

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



SISTEMA ITS



MASTER IN SPECIALTY FOOD E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO



ACCADEMIA
SYMPOSIUM



È il nuovo corso di Accademia Symposium per la formazione di consulenti gastronomici e food scout: figure professionali capaci di ricercare e selezionare eccellenze territoriali, raccontare e valorizzare storie e sapori, intrecciare esperienze e culture di produttori e chef, tradizioni culinarie e virtuosismi gourmet.

ELIO GHISALBERTI
Coordinatore del corso
Giornalista Enogastronomico
(L'Espresso, Corriere della Sera)

Il Master in Specialty Food e valorizzazione del territorio è ideato per chi vuole entrare in realtà enogastronomiche di eccellenza, lavorando nel mondo della valorizzazione e comunicazione di prodotti unici.

NICOLÒ SCAGLIONE
Coordinatore del corso
Filosofo, Food Scout,
Consulente gastronomico



IL CORSO PIÙ AGGIORNATO IN ITALIA



TEORIA E PRATICA INSIEME

50% di lezione e 50% di stage, visite esclusive presso produttori e trasformatori, degustazioni e incontri con imprenditori



DOCENTI PROFESSIONISTI

e selezionati esperti internazionali del mondo della critica enogastronomica, della cucina e della trasformazione alimentare



NETWORK NAZIONALE E INTERNAZIONALE

di aziende ed esperti per poter avviare un percorso di carriera lavorativa

LE 3 ABILITÀ PRINCIPALI CHE ACQUISIRAI CON QUESTO MASTER



EDUCAZIONE AL GUSTO

Ogni specialità culinaria che si assapora è composta da una complessità di gusti; tuttavia molto spesso non si sanno riconoscere. Per questo un'abilità che acquisirai con questo corso è quella di approfondire la conoscenza dei sapori che sono presenti in un piatto, imparerai a riconoscerli e apprenderai le corrette tecniche di degustazione.



CONOSCENZA DEL CONTESTO REGIONALE ENOASTRONOMICO (DOP, DOCG, IGT, STG)

Vista la grande varietà di tradizioni culinarie e di sapori che caratterizzano ogni regione del nostro Paese, anche per un esperto di cucina spesso può essere difficile riconoscere le provenienze dei diversi prodotti e coglierne le sfumature gustative. In questo Master andremo a percorrere molteplici itinerari del gusto ed imparerai a distinguere e apprezzare i contesti di provenienza.



RACCONTARE IL CIBO CON LE PAROLE GIUSTE

Saper riconoscere i gusti è importante, ma altrettanto decisivo è trovare le parole giuste per raccontarli. Per questo durante il Master imparerai anche a padroneggiare le principali tecniche di critica enogastronomica, la gestione di eventi e fiere, l'utilizzo di strumenti on-line e off-line essenziali per raccontare esperienze culinarie.

TRA I DOCENTI CHE TI SEGUIRANNO NEL CORSO



ALBERTO
GIPPONI

Chef del Dina
(uno dei ristoranti
più innovativi in Italia)

STEFANO
GUZZETTI

Ciacco Gelateria
(uno dei più bravi
Gelatieri Italiani)

ALESSANDRO
NEGRINI

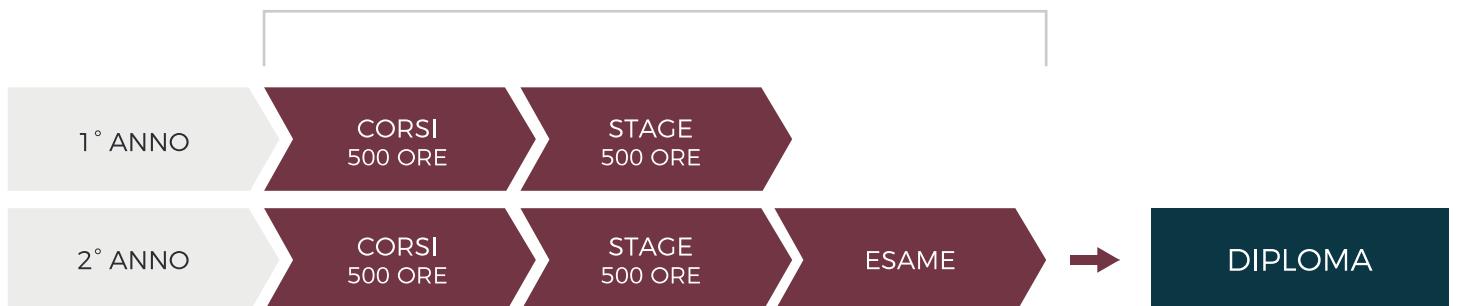
Chef Aimo e Nadia
(2 stelle Michelin)

ANDREA
BEZZECCHI

Titolare Acetaia San
Giacomo, produttore
aceto di vino e aceto
di mosto balsamico
tradizionale

INIZIO MASTER: 28 FEBBRAIO 2022

IL PERCORSO



SISTEMA ITS
MASTER IN SPECIALTY FOOD
E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

SEDE
Accademia Symposium
Via L. Pavoni, 15
Rodengo-Saiano (BS)

CONTATTI
📞 Tel: 030 2384917
✉️ Mail: its@accademiasymposium.it

VISITA IL NOSTRO SITO
www.ACCADEMIASYMPOSIUM.IT



MAIN PARTNER



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore