STAL, una laurea in scienze ed enogastronomia siciliana a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 18 Giugno 2016 13:17



Su questo sito web, dedicato all'approfondimento enogastronomico in **Sicilia**, finora ho recensito prodotti, produttori, locali vari e libri, ma stavolta, sollecitato dal microbiologo **Nicola Francesca**, mi accingo addirittura a recensire un... corso di laurea e senza neanche averlo frequentato! Mi riferisco al nuovo **STAL**, una laurea di tre anni in Scienze e Tecnologie Alimentari disponibile dal prossimo anno accademico dell'**Università di Palermo** con inizio l' **1 Ottobre 2016**, ma per le sue caratteristiche particolarmente orientate alla tecnologia ed alla conoscenza dei prodotti, non posso esimermi dal promuoverlo. Le iscrizioni per i test di ingresso si apriranno a **Luglio** per poi svolgersi a **Settembre**, il corso di laurea, di tipo triennale, é aperto a tutti, ma attenzione, i selezionati saranno solo 75, l'impegno richiesto non è particolarmente gravoso, però sicuramente è molto vasto in quanto abbraccia numerose discipline. Esso prevede 19 esami riguardanti l'approfondimento di scienze agroalimentari, sicurezza alimentare, nutraceutica, laboratori di gastronomia, analisi sensoriale, stage, viaggi di istruzione, antropologia, semiotica, comunicazione del cibo, biochimica, microbiologia, tecnologia alimentare, biomateriali e ingegneria agroalimentare. Questa vastità di argomenti lascia solo immaginare i possibili sbocchi occupazionali, non necessariamente da svolgere fuori dalla regione **Sicilia**, come purtroppo spesso capita, ma soprattutto permetterà ad i suoi laureati di avere una visione d'insieme dell'agroalimentare focalizzata in ambito siciliano che abbinata ai nostri straordinari prodotti può essere vincente sul mercato. Infatti, non è un caso che quasi 200 aziende private, tra siciliane e del resto d'Italia, hanno già mostrato interesse alla valutazione dei futuri laureati **STAL**. Per il piano di studi completo si può consultare la pagina Facebook o il sito internet, oppure contattare direttamente il **Dipartimento di Agraria** dell'**Università di Palermo**.



Perchè parlarne su CucinArtusi.it?

Innanzi tutto questo corso di studi, per le sue caratteristiche particolarmente orientate all'enogastronomia, è il secondo in **Italia** dopo quello di **Parma**. Inoltre è al Sud, in una regione che non ha nulla da invidiare alle tradizioni del resto d'Italia, in cui si produce ancora cibo abbastanza pulito, senza colture e allevamenti intensivi, una regione che sempre di più sta costruendo il suo futuro agroalimentare basandosi sul proprio passato e che quindi ha sempre più bisogno di esperti con un know-how tecnologico, ma anche enogastronomico, per massimizzare la promozione e migliorare i prodotti.



Perchè iscriversi?

La **Sicilia**, in questi ultimi anni, sta vivendo un momento di notorietà enogastronomica all'estero, e per estero intendo anche l'Italia, che forse non ha mai vissuto in tutta la sua millenaria storia, pertanto oggi bisogna assolutamente approfittarne, promuovendo il territorio e coltivando ed esportando i suoi prodotti. Durante gli ultimi 15 anni ho avuto modo conoscere le esigenze dei consumatori, ma anche quelle dei produttori, ciò mi ha permesso di elaborare un mio modello di sviluppo dell'agroalimentare costituito da tre argomenti di cui il comparto in oggetto è sicuramente carente e che ho condensato nelle tre C di **Cooperazione**, **Certificazione** e **Comunicazione**. La prima "C" è quindi quella della **Cooperazione**, associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità. Per quanto riguarda le **certificazioni**, anche se io non sono portato ad affidarmici, non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, bisogna **Comunicare**, far conoscere le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterli vendere al "mondo", non importa se via e-commerce o con punti vendita in loco, d'altronde **Farinetti** con **Eataly** c'è lo ha insegnato, lui lo ha realizzato con successo con i prodotti dell'agroalimentare italiano, noi facciamolo con quelli siciliani: adesso! Siamo già in ritardo.



Gli esempi reali ci sono, basta citare il **Consorzio Arancia di Ribera** di **Peppe Pasciuta**, il **Consorzio EuroAgrumi OP** di **Biancavilla** (CT), il **Consorzio Vastedda del Belìce** del Prof. **Massimo Todaro**, **La Goccia D'Oro** di **Menfi** (AG) che raggruppa gli olivicoltori della zona, tutte realtà leader e vincenti nel loro settore. In conclusione, bisognerebbe incentrare la promozione dell'agroalimentare sulle peculiarità e sulle tipicità, introvabili in altre zone del mondo ma molto diffuse in **Sicilia**, e saldarle con le tre C: che siano la grande varietà di vitigni autoctoni, i territori, la biodiversità cerealicola costituita dai grani antichi, le ricette tipiche o le proprietà salutistiche di un cibo, tutte caratteristiche collegate a doppio filo al territorio, al turismo e ai nostri beni culturali, al contempo garanzia contro l'agropirateria e la concorrenza dei prezzi. La figura formata dallo **STAL** si può praticamente inserire in tutte le fasi delle mie tre C, dalla produzione alla promozione fino alla vendita, agevolando, se non addirittura creando, lo sviluppo economico di un intero territorio.