

# A Parma scuola di eccellenza per i nuovi gourmet

Tra le più importanti in Europa per tutto quello che riguarda l'enogastronomia di qualità. Iscritti in crescita e occupazione al top. **Continua il viaggio nelle Università della regione**

GIULIA GENTILE

In quella che, esattamente dieci anni fa, la Commissione Ue scelse come casa dell'Autorità europea per la sicurezza degli alimenti, c'è uno dei due corsi di laurea italiani in Scienze gastronomiche, e un master - unico nel suo genere - in Cultura, organizzazione, e marketing dell'enogastronomia (Comet). Siamo a Parma, dove scegliere di iscriversi all'ex facoltà di Agraria significa apprestarsi a studiare le tipicità culinarie ed enologiche, a iniziare da quelle emiliane, così come le peculiarità e la composizione degli alimenti. Per giungere a frequentare corsi che parlano di storia, cultura e, perché no, promozione del territorio. In queste terre, gli studi sulle produzioni agricole, la tutela della loro qualità e la loro commercializzazione, si sono riuniti sotto il dipartimento di Scienze degli alimenti. E se, nelle altre città lungo la via Emilia, gli studi sull'agronomia e sul controllo degli alimenti hanno conosciuto una vistosa impennata di iscritti nell'ultimo anno accademico, nella culla del prosciutto e del culatello, il boom di domande di iscrizione (anche qui il numero è chiuso, ndr) si è registra-

to soprattutto nel suo cuore più peculiare, Scienze gastronomiche. Perché, per dirla con il presidente del corso **Andrea Fabbri**, numero uno anche del master Comet, «le aziende stanno imparando che quella del gastronomo è una figura professionale altamente qualificata, non una persona che mangia e beve senza nessun tipo di formazione».

## Proposta formativa vicina al territorio

Quello degli studi agrari nella cittadina emiliana, in uno dei pochi atenei italiani ad avere una struttura da campus anglosassone, «è un percorso *sui generis* - conferma **Arnaldo Dossena**, direttore del Dipartimento - dal momento che entrambi i corsi di laurea, Scienze e tecnologie degli alimenti e Scienze gastronomiche, si concentrano sull'agroalimentare. L'ex facoltà di Agraria qui è arrivata relativamente tardi, così si scelse di optare per una proposta formativa particolarmente vicina al territorio». E in tempi in cui la disoccupazione giovanile segna percentuali da brivido, la scelta della città emiliana si è rivela-



Barone



Veduta aerea  
del Campus

ta di successo: dati AlmaLaurea sul 2012, dei 103 intervistati che si erano laureati in uno dei due corsi negli anni precedenti, quasi il 60% ha trovato subito un lavoro nell'industria del comparto. Percentuale che, per Dossena, va decisamente ritoccata al rialzo fino a raggiungere «quasi il 100% degli occupati. Basti dire che facciamo fatica a trovare studenti disposti a proseguire gli studi fino al dottorato di ricerca. Non tanto perché non ci siano ragazzi in gamba e meritevoli, ma perché i più hanno già in mano un posto prima ancora di laurearsi. Abbiamo ben 9 posizioni di dottorato aperte, al momento, e per coprirle abbiamo fatto domanda in tutti gli atenei del Paese». È presto spiegata, allora, la ressa di aspiranti gastronomi ai test d'ingresso dei corsi di laurea, che hanno fissato ad 80 il limite massimo per classe. Ben duecento per corso, quest'anno, i giovani pronti a misurarsi con i test pur di intraprendere una carriera di studi a quasi certo sbocco professionale. «E almeno il 50% dei ragazzi che vediamo ogni anno vengono da fuori Parma – dice ancora il direttore – da altre regioni italiane ma non solo, ad esempio da Cina e Turchia. Del resto l'agroalimentare è l'unico settore che non ha subito al momento alcun tipo di crisi e anche le piccole e medie imprese si sono rese conto di aver bisogno di professionisti di un certo livello, che seguano per loro ad esempio le certificazioni degli alimenti, la partecipazione ai bandi europei, la promozione dei prodotti».

### *Il settore alimentare interessa sempre di più*

Ma per **Erasmus Neviani**, ex preside di Agraria oggi presidente di Scienze e tecnologie degli alimenti, oltre alla grave stagnazione nell'industria che spinge sempre più aspiranti occupati verso l'agricoltura ed il comparto commerciale e turistico, la spiegazione del successo della proposta formativa parmense è anche un'altra. «Le richieste di iscrizioni sono in aumento perché il settore alimentare, in

tutta la sua filiera produttiva, è sempre di maggiore interesse culturale – sottolinea – prima ancora che occupazionale. E la crisi degli altri settori, ovviamente, favorisce l'orientamento verso la filiera agroalimentare». E così, il corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie degli alimenti quest'anno ha visto 60 iscritti (l'80% in più rispetto all'anno accademico 2012-2013). Un successo dovuto alla «riconosciuta qualità didattico-scientifica del corso – prosegue Neviani – e all'ottimo risultato occupazionale (migliore del 90% dopo il primo anno). Oltretutto, la specializzazione favorisce le ricadute occupazionali verso livelli professionali di rilievo». Del resto, precisa Fabbri, le possibilità d'impiego per chi esce dai due corsi di laurea del dipartimento, e ancora di più dal master di primo livello che presiede, sono pressoché infinite, «dal giornalismo di settore all'organizzazione di eventi enogastronomici, fino all'impiego in enti di promozione del territorio come le Strade dei vini e dei sapori. E non solo: nei corsi di laurea e nel master, che di recente ha ottenuto dalla Regione Emilia-Romagna il riconoscimento di Alta formazione, può capitare di incontrare anche professori da poco laureati nello stesso dipartimento, come **Paolo Tegoni**, che insegna Metodologie di degustazione critica, *terroir* e tipicità dei vini. «Mi sono laureato a Parma nel 2007 dopo una specializzazione in enologia presa a Parigi – racconta il docente, poco più che quarantenne – in cinque anni il master ha quadruplicato i suoi iscritti e anche nei corsi di laurea abbiamo assistito ad un boom di domande. Un segno dei tempi e del fatto che sempre di più il mondo dell'accademia e della scienza si sono avvicinati a quello della ristorazione. Gli stessi studenti non sono più quelli di un tempo, che arrivavano dalle scuole alberghiere o dagli istituti tecnici vedendo nei nostri corsi uno sbocco naturale. Al master ci sono corsi sul cibo nella fotografia e nell'arte, e molti ormai sono i nostri iscritti provenienti dai licei». Sempre secondo AlmaLaurea, dei ragazzi che hanno terminato il loro percorso formativo nel 2012, quasi il 43% veniva da un liceo scientifico. «Ormai più di un anno fa – chiosa Neviani – abbiamo iniziato a ragionare sul fatto che Parma dovesse diventare una delle sedi più importanti in Europa della ricerca sul cibo: dallo studio incentrato sulle materie prime, al controllo di qualità di un prodotto, alle competenze per venderlo e distribuirlo nel mondo». L'idea, alla nascita del Dipartimento, era quella di «creare un gruppo di docenti che si occupasse di ricerca nella scienza degli alimenti, in modo da competere a livello nazionale ed europeo. Se non nasceva a Parma un dipartimento così, dove doveva nascere?» ■