

# ALL'UNIVERSITÀ DI TERAMO UN CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE

*di Alessandro De Matteis*



TERAMO - Formare dei professionisti che abbiano una cultura del cibo a 360 gradi, dalla nutrizione alle tecnologie alimentari sino all'aspetto umanistico, in un'ottica di sostenibilità. Magari facendo dell'Abruzzo un punto di riferimento del campo come il Piemonte ha fatto con il Pollenzo.

Questo è l'obiettivo del corso di laurea triennale in scienze gastronomiche che si appresta a istituire l'Università degli studi di Teramo, presentato ieri in un incontro che visto partecipare il rettore dell'ateneo **Dino Mastrocola**, il presidente dell'Unione cuochi abruzzesi **Lorenzo Pace**, il consigliere dell'Uca **Andrea De Felice**, la cuoca **Ivana De Gasperis** dell'Associazione cuochi L'Aquila e i docenti del gruppo di lavoro dell'indirizzo di

Gastronomia, tra cui il docente di bioscienze e tecnologie agro-alimentari **Mauro Serafini**.

Presenti da parte dell'Unione cuochi abruzzesi anche **Mario Rabottini, Lorenzo Ferretti, Domenico Iobbi e Sonia Ferretti**.

Il corso, che deve ancora espletare l'iter formale prima di essere istituito ufficialmente, entrerà a far parte dell'offerta formativa nel prossimo anno accademico.

Le materie toccheranno tutti gli aspetti del cibo, offrendo una vasta gamma di competenze con docenti di riferimento di tutte le facoltà dell'ateneo. Nel piano di studi inoltre verranno inserite 40 ore di tirocinio con aziende leader del settore.

“Mancava un corso di laurea di questo tipo, incentrato unicamente sul mondo del cibo tout court”, ha commentato il rettore Dino Mastrocola. “Siamo soltanto all'inizio, ma sono fiducioso e sicuro che nel prossimo anno accademico le iscrizioni a questo nuovo corso saranno ufficialmente aperte”.

Temi come la sostenibilità e la produzione a chilometro zero saranno i punti nevralgici del corso, con particolare attenzione al mondo della gastronomia abruzzese, le sue pratiche storiche e la sua esportazione fuori dai confini regionali.

“Abbiamo una delle migliori gastronomie italiane, ma dal punto di vista dell'imprenditoria della ristorazione non siamo allo stesso livello. Oggi come oggi, non sempre il ristorante viene considerato come un'azienda, ma è un aspetto che si può e si deve migliorare”, commenta il consigliere dell'Unione cuochi abruzzesi Andrea De Felice.

“Molti cuochi sanno le ricette, ma non conoscono a pieno il territorio e i suoi prodotti. Questo corso di laurea potrebbe rappresentare un punto di svolta, formando figure professionali pienamente integrate con il territorio, così da diventare risorse eccellenti per i cuochi”, aggiunge la chef Ivana De Gasperis.