



La cucina come patrimonio di conoscenze, un bene culturale E' l'approccio del Master dell'Università Telematica Uninettuno

21 gennaio, 19:08



Esiste una sociologia del cibo da cui non si può prescindere, attraverso essa si possono spiegare usi e costumi degli italiani a tavola. Da questa prospettiva si capisce che parlare di cucina non è semplicemente dare una ricetta, ma entrare in un patrimonio di conoscenze, significa parlare di "beni culturali". A questo scenario si aggiunge poi il ruolo che la cucina ha conquistato nei media (radio, tv, stampa), divenendo negli ultimi anni regina indiscussa della comunicazione.

Da queste premesse nasce il Master professionalizzante dell'Università Telematica internazionale Uninettuno, in promozione, comunicazione e management del patrimonio culturale attraverso l'enogastronomia" con un approccio innovativo che coniuga saperi umanistici - come l'antropologia, la storia, la letteratura - con le tecniche del management, del marketing e della comunicazione, al servizio di un progetto coerente e finora inedito di promozione territoriale.

A parlare di food e di cucina del territorio, l'Uninettuno, presente con le sue piattaforme in tutto il mondo, ha voluto tra i docenti del corso Fabio Campoli, presidente del Circolo dei Buongustai. Un master che sottolinea e ufficializza come necessità formativa e professionale, la corretta informazione sul cibo e sul patrimonio culturale che esso rappresenta: "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. Ho fondato la mia carriera sulla ricerca e sullo studio innanzitutto - afferma Fabio Campoli - e nelle tante rubriche radio-televisive e lezioni tenute 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". Entusiasta anche la coordinatrice scientifica, Tatiana Kirova, che ha puntato a dar vita a un master idoneo a fornire un titolo di studio professionalizzante 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. Iscrizioni aperte fino alla fine di gennaio 2014 e numerose borse di studio a disposizione.