



ECONOMIA & LAVORO

All'Università per diventare professionisti del gusto: 45 posti disponibili, fra un mese il test

Il prossimo 27 aprile test d'ingresso per il nuovo corso di laurea in Enogastronomia e Turismo nella sede termolese dell'Unimol. Da settembre poi l'inizio delle lezioni per una durata triennale del percorso di studi. Presentata questa mattina 22 marzo la nuova sfida dell'ateneo molisano che permetterà di formare quarantacinque nuovi esperti del settore enogastronomico, oltre che tecnici del turismo e manager del futuro.



di **Elena Berchicci**

Termoli. Sono 45 i posti disponibili per diventare professionisti del gusto. Nasce a Termoli il **nuovo corso di studi in Enogastronomia e Turismo. Ventiquattro esami suddivisi in tre anni, quaranta studenti italiani e cinque stranieri che potranno accedere al corso dopo il test d'ingresso del prossimo 27 aprile.** I dettagli sono stati presentati stamane nella sede di via Duca degli Abruzzi.

Un nuovo percorso di studi universitario che si affianca al corso di laurea in Turismo e Sviluppo locale all'interno della laurea in scienze turistiche con sede a Termoli. Una nuova sfida per l'Unimol, ma soprattutto una risorsa importante per il futuro che **arricchisce l'offerta didattica dell'ateneo e permette di dare ampia possibilità di scelta agli studenti.** Un percorso formativo indirizzato soprattutto agli studenti degli istituti alberghieri, primo fra tutti il "Federico II di Svevia" di Termoli, che potranno così completare il loro percorso di studi con la laurea.

Lo scorso dicembre la firma del protocollo d'intesa tra l'università del Molise, la città di Termoli e i comuni dell'area bassomolisana - San Giacomo, Guglionesi, Petacciato, Campomarino, Montenero di Bisaccia - che hanno siglato l'accordo per la creazione del nuovo corso. **Questa mattina, invece, martedì 22 marzo, la presentazione ufficiale nell'aula Adriatico della sede termolese.**

«L'enogastronomia è una risorsa per il territorio termolese e per tutta la nazione, frequentare questo nuovo corso di studi permetterà agli studenti di poter approfondire e migliorare le proprie conoscenze dal punto di vista enogastronomico, ma anche economico e manageriale», la presentazione del Magnifico Rettore **Giammaria Palmieri dell'Unimol.**





UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA

città in rete
primonumero
www.primonumero.it



MARTEDÌ 22 MARZO 2016 - FOGLIO 2-2

Al professor Rossano Pazzagli il compito di presentare l'articolazione del percorso di studi, **ricco di laboratori, lezioni frontali, tirocini e stage in aziende del territorio.** Presente in conferenza stampa infatti anche la dottoressa Rossella Ferro del pastificio "La Molisana" che collaborerà attivamente con il polo universitario. Con loro anche la vicedirettrice del dipartimento di Bioscienze e del Territorio e il sindaco di Termoli **Angelo Sbrocca.** «Ringrazio l'università, gli studenti, il personale amministrativo per aver permesso di concretizzare quella che era un'idea all'inizio del mio mandato, ringrazio anche la preside Maricetta Chimisso che ha collaborato attivamente alla realizzazione di questo corso di studi che porterà in città un gran numero di studenti e rappresenterà **una risorsa importante dal punto di vista turistico per la costa e l'entroterra**».

In sala esponenti del mondo enogastronomico locale e sindaci dei paesi limitrofi.

Nasceranno così **esperti del settore turistico, manager e imprenditori del futuro che potranno contare su un bagaglio di conoscenze fatto di studi prettamente enogastronomici a cui si affiancheranno anche competenze economiche, giuridiche e linguistiche,** attraverso lo studio delle lingue che permetterà agli studenti di utilizzare la laurea nel territorio italiano e all'estero «perché il mercato enogastronomico non ha confini». **Gli studenti potranno iscriversi al sito www.unimol.it alla sezione portale dello studente entro il 15 aprile,** pagando un contributo economico di 20 euro che saranno poi scalati dalle tasse in caso di superamento del test d'ingresso e dell'accesso al corso.

(Pubblicato il 22/03/2016)