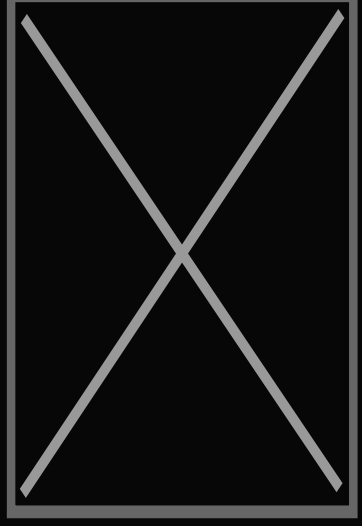
Bolzano: al via il nuovo corso di laurea con Norbert Niederkofler

group-6c6b3fb1

Scienze enogastronomiche di montagna. L’inedito corso di laurea avrà inizio il prossimo autunno al NOI Techpark di Bolzano e mira a formare professionisti della gastronomia e dell’enologia sana e sostenibile delle regioni alpine.

La Facoltà di Scienze e Tecnologie lo ha sviluppato in collaborazione con il team dello chef tristellato **Norbert Niederkofler**. Ma le prospettive si estenderanno oltre i confini dell’Alto Adige grazie alla presenza di cuochi provenienti dalle Ande, dai Pirenei e da altre aree interne del mondo, tutti chiamati a effettuare docenze all’interno di singoli moduli del corso. L’obiettivo di questo corso di laurea trilingue (italiano, tedesco e inglese) è formare **esperti di enogastronomia** in grado di conferire agli alimenti uno status culturale basato sulla filosofia “Cook the Mountain” di Niederkofler e di Paolo Ferretti, e così attribuire loro una nuova identità. Un concetto innovativo che mira a ripensare lo sviluppo economico e sociale analizzando la relazione tra produzione, prodotto, territorio e cibo, promuovendo **un nuovo modo di vivere il rapporto tra cucina e montagna**, collegando etica e ospitalità, **sostenibilità ambientale e sviluppo territoriale**, stagionalità e internazionalizzazione.



“*Per me, è importante che emerga cultura culinaria che funga da catalizzatore di processi culturali in grado di propagare un* ***modello di sviluppo sostenibile***”, ha commentato lo chef, che eserciterà la docenza in un corso di trenta ore.

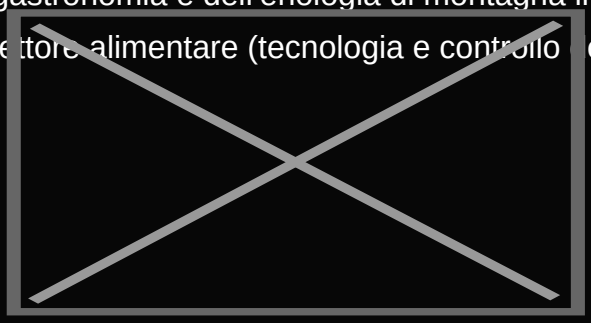
“*Abbiamo costruito un corso di laurea altamente innovativo e dalle grandi potenzialità. Accanto alle materie tradizionali dei nostri corsi di laurea in ambito agrario e delle scienze e tecnologie alimentari, approfondiamo discipline che completano la* ***professionalità di chi lavora tra il mondo dei laboratori e quello della preparazione degli alimenti****. È un progetto formativo in linea con le tendenze degli ultimi anni, in cui la ricerca in Scienze e tecnologie alimentari si sta spostando sempre di più dalle industrie verso la cucina*”, ha sottolineato **Marco Gobbetti**, preside della Facoltà di Scienze e Tecnologie.

I contenuti del corso

Il corso triennale prevede un mix di lezioni, visite in loco e attività con i produttori, workshop, esperienze in cucina con personalità di fama internazionale e uno stage presso **AlpiNN - Food Space & Restaurant**, il ristorante di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti a Plan de Corones, letteralmente la casa di “Cook the Mountain”.

Il **primo anno di corso** è dedicato all’apprendimento di conoscenze in ambito matematico, statistico, chimico e biologico, informatico e di marketing, della produzione e allevamento sostenibili di piante ed animali e al relativo sviluppo storico e antropologico. Il **secondo anno** è dedicato alle tecniche necessarie per produrre cibo e vino. Qui l’attenzione si concentra sui processi, sulle tecnologie e sui modelli organizzativi, sul ruolo dei microrganismi negli alimenti e il loro controllo, sulla garanzia dell’igiene alimentare, sui prodotti fermentati e sulla gestione delle piccole e grandi imprese enogastronomiche (dall’agriturismo alla ristorazione, a diversi livelli della catena di produzione). Nel **terzo anno**, il focus si sposta sulla comunicazione visiva e sensoriale dei prodotti enogastronomici,

nonché sulle tecniche di recupero e utilizzo dei sottoprodotti.

I laureati lavoreranno come professionisti della gastronomia e dell’enologia di montagna in ruoli tecnici e organizzativi con competenze specifiche nel settore alimentare (tecnologia e controllo della qualità, sicurezza e igiene alimentare; gestione di azien  de di produzione alimentare e vinicola), come **maître d’hotel** o **chef**, come responsabili della logistica, come fornitori di materie prime o come manager di aziende specializzate come ristoranti, società di catering o aziende che offrono prodotti e servizi tipici (agriturismo, turismo enogastronomico, e-commerce, social media, conferenze ed eventi, fino alla grande distribuzione organizzata).

Gli ambiti di impiego, però, possono anche essere nella **comunicazione e nel marketing** in grandi aziende del settore alimentare, della ristorazione, del catering e del vino, nella gestione e organizzazione di eventi culturali, nella critica enogastronomica, nella promozione gastronomica per le istituzioni locali, nell’analisi delle strategie aziendali e dei valori economico-finanziari e culturali (storia dell'agricoltura e dell'alimentazione; cultura e simbolismo alimentare; studi antropologici, arte e design).

I laureati, infine, potranno proseguire la loro specializzazione con **una laurea magistrale** nei campi delle scienze e tecnologie alimentari, dell’agricoltura, della viticoltura o dell’enologia.