Al via a Napoli il primo Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee

f2-29f73404

A partire dall’Anno Accademico 2018-2019, prenderà il via presso il Dipartimento di Agraria dell’Università Federico II di Napoli, il Corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche Mediterranee. Secondo quanto riportato dal sito Efa News, il corso sarà aperto a 50 giovani studenti e si avvarrà della collaborazione, in veste di professori, dei principali professionisti del settore gastronomico e di importanti chef pluristellati. Unico partner privato dell’iniziativa, Eccellenze Campane, polo enogastronomico fondato e presieduto dall’ingegnere Paolo Scudieri che metterà a disposizione una complessa struttura per i laboratori didattici e almeno quattro sale ristorazione con diverse cucine attrezzate, un birrificio, un laboratorio di pasticceria, una panetteria e una pizzeria, un’area pub, un caseificio. Le lezioni del corso si terranno infatti, oltre al Dipartimento di Agraria dell’Università, presso le strutture di Eccellenze Campane, in particolare nella sede di Via Brin 49 a Napoli dove, durante il secondo anno di corso, gli studenti si troveranno a gestire un vero ristorante aperto al pubblico.

L’obiettivo finale del corso – continua Efa News - è quello di produrre Dottori in Scienze Gastronomiche dotati di un elevato grado di professionalità che, partendo dall’aspetto gastronomico, si estenda ai processi produttivi legati alle specificità territoriali (in particolare dell’area Mediterranea), alle tecnologie alimentari, sia quelle tradizionali sia quelle più avanzate, alla storia e cultura del cibo, alla sicurezza alimentare, all’imprenditorialità e gestione di aziende e di grandi gruppi attivi nei settori della ristorazione e promozione del nostro patrimonio enogastronomico, alla connessione tra salute ed alimentazione.