



ESCP Business School celebra i 10 anni del Master in IFBM: uno sguardo al futuro del Food & Beverage

Innovazione, sostenibilità e nuovi trend al centro della tavola rotonda con leader del settore

Torino, 06 maggio 2026 – In un contesto in cui il Food & Beverage continua a evolvere tra innovazione tecnologica, sostenibilità e trasformazione dei modelli di consumo, la sede di Torino di ESCP Business School celebra il decimo anniversario del [Master in International Food & Beverage Management \(IFBM\)](#) con un evento dedicato al futuro del settore.

Sabato 9 maggio 2026, il campus ospiterà studenti ed ex studenti, aziende e stakeholder per una giornata di confronto che culminerà in una tavola rotonda con esperti del settore, con l'obiettivo di anticipare le traiettorie che ridefiniranno il Food & Beverage nei prossimi dieci anni.

Lanciato nell'anno accademico 2016-2017, con una classe di 25 studenti, il Master in IFBM ha accolto in dieci anni **410 studenti provenienti da 46 diverse nazionalità**, contribuendo alla formazione di una nuova generazione di professionisti del Food & Beverage, oggi inseriti in contesti internazionali, tra aziende multinazionali, PMI e realtà imprenditoriali del settore.

Il decennale rappresenta non solo un traguardo simbolico, ma anche un momento di riflessione sull'evoluzione del settore e sul ruolo della formazione nel preparare i suoi futuri protagonisti. La giornata celebrativa riunirà a Torino ex studenti del programma, insieme ai professori, alle aziende e agli stakeholder, valorizzando la forza di una community che in questi anni ha contribuito attivamente allo sviluppo del Master attraverso progetti, attività didattiche e collaborazioni.

Dopo i saluti istituzionali della Vice Sindaca della Città di Torino **Michela Favaro**, del **Prof. Francesco Rattalino**, *Senior Executive Vice-President, Academic Affairs*, della **Prof.ssa Alberta Di Giuli**, *Dean di ESCP Business School, Torino*, e del **Prof. Francesco Venuti**, Direttore Accademico del Master, la giornata entrerà nel vivo con la tavola rotonda moderata dalla **Prof.ssa Regina Brix**, Co-Direttrice Accademica del programma.

La roundtable, in lingua inglese e intitolata **“Food & Beverage in 2036: Shaping the Next 10 Years of Taste”** vedrà la partecipazione di rappresentanti di primo piano del settore F&B: **Alessandra Bianco** (Lavazza Group), **Carlo Alberto Danna** (Morsy), **Simona Fiorentini** (Fiorentini), **Antonio Patella** (Private Chef), **Massimo Pozzetti** (Pastiglie Leone) e **Aldo Uva** (Incredò).

Il confronto offrirà una lettura articolata delle principali trasformazioni in atto nel settore, inserendosi nel quadro del decennale del Master in IFBM e proponendo una riflessione prospettica su come evolverà il Food & Beverage nei prossimi dieci anni. La discussione si articolerà attorno a due principali direttrici di analisi, offrendo una visione ampia e prospettica del settore.

Da un lato, una valutazione sul **cibo come esperienza**, con abitudini di consumo sempre più flessibili e dinamiche: fenomeni come la *snackification*, insieme alla crescente attenzione al benessere, stanno ridefinendo i modelli tradizionali di pasto. Parallelamente, anche il *fine dining* evolve in chiave sempre più esperienziale, ridefinendo il concetto di lusso.

Dall'altro lato, il dibattito si concentrerà sul ruolo di tecnologia, ingredienti e processi produttivi, con un'**innovazione** sempre più orientata al miglioramento dei prodotti esistenti in termini di qualità nutrizionale, sostenibilità e accessibilità. In questo contesto, **tecnologia e ricerca saranno centrali nel rispondere a consumatori sempre più consapevoli ed esigenti**.

Master in International Food & Beverage Management

Il decennale rappresenta un momento chiave per evidenziare **l'evoluzione continua del programma**, che nel tempo ha adattato il proprio curriculum alle esigenze del mercato e ai feedback degli studenti.

Il Master in International Food & Beverage Management si è affermato come uno dei programmi di riferimento a livello internazionale per la formazione manageriale nel settore. Riconosciuto da diversi anni come **migliore al mondo nella categoria Food & Beverage** dal ranking Best Masters di Eduniversal, combina solide competenze di management con una specializzazione settoriale distintiva.

Grazie a un approccio fortemente esperienziale – che integra lezioni accademiche, company visit, progetti di consulenza, internship e un dialogo costante con aziende e top manager – il master offre agli studenti un'esposizione diretta alle dinamiche del settore e una preparazione solida e coerente con le richieste del mercato del lavoro.

