



ALLEGATO A

Esempio di verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA/LAUREA MAGISTRALE IN **MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO**

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno **26 settembre 2022** alle ore **8:30**, presso la **Camera di commercio dell'Umbria**, si è tenuto l'incontro di consultazione tra gruppo di progettazione del Corso di Studio in MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO e i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All'incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- Prof. Antonio ALLEGRA, Responsabile del Presidio della Qualità e Delegato del Rettore all'Orientamento e Promozione dell'offerta formativa, Università per Stranieri di Perugia
- Prof. Gaetano Martino, Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Per le organizzazioni rappresentative:

- Dott. Giorgio MENCARONI, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria

La discussione ha preso in esame

1. *Gli obiettivi formativi del CdS*
2. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
3. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore...*

Intervengono:

I proff.ri Allegra e Martino illustrano sinteticamente i contenuti e gli obiettivi del progetto di laurea. In particolare vengono posti in risalto: a) la base transdisciplinare del corso, con stretto riferimento alle aree di studio in economia agroalimentare, economia, economia aziendale, scienze giuridiche e scienze umane; b) la dimensione nazionale e internazionale degli scenari professionali individuati dal progetto.

Il dott. Mencaroni esprime una valutazione nel complesso positiva del progetto e delimita l'importanza delle figure professionali che il corso di laurea aspira a formare. Sottolinea la necessità di figure professionali capaci di mettere in campo una comprensione adeguata delle molteplici dimensioni dei prodotti



agroalimentari – nelle loro dimensioni di qualità, tipicità e cultura – e delle opportunità che i prodotti agroalimentari offrono a molte aree economiche del Paese.

Il Dott. Mencaroni, inoltre, pone in risalto la possibilità che le figure professionali in questione hanno di collocarsi all'intersezioni di diversi ambiti di interesse imprenditoriale: lo sviluppo delle relazioni commerciali per le piccole imprese, la consulenza produttiva e commerciale, la progettazione di spazi integrati per l'economia agroalimentare e la cultura, tutti elementi di rilevanza strategica per il Paese.

I proff.ri Allegra e Martino osservano che il sistema delle relazioni dei due Atenei, specialmente nelle loro dimensioni internazionali è concepito come risorsa del progetto: sono infatti ipotizzabili flussi di studenti "in uscita" per il perfezionamento all'estero della formazione, ma anche flussi "in entrata" di studenti stranieri.

Il Dott. Mencaroni conferma la fondatezza di tale scenario e sottolinea l'utilità delle convenzioni già esistenti tra Camera di Commercio dell'Umbria e Università. Tali convenzioni possono sostenere lo sviluppo di attività formative in Italia e all'estero, anche facendo leva sulle relazioni proprie del sistema camerale.

Durante l'incontro è emerso quanto segue (*ad esempio*):

1. *Figure professionali*: Le figure professionali ipotizzate dal corso sono coerenti con la domanda di professionalità sostenuta dalle imprese di produzione e di commercializzazione di prodotti agroalimentari Made in Italy nonché di servizi per la fruizione enogastronomica e turistica.
2. *Obiettivi formativi*: Gli obiettivi formativi del corso sono realistici e concorrono efficacemente alla formazione delle figure professionali proposte.
3. *Punti di forza dell'offerta formativa proposta*: I punti di forza del progetto sono la forte integrazione dei diversi ambiti disciplinari che sostanziano il percorso formativo e il sistema di relazioni nazionali e internazionali dei due Atenei e degli *stakeholder* che già hanno istituito rapporti di collaborazione con essi.

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.

L'incontro si conclude alle ore **9:30**

Data e Firma



ALLEGATO A

Verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno 21-11-2022 alle ore 11, in modalità telematica sulla piattaforma Teams., si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti di UNIPG e UNISTRAPG del **Corso di Studio in corso di elaborazione in "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"** e il Comitato di Indirizzo e/o i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All'incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- Prof. Antonio ALLEGRA, Responsabile del Presidio della Qualità e Delegato del Rettore all'Orientamento e Promozione dell'offerta formativa, Università per Stranieri di Perugia
- Prof.ssa Valentina GASBARRA, Delegata alla didattica del Dipartimento di Lingua, Letteratura e Arti Italiane nel Mondo, Università per Stranieri di Perugia
- Dott.ssa Luisa PAOLOTTI, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia
- Prof. Gaetano Martino, Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Per le organizzazioni rappresentative:

- Dott. Roberto GIANGRANDE, Presidente della Federazione Regionale degli Ordini dei Dottori agronomi e forestali delle province di Perugia e Terni

La discussione ha preso in esame

1. *I profili professionali individuati per il CdS*
2. *Gli obiettivi formativi del CdS*
3. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
4. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore...*

Intervengono: Dott. Giangrande, Prof. Martino, Prof. Allegra, Prof.ssa Gasbarra.

Durante l'incontro è emerso quanto segue:

1. **Figure professionali:**

Dott. Giangrande:



-Il corso è molto centrato rispetto alle competenze che il mercato del lavoro richiede ad un laureato in agraria e iscritto all'ordine.

- In Umbria ci sono ancora pochi colleghi che lavorano nel mondo del marketing e dell'agroalimentare, mentre fuori regione la figura del "manager nel settore dell'agroalimentare" è molto richiesta. A suo avviso quindi questo tipo di figura che uscirà dal nuovo corso di Laurea sarà molto ricercato.

Il Prof. Martino specifica che:

Esiste effettivamente una corrispondenza tra livello di sviluppo della formazione e le opportunità che il sistema agroalimentare dà, quindi ciò che dice il Dott. Giangrande è un'utile conferma per il percorso intrapreso.

