

Giovani & LAVORO

economia@mondopadano.it



DAVIDE SALVI, UNA LAUREA IN "MUSIC AND ACOUSTIC ENGINEERING", RACCONTA IL SUO PERCORSO

«Musica sempre nei miei pensieri»

Il Diploma in mandolino al Conservatorio e la scelta del Politecnico «per unire due filoni molto importanti della mia vita». La tesi hi-tech nei laboratori del Museo del Violino

di Emilio Croci

Music and Acoustic Engineering è la nuova specializzazione del Politecnico di Milano e ha come scopo la formazione di esperti e progettisti in questi settori, sia consolidati che emergenti, capaci di coniugare in modo sinergico una conoscenza multi-disciplinare che spazia dall'informatica alle telecomunicazioni (in particolare signal processing e reti), dall'acustica computazionale all'analisi numerica, dall'elettroacustica all'acustica vibratoria e ambientale. Davide Salvi è uno dei primi studenti laureati: «Ho frequentato il liceo scientifico a Bergamo e nello stesso momento mi sono iscritto anche al Conservatorio. Due volte la settimana andavo a Milano per seguire le lezioni. La musica è sempre stata una strada secondaria, ma comunque presente nei miei pensieri».

Che cosa l'ha portata poi a scegliere la facoltà di Ingegneria per la prosecuzione dei suoi studi?
«Mi è sempre piaciuta la matematica e, da subito, l'idea era quella di approfondire gli studi scientifici. Mi sono iscritto alla facoltà di ingegneria civile ed ambientale presso la sede di Lecco del Politecnico. Ho finito il Conservatorio, che dura sette anni, diplomandomi in mandolino, e nel 2018 ho conseguito, parallelamente, la laurea triennale. In quel momento nella mia testa c'era la voglia di continuare ulteriormente gli studi trovando un modo per unire due filoni molto importanti della mia vita: l'ingegneria e la musica».

La scelta è stata facile quindi.
«Sì, anche se in realtà il corso di laurea in Ingegneria musicale e del suono era al primo anno ufficiale dopo un periodo di prova. Era la strada che volevo percorrere e ho deciso di iscrivermi alla laurea magistrale».

Con che indirizzo?
«Sono due fondamentalmente. Uno si chiama "Music Engineering" e l'altro "Acoustic Engineering". Il primo è improntato sull'informatica e la programmazione musicale e l'ela-



Sopra, un'immagine di repertorio della sede di Cremona del Politecnico, in via Sesto. A destra, Davide Salvi, fra i primi studenti del Politecnico a conseguire la laurea in Music and Acoustic Engineering

borazione e processazione dei segnali audio. Nel secondo il focus importante è sull'analisi della vibrazione dei sistemi applicata agli strumenti musicali. Si studia come viene generato il suono applicando l'analisi a qualsiasi sistema di tipo meccanico. Io ho seguito la seconda specializzazione, frequentando uno dei due anni a Milano ed un altro a Cremona nella sede cittadina del Politecnico».

Di che cosa si è occupato a Cremona?
«Si è materializzata la possibilità di svolgere il lavoro di tesi nel laboratorio del Museo del violino. Esiste una collaborazione tra ricercatori del Politecnico di Milano, dell'Università di Pavia e della facoltà di Musicologia. Ho iniziato a febbraio, poi complice la pandemia, ho sempre lavorato da remoto. Mi sono occupato della creazione di un modello 3d parametrizzato delle tavole dei violini».

Cosa significa nel dettaglio?
«Possiamo controllare la geometria ed il materiale della tavola attraverso alcuni parametri. Costruito il modello, possiamo calcolare la risposta vibratoria della tavola. Riusciamo ad analizzare come, alcuni cambiamenti della geometria del violino, possano influenzare la vibrazione. Il modello mi aiuta a capire quale sia

Cremona è davvero una realtà unica

Sono venuto a contatto con un mondo molto affascinante. È stata un'emozione poter vedere nel dettaglio alcuni dei violini più importanti al mondo

la forma migliore per restituire poi la risposta desiderata. Per fare ciò, vengono applicati alcuni algoritmi di intelligenza artificiale. Ed è la prima volta che accade nel mondo della liuteria. A qualcosa, nel senso positivo della parola, di artigianale».

Come interagite poi con il comparto della liuteria?
«Cremona possiede un distretto culturale di costruttori di violini che si appoggia alle ricerche che vengono fatte in questo laboratorio. Vi sono seminari e riunioni di aggiornamento dove mostriamo le ricerche fatte e le novità. Ogni liutaio poi prende ciò che più gli interessa. Alcuni sono più aperti, innovatori e sperimenta-



tori. Seguono i nostri studi, prendendo dei riferimenti. Non siamo certo noi a dire loro come debbano costruire uno strumento».

