

«Tra ricerca e attività per aziende siamo i più ricchi dell'Ateneo»

Giovanni Molari guida il Distal che ha un bilancio di 12 milioni l'anno

L'intervista

Con un bilancio di 12 milioni di euro all'anno, tra progetti e conto terzi, il Distal, il dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari, è il più ricco dell'Ateneo. A dirigerlo è Giovanni Molari, che ha appena portato a termine un impegnativa opera di riorganizzazione, grazie alla confluenza dei due precedenti dipartimenti in uno solo e la contestuale soppressione della scuola. «Ora — spiega — siamo tra i dipartimenti più ampi con 150 docenti, 150 tecnici e amministrativi, 140 assegnisti di ricerca, 100 dotto-

ranti e circa tremila studenti all'anno. Siamo uno dei dipartimenti di eccellenza secondo il ministero e per la prima volta siamo entrati tra i primi 50 nel QS World University Ranking».

Professore, come mai siete così «ricchi»?

«Sono entrate derivate da progetti e attività conto terzi. Coordiniamo dodici progetti europei e siamo partner in 34, a cui si aggiungono quelli nazionali. Tutti fondi che impieghiamo in gran parte per la ricerca».

Le ciliegie Unibo sono ormai delle star. Quando avete iniziato?

«L'attività di ricerca è iniziata vent'anni fa e ora sono prodotte in molte parti del mondo. Ne produciamo anche localmente, per migliorarle ulteriormente, a Cadriano e in un terreno in affitto a Vignola, sempre sotto l'Azienda agricola universitaria. La vendita delle private vegeta-

li, che sono poi i brevetti nel mondo dell'agricoltura, di queste e delle altre varietà dà un ricavo che viene poi suddiviso tra vari soggetti. Una parte va all'inventore della varietà, una parte al dipartimento e una parte all'Università».

Poi c'è una parte di vendita diretta a km zero. È aperta a tutti?

«Certamente. L'Azienda agraria mette in vendita tutti i prodotti agricoli realizzati da noi, proprio per evitare lo spreco. La vendita avviene a seconda della stagionalità delle produzioni in più giorni della settimana. Quando la produzione è più alta della richiesta, poi, una parte del raccolto viene trasformato in conserve, succhi e marmellate, anche queste messe in vendita. Eventuali eccedenze vengono infine destinate ad associazioni di beneficenza del territorio».

Coltivate molte varietà?

«Consideri che le nostre

coltivazioni si estendono su 500 ettari tra terreni nostri e in affitto. Abbiamo duemila varietà di mele, 300 di pere, 200 tra susine, pesche e kiwi, centinaia di selezioni di ciliegie».

Non tutte vengono commercializzate però.

«Ciò che mettiamo in vendita è la privativa vegetale, il brevetto. Ad esempio abbiamo tre varietà di mela che sono pronte per essere depositate, stiamo trattando la vendita della privativa».

Anche il vino degli studenti viene venduto?

«Vengono realizzate più o meno cento bottiglie all'anno, non sono destinate al mercato. In gran parte vengono regalate, ad esempio al Comune di Faenza e all'azienda Terre Naldi di Tebano dove si trovano le viti, oppure vengono portate al rettore per gli auguri di Natale o regalate alle delegazioni in visita».

M. Ama.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Direttore
Giovanni Molari
guida il Distal,
il dipartimento
di agraria

