

Chimica e Tecnologia degli Aromi e delle Fragranze

Corso Libero di Informazione Scientifica, Didattica e Tecnica

a cura del Prof. Fernando Gabriele Giorgio Tateo – UniMi

Prefazione

Correva l'anno 1975 quando chi scrive, con attività scientifica e professionale consolidata in "Dragoco", una delle leader internazionali di altissimo livello scientifico-commerciale del settore "aromi e profumi", veniva raggiunto nei giorni che precedevano il Natale da una telefonata del Prof. Corrado Cantarelli di Foligno, da alcuni anni dedicatosi a costituire il team di esperti destinati a formare il corpo docente del nuovo Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari come propaggine del Corso di Laurea in Agraria nell'Università degli Studi di Milano.

La proposta ricevuta con quella telefonata era destinata a rendere concretamente moderna la didattica in chimica analitica degli alimenti, attraverso ristrutturazione in chiave tecnologica delle discipline di Chimica degli Alimenti e di Chimica Bromatologica, attivi in altri corsi di Laurea. L'offerta didattica conseguiva alla pubblicazione del testo di "Analisi dei Prodotti Alimentari" (Fernando Tateo, 1973, Chiriotti Ed.), che strutturava la disciplina analitica in settori differenziati per "prodotto ed assimilabili" e rendeva applicata una serie di tecniche in modo coordinato, liberandole dalla genericità di intenti propria della disciplina di chimica analitica.

Solo due anni dopo, la proposta mostrò il suo vero volto cui il Cantarelli mirava: l'innovazione in didattica ed in discipline che divenissero innovazione attualizzata nell'evoluzione della cultura analitica del settore alimentare. Il trasporto della cultura analitica nella didattica sugli alimenti non poteva se non mirare anche alla strutturazione di un corso che consentisse al tecnologo alimentare di disporre di argomentazioni utili alla gestione dell'aroma nella produzione di alimenti. "*Senti bene*" - mi disse - "*non basta disporre di nozioni di chimica organica, occorre che il nostro tecnologo riscontri una disciplina in cui la chimica organica trovi applicazione non solo in senso "biochimico" e "nutrizionale" ma anche in senso "sostanziale" ed utile alla conoscenza di quanto attiene alla caratterizzazione di un alimento: suo aroma e sua appetibilità*". Il colloquio sul tema, nel giro di due o tre ore, condusse al varo dell'accordo fra i due sulla denominazione della nuova disciplina in "***Chimica e Tecnologia degli Aromi***", la cui docenza fu affidata a chi oggi qui scrive.

Senza entrare in merito alle traversie che hanno investito tutti i corsi di laurea con tutti i loro attori, per ragioni insite nella natura degli uomini oltre che nella natura anch'essa umana dei gestori superiori della cultura, si può azzardare un bilancio: il corso di

Chimica e Tecnologia degli Aromi ha vita tuttora, pur dimensionato in tempi e modi di cui Fernando Tateo e Monica Bononi non sono stati minimamente gestori o ancor meno “colpevoli”, molti laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari sono stati e sono “introdotti” nel settore “aromi e fragranze” con piena efficienza e competenza, ma ancor più vale la seguente considerazione:

“visto l’attuale assetto della cultura, anche nel settore, ragioni almeno etiche spingono a divulgare argomenti di base ed avanzati, di ogni ordine, sul tema “aromi e fragranze” su questo sito “foodchem.it”.

Il tutto in onore di un uomo che diede vita alla disciplina in senso didattico, con la visione della opportunità di espansione dei traguardi della cultura scientifica, e con la formazione di un vero “ricercatore” dalla mente aperta, assolutamente lontano da condizionamenti che potessero mirare al ridimensionamento della informazione: si chiamava Corrado Cantarelli. Alla sua incapacità di subire “barriere” è dedicata questa sezione del sito dal suo allora “assistente ordinario di Industrie Alimentari II”, Fernando Tateo, cui si associa Monica Bononi, professore associato nel D.I.S.A.A.

Prof. Fernando Tateo

Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari – UniMi.