2. Obiettivi formativi:

Il Prof. Martino specifica che al momento sono proposti due curricula differenti. Esiste una colleganza forte tra produzione/consumo di cibo made in Italy e turismo. Gli aspetti chiave dei due curricula riguardano l'offerta turistica e culturale nel campo del cibo (Curriculum 1 - Turismo Enogastronomico e culturale) e la formazione di manager nel settore dell'agroalimentare e dell'export (Curriculum 2 - Mercati Agroalimentari).

Dott. Giangrande:

La distinzione proposta in due curricula separati è giustissima, così come anche la prerogativa della conoscenza di una lingua straniera è fondamentale.

Rispetto ad un laureato di altri corsi di laurea (ad esempio in economia e commercio o tecnica pubblicitaria), un laureato in agraria tra l'altro colma un gap relativamente a delle conoscenze di base che sono fondamentali in questo settore (es. conoscenze di tipo agronomico ecc.), avendo una visione di insieme che forse altri laureati di altri dipartimenti non hanno.

3. Punti di forza dell'offerta formativa proposta

-Diversità delle aree di formazione coinvolte

Il Prof. Martino specifica che, così come già presente nel corso di laurea triennale ECOCAL (Economia e Cultura dell'Alimentazione), questo nuovo corso presenta una "commistione" tra aree di formazione: accanto ad esempio all'area economica le scienze umane saranno molto presenti all'interno del nuovo corso.

Dott. Giangrande: La multidisciplinarietà è fondamentale in questo caso, così come aspetti legati alla sostenibilità ambientale e sociale saranno il requisito base per poter vendere prodotti nell'agroalimentare.

Un aspetto di forte interesse è anche quello, per fare un esempio, della "forest therapy" (rilascio di sostanze che danno effetti positivi per la salute a chi cammina nei boschi). Tutti gli aspetti legati alle scienze umane che possono essere introdotti nel corso di laurea saranno sicuramente utili e interessanti.

Prof. Antonio Allegra: concorda con quanto detto e aggiunge che la "consapevolezza culturale" è fondamentale in questo ambito.

-Importanza del collegamento con Estero

Il Prof. Martino specifica che ci sono ancora pochi agronomi che lavorano all'esterno o che hanno collegamenti con l'estero.



Università
per Stranieri
di Perugia

Presidio della Qualità

VERBALE 2 – Laura Management e cultura italiana del cibo

Percorso di progettazione ha delle fasi. Ora siamo nella fase preliminare, insegnamenti verranno definiti dopo il 5 dicembre se i nostri senati approvano la nostra proposta.

Ci si può rivedere nella seconda fase per mettere a punto qualcosa di più strutturato:

- contenuti dei corsi (es. economia della cooperazione)
- competenza progettuale: gestione dei progetti

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.

L'incontro si conclude alle ore 16.00

Perugia, 21/11/2022

Legacoop Umbria:

Dr.ssa Catuscia Marini

Dr.ssa Marta Paciola



ALLEGATO A

Verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN “MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO”

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno 21-11-2022 alle ore 15, in modalità telematica sulla piattaforma Teams, si è tenuto l’incontro di consultazione tra i rappresentanti di UNIPG e UNISTRAPG del **Corso di Studio in corso di elaborazione in “MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO”** e il Comitato di Indirizzo e/o i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All’incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- Prof. Gaetano Martino, Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell’Università degli Studi di Perugia.
- Prof.ssa Sabrina Stroppa, Direttrice Dipartimento di Lingua, Letteratura e Arti Italiane nel Mondo, UNISTRAPG.
- Prof.ssa Valentina Gasbarra, Delegata alla didattica del Dipartimento di Lingua, Letteratura e Arti Italiane nel Mondo, Università per Stranieri di Perugia.

Per le organizzazioni rappresentative:

- Dott.ssa Catuscia Marini, Dirigente di Legacoop Umbria
- Dott.ssa Marta Paciola, Funzionaria di Legacoop Umbria

La discussione ha preso in esame

1. *I profili professionali individuati per il CdS*
2. *Gli obiettivi formativi del CdS*
3. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
4. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore...*

Intervengono: Prof. Martino, Prof.ssa Stroppa, Prof.ssa Gasbarra, Dott.ssa Marini, Dott.ssa Paciola.

Prof.ssa Stroppa: il Dipartimento di cui è Direttrice si è costituito a gennaio 2022. Comprende anche il corso di laurea MICO – Made in Italy, Cibo e Ospitalità: corso di laurea triennale professionalizzante che può essere la base di partenza utile per lo sviluppo del nuovo corso di laurea in corso di definizione. A UNISTRA competeranno le materie umanistiche, come letteratura, lingua e arte per le professioni del turismo, del made in Italy e del cibo.



Prof. Martino: il corso ha l'ambizione importante di coprire uno spazio professionale nell'agroalimentare, che sia centrato sull'integrazione tra conoscenze proprie degli ambiti disciplinari delle scienze economiche e conoscenze proprie degli ambiti disciplinari delle scienze umane. Si tratta quindi di una sperimentazione ambiziosa in Italia. Esiste anche una domanda in questo senso, motivo per cui si è deciso di progettare il corso.

Dott.ssa Marini: come Legacoop sono interessati a collaborare con le due università, e interessati anche ad un settore che è la parte dominante del loro mondo associativo.

Cooperazione copre tutti i settori economici, ma in alcuni ambiti hanno imprese che territorialmente sono imprese leader dei rispettivi settori.

