

Piante e benessere naturale in mostra

All'Orto Botanico al via "Mediterraneo e Dintorni"

Si aprono le danze anche quest'anno della IX edizione di "Mediterraneo e Dintorni", la manifestazione che meglio di tante altre elegge la "natura" e la sua incantevole bellezza, come unica "domina" del nostro tempo turbolento. Ospitata nella splendida e amena cornice dell'Orto Botanico della Facoltà di Agraria di Portici, la "natura" e tutti i suoi benefici corollari potranno essere assaporati per tre giorni consecutivi, **dall'1 al 3 giugno**: una fuga nel suo mondo, un abbandono ai suoi dolci precetti.

"È una manifestazione antica, nata come mostra di piante, ha poi con gli anni ampliato il suo interesse anche al benessere naturale", spiega il prof. **Riccardo Motti**, docente di Botanica e Direttore dell'Orto Botanico. Sono previste due sezioni. Nella prima: "saranno in scena le piante: quest'anno ci sono vivaisti campani, e questo è un fatto rilevante, perché è anche un mezzo per veicolare la loro conoscenza sul territorio". La seconda "è dedicata al benessere naturale e cura del corpo; l'attenzione sarà spostata su discipline alternative per il benessere del corpo. Si incontreranno nella lunga passeggiata stand espositivi dedicati al Tui na, l'antico massaggio cinese, allo Shiatsu, allo yoga, ai prodotti di erboristeria, ai cosmetici di origine naturale e all'alimentazione di origine naturale e alle sue potenzialità. Presenti anche stand dedicati alle tipicità alimentari, quest'anno in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia ci saranno anche quelli di altre regioni italiane. Saranno presenti oltre cin-

quanta espositori", afferma il prof. Motti.

Mediterraneo e Dintorni non è solo passeggiare tra la quiete e la meraviglia dell'Orto Botanico e delle sue ammaliatrici divinità, ma è anche una manifestazione con un ricco e variegato programma di eventi che coinvolgeranno i visitatori. Ad esempio, la conclusione del **concorso pubblico di idee "Un logo per MUSA"**, indetto per il nuovo logo del museo delle Scienze Agrarie (Musa) da utilizzare quale segno ufficiale e identificativo di tutte le attività istituziona-

li, coinvolgerà i visitatori dell'evento, giudici per un giorno. "Saranno presenti i grafici che hanno partecipato al concorso e che hanno realizzato ciascuno il loro prodotto, ci sono pervenuti 139 loghi - afferma il prof. Motti - Saranno tre i vincitori, eletti dai visitatori e premiati con un viaggio". Dedicato agli appassionati di sport e movimento, lo spazio per il **Tree-climbing**, la scalata degli alberi con le corde per effettuare gli interventi di potatura. Per coloro che amano la storia e l'arte è prevista l'apertura del **Museo Herculaneo**, testimo-

nianza settecentesca di quello che fu il primo ed il più importante museo archeologico voluto da Carlo di Borbone per la raccolta delle antichità provenienti dalla vicina Ercolano. Sarà visitabile il venerdì, il sabato e la domenica (dalle 10 alle 18). Il 2 giugno, ad allietare la giornata, il visitatore potrà lasciarsi andare alle melodie del **concerto dell'ensemble vocale AMA** (Associazione Musicisti Agraria), che quest'anno festeggia il suo compleanno. Infine la manifestazione prevede un **ciclo di seminari "Parlami con..."**. Gli incontri, relatori i docenti della Facoltà, si terranno nella Sala Cinese aperta al pubblico per l'evento. Il programma: 2 giugno: **Veronica de Micco**, "Porta un fiore nello spazio" (ore 11:00); **Nicola Caporaso/Antonello Paduano**, "La qualità sensoriale dell'olio extravergine d'oliva - Approccio alla degustazione dell'olio" (ore 12:00); 3 giugno: **Basile Boris**, "Teoria e pratica dell'innesto" (ore 11:00); **Daniilo Russo**, "Pipistrelli: utili e belli" (ore 11:30); **Emilio Caprio/Gennaro Di Prisco**, "La società delle api e il loro ruolo nell'ambiente - Approccio alla degustazione del miele" (ore 12:00). Possibili variazioni del programma saranno segnalate sui siti www.mediterraneoedintorni.com, www.agraria.uni-na.it.

