**COMUNICATO STAMPA**

**IN SICILIA ARRIVA LA LAUREA PER I FANS DI “MASTERCHEF”.**

**E LO CHEF DIVENTA DOTTORE ANCHE GRAZIE A BORSE DI STUDIO E POSTI LETTO DI ERSU PALERMO**

Palermo, 29 agosto 2023

Con accesso libero, partono le iscrizioni al nuovo corso di laurea triennale dell’Università degli studi di Palermo in SCIENZE GASTRONOMICHE (L/GASTR) per l’anno accademico 2023/2024, che inizierà le lezioni il prossimo 2 ottobre 2023 (sito: https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/scienzegastronomiche2300).

Il corso di laurea, gestito dal Dipartimento SAAF (Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali), si svolge a Palermo, in viale Delle Scienze - Area dell’edificio 4, ma sono previste attività di tirocinio presso prestigiose aziende enogastronomiche, nonché presso aziende di importanti chef. Nell’ambito del percorso di studio è previsto anche un articolato programma di viaggi didattici, stage e tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali, finalizzato alla conoscenza dei sistemi gastronomici regionali e nazionali, per integrare la formazione in aula con esperienze mirate ad approfondire le conoscenze. Il corso nasce in sinergia con l’agroindustria del territorio e con la collaborazione dell’Associazione nazionale dei gastronomi professionisti che ha sede a Parma.

**IL CORSO DI LAUREA PER I FANS DI “MASTERCHEF”**

Come evidenzia il presidente del comitato ordinatore del corso di laurea in scienze gastronomiche, **Filippo Sgroi**, “si tratta di un corso unico nel territorio siciliano e rappresenta il primo corso che nasce nell’ambito della classe di laurea L/GASTR”. In Italia, il corso di laurea è attivo in altri dieci atenei e quello di Palermo è l’unico a sud della città di Napoli, dove è attivo presso la "Federico II". Le altre sedi universitarie sono: Bra, Padova, Udine, Parma, Bologna, Camerino, Perugia, Roma La Sapienza, Teramo. “L'obiettivo del Corso di Laurea – sottolinea il professore Filippo Sgroi - è formare la figura del gastronomo le cui competenze spaziano dalla conoscenza delle caratteristiche agronomiche del territorio nel quale vengono prodotte le materie prime, ai processi coinvolti nella filiera produttiva; dalla conoscenza dello standard qualitativo dei prodotti agro-alimentari, agli ingredienti delle esperienze gastronomiche nei territori; dalla consapevolezza del valore edonistico, sociale, salutistico ed etico di un prodotto tipico, alla promozione della cultura eno-gastronomica che riscopra il ruolo del territorio, con le sue tradizioni e la sua cultura.

**BORSE DI STUDIO, ALLOGGI, RISTORAZIONE GRAZIE ALL’ERSU**

Gli studenti che si iscrivono al corso di laurea in Scienze gastronomiche beneficiano di borse di studio, ristorazione universitaria e, se fuorisede, anche di posti letto (su www.ersupalermo.it tutte le informazioni).

“Sosteniamo gli studi di tutti gli studenti meritevoli e bisognosi di aiuto – dichiara il presidente dell’ERSU, **Michele D’Amico** – e siamo particolarmente lieti di potere contribuire al supporto di questo nuovo corso di laurea che trasforma il progetto di tanti giovani in qualcosa di concreto: da ‘Masterchef’ a dottori in Gastronomia grazie a UNIPA il sogno può diventare realtà anche con il contributo di ERSU Palermo. Come ERSU – continua il presidente ERSU, Michele D’Amico – diamo già sin d’ora la nostra disponibilità al Dipartimento SAAF per creare sinergie nel settore, anche attraverso il coinvolgimento degli studenti in appositi percorsi di tirocinio per il monitoraggio, confronto, proposta di nuovi menu per gli studenti finalizzati al miglioramento del servizio di ristorazione che attualmente si attesta su circa 400mila pasti l’anno, attraverso la gestione di COT Ristorazione”.

Per gli studenti che volessero trasferirsi da altre sedi universitarie a Palermo (e che hanno già fatto la domanda per la borsa di studio presso altre università) il bando di concorso dei benefici ERSU 2023/24 fissa il termine del giorno 15 settembre 2023 quale scadenza per il trasferimento delle richieste provenienti da altri Enti.

