

...E come dessert una... laurea magistrale

Erika Noschese

Una laurea magistrale in ingegneria gestionale, 110 e lode e soli 24 anni. Si può riassumere così il percorso universitario di Mario Santonicola, giovane di Nocera Inferiore, laureato all'Università degli Studi di Salerno con una tesi sulla torta ricotta e pera. Apparentemente banale, certo, ma che porta con sé un primato di tutto rispetto: il primo caso al mondo di uno studio tecnico di questo tipo applicato su un prodotto dolciario artigianale. Va andiamo nel dettaglio, Mario Santonicola si è uno studio di valutazione ambientale e il caso studio specifico ha poi riguardato la torta più famosa dell'azienda pasticciera più famosa della Campania Sal De Riso. «Poi, in soldoni si, è stato uno studio incentrato sulla torta ricotta e pera nel senso che io sono stato in uno stabilimento Sal De Riso Costa d'Amlfi per tre-quattro mesi, noi studenti di Unisa abbiamo da fare questo tirocinio obbligatorio, durante tutto questo tempo, sotto l'indicazione del mio docente di ecologia industriale a cui mi ero proposto perché mi ero sempre interessato alla filiera dell'energia rinnovabile, della salvaguardia, della sostenibilità ambientale», ha spiegato il neo laureato che ha preso, dunque, il prodotto più famoso – che ha dato grande successo all'azienda – e lo svisceriamo da una prospettiva ingegneristica e scientifica. «La vita della torta ricotta e pera è stata interamente ricostruita e analizzata con questa famosa tecnica che si sta affermando negli ultimi 40/50 anni, uno strumento che mischia filosofia ed il rigore scientifico della matematica, di software che hanno costi di licenza dell'ordine di decine di migliaia di euro e abbiamo analizzato qualsiasi cosa perché si tratta di un ciclo di vita che non riguarda solo il processo di produzione ma appunto la vita, da

quando nasce a quando muore, da quando è ancora ingredienti che devono diventare torta fin quando le persone hanno mangiato la torta e non è rimasto altro che il cartone esterno», ha detto ancora Santonicola, spiegando che si va dalla produzione degli ingredienti – quindi il problema nasce inizialmente dai fornitori che poi daranno quei 20, 25 ingredienti per la ricotta e pera – fin quando non si arriva al post consumo e si arriva al problema del cartone, cosa viene riciclato, cosa smaltito, cosa viene termovalorizzato e così via. «Tutta questa roba, raccolta durante il tirocinio, integrata da ricerche che ho fatto in letteratura, fonti accademiche, la consultazione di esperti e di altri docenti dell'università, ci hanno permesso di ricostruire questo ciclo di vita, di analizzarne gli impatti ambientali e si sono ottenuti questi risultati su cui l'azienda vorrebbe prendere in ispirazione per promuovere questo progetto di green marketing». « Calare uno studio di questo tipo nella piccola media impresa d'eccellenza che quasi in maniera talebana fa produzione orgogliosamente locale e territoriale era un po' una sfida soprattutto a livello comunicativo», ha spiegato poi il giovane ingegnere. L'azienda ora vorrebbe lanciare questo progetto di green economy: piantare tot alberi di nocciole di Giffoni, per corrispondere all'assorbimento dell'anidride carbonica che essa stessa contribuisce ad emettere in atmosfera. Un lavoro, il tuo, che ha suscitato non poca curiosità e ti ha portato ad avere anche un primato essendo il tuo il primo studio di questo tipo . «Fondamentalmente sì, perché studi di questo tipo non sono mai stati calati in un'azienda di quelle dimensioni e sullo specifico caso di prodotti dolciari. Queste cose le fanno solo i colossi mondiali».