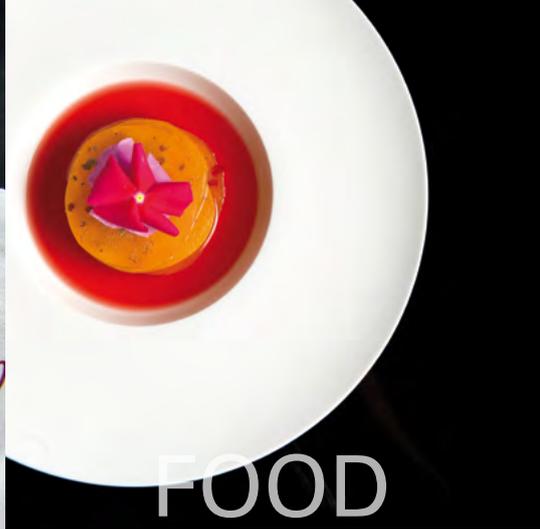




TURISMO



WINE



FOOD



MARKETING



COMUNICAZIONE



CULTURA



TERRITORIO



EVENTI

# Master in Marketing e Comunicazione per il turismo enogastronomico

## DURATA DEL CORSO

dal 15 ottobre al 12 aprile  
420 ore

## FREQUENZA

4 giorni alla settimana  
+ 1 week end al mese

## STAGE

per i più meritevoli possibilità  
di stage

Il Master in Marketing e Comunicazione per il turismo enogastronomico è una proposta didattica interamente concepita e progettata da Gambero Rosso a partire dalla sua esperienza trentennale nell'ambito della cultura e della divulgazione enogastronomiche. È un corso innovativo, e prevede l'approfondimento delle principali competenze necessarie per valorizzare nell'ambito del settore turistico ed enogastronomico gli strumenti offerti dalle nuove tecnologie per il marketing e la comunicazione d'impresa.

Titolo storico della Food & Wine Academy di Gambero Rosso, il corso (prima denominato Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico) è stato rinnovato e aggiornato in occasione del trentennale dell'azienda con l'obiettivo di formare professionisti in grado di interpretare con efficacia ancora maggiore le tendenze relative alla comunicazione, ai consumi e alle strategie aziendali in ambito enogastronomico.

In una fase economica e culturale in cui il settore del Food & Wine risulta particolarmente d'appeal, per consumatori e investitori diventa decisiva la capacità degli operatori specializzati di rinnovarsi e di estendere le proprie competenze nel campo del management dei contenuti, dello storytelling legato alle origini e allo sviluppo dei prodotti italiani e in-

ternazionali, della composizione di supporti nei panorami digitali e multiplatforma, della divulgazione esperienziale. Dispositivi e tecniche che, al di là della propria valenza estetica e dell'intrattenimento che generano, partecipano positivamente alla produzione di risultati aziendali, anche in termini di volumi di vendite e di fatturato.

In particolare, con lo sviluppo dei linguaggi di rete è stata la figura del giornalista stesso, enogastronomico e non, a mutare: a essa è ora richiesto di sviluppare, editare e distribuire contenuti di qualità per differenti profili e target, tanto in ambito corporate quanto in quello consumer, modulando i linguaggi secondo le piattaforme di volta in volta utilizzate. Allo stesso modo una destinazione turistica, un prodotto, un ristorante, un itinerario enogastronomico cominciano ad esistere solo quando vengono comunicati. Per questo il Master vuole creare nuovi professionisti, informati e trasversali, che dovranno essere in grado di conoscere, interpretare e diffondere le caratteristiche di un particolare territorio. Infine, il Master coadiuva chi ha già intrapreso una carriera nell'ambito di riferimento nel raggiungimento dei propri obiettivi professionali. Degustatori, sommelier, critici, giornalisti ma anche manager per l'export, per la comunicazione o per la vendita con vasta preparazione nel content management, sono alcune delle figure in uscita.

