

il Giornale.it

milano

Quando il cibo e il vino diventano filosofia e cultura

Un master all'Università San Raffaele con illustri prof Cacciari e Bianchi insegnano che mangiare è sapienza

Giannino Della Frattina - Ven, 24/06/2016 - 06:00

Nel Mistero del sacrificio o l'uomo è ciò che mangia del 1862, uno dei più intelligenti e proprio per questo rivoluzionari allievi di Friedrich Hegel scriveva che l'essere umano è appunto costituito dal suo cibo. Una via per traslare l'idealismo verso i lidi più terreni dell'unità inscindibile fra psiche e corpo. Ed è forse anche per questo che il professor Massimo Donà, ordinario di Filosofia teoretica all'Università San Raffaele (sua una straordinaria Filosofia del vino, Bompiani 2003), ha parlato della necessità di fare un passo ulteriore, affermando che non solo l'uomo è ciò che mangia, ma piuttosto «l'uomo mangia ciò che è, perché proprio nel cibo stanno culture, tradizioni, sociologia».

L'occasione è la presentazione del nuovo Master in Filosofia del cibo e del vino alle Gallerie d'Italia e diretto proprio da Donà. Un corso di studi piuttosto originale, nato dalla collaborazione tra Intesa Sanpaolo, le imprese vitivinicole di Iswa Italian Signature Wine Academy e la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele. Un modo, spiegano gli organizzatori, per mettere in comunicazione università e mondo produttivo per valorizzare il made in Italy agroalimentare ed enogastronomico. A siglare l'accordo Stefano Barrese, responsabile della Divisione Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo, Nicola Bedin, consigliere delegato dell'Università San Raffaele e Marilisa Allegrini, presidente di Iswa.

«La filosofia, l'etica e l'estetica - spiegano - 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, tanto da contribuire a configurare il caratteristico life style». Un Master annuale con 360 ore di didattica e 300 ore di stage nelle aziende partner, con lo sviluppo e la realizzazione di un

Italian
Signature
Wines
academy

progetto sul campo. Il master di primo livello è aperto ai laureati (triennali, magistrali o vecchio ordinamento) di tutte le discipline. Nel corpo docente i nomi illustri di 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 e la Scuola Holden. Un percorso formativo realizzato anche in collaborazione con Intesa Sanpaolo Formazione, società specializzata in formazione manageriale che metterà a disposizione moduli didattici dedicati all'innovazione di prodotto-processo, change management, sviluppo imprenditoriale, job creation, internazionalizzazione. Bando aperto dal 27 giugno, informazioni e iscrizioni www.univr.it.