Gli studenti possono personalizzare il proprio percorso scegliendo tra tre **Major**:

- *Restaurant & Gastronomy Management*, focalizzata sulla gestione e ottimizzazione delle performance nel settore della ristorazione
- *Entrepreneurship & Innovation in F&B*, dedicata allo sviluppo di nuove iniziative imprenditoriali nel settore
- *Marketing & Sales in F&B*, orientata alla costruzione di strategie di brand e vendita in un mercato dinamico e competitivo



L'introduzione delle specializzazioni rappresenta un'evoluzione chiave del programma, rafforzandone la capacità di rispondere in modo mirato alle esigenze del mercato e alle aspirazioni professionali degli studenti.

Dichiarazioni

Prof. Francesco Rattalino, Senior Executive Vice-President, Academic Affairs, ESCP Business School

"Il Master in International Food & Beverage Management è nato con l'ambizione di anticipare i bisogni di un settore in trasformazione, e in questi dieci anni ha saputo evolversi mantenendo questa promessa. Costruire una comunità forte - fatta di studenti, alumni, aziende - è stato il vero motore di questo percorso: è questa rete a trasformare la formazione da investimento individuale in impatto collettivo sul settore."

Prof.ssa Alberta Di Giuli, Dean di ESCP Business School, Torino

"Il decennale del Master in IFBM è, prima di tutto, un momento di gratitudine verso le persone che lo hanno reso possibile: studenti, alumni, docenti e partner. In questi anni abbiamo dimostrato che la pluralità - di nazionalità, esperienze, prospettive - non è solo un valore dichiarato, ma il cuore di una formazione capace di preparare chi saprà leggere e guidare i cambiamenti del settore nei prossimi dieci anni."

Prof. Francesco Venuti, Direttore Accademico del Master in International Food & Beverage Management

"Dieci anni rappresentano un traguardo importante, ma soprattutto un'occasione per riflettere sul percorso costruito insieme a studenti, alumni e partner del settore. Il Food & Beverage è un mondo complesso e affascinante, capace di coinvolgere non solo le competenze di management ma anche la curiosità e la passione per ciò che mettiamo in tavola ogni giorno. Accompagnare i nostri studenti — attraverso percorsi personalizzati e specializzazioni coerenti con le loro aspirazioni — verso ruoli chiave in questo settore in trasformazione: è questo che ci ha guidato nei primi dieci anni e che continuerà a guidarci nei prossimi."

Prof.ssa Regina Brix, Co-Direttrice Accademica del Master in International Food & Beverage Management

"Formare professionisti del Food & Beverage significa prepararli a un settore che non smette mai di sorprendere: dall'evoluzione delle abitudini di consumo alle nuove tecnologie, dalle sfide della sostenibilità al ritorno del valore esperienziale del cibo. In dieci anni abbiamo imparato che la miglior formazione è quella che



mette lo studente al centro di queste trasformazioni, non come spettatore ma come protagonista. Guardando ai prossimi dieci, siamo pronti a farlo ancora."

ESCP Business School

Fondata nel 1819, ESCP Business School è la più antica scuola di business al mondo. Nel corso dei suoi 200 anni di storia, ESCP si è sempre impegnata a formare leader responsabili, audaci e creativi che lanciano tendenze, propongono nuove soluzioni e danno vita ai codici di domani. I sei campus ESCP a Berlino, Londra, Madrid, Parigi, Torino e Varsavia sono i luoghi in cui gli studenti possono sperimentare l'approccio europeo al management basato sulla multiculturalità. Ogni anno, ESCP accoglie oltre 11.000 studenti e più di 6.000 manager di 140 nazionalità diverse. Il suo punto di forza sono i numerosi programmi di formazione aziendale, sia generali che specialistici (Bachelor, Master, MBA, Executive MBA, PhD ed Executive Education), che includono tutti un'esperienza multi-campus. Con l'innovazione come pietra angolare, stiamo accelerando la ricerca accademica e la formazione manageriale per tracciare nuovi percorsi verso un futuro migliore per tutti. Dal 2004 ESCP Business School è presente a Torino, grazie al supporto della Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, la Camera di commercio di Torino, l'Università degli Studi di Torino, il Politecnico di Torino e numerose aziende partner.

It all starts here

Sito Internet: www.escp.eu

Seguici su LinkedIn: @ESCP Business School

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa ESCP Torino Campus

Spin-To. Move on together. Spin-To the future

T. 011 1971 2375

Alessia Levati

M. 389 7959563

levati@spin-to.it

Resp. Ufficio Stampa

Stefano Fassone

M. 347 4020062

fassone@spin-to.it

ESCP Torino Campus

Cristina Marinelli

M. 346 3969434

cmarinelli@escp.eu