



**UNIVERSITÀ
DI FOGGIA**



Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimenti, Risorse Naturali e
Ingegneria

VERBALE DELLA RIUNIONE DI CONSULTAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE PER IL CORSO DI LAUREA CULTURA E SOSTENIBILITA' DELLA ENOGASTRONOMIA DEL 16.04.2026

Il giorno 16 aprile 2026 alle ore 15.30, previa regolare convocazione (mail del 14.04.2026, ore 09.59), si è svolta, in modalità telematica, come da link <https://meet.google.com/ubq-bxqr-nao>, la riunione del Comitato di Indirizzo e la consultazione delle parti interessate per il CdS in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia.

Risultano presenti (P), assenti (A) e assenti giustificati (AG) i seguenti componenti:

Comitato di Indirizzo

Prof.ssa Antonella Santillo	P
Prof.ssa Biagia De Devitiis	A
Prof.ssa Vittoria Pilone	P
Prof.ssa Teresa de Pilli	P
Prof. Antonio Stasi	P
Sig. Alessandro Lomuscio (Studente STAGR)	P
Sig. Federico Briano (Studente uditore)	A
Prof. Mario Falco (I.I.S.S. "Einaudi")	P
Dott. Giuseppe Bramante (Consorzio Biogargano)	A
Dott.ssa Cinzia Scaffidi (Giornalista free lance)	AG
Sig. Gaetano Paoletti (Slow Food)	A
Dott. Michele Solimando (Rebeers)	A
Sig. Luigi Stamerra (Accademia Formazione Professionale)	A

Elenco partecipanti per le organizzazioni consultate:

Cristiana Zenobio (Camera di Commercio)	P
Enzo Dota (Rete del Mediterraneo)	P
Ester Fracasso (Pugliaidea)	P

Filippo Santigliano (Giornalista Gazzetta del Mezzogiorno)	P
Michela Cariglia (Azienda Acquacoltura Manfredonia)	P
Michele De Meo (Esperto di turismo e marketing territoriale)	P
Rocky Malatesta (Riserva naturale statale di Torre Guaceto)	P
Fabio Riccio (Giornalista Gastrodelirio)	P
Ilenia Diana (Only Food)	P
foggia@onav.it	A
formazione@otapuglia.it	A
info@gastronomiprofessionisti.it	A

Svolge le funzioni di Presidente la Coordinatrice, Prof.ssa Antonella Santillo e di segretario verbalizzante il Prof. Antonio Stasi.

L'argomento all'ordine del giorno, come riportato nella convocazione, è volto a illustrare l'attuale offerta formativa con particolare attenzione agli obiettivi formativi, ai risultati di apprendimento attesi e ai profili in uscita, al fine di confermare la struttura del CdS oppure progettare opportune modifiche. Al fine di garantire un confronto più ampio, la consultazione del comitato di indirizzo del CdS è stata estesa ad una rappresentanza delle parti sociali appartenenti a diversi ambiti professionali.

La Prof.ssa Antonella Santillo illustra l'evoluzione dell'offerta formativa, ricordando che l'attuale CdS in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia nasce nell'anno accademico 2023-2024 con la previsione di addivenire a breve al conseguimento dei primi titoli di laurea. La Prof.ssa precisa, tuttavia, che l'esperienza nelle Scienze Gastronomiche del Dipartimento DAFNE parte da più lontano, ovvero dal 2015, anno di istituzione del corso di studi Scienze Gastronomiche incardinato nella classe L-26, così come il corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari, presente sin dalla nascita della istituzione universitaria foggiana. Successivamente, a seguito dell'istituzione ministeriale di una classe di laurea specifica nel Febbraio 2018, si è ritenuto di attivare il CdS Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia, incardinato nella nuova classe L-GASTR (Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia). Richiamando il Decreto Ministeriale, la Coordinatrice ribadisce che l'approccio formativo è volto a coniugare ambiti disciplinari della qualità delle materie prime e delle produzioni gastronomiche, della cultura del cibo, della economia e della comunicazione, al fine di formare una figura professionale in grado di promuovere, sostenere e valorizzare i beni e i sistemi di produzione, la ristorazione e l'identità gastronomica. La Coordinatrice, inoltre, analizzando il panorama nazionale attraverso i dati del CoSGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche), osserva come quasi tutti i CdS siano passati alla classe L-GASTR, rilevando, altresì, una forte presenza delle università telematiche. Si rileva, sebbene le osservazioni siano limitate a tre anni accademici, anche il numero limitato di immatricolazioni, l'origine degli studenti prevalentemente da istituti tecnici (in particolare quelli alberghieri), ed una buona regolarità delle carriere. Tenuto conto degli obiettivi formativi, il percorso di studio si articola in diverse aree di apprendimento, scienze chimiche, della fisiologia umana e della biodiversità; area delle scienze agro-zootecniche, della microbiologia e della sicurezza alimentare; area delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto; area delle scienze del territorio e storico-antropologiche; area delle

