

IL CAMPUS DI NIKO ROMITO? ECCO COME SARÀ, TRA RICERCA E FORMAZIONE E CREAZIONE DI NUOVI FORMAT

23 Dicembre 2020

di Redazione



CASTEL DI SANGRO - Il progetto Campus Niko Romito-Ricerca e Alta Formazione, **finito al centro delle polemiche**, si pone come nuovo obiettivo del percorso imprenditoriale del Gruppo fondato dallo chef abruzzese, 3 stelle Michelin e nominato nel febbraio scorso dalla Regione Miglior Ambasciatore d'Abruzzo, quello di rendere concreto e diffuso un diverso paradigma della trasformazione del cibo.

Un nuovo linguaggio sul quale fondare il cardine per uno stile di vita sano e sostenibile, grazie all'accesso democratico e diffuso alle masse di un cibo buono e salubre.

“Nel nuovo Campus”, afferma **Niko Romito** in una nota, “vorrei condividere conoscenza e sviluppare cultura a vari livelli, soprattutto una nuova cultura del cibo, della sua trasformazione basata sui valori della salubrità, della sostenibilità, della circolarità, della solidarietà e dell’accesso democratico. Sempre con lo stesso approccio scientifico e tecnico: un unico protocollo applicativo standardizzabile, accessibile, aperto. La ricerca è sicuramente il punto di partenza di questo percorso, il cui step immediatamente successivo è la formazione. Non può però mancare alla fine di questo tracciato l’incubatore di nuovi format, necessario perché tutto non si limiti alla teoria, ma trovi uno sbocco concreto nell’imprenditoria legata alla nutrizione e alla ristorazione. Il ruolo dell’industria e le potenziali collaborazioni con essa sono fondamentali a tutti e tre i livelli del percorso”.

“L’Italia potrà essere l’alfiere di questo nuovo movimento e l’Abruzzo può ospitare un luogo, un Campus, dove preparare i giovani a condividere e diffondere nel mondo questi valori”, aggiunge lo chef.

IL CAMPUS

Il progetto da circa 7 milioni di euro di investimento prevede la costruzione fisica di un centro di ricerca e di alta formazione accademica in Abruzzo con la partnership di una delle realtà accademiche più prestigiose del mondo: l’Università Sapienza di Roma e il dipartimento di Scienza e Nutrizione.

Il campus sarà un produttore di conoscenza, oltre che un diffusore della stessa, anche al di fuori dei suoi stessi spazi fisici: la formazione è e sarà sempre di più, un importante ascensore sociale in seno ad una collettività dove l’esigenza di comprendere ed adeguarsi al cambiamento è sempre più repentina e fondante.

La qualità della ristorazione e della cucina, abbinata ai principi della salubrità nutrizionale, sarà messa a servizio della collettività e dell’industria di trasformazione alimentare. Un processo che sarà possibile realizzare e diffondere grazie ad uno sforzo ulteriore nel campo della ricerca, della sperimentazione di base applicata all’industria e alla formazione delle figure che diventeranno gli attori ed i protagonisti della gastronomia del futuro.

I VALORI

Innovazione, responsabilità e valore sociale prodotto attraverso la propria attività sono i principi fondanti di questo nuovo progetto, che parte dall’Abruzzo ma che ha una portata internazionale, con impatti significativi sul mondo della nutrizione, della ristorazione e dell’industria del cibo. I suoi pilastri sono: la ricerca e lo sviluppo in ambito nutrizionale; la

standardizzazione e industrializzazione dei processi di trasformazione; l'alta formazione dedicata agli operatori del settore gastronomico, della nutrizione umana e della trasformazione alimentare (master di I° e II° livello) Si tratta di aree assolutamente interdipendenti tra loro, la cui integrazione ha come scopo ultimo non soltanto la sostenibilità economica, ma anche e soprattutto la creazione di valore condiviso per tutti gli stakeholder.

LA RICERCA

Il progetto si pone l'obiettivo di implementare la ricerca scientifica basata su metodi già sperimentati in questi anni di studio e applicazione sul campo, capace di codificare nuove metodologie per la trasformazione del cibo, così da renderlo più salubre, più sostenibile e più accessibile.

Il Campus è a servizio del bene pubblico con l'obiettivo di condividere apertamente i nuovi metodi e protocolli di trasformazione del cibo che verranno certificati.

IL METODO

Il metodo innovativo di trasformazione degli alimenti che fa della semplicità, del piacere, della salute e del valore nutrizionale le sue bandiere, con l'ambizione di innovare profondamente la didattica gastronomica italiana tradizionale, rappresenta il fil rouge di una proposta scientifica e didattica, i cui valori fondanti sono un protocollo chiaro e solido, un metodo replicabile e una scalabilità dei processi che permettono di garantire su larga scala qualità e risultati costanti nel tempo, per offrire l'accesso a un cibo di qualità al maggior numero di persone possibili.

IL MODELLO DIDATTICO

Il Campus adotterà un modello didattico innovativo con l'obiettivo di sviluppare, promuovere e condividere la conoscenza. I laboratori di ricerca, aperti e condivisi dalle università, dalle fondazioni, dai centri di studio e dalle aziende che collaboreranno al progetto, saranno in contatto continuo con gli studenti.

La conoscenza generata, insieme al saper-fare a essa connesso, saranno condivisi e applicati, secondo il principio del miglioramento continuo, con tutti gli stakeholder coinvolti – prima fra tutti l'industria – in un dialogo tra ricerca gastronomica e produzione ormai indispensabile alla costruzione di un modello di alimentazione inclusivo e sostenibile.

GLI SPAZI

Il progetto del Campus concretizza i valori della sostenibilità ambientale dell'economia circolare fin dall'individuazione del luogo dove sorgerà. Il progetto architettonico sarà caratterizzato dal recupero di archeologia industriale e dall'utilizzo di materiali ecosostenibili e di sostentamento energetico ad energia pulita. Il Campus, situato a Castel di Sangro nell'area industriale sulla Statale 17, si svilupperà su 3.700 metri quadrati suddivisi in laboratori di ricerca, aule didattiche, centro di produzione per materiali didattici virtuali e aree comuni, tra cui spazi multimediali con contenuti e materiali a disposizione degli studenti (on e off-campus), spazi aperti in contatto con la natura e dedicati a sperimentazioni agronomiche, zone dedicate a un apprendimento libero e autoguidato, che si affiancherà agli schemi delle lezioni pianificate. Il progetto architettonico è funzionale a promuovere un modello di apprendimento attivo e cooperativo, che stimoli creatività, innovazione, autoimprenditorialità e crescita personale, che favorisca contaminazione di idee e conoscenza. Oltre agli ambienti fisici, cui avrà inevitabilmente accesso un numero limitato di ricercatori e di studenti, c'è l'idea di creare un'area di produzione multimediale, che estenderà i risultati della ricerca e i programmi educativi in modalità virtuale a livello globale: dall'Abruzzo nel mondo.

