

**Resoconto sintetico sul Convegno  
La formazione universitaria per la ristorazione  
Centro C.R. Lerici di Alta Formazione e Ricerca per la sicurezza e  
Qualità degli Alimenti– CEUB- Bertinoro 3-4 maggio 2005-05**

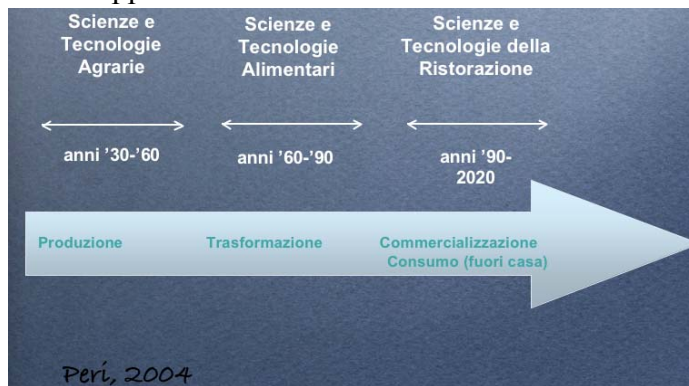
Marco Dalla Rosa

Si è tenuto a Bertinoro il 3 e 4 maggio ultimo scorso il II convegno nazionale sulla formazione universitaria nel campo della ristorazione, dopo quello tenutosi a Milano (La formazione universitaria dei tecnici e manager della ristorazione, 1-2 ottobre 2004). Nel corso del Convegno, aperto dai primi cittadini del Comune Bertinoro e Di Forlimpopoli in qualità di ospitanti e a testimonianza della città dell'Artusi è stata dunque l'occasione per fare il punto della situazione dei corsi universitari attivati per la formazione di tecnici per la ristorazione.

La situazione nazionale può essere sintetizzata nella seguente:

- A.A. 2002-03 conclusione primo ciclo all'Università di Torino (sede di Asti) del corso di "Tecnologie alimentari per la ristorazione"
- A.A. 2003-2004 conclusione all'Università di Milano il primo ciclo del corso di laurea in "Scienze e Tecnologie della Ristorazione".
- A.A. 2004-05 termine del primo ciclo di "Scienze dei Consumi alimentari e della Ristorazione" dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna
- A.A. 2004-05 attivazione del CdS in "Scienze Gastronomiche" interateneo (Parma, Bologna, Modena-Reggio Emilia, Ferrara)
- A.A. apertura dell'Università privata di "Scienze Gastronomiche" di Pollenzo (autorizzazione aprile 2005)

Lo sviluppo dei corsi indirizzati alla ristorazione scaturisce dall'evoluzione delle



necessità produttive in campo agricolo e alimentare, conseguenza delle modificazioni delle abitudini alimentari e degli stili di vita, che portano le diverse forme di ristorazione sempre più in primo piano nelle scelte (dovute o meno) dei consumatori, come rappresentato nella figura

(Peri, L'offerta dell' Università per la formazione dei tecnici e manager della ristorazione, Milano, 2004). A questa raffigurazione si può aggiungere un ulteriore probabile sviluppo delle necessità operative del settore, che rappresentano anche sviluppo di figure professionali.



Infatti, dall'esame dei dati ISTAT sull'evoluzione dei comportamenti degli italiani, risulta che negli anni '90 si è verificata la

maggior crescita del consumo di pasti fuori casa, mentre dall'inizio del terzo millennio questo *trend* è fortemente rallentato, mentre in termini sia numerici sia economici rimane prevalente la ristorazione commerciale su quella collettiva, e, nell'ambito della prima, prevalente la ristorazione di piacere su quella cosiddetta di necessità.

Si comprende quindi come un importante sbocco per i professionisti formati nei corsi di studio per la ristorazione sia non solo la gestione dei vari settori operativi che compongono la ristorazione collettiva, ma anche la valorizzazione delle risorse alimentari tipiche e locali, integrandosi fortemente con attività turistiche e commerciali del territorio.

In sintesi, le motivazioni che hanno spinto gli Atenei coinvolti in questo progetto, possono venire elencate come di seguito:

- Grandissima importanza economica del settore della preparazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti per il consumo in ambito pubblico (di necessità e di piacere)
- Necessità di garanzia sulle materie prime e sulla sicurezza alimentare (anche nutrizionale) e limitazione del rischio biologico
- Sempre maggiore interesse e utilizzo di semilavorati o prodotti industriali già pronti e confezionati per la ristorazione
- Rapida evoluzione dei modelli alimentari e degli ambiti di consumo
- Rapida evoluzione delle tecnologie e necessità di competenze specifiche aggiornate

Gli ambiti formativi, intesi come aree culturali e disciplinari, attraversando le quali si percorre la formazione dei tecnici e manager della ristorazione, riguardano discipline



di base e peculiari per il corso sempre attinenti al comparto scientifico-tecnologico, ma a queste si affiancano spesso ambiti disciplinari inusuali per un corso accademico della Facoltà di agraria, proponendo aspetti legati alla

sociologia, la psicologia, la storia dell'alimentazione, ecc.

