

Cristiano, quale è stato il motivo del tuo avvicinamento al programma EU-FORA dell'EFSA?

Dopo aver frequentato il corso di laurea in Biotecnologie Veterinarie all'Università di Milano ed essermi laureato con una tesi in biologia molecolare sulla selezione assistita da marcatori nell'allevamento di suini per la produzione del prosciutto crudo, ho vinto una borsa di studio del corso di dottorato di ricerca in Biotecnologie Farmaceutiche e Alimentari dell'UPO attivato presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco. Per tutta la durata del dottorato, e per i 10 anni successivi in qualità di assegnista, ho svolto la mia attività di ricerca nel gruppo di Chimica degli Alimenti, sotto la supervisione dei Prof. Arlorio e Coïsson. Durante questi 13 anni i progetti in cui mi sono impegnato sono stati molti, tutti però imperniati sulla valorizzazione della qualità e della sicurezza degli alimenti, a garanzia della filiera di produzione fino al consumatore finale. In questo contesto ho sempre seguito con interesse l'attività di controllo esercitata dall'EFSA, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare con sede a Parma.

Come nasce il programma EU-FORA?

Nel corso del 2016 l'EFSA ha sviluppato, e poi lanciato nell'anno successivo, il corso di formazione specializzata in risk assessment denominato EU-FORA (EUropean FOod Risk Assessment). L'iniziativa è nata dall'esigenza, esplicitata nella Conferenza Scientifica di Milano del 2015, di armonizzare le attività di valutazione del rischio, portate avanti in modo autonomo dalle varie istituzioni Nazionali Europee, mantenendo standard di eccellenza. Il ruolo di EFSA era di identificare e selezionare le competenze specifiche necessarie ai professionisti, prevedere i bisogni futuri e partecipare alla creazione dei curricula e all'organizzazione dei programmi di training (Bosman et al., 2016). Il corso EU-FORA è dedicato in maniera specifica a scienziati all'inizio o a metà della loro carriera che lavorano nel campo della sicurezza alimentare all'interno di organizzazioni Europee di vario genere. Per le prime due edizioni la platea è stata limitata solamente a quegli organismi competenti negli Stati Membri attivi nei settori di competenza dell'EFSA, anche noti come ex articolo 36 (www.efsa.europa.eu/it/partnersnetworks/scorg) tra cui è presente anche l'UPO, mentre dal 2019 la partecipazione è stata aperta a tutti. I partecipanti al corso (*fellows*) hanno l'opportunità di trascorrere un anno in un'autorità competente di uno degli Stati Membri diverso da quello di origine, venendo integrati nel lavoro quotidiano dell'istituzione ospitante (*hosting site*). In questo modo è possibile sviluppare la propria conoscenza e esperienza nell'ambito del *food risk assessment*, contribuendo così in maniera pratica all'armonizzazione delle metodologie (Bronzwaer et al., 2016).

Quale iter hai dovuto seguire per entrare in questo programma?

Dopo aver inviato la mia applicazione nel gennaio del 2018, sono stato ricontattato dall'EFSA circa 2 mesi dopo, per fissare un breve colloquio telefonico con la commissione esaminatrice. Dopo qualche settimana mi hanno comunicato che ero stato inserito tra i 30 finalisti, metà dei quali sarebbero stati scelti per partecipare al programma. A questo punto l'EFSA invia, a ciascuno dei 15 *hosting sites*, 2 curricula, uno solo dei quali sarà scelto direttamente dall'istituzione in base alle competenze richieste nel programma scientifico stabilito con l'EFSA. La risposta definitiva dell'accettazione della mia candidatura mi è arrivata a inizio maggio 2018, circa 4 mesi dopo l'invio della prima domanda e dopo 3 step di selezione. Nell'edizione 2018-2019 (seconda dal lancio del programma) sono stato l'unico Italiano selezionato, insieme a 4 Portoghesi, 3 Romeni, 3 Greci, 2 Cipriote, una Spagnola e una Tedesca. Le competenze dei miei colleghi di corso variavano dalla veterinaria alla chimica analitica, dalla tecnologia alimentare alla microbiologia.

Dove hai svolto la parte pratica e scientifica della tua formazione?