scienze economiche e della comunicazione. La Coordinatrice, infine, richiama gli sbocchi occupazionali previsti dal Decreto Ministeriale, che spaziano dallo sviluppo di nuovi prodotti alla valorizzazione del patrimonio gastronomico nell'ottica della sostenibilità ambientale e sociale. Illustrato il quadro generale delle attività formative, il coordinatore lascia la parola agli stakeholders che presentano le seguenti osservazioni.

Prende la parola il dott. Enzo Dota, il quale esprime giudizio positivo in merito alla proposta formativa illustrata, ritenendo il CdS coerente con il percorso di sviluppo intrapreso dalla propria struttura aziendale e dai diversi enti con cui essa collabora. In particolare, accoglie con favore l'attenzione rivolta al giornalismo, sottolineando come la "Rete del Mediterraneo" disponga di una testata giornalistica regolarmente registrata e operante nel settore. Il dott. Dota pone l'accento sulla correlazione imprescindibile tra il comparto enogastronomico e la cultura del territorio. A tal proposito, rivolge un quesito circa il peso specifico e l'attenzione riservata, all'interno del piano di studi, alla storia e all'impatto culturale del territorio, inteso nelle sue componenti storiche, monumentali ed ecologiche.

A supporto della rilevanza di tali ambiti, il dott. Dota riporta due casi di studio relativi ad aziende che hanno agito come "ambasciatrici del territorio", adottando una strategia di tracciabilità narrativa. Tale approccio, capace di coniugare il prodotto con l'identità geografica e il patrimonio artistico della località d'origine, ha generato un significativo incremento del fatturato, in particolare sui mercati di Tokyo e Hong Kong. L'esperienza dimostra come il consumatore finale maturi una profonda fiducia nel prodotto quando questo è accompagnato da una narrazione solida del contesto territoriale e artistico di provenienza. Il dott. Dota conclude ribadendo l'importanza di integrare tali fattori culturali nel profilo formativo del gastronomo.

La Coordinatrice, in risposta al quesito sollevato dal dott. Dota, conferma che il piano di studi riserva una specifica attenzione alla dimensione storica e territoriale. Gli insegnamenti come ad esempio "Storia dell'Alimentazione e della Cucina" e "Antropologia dei Comportamenti Alimentari", forniscono conoscenze teoriche e competenze trasversali che devono essere necessariamente completate dopo la laurea con le competenze specifiche richieste dell'azienda ospitante. Pur riconoscendo che un CdS non possa essere del tutto esaustivo, la prof.ssa Santillo sottolinea che l'obiettivo sia fornire agli studenti gli strumenti necessari per affrontare correttamente l'aspetto culturale legato al binomio cibo-territorio.

Prende la parola la dott.ssa Ester Fracasso che, in merito al dibattito sulla componente culturale del piano di studi, solleva un dubbio circa l'eventuale eccessiva focalizzazione su una conoscenza di tipo "localistico". Pur riconoscendo la necessità della formazione culturale, evidenzia l'importanza di fornire agli studenti strumenti metodologici di portata generale, applicabili a contesti diversi e non necessariamente radicati nel solo territorio locale, così da garantire una visione a 360° e una maggiore apertura mentale. La dott.ssa Fracasso ribadisce la centralità strategica dell'enogastronomia nel turismo contemporaneo. Sul fronte della comunicazione, esprime una netta critica verso l'attuale proliferazione di "esperti di cibo" che operano in modo approssimativo sui canali digitali. Sottolinea, di contro, la stringente necessità di formare figure professionali che abbiano studiato e che siano capaci di comunicare in modo corretto e scientifico e cita esempi che, al contrario, denotano una preoccupante assenza di conoscenza dei luoghi e delle tradizioni specifiche. In conclusione, la dott.ssa Fracasso esprime il proprio pieno appoggio al CdS, ritenendolo fondamentale per immettere nel mercato del lavoro professionisti dotati della competenza necessaria per nobilitare e gestire correttamente il patrimonio enogastronomico.

