



COMUNICATO STAMPA DEL 23 SETTEMBRE 2025

Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo, Camera di Commercio e Università di Genova tracciano il bilancio del nuovo corso di laurea in occasione del Festival dello Stoccafisso a Badalucco

Sono 20 i pionieri che l'anno scorso si sono iscritti al nuovo corso di laurea "Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo", con sede ad Imperia, studiato per creare figure di rilievo nel mondo agroalimentare. L'offerta è vasta: dall'agritech alla cucina passando attraverso le eccellenze del territorio che trovano la massima espressione nella dieta Mediterranea. L'olio extravergine di oliva, padre della dieta Mediterranea, ha permesso di avviare questo prestigioso percorso formativo che spazia dalla storia all'evoluzione tecnologica.

La sinergia tra l'università di Genova e la Camera di Commercio Riviere di Liguria ha invece reso possibile l'alternanza scuola-tirocinio dando la possibilità agli studenti di testare il mondo del lavoro. "Siamo la patria dell'olio Cultivar Taggiasca - ricorda il presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, **Enrico Lupi** - e come tale dobbiamo diventare motore dell'intero comparto anche a livello internazionale. Le nostre imprese, riconosciute e apprezzate in tutto il mondo per professionalità e serietà vogliono crescere all'insegna della qualità e sviluppo tecnologico".

Il nuovo corso si distingue anche per la modalità di frequenza: 30% in presenza e 70% da remoto, utilizzando piattaforme digitali. "Due orientamenti - precisa la professoressa **Patrizia Perego** - che si muovono in parallelo. Uno più territoriale, l'altro più tecnologico. L'obiettivo rimane il medesimo: professionalità e competenze in un campo in continua evoluzione. La dieta Mediterranea non è una scelta nutrizionale equilibrata ma uno stile di vita, un modello che valorizza produzione locale, stagionalità e biodiversità agricola. Tutti elementi che necessitano di una tutela agricola e lungimirante".

Spazio anche alla scienza e alla medicina studiando e testando i benefici che la dieta Mediterranea porta al benessere psico fisico dell'individuo. "Studi approfonditi- spiega il professore **Domenico Palombo** - rivelano quanto un'alimentazione corretta e consapevole incida sul benessere e sulla salute. Il nuovo corso di laurea si prefigge anche questo obiettivo".