



Editato dal 1984 al 2011 con il nome **L'IA** L'AGROTECNICO OGGI



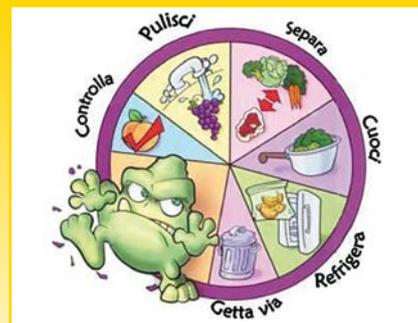
# Corsi 2019 tra progetti e aspirazioni



ESAMI 2019



ELEZIONI 2019: I COLLEGI  
SI RINNOVANO



LA SICUREZZA  
ALIMENTARE DOMESTICA



**Agrifuturo... più forti insieme.**



# SOMMARIO



## Professione Agrotecnico

- 4** Corsi 2019, tra progetti ed aspirazioni  
*Le prime interviste arrivano da Puglia, Calabria, Sicilia e Emilia Romagna*
- 7** L'Agrotecnico MARLETTA, Presidente del Collegio di Milano, ci racconta la sua giornata a Minoprio.
- 9** Esami 2019: il numero di promossi è pari al 63,2% dei candidati.  
*Sfiorate le mille domande*

## Vita dei Collegi

- 14** Elezioni 2019: i Collegi si rinnovano.  
*Numerose conferme ma non mancano le novità*

## Attualità

- 17** Franco Scaramuzzi, una vita spesa per la scienza
- 19** La sicurezza alimentare domestica  
*Cosa succede nelle nostre cucine? Il nostro ambiente di lavoro riuscirebbe ad essere idoneo e conforme per un'ispezione dei NAS in casa?*

## Tecnica

- 22** Corso TransFoVAAL di avvicinamento teorico e pratico all'analisi sensoriale della frutta  
*Iniziativa patrocinata dagli Agrotecnici di Cuneo*

### Per la pubblicità su questa rivista:

NEPENTHES S.r.l.  
Poste succursale n. 1 - 47122 Forlì  
Tel. 0543.723771 • Fax 0543.795569  
info@agro-oggi.it

### CONTRO I RITARDAI POSTALI LEGGI "COLLETTI VERDI" ON-LINE NEL SITO WWW.AGROTECNICI.IT



Direzione, Redazione e Amministrazione  
**SOCIETÀ EDITORIALE  
NEPENTHES SRL**  
Poste succursale n. 1 - 47122 Forlì  
Tel. 0543 723771 - Fax 0543 795569  
E-mail: info@agro-oggi.it

Autorizzazione Tribunale di Forlì  
24/12/1983, N° 642

Iscrizione al R.O.C. n. 906

IVA assolta dall'editore ai sensi dell'art.74, 1° comma, lettera C del D.P.R. 633/1972 e art. 1 del D.M. 29/12/1989. La ricevuta di pagamento di conto corrente postale è documento idoneo e sufficiente per ogni effetto contabile e pertanto non si rilasciano fatture.

**Direttore responsabile:**  
MAURIZIO RANUCCI

La testata fruisce dei contributi statali diretti di cui alla legge 7 agosto 1990, n. 250

**In Redazione:**  
Maurizio Ranucci, Marcello Salighini, Sara Mazzola

**Hanno collaborato a questo numero:**  
Francesca D'Onofrio, Rossella Briano, Maria Gabriella Mellano, Roberto Orlandi, Stefano M. A. Marletta

Abbonamento annuo:  
Italia Euro 26,00  
Estero Euro 42,00  
Arretrati: un numero Euro 5,00



Associato all'Unione  
Stampa Periodica Italiana

Grafica e impaginazione:  
CAPIRE Edizioni SRLS - FORLÌ

Stampa:  
Grafiche MDM Srl (FC)

#### INFORMATIVA IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

In ottemperanza a quanto stabilito dall'art. 13 del D. Lgs 196/2003, si fornisce informazioni riguardanti l'utilizzo ed il trattamento dei dati anagrafici personali. **Finalità del trattamento** - I dati anagrafici personali sono trattati esclusivamente nell'ambito della divulgazione della produzione della Casa Editrice. **Modalità di trattamento** - Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi. **I dati non vengono comunicati o diffusi a terzi e per essi viene garantita la massima riservatezza.** **Natura della raccolta** - La raccolta dei dati di chi ha sottoscritto un abbonamento ha natura obbligatoria per l'esecuzione del rapporto e per motivi di adempimenti di Legge. Il relativo trattamento non è soggetto al consenso dell'interessato. I dati anagrafici di altri soggetti sono stati ripresi da elenchi di pubblico accesso. **Dritti dell'interessato** - L'interessato ha diritto di ottenere: aggiornamento, rettifica, integrazione dei dati, cancellazione, trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge. **Titolare responsabile** - Compagnia delle Foreste Srl, con sede in Arezzo, Via Pietro Aretino 8, nella persona dell'Amministratore Unico Dr. Paolo Mori.

Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale delle illustrazioni e degli articoli pubblicati, con qualsiasi mezzo possibile, elettronico o cartaceo, è subordinata all'autorizzazione scritta dell'Editore, I.V.A. assolta dall'Editore alla fonte ai sensi dell'art.74, 1° comma, lettera C, D.P.R. n.633 del 26/10/72 e succ. modifiche ed integrazioni. Reg. Tribunale di Arezzo n.4/95 del 26/01/95

#### COLLABORAZIONI GRATUITE

Il nostro periodico è aperto a tutti coloro che desiderino collaborare nel rispetto dell'Art.21 della Costituzione che così recita: "Tutti hanno diritto di manifestare il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione", non costituendo, pertanto, tale collaborazione gratuita alcun rapporto di lavoro dipendente o di collaborazione autonoma.

# Corsi 2019, tra progetti ed aspirazioni

*Le prime interviste arrivano da Puglia, Calabria, Sicilia e Emilia Romagna*

**C**ontinua il nostro viaggio tra le testimonianze degli Aspiranti Agrotecnici. Questa volta partiamo da un'isola, la Sardegna, qui i corsisti sono stati seguiti dal coordinatore **Demetrio ZOCCHEDDU**.

Tra i corsisti incontriamo la Dottoressa **Giulia SICLARI**, classe 1993, laureata in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente LM, attualmente disoccupata; Giulia ci spiega le difficoltà che si trova ad affrontare che come lei deve trovare la propria strada al termine di un lungo percorso di studi: «Desidero



**I ragazzi della Sardegna a lezione**

iscrivermi all'albo degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati per avere una categoria professionale di riferimento che mi possa aiutare nella realizzazione di progetti relativi al settore agrario; sto pensando alla possibilità di realizzare un progetto che colleghi il settore agricolo a quello del turismo—poi aggiunge—Il corso preparatorio si è dimostrato utile soprattutto per acquisire un quadro generale e dettagliato sui contenuti della prova d'esame».

Poco dopo conosciamo la testimonianza del Dottor **Alessio MUSU**, nato nel 1991, laureato magistrale in Scienze e Tecnologia per l'ambiente e attualmente borsista di ricerca; Alessio spiega «Sono venuto a conoscenza della figura dell'Agrotecnico grazie alla Coordinatrice del corso di laurea che ho frequentato quando ero uno studente universitario—prosegue—ho deciso di iscrivermi all'albo perché sono un naturalista e non possiedo uno specifico albo di riferimento per la mia figura professionale, voglio iscrivermi all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati per sentirmi maggiormente tutelato dal punto di vista professionale e per ottenere delle agevolazioni. Attualmente mi occupo di campionamenti ittici nei fiumi

e nel mare della Sardegna, aspiro ad estendere la mia attività nell'ambito della fauna terrestre, tramite la redazione di valutazioni ambientali in qualità di libero professionista. Penso che il

corso preparatorio sia stato utilissimo in primis perché mi ha permesso di capire che tipo di quesiti potrei trovare nelle prove d'esame, inoltre perché durante le lezioni ho potuto approfondire e conoscere per la prima volta tematiche interessanti per il nostro territorio e sfortunatamente a me sconosciute fino a poche ore fa. I docenti del corso si sono rivelati preparatissimi e molto

disponibili, ci hanno spigato concetti difficili semplificandoli ma senza dimenticare i dettagli, inoltre durante le giornate del corso ho avuto la possibilità di conoscere esperienze diverse tra di loro e interessanti che potranno fungere da spunto per esperienze personali lavorative future».

