

Ecco come valorizzare il cibo e il vino italiani



Al via il master in *Filosofia del cibo e del vino*, nato dalla collaborazione tra Intesa Sanpaolo, Iswa – Italian Signature Wine Academy e la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano.

Il master preparerà manager che sapranno 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 italiani in relazione alla loro valenza simbolica, religiosa e sociale, ai loro luoghi di produzione, alla loro tradizione unica nel panorama mondiale, tanto da contribuire a configurare il caratteristico stile di vita.

È un master annuale che prevede 360 ore di didattica e 300 ore di stage nelle aziende partner, con lo sviluppo e la realizzazione di un progetto sul campo. È

aperto ai laureati (triennali, magistrali o vecchio ordinamento) di tutte le discipline.

Consapevolezza culturale e formazione sul campo andranno di pari passo: alle lezioni di filosofi, sociologi, antropologi, economisti, geografi, agronomi, cuochi, gastronomi, dietologi, igienisti, storici dell'alimentazione, si uniranno le competenze tecniche sulla filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo, sul marketing e la promozione tradizionale e digitale dei prodotti in Italia e all'estero. Alla didattica in aula si aggiungeranno i laboratori dell'innovativa Cantina finalizzata a 'fermentare' idee e progetti. Il percorso formativo sarà realizzato anche in collaborazione con Intesa Sanpaolo Formazione, la società del Gruppo specializzata in formazione manageriale, che metterà a disposizione moduli didattici dedicati all'innovazione di prodotto-processo, change management, sviluppo imprenditoriale, job creation, internazionalizzazione.

Il master nasce da una precisa esigenza delle imprese vitivinicole di Iswa e dalla loro collaborazione scientifica con il Centro di Ricerca Diaporein della Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele e con Intesa Sanpaolo. Numerose sono anche le aziende agroalimentari che hanno aderito a questo progetto formativo, mettendo a disposizione le loro sedi per gli stage che gli iscritti al master frequenteranno nel corso del programma didattico.

Stefano Barrese, responsabile della Divisione Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo: "Riteniamo fondamentale, come prima banca del Paese, sostenere l'agroalimentare italiano con iniziative concrete. E questo nuovo master rappresenta un esempio vincente di collaborazione tra sistema economico-finanziario, sistema imprenditoriale e mondo dell'alta formazione in un settore al quale Intesa Sanpaolo sta destinando crescenti investimenti in termini di risorse finanziarie, professionalità e servizi specialistici. Per la banca si tratta di una grande opportunità per offrire ai giovani uno strumento che li aiuterà a costruire il loro futuro in azienda e contemporaneamente assicurare al mercato, e a questo settore in particolare, le professionalità altamente qualificate che sono richieste".

Marilisa Allegrini, presidente di Iswa – Italian Signature Wine Academy: "Iswa ha, tra i suoi principi fondativi, quello di promuovere e favorire l'emergere di nuove figure professionali capaci di legare i grandi territori del nostro Paese alle loro eccellenze enogastronomiche. In questo contesto il master sposa benissimo la nostra 'missione' e il nostro essere Academy".

Massimo Donà, professore ordinario di filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele e direttore del master in *Filosofia del cibo e del vino*: "Un master 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".

Tra i nomi che andranno a formare il corpo docente: 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. Insegneranno al master anche i docenti della Scuola Holden – Storytelling & Performing Arts.

Aziende partner del master: Veronesi Holding Spa, Agriform soc.coop.agr., Molino Quaglia Spa, Eataly Distribuzione srl. Aziende sostenitrici (tramite la disponibilità di stage): Hangar Design Group; Signorvino – Gruppo Calzedonia; Pastificio Rana Spa; Lattebusche srl.

Per informazioni e iscrizioni: www.unisr.it.