

Master in Food & Beverage, un convegno nel campus di Santa Monica apre la terza edizione

Il Master in “Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione dell’Università Cattolica del Sacro Cuore” si riconferma nella terza edizione con un’intera giornata dedicata all’approfondimento dei temi chiave del percorso offerto agli studenti, con l’obiettivo di evidenziare l’importanza della formazione dei futuri manager della ristorazione sostenibile.

La giornata, il cui titolo è “Dal prodotto al consumatore: insieme per formare i nuovi manager di domani”, è stata moderata da Ettore Capri, direttore del Master, e dalla docente Lucrezia Lamastra, rappresentando un’opportunità unica per gli studenti e i professionisti desiderosi di approfondire le proprie conoscenze e acquisire competenze specialistiche nel settore alimentare e nel campo della ristorazione commerciale e collettiva.

«La parola d’ordine che descrive questa giornata è dinamicità – spiega Roberto Di Pierro, coordinatore e organizzatore dell’evento -. Gli studenti che hanno partecipato al tirocinio nell’anno accademico 2022/2023 hanno basato il proprio percorso di studi sul metodo del “learning by doing”, e oggi possono confrontarsi con le realtà del territorio che li hanno accompagnati durante le esperienze di stage. Il confronto in una tavola aperta con le aziende e i propri docenti è un’occasione preziosa di crescita personale e di miglioramento professionale».

Nel corso della giornata sono intervenute importanti figure di spicco che operano nel settore della sostenibilità alimentare. Il primo ad intervenire è stato Alessandro Billi, Patròn del ristorante Billi's e consigliere dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, seguito da Matteo Angrì, R&D innovation manager della Martino Rossi SpA. È stato poi il turno di Paolo Fiocchi, direttore tecnico di Marchese Adorno, mentre a chiudere gli incontri della mattina è stato Marcello Balzarini, CEO di Capitelli F.lli.

Dopo una breve pausa, gli interventi degli esperti affiancati dai docenti e dai tirocinanti sono continuati nel pomeriggio. A dare il via è stato l'intervento di Chiara Fulgenzi, Operations Coordinator di Splendido Mare e Bagni Fiore di Porto Fino, insieme a Cristian Lertola, titolare di Kzero Piacenza. Come conclusione l'intervento di Luna Fantini, titolare dell'Olympia SRL.

«Il master raccoglie tutti gli studenti che sono accomunati da una forte passione per il mondo della ristorazione sostenibile». Spiega Di Pierro, aggiungendo che «il percorso di studio non è limitato solamente a chi conseguito una laurea in scienze agrarie, ma vuole essere una proposta interessante anche per altri ambiti culturali, basti pensare che non tutti gli studenti iscritti arrivano dalle stesse facoltà, tantomeno dalle stesse città. Per poter entrare nel settore della filiera agroalimentare servono capacità trasversali, i pilastri fondamentali che strutturano questa realtà si possono ritrovare nell'ambito tecnico, economico e anche in quello legislativo».

Competenza, capacità intersettoriali e adattabilità sono gli strumenti che il master in Food & Beverage offre ai propri studenti, dandosi come obiettivo quello di creare un futuro di produzione accorta e sensibile nei confronti dei metodi e delle attività ecosostenibili. Non si tratta solamente di produrre, la questione verte sull'importanza di riconoscere il valore dei prodotti del proprio territorio, valorizzandone le

peculiarità alimentari e i benefici ambientali che derivano da produzioni a km 0 ed effettuate con tecniche moderne, innovative e green.

La giornata si è conclusa con la cerimonia di consegna dei diplomi di laurea magistrale, per poi riproporre le linee guida che caratterizzeranno il corso del prossimo anno accademico.