La sequenza di operazioni per lo svolgimento del compito affidato alla ristorazione rimangono comunque saldamente imperniati sugli ambiti tecnologici e logistici, come

necessità primaria di tradurre le tradizioni culinarie, scaturite fondamentalmente da approcci empirici di prove ed errori, in attività razionali e basate sulla conoscenza dei fenomeni che avvengono nella preparazione e conservazione delle pietanze sia per ciò che riguarda gli aspetti tecnologico-ingegneristici del processo sia in relazione alla valutazione oggettiva dei fattori che influenzano la qualità dei prodotti ottenuti.

Nel quadro di un corso di studio di primo livello (lauree triennali) i fondamentali dell'approccio scientifico alla professione nella ristorazione vengono ridotti a tre elementi, validi per tutti gli ambiti culturali precedentemente citati (Peri, 2004):

1. Fornire **UNA CONOSCENZA “SISTEMICA”\*** delle competenze professionali
  - “sistemica” vuol dire **COMPLETA** e **STRUTTURATA**
2. Fornire i **FONDAMENTI SCIENTIFICI basilari ed elementari** delle varie discipline/aree del *curriculum*
3. Creare **UN LINGUAGGIO “scientificamente appropriato”** per trattare temi professionali

Appare dunque indispensabile a questo punto chiarire perché si sia ritenuto che l'Università dovesse occuparsi anche di questo ambito culturale, tecnico-scientifico e professionale, in una organizzazione sociale dove l'occuparsi “di cucina” è stato fino a non molto tempo fa correlata con livelli professionali e contenuti tecnico-scientifici nonché culturali medio-bassi. Ebbene, nella consapevolezza che l'alimentazione intesa non solo come mera introduzione di elementi nutritivi, stia assumendo sempre più una parte importante nei nostri stili di vita e che a questi sono legate buona parte delle aspettative di benessere nella vita dell'individuo cittadino di una società detta “evoluta”, la necessità di introdurre competenze scientifiche e culturali nelle professioni della ristorazione è divenuta un'azione improcrastinabile.

Interessare il mondo accademico anche di aspetti legati alla ristorazione, e non più solo dell'industria alimentare, ha voluto dire cogliere le peculiarità che solo l'Università può offrire:

<b>Università, Luogo di elezione per:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● acquisizione conoscenze di base (attività di ricerca)</li><li>● approfondimento (studio e revisione bibliografica)</li><li>● trasmissione delle conoscenze (attività didattica)</li><li>● Casi di studio su ricerche applicate</li><li>● Supporto all'innovazione di processo / conservazione</li><li>● Tirocinio tutelato</li></ul>

Inoltre, la nascita di tali corsi di studio nelle Facoltà di Agraria, è motivata da alcune osservazioni:

- Storicamente, le Facoltà di Agraria sono teatro dello studio dei prodotti agricoli di interesse alimentare
- In questo ambito nascono le discipline delle “Industrie Agrarie”, capisaldo degli approcci di fiera in campo alimentare, prima artigianale poi industriale
- Nel dopoguerra (fine anni '60) con lo sviluppo delle Industrie alimentari, è nella Facoltà di agraria (in primis a Milano) che nasce il primo corso di

Scienze delle Preparazioni Alimentari (poi modificato in **Scienze e Tecnologie Alimentari**)

- Rimane nell'ambito culturale della facoltà di Agraria, lo studio delle interazioni tra materia prima e qualità degli alimenti di origine vegetale e animale

Nelle tre sedi istituzionali in cui sono attivati i corsi di studio per la ristorazione (o con le diverse denominazioni citate all'inizio) si possono individuare indirizzi formativi comuni, e precisamente:

- Fornire le conoscenze delle problematiche **chimiche, fisiche e microbiologiche** proprie di prodotti destinati alla ristorazione in fase sia di produzione sia di distribuzione e somministrazione;
- Principi sulla **qualità delle materie prime** (animali e vegetali), il loro approvvigionamento, sulla stesura di capitolati di fornitura
- Fornire conoscenze sulle moderne **tecnologie operative** (Op.Un.) nella sequenza produzione-stoccaggio-distribuzione, incluse le tecniche informatiche per la tracciabilità delle merci
- - Condurre l'esame delle **tecnologie di conservazione e distribuzione di alimenti freschi** in legume caldo, cook chill e refrigerato ed esame degli **aspetti microbiologici** correlati.
- **Esaminare tecnologie e modalità di gestione dei flussi distributivi nei luoghi di preparazione e nella distribuzione dei pasti** (logistica)
- Fornire conoscenze basilari per la **conduzione dei punti o centri di somministrazione** di alimenti pronti al consumo.
- - Fornire moderni concetti di **nutrizione, alimentazione, dietetica** legati al consumo di alimenti e di pasti in ambito pubblico o comune

