

VERBALE DELLA CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI PER IL CORSO DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA (L-25)

Il giorno 9 novembre 2021, alle ore 15:30, presso la piattaforma Google Meet, si è svolta la consultazione delle parti sociali interessate al corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. L'invito per la consultazione delle parti sociali è stato inviato via email a circa 250 cantine e/o aziende vitivinicole siciliane, 18 associazioni di categoria e 12 consorzi. La mail di invito è stata accompagnata dal questionario predisposto dall'Ateneo ed integrato dal Coordinatore in relazione alle specificità del corso per la valutazione dell'offerta formativa del CdL.

All'incontro erano presenti il professor Badalucco L., Coordinatore del CdL in Viticoltura ed Enologia, i professori Moschetti G., Galati A., Catania P. e la dott.ssa Novara A., docenti del corso in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Palermo, il prof. Giuseppe Festa, Direttore del Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business", e la dr.ssa Donatella Cinelli Colombini, Presidente - Associazione Nazionale delle Donne del Vino.

Il Coordinatore del Corso di Laurea illustra l'ordinamento didattico ed il manifesto degli studi del corso di Laurea che è stato oggetto, rispetto all'offerta formativa precedente, di una rivisitazione. In particolare, il Coordinatore sottolinea che la proposta nasce dall'esigenza di creare un corso di laurea con un alto profilo professionalizzante, basandosi sui seguenti principi ispiratori: 1) la correzione dello sbilanciamento della distribuzione del numero di CFU nei 3 anni del CdS; 2) il ripristino della Genetica come materia formativa; 3) un maggior peso in termini di CFU al tirocinio professionalizzante; 4) la riduzione degli insegnamenti il cui superamento si basa su un giudizio di idoneità (laboratori); 5) l'aumento del numero delle materie a scelta.

Le principali modifiche nella proposta rispetto alla vigente offerta formativa riguardano:

-Passaggio dei CFU totali del I anno di corso da 47 a 56, per il II anno da 60 a 69 (ma comprensivi dei 12 CFU di tirocini), per il III anno da 73 a 55;

-Inserimento del modulo di Genetica (3 CFU) nel corso integrato di Biologia vegetale e Genetica (11 CFU);

-Aumento del numero di CFU relativi all'attività di tirocinio da 6 a 12 CFU, contemporaneamente sdoppiandolo in 2 distinti tirocini (uno in Viticoltura e l'altro in Enologia), con la possibilità opzionale di svolgerne uno all'estero;

-Il numero delle materie a scelta consigliate passa da 4 a 10, con l'inserimento di varie tematiche specifiche per il tipo di CdS;

-Transito della disciplina "Elementi di Statistica" tra le materie a scelta consigliate come "Analisi statistica dei dati in viticoltura ed enologia";

-Transito del "Laboratorio di impianti e misure idrauliche" tra le materie a scelta consigliate come "Progettazione impianti irrigui";

-Spostamento dell'insegnamento integrato di "Agronomia e gestione del suolo" dal primo semestre del secondo anno al secondo semestre del primo anno di corso;

- Eliminazione del “Laboratorio di Inglese professionalizzante”

Le parti sociali intervenute hanno espresso interesse e un giudizio positivo sulla proposta presentata.

In dettaglio, il Prof. G. Festa e la Dr.ssa Cinelli Colombini hanno sottolineato l'importanza di approfondire gli aspetti di management ed organizzazione delle imprese vitivinicole, della tenuta dei registri di cantina, della legislazione vitivinicola con specifico riferimento ai disciplinari di produzione ed al turismo del vino. Il coordinatore ha sottolineato che la revisione del corso di laurea tiene conto di questi aspetti con l'inserimento al primo anno dell'insegnamento Economia e gestione delle imprese vitivinicole e dell'insegnamento a scelta di contabilità e tenuta dei registri di cantina. Inoltre, anche gli aspetti della normativa e dei disciplinari saranno trattati nell'insegnamento di Politica e marketing. Infine, si discute dell'inserimento tra gli insegnamenti a scelta della materia turismo del vino, consigliato dai due stakeholder coinvolti anche in relazione alla diffusione di iniziative enoturistiche che richiedono una "nuova figura professionale emergente". Alle ore 17:00, il Coordinatore chiude i lavori ringraziando i presenti per il proficuo e costruttivo dibattito.

Alla data della consultazione delle parti sociali (09/11/2021) sono stati ricevuti 8 questionari compilati, i cui giudizi sul CdS ed aspetti da migliorare sono sinteticamente riportati di seguito:

Cantine Barbera (AG): Manca una maggiore attenzione alle agricolture sostenibili, all'agro-ecologia e ai sistemi di vinificazione non industriali e non convenzionali. Inserire Agricoltura biodinamica, agricoltura olistica, agro-ecologia, permacultura e aumentare attività pratica. Periodi di studio all'estero. Gestione e organizzazione azienda.

Poggio di Bortolone (RG): giudizio complessivamente buono. Periodi di studio all'estero. Attività di stage in azienda

Associazione Nazionale Città del Vino (SI): giudizio molto buono. Potrebbe essere utile inserire il tema del turismo del vino, legislazione e marketing del vino. La forte impronta tecnica è il valore aggiunto del CdL. Elementi di marketing del vino potrebbero aiutare l'enologo ad indirizzare il proprio lavoro tenendo conto delle tendenze del mercato in fatto di gusti e orientamenti d'acquisto da parte dei consumatori. Pubbliche relazioni e pubblicità. Attività di stage in azienda

Caruso & Minini Srl (TP): giudizio complessivo buono. Il corso riesce a conferire una visione trasversale del mondo enologico, a 360°. Incrementare la pratica in laboratorio. Processi e tecnologie di produzione. Studio di casi aziendali

Cantine Pupillo (SR): giudizio complessivo buono, tranne mediocre sull'utilità di accoglienza dei tirocinanti

Confagricoltura Trapani: Giudizio buono. Per agevolare l'ingresso dei neolaureati alla loro prima esperienza lavorativa, inserire più ore di pratica (laboratori, esperienze dirette in cantina). Si potrebbe lavorare di più sulle sinergie con altre realtà nazionali e internazionali per un confronto continuo da cui possano nascere idee nuove per il settore vitivinicolo.

ASSOENOLOGI SICILIA (TP): giudizio complessivo molto buono. Tecniche di degustazione e/o analisi sensoriali dei vini. Punto di forza: Ottima formazione su conoscenza e comprensione di tutti i fattori coinvolti nel processo di vinificazione e della loro gestione ragionata per la produzione di vino di qualità.

Corso di Perfezionamento Universitario e Aggiornamento Culturale in "Wine Business" (SA):
giudizio molto buono. Ulteriore spazio all'area economica e in particolare alla gestione dell'enoturismo.