Infine abbiamo raccolto l'opinione della Dottoressa **Ornella VACCA**, classe 1988, con laurea in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, attualmente ricopre il ruolo di consulente in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro, inoltre è docente formatore; Ornella spiega: «Un mio collega e socio iscritto all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati mi ha parlato di questa opportunità. Ho deciso di iscrivermi all'esame perché iscrizione a tale albo risulta per me vantaggiosa e mi permette di acquisire nuove conoscenze che potranno rivelarsi utili ai fini dello svolgimento del mio lavoro. Al momento mi occupo di consulenza in materia di igiene alimentare, sicurezza sul lavoro e formazione; spero con il tempo di ampliare le mie competenze per offrire alle aziende una consulenza sempre più ampia e completa. Il corso preparatorio organizzato ad Oristano è risultato mol-

to intensivo, gli insegnanti che ci hanno guidato sono molto preparati e competenti. A mio avviso si potrebbero organizzare almeno tre incontri formativi a distanza di due settimane l'uno dall'altro per dare la possibilità ai corsisti di assimilare meglio i concetti; l'acquisto del "Manuale dell'esame abilitante alla professione di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato". Penso che il corso preparatorio sia fondamentale per il superamento delle prove».

Lasciamo la Sardegna per tornare nell'Italia peninsulare e più precisamente in Toscana dove i corsisti di Pieve Santo Stefano, Comune situato in Provincia di Arezzo, sono stati seguiti da **Vincenzo GONNELLI**, un veterano dei corsi preparatori. La Dottoressa **Elisabetta APRILI**, classe 1988, laureata in *Produzioni agroalimentari e gestione degli agroecosistemi (LM)*, attualmente ricopre il



**I corsisti di Oristano**

ruolo di *Tecnico ispettore per le certificazioni volontarie* racconta come si è avvicinata alla realtà degli Agrotecnici: «Sono venuta a conoscenza dell'Albo professionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati grazie alle consultazioni sul web e al confronto con alcuni professionisti già iscritti-poi aggiunge-*ho l'impressione che sia un Albo in crescita, per questo l'ho scelto. Mi aspetto che mi guidi, che mi aggiorni e che mi dia la possibilità di confrontarmi con persone che condividano i miei stessi valori, in parte devo dire che questo già è avvenuto grazie alle giornate organizzate per il corso di preparazione all'esame di stato. In futuro vorrei poter ricoprire un ruolo di responsabilità nell'assicurazione qualità di un'azienda agroalimentare. Durante le giornate del corso i temi che avevo trattato durante il mio percorso scolastico ed universitario sono riaffiorati. Ho inoltre avuto modo di conoscere delle persone genuine con le quali ho condiviso ansie, aspettative, momenti di relax e di convivialità».*



**I ragazzi del corso di Pieve Santo Stefano si esercitano in vista dell'esame.**



**I corsisti ascoltano l'introduzione alle lezioni.**

Anche il Dottor **Giampiero FLAMINIO**, classe 1986, con una formazione di stampo economico, laureato magistrale in  *Mercati e Strategie D'Impresa* e impiegato nel ruolo di *Sales Manager* ha deciso di avvinarsi al mondo degli agrotecnici, gli abbiamo chiesto le motivazioni: «Sono venuto a conoscenza del *Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli agrotecnici laureati* tramite ricerca autonoma motivata dalla volontà di conseguire un titolo tecnico-settoriale nel mondo "Agro" da affiancare alla *Laurea in Scienze Economiche* per ampliare possibilità e capacità a livello lavorativo, per fare network con gli altri iscritti all'albo, condividere esperienze e scoprire realtà lo-



I corsisti di Pieve Santo Stefano.

*cali-spiega Giampiero- L'iscrizione all'Albo Professionale mi darà la possibilità di seguire progetti in autonomia. Vedo il mio futuro professionale via via più specializzarsi nel settore Agribusiness, nell'industria di prodotti fitosanitari e/o nutritivi per*



Le lezioni nella sede toscana dei corsi.

*l'agricoltura professionale oppure dal lato dei servizi a supporto della stessa industria in cui attualmente lavoro». Prima di salutare la provincia di Arezzo abbiamo intervistato la Dottoressa **Ginevra Beatrice BONACINI**, nata nel 1992, laureata in Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali, presso la Facoltà di Veterinaria dell'Università di Parma e Consulente assicurativo, responsabile dell'Ufficio Agricoltura dell'agenzia di Generali Assicurazioni Reggio Emilia. «Sono venuta a conoscenza della figura dell'Agrotecnico tramite la lettera spedita direttamente a casa e*

*in seguito mi sono informata personalmente sul sito del Collegio Nazionale-spiega Ginevra- Desidero iscrivermi a questo Albo perché penso sia il modo migliore di professionalizzare il mio percorso di studi, con l'iscrizione all'Albo mi aspetto una maggiore visibilità nel mondo del lavoro ed un'opportunità di crescita privata e professionale. Credo che il corso preparatorio svolto a Pieve Santo Stefano sia stato organizzato nel migliore dei modi, permettendo anche a persone che lavorano e che vengono da fuori di partecipare».*

Ci spostiamo poi in Provincia di Como, e più precisamente a Vertemate con Minoprio per conoscere i corsisti lombardi. Come da consuetudine ormai le lezioni si sono svolte presso l'Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustriale collegato alla "Fondazione Minoprio".

**Matteo CAVALLI**, classe 1974, laureato in

Ingegneria Civile, attualmente lavora come im-

prenditore e consulente, ci spiga perché desidera iscriversi all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati:

*«Voglio avere la possibilità di erogare nuovi servizi di clientela, inoltre desidero una maggior tutela nell'applicazione della professione, tra le mie aspirazioni vi è migliorare la consulenza nei confronti dei miei clienti-poi concludo-riguardo al corso chiederei un approccio ancora più concertato per affrontare l'esame al meglio».*

**Mattia SOLBIATI**, di Legano, classe 2000, proviene invece da un percorso agrario: «Sono venuto a conoscenza dell'Albo degli Agrotecnici tramite la scuola di agraria della Fondazione Minoprio, desidero iscrivermi all'Albo per avere una migliore prospettiva lavorativa futura, voglio laurearmi in agraria e aprire una mia azienda-poi parla del corso-Il corso è stato utile per



I ragazzi del corso di Minoprio.

*ripassare gli argomenti svolti durante il mio percorso scolastico».*

**Nicola MILANO VIEUSSEUZ**, classe 1978, impiegato amministrativo, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie, ci spiega com'è venuto a conoscenza dell'Albo degli Agrotecnici: «Tramite un amico già iscritto all'Albo, desidero iscrivermi per poter avere maggiori opportunità lavorative, inoltre voglio iscrivermi alla Cassa di Previdenza ENPAIA-poi parla dei suoi progetti-*la mia aspirazione lavorativa è quella di crescere nel settore della manutenzione del verde urbano. Penso che il corso sia stato utile per ripassare le materie in generale.*».

