

Cin cin al buon made in Italy: nasce il primo master in Filosofia del Cibo e del Vino

Oggi il debutto. Tra i futuri docenti anche Philippe Daverio, Eva Cantarella e lo chef Davide Oldani

Milano, 22 giugno 2016 - Nasce a Milano il primo **Master in Filosofia del Cibo e del Vino**. Oggi il debutto in Piazza Scala. Il nuovo percorso di studi nasce dalla collaborazione tra Intesa Sanpaolo, Iswa - Italian Signature Wine Academy - e la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele. A siglare l'accordo Stefano Barrese, responsabile della Divisione Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo, Nicola Bedin, consigliere delegato dell'Università Vita-Salute San Raffaele e Marilisa Allegrini, presidente di Iswa.

Tra i **docenti**, Enzo Bianchi, Eva Cantarella, Massimo Cacciari, Philippe Daverio, Paolo Fabbri, Antonio Gnoli, Franco La Cecla, Gianni Moriani, Davide Oldani, Davide Paolini, Francesca Rigotti, Andrea Tagliapietra, Anna Maria Testa, David Riondino, Attilio Scienza, Italo Zannier.

Obiettivo del Master? Sforzare manager in grado di pensare, raccontare e dare valore all'unicità del **made in Italy nel settore agroalimentare e vitivinicolo**, grazie alla convergenza di molteplici discipline. La filosofia, l'etica e l'estetica, l'antropologia, la storia e la geografia dei territori, la letteratura e le arti formeranno il bagaglio dei nuovi professionisti nell'ambito del marketing e della comunicazione, capaci di comprendere e valorizzare il cibo e il vino made in Italy in relazione alla loro valenza simbolica, religiosa e sociale, ai loro luoghi di produzione, alla loro tradizione unica nel panorama mondiale. In cattedra filosofi, sociologi, antropologi, economisti, geografi, agronomi, cuochi, gastronomi, dietologi, igienisti, storici dell'alimentazione. Ma le lezioni si affronteranno anche sul campo e sul web. "Un Master - spiega Massimo Donà, direttore del nuovo

Italian
Signature
Wines
academy

percorso di studi in Filosofia del Cibo e del Vino - concepito per fare di Milano, dopo il grande successo di Expo, la sede di una nuova importante esperienza formativa in grado di offrire alle aziende italiane dell'agroalimentare giovani seriamente preparati, finalmente capaci di far comprendere al mercato internazionale lo straordinario **valore culturale** di cui il **cibo e il vino italiano** assieme ai loro alti livelli qualitativi sono naturali portatori".