

# Una Laurea in “Scienze enogastronomiche di Montagna” per diventare educatori emozionali

scritto da Enzo Radunanza | 05/03/2024



**Il corso triennale che la Libera Università di Bolzano ha sviluppato insieme allo chef tristellato Norbert Niederkofler, mira a formare professionisti in grado di promuovere un nuovo stile di vita, valorizzando tradizioni e prodotti tipici della montagna. Tanti gli sbocchi professionali e un prestigioso stage proprio presso il ristorante di Niederkofler e Paolo Ferretti**

L'enogastronomia non è solo funzionale alla trasmissione e preservazione della cultura e dell'identità di una società ma ha una valenza interdisciplinare che merita di essere approfondita. Cibo e vino, infatti, coinvolgono le **Scienze agrarie e quelle alimentari**, i temi della gestione dell'Ambiente, della Sostenibilità e dell'Equità, oltre ad avere **effetti importanti sull'Economia e**

sul **Turismo**, di cui rappresentano un volano sempre più consistente.

Gli studi in ambito enogastronomico, pertanto, si configurano come strategici per la realizzazione lavorativa di molti giovani e non mancano le Università con percorsi in questo ambito. Tra questi, merita di essere segnalata **un'assoluta novità per la specificità con cui è stata costruita**.

Parliamo del nuovo corso di Laurea in **"Scienze enogastronomiche di Montagna"** che la **Libera Università di Bolzano** (unibz) ha sviluppato insieme allo chef **Norbert Niederkofler**, Tre Stelle Michelin con l'"**Atelier Moessmer Norbert Niederkofler**" di Brunico (BZ).



Seminario "Cook the Mountain" con chef Niederkofler (Foto © unibz).

## **Libera Università di Bolzano: 5 Facoltà per studenti internazionali**

L'Ateneo è stato fondato nel 1997 con una **vocazione internazionale e multilingue** (tedesco, italiano, inglese e ladino) e infatti docenti e studenti provengono da tutto il mondo. **Cinque le Facoltà finora attivate** nelle discipline economiche, naturali, ingegneristiche, sociali, dell'educazione, del design e delle arti.

## **Scienze enogastronomiche di Montagna: descrizione del corso**

Inserito nella **Facoltà di "Scienze agrarie, ambientali e alimentari"**, il Corso di **Scienze enogastronomiche di Montagna** ha una **durata di tre anni ed è multilingue**, quindi **si studia in italiano, tedesco e inglese**. Mira a fornire una **preparazione completa per lavorare nel settore dell'enogastronomia di montagna**, salutare, sostenibile e rispettosa della biodiversità.



Il piano di studi è destinato all'**approfondimento**, tra le altre cose, delle **tradizioni montane** (rispetto dei valori, dei vecchi metodi di lavorazione e del territorio), della **creatività** (utilizzare i prodotti della natura traendone il massimo dei sapori) e dei **prodotti tipici**. Inoltre, particolari focus riguardano le **innovazioni alimentari per esaltare la materia prima**, rispettandone la naturalità.

Al termine del percorso, i laureati acquisiscono il ruolo di "**educatori emozionali**" e potranno **promuovere la valenza culturale di cibo e vino**, partendo dalla filosofia "*Cook the Mountain*" dello chef Niederkofler. Tale concetto innovativo mira a ripensare lo sviluppo economico-sociale indagando i rapporti tra produzione, prodotto, territorio e consumo. In questo contesto, la **cucina diventa un catalizzatore di processi culturali** per la diffusione di un sistema di sviluppo sostenibile.

Attraverso il recupero delle tradizioni e la riscoperta della biodiversità, la nuova visione professionale dell'enogastronomia dovrà ottimizzare le **materie prime scarsamente reperibili in aree impervie**, come le Dolomiti o altre zone di montagna.

## Struttura e Materie del Corso di Laurea

Il triennio si basa su un'**impostazione teorica ed esperienziale** in quanto, oltre alle lezioni in aula con docenti altamente qualificati, gli studenti **parteciperanno a visite e attività con i produttori, a laboratori** e ad **esperienze in cucina con figure di rilievo internazionale**.



Workshop pratico "Cook the Mountain" con Chef Niederkofler all'AlpiNN (Foto © unibz).

Le **materie del primo anno** comprendono elementi di matematica, statistica, chimica e biologia,

insieme a insegnamenti sulle **produzioni sostenibili vegetali e animali** e sull'evoluzione storico-antropologica del loro utilizzo.

Al **secondo anno** ci si concentra sull'enogastronomia vera e propria, con lezioni sui processi, le tecnologie e i modelli organizzativi del lavoro, il ruolo dei microrganismi negli alimenti e le modalità di controllo per garantire l'igiene di cibo e delle bevande. E ancora, si studiano i prodotti fermentati e la **gestione economica delle imprese agroalimentari, piccole e grandi**: agriturismi, ristoranti e altre realtà della filiera produttiva.

**L'anno finale è dedicato alla comunicazione visiva e sensoriale dei prodotti enogastronomici**, al marketing, al diritto alimentare e alle tecniche per il recupero dei sottoprodotti di lavorazione.



Lezione di Enologia e analisi sensoriale del vino (Foto © unibz).

Partecipano proattivamente all'iniziativa anche le scuole alberghiere provinciali e l'**Unione Albergatori e Pubblici Esercenti** (HGV) dell'Alto Adige.





Studenti e studentesse durante un'escursione didattica a una cantina locale (Foto © unibz).

## Uno stage "tristellato" da Norbert Niederkofler

Formativo e molto prestigioso, anche ai fini del Curriculum Vitae, è lo stage presso [AlpiNN - Food Space & Restaurant](#), il ristorante di Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, situato sulla cima di Plan de Corones e definito come la "casa di Cook the Mountain".

## Sbocchi professionali

La specificità e la completezza dell'approccio, l'eccellenza della didattica e la ricerca all'avanguardia, fanno sì che laurearsi in **Scienze enogastronomiche di Montagna** offra **valide opportunità professionali**, dai ruoli tecnico-organizzativi alla gestione di Sala e Cucina, dalla logistica all'approvvigionamento delle materie prime fino a ruoli di responsabilità in aziende di catering, ristorazione o erogatrici di prodotti, servizi, o produzioni tipiche dell'enogastronomia di montagna. Da non sottovalutare le **opportunità nella Comunicazione integrata e nell'organizzazione di eventi di settore**.

Per chi desiderasse conseguire la Laurea magistrale, poi, potrebbe proseguire iscrivendosi a Facoltà relative a Scienze e Tecnologie alimentari, agrarie o viticolo-enologiche.



Sono previste anche 5 borse di studio da 1000 euro ciascuna.

### **Borse di studio straordinarie del Comune di Merano**

Sono disponibili **5 borse di studio da 1000 euro ciascuna**, assegnate dal Comune di Merano, di cui 4 a favore di studenti unibz residenti nel Comune di Merano: in mancanza di candidati idonei al beneficio, le borse di studio verranno erogate in base alla graduatoria generale.

### **Selezioni per l'ammissione**

Per iscriversi, oltre ai requisiti formali e alle competenze linguistiche, i **candidati saranno valutati in base a un esame di ammissione** e al **curriculum scolastico**. Qualora la commissione giudicatrice, nella fase selettiva, ritenesse lacunosa la preparazione dell'aspirante studente, può attribuirgli dei debiti formativi (OFA) da soddisfare nel primo anno di corso.

**Per maggiori informazioni:** [www.unibz.it](http://www.unibz.it)