

Master su sicurezza e qualità gastronomica

► PISA

Partirà in autunno, con l'inizio dell'anno accademico, il master internazionale, unico in Italia, "Healthyfood: Production, Gastronomy and Marketing", frutto della collaborazione tra l'Università e la Camera di commercio di Pisa e la Fondazione Campus. Il master, che durerà un anno e con lezioni in inglese, è rivolto a studenti con laurea di pri-

mo livello conseguita in Italia o all'estero in qualsiasi ambito.

«L'iniziativa – spiega Manuela Giovannetti, direttrice del centro interdipartimentale di Nutraceutica – si inserisce nel solco della tradizione di eccellenza pisana nel campo degli studi sui rapporti tra cibo e salute e grazie a questo nuovo percorso di studi l'ateneo si colloca in un contesto internazionale di eccellenza, a fianco di alcune prestigiose uni-

versità, come Harvard, che da anni sono attive nella divulgazione scientifica della nutraceutica legata alla gastronomia». Il master sarà organizzato in 5 moduli: storia e cultura enogastronomica e dei prodotti del territorio; scienza dell'alimentazione: cibo e salute; sicurezza alimentare; gastronomia e degustazione; comunicazione e marketing dei prodotti del territorio. «Formeremo - conclude Rossano Massai,

direttore del dipartimento di Scienze agrarie - figure professionali dotate di competenze multidisciplinari sulle qualità nutrizionali e nutraceutiche del cibo. I futuri diplomati potranno diventare operatori di imprese ristorative, agroalimentari artigianali e industriali, responsabili di consorzi di produzione e tutela di alimenti e bevande, organizzatori di eventi enogastronomici e di promozione dei prodotti agro-alimentari del territorio, esperti gastronomi, giornalisti e consulenti della comunicazione enogastronomica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Manuela Giovannetti del centro interdipartimentale di Nutraceutica