Agroalimentare cooperativo in Umbria è molto diffuso (es. filiera cerealicola e del latte molto dominate dalla forma cooperativa).

Nella GDO marchi Coop e Conad sono marchi di rilevanza della GDO del nostro paese, "distintivi" poi dalla GDO non cooperativa. Un consumatore su 2 entra in un negozio a marchio coop, conad. In Umbria 2 consumatori su 3.

Quindi la loro storia imprenditoriale cooperativa è significativa e potrebbe essere utile ad un percorso didattico.

Il loro è un mondo orizzontale: il corso di laurea che mette insieme una storia più economica, insieme a processi culturali, di internazionalizzazione e di riconoscimento del made in Italy ha dei collegamenti con ambiti nei quali legacoop opera con altre imprese. Es mondo ristorazione (marchi CIR e Camst).

Inoltre ci sono una serie di cooperative con Legacoop che operano nel mondo della cultura e dei beni culturali (restauro, gestione dei beni culturali, anche a livello nazionale es. coop culture).

1. Possibilità di collaborazione

-In base a esigenze di UNIPG e UNISTRA quindi: possono mettere a disposizione imprese funzionali sia per la parte didattica che poi in prospettiva per un discorso di inserimento lavorativo e percorsi formativi.

-A disposizione anche per convenzioni con UNISTRA (con UNIPG c'è già).

-Sono a disposizione per **contribuire con esperienze manageriali alla costruzione del corso e all'integrazione della parte didattica**, negli ambiti GDO, agroalimentare, culture media e settore culturale, valorizzando le realtà in Umbria ma anche con esperienze nazionali.

-Legacoop può essere considerata sia per un supporto alla didattica, così come per la parte formativa e di tirocini (c'è già convenzione in atto con UNIPG).

-Possono mandare un profilo delle cooperative che riteniamo più utili per il corso.



-Contenuti: quando hanno una bozza delle materie e profili didattici possono dare opinione su aspetti che vengono dalla loro storia.

Coop italia ha anche una storia molto attenta sulla valorizzazione delle filiere, sostenibilità, certificazione, valorizzazione agroalimentare e made in Italy.

2. **Figure professionali:**

Dott.ssa Marini: nella GDO Legacoop sempre più lavora su qualità e distintività di made in Italy, filiere riconoscibili sia nei prodotti diretti che trasformati.

Le figure professionali non sono solo nella parte operativa ma anche in quella manageriale, e corrispondono alle figure che dovremo formare noi: formuleranno strategie delle aziende, su orientamento del consumo, tipologia di consumo, gusti alimentari, salubrità e sostenibilità. Laureati specializzati e formati in questo settore saranno particolarmente preziosi.

Cooperazione: è un mondo poco internazionalizzato. Imprese che spesso stanno nella cooperativa però sono internazionalizzate. Come le cooperative si misureranno con sfide di maggiore internazionalizzazione? Servono figure in tal senso, per guardare ai due mondi, da una parte quello della distintività territoriale, dall'altra la sfida dell'internazionalizzazione.

3. **Obiettivi formativi**

Prof. Martino: c'è una corrispondenza tra obiettivi formativi e domanda del settore, proprio nella parte più innovativa – quella che mette insieme scienze sociali e scienze umane, che può consentire una occupabilità.

Avere uno scambio con Legacoop in questa direzione significa **pensare ad una progettazione dei corsi che sia concepita anche in maniera diversa** rispetto a quella tradizionale.

Es. Insegnamento Organizzazione agroindustriale: impresa cooperativa ha uno spazio, in cui Legacoop può contribuire fattivamente.

Riguardo alla dimensione internazionale: corso nasce proprio con questo spirito. Il sistema di relazioni internazionali della Stranieri vuole essere utilizzato come base. La collaborazione con Legacoop offre una prospettiva avvincente e una serie di possibilità ulteriori.

Tesi e tirocini sono parte fondamentale della formazione.

Al momento la struttura dei tirocini è un po' formale. Vorremmo spingere la struttura più avanti, e lo scambio con Legacoop può essere prezioso in tal senso.

Corso ha due ambiti: agroalimentare e culturale. Ciò rispecchia una faccia dell'Umbria, dove i turisti vengono sia per gli aspetti culturali che per quelli agroalimentari. Il territorio può diventare "laboratorio" di questo aspetto, attraverso il corso e le imprese di Legacoop.

Dott.ssa Marini: tema dell'economia sociale è al centro della programmazione europea. Come Legacoop



sono interessati a che ci siano delle finestre sulla distintività cooperativa e sulla specificità di questa forma di imprese.

Tema del rapporto "sociale ed agroalimentare" è di notevole interesse: cooperazione sociale e percorsi di inclusione dentro l'agroalimentare.

Dott.ssa Stroppa: da poco c'è stato un convegno su "Italia come super potenza culturale inconsapevole". La diffusione del marchio made in Italy, anche in termini di marchi copiati dimostra l'attrattività del made in Italy. Richiamo fortissimo che unisce appello culturale con il prodotto (rappresentato proprio dall'Umbria). Si viene per il richiamo della cultura, che porta con sé la parte di ben vivere rappresentata dal cibo. Questi due aspetti sono molto più connessi di quanto possiamo immaginare, per gli stranieri. Ciò che soffre più l'Italia: non abbiamo un imperialismo culturale. Imprese si impongono per singoli nomi e singole realtà. **Coordinamento e riunione dell'aspetto culturale e imprenditoriale richiede delle figure formate.**

Il nuovo corso di laurea tiene insieme due aspetti che è necessario tenere insieme proprio per l'identità distinta del made in Italy

I Case studies interessanti che il mondo di Legacoop può presentare dovrebbero essere assolutamente integrati nel percorso formativo.

