

Viaggio di studio SPES

24 – 26 Maggio 2023



Presso l'azienda **Biokyma**, leader italiana di qualità nella lavorazione delle piante officinali seguendo protocolli BIO, gli studenti hanno partecipato all'evento "La settimana delle Università", un momento di incontro fra gli studenti e l'operatività del mondo del lavoro, che permette di vedere le varie fasi della coltivazione, prima trasformazione e produzione del prodotto finito. Oltre alla visita, i ragazzi sono stati coinvolti in "sfide" sul riconoscimento delle piante, brevi seminari e un ottimo intermezzo culinario offerto dalla Famiglia Cornioli, esempio di connubio fra lavoro sul campo, studio e intraprendenza.



Ci siamo poi spostati sul fronte della raccolta spontanea di piante officinali per il mercato del fresco, seguita dalla loro trasformazione nei laboratori di fitopreparazioni di **Herbarthem**. Qui, Antonio Greco e Daniele Bevilacqua hanno illustrato le fasi di produzione dei loro preparati erboristici, cosmetici, farmaceutici ed alimentari, nati dalla raccolta spontanea nei terreni demaniali dell'Unione Montana Alte Valli del Potenza e dell'Esino. Gli studenti hanno partecipato in prima persona alla lavorazione delle piante e alla preparazione di oleoliti, gemmoderivati e tinture, guidati con competenza dai titolari, che hanno condiviso con loro anche la storia (e gli sforzi) della realizzazione del loro progetto.

L'ultimo giorno siamo stati accolti dal CERB - Centro di Ricerca per l'Eccellenza della Birra, nato in seno all'Università di Perugia e finalizzato alla ricerca nel campo della produzione, dello sviluppo e della certificazione qualitativa della birra. La Prof.ssa Marconi, il Dott. Moretti e la Dott.ssa Floridi hanno illustrato con passione le varie fasi di produzione (per loro, di studio) della birra, dal maltaggio al controllo qualità, spiegando dettagliatamente la correlazione fra le singole variabili di processo e la qualità del prodotto finito. Dalla biochimica alle tecniche di controllo fino alla regolamentazione HACCP, sono state toccate tutte le principali discipline del Corso di Studi, vedendone i risvolti pratici nelle attività lavorative della sfera alimentare.



Inserita a sorpresa nel percorso dell'ultimo giorno, la sosta alla **Rocca di Casalina**, gentilmente aperta e messa a nostra disposizione dalla Fondazione per l'Istruzione Agraria e dall'Università di Perugia. Incantevole luogo da visitare, circondato da ettari di campi egregiamente coltivati, la Rocca fu costruita nel XIV secolo e dalla sua appartenenza ai Benedettini fino ad ora è sempre stata il simbolo dell'istruzione agraria.



Ultima tappa prima della partenza, la visita alla ditta **Pizetapharma**, attiva nella progettazione, realizzazione e commercializzazione di integratori alimentari, medical devices e cosmetici. Lo staff dell'Azienda ci ha guidato con professionalità nei meandri della regolamentazione dei dispositivi medici e delle innovazioni correlate al nuovo Regolamento (UE) 2017/745, riportando tutto a esempi concreti di prodotti in commercio e, quindi, tipici della realtà lavorativa.