Si può dunque affermare che attraverso questi percorsi formativi, le Università, già impegnate nel settore delle Tecnologie alimentari per le industrie del settore, traducono e traslano molti degli approcci scientifici già presenti introducendoli nell'esame delle operazioni di cucina, intesa come luogo dei processi di trasformazione, preparazione di pietanze ma anche nella conservazione distribuzione e somministrazione dei prodotti pronti.

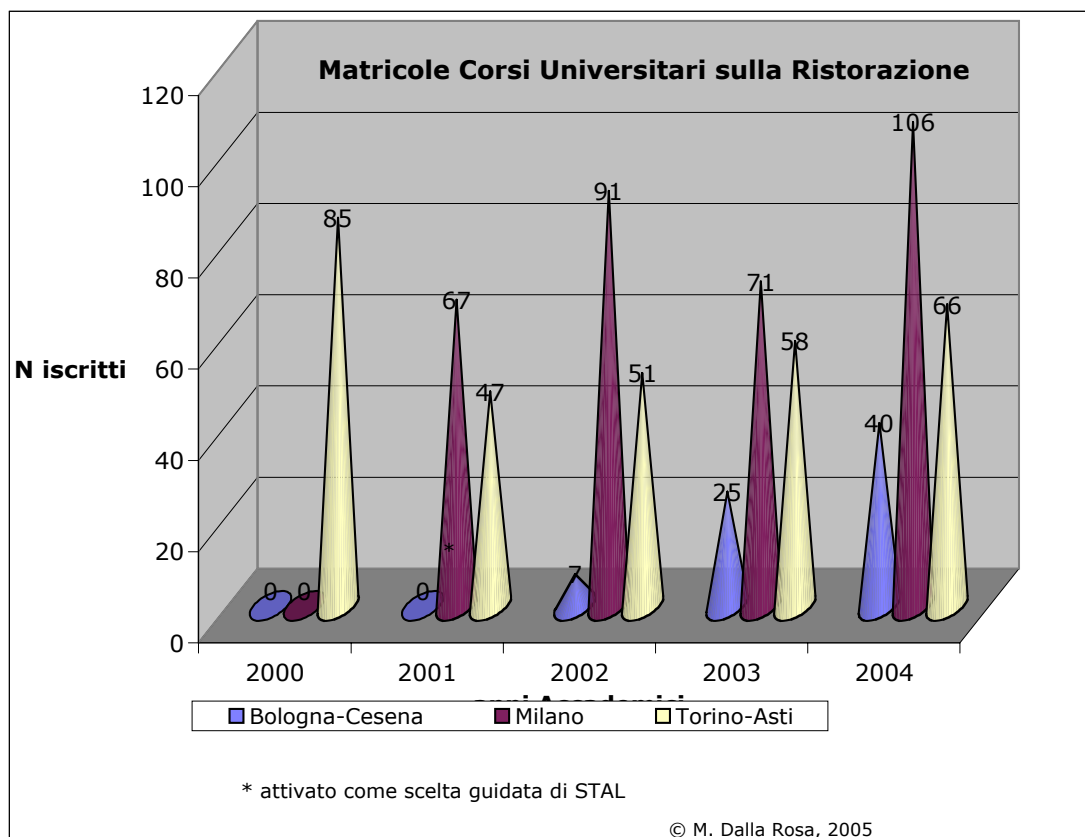
In verità dall'esame dei curricula proposti dalle tre diverse sedi si evincono delle differenze, che vengono sintetizzate nella seguente tabella:

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Torino:</b></li><li>• Indirizzo classico con attenzione alla qualità delle materie prime;</li><li>• Attenzione alla tipicità dei prodotti</li><li>• Tecnologie per prodotti della ristorazione / Consistenti aspetti analitici</li><li>• <b>Milano:</b></li><li>• Forte connotazione discipline tecnologiche, logistiche pe la ristorazione</li><li>• Aspetti analitici molto consistenti</li><li>• Discipline di storia e cultura dell'alimentazione</li><li>• <b>Bologna/Cesena:</b></li><li>• Maggiore impatto della nutrizione, alimentazione umana e benessere</li><li>• Elementi di storia, socialità e psicologia del consumo alimentare</li><li>• Elementi di logistica e architettura dei locali adibiti a ristorazione</li><li>• Attenzione a produzione di alimenti RTE</li><li>• Ridotti aspetti analitici / elevato peso del tirocinio</li></ul>
--

Un discorso almeno in parte differente deve essere fatto per i corsi di Scienze Gastronomiche, sia per quello privato (UNISG di Pollenzo) sia istituzionale (interAteneo tra Università dell'Emilia Romagna con sede in Parma).

