



Sala cinese

Fin qui la teoria... e la pratica?

"La pratica comincia dal secondo anno al laboratorio di cucina che abbiamo in sede, abbiamo inoltre fatto accordi con delle strutture in area campana, oltre ad avere sponsor privati che hanno già pagato una visita a Fico Eataly World per alcuni giorni. Un altro sponsor ha regalato una divisa da chef ai ragazzi personalizzata. Ora realizzeremo anche delle puntate televisive dedicate alla formazione dei ragazzi".

Lei ha lanciato la sua candidatura a rettore della Federico II: se la eleggono quale sarà il destino di questo suo gioiello?

"Una magistrale e una Academy dell'enogastronomia perché ce lo chiede fortemente il territorio: quattrocento domande al primo anno non lasciano dubbi. Diventerà uno dei corsi che caratterizzano l'azione della Federico II nel campo dell'agroalimentare, che oggi ha una varietà di offerta formativa unica in Italia. Da

quest'anno abbiamo attivato anche un nuovo corso di Hospitality management, primo corso di hotellerie universitario in Italia. Nella sede di Avellino abbiamo attivato già da undici anni la triennale in Enologia e viticoltura, un'offerta formativa storica; due anni fa abbiamo creato la magistrale in Scienze enologiche e la provincia di Avellino ci ha dato una serie di strutture per ospitarla, compresa la costruzione di un'aula magna. Moio mi ha detto che tutti gli iscritti della Magistrale vengono dalla triennale, utile anche per far nascere un grande enologo. Considerando anche l'azienda Improsta, dove si fa agricoltura di precisione dedicata alle produzioni animali insieme a Veterinaria, oggi la Campania - in termini di diversità e qualità di offerta formativa nel food - è la regione più ricca d'Italia. Occorre investire su food e agroalimentare, comparti sui quali non possiamo non spingere. Un'azione che un futuro rettore deve considerare".