## ELEMENTI DISTINTIVI DEL CORSO

Il Master in Marketing e Comunicazione per il turismo enogastronomico è un corso innovativo, ideato e realizzato per rispondere con efficacia alle richieste del mondo del lavoro e si distingue dal resto dell'offerta presente sul mercato grazie a una serie di caratteristiche uniche.

- **VISIBILITÀ SUI CANALI GAMBERO ROSSO**  
Gambero Rosso non vuol dire solo formazione. Da più di tre decenni, infatti, l'azienda è notoriamente attiva in Italia e all'estero nel settore editoriale attraverso un approccio multiplatforma. Un patrimonio tecnico e umano che viene messo a disposizione degli studenti, dando loro la possibilità di mettersi in evidenza su tutte le piattaforme del network, con la possibilità di imprimere un'accelerazione notevole alla propria carriera. Rubriche specifiche sul mensile Gambero Rosso, video autoprodotti dagli studenti e trasmessi su canali web dedicati, apparizioni nelle trasmissioni televisive di Gambero Rosso Channel (in onda sulla piattaforma Sky sul canale 412) sono risorse uniche nel panorama formativo italiano.
- **ACCESSO AGEVOLATO ALLE SPECIALTIES**  
L'offerta formativa Gambero Rosso non si ferma ai corsi professionali, ma prevede dei corsi di specializzazione esclusivi da frequentare presso le Città del Gusto italiane. Gli allievi in uscita dal Master in Marketing e Comunicazione per il turismo enogastronomico che scelgono di perfezionarsi attraverso dei percorsi appositi hanno diritto al 25% di sconto.
- **CONFRONTO CON I PROFESSIONISTI**  
**GAMBERO ROSSO IN TEMA DI COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA**



## A CHI SI RIVOLGE IL MASTER

Il Master in Marketing e Comunicazione per il turismo enogastronomico si rivolge a neolaureati di primo livello e a giovani non laureati con documentate esperienze nel settore (previo colloquio), che vogliano intraprendere una carriera nel Food & Wine e a professionisti e imprenditori di ogni età che desiderino approfondire le loro conoscenze e competenze nell'ambito del turismo e dell'enogastronomia. Il percorso formativo è

anche di particolare interesse per i responsabili di aziende enogastronomiche, della ristorazione e agroalimentari, nonché addetti alla comunicazione delle stesse imprese e per i professionisti di recente inserimento nel mondo del lavoro nei seguenti settori: giornalismo, marketing, ufficio stampa, web marketing, blog e social media, comunicazione on line, e-commerce, tour operator, agenzie di viaggio.

## A QUALI PROFESSIONI ABILITA?

Il profilo in uscita è quello di un professionista in grado di produrre contenuti di qualità che esaltino i valori aggiunti dei servizi del turismo e dei prodotti enogastronomici d'eccellenza. L'obiettivo è quello di creare soggetti che dovranno conoscere, interpretare e diffondere le peculiarità e le eccellenze di un territorio: professionisti curiosi, aggiornati, preparati a vincere la sfida sul fronte dei new media, adeguatamente informati su ciò che andranno a comunicare. Soggetti capaci, a loro volta, di creare

essi stessi le opportunità professionali da imporre sul mercato. Il Master coadiuva coloro che hanno già intrapreso una carriera in questo ambito nel raggiungimento dei propri obiettivi professionali. Uffici stampa, operatori del marketing, responsabili comunicazione e marketing nel settore Horeca, food blogger, travel blogger, destination manager, social media manager, trend setter, e-commerce manager, influencer, web reporter, comunicatori nei panorami digitali e multiplatforma.



## PIANO DIDATTICO

Il master, di 420 ore totali, è suddiviso in lezioni frontali, master class, pratiche laboratoriali e visite all'esterno.

