

italyfromitaly

ENOGASTRONOMIA - TURISMO - BENESSERE

Filosofia del cibo e del vino



NUOVO MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO

Università e mondo produttivo insieme per valorizzare il made in Italy agroalimentare ed enogastronomico

Presentato presso le Gallerie d'Italia – Piazza Scala il nuovo e innovativo Master in Filosofia del Cibo del Vino, nato 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.

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 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.

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" ed il nostro essere Academy."*

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: *"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."

Master in Filosofia del Cibo e del Vino

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.

Tra i nomi che andranno a formare il corpo docente: Enzo Bianchi, Eva Cantarella, Massimo Cacciari, Philippe Daverio, Paolo Fabbri, Franco La Cecla, Davide Oldani, Andrea Tagliapietra, Anna Maria Testa, David Riondino, Attilio Scienza, Italo Zannier.

Il master di primo livello in Filosofia del Cibo e del Vino è aperto ai laureati (triennali, magistrali o vecchio ordinamento) di tutte le discipline. Il corso di studi di ciascun iscritto verrà valutato per eventuali integrazioni di insegnamenti di filosofia.

Per informazioni e iscrizioni: www.unisr.it

Gli attori:

Gruppo Intesa Sanpaolo

Intesa Sanpaolo si colloca tra i primissimi gruppi bancari dell'eurozona ed è leader in Italia in tutti i settori di attività (retail, corporate e wealth management). Il Gruppo offre i propri servizi a 11,1 milioni di clienti attraverso una rete di circa 4.100 filiali in Italia e a 8,1 milioni di clienti delle banche controllate operanti nel commercial banking in 12 Paesi. Si avvale anche di una rete internazionale specializzata nel supporto alla clientela corporate in 28 Paesi.

Intesa Sanpaolo Formazione è la società del Gruppo specializzata in consulenza, progettazione e realizzazione di progetti formativi su misura per aziende, a livello nazionale e internazionale.

www.intesasanpaolo.com – www.intesasanpaoloformazione.it

ISWA - Italian Signature Wine Academy

È un'alleanza strategica tra sette dei top brand del vino italiano: Allegrini, Arnaldo Caprai, Feudi di San Gregorio, Fontanafredda, Marchesi de' Frescobaldi, Planeta e Villa Sandi. Insieme producono oltre 50 milioni di bottiglie annue, con un export che supera l'80%.

www.iswacademy.com

Università Vita-Salute San Raffaele

L'Ateneo nasce nel 1996 e viene inaugurato con la Facoltà di Psicologia, cui seguono nel 1998 la Facoltà di Medicina e Chirurgia e nel 2002 la Facoltà di Filosofia, fondata da Massimo Cacciari. Si caratterizza fin dalla sua origine per una stretta integrazione della didattica con la ricerca nelle sue diverse espressioni – di base, filosofica, sociale – con l'attività clinica. Conta più di 2700 studenti e 141 docenti.

www.unisr.it

SCHEDA – MASTER IN FILOSOFIA DEL CIBO E DEL VINO

Obiettivi formativi

In particolare il Master prepara professionisti con le seguenti capacità:

- Organizzare piani strategici di promozione e comunicazione legati al made in Italy
- Condurre presentazioni dei prodotti enogastronomici, del loro territorio di origine, dei modi di produzione

e del loro consumo corretto

- Diffondere ad una platea vasta il patrimonio culturale-enogastronomico italiano con eventi e presentazioni
- Tenere relazioni con i media specializzati nel settore enogastronomico e non
- Progettare itinerari enogastronomici per aziende del settore ed enti pubblici
- Utilizzare i diversi canali di comunicazione (videoclip, siti web, social network) per la narrazione dei prodotti
- Mettere in rapporto i prodotti enogastronomici con stili di vita equilibrati
- Avere dimestichezza con le regole del marketing e del commercio, specialmente in ambito enogastronomico

Figure professionali

Il Master offre una preparazione di conoscenze culturali e tecniche in particolare per i seguenti ambiti e figure:

- Event manager e responsabili comunicazione di aziende e consorzi del settore agroalimentare ed enologico
- Responsabili marketing d'impresa per il prodotto made in Italy presso 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/blogger nel settore del vino e del cibo
- Operatori nel mondo della ristorazione, del settore alberghiero e turistico

Percorso formativo

5 mesi di attività didattica in aula (2 giorni a settimana) + i laboratori "Cantina delle idee" + lo stage in azienda (6 mesi)