Concludiamo il nostro viaggio con il Veneto, una delle Regioni da cui ogni anno proviene il maggior numero di candidati; qui il corso, con sede a Feltre in provincia di Belluno, è coordinato da **Stefano SANSON**. Tra i corsisti incontrati c'è il Dottor **Roberto PIANCA**, classe 1969, laureato magistrale in Chimica Industriale e



**I corsisti di Feltre ascoltano l'introduzione al corso.**

triennale in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti e Impiegato in una azienda privata del settore cartario; Roberto spiega: «Sono venuto a conoscenza della possibilità di sostenere l'esame abilitante alla professione di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato attraverso l'Università di Padova ed Alma Laurea;

## L'Agrotecnico MARLETTA, Presidente del Collegio di Milano, ci racconta la sua giornata a Minoprio.

**E**ccomi a Minoprio, quest'anno, a differenza degli anni passati, incontriamo i "nostri" futuri colleghi nell'ultimo dei giorni dedicati al "Corso preparatorio dell'esame abilitante alla professione dell'Agrotecnico e Agrotecnico laureato". Entro nell'aula, e via, si parte:

- la Professione,
- cosa vuol dire essere un professionista,
- Il Codice Deontologico,
- l'ENPAIA (la Nostra Cassa di Previdenza),
- come diventare un libero professionista e di quali strumenti bisogna dotarsi.

ma soprattutto l'Esame di Abilitazione, questo sconosciuto. I corsisti provengono da diversi percorsi formativi, ci sono Agrotecnici, Periti Agrari, Naturalisti, Ambientalisti, Agronomi, Forestali. Vi sono anche persone digiune di quelle che sono le materie d'esame, ecco dunque lo spirito che muove queste giornate, ovvero quello di condividere e apprendere quelle nozioni (si spazia dall'agronomia all'economia aziendale e non solo) necessarie per poter affrontare l'esame con una certa sicurezza e con un occhio anche a chi sente l'esigenza di rinfrescare antichi studi.

La giornata scorre fluida ed ecco che si affronta l'Esame, si leggono le tracce degli anni passati e insieme si parte alla comprensione di quanto vi è scritto (e non) dei dati che vi si trovano e, cosa più importante (non solo) di quanto è ri-

chiesto (e non). Panico, stupore, inquietudine e un qualche «non c'è la farò» riempiono la stanza ma con il passare del tempo (e qualche parola di incoraggiamento) il "borbottio" scema e incominciano a fioccare le domande.

Debbo dire che tutti sono stati contenti (così mi hanno detto) di questo "secondo tempo" più operativo anche perché lavorando insieme siamo riusciti a focalizzare genericamente quelle che possono essere le materie (o i procedimenti) sconosciuti o di difficile comprensione.

Al termine della giornata di lavoro, le facce sono stanche, come dargli torto è venerdì e molti sono già con la mente a casa e a quello che dovranno affrontare da lì a poco. E' stata una giornata impegnativa e nello stesso tempo gratificante, visto l'impegno e la pazienza con cui i "ragazzi" hanno partecipato all'incontro. Come sempre faccio tesoro delle ore che ho passato con loro, dei dubbi, delle incertezze e delle motivazioni che hanno portato a mettersi in gioco cercando di affacciarsi ad una nuova scommessa con se stessi "imprenditoriale", professionale e non ultimo di vita. Le motivazioni, in fondo, sono sempre le stesse e che ben si sovrappongono a quelle che prima di loro hanno spinto tutti noi (Agrotecnici e Agrotecnici laureati) a scommettere su noi stessi e sul nostro futuro.

**Agr. Stefano M. A. MARLETTA**

*il Collegio Nazionale degli Agrotecnici mi ha inviato materiale informativo sull'Esame di Stato e tutte le informazioni sulle opportunità professionali offerte dalla categoria- poi aggiunge-Solo un aggettivo può riassumere il corso preparatorio: eccezionale. L'organizzazione è stata impeccabile, sia per i pranzi, cene ed albergo, che era pulito, elegante e confortevole. Gli insegnanti sono stati tutti molto preparati e motivati, gli argomenti ben riassunti dando una panoramica completa per l'esame, un applauso particolare alla Professoressa di Estimo per la chiarezza con cui ha spiegato un argomento che solitamente è tra i più difficili per chi normalmente non se ne occupa».*

Abbiamo inoltre raccolto la testimonianza di un'altra corsista **Mariangela SANDRA**, classe 1975, laureata in Scienze e Tecnologie Agrarie (vecchio ordinamento): «Un collega mi ha parlato della figura dell'Agrotecnico, poi ho consultato il sito internet per approfondire le caratteristiche della figura professionale- poi Mariangela prosegue- Mi voglio iscrivere innanzitutto per una tutela legale della libera professione che vorrei intraprendere, poi per i vantaggi forniti dalla Gestione separata "ENPAIA" e, non da meno, per le caratteristiche che mi sembrano trasparire da questo Albo: "dinamicità", mi sembra che l'Albo sia molto attivo come iniziative, e multidisciplinarietà, in questo Albo confluiscono diverse tipologie di formazione professionale, non pretta-

*mente agricole, che possono arricchire le conoscenze personali».* Infine abbiamo intervistato il Dottor **Daniele FONTANIVE**, nato nel 1978, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie (vecchio ordinamento), con esperienza come ispettore BIO, SQNPI e su DOC, DOP e IGP, che ci ha raccontato i suoi progetti per il futuro: «Sono venuto a conoscenza della figura di Agrotecnico tramite colleghi che hanno già ottenuto l'abilitazione. Desidero iscrivermi all'Albo per completare la mia figura professionale e aprirmi forse ad altre opportunità lavorative. Il futuro professionale al momento lo vedo per me in divenire, nell'ambito del biologico in questi anni ho trovato un terreno fertile sul quale investire, le occasioni e il margine per lavorare non mancano per cui sono fiducioso, ma non bisogna adagiarsi. Ringrazio per l'organizzazione e la disponibilità che ho trovato al corso preparatorio di Feltre, l'esperienza è stata sicuramente utile e la consiglieri. Ho trovato docenti che hanno affrontato le varie tematiche in maniera ottimale per focalizzare le diverse tematiche d'esame».

SARA MAZZOLA



I ragazzi di Feltre.

# Esami 2019: il numero di promossi è pari al 63,2% dei candidati.

## *Sfiorate le mille domande*

**L**unedì 13 gennaio, con la fine dei lavori delle Commissioni di Rende (CS), si sono definitivamente conclusi gli Esami abilitanti alla Professione di Agrotecnico ed Agrotecnico laureato. Il numero dei promossi è superiore a quello del 2018, analizzando i dati colpisce inoltre il numero di laureati che ha deciso di iscriversi all'esame: quasi il 60 % dei candidati. Le domande inviate al Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati hanno sfiorato il numero mille, si conferma così il *trend* positivo che negli ultimi quattro anni sta caratterizzando gli Esami abilitanti degli Agrotecnici; mentre gli albi professionali sono alle prese con una diminuzione del numero dei candidati, gli Agrotecnici tra il 2015 e il 2018 hanno visto aumentare del +15,73% il numero di domande d'iscrizione all'Esame. Tra gli aspetti che potrebbero aver giocato un ruolo nella

creazione di tale divario vi sono la promozione del *coworking* e la tendenza a svolgere le attività professionali in forma collettiva, una scelta che si è dimostrata vincente anche

per accedere alle provvidenze dei Piani Regionali di Sviluppo Rurale. Gli agrotecnici consigliano ai liberi professionisti di dotarsi di un proprio autonomo CAA-Centro Agricolo di Assistenza, inoltre ricordiamo che il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati e la Federazione Nazionale degli Ordini dei Veterinari collaborano all'interno di una Fondazione di partecipazione, attiva su alcune misure dei PSR, che si propone di aiutare e guidare i singoli iscritti negli adempimenti burocratici relativi ai Piani Regionali di Sviluppo Rurale.

L'Esame di abilitazione consiste in due prove scritte e una prova orale, le prove si sono svolte in diciassette sedi di-



**I ragazzi di Chieri affrontano la prima prova**



**I candidati di Cosenza**



La Commissione di Potenza

slocate in Italia, da nord a sud, senza dimenticare le isole; proprio la Sicilia, insieme al Veneto, si trova ai primi posti per numero di domande inviate, nelle regioni più popolate vengono istituite due Commissioni per poter svolgere gli esami di abilitazione. Ciascuna Commissione presenta una composizione eterogenea, all'interno infatti troviamo un docente universitario nel ruolo di presidente, due agrotecnici iscritti all'Albo e due insegnanti di Istituti Agrari. L'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione che dà inizio all'*iter* degli Esami è pubblicata in Gazzetta Ufficiale, all'interno della Serie speciale concorsi, dal momento della pubblicazione vi sono 30 giorni di tempo per presentare la domanda, solitamente questo accade nel periodo primaverile mentre gli esami si svolgono in autunno ma consigliamo a tutti gli interessati di consultare giornalmente il sito istituzionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, [www.agrotecnici.it](http://www.agrotecnici.it), per conoscere le scadenze riferite agli Esami abilitanti alla professione di Agrotecnico e di Agrotecnico laureato 2020, inoltre collegandosi al sito si possono raccogliere informazioni riguardo ai requisiti necessari per accedere all'esame, tra cui i titoli validi per una corretta compilazione della domanda. Le domande d'iscrizione all'esame possono essere inviate al Collegio a mezzo di raccomandata oppure tramite PEC-Posta Elettronica Certificata.

