Eco-chef, agronomi o ingegneri per chi studia il domani è green

Apre oggi alla Fiera di Roma il Salone dello Studente. Un viaggio tra le facoltà del futuro
Le università sfoderano le carte migliori. Puntando sugli sbocchi più inconsueti e innovativi

di **Alessandra Paolini**

Da grande voglio fare il vertical farmer, oppure l'eco chef. Dimenticate i mestieri di una volta. E nella speranza di trovare un posticino nel mondo del lavoro meglio farsi un giretto alla Fiera di Roma. Per tre giorni, da oggi e fino a giovedì, torna "Il Salone dello Studente", promosso dalla Regione Lazio con uno spazio dal titolo "Youth for future", dedicato alla scienza e all'innovazione tecnologica.

Tra padiglioni, tutti i suggerimenti per evitare professioni in declino, per capire quelle che si stanno ridimensionando, tuffandosi invece nei mestieri in crescita o del tutto nuovi. Con una consapevolezza: green e l'ambiente sono la speranza per il futuro dei ragazzi degli anni Venti. Seminari, incontri, conferenze, workshop. Gli studenti avranno a disposizione esperti delle università di Roma, La Sapienza, Tor Vergata e divulgatori pronti a raccontare le loro esperienze. Tanti gli esperimenti a cui prendere parte, come ad esempio la visita virtuale dentro un acceleratore di particelle. Si potrà capire come la chimica si può applicare all'arte o come l'informatica possa non influenzare, ma studiare le maree.

Insomma, tanti gli spunti per capire come il mercato del lavoro si sta evolvendo. «Per facilitare la visita fra i numerosi stand, gli studenti potranno scegliere in autonomia tre percorsi in base ai loro principali interessi», fanno sapere gli organizzatori. Così ecco l'itinerario esplorativo per chi non ha ancora deciso se continuare a studiare o puntare al lavoro; quello accademico, per chi intende continuare sui libri e deve decidere il corso e la sede; professionale per chi è orientato a entrare da subito nel mondo delle professioni.

I mestieri più richiesti? Quelli sull'onda delle battaglie di Greta Thumberg. Come l'agronomo o l'ingegnere ambientale. Oppure, il vertical farmer, sorta di contadino «capace di far crescere piante, ortaggi e frutti anche sulle superfici di grattacieli o comunque di ambienti chiusi, utilizzando le tecnologie controllate dell' acquaponica e idroponica», spiega Sonia Massari, docente del corso "Sustainability Design Thinking" a Roma Tre, facoltà di Economia e studi aziendali. E che domani in Fiera terrà un corso sulla sostenibilità ambientale.

E per rimanee in tema, ecco il mestiere del food designer, professionista che usa il design in tutta la filiera alimentare: dalla produzione al consumo finale. E progetta nuovi sistemi in maniera creativa. Vi piace viaggiare? Perfetto, il travel designer è la figura a cui puntare, nulla a che vedere con il tour operator, però. Spiega Massari: «In questo caso l'organizzazione del viaggio parte dallo studio di una comunità e dalle sue necessità. Prendiamo ad esempio Amatrice, portare turisti lì, magari creando itinerari enogastronomici, vuol dire aiutare un territorio, devastato dal terremoto capendo di quali sono le cose che danno una mano a quella gente».

Tanti gli ospiti a disposizione dei ragazzi, oltre 40 in tre giorni. Tra questi l'astrofisico, Amedeo Balbi e lo chef di Gambero Rosso channel, Giorgio Barchiesi, alias Giorgione che realizzerà un pirotecnico show cooking su cucina e sostenibilità tra i fornelli. L'ingresso è libero.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Quirinale

In visita da Mattarella i piccoli delle primarie

Una mattinata piena di sorrisi, e delle domande dei bimbi delle scuole primarie, quella di ieri per il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella che ha incontrato al Quirinale alcune scolaresche provenienti da tutta Italia. Hanno partecipato, fra le altre scuole anche due romane: l'Istituto Comprensivo via dell'Oratorio Damasiano e la primaria Rita Levi Montalcini. C'erano in totale 11 istituti, fra i quali la scuola Primaria Besenzi di Reggio Emilia e l'Istituto Don Milani di Lanciano.

FRANCESCO AMMENDOLA/UFFICIO STAM/UFFICIO STAMPA

Tanti gli esperimenti Come la visita dentro un acceleratore di particelle