

Cirfood**Un percorso
formativo
gastronomico**

► Cirfood apre le porte del Cirfood District e presenta la prima edizione della Summer School "Innovazione e strategia dell'impresa agroalimentare", promossa da Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Università di Parma, che si terrà a Reggio Emilia dal 17 al 21 luglio. Un corso innovativo, dedicato a tutti coloro che vedono nel cibo italiano il proprio futuro o una grande passione, con approfondimenti sulla sua produzione, distribuzione e comunicazione e sulle strategie per l'innovazione nel settore alimentare italiano.

Il percorso formativo, che seguirà un modello di apprendimento ibrido, fra pratica e teoria, focalizzerà l'attenzione sul ruolo strategico dell'impresa alimentare nell'economia italiana, sulla sua crescita in chiave sostenibile e innovativa e sul suo contributo a favore della transizione ecologica. Le lezioni si alterneranno con visite a realtà della Food Valley, che permetteranno ai partecipanti di entrare in contatto con le aziende che rappresentano l'Italia nel mondo attraverso prodotti iconici.

Il corso include almeno una Masterclass al giorno, condotta da docenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e dell'Università di Parma, per fornire un quadro in cui inserire le informazioni e i dati emergenti dalle visite, dalle degustazioni e dalle testimonianze imprenditoriali.

Saranno affrontati temi come l'innovazione di prodotto, le questioni etiche connesse ai nuovi trend alimentari, i numeri del cibo italiano, lo storytelling e la comunicazione intorno all'industria.

La Summer School si terrà dal 17 al 21 luglio e ci si può iscrivere entro il 30 giugno 2023.