Prende la parola la dott.ssa Cristiana Zenobio, che riferisce di aver esaminato con interesse il piano di studi e sottolinea come il profilo professionale in uscita si raccordi perfettamente con le attuali progettualità della Camera di

Commercio. In particolare, evidenzia la piena coerenza tra gli sbocchi occupazionali previsti dal corso (con specifico riferimento alla valorizzazione di percorsi culturali ed esperienziali) e l'iniziativa camerale volta all'istituzione della "Strada del Grano". Tale progetto, ispirato ai modelli già consolidati per l'olio e il vino, mira a mettere a sistema il patrimonio dei mulini storici e dei musei della civiltà cerealicola del territorio. La dott.ssa Zenobio informa che è già stato avviato un confronto con le associazioni di categoria e con i comuni interessati, oltre ad aver sollecitato la Regione Puglia per l'elaborazione di una legge specifica che ne normi il riconoscimento, analogamente a quanto avviene per gli altri comparti. Inoltre, viene evidenziata una seconda area di potenziale sinergia riguardante la promozione delle Denominazioni Comunali (De. Co.). La dott.ssa Zenobio osserva che i laureati del corso potrebbero fornire un supporto tecnico essenziale agli enti locali, spesso privi di competenze specifiche interne, per la redazione dei necessari disciplinari di produzione. In conclusione, la dott.ssa Zenobio ribadisce la validità e l'interesse del CdS, confermando che la figura professionale formata risponde a esigenze concrete del territorio e delle pubbliche amministrazioni in ambito turistico e produttivo, aprendo ad ampie possibilità di collaborazione futura.

La Coordinatrice coglie gli spunti offerti dalla rappresentante della Camera di Commercio per ribadire l'importanza cruciale della collaborazione tra il corso di studi e gli enti del territorio, attraverso l'istituzione di accordi per lo svolgimento di attività curriculari.

Prende la parola il dott. Rocky Malatesta, che, richiamando la propria decennale esperienza maturata in "Puglia Promozione" e nella direzione di "percorsi ITS", offre un'analisi franca e trasparente circa la competitività del CdS in un mercato della formazione profondamente trasformato. In prima istanza, osserva come l'enogastronomia pugliese, pur essendo un potente attrattore, non costituisca ancora un prodotto turistico pienamente maturo come destinazione, a differenza di realtà consolidate come le Langhe. Tale assenza di un sistema territoriale integrato si riflette sulla capacità di attrazione del corso, poiché lo studente valuta l'investimento formativo in funzione dell'immediata spendibilità lavorativa e dell'efficienza dei servizi nella destinazione di riferimento. Viene quindi introdotto un confronto tra il percorso accademico e il sistema degli ITS, rilevando come questi ultimi risultino attualmente più competitivi su una determinata fascia di utenza, grazie alla durata biennale e alle elevate percentuali di placement. Il dott. Malatesta sottolinea che il successo degli ITS risiede nell'integrazione strutturale con le imprese, le quali partecipano attivamente alla progettazione del programma e alla docenza, superando la logica del tirocinio inteso come mera richiesta di ospitalità post-formazione. Il legame diretto creato attraverso un cospicuo monte ore di stage in aziende partner garantisce alle aziende stesse una risposta efficace alla continua ricerca di personale preparato che caratterizza il comparto turistico. Il dott. Malatesta rileva, inoltre, con preoccupazione un diffuso appiattimento culturale e una scarsa motivazione in una parte dell'utenza, spesso orientata verso percorsi brevi o sussidiati piuttosto che verso una formazione accademica di lungo periodo. Per ovviare a tale criticità e rendere il CdS realmente appetibile, suggerisce di puntare su una proposta estremamente concreta sul piano occupazionale, che preveda il coinvolgimento diretto degli imprenditori non solo per testimonianze occasionali, ma come soggetti attivi inseriti nei moduli didattici per monitorare e selezionare i profili più promettenti. In conclusione, viene ribadita la necessità di una strategia di comunicazione che non si affidi esclusivamente ai canali social, ma che si basi su accordi solidi con le associazioni di categoria. Secondo il dott. Malatesta, solo mettendo a sistema il prodotto reale con un networking aziendale preventivo, il corso potrà distinguersi in un mercato dei diplomati sempre più frammentato, garantendo agli studenti una prospettiva professionale solida e motivante.

