



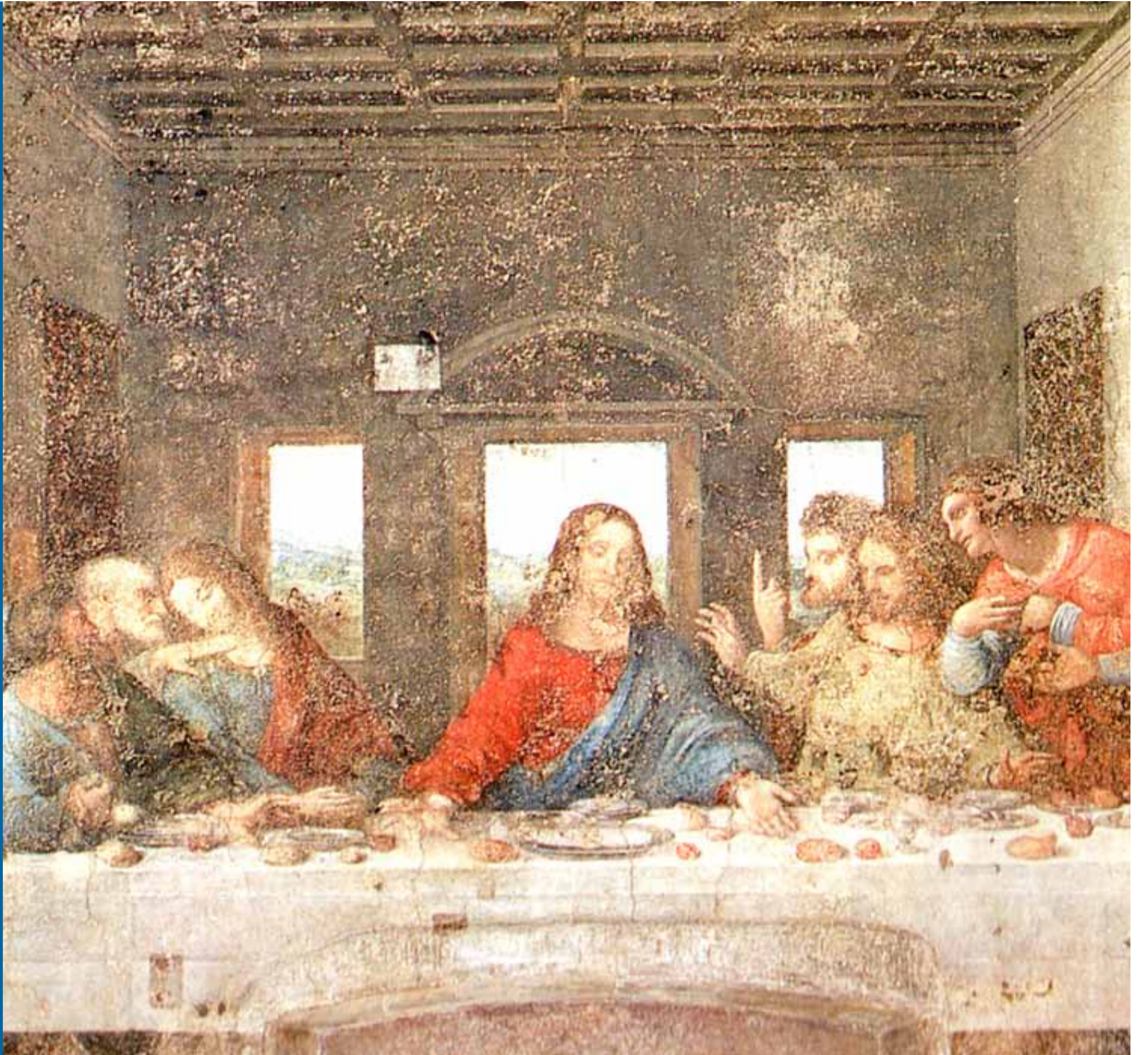
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

MASTER DI II LIVELLO

Cultura e Comunicazione del Gusto

BUONO DA PENSARE

Sede: Palermo - Dipartimento di Studi Culturali
Coordinatore: prof. Gianfranco Marrone



Le specie naturali non vengono scelte perché 'buone da mangiare' ma perché 'buone da pensare'.

(Claude Lévi-Strauss)

Di che si tratta

Obiettivo del master è fornire conoscenze specifiche e strumenti operativi dei più innovativi metodi di analisi e progettazione della comunicazione del cibo, in tutte le sue sfaccettature. Il corso condurrà a scoprire il gusto come oggetto culturale, conoscere rituali di consumo e scenari evolutivi dei beni alimentari, approfondire le peculiarità dei prodotti tipici siciliani, apprendere le problematiche inerenti la biodiversità e le certificazioni di qualità, analizzare le diverse forme di rappresentazione del cibo che agiscono sui trend di consumo (programmi televisivi, pubblicità, fotografie, quadri, web). Al termine del percorso formativo i diplomati saranno in grado di:

- mettere a punto strategie integrate di comunicazione di prodotti e servizi del settore agroalimentare ed enogastronomico;
- pianificare interventi strategici per il lancio, il posizionamento e il rilancio di prodotti e servizi enogastronomici;
- organizzare e coordinare la gestione di eventi di settore;
- sensibilizzare e diffondere una sana ed equilibrata cultura del gusto;
- effettuare attività di ricerca al fine di individuare trend, stili di consumo e tipologie di consumatori;
- svolgere attività di critica enogastronomica.

