Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1738 del 28/06/2017

È uscito il bando di ammissione al nuovo corso di laurea promosso nell'ambito del C3A

Corso di laurea in viticoltura ed enologia, iscrizioni alla prova di ammissione aperte dal 30 giugno

È uscito il bando di ammissione al nuovo corso di laurea in viticoltura ed enologia, promosso nell'ambito del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A), struttura accademica congiunta dell'Università di Trento e della Fondazione Edmund Mach. Gli studenti hanno tempo per iscriversi alla prova di ammissione dal 30 giugno al 28 agosto (entro le ore 12). La prova è fissata per venerdì 8 settembre, con numero programmato di 75 posti e sede di lezioni e attività a San Michele all'Adige.
Tra le specificità del nuovo corso, che ha ottenuto l'accreditamento dall'Agenzia nazionale per la valutazione della qualità della ricerca, ci sono l'attenzione per l'agricoltura sostenibile e la viticoltura di montagna, un approccio più sperimentale che permetta ai giovani in formazione di fare molta attività di laboratorio, sul campo e in cantina, grazie alle strutture di FEM.

"Questa attivazione rappresenta la valorizzazione di un percorso durato vent'anni, due decenni durante i quali, passo dopo passo e facendo tesoro dell'esperienza pluriennale dell'omonimo corso interateneo, abbiamo costruito un'offerta didattica all'avanguardia, fino a trasformare la Fondazione in una vera e propria sede universitaria", sottolinea il presidente della Fondazione Edmund Mach, **Andrea Segrè**.
"Attraverso la costituzione del Centro congiunto C3A – prosegue Segrè – è stato coronato un processo virtuoso. FEM ora è protagonista di una filiera formativa completa, dalle superiori al diploma universitario, che mette a disposizione degli studenti competenze, infrastrutture, campi sperimentali e laboratori all'avanguardia".
"La notizia del parere positivo dell'Agenzia Nazionale di Valutazione per l'accreditamento della laurea in Viticoltura e Enologia del Centro Agricoltura, Alimenti e Ambiente - spiega il rettore **Paolo Collini-** giunge certamente non inaspettata ma sicuramente gradita. Una soddisfazione che condivido con il presidente Segrè che ha creduto nella validità della nostra alleanza. L'avvio del corso di laurea segna però anche una era nuova per la nostra università che per la prima volta è titolare, grazie al centro condiviso con la Fondazione Edmund Mach, di un percorso formativo destinato a formare figure professionali per il settore vitivinicolo, un settore strategico fondamentale per il nostro territorio. Il primo tangibile risultato della capacità delle nostre istituzioni, l'Università e la Fondazione Mach di fare sistema. Un primo passo destinato ad aprire una strada di sviluppo delle nostre attività in campi nuovi. Un risultato anche per il Trentino che orgogliosamente può ora avere il corso di studio che la sua storia e le straordinarie competenze della Fondazione meritano".
"Il Corso di studio intende anche caratterizzarsi per una connotazione internazionale in quanto fornisce agli studenti la possibilità di completare e arricchire la formazione con esperienze in altri Paesi europei anche con accordi di doppio titolo – spiega la direttrice del centro C3A, **Ilaria Pertot** –. I tirocini pratico-applicativi potranno essere svolti, infatti, anche in Paesi extraeuropei".
Il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia formerà figure professionali dotate di una preparazione calibrata per espletare il ruolo di Enologo. Il laureato in Viticoltura ed Enologia sarà dunque in grado di soddisfare le esigenze nei settori della produzione delle uve con particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità

ambientale e tutela del territorio viticolo, e nella trasformazione delle stesse, la produzione di vini e altri prodotti vitivinicoli, il controllo di qualità e la gestione economica globale della filiera stessa.
L'obiettivo è offrire agli studenti conoscenze (dalla matematica alla fisica, dalla chimica alla botanica, dalla patologia vegetale alla chimica degli alimenti all'economia ed estimo rurale, dall'informatica all'inglese) e competenze spendibili in modo efficace nel mondo del lavoro
Struttura. La struttura didattica del Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia è elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV, Parigi), rispecchiando quella degli analoghi corsi universitari di altri paesi europei e comprendendo, oltre a discipline di base, discipline caratterizzanti, affini e integrative per lo più a carattere professionale e tecnico, nonché altre attività formative.
Articolazione. Il corso di laurea si articola in tre anni. Durante il primo anno lo studente acquisirà le conoscenze di base mediante lezioni teoriche ed esercitazioni in aula e in laboratorio. Nel secondo anno alle lezioni teoriche delle materie caratterizzanti si affiancheranno laboratori, seminari, viaggi di studio. Nel terzo anno verrà completato lo studio delle le materie caratterizzanti ed affini, si svolgerà un tirocinio pratico-applicativo e si realizzerà un elaborato finale. Le attività di tirocinio e quelle per la predisposizione dell'elaborato finale potranno essere svolte presso qualificate aziende produttive presenti sul territorio e istituzioni italiane o straniere.
Centro3A - Il Centro3A è una struttura accademica congiunta dell'Università di Trento e della Fondazione Edmund Mach, nata nel 2016 per valorizzare le consolidate collaborazioni tra le due istituzioni, sia in ambito di ricerca sia in quello didattico, nel settore agro-alimentare ed ambientale.
Il Centro intende favorire lo sviluppo di attività di ricerca scientifica e formazione di alto livello nei settori dell'agricoltura intensiva, di pregio e intelligente, puntando sulla produzione alimenti di qualità, e mirando alla riduzione dell'impatto ambientale e ad un uso sostenibile delle risorse. Le attività di ricerca sono orientate allo sviluppo di un sistema agricolo capace di reagire agli stress ambientali biotici e abiotici con tecniche agronomiche a basso impatto, la sostituzione dei pesticidi sintetici con principi attivi basati su molecole e microrganismi presenti in natura e l'impiego di varietà resilienti in combinazione con microorganismi benefici.

http://offertaformativa.unitn.it/it/l/viticoltura-enologia/il-corso

Per ulteriori informazioni:
UniTrento – Ufficio stampa 0461/281131-36 ufficio.stampa@unitn.it
FEM – Silvia Ceschini 339.7392973 silvia.ceschini@fmach.it

Fotografie: archivio FEM, Summer school Corso laurea viticoltura ed enologia e sede corso laurea

()