

Turismo enogastronomico «Un master di Unimore per formare i professionisti»

«Indispensabile creare delle figure specializzate: Università e operatori devono collaborare» Il percorso, coordinato da Emiro Endrighi, è rivolto a neolaureati e persone già occupate

di Jacopo Gozzi Con l'Italia che ha registrato un aumento del 37% del turismo enogastronomico dal 2016 a oggi accogliendo 9,6 milioni di turisti, le vacanze all'insegna delle esperienze nel campo Food&Wine sono diventate sempre più popolari e c'è una crescente necessità di formazione accademica qualificata nel settore. A tal proposito, ieri mattina Unimore ha ufficialmente presentato il nuovo master universitario sul Turismo enogastronomico, intitolato Food & Wine Tourism, rivolto a neolaureati e persone già occupate nel settore agroalimentare. Il master, coordinato da Emiro Endrighi, professore del dipartimento di Scienze della vita di Unimore, partirà a novembre 2024, durerà 11 mesi e prevede 37 ore di attività pratiche esperienziali, oltre 250 ore di lezione, 500 ore di tirocinio, sei giorni di viaggio di studio ed è strutturato in didattica ibrida con lezioni teoriche online, e una settimana al mese, lezioni esperienziali in presenza. Tutti i corsi, che si terranno soltanto di venerdì e sabato per facilitare l'iscrizione di studenti-lavoratori, saranno svolti in lingua inglese. Per permettere a tutti gli studenti di cimentarsi al meglio nelle attività pratiche, inoltre, il master sarà a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti che saranno selezionati in base a curriculum vitae, titoli e certificazioni, colloquio orale e valutazione della lingua inglese. Attualmente è già possibile presentare la propria candidatura; le iscrizioni chiuderanno il 10 ottobre.

LE NOSTRE ECCELLENZE
Modena

Turismo enogastronomico
«Un master di Unimore per formare i professionisti»

«Il titolo è facile creare dalle figure specializzate. Università e operatori devono collaborare. Il percorso, coordinato da Emiro Endrighi, è rivolto a neolaureati e persone già occupate»

GLI ASSOCIATI

Gli studenti che si registrano al master enogastronomico Unimore Food & Wine Tourism, intitolato alla figura del sommelier, sono 20. Il percorso, coordinato da Emiro Endrighi, è rivolto a neolaureati e persone già occupate nel settore agroalimentare. Il master, coordinato da Emiro Endrighi, professore del dipartimento di Scienze della vita di Unimore, partirà a novembre 2024, durerà 11 mesi e prevede 37 ore di attività pratiche esperienziali, oltre 250 ore di lezione, 500 ore di tirocinio, sei giorni di viaggio di studio ed è strutturato in didattica ibrida con lezioni teoriche online, e una settimana al mese, lezioni esperienziali in presenza. Tutti i corsi, che si terranno soltanto di venerdì e sabato per facilitare l'iscrizione di studenti-lavoratori, saranno svolti in lingua inglese. Per permettere a tutti gli studenti di cimentarsi al meglio nelle attività pratiche, inoltre, il master sarà a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti che saranno selezionati in base a curriculum vitae, titoli e certificazioni, colloquio orale e valutazione della lingua inglese. Attualmente è già possibile presentare la propria candidatura; le iscrizioni chiuderanno il 10 ottobre.

IL CORSO

Il master enogastronomico Unimore Food & Wine Tourism, intitolato alla figura del sommelier, è un corso a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti. Il percorso, coordinato da Emiro Endrighi, è rivolto a neolaureati e persone già occupate nel settore agroalimentare. Il master, coordinato da Emiro Endrighi, professore del dipartimento di Scienze della vita di Unimore, partirà a novembre 2024, durerà 11 mesi e prevede 37 ore di attività pratiche esperienziali, oltre 250 ore di lezione, 500 ore di tirocinio, sei giorni di viaggio di studio ed è strutturato in didattica ibrida con lezioni teoriche online, e una settimana al mese, lezioni esperienziali in presenza. Tutti i corsi, che si terranno soltanto di venerdì e sabato per facilitare l'iscrizione di studenti-lavoratori, saranno svolti in lingua inglese. Per permettere a tutti gli studenti di cimentarsi al meglio nelle attività pratiche, inoltre, il master sarà a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti che saranno selezionati in base a curriculum vitae, titoli e certificazioni, colloquio orale e valutazione della lingua inglese. Attualmente è già possibile presentare la propria candidatura; le iscrizioni chiuderanno il 10 ottobre.