NOSTRO SERVIZIO



Parte della Commissione di Borgo Piave, località di Latina



Sopra: Gli esami a L'Aquila



Sopra:  
Commissari e candidati  
a Genova  
A sinistra:  
inizio della prima prova  
nella sede di Ancona



I ragazzi di Castelfranco Emilia



I candidati di Corzano (BS)



La Commissione di Campobasso



Inizio degli esami a Maglie (LE)



La Commissione di Oristano



I ragazzi di Palermo affrontano la prima prova



La Commissione di Firenze



I ragazzi di Città di Castello (PG)



L'inizio delle prove d'esame a Mirano (VE)

# Elezioni 2019: i Collegi si rinnovano.

*Numerose conferme ma non mancano le novità*

Negli ultimi tre mesi del 2019 più di venti Collegi territoriali (*provinciali ed interprovinciali*) degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati si sono riuniti per eleggere il nuovo Presidente. Consiglio e Presidente rimangono in carica quattro anni, molte le conferme ma anche svariati volti nuovi a guidare i Collegi, è interessante constatare che il numero di donne nel ruolo cresce elezione dopo elezione, questo fenomeno sfata il luogo comune che descrive le donne come poco inclini alla *leadership* e alle materie tecnico-scientifiche.

Prima di conoscere alcuni volti nuovi dei Collegi territoriali, elenchiamo le riconferme, sono stati nuovamente eletti per svolgere il ruolo di Presidente provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati **Paolo BAZZANO** (*Pavia e Varese*), **Andrea NESI** (*Firenze e Prato*), **Lorenzo DONATI** (*Ravenna*), **Anita MALLOZZI** (*Frosinone*), **Gabriele SANTORO** (*Ancona*), **Roberto LUCIANO** (*Savona*), **Sonia BERARDINUCCI** (*Imperia*), **Luca VALBONESI** (*Forlì-Cesena, Rimini*), **Dino Walter MIRABILIO** (*Pescara*), **Fabio NERVO** (*Genova*), **Agostino SCAZZOLA** (*Alessandria, Biella e Vercelli*), **Sergio BONOMELLI** (*Brescia, Bergamo, Como; Lecco e Sondrio*), **Stefano Maria Alfredo MARLETTA** (*Milano, Lodi e Monza/Brianza*), **Andrea OCCHILUPO** (*Taranto*), **Andrea CAVANI** (*Modena*), **Fabrizio ISOLANI** (*Latina*), **Alvise PILLONI** (*Venezia*), **Carmelo GENNARO** (*Ragusa e Caltanissetta*), **Giuseppe FINOCCHIARO**



**Maria BACCELLIERI**, Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Potenza e Matera.

(*Catania*), **Davide LORENZI** (*Mantova*).

Per conoscere i neoletti che ricoprono il ruolo di Presidente per la prima volta siamo partiti dalla Basilicata. Qui lo scorso 31 ottobre si è insediato il nuovo Consiglio guidato da **Maria BACCELLIERI**; la nuova Presidente del Collegio interprovinciale di Potenza e Matera, classe 1975, è nata a Desio, un Comune del Nord Italia sito nella Provincia Monza-Brianza. Nel 1977 i suoi genitori decisero di tornare nelle zone dove erano cresciuti; Maria e la sua famiglia si trasferirono in Basilicata. Nel 1992 Maria Baccellieri ha conseguito la qualifica Professionale di Operatore agricolo presso l'Istituto Professionale di Stato Per l'Agricoltura "G. Fortunato", sede di Genzano di Lucania, presso il medesimo istituto successivamente ha conseguito il Diploma di Agrotecnico.

Ha lavorato per diversi anni nei CAA-Centri di Assistenza Agricola; grazie a svariate collaborazioni ha maturato esperienza in materia di consulenza tecnica ed amministrativa per aziende agricole, ha lavorato anche come Ispettore di controllo delle aziende biologiche inoltre si occupa di domande per richiedere aiuti di Stato e progettazione (*PAC, PSR, Misure ad investimento e strutturali*). Nel 2018 si iscrive all'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, nello stesso anno inizia a lavorare come libero professionista, questa attività le ha permesso di ampliare i suoi ambiti di consulenza, oggi si occupa anche di quella fiscale.

Risaliamo poi la penisola per conoscere l'Agrotecnico **Giampiero SCARINZI**, Presidente neoletto del Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona. Giampiero Scarinzi è nato nel 1957 in Provincia di Cremona, nel Comune di Casalbuttano ed Uniti; nel 1978 ha conseguito il Diploma di Agrotecnico presso l'IPSA di Lodi, dal 1978 al 1979 ha lavorato presso l'Associazione Provinciale Allevatori di Cremona. Dal 1980 lavora per A.B.S. Italia (*Azienda americana leader nella selezione di tori per la fecondazione artificiale*), segue principalmente le province di Brescia e Bergamo. Dal 1991 è iscritto nell'Albo degli Agrotecnici degli Agrotecnici laureati. Ha inoltre seguito un corso per esperto provinciale di razze presso ANAFIJ-Associazione Nazionale Allevatori di Razza Frisona.

Rimaniamo nel Nord Italia ma ci spostiamo in Piemonte per conoscere **Rossella BRIANO**, la nuova Presidente del Collegio provinciale di Cuneo. Rossella Briano, classe 1988, diplomata presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "D. Aicardi" di Albenga, nel 2008 ha seguito un Corso di specializzazione professionale per "Tecnico Operatore Agricolo



**Gli Agrotecnici della Basilicata nel giorno delle elezioni.**

*Biologico*” della durata del corso 600 ore, e nel medesimo anno ha svolto un *Tirocinio formativo* presso il *Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA)*, spaziando tra attività di campo, di laboratorio e d’ufficio. Dal 2009 è iscritta nell’*Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati*; nel 2010 ha conseguito la *Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Agrarie* presso la *Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Torino* con una tesi dal titolo “*Percorsi di valorizzazione delle produzioni locali: il Chinotto di Savona*”. Dopo il raggiungimento di questo traguardo ha deciso di proseguire la carriera universitaria e nel 2013 ha conseguito la *Laurea Magistrale in Scienze Agrarie* presso la *Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Torino* con una tesi intitolata “*Studio, progettazione e sviluppo di un packaging sostenibile per i prodotti ortofrutticoli: il caso dei piccoli frutti*”, inoltre nel 2017 ha conseguito un *Dottorato di ricerca*

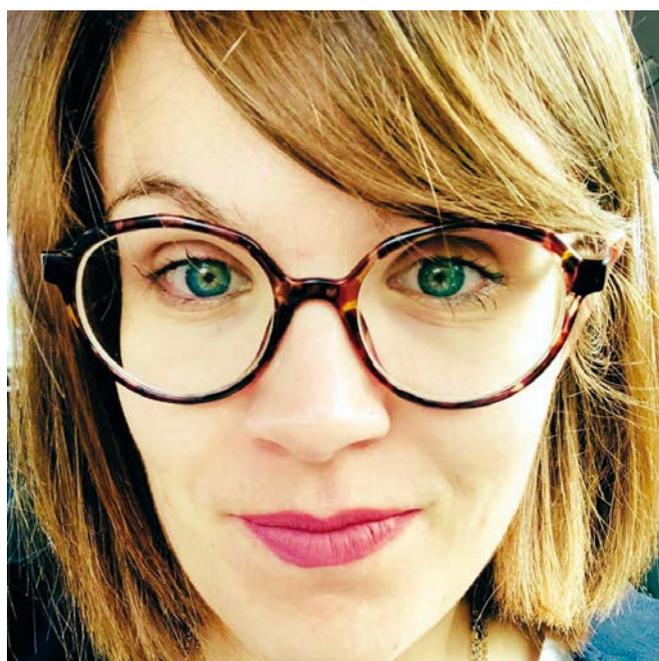


**Giampiero SCARINZI**, Presidente del Collegio provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona.

*in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari*. Ha perfezionato i suoi studi partecipando a corsi di specializzazione sul cibo e la sicurezza alimentare all’interno della filiera produttiva, nel 2015 è volata negli Stati Uniti d’America per un periodo di formazione di 6 mesi presso il dipartimento di orticoltura della *Michigan State University (East Lansing, Michigan, USA)*.