Prende la parola il Prof. Mario Falco, il quale interviene, facendo riferimento alla preparazione degli studenti provenienti dagli istituti alberghieri, ribadisce, con forza, la necessità di un'azione di orientamento più incisiva e diretta all'interno delle scuole secondarie di secondo grado. Suggerisce che l'Università debba presidiare maggiormente gli istituti

alberghieri attraverso lezioni e incontri mirati, al fine di fornire ai diplomandi una reale consapevolezza degli impegni didattici e del rigore richiesto dal percorso accademico. Tale strategia di comunicazione preventiva eviterebbe che gli studenti giungano all'iscrizione impreparati o inconsapevoli del carico di studio previsto. In merito ai contenuti del corso, il Prof. Falco sottolinea l'importanza di incrementare il contatto diretto con il territorio e con il tessuto aziendale. A tal fine, ritiene indispensabile potenziare la parte operativa del corso attraverso la collaborazione con le aziende e le associazioni di categoria.

Prende la parola il dott. Michele De Meo, esprimendo una posizione critica circa l'attuale struttura del piano di studi e la stessa denominazione del CdS, da lui ritenuta ambigua. Rileva una carenza di insegnamenti fondamentali in ambito marketing, suggerendo che il corso potrebbe più propriamente definirsi in "Marketing agroalimentare". Il dott. De Meo interviene nuovamente sottolineando come alcuni insegnamenti del terzo anno appaiano di natura consulenziale e più legati all'esperienza professionale che alla formazione accademica. Ribadisce la necessità di inserire procedure specifiche per l'enfasi e la costruzione del prodotto turistico enogastronomico, osservando che in Puglia, a differenza di altri territori, non esiste ancora un prodotto gastronomico pienamente affermato come destinazione. Evidenzia come, a fronte del declino del turismo balneare dovuto alla forte concorrenza mediterranea, la gastronomia rappresenti una leva strategica per formare manager capaci di operare in strutture ricettive, tour operator ed enti (DMO) per la messa a sistema dei servizi. Sotto il profilo dei contenuti, il dott. De Meo propone una revisione degli insegnamenti a favore di una maggiore managerialità e una spiccata vicinanza all'area economica e al turismo. Cita la situazione della provincia di Foggia, dove il PIL agroalimentare è elevato, ma ancora troppo sbilanciato sulla produzione primaria a scapito della trasformazione, che genera il vero valore aggiunto. A tal proposito, sottolinea l'importanza di formare professionisti capaci di guidare le aziende agricole nel passaggio verso la trasformazione industriale. In conclusione, il dott. De Meo esprime forti perplessità su alcuni insegnamenti orientate alla comunicazione o "Arti audiovisive", ritenendoli prematuri per studenti che potrebbero non possedere ancora le basi fondamentali del marketing. Ribadisce che la priorità formativa dovrebbe essere la comprensione dei mezzi di comunicazione e dei target di riferimento, piuttosto che l'acquisizione di competenze tecniche che rischiano di risultare inefficaci senza una solida base strategica sottostante.

In merito ai rilievi, la Coordinatrice precisa che l'offerta formativa comprende l'esame integrato di "Economia Aziendale e Marketing dei Prodotti Alimentari" (12 CFU) e quello di "Marketing Scientifico Gastronomico e Analisi Dati" (8 CFU). La Coordinatrice chiarisce che la progettazione del CdS ambisce a realizzare un percorso di alto profilo cultura nell'ambito della classe L-GASTR, precisando, inoltre, che gli aspetti gestionali e manageriali più complessi trovano la loro naturale collocazione nella laurea magistrale, che rappresenta il proseguimento specialistico del percorso triennale. Inoltre, gli insegnamenti dell'area della comunicazione (12 CFU), insieme alle ulteriori attività formative specifiche (6 CFU) mirano proprio a completare le competenze e le conoscenze nell'ottica della valorizzazione del patrimonio enogastronomico.