Saranno preziosi anche sia tirocini che le tesi di laurea che presentino ipotesi di intervento, frutto di ricerche sul campo, dati effettivi su cui poi organizzare una risposta.

Dott.ssa Paciola

Il corso è di per sé un elemento innovativo, come tutte le innovazioni il successo sarà immediato o magari ci sarà poi bisogno di un aggiustamento in corsa.

L'esperienza dell'agricoltura sociale cooperativa può inserirsi in questo contesto come sistema di imprese che da un valore aggiunto al prodotto, assicura prodotti agro-alimentari con un elevato valore in termini di qualità alimentare, ma anche etica e reputazionale. Si tratta di un settore che necessita ancora di un importante supporto in tutte le sue fasi di sviluppo e che potrà avere in futuro anche un percorso specifico in una sorta di Made in Italy a valenza sociale, esaltando i primati e le distintività dei nostri territori e portando un accrescimento del patrimonio complessivo del nostro Paese.

Mancano ancora competenze: ben venga corso che vada a coniugare anche queste competenze.

A suo avviso c'è ancora una carenza di professionalità su progettazione. Anche in ambiti di piccole imprese: ci sarà la possibilità di crescere insieme, con studenti che possano portare idee.

4. Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta: nessuna criticità rilevata

5. Altre osservazioni

Prof. Martino:



Università
per Stranieri
di Perugia

Presidio della Qualità

VERBALE 2 – Laura Management e cultura italiana del cibo

Percorso di progettazione ha delle fasi. Ora siamo nella fase preliminare, insegnamenti verranno definiti dopo il 5 dicembre se i nostri senati approvano la nostra proposta.

Ci si può rivedere nella seconda fase per mettere a punto qualcosa di più strutturato:

- contenuti dei corsi (es. economia della cooperazione)
- competenza progettuale: gestione dei progetti

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.

L'incontro si conclude alle ore 16.00

Perugia, 21/11/2022

Legacoop Umbria:

Dr.ssa Catuscia Marini

Dr.ssa Marta Paciola __



Verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno 23-11-2022 alle ore 11, in modalità telematica sulla piattaforma Teams., si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti di UNIPG e UNISTRAPG del **Corso di Studio in corso di elaborazione in "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"** e il Comitato di Indirizzo e/o i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All'incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- Prof. Gaetano Martino, Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia
- Prof. Andrea Marchini, **Responsabile Qualità.....** del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.
- Prof.ssa Valentina GASBARRA, Delegata alla didattica del Dipartimento di Lingua, Letteratura e Arti Italiane nel Mondo, Università per Stranieri di Perugia
- Dott.ssa Luisa PAOLOTTI, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Per le organizzazioni rappresentative:

- Stefano Ansideri, Presidente Agriumbria

La discussione ha preso in esame

1. *I profili professionali individuati per il CdS*
2. *Gli obiettivi formativi del CdS*
3. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
4. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore....*

Intervengono: Stefano Ansideri, Prof. Martino, Prof. Marchini, Prof.ssa Gasbarra.

Durante l'incontro è emerso quanto segue:

1. **Figure professionali:**

Stefano Ansideri: premette che come Agriumbria ad esempio la tematica dell'acqua verrà trattata prossimamente con grande rilevanza. Hanno anche un grande evento in programma, avente come oggetto la valorizzazione delle carni, sul nostro territorio nazionale.



Bisogna trovare spazi adeguati a quello che sarà il lavoro di questi nuovi laureati. Sarà importante trovare collegamenti sempre più forti con le associazioni degli allevatori, per veicolare ragazzi presso aziende zootecniche.

Agriumbria è disponibile a trovare qualsiasi tipo di collaborazione, considerando tutti i settori che partecipano ad Agriumbria.

Prof. Martino: a noi è sembrato che ci sia una domanda di laureati che operano nel settore del turismo e del food made in Italy. Potrebbero generarsi "gemmazioni" rispetto all'evento base di Umbriafiere?

Ansideri: senz'altro sì. Tra l'altro aggiunge che hanno registrato da poco il marchio "carnitaly" per dare appunto importanza (come accennato prima) al consumo di carni italiane.

2. Opinione su eventuali tirocini e convenzioni

Prof. Martino: propone che ad esempio si potrebbero organizzare dei **tirocini** presso Umbriafiere. Parlare di cibo senza occuparsi di produzione non è realistico. Il tirocinio presso associazioni o imprese produttive potrebbe essere fondamentale.

Ansideri è assolutamente d'accordo, aggiungendo che hanno anche un'aula a disposizione.

Prof. Martino: in merito a potenziali **convenzioni**, uno strumento convenzionale tra UNIPG/UNISTRA e Umbriafiere potrebbe avere senso?

Ansideri: da parte loro in tal senso c'è massimo interesse e impegno.

3. Obiettivi formativi:

-Prof. Marchini: studenti dovranno maturare anche abilità nell'interazione umana, essere in grado di occuparsi dell'aspetto della commercializzazione, e di avere rapporti con le istituzioni. Capacità di dialogare, aggregare, capacità di linguaggio, sono target difficili da raggiungere per i giovani di oggi. Le interazioni con il mondo reale sono fondamentali.

-Stefano Ansideri: un argomento molto importante da trattare potrebbe essere quello della **gestione del personale in agricoltura**.

Alcune ore di lezione potrebbero essere tenute da Agriumbria, relativamente agli obblighi e diritti fondamentali dell'allevatore.

