

UNIVERSITÀ DI POLLENZO

Tutti vogliono i gastronomi “Gli specialisti del futuro”

All'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo si è svolta la Career Fair, l'evento annuale delle carriere per gli studenti e i laureati a cui partecipano aziende e organizzazioni italiane e internazionali. Secondo le statistiche dell'ateneo, il 96,1% degli studenti laureati nel 2021 è impegnato in attività lavorative, di stage o di studio: la percentuale di chi ha trovato lavoro a 12 mesi dal titolo è del 61,5%. E la figura del gastronomo è sempre più ricercata dalle aziende.

ROBERTO FIORI - P. 47



L'evento all'Unisg di Pollenzo



MARCELLO MARENGO

Alcuni momenti dell'evento che si è svolto all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Incontro tra studenti, laureati e imprese all'Università di Pollenzo

Sempre più aziende cercano gastronomi

“Il lavoro del futuro”

IL RETROSCENA

ROBERTO FIORI
POLLENZO

Sul suo biglietto da visita, Paolo Tucci ha fatto scrivere «Gastronomo». A caratteri più grandi, però, c'è il nome della società che ha creato a Saronno nel 2020, tre anni dopo aver coniugato un percorso di studi economici alla Bocconi con un Master of gastronomy conseguito all'Unisg di Pollenzo: Tucci Atelier Gastronomico. «Siamo in nove e ci muoviamo su diversi ambiti - spiega -: importiamo e distribuiamo vini in Italia, Spagna, Australia e Portogallo; con la società MeatJapan ci occupiamo della selezione in allevamento, macellazione e distribuzione in Italia e in Europa delle migliori carni Wagyu giapponesi; facciamo consulenza nella progettazione di ristoranti, hotel e wine bar; proponiamo for-

mazione dedicata e aggiornamento del personale di cucina».

Nei giorni scorsi, Tucci è tornato a Pollenzo per partecipare alla CareerFair, l'evento annuale delle carriere per gli studenti e i laureati a cui partecipano aziende e organizzazioni italiane e internazionali. «Ho aperto l'Atelier Gastronomico per dimostrare che quella del gastronomo è una professione vera e propria, che può dare molte soddisfazioni» racconta Tucci.

Per Alessandro Chittolina, responsabile del Career Center di Pollenzo, l'approccio interdisciplinare dell'Unisg è una risorsa sempre più preziosa, «perché di fronte a tanti profili iper-specialistici consente di avere uno sguardo più ampio, in grado di mettere in relazione ambiti differenziati». Secondo le statistiche dell'ateneo, il 96,1% degli studenti laureati nel 2021 è impegnato in attività lavorative, di stage o di studio: la percentuale di chi ha trovato lavoro a 12 me-

si dal titolo è del 61,5%, un dato in netta crescita rispetto al periodo della pandemia. I settori operativi sono variegati: il 25,49% degli intervistati svolge il proprio lavoro nel settore HoReCa, segue il comparto produzione agroalimentare industriale al 15,69% e il turismo enogastronomico all'13,73%.

Agnese Cutrin, torinese con cittadinanza anche argentina, 22 anni, dopo una triennale a Bologna in Scienze diplomatiche ha scelto di seguire un corso magistrale in Sustainable Food Innovation&Management a Pollenzo «per unire il mondo della politica con quello del cibo, uno dei settori più strategici nella costruzione di un futuro sostenibile». «Cerco di costruirmi una visione olistica e veritiera della realtà, per poi cercare di metterla in pratica nell'ambito della food policy - dice mentre sta per iniziare una presentazione della Fao -. È fondamentale conoscere i processi e i modelli,

ma poi occorre metterli in pratica partendo da piccole azioni e da una giusta attività di comunicazione. Il ruolo del gastronomo non è ancora molto chiaro agli occhi della gente: occorre spiegarlo, ma sono convinta che sia solo una questione di tempo».

Lo crede anche Martina Pavan, inviata da Eataty alla CareerFair di Pollenzo per scovare talenti da inserire in azienda per tirocini nell'ambito degli eventi, del marketing, del business controlling e della gestione dei social. Con Eataty, l'Unisg ha selezionato 24 aziende e istituzioni, da Barilla a Lavazza, dal Polo del Gusto fino alla catena di supermercati discount Lidl. «Siamo continuamente alla ricerca di candidati, sia per le nostre sedi in Italia, sia per gli store all'estero - spiega Pavan -. Eataty ha ben chiare la qualità e la versatilità del gastronomo: è una qualifica non ancora riconosciuta da tutti, ma sul campo è una risorsa preziosa». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA