



# Con Intesa Sanpaolo, via al master in filosofia del cibo e del vino

di [Valentina Sorci](#) – 27 giugno 2016

Valorizzare il Made in Italy, in particolare il cibo e il vino dello Stivale. Dopo il successo di Expo arriva a Milano il primo 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.



## **MILANO PUNTA ANCORA SUL CIBO**

*Arriva a Milano il primo master in filosofia del cibo del vino*

Dopo il successo di Expo 2015, Milano, dunque, punta ancora sul cibo per fare del capoluogo lombardo un punto di attrazione per le imprese italiane e internazionali dell'agroalimentare. Il nuovo percorso di studio unisce, difatti, università e mondo produttivo. Il master preparerà nuovi manager che sapranno pensare, raccontare e dare valore all'unicità del Made in Italy nel settore agroalimentare e vitivinicolo. Si tratta di 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. 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.

## **MANGIARE DIVENTA SAPIENZA**

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. Tra le materie di studio, anche filosofia, etica, estetica, antropologia, storia, geografia dei territori, letteratura e arti. Mangiare, dunque, diviene sapienza. Obiettivo del master è quello di preparare manager capaci di raccontare e dare valore all'unicità del Made in Italy enogastronomico.



## **NUOVE FIGURE PROFESSIONALI QUALIFICATE**

*Il master annuale prevede 360 ore di didattica e 300 ore di stage nelle aziende partner*

«Riteniamo fondamentale, come prima banca del Paese – ha commentato 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».