Nel suo *curriculum vitae* non mancano le esperienze lavorative, in particolare quelle orientate alla formazione e all’insegnamento. Nel 2017 e nel 2018 ha ricoperto il ruolo di docente nell’ambito del Corso Tecnico Responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali “*Trasformazione ortofrutticola*”, all’interno del medesimo corso ha ricoperto anche il ruolo di Sostituto responsabile. Ha svolto ore di supplenza presso l’*Istituto di Istruzione Superiore “Virginio Donadio” di Cuneo*. Vi sono altri volti nuovi dei Collegi territoriali degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati che avremo modo di conoscere, gli altri neopresidenti, eletti per la prima volta nell’anno 2019, sono **Lorenzo DI CIANO** (Chieti), **Michèle GIUSTI** (L’Aquila), **Isidoro GUCCIARDI** (Trapani e Agrigento), **Fernando SALEMME** (Napoli e Caserta), **Luca ROFFINELLA** (Asti) e **Claudio Antonio EMANUELE** (Messina e Enna).

NOSTRO SERVIZIO



**Rossella BRIANO**, Presidente del Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cuneo.

COME >> CAMBIA  
L'AGRICOLTURA  
SOSTENIBILE  
dal  
**2020**

— PAN E DIFESA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE —

**30 GENNAIO 2020 - ore 15:00**

**Sala Puccini, Fieragricola - Verona Fiere**

**#pan2020**

**PROGRAMMA**

**Apertura dei lavori**

**Ivano Valmori**  
Image Line

**Saluti**

**Alice Parasecolo**  
Federchimica - Agrofarma

**Verso il PAN  
2020-2024:  
i prossimi step**

**Pasquale Falzarano**  
Ministero delle Politiche Agricole  
Alimentari e Forestali

**Normativa: limiti  
o opportunità di sviluppo  
per l'agricoltura italiana?**

**Daniele Eberle**  
Dottore  
Agronomo

**Dalla ricerca al campo:  
innovazioni nella gestione  
delle resistenze ai fungicidi  
e nuovi mezzi tecnici**

**Marina Collina**  
Università di Bologna

**Soluzioni digitali:  
cosa è già disponibile?**

**Cristiano Spadoni**  
Image Line

**L'agricoltura vista dal satellite:  
tecnologie per la gestione  
della variabilità e della difesa**

**Salvatore Filippo Di Gennaro**  
Istituto per la BioEconomia IBE CNR



**PRE-REGISTRATI**



CON IL PATROCINIO



# Franco Scaramuzzi, una vita spesa per la scienza

Ci ha lasciati, all'età di 93 anni, il Prof. **Franco Scaramuzzi**, spegnendosi nella sua casa di Firenze il 6 gennaio scorso. L'insigne studioso era nato a Ferrara il 26 dicembre 1926, dopo aver conseguito la laurea in Scienze agrarie nel 1948 con il massimo dei voti, si trasferì a Firenze dove prese avvio la sua carriera accademica presso l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università fiorentina dove fu poi chiamato a coprire il posto che era stato del suo maestro, il Prof. **Alessandro Morettini**.

Collaborò con numerose istituzioni e centri di ricerca in tutti i continenti, europei, americani e di numerosi Paesi dell'Africa e dell'Asia (*Medio Oriente, India, Indocina, Giappone, Cina*). La sua attività scientifica fu dedicata soprattutto al miglioramento genetico e alla propagazione delle specie legnose, con particolare riguardo a temi di biologia applicata. Fu Rettore dell'Ateneo fiorentino, per molti anni; nominato anche Presidente del Comitato nazionale per le scienze agrarie del CNR e Presidente dell'Accademia dei Georgofili per ben 28 anni (*venne eletto per la prima volta nel 1986*). Numerosissimi i riconoscimenti a lui attribuiti (*fra*

*gli altri, medaglia d'oro dal Presidente della Repubblica quale «Benemerito per la Scuola e la Cultura» e Cavaliere di Gran Croce della Repubblica Italiana*). È stato Presidente della Società Orticola Italiana, dell'Accademia italiana della vite e del vino, della International society for *Horticultural sciences*. Membro onorario anche di varie Accademie, italiane e straniere. L'Accademia dei Georgofili Nell'ottobre del 2000, quale Presidente dell'Accademia dei Georgofili chiamò a Firenze le Accademie di Agricoltura europee e ottenne la costituzione della UEAA (*Unione Europea delle Accademie per l'agricoltura*), che presiedette; nello stesso periodo, a Bologna, i Georgofili proposero e ottennero la costituzione della UNASA (*Unione nazionale delle Accademie di Scienze Agrarie*). Al momento della sua morte era Presidente onorario dell'Accademia dei Georgofili.

Sulla vita di Franco Scaramuzzi, il giornalista **Maurizio Naldini** nel 2006, per i tipi di Polistampa, ha scritto il libro *“50 anni a Firenze. Appunti di storia contemporanea per una biografia di Franco Scaramuzzi”* e dieci anni dopo, per lo stesso editore, il libro *“Il tempo delle idee. Fra l'80° e il 90° anno di Franco Scaramuzzi”*. Nel 2014

la Regione Toscana gli conferì la medaglia d'oro Pegaso *“per aver dedicato la propria vita allo studio, alla ricerca scientifica e all'organizzazione delle attività accademiche”*. L'Accademia degli Incamminati, nel settembre 2017 gli ha consegnato, nella Sede di Modigliana, il *“Vincastro d'Argento”* come *“Premio a la vita”*.

Il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati esprime ai familiari ed all'Accademia dei Georgofili il cordoglio per la scomparsa dello stimato studioso.

ROBERTO ORLANDI



# PREMIO NAZIONALE FARINA DI CASTAGNE

## BOCCHEGGIANO 8-9 FEBBRAIO 2020

ASSOCIAZIONE VALORIZZAZIONE CASTAGNA ALTA MAREMMA  
C/O UNIONE COMUNI MONTANA COLLINE METALLIFERE  
PIAZZA DANTE ALIGHIERI 4 - 58024 MASSA MARITTIMA GR  
INFO@CASTAGNAALTAEMMA.IT  
WWW.CASTAGNAALTAEMMA.IT

