



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA

LUNEDÌ 26 SETTEMBRE 2016 Pagina 1715 Foglio 1-1

Il Quotidiano
del Molise
PUBBLICAZIONE QUOTIDIANA
DIREZIONE: GIOVANNI LAMARCA
86100 CAMPOBASSO - TEL. +39 0874 4041

Termoli

L'Unimol
fa il 'botto'
Aumentano
gli iscritti

Attira la triennale in Turismo ed Enogastronomia.



SERVIZIO A PAGINA 15

Ad attirare l'attenzione la triennale in Turismo ed Enogastronomia

L'Unimol fa il 'botto', tanti gli studenti che scelgono Termoli

di Lucia Iuliano

Il polo turistico dell'Università degli studi del Molise, con sede a Termoli, è pronto ad accogliere nuove matricole per l'anno accademico 2016/2017 con un'importante novità: oltre i corsi di laurea già attivi (il Corso di laurea triennale in Scienze turistiche e il Corso di laurea magistrale in Turismo e Beni culturali), verrà attivato il nuovo ed innovativo Corso di laurea triennale in *Turismo ed Enogastronomia*, nato nel dicembre 2015 da un protocollo d'intesa tra l'Unimol ed otto sindaci dei comuni costieri molisani. "Al momento gli iscritti al primo anno del corso di laurea in Scienze turistiche (articolato nei due indirizzi di Turismo e Sviluppo locale

e di Enogastronomia e turismo) sono circa 70, ma ovviamente il dato cambia di ora in ora e, per esperienza, sappiamo che la maggior parte aspetta gli ultimi giorni per iscriversi", commenta il professor Rossano Pazzagli, presidente dei due corsi di laurea attivi a Termoli. "Quest'anno la scadenza ultima è il 17 ottobre, c'è ancora molto tempo, per cui possiamo già dire che avremo sicuramente un incremento rispetto agli anni passati, soprattutto in virtù del nuovo indirizzo di laurea in Enogastronomia e turismo. Ciò significa un rafforzamento della sede di Termoli dell'Università del Molise e un potenziamento degli studi in campo turistico, con attrazione di studenti sia dal Molise che dalle regioni limitrofe: in effetti i nuovi iscritti provengono soprattutto da Puglia, Abruzzo e Campania. Intanto, la sede è stata ristrutturata per rispondere all'ampliamento dell'offerta formativa, con la realizzazioni di laboratori del gusto, di sale degustazioni, cucina e bar, il che aumenterà anche il grado di socializzazione degli studenti e maggiori rapporti con il mondo esterno, in particolare con le aziende turistiche e agroalimentari". L'accesso del nuovo corso di laurea è a numero programmato e prevede 45 posti di cui 5 riservati agli studenti stranieri. La selezione, tramite test di ingresso, si è tenuta nella scorsa primavera nella sede universitaria termolese. L'offerta formativa è ampia: come già ribadito dal professor Pazzagli sono previsti laboratori del gusto, ma anche stage ed insegnamenti in cui si spazierà dall'enogastronomia al marketing, a materie aventi basi economiche, giuridiche e socio-umanistiche. Viene a crearsi una sinergia con il territorio, in cui nel connubio tra turismo ed enogastronomia, nasceranno nuove figure professionali, nuovi esperti del gusto, che oltre a competenze enogastronomiche avranno anche competenze manageriali, territoriali, culturali ed economiche. Sicuramente il nuovo



corso di laurea ha incuriosito tante persone, studenti e non, nell'evento tenutosi nella sera del 18 agosto nel piazzale antistante la sede termolese, intitolato Saperi e Sapori, con il quale il Comune di Termoli e l'ateneo hanno voluto promuovere il turismo eno-gastronomico. L'iniziativa ha visto una grande partecipazione di molte persone interessate e soprattutto curiose nel vedere la cucina in un'ottica diversa. Alla manifestazione hanno preso parte il professor Angelo Presenza, ideatore dell'evento, il presidente della Regione Molise Paolo Di Laura Frattura, il sindaco Angelo Sbrocca e il rettore Gianmaria Palmieri. Nell'arco della serata si è discusso anche del nuovo indirizzo di Enogastronomia e turismo, il primo in Italia ad avere questa dicitura. E' stato un evento di grande successo che ha permesso di conoscere i prodotti tipici del nostro piccolo Molise. Nel corso della serata c'è stato anche uno show cooking, in cui lo chef Maurizio Santilli, ospite dell'evento, ha permesso di gustare le prelibatezze che offre la nostra terra. La sede termolese sta divenendo punto di riferimento per gli studi che riguardano il turismo, ed il connubio che si è venuto a creare tra quest'ultimo ed il cibo, dimostra sempre più che questo tipo di turismo è il punto di forza in cui dovrebbero investire le piccole comunità locali, che seppur ridotte nel numero di abitanti, sono seppur ricche di tradizioni ed identità e che il loro punto di forza è rappresentato dai prodotti tipici, realizzati da semplici produttori locali. Non resta che augurare un grosso in bocca al lupo ai professori e alle matricole che inaugureranno il nuovo Corso di Laurea, con la speranza che sia un'opportunità che aiuti a valorizzare e a rilanciare una piccola terra ricca di prodotti tipici, quale il Molise, nel crescere economicamente e turisticamente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA