

POLITECNICO DI MILANO CON POLLENZO

Il nuovo Master che unisce il design al mondo delle scienze gastronomiche

Unire le competenze analitiche e progettuali proprie del design a quelle specifiche provenienti dalle scienze gastronomiche per innovare e rilanciare il sistema alimentare nell'era post Covid. È ciò che si propone di fare il Master internazionale Design for Food proposto dal Politecnico di Milano in collaborazione con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. «Di fronte alle sfide po-

ste dall'emergenza sanitaria si sono rilevati nuovi trend e abitudini dei consumatori nella fruizione di prodotti e servizi legati all'ambito food - spiegano i promotori -. Per questo si aprono nuovi scenari che necessitano del coinvolgimento di specifiche figure professionali capaci di affiancare i produttori verso progetti di innovazione e sviluppo». Il Master, al via ad ottobre, avrà come punto di forza

gli «StudyTrips», viaggi didattici che permetteranno di integrare, approfondire e contestualizzare attraverso un approccio esperienziale le conoscenze teoriche acquisite attraverso l'incontro diretto con il territorio e produttori, esperti e professionisti del settore. Ogni tour si focalizzerà sulle filiere di produzione, trasformazione, trasporto e consumo di cibo, tramite visite, workshop e degustazioni. Due in particolare i temi proposti: il sistema di filiera locale (Food Local System) e la produzione vitivinicola (Wine System). Le iscrizioni sono già aperte. R. F. —

