



MICO: si consegue in Umbria la Laurea in “Made in Italy, cibo e ospitalità”

Partito nel 2018 all’Università per Stranieri di Perugia, in partnership con il mondo delle imprese, il corso triennale offre nuove possibilità per entrare nel mondo del lavoro. Ne abbiamo parlato con il Professor Giovanni Capecchi, presidente del corso e docente, e il Professor Paolo Guidi, esperto di ristorazione e ospitalità



Università per Stranieri di Perugia (Foto © Sito web dell'Ateneo).

Turismo, enogastronomia e ospitalità rappresentano settori trainanti dell'economia italiana e la consapevolezza che possano risollevarci dalla crisi economica, creando posti di lavoro, è sempre più avvertita. Sicuramente è chiaro all'[Università per Stranieri di Perugia](#) che da 3 anni ha introdotto il corso di **Laurea triennale "MICO – Made in Italy, Cibo e Ospitalità"**, un percorso di studi **innovativo e unico in Italia**. Molto prestigiosi i partner del corso, tra i quali Coldiretti, Confcommercio e l'Università dei Sapori che, tra le altre cose, mette a disposizione i suoi laboratori altamente qualificati.



MICO è un corso di laurea triennale che unisce gastronomia e turismo.

Corso di Laurea MICO a Perugia: Made in Italy, Cibo e Ospitalità

Nato dalla fusione di due classi di Laurea, “**Scienze del turismo**” e “**Scienze, culture e politiche della gastronomia**”, MICO intende offrire una formazione culturale completa e interdisciplinare che consenta di trovare lavoro nelle aziende nazionali del cibo e dell’ospitalità, nell’import-export o nei campi della gestione, del marketing, della promozione e della comunicazione del Made in Italy.

Per avere maggiori informazioni e dettagli sia sulla struttura del corso che sulle sue potenzialità in termini di sbocchi professionali, abbiamo incontrato il **Professor Giovanni Capecchi**, presidente del corso e docente di “**Letteratura, turismo e promozione del territorio**”, e il **Professor Paolo Guidi**, docente del corso “**Nascita e sviluppo di nuove imprese per il turismo**”.

Intervista al Professor Giovanni Capecchi, presidente e docente al MICO



Professor Giovanni Capecchi (Foto © Facebook).

Professor Capecchi, com'è maturata l'idea del corso "Made in Italy, Cibo e Ospitalità"?

Il MICO è nato dopo un'attenta riflessione fatta dall'Università per Stranieri e da alcuni importanti partner, che oggi sono membri del Comitato d'Indirizzo del corso. La Stranieri, nata 100 anni fa per promuovere la lingua e la cultura italiana nel mondo, ha pensato di aggiornare la sua missione: promuovere oggi l'Italia significa anche promuovere il suo paesaggio, il suo patrimonio culturale, le sue produzioni tipiche, con particolare attenzione al mondo dell'enogastronomia. Questa riflessione si è intrecciata con il confronto fatto, per esempio, con Coldiretti, Confcommercio, Fondazione Lungarotti, il mondo delle aziende, quello delle scuole superiori (a partire dagli Istituti alberghieri) ed è emersa l'esigenza di una laurea nuova, che formasse ambasciatori del Made in Italy nel mondo e che mettesse insieme due aree che ormai non possono più essere divise: quella delle produzioni tipiche e del cibo e quella del turismo.

In soli tre anni ci sono stati molti iscritti. Quali sono le ragioni di questo successo?

Siamo molto contenti dei risultati che il MICO ha raggiunto finora ma i numeri non sono tutto, seppure importanti: conta, in primo luogo, il progetto culturale e formativo. Quest'anno le immatricolazioni sono arrivate a 90, il 50% da fuori regione o da fuori Italia. Il corso ha messo radici, inizia a essere conosciuto anche oltre l'Umbria e siamo quindi impegnati per consolidarlo e – se possibile – migliorarlo.

Cosa rende il MICO un corso innovativo?

Due aspetti, soprattutto. Il primo è che si tratta dell'unico corso in Italia che mette insieme due classi di laurea, "Scienze del turismo" e "Scienze, culture e politiche della gastronomia", intrecciando produzioni tipiche e promozione del territorio, cibo e turismo. Il secondo è che si pone come un corso che offre una preparazione a tutto tondo, non punta all'iperspecialismo in un unico settore ma alla definizione di una figura professionale che sappia essere ambasciatore del Made in Italy, lavorando nelle aziende (nei settori commerciali, del marketing e della comunicazione),

nelle strutture legate all'ospitalità e anche diventando imprenditori.

Quali sono le principali materie di studio?

Si approfondiscono **materie matematico-economiche** (Statistica, Economia, Marketing delle imprese, Nascita e sviluppo di nuove imprese nel turismo) ma anche di carattere **storico e culturale** (da Storia dell'alimentazione a Cinema fotografia e turismo, da Arte cibo e paesaggio a Letteratura e promozione del territorio). Inoltre, si acquisiscono **competenze di tipo agronomico** (con un esame come "Produzioni tipiche, tecniche e tecnologie alimentari"), conoscenze nell'ambito del **diritto del Made in Italy o della progettazione di eventi per il turismo**. Si studiano, altresì, l'inglese e lo spagnolo. Ogni corso, e teniamo molto a questo, cerca di essere più pratico e professionalizzante possibile.

Chi sono gli studenti "tipo" del MICO?

Neodiplomati italiani (al 60% provenienti da Istituti alberghieri, per il restante 40% da licei e altre scuole) ma sono anche, in una percentuale significativa, adulti che già lavorano nel settore del cibo e dell'ospitalità; c'è inoltre una presenza significativa di iscritti stranieri. La cosa estremamente positiva è che registriamo costantemente la grande soddisfazione per il corso da parte degli studenti.