Nell’ultimo anno accademico ERSU Palermo ha attribuito 128 borse di studio e 19 posti letto agli studenti universitari iscritti a corsi di studio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali di UNIPA.

**LO SCENARIO SICILIANO**

Il settore gastronomico è una componente essenziale del tessuto economico siciliano, dove l’ambito dei prodotti DOP e IGP vale 535 milioni di euro l’anno. Con un totale di 36 Cibi DOP e IGP la regione Sicilia è al secondo posto in Italia (dopo l’Emilia Romagna) per prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica, ai quali si aggiungono le 4 STG (Specialità Tradizionale Garantita) che insistono sul territorio nazionale. A livello economico, il settore del Cibo DOP e IGP in Sicilia vale 65 milioni di euro (fonte: Osservatorio Ismea-Qualivita, 2021). La Sicilia rappresenta soprattutto la cultura alimentare Mediterranea, come messo in evidenza nel 2010 dall’UNESCO in occasione del riconoscimento della Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell’Umanità.

**COSA SI IMPARA IN SCIENZE GASTRONOMICHE**

Al centro del programma le tecniche di produzione e la valutazione della composizione chimica degli alimenti, il migliore impiego per il miglioramento dei prodotti finiti, il ruolo biochimico / metabolico / nutrizionale dei componenti degli alimenti e della relazione tra alimentazione corretta e salute , la valutazione dei fattori in grado di influenzare le scelte alimentari dei consumatori e della correttezza nutrizionale nella ristorazione. I dottori in scienze gastronomiche assumono competenze in settori strategici nell’ambito agroalimentare: gestione economica e finanziaria dell'industria enogastronomica, orientamento strategico dell'impresa in ambito enogastronomico e turistico, strumenti di policy per l'innovazione in gastronomia, tecniche di presentazione e comunicazione degli aspetti peculiari dei prodotti enogastronomici, promozione dei prodotti gastronomici in connessione con storia e geografia del territorio.

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Molteplici sono le aziende interessate a queste figure professionali: aziende di produzione e di commercializzazione del settore della gastronomia; aziende di servizi, pubbliche e private, che svolgono attività di consulenza e supporto allo sviluppo della gastronomia del territorio e del Made in Sicily; Associazioni Professionali di Categoria; enti di ricerca nel campo della gastronomia (Storia, cultura, tradizioni, tecniche produttive, ecc.); organismi preposti alla diffusione e sviluppo di eccellenze gastronomiche; media nel settore della gastronomia e del turismo; enti pubblici quali Ministeri, Assessorati Regionali; organismi nazionali e internazionali governativi e non governativi che operano nel settore agroalimentare, inclusi programmi di aiuto e sviluppo in paesi in via di transizione o sviluppo (FAO, WFP; WOLRD BANK ecc.).

Le professioni che scaturiscono dal percorso di laurea sono codificate dall’ISTAT: Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1); Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2); Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2); Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0); Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0); Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0); Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0); Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1); Organizzatori di convegni e ricevimenti - (3.4.1.2.2).

**PER ISCRIVERSI AL CORSO DI LAUREA TRIENNALE**

https://immaweb.unipa.it/immareg/facelets/anag/ins\_anag\_generale.seam?partnerId=IMMAWEB

**PROGETTO 110 E LODE per i dipendenti della P.A.**

Il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche aderisce al "Progetto 110 e lode" riservato ai dipendenti pubblici. Per questi studenti-lavoratori la didattica può essere erogata in presenza e contestualmente a distanza in modalità sincrona (attraverso piattaforme di videoconferenza), nonché a distanza in modalità asincrona (attraverso la messa a disposizione di lezioni videoregistrate). La tassa di iscrizione è convenzionata e prescinde dalla fascia di reddito ISEE. Tulle le informazioni al seguente link: https://www.unipa.it/target/futuristudenti/informazioni-sui-corsi-di-studio/pa-110-e-lode/

**PER INFORMAZIONI SUL CORSO DI LAUREA:**

**Prof. Filippo Sgroi, presidente del Comitato ordinatore del corso di laurea in Scienze gastronomiche - Delegato alla Didattica del Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF)**

**Mail: filippo.sgroi@unipa.it - Tel: tel. 3475004547**