4. Punti di forza dell'offerta formativa proposta

Prof. Martino: l'ottica di questo corso è anche quella di "cucire" rapporti tra università e mondo esterno, prevalentemente imprenditoriale. Più si riuscirà in questo intento e maggiore sarà il successo.

Prof.ssa Gasbarra: questo corso di laurea potrebbe essere un corso magistrale assolutamente idoneo per la prosecuzione della laurea triennale già presente a UNISTRA, avente anche un carattere professionalizzante. Rapporti e congiunzioni sono fondamentali già in fase progettuale.



Prof. Martino: UNISTRA ha una serie di relazioni internazionali con anche strutture che operano all'estero. Questa sarà sicuramente una risorsa per il corso. Pensiamo di consolidare anche l'innovazione di queste relazioni, non solo con università ma anche con realtà imprenditoriali.

Potrebbero esserci sezioni dentro Umbriafiere dedicate a settori non italiani.
Ansideri fa presente che tuttora Umbriafiere ha rapporti con il governo tunisino.

5. ***Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:*** nessuna criticità rilevata

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.
L'incontro si conclude alle ore 11.40

Data e Firma



ALLEGATO A

Verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno 23-11-2022 alle ore 12, in modalità telematica sulla piattaforma Teams., si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti di UNIPG e UNISTRAPG del **Corso di Studio in corso di elaborazione in "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"** e il Comitato di Indirizzo e/o i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All'incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- Prof. Gaetano Martino, Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.
- Prof. Antonio ALLEGRA, Responsabile del Presidio della Qualità e Delegato del Rettore all'Orientamento e Promozione dell'offerta formativa, Università per Stranieri di Perugia.
- Prof.ssa Valentina GASBARRA, Delegata alla didattica del Dipartimento di Lingua, Letteratura e Arti Italiane nel Mondo, Università per Stranieri di Perugia.
- Dott.ssa Luisa PAOLOTTI, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.

Per le organizzazioni rappresentative:

- Dott. Lorenzo Ortolani, Vicepresidente Coop Centro Italia

La discussione ha preso in esame

1. *I profili professionali individuati per il CdS*
2. *Gli obiettivi formativi del CdS*
3. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
4. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore...*

Intervengono: Dott. Ortolani, Prof. Martino, Prof. Allegra, Prof.ssa Gasbarra.

Durante l'incontro è emerso quanto segue:

1. ***Punti di forza dell'offerta formativa proposta***

La valutazione del corso da parte del Dott. Ortolani è molto positiva. Un punto di forza significativo secondo lui è la collaborazione inter ateneo.



Con questo corso pensa che si stiano cercando di cogliere opportunità importanti per il futuro, considerando tematiche quali il turismo enogastronomico, l'export nell'agroalimentare, la gestione del territorio. Coop non è impegnata direttamente in questo ma queste tematiche hanno molto a che fare con quello che è il loro business e i loro obiettivi.

2. **Obiettivi formativi:**

Dott. Ortolani:

-L'ambito economico aziendale è prioritario, di pari passo con una formazione più tecnica e conoscitiva, considerando la gestione dell'ambiente e il sistema culturale.

Suggerisce poi di approfondire anche il tema legato alla **qualità e alla sicurezza alimentare**, dedicando un obiettivo formativo più delineato e specifico su questo tema.

Per Coop, come cooperativa di consumo questo tema fa parte un po' della sua missione: promuovere un mercato rispettoso dell'ambiente, delle persone e della loro salute. Ci dedicano molto lavoro e molte risorse economiche. Prodotti a marchio coop: prevedono tutta una serie di controlli sulla filiera.

Servono figure che abbiano nuove competenze in tal senso.

-Altro tema da trattare potrebbe essere quello della **trasparenza**: legato a qualità e sicurezza alimentari.

Coop indica l'origine delle materie prime dei prodotti alimentari confezionati sul loro sito, per fare sì che consumatori abbiano massima consapevolezza sui prodotti enogastronomici che acquistano.

Coop privilegia produzioni nazionali. Per sostenere favorevolmente aspetto dell'export agroalimentare italiano: 90% dei produttori e 60% delle materie prime sono italiane. La percentuale sale se escludiamo le materie prime non coltivabili in Italia (es. caffè o cacao).

Sono quindi necessarie **professionalità in termini di capacità di narrazione e racconto**, che mettano sempre di più e meglio i consumatori nelle condizioni di sapere e di poter scegliere.

-Altro tema importante: **benessere animale**

Coop punta sull'eliminazione o riduzione dell'uso di antibiotici, sul miglioramento delle condizioni di allevamento, incluso il pesce di allevamento.

Prof. Martino: deve esserci un dialogo tra professionisti che escono dal corso e professionisti della produzione. Gli aspetti culturali ed etici sono fondamentali da inserire.

3. **Figure professionali:**

Prof. Martino: figure come quelle che usciranno dal nuovo corso avranno l'opportunità di essere impiegate dalle aziende che collaborano con GDO?

Dott. Ortolani: ciò che è stato scritto in merito agli sbocchi professionali è molto coerente. Le tematiche trattate sono molto attuali.



Figure preparate con questo corso di laurea potranno essere usate anche per il mondo della tutela del consumatore, per non focalizzarsi solo sul "lato impresa".

4. ***Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:*** nessuna criticità

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.