**RISTORANTE  
"LA CIOTTONA"**  
(Gulda Slow Food Osterie d'Italia)  
TEL. 0566 998216 - CELL. 338 9859837

**SABATO 8 A CENA E DOMENICA 9 A PRANZO**

**ANTIPASTO**  
GAMBERONI CON GUANCIOLO ALLA FARINA DI CASTAGNE  
SU VELLUTATA DI ZUCCA GIALLA

**PRIMO**  
ZUPPA DI VONGOLE E COZZE CON MALTAGLIATI ALLE CASTAGNE

**SECONDO**  
FILETTO DI SAN PIETRO CON VERZA E CASTAGNE

**DOLCE**  
MOUSSE DI MARRONI CON CROCCANTINO ALLE MANDORLE

BEVANDE E VINO INCLUSI

**25 €**

**TRATTORIA GRIGLIERIA  
"IL GABELLINO"**  
CELL. 370 3497484

**SABATO 8 A CENA**

**ANTIPASTO**  
CROSTINI DI POLENTA DI  
CASTAGNE CON SALSA DI  
CIPOLLE  
  
RIGATINO DI MONTIERI CON  
SCAGLIE DI MARRONI E ANETO

**PRIMO**  
TORTELLI DI FARINA DI  
CASTAGNE E GRANI ANTICHI  
RIPIENI DI BURATA E ZUCCHINI

**SECONDO**  
CINGHIALE IN UMIDO DEL  
MINATORE CON CASTAGNE E  
PORCINI

**DOLCE**  
TORTA DELLA NONNA CON  
FARINA DI CASTAGNE E  
MARMELLATA DI MARRONI

VINO DELLA CASA, ACQUA,  
CAFFÈ

**25 €**

**DOMENICA 9 A PRANZO**

**ANTIPASTO**  
SANDWICH DI FRITTELLE  
CON FARINA DI CASTAGNE,  
HUMUS DI CECI, BURRATA E  
CORIANDOLI DI VERDURE

**PRIMO**  
STRACCETTI DI PASTA FATTA  
A MANO CON GRANI ANTICHI E  
FARINA DI CASTAGNE CON IL  
SUGO DI CINGHIALE

**SECONDO**  
ROLLÈ DI TACCHINO CON LE  
CASTAGNE E SFORNATO DI  
CARDI CON LE BRICIOLE

**DOLCE**  
CANTUCCI CON FARINA DI  
CASTAGNE ALLE MANDORLE E  
CIOCCOLATO

VINO DELLA CASA, ACQUA,  
CAFFÈ

**25 €**

**RISTORANTE  
"LA TANA DELL'UPO"**  
TEL. 0566 998914 - CELL. 338 1021969

**SABATO 8 A CENA**

**PRIMO**  
PAPPARDELLE CON FARINA DI  
CASTAGNE FATTE IN CASA CON  
RAGÙ ANTICO  
(RAGÙ DI MANZO E PORCINI)

**SECONDO**  
SCAMERITA AL FORNO  
CON CASTAGNE

**CONTORNO A SCELTA**  
PATATE ARROSTO  
FAGIOLI CANNELLINI  
SPINACI SALTATI

**DOLCE A SCELTA**  
TIRAMISÙ  
CREMA CATALANA  
PANNA COTTA  
GELATO DELLA CASA

VINO MORELLINO DI SCANSANO,  
ACQUA FRIZZANTE E NATURALE,  
CAFFÈ

**25 €**

**DOMENICA 9 A PRANZO**

**ANTIPASTO**  
CROSTINO DI CASTAGNE CON  
VELLUTATA DI CECI  
FORMAGGIO CON MARMELLATA  
DI CASTAGNE

**PRIMO**  
LASAGNE CON FARINA DI  
CASTAGNE AL RAGÙ ANTICO  
(RAGÙ DI MANZO E PORCINI)

**SECONDO**  
ROLLÈ RIPIENO DI CASTAGNE  
PORCHETTATO CON PUREA DI  
PATATE

**DOLCE**  
PANNA COTTA CON CASTAGNE  
E CIOCCOLATO

VINO MORELLINO DI SCANSANO,  
ACQUA FRIZZANTE E NATURALE,  
CAFFÈ

**25 €**



# La sicurezza alimentare domestica

*Cosa succede nelle nostre cucine? Il nostro ambiente di lavoro riuscirebbe ad essere idoneo e conforme per un'ispezione dei NAS in casa?*

La Sicurezza degli alimenti non può tralasciare il rispetto di norme igieniche. Un cibo conservato male, manipolato in modo scorretto o esposto a microrganismi di vario tipo può causare malattia. Per imparare a mangiare bene occorre per prima cosa essere dei consumatori prudenti.

Oggi si sente frequentemente parlare di sequestri all'interno di cucine di strutture alimentari e questo perché i controlli sulla sicurezza

alimentare ci danno la garanzia che ciò che arriva sulle tavole di consumatore non sia un rischio per la sua salute. Naturalmente per ottenere alimenti sicuri tutti gli operatori delle filiere alimentari sono obbligati a rispettare precise norme igieniche e numerose procedure definite buone pratiche di produzione; queste hanno contribuito in modo significativo alla Sicurezza degli Alimenti.

Il tema della sicurezza alimentare viene considerato tra gli elementi più importanti delle politiche di sanità pubblica a livello mondiale. Questa crescente attenzione ha portato la

normativa a riguardo a subire una profonda revisione e ad una elaborazione di un metodo più integrato finalizzato al raggiungimento del livello di sicurezza più elevato possibile.

Strumento cardine di questa politica sanitaria è costituito dall'analisi del rischio che interessa l'intera filiera produttiva e di lavorazione fino al consumatore finale.

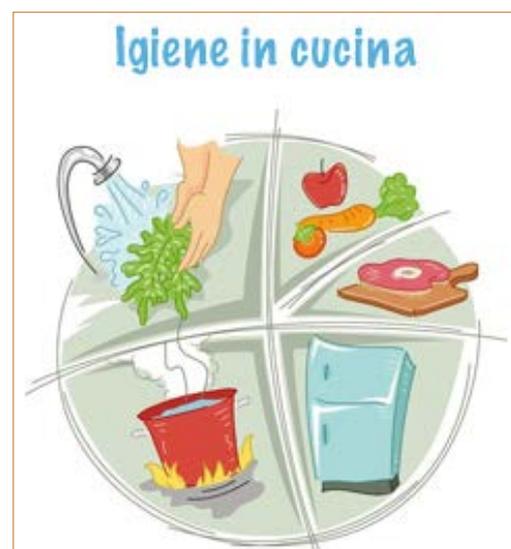
E' molto importante, pertanto, che anche il consumatore comprenda e adotti precauzioni in fase di Acquisto, Trasporto, Stoccaggio, Preparazione e Consumo del cibo. Le buone pratiche igieniche, sia in casa sia fuori, possono proteggere dalla contaminazione microbica e



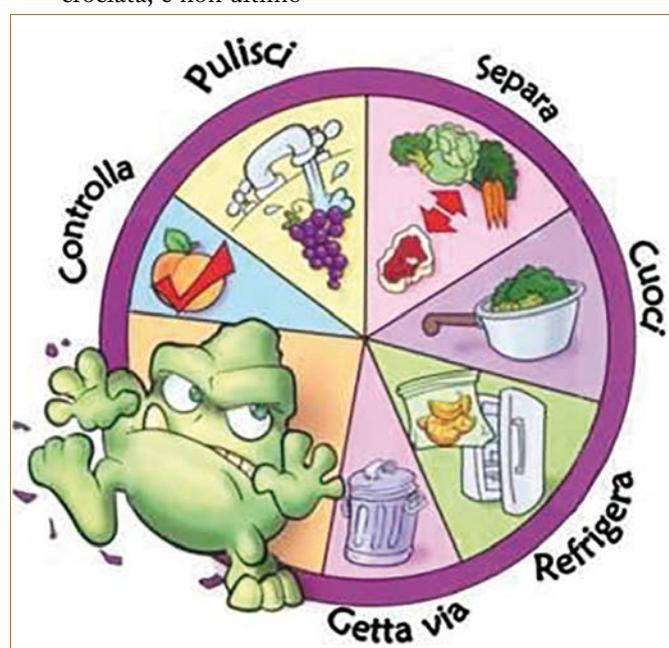
**Filiera Alimentare, dal Campo al Consumatore finale.**

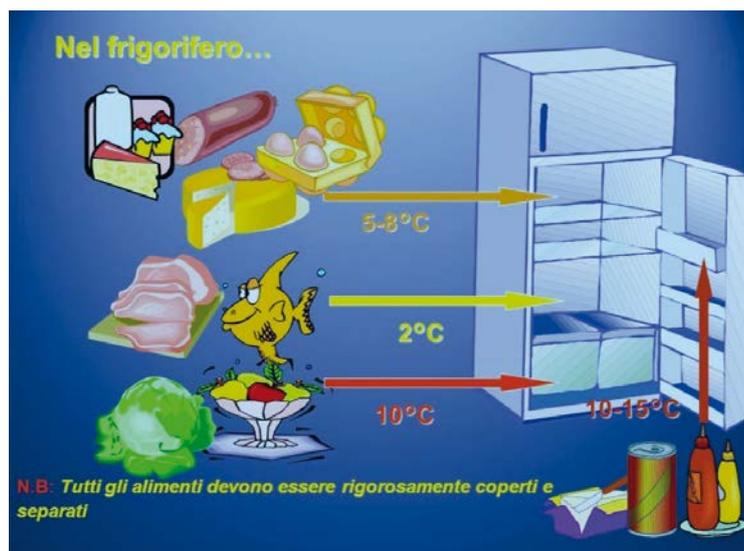
dalle malattie a trasmissione alimentare che essa può provocare. Il più delle volte il cattivo stato di conservazione degli alimenti è dovuto a errori che vengono commessi durante il trasporto e la conservazione. Altre cause, non meno importanti e rilevanti di contaminazione microbiologica sono dovute a:

- Cibi non sufficientemente lavati,
- Cattiva refrigerazione degli alimenti,
- Uso degli stessi utensili durante la manipolazione di prodotti crudi e cotti, la cosiddetta contaminazione crociata, e non ultimo



**Igiene in cucina: quattro azioni per ridurre il rischio di contaminazioni microbiche.**





Conservazione corretta degli alimenti all'interno del frigorifero.

