

L'Università Roma Tre inaugura il nuovo corso di laurea in Scienze e Culture enogastronomiche (L-26), un vero e proprio corso di laurea triennale legalmente riconosciuto che rientra nel Dipartimento di Scienze. «Porteremo in aula l'enogastronomia, settore d'eccellenza del "made in Italy"», spiega il rettore Mario Panizza. «Il nuovo corso rappresenterà un'importante innovazione didattica che unirà gli aspetti tecnici e professionali alla cultura del cibo nei suoi tanti aspetti scientifici.

Quest'insegnamento, che svolgeremo in collaborazione con l'Università della Tuscia e l'Istituto alberghiero di Tor Carbone, rafforzerà un settore di grande sviluppo e di notevole impatto culturale, economico e turistico nella città di Roma e nel Lazio. Il corso formerà figure altamente professionali in ogni campo enogastronomico, nazionale e internazionale, industriale e imprenditoriale, nel marketing e nella gestione della comunicazione e del turismo di settore».

A fronte di 50 posti disponibili, le domande di preimmatricolazione arrivate sono 221 (il termine per la presentazione delle richieste scadeva il 28 agosto, ndr), prova del grande interesse degli studenti. Il test d'ingresso si terrà il prossimo 9 settembre.

Un'indagine preliminare di Roma Tre ha evidenziato la crescita dell'interesse per il settore formativo alberghiero in generale. In passato questo indirizzo era scelto da studenti che non volevano o non potevano proseguire gli studi oltre il diploma secondario, ma negli ultimi anni, con una presa di coscienza del valore e delle potenzialità del settore, è aumentata la percentuale degli iscritti e ancor più quella del numero dei diplomati. L'analisi dei dati ha inoltre dimostrato che il territorio regionale è maturo per l'avviamento di un quadro formativo terziario del settore, anche alla luce della crisi occupazionale specialmente tra i giovani. Da qui la decisione di Roma Tre di consentire il "salto accademico" dei nuovi "masterchef".

I dettagli del corso di laurea → http://www.scienze.uniroma3.it/courses/7