### MODULO 1

Tecniche di presentazione  
Public speaking  
Personal branding

### MODULO 2

Design thinking  
Fare impresa  
Future trends

### MODULO 3

Projet management  
Marketing strategico  
Marketing e advertising  
Tecniche di scrittura  
Social media marketing  
Copywriting  
Ufficio stampa  
Content strategy  
Event management  
Storytelling  
Piattaforme online  
e e-commerce  
Media

Marketing e comunicazione  
territoriale  
Marketing e comunicazione  
nell'enogastronomia  
Comunicare con un blog  
Comunicare una fiera/evento  
Comunicare un locale/attività  
Recensire un territorio

### MODULO 4

Dati tendenze e protagonisti  
del turismo  
Scenario: il mercato italiano  
Storia del turismo  
Management turistico  
Guide turistiche e giornalismo  
Ufficio stampa turismo  
internazionale

### MODULO 5

Storia e tendenze del food  
Storia della gastronomia  
Ufficio stampa  
enogastronomia

Il wine businnes  
Management della  
ristorazione  
Olio formaggi e salumi  
Carne e pesce  
Verdura frutta e uova  
Riso  
Pasta  
Pane e intolleranze  
Pizza  
Dolci  
Birra  
Vigneto Italia + estero

### MODULO 6

Case History  
Uscite didattiche  
Progetto di tesi

## COSA COMPRENDE LA QUOTA D'ISCRIZIONE

- Incontri con chef rinomati
- Sconti su attività ed eventi Gambero Rosso
- Sconti sulle iniziative che si tengono presso tutte le Città del Gusto
- Accesso agevolato con sconto del 25% alle specialties Gambero Rosso
- La guida "Ristoranti d'Italia" Gambero Rosso
- Confronti e dibattiti tra professionisti di settori diversi

## TITOLI RILASCIATI

Al termine del Master, il partecipante sarà valutato attraverso un progetto di tesi che attesta il livello di apprendimento e il grado di capacità di applicazione delle competenze acquisite. Verrà rilasciato il Diploma (frequenza minima richiesta: 80% delle attività formative).

## AGEVOLAZIONI

### Finanziamento

Grazie alla partnership tra Gambero Rosso e Artigiancassa del Gruppo BNP Paribas è possibile accedere ai finanziamenti per l'alta formazione con condizioni vantaggiose rispetto agli standard di mercato.

### Stage retribuito

Ciascun frequentante sarà messo in contatto con le prestigiose attività e imprese del network Gambero Rosso. Al più meritevole sarà data la possibilità di ammissione a uno stage, secondo la normativa vigente.

## FAQ

**D: Il Master è a numero chiuso?**

R: Il numero di partecipanti per ogni edizione del Master è limitato per garantire la qualità e l'efficacia della didattica. Le domande di iscrizione in eccesso per ciascuna edizione saranno tuttavia ritenute valide per l'edizione successiva.

**D: La frequenza del Master è obbligatoria?**

R: Al fine di recepire in maniera appropriata tutti i contenuti è necessario frequentare le lezioni. La frequenza minima richiesta è dell'80% delle attività

**D: Qual è la modalità di ammissione al Master?**

R: Viene richiesta la presentazione del Curriculum Vitae e una lettera motivazionale; i candidati verranno successivamente sottoposti ad un colloquio attitudinale. Verranno inoltre presi in considerazione i Curriculum di soggetti provenienti da altri ambiti professionali ma interessati ai temi proposti dal Master.

**D: In quale città posso frequentare il Master?**

R: Le lezioni si terranno presso la Città del gusto di Torino.

**D: Sono previste forme di pagamento dilazionate?**

R: Sì, è possibile seguire il seguente piano di pagamento:  
Iscrizione: 1.500€  
I rata: 2.000€ 30 novembre  
II rata: 2.000€ 30 gennaio  
III rata: 1.500€ 30 marzo

GAMBERO ROSSO<sup>®</sup>  
ITALY  
FOOD  WINE  
ACADEMY

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

PARTNER