L'incontro si conclude alle ore 12.45

Data e Firma



ALLEGATO A

Verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno 24-11-2022 alle ore 10, in modalità telematica sulla piattaforma Teams, si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti di UNIPG e UNISTRAPG del **Corso di Studio in corso di elaborazione in "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"** e il Comitato di Indirizzo e/o i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All'incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- **Prof. Andrea Marchini**, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.
- Prof. Antonio Allegra, Responsabile del Presidio della Qualità e Delegato del Rettore all'Orientamento e Promozione dell'offerta formativa, Università per Stranieri di Perugia.
- Prof. Giovanni Capecchi, Presidente del Corso di Laurea in Made in Italy, Cibo e Sostenibilità, Università per Stranieri di Perugia
- Prof.ssa Valentina Gasbarra, Delegata Dipartimentale alla Didattica, Dipartimento LILAIM, Università per Stranieri di Perugia
- Dott.ssa Luisa Paolotti, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Per le organizzazioni rappresentative:

- Simone Fittuccia, presidente Federalberghi Umbria
- Vasco Gargaglia, direttore Confcommercio Umbria
- Marino Marini, Archeofood
- Giovanni Granci, Scuola Bufalini, Città di Castello
- Cristina Panico, Cancelloni Food

La discussione ha preso in esame

1. *I profili professionali individuati per il CdS*
2. *Gli obiettivi formativi del CdS*
3. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
4. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore...*

Intervengono: Prof. Capecchi, Prof. Allegra, Dott. Fittuccia, Dott. Gargaglia, Prof. Martino, Dott. Marini, Prof.ssa Gasbarra, dott.ssa Panico, prof. Granci.

Il Prof. Capecchi e il Prof. Allegra effettuano una esaustiva premessa spiegando il senso dell'incontro odierno come spazio di cruciale interlocuzione, il progetto del nuovo corso di laurea, quali sono le sfide e le



motivazioni per le quali è stato creato, e il contesto di collaborazione tra gli Atenei, che è dato importante a livello regionale.

Significativa, in questo quadro, anche la sinergia, ormai indispensabile per le nuove professionalità richieste dal mercato del lavoro, tra insegnamenti dal taglio più tecnico e altri di tipo culturale.

Durante l'incontro è emerso quanto segue:

1. **Figure professionali e offerta formativa proposta (inclusi obiettivi formativi)**
2. **Opinione su eventuali tirocini e convenzioni**

Dott. Fittuccia: ribadisce l'importanza di figure professionali all'altezza dei tempi, dunque competenti managerialmente ma capaci di interpretare un turismo basato sulle esperienze e la valorizzazione del territorio, in particolare in un contesto come quello post-Covid; e a proposito di territorio sottolinea con piacere la collaborazione tra i due Atenei: fare rete ormai è indispensabile, specie in una realtà come quella umbra.

Prof. Allegra: si conferma che l'impianto manageriale e culturale insieme intercetta una vera esigenza, allo scopo anche di consolidare l'esperienza del turista in Umbria. Anche il turista straniero è sensibile a questi temi: la nostra Università ha una notevole percentuale di studenti stranieri che possono imparare a conoscere meglio il territorio.

Dott. Gargaglia: ribadisce l'importanza del territorio, specie in una regione delle dimensioni dell'Umbria, e della formazione delle risorse umane. Il turismo si conferma sempre più come un fattore fondamentale, come per fortuna sembra essere ora maggiormente compreso: dunque la disponibilità di supporto da parte di Confcommercio è netta. Invita al tempo stesso a un dialogo costante col mondo delle imprese.

Prof. Martino: conferma che il progetto nasce proprio da un'attenzione al mondo delle imprese e che l'interlocuzione in corso si inserisce entro questa prospettiva, nel tentativo anche di mettere insieme funzioni manageriali che oggi sono sparse e obiettivamente non molto forti in Umbria: per esempio comunicazione, organizzazione di eventi, promozione anche nei mercati esteri, capacità di interazione con soggetti che operano a cavallo tra aree geografiche diverse.

Dott. Marini: l'esperienza del MICO è importante e ci ricorda l'importanza dell'impegno, da attivare da parte di tutti gli attori. Le testimonianze odierne mostrano l'interesse delle imprese, a cui deve guardare il progetto.

Prof. Allegra: sottolinea che una specialistica ha appunto un taglio più rivolto al mondo delle imprese.

Prof. Granci: prende spunto da un termine chiave come sostenibilità: che va coniugato con la realtà. L'esperienza della scuola Bufalini racconta di un efficace rapporto con il territorio, in quanto intercetta le sue esigenze. La scuola è dunque in grado di offrire strutture e collaborazione per il corso che nasce.

Dott. Fittuccia: ribadisce che in un recente incontro anche la Ministro Santanché ha avuto modo di sottolineare l'importanza della formazione. Il progetto in discussione è in grado di mettere finalmente a sistema le iniziative svolte in tal senso, uscendo dai confini di una gestione familiare che presenta anche alcuni limiti oltre che punti di forza nel senso del lifestyle.



Dott.ssa Panico: osserva che una realtà come Cancelloni può essere ambassador del territorio, perché insieme al prodotto viene venduto proprio il territorio. Molte strutture organizzate a livello familiare devono ancora percepire l'esigenza di una figura manageriale. Sicuramente da parte dell'azienda c'è pieno sostegno, per organizzare eventi insieme e anche per cercare di individuare le esigenze dei ristoratori, degli albergatori, allo scopo di realizzare un turismo di qualità.

Prof. Allegra: sono emerse delle parole chiave: turismo di qualità ed esperienziale, fare rete, territorio. Emerge insomma l'esigenza di un salto di qualità, di un passaggio di livello rispetto al passato.

Prof.ssa Gasbarra: ringrazia per i fertili spunti che anche oggi come nei giorni precedenti arrivano dalle consultazioni.

