



SUMMER SCHOOL 2025: UN VIAGGIO TRA SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE NELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE

Dalla Valpolicella alle Dolomiti, passando per Bolzano e la Val di Fiemme: si è appena conclusa la Summer School 2025 organizzata dal Prof. Alessandro Ruggieri e dalla Prof.ssa Cecilia Silvestri del Dipartimento DEIM e dalla Prof.ssa Diana De Santis del Dipartimento DIBAF dell'Università degli Studi della Tuscia. Un'esperienza immersiva che ha coinvolto studenti e studentesse dei corsi di laurea magistrale in Marketing e Qualità, e dei corsi interateneo Tuscia/Sapienza in Tecnologie Alimentari ed Enologiche, Management delle Scienze Gastronomiche e Scienze, Culture e Politiche Gastronomiche per il Benessere.

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di conoscere da vicino realtà produttive che rappresentano il meglio dell'agroalimentare italiano, con particolare attenzione ai temi della qualità, della sostenibilità, dell'innovazione tecnologica e della gestione della supply chain.

Il percorso formativo ha previsto esperienze nel comparto vitivinicolo, con realtà come Cantina Valpolicella Negrar, Colterenzio e Rotari, note per la qualità delle loro produzioni e l'impegno nella viticoltura responsabile. È stato dedicato spazio anche al settore lattiero-caseario, con l'incontro con la cooperativa Mila di Bolzano e il Caseificio Sociale Val di Fiemme (che produce in particolare con il marchio Trentin Grana), esempi di una produzione montana che coniuga qualità e legame con il territorio.

Ha suscitato interesse anche l'incontro con il Pastificio Felicetti, noto per la pasta biologica di montagna e per le scelte orientate all'innovazione e alla sostenibilità ambientale. La visita a Sant'Orsola, cooperativa trentina leader nazionale nella produzione e distribuzione di piccoli frutti, ha mostrato come innovazione, rispetto dell'ambiente e tracciabilità possano integrarsi in una filiera trasparente che vede la centralità della customer satisfaction.

«La didattica attiva rappresenta un elemento essenziale per la formazione dei nostri studenti – afferma il Prof. Alessandro Ruggieri – il contatto diretto con le realtà produttive e il confronto con professionisti del settore arricchisce e completa le competenze e favorisce una reale consapevolezza delle sfide e delle opportunità presenti nel food system contemporaneo.»

L'esperienza si è rivelata estremamente formativa e coinvolgente, offrendo agli studenti l'occasione di confrontarsi con imprenditori, tecnologi e responsabili aziendali in contesti produttivi reali. Un modo concreto per coniugare gli insegnamenti teorici con la comprensione delle dinamiche industriali.

