Amoroso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INTERVISTA

Professoressa Paola Severino, Rettore della Luiss Guido Carli, perché promuovere un convegno sul cibo e sull'agroalimentare di qualità in una università come la Luiss anziché in una scuola di cucina o in una scuola di agricoltura di eccellenza?

«La produzione alimentare italiana ha raggiunto 137 miliardi, una voce importante per l'economia, con le esportazioni cresciute del 7% nel 2017. Dunque, la prima ragione è di natura economica. Dobbiamo spiegare ai nostri studenti perché nel mondo dell'economia globale la qualità del cibo e la produzione di un agroalimentare di grande qualità rappresentano un motivo di successo per le aziende italiane. È bene che attraverso la storia di imprenditori di successo gli studenti conoscano il lato illuminato della luna, la strada per ottenere risultati incoraggianti e positivi e non soltanto le negatività dell'economia italiana».

Qualità vuol dire però anche garanzie e regole.

«E qui veniamo al secondo motivo. C'è l'esigenza di regolamentare questo settore. Solo un agroalimentare e un cibo di qualità, con una qualità certificata, regolamentata sia nell'origine sia nel suo percorso, possono essere oggetto di scambi anche attraverso l'e-commerce. Se compro su uno dei tanti mercati dell'economia digitale un pomodoro Pachino, voglio essere sicura di avere un pomodoro Pachino e non un pomodoro Pechino».

La regolamentazione è sufficiente? Da tempo gli imprenditori combattono la contraffazione.

«Un appuntamento come questo serve proprio a sentire la testimonianza di rappresentanti delle eccellenze italiane. Negli scambi internazionali, importazioni ed esportazioni devono avere la stessa qualità. Ma questa qualità deve essere anche certificata in maniera analoga».

Tanti spunti quindi per spingere crescita e occupazione?

«Certamente, rispetto ad un settore dell'economia già così importante e nel quale tanti giovani si stanno cimentando, è fondamentale che l'Università crei nuovi percorsi professionali. Ecco perché l'appuntamento di oggi ha almeno tre ragioni coerenti con i temi dei quali si occupa normalmente la Luiss: economia, diritto e scienze politiche».

Si tratta di fornire anche un