

Dimensione immagine:
[francobollo media grande tiff](#)

La Stampa (Ed. Alessandria) del 18/03 pag. 70

Ancora studio Un terzo di loro non lascia i libri

UNIVERSITÀ

Altre scelte Ristoranti «stellati» e agriturismi

Ecco i dottori del gusto

A Pollenzo si diventa anche comunicatori ed esperti di marketing

ERICA ASSELLE
POLLENZO

Che cosa fanno i «gastronomi» dopo la laurea? Il bresciano ventiseienne Eugenio Signoroni collabora alla redazione della «Guida alle Birre» di Slow Food. La giapponese Keiko Okazaki, 32 anni, ha seguito l'apertura di Eatly Tokio e ora si occupa di logistica, ordini, spedizioni e, all'occorrenza, interpretariato, nella sede di Torino. Quasi tutti hanno trovato un impiego entro il primo anno dalla laurea.

I dati forniti dall'ufficio Placement dell'Università di Scienze Gastronomiche si basano su un campione di 139 laureati in Scienze della comunicazione (il corso triennale attivato cinque anni fa). La statistica esclude i 25 neo-dottori del mese scorso. Il 38% ha scelto (e trovato) il mondo del lavoro. Il



Dati positivi: quasi tutti trovano un'occupazione entro un anno

36% ha deciso di proseguire gli studi: il 30% dei laureati frequenta la magistrale nello stesso ateneo, il 6% altre lauree specialistiche o master.

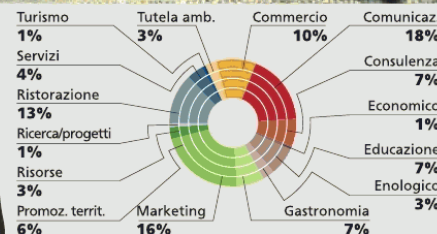
«I dati si basano sulle informazioni che raccogliamo dagli studenti laureati», spiegano all'Ufficio Placement, «purtroppo c'è una fetta di ex allievi di cui non abbiamo più notizie specifiche». In quali settori lavorano? La maggior parte nell'ambito della comunicazione: freelance e impiegati in enti di promozione turistica, sono il 18 per cento dei laureati. Il sedici per cento si occupa di marketing, spesso per aziende della grande distribuzione come Co.op e Finiper.

La ristorazione è al 13%. Spiegano al Placement: «I nostri allievi non ricevono una preparazione pratica di cucina, ma in alcuni casi sono impiegati in

I 139 laureati negli ultimi due anni all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Settori d'occupazione



25 laureati ultima sessione

In questa sessione, che si è tenuta il mese scorso, si sono laureate anche le prime due dottoresse del corso magistrale dell'Università del gusto. È partito due anni fa e rappresenta la specializzazione in promozione e gestione del patrimonio gastronomico e turistico

ristoranti stellati e sale d'hotel. C'è anche chi gestisce un agriturismo in Puglia, chi ha fondato un'impresa di catering chiamata «Cavolfiori a merenda». I dottori «del gusto» seguono progetti di ricerca od educazione alimentare, lavorano nell'import-export. Alcuni collaborano con Slow Food, altri continuano l'attività dei genitori nel settore enogastronomico. «I nostri laureati», spiega il rettore Valter Cantino, «trovano una collocazione naturale nell'esigenza della filiera agricola di far apprezzare il proprio prodotto. In ambito imprenditoriale, spesso, permettono il ricambio generazionale».

Sabato

«Porte aperte» con i docenti

«Porte aperte» all'Unisg. Sabato, dalle 10 alle 14, sarà possibile visitare l'ateneo. Alle 11, conferenza di presentazione delle corsi delle attività didattiche per il triennio, la magistrale e i Master. Punti informativi nelle aule di Cascina Albertina con i docenti e lo staff. [E. A.]

Il portale (www.unisg-placement.it) favorisce l'incontro tra domanda e offerta. Sul sito, gli «alumni» hanno a disposizione uno spazio per pubblicare curriculum, tesi, articoli e visionare gli annunci. È soltanto uno dei servizi offerti dall'Università di Pollenzo e inclusi nella retta che per il 2010/2011 è aumentata di 500 euro. Nei 13.500 euro complessivi, non sono compresi l'alloggio (5000 euro all'anno), il computer (1300 euro) e il computer portatile (400 euro). Le borse di studio che si basano su reddito e merito sono 9 per copertura totale della spesa, 5 da 10.000 euro e 2 da 5000 euro.

In breve

Torino

Domani la cerimonia per gli 80 della Sat

Domani alle 10,30 nella magna del rettorato in via Verdi 8/via Po 17 appuntamento con la Sat-Scuola di dottorato in scienza e alta tecnologia: verranno proclamati gli ottanta neo dottori di ricerca. Dopo il saluto del rettore, Ezio Pelizzetti, il direttore della scuola Elio Giannello ne presenterà le attività. Interverrà Erica Gay, direttore innovazione ricerca e università per la Regione.