Prende la parola il dott. Fabio Riccio, rilevando l'esistenza di un profondo "buco nero" tra la narrazione del cibo e la realtà oggettiva del settore. Osserva come, a fronte di un numero elevatissimo di attività ristorative a livello nazionale, la qualità reale sia spesso mediocre, anche in presenza di chef o comunicatori teoricamente titolati. Il dott. Riccio contesta aspramente la figura dei moderni influencer, privi di basi tecniche elementari e condizionati da interessi commerciali che ne compromettono l'obiettività. Il dott. Riccio auspica che l'Università possa farsi promotrice di una formazione che ricalchi tale concretezza, sottolineando che la "costruzione del gusto" è un processo lungo che richiede tempo ed esperienza costante, non surrogabile da brevi corsi teorici o dal seguito sui social network. In conclusione, esorta il CdS

a ricercare soluzioni concrete a questa deriva qualitativa, al fine di evitare che la cucina italiana rimanga un'autoreferenzialità narrativa priva di riscontri nella pratica quotidiana del settore. Il dott. Fabio Riccio propone di inserire nel piano di studi un modulo dedicato all'etica della critica gastronomica. Sottolinea l'urgenza di formare professionisti capaci di operare secondo criteri di trasparenza, indipendenza e assenza di conflitti di interesse, denunciando la deriva di un settore in cui la distinzione tra giornalismo e promozione commerciale appare sempre più sfumata. Secondo il dott. Riccio, la credibilità della comunicazione enogastronomica dipende dalla capacità dei futuri operatori di rifiutare logiche di condizionamento, preservando l'integrità del racconto rispetto alle pressioni del mercato.

Prende la parola la dott.ssa Michela Cariglia, intervenendo con la duplice veste di operatrice del settore e di laureata della classe L-GASTR. Nel suo contributo, evidenzia alcune lacune strutturali che ritiene comuni a molti percorsi della classe L-GASTR, proponendo di focalizzare l'offerta formativa su ambiti ancora inesplorati. In primo luogo, segnala l'assenza di approfondimenti sul tema delle intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio e al nichel), sottolineando come tale argomento sia trasversale a tutta la filiera — dal Farm to Fork all'incontro con il cliente — e risulti cruciale sia per il marketing che per un turismo realmente inclusivo. In secondo luogo, la dott.ssa Cariglia rileva una grave carenza nel piano di studi riguardante il settore ittico. Nonostante la Puglia disponga di 900 km di coste e di una tradizione gastronomica legata al pescato che unifica l'intera regione, tale ambito appare del tutto trascurato. Evidenzia come il tema dell'ittico rappresenti un ponte culturale con le altre sponde dell'Adriatico e sia strettamente connesso ai moderni paradigmi dell'economia circolare e della biochimica nutrizionale. Infine, sollecita l'integrazione nel percorso formativo dello studio delle tecniche di cottura tradizionali, intese non solo come patrimonio culturale, ma anche per le loro implicazioni biochimiche e nutrizionali. Conclude auspicando che il CdS possa colmare questo gap, superando l'impostazione puramente agronomica per abbracciare una visione che combini la conoscenza profonda delle materie prime (ittiche e vegetali) con la managerialità e la tutela della salute del consumatore. Successivamente, la dott.ssa Michela Cariglia approfondisce la riflessione su alcuni pilastri strategici che potrebbero distinguere il corso di Foggia nel panorama nazionale. Evidenzia la necessità di legare l'offerta formativa al riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'UNESCO, ponendo l'accento sul concetto di convivialità come elemento cardine del benessere e della socializzazione. Tale approccio dovrebbe tradursi in una capacità di descrivere il piatto integrando parametri biochimici e di sostenibilità, superando la narrazione puramente estetica.

La dott.ssa Cariglia introduce inoltre il concetto di Patrimonio Agroalimentare Regionale (PAR) come strumento di governance e identificazione territoriale, citando le esperienze di agricoltura sociale che dimostrano come la gastronomia possa generare inclusione lavorativa e recupero delle tradizioni ancestrali. Ribadisce che un laureato deve possedere competenze tecniche tali da influenzare la produzione stessa, garantendo la qualità e la sicurezza del prodotto — ad esempio attraverso le certificazioni di assenza di antibiotici o nichel — per rendere il profilo professionale realmente appetibile per le aziende e funzionale all'attrazione di investimenti. In tale ottica, viene sollecitata un'integrazione didattica sulla cultura dell'ittico e sui sistemi di gestione delle lagune, oltre che sui modelli di nutrizione legati all'invecchiamento attivo.

La Coordinatrice interviene in risposta alle sollecitazioni, esprimendo apprezzamento per l'ampiezza e la rilevanza dei contributi emersi, e precisando che diverse tematiche sollevate sono già oggetto di trattazione all'interno dell'offerta formativa vigente. Nello specifico, riferisce che l'acquacoltura è parte integrante dell'insegnamento di Produzioni animali sostenibili, mentre gli aspetti legati alla sicurezza alimentare sono affrontati nel modulo di Analisi del Rischio e sicurezza

alimentare. In merito alle conoscenze sulle intolleranze alimentari, la Coordinatrice chiarisce che tali argomenti trovano spazio all'interno dell'esame di Fisiologia del consumo alimentare.

