

Categoria: News

Milano - 23 Giugno 2016, ore 12:46

INSEGNARE A PENSARE, RACCONTARE E DARE VALORE AL MADE IN ITALY, TRA FILOSOFIA, ANTROPOLOGIA, STORIA, ARTI, E NON SOLO: ECCO IL “MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO DEL VINO” BY ITALIAN WINE SIGNATURE ACADEMY, INTESA SAN PAOLO E UNIVERSITÀ SAN RAFFAELE

Preparare i futuri manager del vino e dell'agro alimentare a pensare, raccontare e dare valore all'unicità del made in Italy, con un approccio concretamente multidisciplinare, mettendo insieme filosofia, etica e estetica, antropologia, storia e geografia dei territori, letteratura, arti e non



solo: ecco l'obiettivo del nuovo “Master in Filosofia del Cibo del Vino”, nato dalla collaborazione tra Intesa Sanpaolo, Iswa - Italian Signature Wine Academy (che mette insieme 7 realtà di primissimo piano del vino italiano Allegrini, Arnaldo Caprai, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Marchesi de' Frescobaldi, Planeta e Villa Sandi) e la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele.

E che vedrà in cattedra, tra gli altri, filosofi come Massimo Cacciari, Massimo Donà e Andrea Tagliapietra, semiologi come Paolo Fabbri, storici dell'arte come Philippe Daverio, antropologi come Franco La Cecla, giuristi come Eva Cantarella, chef come Davide Oldani, attori come David Riondino, fotografi come Italo Zannier, esperti di viticoltura come Attilio Scienza, creativi e pubblicitari come Anna Maria Testa, e anche religiosi Enzo Bianchi, fondatore e priore della Comunità monastica di Bose, solo per citare alcuni nomi tra coloro che “formeranno il bagaglio dei nuovi professionisti 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, tanto da contribuire a configurare il caratteristico life style”, spiega una nota.

Il Master, che avrà durata annuale e prevede 360 ore di didattica e 300 ore di stage nelle aziende partner, con lo sviluppo e la realizzazione di un progetto sul campo (30 i posti disponibili, iscrizioni entro il 10 ottobre 2016, inizio corso 11-12 novembre, www.unisr.it) “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 degli iscritti al Master”. 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. **"Iswa ha, tra i suoi principi fondativi, quello di promuovere e favorire l'emergere di nuove figure professionali - commenta Marilisa Allegrini, Presidente Italian Signature Wine Academy - capaci di legare i grandi territori del nostro Paese alle loro eccellenze enogastronomiche. In questo contesto il Master sposa benissimo la nostra "missione" ed il nostro essere Academy".**

"Riteniamo fondamentale, come prima banca del Paese - commenta Stefano Barrese, responsabile della Divisione Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo - 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".

"È master concepito per fare di Milano, dopo il grande successo di Expo la sede di una nuova importante esperienza formativa - aggiunge Massimo Donà, professore ordinario di filosofia teoretica presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele e coordinatore del master in Filosofia del Cibo e del Vino - 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".

"Le forme del pensare: il cibo e il vino", "Le forme del fare: scienza e tecnica agroalimentare", "Turismo e paesaggio enogastronomico", "La comunicazione del prodotto made in Italy", "Antropologia e costruzione sociale del bene simbolico: il cibo e il vino", "Religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islam", "Il cibo e il vino nelle arti", "Nutrizione e ristorazione", "Marketing e commercio estero del cibo e del vino" i titoli delle unità didattiche del master, a cui si aggiungeranno laboratori e stage per formare event manager e responsabili comunicazione di aziende e consorzi del settore agroalimentare ed enologico, responsabili marketing d'impresa per il prodotto made in Italy in aziende e istituti bancari, dipendenti e consulenti a vario titolo per enti pubblici operanti nel settore del made in Italy, del turismo e della promozione del paesaggio, redattori, editori e blogger nel settore del vino e del cibo, operatori nel mondo della ristorazione, del settore alberghiero e turistico.