Sulla base dei regolamenti e degli obiettivi formativi di tali corsi, infatti, risulta preponderante l'attenzione al valore del prodotto gastronomico locale o tipico, quindi privilegiando lo studio dei prodotti alimentari, l'ambiente la cultura, i valori sensoriali, i processi di preparazione artigianali e industriali derivati, nonché la conoscenza della cucina e del turismo gastronomico

Si può dunque affermare che in questo caso l'approccio culturale è ribaltato rispetto ai tre corsi precedenti, almeno stando alle dichiarazioni di intenti, avendo la cucina come punto di partenza, nella quale inserire via via contenuti scientifici per la valorizzazione dei prodotti gastronomici.



Altro tema toccato dai lavori del Convegno, è stato quello relativo al numero degli iscritti ai corsi e alla loro esperienza scolastica pregressa. Ne è derivata una interessante discussione sulla riforma della scuola secondaria e del suo impatto sugli Istituti professionali in ambito alberghiero o ristorativo o turistico, visto che in tutte le sedi la maggioranza (dal 48 al 67%) degli studenti immatricolati al primo anno di studio ha quel tipo di provenienza. Nelle sedi di Torino-Asti e di Milano, gli studenti nei corsi della ristorazione rivestono un gran numero di matricole, maggioritario rispetto a Scienze e Tecnologie Alimentari a Milano. Numeri più contenuti sono riferibili a Bologna-Cesena dove il corso è attivato di fatto solo da due anni. La discussione sui percorsi scolastici più idonei si è sviluppata su spinta della Prof.ssa Collareta Assessore alla Formazione della Provincia di Forlì-Cesena e della Prof.ssa Giuliana Cimatti, Dirigente di Istituto Professionale Alberghiero.

Il territorio romagnolo di certo possiede peculiari idoneità ad ospitare attività didattiche e di ricerca sulla ristorazione, elencate nel seguente schema:

### **Attori e motivazione della ristorazione in Romagna**

- Una delle Regioni italiane( o parte di Regione) maggiormente abile nel valorizzare la tradizione alimentare locale
- Grandi tradizioni di ospitalità e accoglienza ristorativa e alberghiera
- Presenza di numerose imprese ristorative / catering
- Primario territorio produttivo per ortofrutta, oviprodotti e avicunicoli
- Presenza di importanti aziende di trasformazione
- Grande Attenzione alle qualità dei prodotti e alla tutela di produttori e consumatori
- Straordinaria capacità imprenditoriale, logistica e turistica
- Grande crescita qualitativa dell'offerta gastronomica ed enologica
- Orgoglio nel proseguire la missione di Pellegrino Artusi (la scienza in cucina)
- Altissima esperienza nel trattamento del cliente nel turismo marino

Nel corso dei due giorni di lavoro, sono state presentate le tematiche oggetto di studio, soprattutto da parte dei docenti del Polo di Cesena, con una utile e originale integrazione di discipline basilari per un tecnico della ristorazione, come la microbiologia, la chimica generale e degli alimenti, le tecnologie di preparazione e conservazione, la nutrizione e la dietistica, l'igiene e la legislazione, la logistica interna all'azienda di ristorazione e nella distribuzione, ma anche contaminazioni con aspetti storici, sociologici e psicologici del consumo del cibo nonché delle interazioni con gli ambienti architettonici.

Nell'ultima sessione del Convegno alcune importanti testimonianze sono state fornite da alcuni operatori e aziende del territorio romagnolo (tra cui CAMST e AUSL di Forlì) di inserimento di laureati in Scienze e Tecnologie alimentari nelle imprese di ristorazione collettiva e commerciale e di positiva attesa - attestandone così la reale richiesta professionale - di poter testare direttamente le nuove potenzialità offerte da una professionalità innovativa.

#### **Ringraziamenti:**

Si ringraziano i colleghi Prof. Marisa Porrini e il Prof. Vincenzo Gerbi, Presidenti dei Consigli di Corso di Laurea sulla Ristorazione di Milano e Torino rispettivamente per aver fornito alcuni dei dati presentati

**Marco Dalla Rosa**

Referente del CdS in Scienze dei Consumi alimentari e della Ristorazione

Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Polo scientifico e didattico di Cesena

Villa Almerici – Piazza Goidanich 60

47023 CESENA (FC)

marco.dallarosa@unibo.it