

Comunicato stampa

## **Certificate of Advanced Studies “Food & Wine Business Management”**

**Una collaborazione SUPSI – Gambero Rosso Academy – GastroTicino,  
con il patrocinio del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino**

Stabio, 25 gennaio 2018 - Il Dipartimento economia aziendale, sanità e sociale (DEASS) della SUPSI, Gambero Rosso Academy e GastroTicino hanno presentato questa mattina presso la Rapelli SA di Stabio il nuovo Certificate of Advanced Studies “Food & Wine Business Management”, un percorso di studio che fornisce una risposta integrata alle necessità sempre più articolate legate al settore enogastronomico.

Se è vero che tutti gli uomini mangiano, tuttavia ogni cultura mangia a modo suo e fa della cucina la sua carta d'identità: passioni, ossessioni, emozioni, tradizioni, repulsioni e contraddizioni, tutto si dice attraverso il cibo. Nella società moderna, caratterizzata da social network, e-commerce e bitcoin, il cibo biologico, la cucina del territorio e i prodotti a km “0” stanno conquistando sempre più spazio. Sembra un paradosso, invece è una naturale conseguenza del progresso e della globalizzazione, esprime il crescente bisogno di “genuinità” in un mondo sempre più virtuale. Il rapporto con il cibo è in forte evoluzione: i modelli di consumo si modificano, i programmi di cucina spopolano sui mass-media e i cuochi sono diventati delle star. A dispetto di questo scenario, i dati economici della ristorazione in Ticino non sono altrettanto confortanti e mostrano andamenti contraddittori. I clienti, sempre più esigenti, quando si recano in un bar o in un ristorante non si accontentano del cibo e delle bevande: vogliono vivere un'esperienza unica di sapori, colori e odori, ma anche di servizio, di accoglienza, di design.

Il successo nel mondo del Food & Beverage non è frutto di casualità, o di un'intuizione estemporanea, esso è il risultato di un'attenta progettazione, che tiene insieme innovazione, qualità, design, servizio e organizzazione economica.

Le competenze per avere successo in questo settore sono molteplici: capacità tecnica, innovazione, gestione del personale, marketing e imprenditorialità. Per questo motivo tre istituzioni formative, quali SUPSI, Gambero Rosso Academy e GastroTicino hanno unito le forze per proporre un percorso formativo che metta a disposizione del partecipante tutte le competenze necessarie. La partecipazione del Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT) completa il gruppo di lavoro, coinvolgendo realtà produttive locali e garantendo la coerenza del progetto formativo con le strategie istituzionali di sviluppo della filiera agroalimentare del Ticino.

La conferenza stampa odierna si è aperta con il saluto del Direttore di Rapelli **Glauco Martinetti**, che ha gentilmente ospitato l'evento. È seguito l'intervento di **Stefano Rizzi**, direttore Divisione dell'economia del Cantone Ticino che ha introdotto il tema parlando della filiera agroalimentare come tassello importante

dell'economia ticinese. **Andrea Martone**, docente SUPSI, ha poi presentato il percorso formativo sottolineando la necessità per chi opera in questo settore di essere adeguatamente formato per creare vantaggio competitivo. Con la relazione di **Camilla Carrega Bertolini**, Academic Programs Coordinator di Gambero Rosso, il focus si è spostato sulle competenze in grado di valorizzare un territorio in un contesto sempre più globale. **Gabriele Beltrami**, direttore di GastroTicino, si è infine soffermato sul tema della formazione nel settore enogastronomico che rientra tra i pilastri dell'associazione che porta avanti una vasta attività di formazione professionale grazie a GastroFormazione.

Il settore del food & beverage sta diventando sempre più importante nella società moderna e l'offerta è evoluta in tempi molto rapidi. La risposta dei ristoratori di successo non può quindi che nascere dall'integrazione tra la qualità del cibo e delle bevande, le caratteristiche estetiche e di design del locale e il territorio circostante, la sua cultura e le sue attrattività. Per questo motivo è nato il **Certificate of Advanced Studies SUPSI in Food & Wine Business Management** che mira a colmare un vuoto dell'offerta formativa ticinese per aiutare gli operatori del settore a riqualificare la propria offerta e a definire una strategia competitiva vincente. Il CAS si rivolge agli imprenditori del settore che vogliono essere più competitivi ed ai lavoratori che vogliono assumere ruoli imprenditoriali e dirigenziali nel settore del food & beverage; fornisce una risposta integrata alle necessità sempre più articolate legate a questo settore, offrendo una formazione manageriale e gestionale generale, combinata allo sviluppo di competenze specifiche della filiera, per preparare manager specializzati in grado di affrontare le sfide del settore enogastronomico in un contesto internazionale e multiculturale. È pensato per persone che lavorano e quindi consente di conciliare lo studio con un'occupazione stabile grazie a lezioni che si svolgono secondo la formula dei 2 giorni al mese. La durata del corso è di un anno a partire dal 3 maggio 2018; il termine per le iscrizioni è il 16 aprile 2018.

La conferenza stampa, moderata dalla responsabile della formazione continua DEASS-SUPSI **Carmen Vaucher De La Croix**, è terminata con una degustazione di prodotti gastronomici gentilmente offerti dalla Rapelli SA.

Nell'anno in cui Lugano è stata designata "Città del Gusto 2018", il corso promosso da SUPSI, Gambero Rosso Academy, GastroTicino, con il patrocinio del CCAT, rappresenta un importante ed ulteriore arricchimento per il territorio ticinese.

Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi ad [andrea.martone@supsi.ch](mailto:andrea.martone@supsi.ch), tel. 058 666 61 59.