

ECONOMIA



A sinistra: il prorettore del Politecnico di Wenzhou, Zhomei Wang, mostra il documento, già firmato, che sancisce la collaborazione con l'Università del Piemonte Orientale, nata per "perseguire obiettivi comuni" soprattutto in materia di cultura e turismo. In alto: l'economista Marco Novarese, professore dell'Upo che nei mesi scorsi ha tenuto delle lezioni sul turismo, parlando del territorio alessandrino e dell'approccio con i visitatori, agli studenti del Poly Wenzhou.

La collaborazione su cultura e turismo permetterà di accedere a finanziamenti internazionali

L'ateneo del Piemonte Orientale vola in Cina C'è l'accordo con il Politecnico di Wenzhou

L'INIZIATIVA

VALENTINA FREZZATO
ALESSANDRIA

Da due giorni l'Università del Piemonte Orientale e il Politecnico di Wenzhou, in Cina, hanno siglato una collaborazione che si poggia su cultura e turismo e punta ad attrarre finanziamenti internazionali. La firma, avvenuta durante una cerimonia ufficiale lunedì mattina proprio a Wenzhou, città della provincia cinese dello Zhejiang, a est del paese, è conseguenza di un avvicinamento fra le due realtà avvenuto nei me-

si scorsi proprio grazie al turismo. E a un master, quello coordinato da Marco Novarese, che gli studenti cinesi hanno potuto seguire da remoto (tre lezioni, create apposta dal docente) per imparare qualcosa in più su quanto il vino possa fare la differenza a livello di visitatori (soprattutto di quelli che cercano esperienze, non solo paesaggi).

«I vertici del Politecnico di Wenzhou – si legge in una nota dell'Angi, l'associazione Nuova generazione italo-cinese che ha fatto avvicinare le due realtà – esprimono ottimi apprezzamenti per gli incontri organizzati dal professor Nova-

A FEBBRAIO LA NUOVA EDIZIONE

Aperte le iscrizioni per il master turistico che forma gli operatori dell'accoglienza

Inizierà a febbraio la sesta edizione del master in Economia, innovazione, comunicazione e accoglienza per l'impresa turistica dell'Università del Piemonte Orientale. La novità per il 2022 è la collaborazione con l'azienda Lvg Group. Costa 1400 euro (ma ci sono dieci borse di studio disponibili grazie alla Fondazione Solidal) e si può sce-

gliere fra tre indirizzi: Controllo di gestione e revenue management, Percorsi e promozione del turismo locale, Economia e innovazione dei servizi. C'è modo, quindi, per acquisire più competenze nel campo del turismo, del digitale e dei servizi. C'è anche la possibilità di entrare in contatto con realtà a livello nazionale. E con la Cina. v.f.

rese e confermano la volontà di promuovere scambi e collaborazione con l'Università del Piemonte Orientale partendo dall'Economia Turistica, anche in occasione dell'anno della Cultura e Turismo Italia Cina 2022».

Sì, perché quello appena cominciato dovrebbe essere l'anno del turismo italo-cinese. «Dal politecnico cinese – racconta Novarese, che ha partecipato da remoto alla cerimonia insieme al prorettore e alla direttrice del dipartimento Digspes, Roberto Barbato e Serena Quattrococo – sono molto interessati a questo territorio e al nostro ateneo, anche per il fatto che è

l'unico con tre sedi su tre città. Hanno già attive collaborazioni con il Politecnico e l'Università di Torino su temi scientifici e medici», ma per la cultura hanno scelto il Piemonte Orientale.

La convenzione è stata approvata nelle scorse settimane dagli organi di ateneo e ora si entrerà nel vivo della collaborazione, che prevede anche attività formative comuni e scambi.

«Da adesso – continua Novarese – possiamo pensare insieme a progetti sul tema del turismo», mescolando competenze e culture diverse in modo innovativo, creativo, utile per entrambi. –

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SUL WEB GIÀ PRONTE OLTRE CINQUECENTO ORE DI LEZIONI

La Academy sul tartufo di Boido parte con gli studenti di Pollenzo

Il primo master sul tartufo della provincia di Alessandria, con oltre cinquecento ore di lezioni già disponibili, è firmato Boido.

I fratelli Marco e Fabio, titolari del marchio che porta il loro cognome – e che, negli anni, è diventato un negozio, poi un franchising con store in tutto il mondo e pure un ristorante in centro città ad Alessandria – hanno ospitato venticinque ra-

gazzi dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) per un corso della loro appena nata Academy.

«La nostra idea è organizzare delle lezioni per ragazzi da tutto il mondo. Siamo partiti dagli studenti di Pollenzo – racconta Marco Boido – perché sono stati loro a interessarsi al nostro progetto e a cercarci. È stata una full immersion sul tar-

tufo, dalla micorizzazione alla cavatura». La Boido Academy, quindi, è ufficialmente partita.

«Li abbiamo pure portati a Pietra Marazzi a visitare la nostra tartufaia – continua Marco Boido – e a vedere così con i loro occhi dove "nasce" il nostro prodotto». Li hanno accompagnati anche i collaboratori Alessandro Fiornovelli e Laura Bolchini, esperti di tartufi.



Gli studenti dell'Università delle Scienze gastronomiche di Pollenzo alla tartufaia di Pietra Marazzi

«Il progetto Boido Academy – aggiunge – prende forma dall'intento di espandere la cultura del tartufo. Le parole appassionate di esperti conoscitori traghettano gli ospiti, e in questo ca-

so gli studenti, in un viaggio alla scoperta del diamante della cucina portando alla luce caratteristiche, peculiarità e qualità di questa prelibatezza nostrana. Ci interessa creare più consapevolezza

za attraverso le nostre lezioni, che sono in presenza, on-demand e in modalità live web. Diamo l'opportunità così a chiunque di accedere alla formazione». v.f. –

© RIPRODUZIONE RISERVATA