Dott. Gargaglia: nota che la formazione transdisciplinare prevista dal Corso può essere effettivamente utile per realtà piccole quali quelle della regione, e suggerisce di prevedere incontri a intervalli regolari con imprenditori o simili.

Prof. Martino: osserva che il Corso prende spunto dalla norma: la norma ci dice che ogni corso deve avere un comitato di indirizzo. La scelta progettuale è che il comitato di indirizzo venga fatto a partire dalle consultazioni, perché è chiaro che le persone con cui entriamo in contatto sono quelle più capaci di garantire l'indirizzo del corso. Operiamo nella direzione di mettere in contatto gli studenti con il sistema delle imprese, delle organizzazioni, delle istituzioni locali, nazionali e non, ad esempio con i tirocini.

Prof. Marchini: ricorda come la progettazione del Corso comprenda diversi Dipartimenti di Unipg, oltre ad Unistrapg. Dunque è un'operazione strategica, che prevede il rapporto continuativo nel corso del tempo con gli stakeholder.

Dott. Marini: osserva che nelle esperienze di formazione che ha condotto nel corso degli ultimi mesi ha potuto notare che l'esigenza di fare rete è sempre più fortemente percepita.

3. ***Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:*** nessuna criticità

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.
L'incontro si conclude alle ore 11.15.

24/11/2022 Antonio Allegra



ALLEGATO A

Verbale di consultazione con le parti interessate

CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"

VERBALE DI CONSULTAZIONE

CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, SERVIZI, PROFESSIONI

Il giorno 25-11-2022 alle ore 11, in modalità telematica sulla piattaforma Teams., si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti di UNIPG e UNISTRAPG del **Corso di Studio in corso di elaborazione in "MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO"** e il Comitato di Indirizzo e/o i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento.

All'incontro erano presenti:

Per il Corso di Studio:

- Prof. Pietro Buzzini, vice Direttore del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.
- Prof. Antonio Allegra, Responsabile del Presidio della Qualità e Delegato del Rettore all'Orientamento e Promozione dell'offerta formativa, Università per Stranieri di Perugia.
- Dott.ssa Luisa Paolotti, Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Per le organizzazioni rappresentative:

- *Maria Grazia Cecchini, Azienda Lungarotti responsabile accoglienza e ospitalità*
- *Francesca Cassano, Presidente AIDDA Umbria - Associazione imprenditrici e donne dirigenti d'azienda*
- *Cristiano Casagrande, Direttore Confagricoltura Umbria*
- *Fabio Rossi, Confagricoltura Umbria*
- *Lamberto Crulli, Istituto Alberghiero Felice Cavallotti Città di Castello*
- *Luca Zara, Agri specialists & food practitioners in MENA*

La discussione ha preso in esame

1. *I profili professionali individuati per il CdS*
2. *Gli obiettivi formativi del CdS*
3. *I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative*
4. *Eventuali indagini su dati AlmaLaurea, opinioni delle aziende sui tirocini/assunzioni, studi di settore....*

Intervengono: Prof. Buzzini, Prof. Allegra, Dott.ssa Cecchini, Dott.ssa Cassano, Dott. Casagrande, Dott. Crulli

Il Prof. Buzzini e il Prof. Allegra effettuano una esaustiva premessa spiegando il progetto del nuovo corso di laurea, il contesto, quali sono le sfide e le motivazioni per le quali è stato creato.

Prof. Buzzini: è importante adeguare professionalità che saranno quelle del futuro con il mondo che ci sta cambiando sotto gli occhi. Lo scenario dal punto di vista economico e sociale è mutevole: l'università deve



adeguare la propria attività formativa a questo scenario. Questo progetto può essere uno sforzo importante in questa direzione, che può trovare suggerimenti e miglioramenti dalle personalità oggi presenti.

Durante l'incontro è emerso quanto segue:

1. **Figure professionali e offerta formativa proposta (inclusi obiettivi formativi)**
2. **Opinione su eventuali tirocini e convenzioni**

Dott. Crulli: come istituto alberghiero condividono in pieno questo progetto, che è assolutamente coerente con il percorso che effettuano i ragazzi in 5 anni di scuola in termini di insegnamenti e competenze, preparandosi poi ai corsi di laurea triennale e magistrale. Condividono quindi in pieno le finalità. Spesso non è facile trovare percorsi adeguati a ragazzi che escono dall'istituto alberghiero, e questo corso di laurea è invece una prosecuzione molto precisa e adeguata.

Prof. Allegra: l'istituto alberghiero ha già un ruolo importante per il corso di laurea MICO, per poter costruire professionalità adeguate nel corso del tempo. Per questo è importante una consultazione con istituzioni scolastiche come quelle dell'istituto alberghiero, perché si tratta tra l'altro di un forte legame con il territorio.

Dott. Casagrande: questo progetto si inserisce molto bene su una serie di riflessioni.

Il concetto di "fare rete" è molto importante, è diventata una necessità di sopravvivenza economica dei territori e delle imprese.

Prima c'era una tendenza fortemente individualista nel settore dell'agroalimentare, ora c'è una maggiore propensione delle imprese alla collaborazione, sia orizzontale che verticale.

Per riuscire a "stare sui mercati" essere da soli è sempre più rischioso. Inoltre la maggior parte delle imprese sono destrutturate, non hanno competenze che aiuterebbero il salto di qualità.

Mancano quindi a questo punto competenze manageriali specifiche. La formazione universitaria in questo caso ha un ruolo fondamentale.

