
Stampa | Stampa senza immagine | Chiudi

FINO AL 20 MARZO

Anche la montagna ha il suo master, ultimi giorni per l'iscrizione

Studi di valorizzazione e tutela delle filiere agroalimentari montane. Anche in vista di Expo 2015

Redazione Online



Studi di valorizzazione e tutela delle filiere agroalimentari montane

Conoscere la montagna in modo approfondito e farne una professione. Non ci si rivolge a guide alpine o maestri di sci, ma a coloro che vogliono richiamarsi alla tradizione per trovare una professione nella produzione agroalimentare tipica della montagna italiana, anche in vista di Expo 2015. È a loro che è aperto (iscrizioni fino al 20 marzo) il [master in «valorizzazione e tutela](#)

[delle filiere agroalimentari della montagna](#)», un corso progettato e proposto nell'ambito dell'accordo di programma tra il ministero dell'Istruzione e l'Università degli studi di Milano e che si svolge presso l'[Università della montagna di Edolo](#) (in provincia di Brescia), sede distaccata dell'ateneo milanese e a distanza via aula virtuale, in collaborazione con la Fondazione Edoardo Garrone. Il master è aperto ai laureati di primo livello, durerà un anno (fino ad aprile 2016) e prevede 1.500 ore di lezioni di cui 250 per tirocinio formativo in azienda.

NUOVE PROFESSIONALITÀ IN MONTAGNA Le produzioni tipiche montane (latticini, miele, frutta, carne, funghi, erbe, vini e liquori) hanno bisogno anche loro di una professionalità che non può più essere rappresentata dal malgaro che fa il formaggio (buonissimo) in una baita isolata, ma necessita di conoscenze - anche giuridiche, tecnologiche e normative - per poter competere adeguatamente contro le

grandi potenze del gusto standardizzato. Senza, ovviamente, perdere di vista o snaturare l'immenso bagaglio di storie, tradizioni, manualità e radicamento nel territorio, ma che oggi non basta più. E che costituisce la base da cui partire per evitare lo spopolamento della montagna.

CON EXPO Il programma prevede in aggiunta una serie di eventi speciali che avranno luogo all'interno di Expo, in collaborazione con i maggiori imprenditori dell'agro-alimentare in Italia, la Fao (Mountain Partnership) e il World Rural Forum. L'Università della montagna sta agendo per mappare la bio-diversità dei prodotti montani e creare un «banca del germoplasma» che consenta di preservare il patrimonio delle varietà antiche e di identificare quelle con le più interessanti proprietà organolettiche e medicali. Ciò permetterà di migliorare anche le pratiche per la coltivazione e la valorizzazione delle specie autoctone.

Redazione Online

11 marzo 2015 | 09:43

© RIPRODUZIONE RISERVATA