Che esperienza è stata quella di Cremona?
«Sono venuto a contatto con un mondo molto affascinante e con strumenti importanti come alcuni Stradivari. Io ho lavorato con le scansioni, non con gli strumenti fisici. Ma è stata comunque una emozione poter vedere nel dettaglio alcuni dei violini più importanti al mondo. All'interno del corso di laurea ho trovato una classe poco numerosa ma allo stesso tempo molto appassionata ed affascinata verso tutto ciò che abbiamo studiato. L'ambiente piccolo ha favorito i rapporti personali, eravamo un gruppo unito capace di creare un'ottima atmosfera, a dimensione d'uomo».

Di che cosa si occupa ora?

«Una volta laureato volevo continuare a lavorare in ambito accademico. Così, dopo aver superato il concorso, mi sono iscritto ad un Dottorato di ricerca presso il Politecnico di Milano. Il gruppo di ricerca che lavora all'interno del Museo del violino fa parte di un gruppo più ampio che si chiama "Image and sound processing lab". Una parte lavora sull'immagine, un'altra sul suono. Io lavoro in questo primo filone, a Milano».

Quali sono i suoi obiettivi futuri?
«Ho avuto un percorso abbastanza frastagliato. Prima il Conservatorio, poi l'ingegneria civile e quella acustica. Oggi sono un dottorando in analisi forense di immagini. Se dovessi pormi degli obiettivi, non sarebbero rispettati. Vorrei semplicemente continuare a lavorare in ambiti stimolanti, con curiosità, voglia di studiare ed arricchire il mio bagaglio culturale ed umano».

LUNEDÌ 7 GIUGNO A SANTA MONICA LA PREMIAZIONE DEI 4 VINCITORI

Contest Food&Beverage

È giunta all'ultimo atto la sfida a colpi di articoli e messaggi di benessere che vede contrapporsi 12 studenti del Master in Food&Beverage dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. L'evento finale del blog contest "Comemangio.it" si terrà lunedì 7 giugno, quando dalle 11 alle 13 è in programma il workshop al Campus S. Monica di Cremona. Un evento che si aprirà con i saluti istituzionali del direttore del master, Ettore Capri, e proseguirà con il Keynote speech di Giovanni Zucchi, presidente dell'omonimo oleificio. Momento clou sarà la premiazione dei vincitori del contest, alla presenza di Stefano Gambolò, direttore marketing del Gruppo Selex, di Stella Gubelli (Altis Università Cattolica) e della docente Margherita Dall'Asta.

Sarà anche l'occasione per seguire la masterclass "La degustazione dell'olio", tenuta dalla ricercatrice dell'università Milena Lambri e da Antonietta Mazzeo, direttrice del Consorzio Olio Extravergine di Oliva e membro dell'Associazione Ristoranti dell'Olio. I partecipanti sono stati impegnati per un mese, dal 19 marzo al 18 aprile, e hanno scritto un articolo sul tema della sana alimentazione per il blog Comemangio.it, portale nato dalla partnership tra Altis Università Cattolica e Gruppo Selex, al fine di promuovere l'educazione alimentare e una modalità di nutrizione corretta come migliore modo per affrontare le sfide di tutti i giorni e restare in buona salute. Il benessere del nostro organismo dipende infatti anche dalle scelte alimentari

che vengono compiute quotidianamente. Il blog contest ha visto quattro coach (Ettore Capri, Gloria Luzzani, Margherita Dall'Asta, Filippo Rossi) guidare 12 studenti, ciascuno dei quali si è cimentato con un articolo: Sarah Andrei con "Le porzioni corrette per non sbagliare a tavola", Marco Baraccani con "La ristorazione sostenibile: pesci a cui dire addio", Francesco Cardascia con "Mangio fuori, mangio bene?", Andrea Davino con "Le porzioni corrette per non sbagliare a tavola", Roberto Di Pьерro con "Lo spreco alimentare nella ristorazione: strategie per combatterlo", Chiara Graglia con "Il benessere del Pianeta passa attraverso buone pratiche ai fornelli?", Ilaria Lo Nigro con "Poche regole per un pasto perfetto",



Comemangio.it all'atto finale con una masterclass sulla degustazione dell'olio

Luca Pellegrino con "Ruolo della ristorazione nella promozione della salute: occhio alla salute!", Rovetti con "Il piatto perfetto - non - esiste: te lo presento", Luca Sala con "Sprechi nella ristorazione: combatterli a colpi di messaggi", Alexia Scarso con "Più fantasia in cucina per abbattere lo spreco" e Anita Selva con "Sostenibilità ai tempi del Covid-19: può l'asporto essere Green?".