



# MCCGE

Master in Comunicazione  
e Giornalismo Enogastronomico

Settembre-Marzo



L'**MCGE** è un master full time, con frequenza obbligatoria quotidiana. Il numero dei partecipanti (max 20) è programmato per garantire la qualità e l'efficacia didattica. Il programma prevede 568 ore di formazione d'aula + 220 ore di laboratorio sensoriale sul cibo e il vino.

---

## OBIETTIVI DEL MASTER

Il master ha l'obiettivo di formare negli allievi le skills necessarie per operare nel mondo della comunicazione e del marketing del food&wine nelle aziende e nelle imprese del settore oltre a competenze nella produzione di contenuti per la carta stampata, i social media e il web journalism.

---

## LA FACULTY

A tal fine il corpo docente è formato da manager della comunicazione ed esperti del giornalismo enogastronomico, docenti universitari, esperti di vino e cibo, antropologi e storici della gastronomia, chef e personaggi di spicco del settore.

---

## LA DIDATTICA

Viene svolta utilizzando tecniche innovative e tradizionali, con metodi teorici-pratici quali lezioni frontali affiancate da project work e altre tecniche di apprendimento attivo.

## SCEGLIERE IL MCGE

Eccellenza

Futuro

Unicità

Multimedialità

Passione

## PERCHÈ

Per avere una formazione orientata al mondo del lavoro attraverso il network d'eccellenza sul cibo e il vino più autorevole del mercato.

Per imparare ad operare in uno dei settori di maggiore crescita e sviluppo: il food&wine.

L'MCGE è l'unica offerta formativa presente sul mercato che dal 2003 forma i futuri comunicatori e produttori di contenuti del food&wine.

Il percorso didattico si basa su un metodo teorico-pratico che fa riferimento a tutte le aree della comunicazione e del giornalismo sfruttando i contenuti e le opportunità di tutti i canali multimediali del network Gambero Rosso.

Perchè possiamo fare della tua passione la tua professione.

# PROGRAMMA

Il piano didattico si articola in tre macro aree, due teoriche e una pratica di approfondimento:

## COMUNICAZIONE E GIORNALISMO

Teoria e tecniche del giornalismo  
Teorie e tecniche della comunicazione  
Teorie e tecniche della pubblicità  
Food writing  
Marketing Planning  
Branding  
Web Marketing e new media  
Organizzazione di eventi e relazioni pubbliche  
Istituzioni, economia e statistiche di settore

## CULTURA ENOGASTRONOMICA

Letteratura del cibo  
Storia della gastronomia  
Antropologia del cibo  
Editoria enogastronomica  
Critica e ristorazione  
Management della ristorazione  
Food photography  
Merceologie: pasta, riso, verdure, pesce, carne, olio, erbe aromatiche e spezie.

## I LAB

Vino italiano e internazionale: conoscere, degustare e scrivere di vino  
Laboratorio sensoriale in cucina: conoscere e riconoscere la qualità  
Laboratorio tecnico con gli studi televisivi di Gambero Rosso Channel (canale Sky 411)

## ATTIVITÀ FORMATIVE ED EXTRA DIDATTICHE

Sono previste attività didattiche quali analisi di case histories aziendali, visite guidate in aziende, partecipazioni ad eventi e manifestazioni.

## METODO DIDATTICO

Le metodologie didattiche integrano gli aspetti teorici con lezioni frontali, a quelli a carattere più specificamente operativo con prove pratiche, laboratori e project work.

## DOCENTI

Il metodo di insegnamento è affidato a docenti universitari e professionisti del settore:

Marino Niola (antropologo) – Licia Granello (giornalista) – Poalo Di Paolo (scrittore) – Marco Lombardi (giornalista) – Alberto Mattiacci (La Sapienza) – Giuliana Antonucci (Luiss) – Stefano Carboni (MG Logos) – Laura Belviso (INC) – Ilaria Legato (IED) – Paolo Zaccaria (Gambero Rosso) – Mauro Rosati (Qualivita) – Clara Barra (Gambero Rosso) – Stefano Monticelli (Gambero Rosso Channel) – Marco Sabellico (Gambero Rosso) – Dario Laurenzi (Laurenzi Consulting) – Antonello Migliore (chef Gambero Rosso) – Tommaso Rotundo (La Sapienza) – Vittorio Castellani chef Kumalè (giornalista) – Riccardo Staglianò (La Repubblica) – Anna Morelli (Vandenberg Edizioni) – Massimo Roscia (scrittore) – Gabriele Zanatta (Identità Golose) – Andrea Febbraio (Ebuzzing)



