



# Un master (olistico) per i nuovi manager del vino

di [Emanuele Scarci](#)

24 June 2016



Via al Master in filosofia del cibo e del vino, firmato da Intesa Sanpaolo, Iswa (Italian signature wine academy) e la facoltà di Filosofia dell'università Vita-Salute San Raffaele. Secondo i promotori, 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.

A siglare l'accordo sul nuovo master sono stati 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.

### **All'insegna della multidisciplinarietà**

Il corso di studio prevede che 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 know-how di Intesa**

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.

### **Formazione e prova sul campo**

Il master nasce da una precisa esigenza delle imprese vitivinicole aderenti a Iswa (Allegrini, Caprai, Feudi San Gregorio, Fontanafredda, Frescobaldi, Planeta e Villa Sandi) 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 sedi per gli stage.

Per 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.

“Iswa – ha detto Allegrini – 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.”

Infine alcune informazioni sul master: è annuale, prevede 360 ore di didattica e 300 ore di stage nelle aziende partner, con lo sviluppo e la realizzazione di un progetto sul campo. 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.