Un corso come questo mette insieme aspetti di formazione culturali, umanistici, economici e di mercato, tecnici. Sia che si lavori su un mercato regionale che extraregionale, con riferimento al prodotto agroalimentare o turistico, l'elemento della capacità manageriale è fondamentale. Così come è fondamentale per tutti i settori di interesse che riguardano il marketing, il turismo territoriale, il capire come uscire dal contesto umbro.

Dott. Casagrande:

Importanza dei tirocini obbligatori: trovare partenariati extra regionali, per far fare tirocini di alto livello e far sì che gli studenti tornino all'interno della regione con delle competenze acquisite presso queste realtà. In regione tali competenze sono presenti solo in poche imprese, o in altre a livello embrionale.

In ogni caso figure di questo tipo diventano necessarie, altrimenti nei prossimi anni dovremo cercarle fuori.

Confagricoltura è a disposizione anche per i successivi processi di approfondimento e guida nell'ambito di tale progetto.



Dott.ssa Cecchini: condivide appieno ciò che è stato detto finora. Lungarotti dal punto di vista della formazione è un po' un'isola felice, perché da sempre fa formazione dei giovani presso la loro azienda, con anche interessanti sbocchi lavorativi per il futuro sia all'interno dell'azienda che non.

La nostra regione è sul trampolino di lancio e si stanno creando una serie di realtà di ricettività 5 stelle, che hanno bisogno di professionalità umbre, di chi conosce il territorio.

Lungarotti promuove il territorio e cerca di raccontare come si possa fare promozione attraverso delle eccellenze della nostra regione.

Il supporto da parte delle università è fondamentale, non solo sul campo ma anche a livello teorico dal punto di vista degli insegnamenti e delle attività formative.

In questo ultimo anno, a supporto del laboratorio MICO, ha avuto modo di vedere come studenti hanno forte bisogno di avere un legame con le attività al di fuori dell'università e con le aziende.

Dott.ssa Cassano: è già nel comitato di indirizzo MICO. Ritiene che la collaborazione delle due università per un obiettivo comune sia un ottimo segnale.

La consultazione con le parti sociali è fondamentale, e la collaborazione con il mondo esterno deve essere sempre più stretta.

Guardare, tramite a questo progetto di corso di laurea, a nuove professionalità è importante, perché è il mondo che è cambiato e si è evoluto. È difficile da parte delle imprese stare dietro a questi cambiamenti. I nuovi manager dovranno avere estrema flessibilità, e apertura verso il mondo a 360 gradi.

Sicuramente saranno importanti dei **tirocini all'estero** : magari tramite collaborazione con camere di commercio, perché il tema dell'internazionalizzazione è fondamentale e strategico.

Altro tema di grande importanza sono le **competenze linguistiche** . Una seconda se non una terza lingua dovrebbe essere saputa come l'italiano.

La **sostenibilità** è l'altro tema fondamentale. Bisogna dare un po' di concretezza a questo concetto. Da applicare a 360 gradi, non bisogna parlare solo di sostenibilità ambientale ma anche di quelle economica e sociale.

Il concetto di **fare rete** è molto importante: finora non è stato fatto in maniera adeguata, ci sono state grandi difficoltà. Ci vuole apertura verso il mondo, le associazioni, le istituzioni, e collaborazione.

Ci deve essere un contatto stretto con le imprese: ciò deve far parte proprio del piano di studi, per capire cosa un'impresa chiede a un manager per sviluppare le proprie attività.

Gli **Istituti italiani di cultura all'estero** potrebbero essere un partner e volano sia per promuovere le nostre aziende sia per formare nuovi manager.



Prof. Allegra: concorda con le osservazioni analitiche fatte.

UNISTRA è particolarmente attenta, quasi per vocazione e mission, alle attività legate alle esperienze all'estero. Questo corso si concentrerà molto su questa linea, perché andranno conosciuti i territori sia locali che di sbocco, per la gestione anche delle attività import export.

La cultura materiale e reale ha a che fare con produzioni, con tipicità e territorio, con competenze manageriali e professionali, con interesse diffuso all'estero sui temi del turismo e del territorio legato all'Italia, che gli istituti di cultura hanno tutto l'interesse a raccontare adeguatamente.

L'aspetto professionale è sicuramente importante: essendo un corso di magistrale, più che nelle triennali l'interfaccia con le aziende, che in qualche modo inizia oggi con questo percorso di consultazione, è essenziale.

Prof. Buzzini: Gli spunti forniti sono molto interessanti. Gli Istituti Italiani di cultura hanno un ruolo fondamentale in collaborazione con le ambasciate, dove ci sono persone con alta professionalità. Questo sicuramente può essere uno dei cardini sui cui basare l'attività promozionale per questo tipo di esperienza formativa.

Dott. Rossi

Stanno lavorando nel mondo dell'alimentazione, relativamente alla produzione di alimenti funzionali, che abbiano in sé caratteristiche di salubrità e che evitino l'utilizzo di integratori alimentari, utilizzati al momento per evitare squilibri a livello alimentare.

Ciò crea un valore aggiunto per la fase agricola, mettendo in mano questo settore ad imprese agricole aggregate.

Prof. Allegra: i cambiamenti della sensibilità dei consumatori, l'attenzione alla sostenibilità, fanno ormai parte del quadro da prendere in considerazione anche a livello formativo. Un'attenzione costante da parte dell'università per intercettare nuove sensibilità che cambiano rapidamente è indispensabile e va attivata in tempo reale.

3. ***Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:*** nessuna criticità

Si ringraziano e salutano gli intervenuti.

L'incontro si conclude alle ore 11.00

Data e Firma