

Il cibo di qualità entra in università Severino: "È parte del made in Italy"

ROMA

I 140 anni del provolone Auricchio, i 123 del caffè Lavazza, la nutella Ferrero ma anche le 12 tonnellate di caramelle prodotte ogni giorno dalla Serra Industria Dolciaria di Novi Ligure. Alla Luiss si è celebrato con gli imprenditori protagonisti del made in Italy il successo del cibo italiano, per presentare la terza edizione del Master in Food Law. «Il settore del food italiano è in continuo fermento e questo dinamismo è contagioso anche per la nostra università, - spiega il rettore Paola Severino - sempre attenta a coniugare le competenze tecniche e digitali con quelle legali, economiche e manageriali». Al convegno, organizzato in collaborazione con il Comitato Leonardo - Italian Quality Committee, hanno partecipato, accanto a nomi celebri dell'industria agroalimentare come Gian Domenico Aurecchio, Lisa Ferrarini e Giuseppe Lavazza, anche giovani innovatori, come il cofondatore di una start-up che permette ai consumatori di andare a caccia di coupon nei supermercati, favorendo l'acquisto di cibo sano, Roberto Amerighi. Del resto il cibo italiano cerca da sempre di coniugare le radici, la tradizione, e l'innovazione, ha ricordato lo chef Massimo Bottura, raccontando delle difficoltà di affermazione di un suo piatto che è poi diventato "Piatto del decennio", "Parmigiano in cinque consistenze", accolto inizialmente come un attentato allo storico marchio caseario italiano. La produzione agroalimentare italiana nel 2017 è cresciuta del 2,6%, e nel complesso vale 190 miliardi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Paola Severino