Prende la parola la dott.ssa Ilenia Diana sottolinea che il racconto del territorio e del prodotto non può prescindere da una conoscenza profonda dei contenuti, lamentando un generale indebolimento dei processi di analisi e riflessione critica già a partire dai cicli scolastici precedenti. Infine, la dott.ssa Diana denuncia una deriva della formazione che definisce "piatta e orizzontale", dettata dall'eccessiva urgenza di rispondere immediatamente alle logiche di mercato e di posizionamento. Critica aspramente la tendenza a considerare lo studente stesso come un "prodotto da posizionare" secondo logiche di marketing (quali le richiamate 4P), ribadendo che il fine ultimo dell'università debba rimanere la formazione di persone preparate, capaci di riflessione autonoma e di una solida cultura di base, elementi indispensabili per evitare una comunicazione superficiale e priva di fondamento.

Interviene il dott. Malatesta che ribadisce che la sfida per il CdS non è ignorare i meccanismi dei social media, che sono parte integrante della realtà quotidiana degli studenti, ma formare professionisti che sappiano declinare la qualità dei contenuti e il rigore etico all'interno di questi nuovi formati. La formazione universitaria deve quindi mirare a creare figure capaci di fare storytelling in modo professionale, coniugando la padronanza dei mezzi tecnologici con la profondità culturale necessaria a valorizzare autenticamente il patrimonio enogastronomico.

La dott.ssa Ester Fracasso interviene per sostenere la sintesi proposta dal dott. Malatesta, ribadendo che, sebbene la cultura di base sia l'imprescindibile fondamento di ogni percorso accademico, l'Università non può esimersi dal confrontarsi con gli strumenti innovativi della comunicazione. Osserva come l'opinione pubblica stia già maturando una forma di distacco dall'uso smodato e acritico dei social, iniziando a premiare nuovamente la professionalità e la capacità di scrittura, doti che ritiene essenziali per i futuri laureati. Pur riconoscendo la natura multidisciplinare del corso e la sua radice nel Dipartimento di Scienze Agrarie, la dott.ssa Fracasso sollecita una programmazione di alto profilo che metta gli studenti a diretto contatto con il mondo imprenditoriale e comunicativo, al fine di colmare quel gap di preparazione pratica che spesso si riscontra anche in laureati di altri settori.

In questa fase del dibattito, la Prof.ssa Vittoria Pilone sposta l'attenzione sul profilo degli studenti, spesso giovani diplomati disorientati tra l'offerta accademica e i numerosi corsi professionalizzanti. Propone di strutturare un network stabile con le eccellenze esterne presenti al tavolo, invitandoli a collaborare non solo attraverso i tirocini, ma tramite seminari, incontri di orientamento e attività collaterali che permettano agli studenti di maturare una visione chiara delle diverse carriere possibili — dal critico gastronomico, al manager di DMO, fino all'imprenditore. I docenti del corso di studi evidenziano la necessità di affiancare allo studio teorico attività di collaborazione con la realtà istituzionale ed imprenditoriale del territorio in un percorso in grado di qualificare l'offerta formativa.

La dott.ssa Fracasso accoglie la proposta, ribadendo la propria disponibilità a collaborare a patto che tali iniziative siano pianificate in modo professionale e strutturato, evitando approcci estemporanei. Anche il dott. Rocky Malatesta, nel confermare il valore costruttivo dell'incontro, delega il dott. Michele De Meo, quale referente per future attività di orientamento e supporto territoriale, mettendo a disposizione le proprie competenze per supportare la crescita degli studenti.

In chiusura di seduta, la Coordinatrice esprime profonda soddisfazione per l'ampiezza del confronto e per la disponibilità manifestata dagli intervenuti, assicurando che le riflessioni emerse saranno prese in considerazione dal Corso di studi. La Coordinatrice ribadisce che il CdS intende rimanere aperto al confronto costante con la realtà produttiva,

riconoscendo il valore di tale confronto per il miglioramento dell'offerta formativa, e delle azioni di orientamento in entrata ed in uscita.

La riunione si chiude alle ore 17:30.

Il Segretario

Prof. Antonio Stasi

Il Presidente

Prof.ssa Antonella Santillo