IL TITOLO

Il master enogastronomico Unimore Food & Wine Tourism, intitolato alla figura del sommelier, è un corso a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti. Il percorso, coordinato da Emiro Endrighi, è rivolto a neolaureati e persone già occupate nel settore agroalimentare. Il master, coordinato da Emiro Endrighi, professore del dipartimento di Scienze della vita di Unimore, partirà a novembre 2024, durerà 11 mesi e prevede 37 ore di attività pratiche esperienziali, oltre 250 ore di lezione, 500 ore di tirocinio, sei giorni di viaggio di studio ed è strutturato in didattica ibrida con lezioni teoriche online, e una settimana al mese, lezioni esperienziali in presenza. Tutti i corsi, che si terranno soltanto di venerdì e sabato per facilitare l'iscrizione di studenti-lavoratori, saranno svolti in lingua inglese. Per permettere a tutti gli studenti di cimentarsi al meglio nelle attività pratiche, inoltre, il master sarà a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti che saranno selezionati in base a curriculum vitae, titoli e certificazioni, colloquio orale e valutazione della lingua inglese. Attualmente è già possibile presentare la propria candidatura; le iscrizioni chiuderanno il 10 ottobre.

IL TITOLO

Il master enogastronomico Unimore Food & Wine Tourism, intitolato alla figura del sommelier, è un corso a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti. Il percorso, coordinato da Emiro Endrighi, è rivolto a neolaureati e persone già occupate nel settore agroalimentare. Il master, coordinato da Emiro Endrighi, professore del dipartimento di Scienze della vita di Unimore, partirà a novembre 2024, durerà 11 mesi e prevede 37 ore di attività pratiche esperienziali, oltre 250 ore di lezione, 500 ore di tirocinio, sei giorni di viaggio di studio ed è strutturato in didattica ibrida con lezioni teoriche online, e una settimana al mese, lezioni esperienziali in presenza. Tutti i corsi, che si terranno soltanto di venerdì e sabato per facilitare l'iscrizione di studenti-lavoratori, saranno svolti in lingua inglese. Per permettere a tutti gli studenti di cimentarsi al meglio nelle attività pratiche, inoltre, il master sarà a numero chiuso per un massimo di 20 iscritti che saranno selezionati in base a curriculum vitae, titoli e certificazioni, colloquio orale e valutazione della lingua inglese. Attualmente è già possibile presentare la propria candidatura; le iscrizioni chiuderanno il 10 ottobre.

«Abbiamo scelto di strutturare il master in questo modo - illustra il coordinatore Endrighi - tenendo conto del fatto che il turismo enogastronomico sia in forte crescita nella nostra regione e in tutta Italia. Affinché i turisti apprezzino al meglio le eccellenze del territorio, servono competenze ed esperienze maturate sul campo. Con questo master ci proponiamo, in collaborazione con tutti i soggetti del settore, operatori, privati ed enti pubblici, di formare professionisti altamente qualificati». «Questo master- spiega Gianluca Marchi, pro-rettore vicario di Unimore - nasce da un programma finanziato dalla regione Emilia-Romagna di nome Food-Er, ovvero un'alleanza tra i quattro atenei della regione per sviluppare alta formazione nel settore agroalimentare. La caratteristica di questa proposta formativa nuova è quella di puntare all'eccellenza dal punto di vista della preparazione che vogliamo fornire: lo scopo, infatti, è quello di costruire un sistema di competenze innovative e internazionali che possa supportare un ulteriore sviluppo di questo settore». Al termine del Master, gli studenti avranno acquisito le competenze necessarie per condurre analisi di contesto territoriale e aziendale per individuare e comprendere condizioni, opportunità e prospettive del settore turistico in uno specifico assetto territoriale e imprenditoriale, identificare e valutare i prodotti turistici più efficaci in base al contesto, alle



Il Resto del Carlino (ed. Modena)

Ateneo

risorse e al mercato, sviluppare prodotti turistici coerenti, collaborare con gli stakeholder pubblici e privati, stabilire e supervisionare la comunicazione e attuare la strategia operativa più efficace utilizzando le tecnologie moderne per supportare la pianificazione strategica dell'attività turistica. «Il comparto agroalimentare ed enogastronomico - le parole del presidente della Provincia, Fabio Braglia - è molto importante in Emilia-Romagna ed è fondamentale mettere in campo una rete che coinvolga istituzioni, enti pubblici e aziende per promuovere le eccellenze del territorio. L'Università di Modena e Reggio Emilia contribuisce a questo programma attivando un Master in Turismo enogastronomico e per la Provincia, che coordina le attività di promozione turistica de territorio, si tratta di un'opportunità di crescita di grande interesse per l'intera comunità, oltre a rafforzare la proficua sinergia con l'Università».