Novara

S'inaugura la mostra allestita a Economia

Oggi alle 17 alla facoltà di Economia, in via Perrone 18, si potranno scoprire le opere di 50 artisti. S'inaugura infatti l'esposizione di pittura e scultura allestita nelle aule dell'Università grazie all'accordo tra l'«Avogadro», il quartiere Centro di Novara e un gruppo di artisti dell'associazione culturale «L'Arenago» a cui appartengono gli artisti che espongono. La mostra resta allestita sino al 15 aprile.

Torino

Come si studia al Poli tre giorni di eventi

«Orientati al futuro»: l'appuntamento è lunedì e martedì prossimo dalle 9,30 alle 17 alla Cittadella Politecnica in corso Castelfidardo 39-corso Duca degli Abruzzi, 24. Oltre a poter visitare stand informativi, dalle 10 alle 11,30 in aula magna c'è «Ti racconto il Poli», evento multimediale che si terrà in entrambi i giorni con studenti e professori che spiegano come si vive e si studia a Torino. La partecipazione a questo appuntamento è libera ma si consiglia la prenotazione dei posti al numero di telefono 011/0906761. Giovedì 25 marzo dalle 9,30 alle 18 c'è poi il «Career days» per scoprire le opportunità di carriera.

Novara, servizi di consulenza alle aziende

Pool di ricercatori per i prodotti tipici

Il centro nato dalle facoltà di Economia e Farmacia

BARBARA COTTA VOZ
NOVARA

Lo studio di un'etichetta del vino o del marketing del gorgonzola oppure la ricerca sul Dna di un alimento: i laboratori di Farmacia e i ricercatori di Economia si mettono al servizio dei prodotti tipici piemontesi. È nato a Novara «Foodlink», un centro di supporto alle imprese agro-alimentari del Piemonte Orientale. Il progetto è finanziato dal ministero che l'ha affidato all'Università «Avogadro».

Il dato di partenza è che le

aziende di prodotti tipici di solito sono di dimensioni medio-piccole e non hanno le risorse necessarie per consulenze continue e ad alto livello sulla gestione aziendale, la tracciabilità degli alimenti, il marketing e i segreti della comunicazione. Così l'università si trasforma in un punto di riferimento a cui gli imprenditori possono rivolgersi per avere ricerca e suggerimenti specifici.

«Il territorio crea prodotti di eccellenza come riso, gorgonzola e vini ma l'innovazione di cui questi necessitano ha bisogno di importanti presupposti tecnico-scientifici ed economico-gestionali: l'azienda deve produrre qualità ma anche essere gestita bene» sottolinea Eliana Baici, preside di Economia. «C'è anche un aspetto turistico che va sottolineato», commenta la ricercatrice Anna Chiara Invernizzi: «è possi-

LE ISCRIZIONI

Un master che crea super-tecnici

Si chiudono il 26 marzo le iscrizioni al master in Management per la valorizzazione e la promozione di prodotti agro-alimentari e salutistici organizzato dall'università Avogadro. Dal corso di 12 mesi uscirà un tecnico in grado di cogliere le potenzialità del settore e del territorio. La partecipazione è limitata a 18 studenti. Informazioni sul sito www.master-agroalimentare.com. [A. C.]

bile creare percorsi enogastronomici facendo conoscere le imprese e i loro prodotti».

In particolare la facoltà di Farmacia svolge da tempo ricerca a livello internazionale sulla sicurezza degli alimenti: «In Piemonte c'è eccellenza», commenta Marco Arlorio, docente di Chimica degli alimenti, «ma si può fare molto per migliorare la qualità e dare più visibilità ai prodotti. Per fare un esempio, analizzando il Dna del pomodoro possiamo stabilire se è «made in Italy» oppure cinese e quindi fornire un'etichetta importante per il consumatore più attento».

Un'idea c'è già: «Da tempo», dice Arlorio, «ci occupiamo, con risultati notevoli, del recupero degli scarti nella lavorazione casearia. Si potrebbe fare lo stesso nella viticoltura e nella distillazione: questa è un'opzione non sfruttata in al-



Laboratori di Farmacia studiano qualità e sicurezza dei prodotti

tre realtà come Torino e Cuneo».

La prima richiesta da parte delle aziende è arrivata dal presidente della Camera di Commercio, Paolo Rovellotti: «Le imprese del settore agro-alimentare vogliono strumenti per la certificazione e tutela

del prodotto italiano. Servono, poi, più informazioni al consumatore e al turista: dove trovare i prodotti e come utilizzarli al meglio. Nelle aziende ora non mancano **agronomi** o enologi ma tecnici che indirizzano il riaggiornamento della produzione».