



Oggetto: **master in valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche**

Alle redazioni in indirizzo

COMUNICATO STAMPA

Unimore lancia un master di primo livello in Valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche. L'iniziativa didattica, che prenderà avvio nel gennaio 2018 e sarà di durata annuale, è aperta a 20 studenti. Le domande di ammissione vanno inoltrate entro il 20 novembre esclusivamente via internet.

Unimore sempre più vicina al territorio e sempre più impegnata a sostenerne lo sviluppo e l'innovazione. A questi obiettivi guarda una nuova iniziativa didattica del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Ateneo emiliano che avvierà a gennaio 2018 un **master di primo livello in Valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche**.

L'intento è di formare **figure di manager esperti** delle attività e dei processi in grado di valorizzare le tipicità agroalimentari ed enogastronomiche, in virtù di una conoscenza complessiva di queste produzioni e preparazioni, nonché delle caratteristiche che ne preservano la tipicità e unicità.

*“Tra le attività che meglio caratterizzano e descrivono le eccellenze ed il dinamismo dei nostri territori, oltre alla meccanica ed all'automotive, alla ceramica ed al biomedicale – ha affermato il Magnifico Rettore Unimore prof. **Angelo O. Andrisano** – c'è sicuramente la filiera agroalimentare con le sue tante tipicità e la sua ricca cultura enogastronomica, rappresentata da chef famosi come Massimo Bottura. Unimore, sempre più attenta a sostenere queste espressioni del territorio con i suoi corsi di laurea e le sue iniziative formative, non poteva sottrarsi all'esigenza di dare il suo supporto scientifico e professionale alla valorizzazione delle tipicità agroalimentari ed enogastronomiche di Modena e Reggio Emilia. Per questo, nella attivazione del Master, che rientra nell'ambito delle attività di Terza Missione dell'Ateneo, abbiamo coinvolto Camera di Commercio, Palatipico e i vari consorzi di tutela e promozione”.*

Agli studenti, già in possesso di una base conoscitiva generale di queste produzioni e preparazioni, il master fornirà un appropriato corpus di competenze di stampo manageriale, inerente le varie attività che concorrono alla valorizzazione: commercializzazione e trasformazione, comunicazione d'impresa e distribuzione, elaborazione gastronomica e somministrazione, comunicazione istituzionale e gestione dei marchi e delle denominazioni, capacità aggregativa e promozione turistica, capacità esportativa ed espositiva.

*“Per questo – precisa il prof. **Emiro Endrighi** di Unimore, Direttore del Master - l'attività didattica d'aula, che farà perno sui concetti, i metodi e gli strumenti di stampo manageriale, sarà integrata sia da laboratori didattici e seminari con esperti ed operatori sia da workshop su casi significativi dove al momento analitico si affiancherà l'elaborazione di proposte operative da parte degli studenti”.*

Saranno ammessi al corso, di **durata annuale** fino a dicembre 2018, un **massimo di 20 studenti**, che dovranno sostenere un **colloquio ed una selezione** in base ai titoli, alla certificazione della conoscenza di lingue straniere e ad esperienze professionali nel settore. **L'impegno didattico d'aula tra lezioni, workshop e testimonianze sarà di 370 ore** mentre 375 ore saranno dedicate allo stage.

*“Di particolare importanza per la formazione del futuro manager – sottolinea la prof.ssa **Patrizia Fava** di Unimore, coordinatore didattico del Mater - sarà il tirocinio, della durata di 375 ore, che consisterà nella messa a punto e realizzazione di un progetto di valorizzazione presso l’azienda od Ente ospitante con la supervisione del docente di riferimento”.*

Possono accedere al Master tutti coloro che sono in possesso almeno della laurea triennale o di una laurea del vecchio ordinamento. L'**attività didattica si svolgerà a Modena** (via Campi 103) presso il Dipartimento di Scienze della Vita da gennaio a giugno 2018, nelle giornate di **venerdì e sabato**, mentre il tirocinio sarà svolto tra luglio e novembre 2018.

Le **domande di ammissione** vanno inoltrate, esclusivamente in maniera informatica, **entro il 20 novembre 2017** secondo le modalità indicate nel bando consultabile al seguente link <http://www.unimore.it/AZdoc/BandomasterVALORETIPICITA20172018DEF.pdf>

Maggiori **informazioni** possono essere acquisite attraverso la consultazione del **sito web:** www.valoretipicita.unimore.it.

Modena, 25 ottobre 2017

L'Ufficio Stampa