

Agrologo Luciano Basso Ricci spiega il suo percorso: «Nel '93 tra i primi a parlare di HACCP»

Dall'aria alla terra, fino al cibo

Esperto di risorse in agricoltura, genetica agricola, igiene e sicurezza alimentare

di Mauro Taino

Luciano Basso Ricci, agronomo dell'ordine della Provincia di Cremona, partendo dalla sua esperienza, individua sviluppi e potenzialità della professione.

Che ruolo ha l'agromologo?

«L'agromologo con la maiuscola, ha un ruolo fondamentale nell'interagire con l'ambiente e i fattori della produzione agroalimentare. Oggi è ridiventato centrale anche il tema del riciclo delle biomasse in termini di energia che possiamo trarre e mettere a disposizione dell'ambiente. Si pensi al fotovoltaico applicato al recupero e la distribuzione dell'acqua alle colture. Oggi c'è bisogno di multidisciplinarietà e condivisione con altri colleghi anche di discipline diverse. Il professionista che ti aspetti deve essere aggiornato in continuo, anche perché è interpretare sopra le parti della tecnologia nel suo campo: aria, acqua, terra, ambiente, benessere e via dicendo, per me si arriva al cibo».

Che agromologo è lei?

«Per parlare di me parto da un aneddoto. Nell'ambito della collaborazione con Fiera Milano tra i compiti del nostro studio durante alcune manifestazioni di forte affluenza come Eicma o la Fiera del Mobile c'era quello di controllare la qualità del gran numero dei panini venduti, dopo averli analizzati per la merceologia nel nostro laboratorio, non potendo essere riammessi in commercio, li assaggiavamo in casa. Così, quando alla scuola elementare la maestra ha chiesto a mia figlia che lavoro facessi, lei ha risposto che assaggio i panini: un lavoro invidiato da molti. Battute a parte, non è facile conoscere tutti gli aspetti della professione, ognuno in funzione del curriculum scolastico oppure gli studi con cui ha collaborato approfondirà



uno o più aspetti con cui si vorrà a lavorare».

Luciano Basso Ricci, agronomo

Qual è stato il suo percorso?

«Libero professionista da ventisei anni, dopo la laurea in Agraria a Milano nel 1993 ho cominciato tra i primi a parlare di HACCP ed ho scoperto che interessava a molti. Allora Internet era quasi sconosciuto, ma la scuola era nei testi americani. Col pallino della microbiologia aprii un mio laboratorio e per la necessità di seguire tanti clienti è stato

naturale cercare altri professionisti con cui crescere. Oggi, dopo migliaia di clienti che abbiamo seguito in tanti anni l'esperienza la offriamo ai clienti dell'agroalimentare. A dimostrazione anche dell'evoluzione che ci ha sempre contraddistinto ora utilizziamo anche degli hashtag che ci identificano come #ilprofessionista che cercavi, #dottoreagromologo, #igiene e sicurezza, #geoservizi, #dottoreforestale #iprofessionistidelterritorio, #capitalenaturale».

Di cosa si sta occupando attualmente?

«Anche quest'anno siamo partner tecnico dell'Artigiano in Fiera di Rho per i controlli e il servizio delle SCIA. Tra l'altro grazie al nostro interessamento in questa manifestazione dopo l'occasione di Expo2015 ritornerà la carne di Coccodrillo, una contaminazione tra Australia e Sud Africa, ma si capirà meglio assaggiandolo. Il plurale dello studio è dovuto perché siamo una STP iscritta all'albo e con noi lavorano in multidisciplinarietà agronomi, architetti, tecnologi alimentari e commercialisti.

Quest'ultima categoria è importante perché ci occupiamo di pratiche online SCIA: interfacciarsi in tutto il paese con l'ente locale è il primo passo per avviare l'attività a quello che segue: consulenza, certificazione, analisi di laboratorio e Haccp, ma anche la formazione del personale in sicurezza alimentare e luoghi di lavoro. Tra i nostri clienti figurano società italiane ed estere. Le ultime dalla Colombia e dal Portogallo per esempio, come pure enti espositori di manifestazioni fieristiche internazionali. Seguiamo reti di vendita, sempre alimentari, che cambiano e crescono, in questi giorni abbiamo contribuito al restyling delle autorizzazioni in negozi di Torino, Parma e Milano. Il tutto a distanza, ma anche con sopralluoghi che ci hanno consentito di ri-

disegnare i negozi in collaborazione con la catena di vendita. Sia la GDO che la ristorazione, più che prima del Covid cambiano ed evolvono di continuo adattando i format dei locali: noi ci occupiamo dell'ultima presentazione del Layout igienico sanitario assieme alla SCIA. Collaboriamo con aziende alimentari primarie CE per sostenere i controlli di parte terza o degli stessi clienti. Ovviamente seguiamo anche tante piccole attività in Italia che partecipano a delle fiere, un lavoro complesso e per nulla improvvisato, così come gli artigiani che si affidano a noi, unici nel genere. Spaziamo in tutta l'attività agroalimentare, ma seguiamo da anni anche dei marketplace che vendono in molti paesi del mondo prodotti artigianali italiani anche non alimentari».

Che consigli si sentirebbe di dare ad un giovane che volesse intraprendere questa strada?

