Mercoledì 02 Marzo 2016 - direttore LUIGI CARICATO - redazione@oliooffícina.it (mailto:redazione@oliooffícina.it)

olioofficina MAGAZINE (/)

saperi > inoltre

Università del Molise, nuovo corso di laurea per diventare professionisti del gusto e del turismo

Accesso a numero programmato, test di ammissione il 27 aprile 2016

OO M

A Termoli c'era già un polo degli studi universitari sul turismo con le lauree in Scienze turistiche e beni culturali. Ora l'Università del Molise aggiunge un corso in Enogastronomia e turismo. Ci si può laureare in tre anni, studiando in una bella sede in riva al mare, con alle spalle un territorio ricco di potenzialità enogastronomiche e paesaggistiche, a due passi dalla linea ferroviaria adriatica dove ora ferma anche il frecciarossa.

L'edificio affacciato direttamente sulla spiaggia, che negli anni '60 aveva funzionato come colonia marina, ora si è riempito di aule e centri di ricerca, biblioteca, aule multimediali, professori, studenti e attività didattiche; sono in arrivo anche cucina, sale di degustazione, laboratorio di enogastronomia e laboratorio sensoriale. Termoli è una piccola città, la seconda del Molise con circa 34.000 abitanti, tranquilla e adatta al soggiorno degli studenti che arrivano qui da tutte le regioni del sud-est italiano, da località costiere già turistiche e da aree interne incamminate più di recente sulla via del turismo.

Il nuovo corso si rivolge agli studenti di tutta Italia e anche stranieri che intendano conseguire il titolo di dottore in "Scienze turistiche – Enogastronomia e turismo", maturando conoscenze e competenze manageriali, territoriali, tecnico-scientifiche, culturali, economiche e giuridiche da spendere nella gestione delle aziende turistiche e dell'alimentazione e per lo sviluppo del territorio. Vi si studieranno materie come Economia del gusto, Comunicazione enogastronomica, Sociologia del cibo, Destination management, Organizzazione degli eventi, ecc.

Nato per iniziativa dell'Ateneo molisano e grazie a un protocollo d'intesa con diversi comuni del basso Molise, è stato progettato da un pool di docenti coordinati da Rossano Pazzagli, storico territorialista,presidente dei corsi di laurea in scienze del turismo, direttore del centro studi sui sistemi turistici e autore del Buonpaese, un fortunato libro sulle città del vino e il gusto in Italia.

Il corso forma un laureato esperto in enogastronomia e turismo, con competenze territoriali, tecnico-scientifiche, culturali, giuridiche ed economiche relative al settore. La figura in uscita potrà svolgere compiti di programmatore di turismo, esperto travel designer, esperto di turismo incoming, esperto in wine&food tours, professional event organizer, comunicatore showcooking e ogni altra attività del settore riconducibile all'ambito tecnico, imprenditoriale o manageriale, dell'accoglienza, della promozione turistica e enogastronomica, del rapporto tra agricoltura e turismo. Gli insegnamenti spaziano dalle materie caratterizzanti di enologia, gastronomia, paesaggio, produzioni agroalimentari, marketing e comunicazione enogastronomica, a quelle di base economiche e socio-umanistiche. Un punto di forza è il collegamento con importanti aziende dell'agroalimentare e del turismo e con le organizzazioni più rappresentative del settore, con opportunità di stage e tirocini.

Il corso sarà attivo dall'anno accademico 2016-17. L'accesso è a numero programmato (max 45 posti, di cui 5 riservati a stranieri), tramite un test di ammissione fissato per il 27 aprile 2016. Ci si può iscrivere al test dal 10 marzo al 15 aprile contattando la segreteria dell'Università a Termoli (0874-404802, 404804; petti@unimol.it; daimmo@unimol.it) oppure consultando il sito www.unimol.it

Si ringrazia per il testo il professor Rossano Pazzagli

OO M - 01-03-2016 - Tutti i diritti riservati

(/)

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini
"Olio Officina Magazine" è una testata registrata
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013
Direttore responsabile: Luigi Caricato
Direzione e redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano
Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer (/disclaimer.php) - Privacy (/privacy.php)
Realizzato da Aerostato (http://www.aerostatonet.it) - Newsletter inviate con MailCom (http://www.mailcom.it)