- Unità didattica 1: "Le forme del pensare: il cibo e il vino"
- Unità didattica 2: "Le forme del fare: scienza e tecnica agroalimentare"
- Unità didattica 3: "Turismo e paesaggio enogastronomico"
- Unità didattica 4: "La comunicazione del prodotto made in Italy"
- Unità didattica 5: "Antropologia e costruzione sociale del bene simbolico: il cibo e il vino"
- Unità didattica specialistica 1: "Religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islam"
- Unità didattica specialistica 2: "Il cibo e il vino nelle arti"
- Unità didattica specialistica 3: "Nutrizione e ristorazione"
- Unità didattica specialistica 4: "Marketing e commercio estero del cibo e del vino"
- 4 Laboratori sulle forme e le tecniche della comunicazione del prodotto

Piano di studio

Le forme del pensare: il cibo e il vino

Geografia del cibo e del vino

Il vino e il cibo nella Grecia e nella Roma antica

Storia del cibo

Filosofia del cibo

Storia della vite e del vino

Filosofia del vino

Le forme del fare: scienza e tecnica agroalimentare

Le forme del fare
Agricoltura e industria agroalimentare
Scienza e tecnica in vitivinicoltura
Scienza e tecnica dell'olio
Turismo e paesaggio enogastronomico
Estetica del paesaggio
Terroirs e paesaggi
Turismo enogastronomico
Progettare itinerari enogastronomici (laboratorio)
La comunicazione del prodotto made in Italy
Comunicare il cibo e il vino
Semiotica del cibo e del vino
La comunicazione interculturale
Raccontare il cibo e il vino
Scrivere il cibo e il vino (laboratorio)
La messa in scena del cibo e del vino (laboratorio)
Fare un videoclip (laboratorio)
Progettare un sito Web (laboratorio)
Antropologia e costruzione sociale del bene simbolico: il cibo e il vino
Estetica e filosofia delle forme simboliche: sul vino e sul cibo
Antropologia del cibo
Il cibo e il vino nella storia delle idee

Religioni

Cristianesimo
Islam
Ebraismo
Il cibo e il vino nelle arti
Pittura
Letteratura italiana
Cinema
Melodramma
Canzone popolare
Nutrizione e ristorazione
Nutrizione e dietetica
Ristorazione
Il caffè e i caffè
Etica ed estetica del cibo
Le buone maniere: il Galateo
Marketing e commercio estero
Marketing del cibo e del vino
Commercio estero del cibo e del vino

Docenti

Docenti Università Vita-Salute San Raffaele

- **Massimo Donà**, professore ordinario (coordinatore del master)

- **Massimo Cacciari**, professore emerito
- **Andrea Tagliapietra**, professore ordinario
- **Roberto Mordacci**, professore ordinario e Preside di Facoltà
- **Giuseppe Girgenti**, professore associato
- **Francesco Valagussa**, professore associato
- **Giulio Gorla**, dottore di ricerca

Docenti esterni

- **Enzo Bianchi**, priore Comunità Monastica di Bose
- **Eva Cantarella**, professore ordinario, Dip. Scienze giuridiche, Università degli Studi di Milano
- **Philippe Daverio**, professore ordinario, Politecnico di Milano
- **Paolo Fabbri**, semiologo, IULM di Milano
- **Franco La Cecla**, antropologo
- **Davide Oldani**, chef e fondatore del ristorante il D'O di Cornaredo
- **Gianni Moriani**, Visiting professor presso Pontificia Università Antonianum, Roma (coordinatore del master)
- **Davide Paolini**, giornalista e conduttore radiofonico
- **Francesca Rigotti**, Professore ordinario, Scienze della comunicazione, Università della Svizzera Italiana
- **Attilio Scienza**, professore ordinario, Università degli Studi di Milano
- **Annamaria Testa**, Università L. Bocconi Milano
- **David Riondino**, attore
- **Italo Zannier**, fotografo e critico della fotografia

Iscrizioni

La data di scadenza per l'iscrizione al Master è fissata al 10 ottobre 2016.

I posti disponibili sono 30.

Il titolo di studio richiesto per l'ammissione:

- Laurea triennale, laurea specialistica/magistrale o del vecchio ordinamento (ante D.M. 509/99)
- Titolo universitario straniero equipollente, verificato dal Collegio docenti del Master

Modalità di ammissione: concorso per curriculum e titoli ed eventuale colloquio nel caso di candidature superiori a 30.

- Le tasse del Master e i contributi per l'iscrizione ammontano a Euro 5.000,00 da versarsi in unica rata al momento dell'iscrizione.

Inizio corsi: 11/12 novembre

Eventuale colloquio per ammissione: 18-19 ottobre 2016