



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PALERMO

Guido Baragli, Piatto di merluzzi nervosi

MASTER DI II LIVELLO

**Cultura e
Comunicazione
del Gusto**

BUONO DA PENSARE



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

(Claude Lévi-Strauss)

Cultura e Comunicazione del Gusto

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



MASTER DI II LIVELLO GRATUITO

BUONO DA PENSARE

Cibo e cultura, gusto e società, sapori e saperi. Per formare professionalità in grado di valorizzare questi legami nasce Buono da pensare, master universitario in Cultura e Comunicazione del Gusto. Il corso si propone di formare competenze per la promozione e la divulgazione del settore agroalimentare ed enogastronomico, con particolare attenzione al territorio siciliano.

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.



cronachedigusto.it



FEEDBACK FOR&CI



Tornisìa
aziende agricole

“**La cucina è una briconcella: 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.**

[Pellegrino Artusi]



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, 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).



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel vostro futuro




**MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI**
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



Regione Siciliana



Il corso è interamente finanziato dal
Programma Operativo Obiettivo Convergenza 2007/2013,
Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana