



Da Bolzano a Parma: trentuno studenti del master in Food Science ospiti di Puratos Italia

29 Aprile 2026 

PARMA – Proengono da sette Paesi diversi e portano in aula altrettanti modi di intendere il cibo. Da ieri, però, i trentuno studenti del master in Food Science for Innovation and Authenticity dell'Università di Bolzano condividono anche una giornata sul campo, di lavoro dentro la stessa azienda.

“L'obiettivo è costruire delle relazioni stabili, creare dei ponti che possono essere percorsi in entrambe le direzioni, dall'impresa al mondo accademico e viceversa. Si tratta di azioni che fanno parte integrante del nostro modus operandi e che ci permettono di valorizzare giovani talenti e avvicinare la ricerca pura a quella applicata nelle aziende” ha sottolineato **Federica Racinelli**, R&D country manager di Puratos Italia, accogliendo il gruppo di studenti.

Gli studenti hanno trascorso la giornata nella sede parmense di Puratos Italia, ospiti dell'azienda specializzata nelle soluzioni per panificazione, pasticceria e cioccolato in un appuntamento che si ripete da diversi anni, diventando una tappa fissa del percorso accademico altoatesino.

La giornata si è articolata in due momenti. Nella prima fase è stata presentata l'azienda, partendo dal Gruppo e proseguendo con la realtà italiana con l'organizzazione interna, i settori in cui opera, i tre siti produttivi italiani tra cui quello di Ceparana, in provincia di La Spezia, dedicato alla produzione di lievito madre. Nella seconda fase, gli studenti sono stati accompagnati nei laboratori di Ricerca e Sviluppo, dove l'attenzione si è concentrata sull'utilizzo del lievito madre, ambito in cui l'azienda di Parma detiene una posizione di leadership non solo a livello nazionale: Puratos investe da anni nella ricerca grazie anche a una storica collaborazione con il professor Marco Gobbetti, considerato il maggior esperto mondiale della materia. Per i ragazzi è stata una lezione sul campo che ha permesso loro di toccare con mano, letteralmente, ciò che fino a quel momento avevano incontrato soprattutto in aula.

A guidare il gruppo per l'Università di Bolzano è stata **Raffaella Di Cagno**, professoressa ordinaria di Microbiologia degli alimenti e direttrice del Centro Internazionale sulle Fermentazioni degli Alimenti-Icoff(International Centre on Food Fermentation), che ha sede al Noi Techpark di Bolzano. La collaborazione tra l'ateneo altoatesino e Puratos Italia si sviluppa infatti su più piani complementari. Il primo, didattico, è quello rappresentato dalla visita stessa: l'occasione per gli studenti di vedere applicato in azienda quanto imparano in aula. Il



secondo, di natura più strettamente scientifica, passa attraverso il lavoro del Centro, dove diverse imprese del settore alimentare finanziano progetti di ricerca attraverso borse di studio destinate ai ricercatori più meritevoli.

“Sono visite che organizzo con convinzione anno dopo anno, perché il mio corso e quelli del professor Marco Gobetti sono uno dei loro fili conduttori – e la didattica funziona davvero solo se dietro c’è una buona ricerca, una ricerca che si fa sempre più spesso insieme alle imprese”, sottolinea Di Cagno. “Puratos è un esempio chiaro di questo tipo di collaborazione: per i ragazzi è il modo migliore per capire come l’industria studia, sviluppa e mette a punto i prodotti che troveranno sul mercato. E il trasferimento tecnologico non riguarda solo le aziende, riguarda anche gli studenti: è una delle cose che con queste iniziative cerco di trasmettere”.

Per gli iscritti al master, la giornata è stata anche un’occasione per riflettere sui percorsi che li attendono. “Vengo dalla chimica e ho scelto Bolzano perché cercavo qualcosa di più applicabile, qualcosa che mi mettesse in contatto diretto con un contesto industriale reale”, racconta **Kristijano Zapala**, 26enne lituano. “Dopo la laurea probabilmente resterò un paio d’anni in Italia, ma il piano è tornare in Lituania: da noi c’è meno infrastruttura nel settore alimentare, e mi piacerebbe portare a casa quello che sto imparando qui”.

Una traiettoria diversa quella di **Federica Spaziani**, originaria di Bari, arrivata a Bolzano dopo la laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. “Ho scelto Bolzano per due ragioni: volevo un corso in inglese, e mi attiravano i docenti di microbiologia – la professoressa Di Cagno, il professor Gobetti, gli altri”, spiega. “In questo momento sto lavorando all’avvio di una startup nata appena due settimane fa: produrremo un gelato vegano e senza glutine utilizzando esclusivamente materie prime del Sudtirolo. Vediamo come va”.