

Primo Piano

# Master universitario di I° livello “Comunicazione per l’Enogastronomia” dell’Università di Palermo

di: Redazione

28 agosto 2022



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PALERMO



Sarà avviato in ottobre il Master universitario di I° livello in “*Comunicazione per l’Enogastronomia*” coordinato dal Prof. **Gianfranco Marrone**, docente di Semiotica al Dipartimento Culture e Società dell’Università degli Studi di Palermo. La durata è di un anno (60 CFU), inizio gennaio 2023. *WIS* e *Slow Food Palermo* sostengono questa iniziativa.

---

Gianfranco Marrone

*Gianfranco Marrone, saggista e scrittore, lavora sui linguaggi e i discorsi della contemporaneità. E' professore ordinario di Semiotica nell'Università di Palermo. Dirige il Centro internazionale di scienze semiotiche di Urbino. Giornalista pubblicista, collabora a "Tuttolibri" de "La Stampa", "Repubblica – Palermo", "doppiozero" e altre testate. Tiene una rubrica intitolata "Punto" nell'ultima pagina del magazine "Il Gattopardo". Svolge ricerche qualitative sulla comunicazione di brand per enti pubblici e aziende private. E' delegato del Rettore dell'Università di Palermo allo sviluppo e al coordinamento delle attività di comunicazione dell'Ateneo. Dirige il Master europeo di secondo livello sulla Cultura e la comunicazione del gusto.*

---

## Master universitario di I° livello "Comunicazione per l'Enogastronomia"

### **Obiettivi del corso**

Il master in Comunicazione per l'enogastronomia ha l'obiettivo di fornire strumenti e conoscenze specifiche nel campo delle scienze della comunicazione e del settore agroalimentare. È rivolto a giovani laureati e a professionisti che intendono acquisire competenze per la promozione e la valorizzazione della filiera enogastronomica italiana.

I partecipanti al master svilupperanno conoscenze teoriche e pratiche su come: elaborare strategie di marketing e comunicazione integrata per prodotti e servizi del settore agroalimentare; coordinare l'esecuzione delle attività di comunicazione e gestire le diverse leve di promozione; svolgere ricerche e analisi sui fenomeni in ambito food&beverage; contribuire alla diffusione della cultura enogastronomica e allo sviluppo sostenibile del territorio.

### **A chi è rivolto**

Studenti, professionisti della comunicazione food&beverage, imprenditori e lavoratori della filiera agroalimentare, consulenti in marketing e comunicazione.

### **Sbocchi professionali**

Il master mira a formare professionisti del settore agroalimentare, con ruoli di coordinamento e consulenza in realtà coinvolte nella filiera di produzione, trasformazione, distribuzione e comunicazione, tra cui aziende, aggregazioni (consorzi, OP, etc.), enti e istituzioni (agenzie di sviluppo del territorio e di commercio internazionale, enoteche regionali, assessorati, etc.), agenzie di comunicazione e media.

Alcuni ruoli, nello specifico: responsabile comunicazione e PR; brand manager; social media manager e social media strategist; content manager; account; strategic planner; ADV specialist; event planner; addetto stampa; copywriter e art director.

### **Coordinatore**

prof. Gianfranco Marrone, docente di Semiotica al Dipartimento Culture e Società  
gianfranco.marrone@unipa.it

### **Specifiche**

Master di primo livello della durata di un anno (60 CFU). Prenotazioni da ottobre 2022. Inizio: gennaio 2023

### **Requisiti di accesso**

Possesso della laurea triennale o magistrale

### **Costi**

Tassa di iscrizione di 2.555,00 euro. Borse di studio a copertura parziale o totale delle spese di iscrizione saranno messe a disposizione da aziende partner.

### **Articolazione del piano didattico**

Piano degli insegnamenti (in fase di perfezionamento):

- Semiotica del cibo
- Pubblicità e comunicazione del cibo
- Food Design
- Comunicazione digitale del cibo
- Marketing del settore enogastronomico
- Food packaging
- Strategie di promozione enogastronomica del territorio
- Project work di food branding •Cultura visuale del cibo
- Cibo e media
- Antropologia del cibo
- Produzione alimentare ed enogastronomica
- Cibo e salute
- Storia del cibo e culture alimentari
- Ristoranti e forme della ristorazione
- Itinerari del gusto
- Stage finale in azienda

###