La destinazione che mi è stata assegnata è l'Istituto Federale per la Valutazione del Rischio di Berlino (*Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR*). La missione di questo Istituto è quella di proteggere la salute umana attraverso la ricerca e la valutazione scientifica indipendente, comunicando in modo trasparente il rischio e contribuendo in maniera imparziale alla sicurezza di alimenti, mangimi e prodotti chimici (www.bfr.bund.de). La gestione del rischio in Germania (*risk management*) è invece affidata a un altro Istituto, l'Ufficio Federale per la Protezione del Consumatore e la Sicurezza Alimentare (*BVL*), in modo che le

due funzioni di *assessment* e *management* del rischio si mantengano separate e indipendenti (diversamente invece da quanto avviene nel nostro Paese, dove entrambi i ruoli sono svolti dall'Istituto Superiore di Sanità). La mia attività di *training* è stata svolta all'interno del Laboratorio di Riferimento Nazionale per le proteine Animali nei Mangimi (NRL-AP), parte dell'Unità '*Effect-based Analytics and Toxicogenomics*', nel Dipartimento di Sicurezza Alimentare. Scopo di questo Laboratorio, costituito nel 2007 per far fronte alla crisi Europea della BSE (Encefalopatia Bovina Spongiforme), è quello di sviluppare e validare metodi quali-quantitativi per l'individuazione di specie animali e vegetali nei cibi e nei mangimi, compresi gli aspetti di autenticazione animale per prevenire frodi e la scoperta di tracce di allergeni nascosti. In particolare, durante la mia permanenza, mi sono occupato dello sviluppo di un metodo basato sul sequenziamento di nuova generazione (*Next Generation Sequencing*, NGS) per il riconoscimento tramite *metabarcoding* di insetti in cibi e mangimi. Inoltre, parte della mia attività è stata dedicata ad un approccio di tipo probabilistico per valutare il rischio di allergenicità della tarma della farina (*Tenebrio molitor*), uno degli insetti correntemente allevati anche in Europa a scopo alimentare.

Quale bilancio per questa esperienza?

Il bilancio di questa esperienza è stato estremamente positivo, sia per quanto riguarda il *training* pratico presso l'*hosting Institution*, sia per quanto ha riguardato l'insegnamento teorico dei diversi aspetti del *risk assessment*, organizzato in 4 moduli per un totale di sei settimane complessive, ospitati in 4 diverse località: Parma, presso la sede dell'EFSA, dove in 3 settimane mi è stato possibile entrare in contatto e vivere la quotidianità dei dipendenti; Vienna, presso la sede dell'AGES, l'Agenzia Austriaca per la Salute e la Sicurezza Alimentare; Berlino, con un corso sulla comunicazione del rischio gestito dallo stesso BfR; e Atene, con un corso di una settimana gestito e organizzato dall'EFET, l'Autorità Alimentare Ellenica. Tutti i moduli sono strutturati in maniera molto interattiva e stimolante, condotti da professionisti provenienti sia dal mondo accademico che dalle diverse Autorità organizzatrici. Al termine dell'anno di formazione ciascun partecipante ha ricevuto tutti gli strumenti per potersi considerare un giovane risk assessor, con i quali costruire una nuova carriera o integrare con nuove conoscenze quella precedente. Il corso è anche estremamente utile per conoscere nuove persone provenienti da tutta Europa, professionisti nel campo della ricerca sugli alimenti, con i quali allacciare collaborazioni che vanno al di là del termine del corso stesso. Durante i 12 mesi di formazione ciascun partecipante riceve un cospicuo rimborso spese finanziato dalla Comunità Europea, la cui entità varia a seconda del Paese in cui viene svolta l'attività di training pratico. Inoltre, tutte le spese sostenute per gli spostamenti per raggiungere le località dove si svolgono i vari moduli di lezione frontale sono coperte da EFSA. La domanda per partecipare alla quinta edizione 2021-2022 **scade il 15 gennaio 2021**.

E dopo EU-FORA come è proseguita la tua attività di ricerca?

Per quanto mi riguarda, al termine di EU-FORA ho avuto, con il mio supervisore, un contratto di sostituzione maternità di 6 mesi per completare la ricerca portata avanti nella formazione. Successivamente ho vinto una selezione per un contratto triennale per proseguire le mie ricerche e quindi sono ancora ora presso il BfR. La maggior parte dei miei colleghi di corso è invece rientrata nella propria Istituzione di provenienza (*sending Institution*), anche se in taluni casi è stata possibile una integrazione nel personale delle Autorità ospitanti, come nel mio caso.

Bosman A, Brent P, Cocconcelli PS, Conole G, Gombert D, Hensel A, Kardassi D, Kneifel W, Koulouris S, Soares AMVM and Zilliacus J, 2016. Special issue: expertise for the future: learning and training in the area of food safety risk assessment. EFSA Journal 2016, 14(S1):s0503, 10 pp. doi:10.2903/j.efsa.2016.s0503.

Bronzwaer S, Le Gourierec N, Koulouris S. Editorial: The European Food Risk Assessment Fellowship Programme (EU-FORA). EFSA Journal 2016, 14, 11, e14111.