- Uso di contenitori non igienicamente adatti per la conservazione degli alimenti.

Quindi cosa esattamente succede nelle nostre cucine? Se inaspettatamente arrivassero i NAS in casa per un'ispezione, il nostro ambiente di lavoro riuscirebbe ad essere idoneo e conforme?

Molti studi a riguardo hanno dimostrato che è a casa che originano la maggior parte delle patologie trasmesse da alimenti o tossinfezioni alimentari; aspetto spesso sottovalutato dal consumatore che percepisce, invece, l'ambiente esterno come più avverso e di più responsabile di malattie alimentari rispetto a quello domestico.

I momenti fondamentali in cui il consumatore può ridurre il rischio di contaminazioni microbiche sono:

- \* L'ACQUISTO
- \* La PREPARAZIONE e

\* La CONSERVAZIONE degli alimenti.

Come si evitano, perciò, CONTAMINAZIONE, SOPRAVVIVENZA e MOLTIPLICAZIONE microbica?

Adottando quattro semplici ma fondamentali azioni:

- PULIRE
- SEPARARE E PROTEGGERE
- CUOCERE
- CONSERVARE

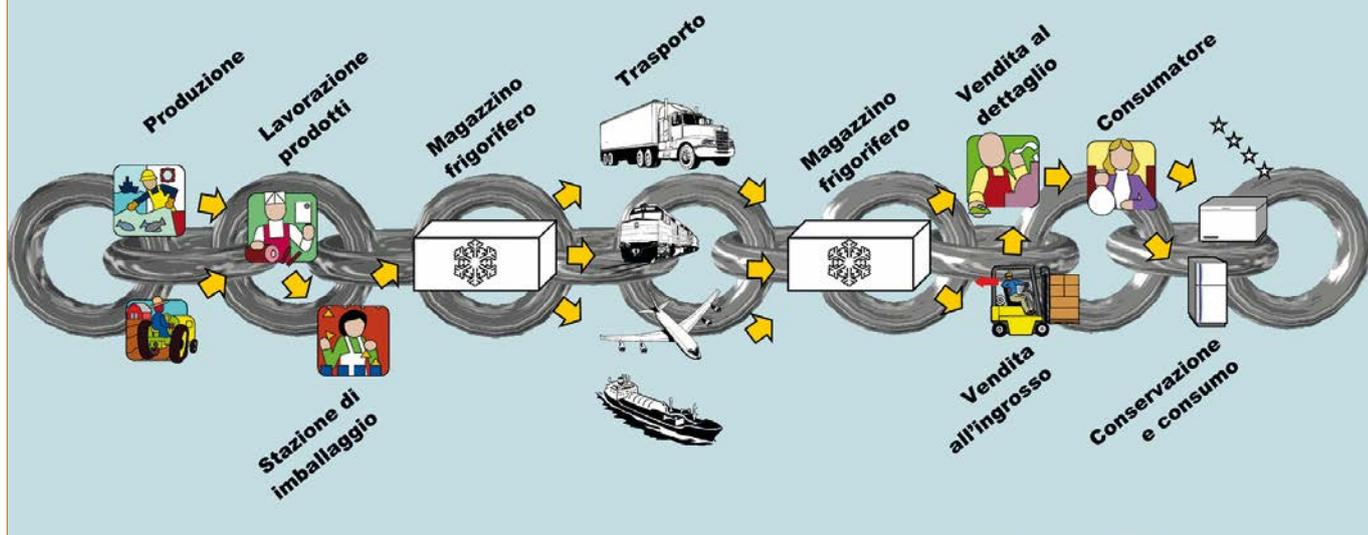
#### PULISCI

- Lava accuratamente gli ortaggi e le verdure in genere possono presentare tracce di terra sulla loro superficie e questa contenere batteri patogeni.
- Lava ed asciuga le mani prima di manipolare qualsiasi alimento.
- Lava ed asciuga tutti gli utensili usati per la preparazione di cibi crudi (*carne cruda, pesce crudo, formaggi, verdure...*) prima di riutilizzarli. Non mescolare mai cibo crudo e cibo cotto.
- Lava periodicamente il frigorifero con acqua ed un detergente idoneo.
- Cambia con frequenza tovaglioli e strofinacci.
- Non preparate mai alimenti se non siete in buono stato di salute.

#### CUOCI

- Il calore è un ottimo mezzo per ridurre il pericolo di germi patogeni veicolati da alimenti. Seguite sempre con attenzione le ricette e le istruzioni di preparazione.
- Cuocere gli alimenti fino a che non sono bollenti.
- Porre attenzione che anche il cuore dell'alimento sia ben

Rappresentazione grafica della Catena del Freddo.





**Abbreviazione dell'acronimo MOCA Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.**

cotto, verifica che la carne all'interno di un hamburger, salsicce e pollame abbia perso il colore rosa e i liquidi che ne fuoriescono devono essere di colore chiaro.

- Non consumare latte crudo senza prima averlo portato a ebollizione.
- Non riscaldare gli alimenti per più di una volta.

### REFRIGERA

- Non lasciare gli alimenti fuori dal frigorifero. E' importante che il vostro frigorifero mantenga sempre una temperatura tra 1 e 4 °C. I congelatori, invece, a temperatura inferiore a -18 °C.
- Non mettere in frigorifero cibi ancora caldi, falli rapidamente raffreddare prima di riporli.
- Se devi trasportare alimenti deperibili anche quando si acquistano prodotti refrigerati munirsi di una borsa termica per continuare a mantenere la catena del freddo, di fondamentale importanza per gli alimenti, una rottura della stessa potrebbe causare la proliferazione di microrganismi dannosi per la propria salute.
- Non scongelate mai a temperatura ambiente. Gli alimenti andrebbero scongelati lasciandoli in frigorifero.
- Una volta scongelato, il prodotto va cotto subito e non va ricongelato a meno che non sia stato cotto.

### SEPARA E PROTEGGI

- Conserva gli alimenti ben chiusi e separati in frigorifero.
- Assicuratevi di lasciare lo spazio sufficiente tra un alimento ed un altro in frigorifero per permettere la corretta

circolazione dell'aria.

- Non conservare nello stesso recipiente alimenti cotti e alimenti crudi.
- Separa gli alimenti crudi dagli alimenti pronti al consumo come: salumi, formaggi, latte, ecc....
- Riponi gli alimenti che potrebbero gocciolare nel ripiano più basso del frigorifero.

Utilizzare contenitori chiusi ermeticamente e idonei alla conservazione cosicché da limitare il contatto tra aria ed alimento; evitando il proliferare di microrganismi aerobi che vivono esclusivamente in presenza di ossigeno.

Porre attenzione alle pellicole è importante che rechino la scritta non contiene PVC (*cloruro di polivinile*) in quanto alcune di esse a contatto con determinati alimenti (*es. ricchi di grassi*) rilasciano sostanze tossiche che ingerite in quantità superiori a quelle stabilite dalla legge possono causare danni alla salute. Stesso discorso vale per l'utilizzo del foglio di alluminio, è importante sapere che in ambiente acido o salino potrebbe rilasciare particelle di metallo sull'alimento. Pertanto evitare il contatto con alimenti troppo acidi e con cibi conservati sotto sale. Se si utilizzano materiali per la conservazione degli alimenti questi non solo devono essere idonei, ma devono riportare la dicitura per alimenti o che ci sia stampata l'immagine di un bicchiere e di una forchetta.