# DESTINATARI E PROFILO IN USCITA

**IL MASTER SI RIVOLGE** a neolaureati e laureati (primo o secondo livello) in qualsiasi disciplina.

**IL MASTER FORNISCE** la preparazione necessaria per operare in aziende del settore, nei dipartimenti di comunicazione, marketing e social media, redazioni stampa e web, uffici stampa, società di consulenza del settore, eventi e relazioni pubbliche.



---

## ORARIO

Dal lunedì al giovedì dalle 10:00 alle 13:30 e dalle 14:30 alle 18:00

---

## SEDE

Città del gusto di Roma – Via Enrico Fermi 161

---

## ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del master verrà rilasciato un attestato di frequenza.

90% (frequenza minima richiesta: 90% delle attività formative)

---

## VALUTAZIONE E PROJECT WORK

Durante il master sono previsti momenti di valutazione al fine di verificare il livello di apprendimento degli allievi e il grado di capacità di applicazione delle competenze acquisite che valuteranno anche:

partecipazione alle lezioni e attitudine al lavoro di squadra, consegna e rispetto delle deadline per i project work, prove di valutazioni intermedie ed esame finale.

---

## TIROCINIO FORMATIVO

Per completare il percorso formativo del master è previsto un training on the job 3 mesi presso le aziende e le imprese del network, remunerato secondo la normativa vigente.

Nelle precedenti edizioni, hanno concesso stage, tra gli altri:

GAMBERO ROSSO HOLDING – CITTÀ DEL GUSTO DI NAPOLI - PASTIFICIO DEI CAMPI – QUALIVITA – WITALY – LAURENZI CONSULTING – PUNTARELLA ROSSA – SCATTI DI GUSTO – DISSAPORE – KABES DI ALLAN BAY – CANTINA ABRAXAS – CHEF KUMALE’ DI VITTORIO CASTELLANI – MAGENTA BUREAU – MCS & PARTNERS – BALADIN – INC ISTITUTO NAZIONALE PER LA COMUNICAZIONE – GROM – MASTROBERARDINO – FEUDI SAN GREGORIO – CASA BARONE – SAVINI TARTUFI – GRUPPO EDITORIALE HTML – MG LOGOS .

# Alta Formazione Post Laurea Gambero Rosso

## Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico

---

### Responsabile Alta Formazione

Francesca Riganati

---

### Requisiti di ammissione

Il master è rivolto a neolaureati e laureati di primo o secondo livello (non è richiesta laurea specifica).

---

### Modalità di ammissione

La domanda di partecipazione ai colloqui di selezione è corredata dall'invio del cv a [master@gamberorosso.it](mailto:master@gamberorosso.it).

L'iscrizione al master è subordinata al superamento delle selezioni costituite da un colloquio motivazionale.

---

### Costi

Euro 8.700

I testi e il materiale didattico sono inclusi.

---

### Borse di tutorato

Sono previste borse di tutorato del 50% della quota in seguito a superamento del colloquio di selezione.

---

### Modalità di pagamento

L'iscrizione è di 1500 euro (incluso nella quota totale).

Possibilità di rateizzazione del saldo:

I rata 3.600 euro entro ottobre

II rata 3.600 euro entro novembre

---

### Per ulteriori informazioni:

Alta Formazione Gambero Rosso  
Città del gusto di Roma  
via Enrico Fermi 161

☎ 06 55112210

✉ [master@gamberorosso.it](mailto:master@gamberorosso.it)

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

📱 [@mastergr](https://www.instagram.com/mastergr)

📘 [Master in comunicazione e giornalismo enogastronomico](https://www.facebook.com/Masterincomunicazioneegornalismoenogastronomico)

**BLOG:** [blog.gamberorosso.it/generazionegambero/](http://blog.gamberorosso.it/generazionegambero/)

---

SPONSOR DELLA CITTÀ DEL GUSTO



SPONSOR TECNICO