Valentina Passaro



• Un momento dell'edizione dello scorso anno

JEAF, un'associazione per valorizzare le competenze di studenti e laureati di Agraria

"Valorizzare le conoscenze producendo competenze", questa è l'idea di fondo che anima la **JEAF** (Junior Enterprise Agraria Federico II), l'associazione formata da studenti, laureati, laureandi, dottorandi della Facoltà di Agraria. Che ha un duplice obiettivo: curare la crescita professionale degli associati, offrendo loro la possibilità di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante la vita universitaria mediante progetti e servizi per aziende private e pubbliche; proporre alle aziende agricole, alimentari e industriali un supporto operativo qualificato, a basso costo, con professionalità e competenza. Gli interessi dell'associazione spaziano in diversi ambiti: agricoltura, agroalimentare, ambiente, alimenti e salute. "Jeaf consente al giovane laureato o laureando di acquisire delle competenze pratiche per poi potersi inserire in maniera più consolidata nel mondo del lavoro. Intendiamo portare avanti un discorso di formazione pratica che accompagni quella puramente teorica, un training on the job", spiega

Nicola Caporaso, studente della Magistrale in Scienze e Tecnologie delle produzioni agrarie e Presidente dell'associazione che è nata nel novembre del 2011. Stretto il contatto con i docenti della Facoltà e con realtà associative similari: "partecipiamo ai meeting nazionali e internazionali JADE dove ci si confronta con altre Junior Enterprise". L'associazione, che per ora interessa solo Agraria, ha l'ambizione di attecchire in altre Facoltà, "così come altro obiettivo è che negli anni si possa attivare una mailing list di aziende che aderiscono ai nostri progetti".

Tra le iniziative in corso, che riguardano il settore agronomico e quello delle tecnologie e sicurezza alimentare: l'ottimizzazione della **produzione di Lombri-Compost**, progetto che vede la partecipazione di un'azienda di compostaggio di Eboli e che si pone l'obiettivo di produrre compost mediante lombrichi a partire da reflui; l'apertura di uno "Sportello Olio" presso una struttura del Laboratorio di Oli e Grassi della Facoltà che funge da

"servizio di supporto per le aziende del settore oleicolo, frantoiani, produttori" e svolga "un'azione di comunicazione diretta ai cittadini circa le innovazioni del settore, al fine di migliorare gli aspetti qualitativi e nutrizionali dell'olio"; una campagna di sensibilizzazione sulle tematiche "della sostanza organica e della raccolta differenziata dei rifiuti nelle scuole napoletane, in collaborazione con la Provincia di Napoli".

Interessante l'evento che si è da poco concluso, rivolto a studenti e laureati su novità che attengono la professione: "L'esame di Stato e la professione di **Dottore Agronomo e Forestale e di Tecnologo Alimentare**". Quella del tecnologo alimentare, spiega Caporaso, "è ancora una figura nebulosa, neppure le aziende sanno bene come spendere questa professionalità e quale sia la sua giusta collocazione all'interno dell'azienda". Hanno partecipato all'iniziativa rappresentanti dell'Ordine professionale degli agronomi, docenti della Facoltà presenti nelle commissioni degli

esami di Stato, professionisti del settore.

Oltre al presidente Caporaso, nell'organigramma della Jeaf figurano **Sara Iannelli** (Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle produzioni agrarie) vice-presidente; **Marco Marotta** (Laurea Magistrale in Scienze forestali ed ambientali) segretario; **Michela Pizzo** (Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari) tesoriere; consiglieri **Diego Formisano**, Laurea in Tecnologie alimentari) e **Gaspere Cesarano** (Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie delle produzioni agrarie).

Gli studenti che vogliono associarsi, possono iscriversi sin dal primo anno della Laurea Triennale. "Gli studenti dopo l'esperienza all'interno della Jeaf escono rafforzati, acquisiscono competenze. Dopo un anno il percorso del singolo termina. Ogni sei mesi si apre la campagna di recruiting dei nuovi associati", conclude Caporaso. Per tutte le altre informazioni e le attività della Jeaf consultare il sito jeaf.weebly.com.