«Sicuramente quello di avvicinarsi appena possibile all'esame di stato che è il primo e fondamentale step perché dà la possibilità di iscriversi all'albo, avere una tutela pensionistica e assicurativa. Credo sia importante contattare i professionisti già presenti sul territorio per presentarsi, del resto i convegni o i punti d'incontro servono anche a questo. Il fatto di vedersi, conoscersi e scambiarsi opinioni e pareri si riflette poi in una maggiore efficacia ed efficienza verso il cliente. Inoltre, farsi conoscere e presentarsi, può dare opportunità di lavoro o anche semplicemente di fare girare il proprio curriculum: oggi infatti ci sono molte richieste per avere professionisti, anche da formare, per avviarli ad aspetti molto particolari della professione come può essere quello del recente tematica dell'agrivoltaico, agrienergetico, biogas e biometano dove il dottore agronomo è un ago della bilancia».



IL RUOLO

Interagisce con l'ambiente e i fattori della produzione alimentare

IL PERCORSO

Libero professionista da 25 anni, dopo la laurea in Agraria aprii un mio laboratorio

I CONSIGLI

Farsi conoscere e presentarsi: dà opportunità di lavoro e di approfondire la materia



Gli iscritti: 125

In provincia di Cremona l'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, presieduto da Emanuele Cabini, conta 125 iscritti. *Dato aggiornato al 31 dicembre 2022 - Fonte Associazione professionisti di Cremona*

“#AGROFOR2030 - PROTAGONISTI DEL NUOVO RINASCIMENTO”

Cinque proposte per il futuro

Si è chiuso lo scorso 21 ottobre il XVIII Congresso Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali tenutosi a Firenze dal titolo “#Agrofor2030 - Protagonisti del Nuovo Rinascimento”. Luciano Basso Ricci, agronomo e segretario dell'ordine della Provincia di Cremona, è stato delegato ad Agrofor 2030 per la Lombardia. Cinque le tesi proposte che hanno costituito la base di riflessione che ha guidato i professionisti lungo il congresso. «Sarà necessario - sottolineano - migliorare l'offerta formativa e incrementare la formazione post-laurea, come base fondamentale della crescita della categoria. Si dovrà avere un approccio sistemico che prevede la multidisciplinarietà e la collaborazione attraverso le reti interprofessionali. Sarà necessario aumentare la consapevolezza di quanto sia importante per il futuro impegnarsi sull'AKIS». In tema di passaggio e verde urbano, agronomi e forestali hanno convenuto che «lo spazio urbano può, anzi deve migliorare per garantire una migliore vivibilità, tutelando nel contempo i beni ambientali».



Per farlo i professionisti sarà «necessario migliorare l'accesso a spazi verdi pubblici e rafforzare rapporti tra zone urbane e periurbane». Questo approccio «di cura e sostenibilità deve essere anche affiancato da nuova visione del paesaggio, che non deve più essere considerato come bene da tutelare in maniera assoluta ma come elemento fondamentale del territorio». Si dovranno poi «incentivare le comunità circolari, intese come nuovi modelli di produzione e di consumo, passando per la

Necessario fare rete tra i professionisti e aprire un dialogo con le amministrazioni

valorizzazione delle frazioni organiche dei rifiuti che aiutino a migliorare la gestione sostenibile del suolo». Sono opportunità per il Paese, che vedono la figura del dottore agronomo e forestale «come raccordo centrale». La transizione, però, «può avvenire solo se sostenuta dalla possibilità di accedere con semplicità credito». «Serviranno - spiegano - simulazioni di scenario e lo sviluppo di nuovi strumenti finanziari, una legislazione chiara e stabile unita alla disponibilità di indicatori di impatto della spesa pubblica collegati agli investimenti sostenibili. Con la figura del dottore agronomo e forestale che può svolgere la funzione di congiunzione tra mondi che, per troppo tempo, non sono riusciti a dialogare». Infine, la «gestione delle foreste sarà sviluppata tramite i piani forestali ed i piani di interesse territoriale. Per questo motivo diventa impellente fare rete tra i professionisti e aprire un dialogo con le amministrazioni affinché si sviluppi un linguaggio comune, oltre che si proceda allo snellimento burocratico ai fini autorizzativi».

Sostenibilità alla base dello sviluppo

«I dottori agronomi e dottori forestali sempre più protagonisti di un nuovo rinascimento incentrato sulla sostenibilità. In agricoltura con la riforma della PAC 2023-2027». A dirlo il presidente dell'Ordine cremonese Emanuele Cabini che quindi spiega, sempre a proposito della riforma in oggetto: «Le questioni ambientali saranno sempre più centrali, con l'introduzione degli eco-schemi che prevederanno rotazioni obbligatorie dei seminativi, mantenimento degli inerbimenti, pratiche che favoriranno il sequestro della CO2 (carbon farming), gestione dei residui in campo per conservare fertilità, incremento delle aree destinate agli impollinatori (zone fiorite per le api), interventi di adattamento e mitigazione climatica, riduzione e uso sostenibile dei fitofarmaci sulle colture e antibiotici negli allevamenti, ottimizzazione dei fertilizzanti sempre più cari a causa del contesto internazionale».

Rubrica realizzata in collaborazione con