In conclusione la qualità e la sicurezza degli alimenti che ingeriamo dipendono dagli sforzi e dall'impegno di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo, coinvolti in quella serie di anelli che vanno dal campo alla tavola compreso non ultimo e non meno importante il consumatore che ha nelle mani quello di garantire la propria sicurezza alimentare in ambito domestico.

A cura di AGR. DOTT. Francesca D'ONOFRIO

Agrotecnica Laureata

Dottoranda in Alimentazione Specializzata in Igiene degli Alimenti e Sanità Pubblica.

# Corso TransFoVAAL di avvicinamento teorico e pratico all'analisi sensoriale della frutta

*Iniziativa patrocinata dagli Agrotecnici di Cuneo*

Nei mesi di Maggio e Giugno 2019 presso la Sede Agenform di Cuneo si è svolto il Corso TRANSFOVAAL di avvicinamento teorico e pratico all'analisi sensoriale della frutta patrocinato con il Collegio Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cuneo. Il corso della durata totale di 18 ore ha trattato argomenti del panorama frutticolo regionale, dell'introduzione all'analisi sensoriale e relativi test di addestramento con alcuni focus sulla produzione e l'analisi sensoriale di mela



e fragola. La partecipazione al modulo era gratuita grazie al cofinanziamento del FESR (*Fondo Europeo di Sviluppo Regionale*) nell'ambito della Cooperazione Transfrontaliera Italia Francia Alcotra 2014-2020, progetto TransFoVAAL. L'idea di TranFoVAAL è nata dall'esigenza di rispondere ai bisogni formativi del mercato del lavoro nei settori della lavorazione del latte, della carne e dell'ortofrutta, con percorsi flessibili e individualizzabili per giovani e adulti con un progetto di lavoro dell'area transfrontaliera.

L'attuazione del corso è stata possibile grazie alla collaborazione con O.N.A.Frut, organizzazione nazionale assaggiatori frutta nata nel 2002 con diversi obiettivi tra cui quello di promuovere la valorizzazione delle produzioni frutticole nazionali di qualità e l'utilizzo dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione delle caratteristiche organolettiche. I docenti che hanno svolto le lezioni sono stati il Presidente **Luca CASTELLINO**, **Maria Gabriella MELLANO**, **Cesare GALLESIO** e **Cristiano CARLI**. Al corso hanno partecipato diversi interessati al settore ortofrutticolo e all'analisi sensoriale, dipendenti di aziende di trasformazione ortofrutticola, studenti universitari del Corso di Tecnologie Alimentari e studenti del corso ITS della trasformazione ortofrutticola.

Ecco la testimonianza di un allievo **Fabrizio BERTELLO**: «Tradurre in forma scritta ciò che scaturisce dai cinque sensi di cui siamo dotati all'atto della fruizione di un prodotto frutticolo è qualcosa di ben più impegnativo di ciò che si può immaginare. Non solo per la necessità di elaborare una scheda descrittiva che tenga conto di quelle che sono le caratteristiche peculiari del prodotto in sé, ma anche per ciò che concerne gli aspetti legati alla sua comunicazione (che dev'essere quanto più semplice ed immediata possibile) e, soprattutto,

alla "taratura" degli strumenti di cui Madre Natura ci ha dotati; ecco allora spiegato il perché questo percorso riporta, nei suoi intenti, il concetto di "avvicinamento" ad una disciplina che è in continuo e costante affinamento: quella dell'analisi sensoriale, appunto. Un corso a dir poco stimolante (o per meglio dire illuminante) al quale spero di poter dare seguito, qualora l'Associazione O.N.A.Frut. riuscisse ad organizzare un nuovo appuntamento per delle sessioni di assaggio inerenti matrici alimentari differenti da quelle appena affrontate o, ancor più, un prosieguo di questo percorso formativo per ciò che potrebbe essere definito un II livello».

Nel mese di Dicembre, ovvero il 6, 13 e 20 Dicembre 2019, presso la Sede Agenform di Cuneo si svolgerà il **corso di II livello teorico e pratico all'analisi sensoriale**. Nei prossimi giorni sarà divulgata la locandina con il programma dettagliato del corso che sarà organizzato all'interno del progetto TransFoVAAL e in collaborazione con l'O.N.A.Frut.

Nel mese di Dicembre, ovvero il 6, 13 e 20 Dicembre 2019, presso la Sede Agenform di Cuneo si svolgerà il **corso di II livello teorico e pratico all'analisi sensoriale**.

Nei prossimi giorni sarà divulgata la locandina con il programma dettagliato del corso che sarà organizzato all'interno del progetto TransFoVAAL e in collaborazione con l'O.N.A.Frut.

Agr. Dott.ssa **ROSSELLA BRIANO**  
Agr. Dott.ssa **MARIA GABRIELLA MELLANO**

# F O C U S BIOSTIMOLANTI<sup>2</sup>

— NORMATIVA & COLTURE —

31 GENNAIO 2020 - ore 15:00

Sala Rossini, Fieragricola - Verona Fiere

#biostimolanti

## PROGRAMMA

### SESSIONE 1: NORMATIVA, MERCATO, NUOVI STRUMENTI

Validazione  
in campodei biostimolanti

**Daniele Villa**  
FISSA

Agricoltura di precisione  
e potenzialità d'impiego  
per ottimizzare l'uso  
dei biostimolanti

**Raffaele Casa**  
Università della Tuscia

Come il digitale  
può aiutare ad orientarsi?

**Cristiano Spadoni**  
Image Line

### SESSIONE 2: COLTURE, RICERCA, ESPERIENZA

7 minuti di...

Quali soluzioni  
può portare la ricerca?

**Giuseppe Colla**  
Università della Tuscia

Pomodoro  
da mensa

**Youssef Rouphael**  
Università di Napoli Federico II

Vite  
per uva da vino

**Alberto Vercesi**  
Università Cattolica del Sacro Cuore

Zucchino

**Luigi Pennuzzi**  
Studio Agronomico Luigi Pennuzzi

Riso

**Giorgio Mazzoni**  
Consorzio Agrario Terrepadane

Conclusioni: quello che c'è  
e quel che si potrebbe fare

**Ivano Valmori**  
Image Line

PRE-REGISTRATI

BY

CON IL PATROCINIO

MEDIA PARTNER



La partecipazione al convegno dà diritto alla maturazione dei Crediti Formativi Professionali validi per gli iscritti agli Albi professionali patrocinanti, secondo i rispettivi Regolamenti della Formazione Continua.

New AG  
International



EDITORIA



SUPPORTO  
ISTITUZIONALE  
ALLA PP.AA.



SERVIZI ALLE  
IMPRESE



CENSIMENTI E  
MONITORAGGI  
VERDE URBANO



AMBIENTE E  
TERRITORIO



Sistema Certificato  
UNI EN ISO 9001:2008  
SC 10-2427/EA 35

# AGRIFUTURO



Siamo una società mutualistica fra tecnici, prevalentemente liberi professionisti del settore agro-ambientale ed ingegneristico, che opera in tutta Italia, partecipando a gare di appalto indette dalla PP.AA., acquisendo commesse private, dando vita a *partnership* nell'ambito dei PSR (*PEI-Partenariato Europeo per l'Innovazione, ecc.*).

La nostra base sociale è di oltre cento soci ma lo staff tecnico multidisciplinare che possiamo sviluppare è più che doppio, costituito Agrotecnici ed Agrotecnici laureati, Dottori agronomi e forestali, Biologi, Veterinari, Ingegneri ambientali, Periti agrari e Geometri).

Grazie all'esperienza maturata in oltre 25 anni di lavoro (*la Cooperativa è stata costituita nel 1993*), AGRIFUTURO è in grado di assicurare servizi all'avanguardia ed un'operativa su tutto il territorio nazionale (*grazie alle sue tre sedi in Italia, una al Nord, una al Sud e la terza a Roma*), con anche esperienze all'estero.

La qualità del nostro lavoro è testimoniata dal Sistema di Gestione Qualità conforme alle norme UNI ISO 9001:2008 e 14001:2015.