

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 13:59:46 di Mercoledì 26 Febbraio 2014 - 32014 articoli presenti nell'archivio

ALIMENTI > TENDENZE E MERCATO

22 Gennaio 2014 10:23:24

Cultura ed enogastronomia in un master 400 ore di lezioni e 500 di stage



L'università telematica di Nettuno propone un master per il management del patrimonio culturale attraverso l'enogastronomia: 400 ore di didattica, 200 ore di studio individuale, 400 ore di project work e 500 ore di stage

L'università telematica internazionale Uninettuno di Roma propone una nuova figura professionale in grado di valorizzare le risorse materiali e immateriali del Paese. Tra gli autorevoli docenti, Fabio Campoli, presidente del Club dei Buongustai. Ogni singolo territorio italiano, anche piccolo, custodisce, oltre a propri beni artistici, architettonici e naturali, esclusivi "tesori enogastronomici", legati alle peculiarità del luogo, dei suoi abitanti e della loro storia. Promuovere quindi il patrimonio culturale di un determinato sito del Paese non può prescindere dalla valorizzazione delle sue tradizioni alimentari, culinarie e produttive. In Italia, la cultura del cibo deve essere considerata parte integrante di quella più ampiamente intesa e uno dei principali fattori che caratterizzano la nostra immagine all'estero. Ne sono valida testimonianza la candidatura della Dieta mediterranea, come patrimonio dell'Unesco, e la filosofia dell'Expo 2015.

Da tali presupposti, parte la considerazione che siano ormai indispensabili figure professionali specializzate nella gestione di tutti gli aspetti dell'identità di un territorio, compresi quelli enogastronomici, per farlo conoscere ed apprezzare. A colmare il gap, interviene l'Utiu-Università telematica internazionale Uninettuno di Roma con il "Master universitario di I livello in promozione, comunicazione e management del patrimonio culturale attraverso l'enogastronomia".

L'approccio del corso, inserito nella Facoltà di Lettere, è senz'altro innovativo in quanto coniuga saperi umanistici - come l'antropologia, la storia, la letteratura - con le tecniche del management turistico, del marketing e della comunicazione, al servizio di un progetto coerente e finora inedito di promozione territoriale. Le iscrizioni sono aperte fino al 15 febbraio 2014, con numerose borse di studio a disposizione. L'inizio delle lezioni è previsto per il mese di marzo 2014.

Il direttore del master, l'architetto Tatiana Kirova, preside della facoltà di Lettere Utiu, ha voluto impostare il corso in modo da fornire agli iscritti un titolo di studio che garantisca professionalità e una maggiore specializzazione nelle attività turistico-culturali, con valorizzazione del patrimonio paesaggistico ed enogastronomico sia in ambito privato che pubblico, nella comunicazione e nelle aziende o imprese turistiche.

Il Master dell'Utiu, che prepara figure ad elevato potenziale occupazionale, è rivolto a giovani laureati, desiderosi di formarsi una professionalità dinamica in forte crescita, nonché a professionisti interessati ad accrescere le proprie competenze, come i funzionari e i dirigenti di aziende pubbliche e private o di istituti amministrativi, i giornalisti del settore, gli operatori turistici, alberghieri e di eventi culturali.

Nel corso di un anno, l'attività formativa, articolata in moduli, prevede 400 ore di didattica frontale/e-learning, 200 ore di studio individuale, 400 ore di project work e 500 ore di stage presso aziende o enti partner. Tra i numerosi e illustri docenti, chiamati a dare il loro contributo al Master, l'Uninettuno, presente con le sue piattaforme in tutto il mondo, ha voluto anche Fabio Campoli, presidente del circolo dei Buongustai (www.ilcircolodeibuongustai.net).

Nelle sue lezioni, lo chef fuori dagli schemi, che ha fatto della ricerca il suo punto fermo, parlerà di food e di cucina del territorio in modo del tutto nuovo e approfondito, come anticipa: «Da anni affermo che il cibo è cultura, che la cucina non è solo spettacolo, ma è fonte inesauribile e un immenso patrimonio di conoscenza. Personalmente ho fondato la mia carriera innanzitutto sullo studio e, nelle tante rubriche radio-televisive e lezioni in istituti e accademie, cerco di far capire come la cucina non sia un'alchimia casuale, ma una combinazione perfetta di elementi diversi fra loro, di processi chimici e fisici che danno vita a una vera forma d'arte. Ho accettato volentieri di far parte del corpo docenti e di sostenere con il Circolo dei Buongustai questo interessante Master, che trovo attuale e conforme alle esigenze del mercato di oggi».