

Cerimonia di inizio per la prima edizione del Master universitario di I livello in "*Vini italiani e mercati mondiali* ", promosso da Scuola Superiore Sant'Anna, Università di Pisa, Università per Stranieri di Siena, con Associazione Italiana Sommeliers (AIS). L'evento inaugurale è previsto per giovedì 12 novembre alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa (inizio ore 15.00, in aula magna), alla presenza degli oltre 20 allievi. I saluti saranno affidati al Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna, Pierdomenico Perata.

La relazione di apertura sarà tenuta dal Direttore del Master, Pietro Tonutti; seguiranno i saluti del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari, Agro Ambientali dell'Università di Pisa, Rossano Massai; l'intervento del Responsabile per le relazioni con le aziende, Alessandro Balducci - a cui sarà affidata anche la lettura di un messaggio del Rettore dell'Università per Stranieri di Siena, Pietro Cataldi - e del Presidente AIS, Antonello Maietta.

La cerimonia vedrà poi gli interventi del Presidente dell'Associazione Città del Vino, Paolo Corbini, e del winemaker, giornalista e scrittore Roberto Cipresso.

La didattica del Master in "Vini italiani e mercati mondiali" si articolerà in tre moduli, a cui si aggiungerà (per gli allievi che ne fossero sprovvisti) il corso per sommelier. In totale si terranno 400 ore di formazione in aula, oltre a quelle dedicate alle attività individuali di studio; a conclusione del percorso è previsto uno stage aziendale. Il master valorizzerà una professionalità oggi poco diffusa o non valorizzata come si deve. Il settore enogastronomico è uno degli elementi che caratterizzano il "made in Italy" e che contribuiscono alla definizione dell'identità italiana in termini culturali ed economici, sui mercati internazionali: è, infatti, sinonimo di prodotto "non replicabile" ed è espressione di un territorio che non ha eguali nel mondo. Per affrontare i mercati internazionali, in particolare quelli emergenti, promuovendo il settore vitivinicolo e, più in generale quello enogastronomico, è necessaria una formazione adeguata, su temi strategici, che il master intende fornire.