

Università

LUCA ZIROTTI
VERBANIA

«Battesimo»
accademico
al Tecnoparco

Dodici iscritti ed un investimento di duecentomila euro, più di 16.500 euro per ogni nuovo allievo, per un anno di lezioni (al venerdì e al sabato) ed un'ambizione: formare i nuovi «professionisti della montagna». Sono questi i numeri e le attese che si celano dietro «economia delle terre alte», il corso di perfezionamento che Ars.Uni.Vco con il sostegno dell'Università del Piemonte Orientale ha avviato a Domodossola per offrire un'opportunità in più ai laureati del territorio.

Sistema economico montano, strategie manageriali, turismo e sviluppo delle energie rinnovabili sono i punti cardine del corso inaugurato ieri in Pro-

DODICI GLI ISCRITTI

Lezioni già avviate
al collegio Rosmini
di Domodossola

vincia ma per il quale le lezioni sono già partite il 16 ottobre al collegio «Rosmini» di Domodossola. In totale 1500 ore di studio fino a luglio 2010 spalmate su due giorni alla settimana, al venerdì e al sabato. Per iscriversi ogni studente ha sborsato 1800 euro, con 200 invece c'è la possibilità di frequentare anche solo uno dei cinque moduli come aggiornamento.

E così mentre gli atenei di tutta Italia fanno i conti con una coperta sempre più corta per i finanziamenti ed in Piemonte il Politecnico di Torino taglia le lezioni nelle sedi decentrate affidandosi solo alle videoconferenze l'università del Vco prova ad andare in controtendenza, memore della corsa contro il tempo tra agosto e settembre per ottenere i soldi necessari a portare avanti tutti gli altri corsi (infermieristica e fisioterapia, ingegneria, turismo) già attivi. «In questo caso però il Vco è il primo territorio italiano ad aprire una scuola di specializzazione di montagna, è su questo che dobbiamo puntare per farla crescere ed attrarre più interesse anche da fuori zona» osserva Bruno Rota, presidente di Ars.Uni.Vco. Qualcuno in realtà è già arrivato; tra i dodici iscritti infatti c'è

Parte dal Vco la sfida dei manager dei monti

«E' un corso di perfezionamento post laurea innovativo»



L'inaugurazione della scuola di specializzazione al Tecnoparco

200 mila euro
di investimento

1.500 ore di studio
complessive

più di 16.500 euro per ogni allievo che frequenta per un anno le lezioni al corso di economia delle terre alte

Nel computo dell'inedito corso di perfezionamento sono inserite anche 150 ore di laboratori e 225 di stage

anche un laureato da Altamura, una da Torino e una da Milano. «Avevamo raccolto ben venticinque pre-iscrizioni poi però anche per difficoltà di far combaciare orari di lezioni e lavoro qualcuno ha dovuto rinunciare» spiega Roberta Rabbellotti, docente e direttrice del corso. E aggiunge: «Tra i tanti tagli decisi o in vista nella periferia questo può essere un corso che seppur dai piccoli numeri ha senso sostenere proprio per la sua originalità. Dodici sono pochi ma è un risultato importante se rapportato a città più grandi dove corsi di perfezionamento di questo tipo fanno più fatica». «Una volta tanto smentiamo il luogo comune del Vco che arriva sempre dopo, in questo caso proviamo ad aprire un percorso innovativo» ha commentato Enrico Borghi, presidente nazionale dell'Unecm che sostiene il corso assieme al Cai. «Se diventerà davvero un'attrattiva anche a livello nazionale allora avremo avuto successo - conclude l'assessore regionale Andrea Bairati - questo assieme ad una didattica di qualità sarà il requisito fondamentale per ritrovarsi fra un anno con dei risultati e ridiscuterne il finanziamento».

LE MATERIE

Dal marketing alle energie alternative

Da economia e marketing a nuove tecnologie sono diversi gli spunti di interesse alle lezioni del nuovo corso di perfezionamento in economia delle terre alte. Si va dall'analisi del sistema economico del mercato agro-forestali e delle risorse umane fino alla legislazione per la montagna e agli assetti istituzionali, senza tralasciare programmazione e sistemi di finanziamenti. Tra le materie anche valutazione d'impatto ambientale, programmazione di itinerari turistici mentre per le energie alternative spazio a biocombustibili, idroelettrica, eolica e solare termico. [L.Z.]

«Vogliamo dare un contributo al rilancio della nostra terra»

«Cosa mi aspetto da questo corso? Di imparare qualcosa di più sulla montagna e sulle opportunità di lavoro che può offrire, per approfondire quanto ho già avuto modo di studia-

**Tra i neodottori
c'è anche un allievo
che arriva da Altamura
e fa il pendolare**

re all'università». Tiziana Marino, domese di 44 anni, è una dei dodici laureati che hanno deciso di iscriversi al corso di perfezionamento per tornare sui banchi anche a distanza di

qualche anno ormai dal conseguimento della laurea.

«Mi sono laureata in economia aziendale a Milano, all'università Bocconi - racconta - di fatto sulla montagna avevo già incentrato la mia tesi, parlando dell'economia dell'Ossola e dei siti industriali ormai del passato e delle differenze rispetto a quello delle grandi città». Un lavoro al momento ce l'ha, impiegata amministrativa in un'azienda metalmeccanica a Gravellona Toce, nonostante questo comunque la volontà di rimettersi in gioco c'è: «E' impegnativo conciliare le lezioni con il lavoro ma faccio volentieri qualche sacrificio, non tutti



Sara Bosotti
32 anni,
di Premeno,
si è laureata
in scienze
e tecnologie
alimentari
alla Statale
di Milano



Tiziana Marino
44 anni,
di
Domodossola,
ha conseguito
la laurea
in economia
aziendale
alla «Bocconi»

quelli interessati purtroppo potevano farlo e forse si spiega così anche l'abbassamento del numero di iscritti rispetto alle prime adesioni.

«E poi se per noi è un sacrificio cosa dovremmo dire al nostro compagno che arriva da Altamura e che fa il pendolare tutte le settimane il giovedì e il sabato sera?» fa notare Sara Bosotti, trentaduenne di Premeno anche lei attratta dalla possibilità di imparare qualcosa di nuovo: «Anch'io lavoro già, in una piccola ditta a Premosello, ma se il corso può aprire davvero qualche opportunità mi è sembrato giusto provarci perché in qualche modo ho già avuto a che fare anche con studi legati al nostro territorio. In particolare con i prodotti tipici dell'enogastronomia locale, che ho analizzato laureandomi in scienze e tecnologie alimentari all'università statale di Milano». [L.Z.]