Ci sono nuovi progetti o iniziative di cui vuole parlarci?

Ce ne sarebbero molti, ma mi limito a ricordarne alcuni. Intanto vogliamo stringere rapporti sempre più stretti con il mondo delle imprese: la rete economica che guarda con attenzione al MICO, e che ha contribuito a indicarci la figura professionale utile per i settori delle produzioni tipiche e del turismo, rappresenta l'ambito nel quale troveranno lavoro i nostri laureati. Accenno poi brevemente ad altre due iniziative. Organizzeremo ad aprile il **Festival delle culture del cibo e dell'ospitalità IN ITALY**, purtroppo on line, nei giorni 14, 15 e 16, con una ripresa in presenza il 30 giugno, a Castelluccio, in occasione della fioritura delle lenticchie. Inoltre cerchiamo di fare in modo che gli stimoli e le occasioni formative per i nostri studenti si rafforzino costantemente. Per il mese di maggio abbiamo previsto un laboratorio sul tema della sostenibilità tenuto dai ricercatori del CNR ([Consiglio Nazionale delle Ricerche](#)) che rilascerà ai frequentanti un attestato.

Intervista al Professor Paolo Guidi, esperto di ristorazione e ospitalità



Paolo Guidi, docente del corso “Nascita e sviluppo di nuove imprese per il turismo” (Foto © Facebook).

Con il **Professor Paolo Guidi**, oltre che di MICO, abbiamo trattato anche di imprenditorialità e futuro.

Professor Guidi, il mondo dell’ospitalità e della ristorazione sta soffrendo molto. Come riuscirà a riprendersi nel dopo pandemia?

Al contrario di quanto succedeva qualche anno fa, il motivo principale che spinge gli operatori a contattarmi è il controllo di gestione. Si è finalmente consapevoli che, per gestire un’attività della ristorazione non bastano più passione e fornelli, ma sono indispensabili competenze gestionali e di marketing. Il sogno italiano di aprire un ristorantino è cambiato. Non appena questo periodo pandemico ci lascerà ripartire, tali bisogni – sono certo – aumenteranno ancora di più così come le opportunità per uomini e donne formati e preparati.

È uno dei docenti del corso Made in Italy Cibo e Ospitalità. Cosa insegna in particolare?

Il MICO, come anche la mia materia, si occupa di formare nuove figure professionali del mondo dell’enogastronomia e dell’ospitalità. Sicuramente un corso universitario come questo è molto importante per l’Umbria, regione che da qualche anno sta facendo passi in avanti in ambito turistico grazie anche al lavoro e all’impegno profuso da Confcommercio e [Università dei Sapori](#).

La sostenibilità è un tema centrale degli ultimi anni. Come e quanto influenza le imprese turistiche?

Sempre più persone ed operatori reputano la propria attenzione verso la sostenibilità decisamente

insufficiente. Essere sostenibili non significa solo ridurre al minimo l'impatto sul Pianeta ma anche dare ai clienti l'opportunità di contribuire attivamente a questi sforzi positivi. Sempre più persone, infatti, decideranno dove andare anche sulla base dei valori di un'azienda. Essere sostenibili è quindi qualcosa di più di una semplice moda o di un piacevole extra: è una necessità per soddisfare le esigenze delle generazioni attuali e future di commensali. Significa dare valore aggiunto anche a cosa c'è dentro al piatto.

Quali sono le sue prossime iniziative?

Sto lavorando alla creazione di un'innovativa community tra operatori del settore basata sull'organizzazione delle piante. Sì, è proprio così! Ogni partecipante avrà a disposizione una piattaforma, della quale ho curato personalmente gli algoritmi, che consentirà di ottenere le informazioni necessarie per esercitare un efficace controllo di gestione portandolo a produrre maggiori utili. Il suo nome è www.pandoo.it e a breve sarà disponibile in tutta Italia. Non voglio aggiungere altro se non confermare quando detto, cioè che il controllo di gestione sarà uno degli aspetti fondamentali che farà la differenza per i nuovi operatori del settore della ristorazione.

Piano di studi del MICO: Made in Italy, Cibo e Ospitalità



MICO Made in Italy, Cibo e Ospitalità ha un piano di studi articolato

Il sito del Corso di Laurea MICO a Perugia (www.unistrapg.it) riporta, nel dettaglio, le abilità che si propone di impartire il percorso triennale:

-
- adeguata conoscenza della cultura e della storia del Made in Italy
 - adeguata conoscenza delle discipline di base economiche, geografiche, psicologiche applicate al turismo, al cibo e all'ospitalità
 - conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecniche) per l'analisi dei sistemi di produzione del cibo, dell'enogastronomia e dell'ospitalità
 - adeguate conoscenze e competenze nell'ambito del marketing e della comunicazione, finalizzate alla capacità di analisi e alla gestione di strumenti operativi nell'ambito dei sistemi e dei processi di divulgazione e promozione dei prodotti, dei settori e delle culture del cibo e del turismo
 - strumenti necessari per fare analisi di mercato nell'ambito del turismo e delle produzioni legate al Made in Italy
 - conoscenze di base per la gestione di aziende del Made in Italy
 - ampia e variegata conoscenza degli ambiti e dei sistemi di produzione agro-alimentare e delle scienze gastronomiche
 - competenze relative alle produzioni alimentari certificate.

Per maggiori informazioni su **Made in Italy, Cibo e Ospitalità**: www.unistrapg.it

Data di creazione

13/02/2021

Autore

diego-diomedì