Cosa si studia

I moduli didattici coprono quattro aree tematiche. **Cultura del gusto** metterà in luce la dimensione antropologica e sociale del cibo attraverso lo studio della storia dell'alimentazione e delle tradizioni culinarie siciliane e mediterranee, l'analisi della percezione e dell'estetica del cibo, l'indagine sui rituali e le tendenze di consumo. **Produzione agroalimentare ed enogastronomica** indagherà le peculiarità dei prodotti tipici, le tecniche evolutive delle produzioni e le tematiche inerenti la biodiversità e le certificazioni di qualità. **Marketing e comunicazione del gusto** fornirà agli studenti gli strumenti operativi per gestire la comunicazione dei prodotti. I **Laboratori di comunicazione culturale del gusto** saranno attività professionalizzanti in forma di esercitazioni e presentazioni di realtà aziendali, studi di caso e simulazione di modelli per applicare le conoscenze teoriche acquisite.

Come funziona

500 ore di attività frontali: lezioni, seminari, laboratori, presentazione e simulazione di casi disegneranno un percorso formativo interdisciplinare che procede da conoscenze teoriche verso attività più concrete.

100 ore di formazione a distanza daranno modo di declinare in termini individuali l'apprendimento. 300 ore di tirocinio consentiranno di mettere in pratica le conoscenze acquisite. Visite guidate presso realtà produttive d'eccellenza permetteranno di conoscere le buone prassi che vigono nel settore.

Il 20% delle ore di attività didattica frontale sarà tenuto in lingua inglese. La frequenza è obbligatoria. Per il periodo di stage è prevista un'indennità giornaliera. Tra i docenti (studiosi, critici, conduttori di programmi televisivi, chef, imprenditori, esperti): **Donatella Bianchi, Stefano Bonilli, Fabrizio Carrera, Michele Cometa, Salvatore Cusimano, Pino Cuttaia, Paolo Fabbri, Fede e Tinto, Paolo Marchi, Gianfranco Marrone, Giacomo Mojoli, Canzio Marcello Orlando, Edoardo Raspelli, Piero Ricci, Enzo Vizzari.**

Chi sono i partner del progetto

De Gustibus Italia, responsabile del giornale online cronachedigusto.it ed ente organizzatore di eventi enogastronomici. **Fazio Wines**, cantine vitivinicole specializzate nella produzione di vini IGT Sicilia e DOC Erice (Fulgatore, Trapani). **Feedback**, agenzia di comunicazione istituzionale e d'impresa con un'importante esperienza nella promozione del settore enogastronomico e del *made in med*. **Cantine Foraci**, azienda specializzata nella produzione di vino e mosti concentrati, succhi e zucchero d'uva di agricoltura biologica (Mazara del Vallo, Trapani). **RAI Sicilia**, principale organo di informazione nazionale e locale che promuove anche rubriche dedicate al Mediterraneo e all'enogastronomia. **Slow Food Sicilia**, associazione internazionale per la promozione della cultura del gusto e della tradizione. **Tornisia**, azienda con sede nelle Madonie, specializzata nella produzione di oli (Castelbuono, Palermo).

Chi può partecipare

Il corso si rivolge a residenti da almeno sei mesi nella regione siciliana che siano in possesso di laurea di vecchio ordinamento, specialistica o magistrale. **La partecipazione è gratuita e diretta a un massimo di 20 alunni.**

La cucina è una bricconcella: spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria.

(Pelleggrino Artusi)

Come fare ad accedere

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di una prova di selezione per titoli e colloquio. La domanda di partecipazione, scaricabile all'indirizzo: <http://portale.unipa.it/master/home/BandiFSE/>, dovrà essere consegnata alla Segreteria Master, Viale delle Scienze, Edificio 14 (Architettura), entro le ore 13,00 del giorno 30/05/11. La prova di selezione si svolgerà il 16/06/11 presso l'aula multimediale dell'Edificio 15 di Viale delle Scienze, settimo piano.

E dopo?

Il master formerà figure professionali in grado di valorizzare, promuovere e gestire la cultura dei prodotti e dei servizi associati all'enogastronomia. I corsisti conseguiranno il Diploma di Master Universitario di II livello in Cultura e Comunicazione del Gusto. Il diplomato potrà impiegare le conoscenze acquisite in diverse attività che vanno dall'organizzazione di eventi all'analisi di mercato e alla promozione dei prodotti. Egli sarà in grado di offrire una consulenza specialistica presso aziende impegnate nella produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari o presso enti di ricerca e istituzioni, associazioni di categoria e consorzi che si occupano della divulgazione della cultura del gusto.

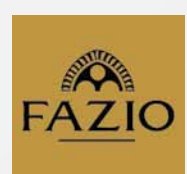
A chi rivolgersi per avere ulteriori informazioni

Per conoscere in modo dettagliato i requisiti di accesso, le modalità e le date delle selezioni, consultare il bando all'indirizzo: <http://portale.unipa.it/master/home/BandiFSE/>. Oppure scrivere a: mastergusto@unipa.it

Sembra di sentirlo ancora dire al mercante di liquore "Tu che lo vendi cosa ti compri di migliore?"

(Fabrizio de André)

cronachedigusto.it



FEEDBACK

FOR&CI



Tornisia
aziende agricole