



## COMUNICATO STAMPA

Bruxelles, 10 giugno 2026

### **Il cervello in un calice: a Bruxelles la scienza del vino diventa leva di attrattività per la Toscana. Riflettori sul Master “Vini Italiani e Mercati Mondiali” della Scuola Sant’Anna.**

*«Il vino è uno di quei sistemi chimici complessi che la scienza può studiare ma non riprodurre per sintesi: per questo ha bisogno di essere narrato. Saper usare bene quello che finisce nel calice significa, anche se sembra paradossale, saper usare bene il nostro cervello.»* — Marco Malvaldi, scrittore e chimico

Si è svolto il 9 giugno 2026 a Bruxelles, presso l’Ufficio della Regione Toscana (Rond Point Schuman 14), l’evento “Il cervello in un calice — La scienza enologica come fattore di attrattività per la Toscana”, quarto e ultimo appuntamento del Progetto Identità Territoriale Toscana promosso da TOUR4EU e dalla Associazione ex Allievi della Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa. La serata ha unito divulgazione scientifica e formazione accademica, mettendo al centro il Master interuniversitario “Vini Italiani e Mercati Mondiali” della Scuola Superiore Sant’Anna.

Dal calice all’aula. Cuore istituzionale dell’evento è stata la presentazione del Master, illustrato dal suo direttore, il Prof. Pietro Tonutti (Scuola Superiore Sant’Anna). Giunto all’XI edizione consecutiva e attivo dall’anno accademico 2015/16, il Master forma una nuova figura professionale capace di coniugare la conoscenza delle tecniche vitivinicole con le competenze di marketing, comunicazione e commercializzazione del vino italiano nei mercati internazionali.

Il percorso nasce dalla collaborazione tra quattro università toscane — Scuola Superiore Sant’Anna, Università di Pisa, Università di Siena e Università per Stranieri di Siena — e l’Associazione Italiana Sommelier (AIS): chi completa il Master consegue anche il diploma di Sommelier AIS. Sono previste 450 ore d’aula, 360 ore di stage presso aziende, enti e istituzioni del settore e il coinvolgimento di circa 50 docenti, in gran parte professionisti non accademici. L’ammissione è aperta a qualunque laurea triennale, previa selezione.

Il messaggio rivolto alle nuove generazioni è chiaro: il mondo del vino offre numerose e qualificate opportunità professionali, e la formazione interuniversitaria toscana rappresenta una via concreta per coglierle, valorizzando al tempo stesso l’identità e l’attrattività dei territori.

Scienza e racconto nel calice. La parte divulgativa dell’evento ha messo in dialogo il Prof. Ugo Faraguna (Professore di Fisiologia, Università di Pisa) e lo scrittore e chimico Marco Malvaldi, in un’esplorazione di come il cervello interpreta aromi, ricordi ed emozioni durante la degustazione. Ne è emersa l’idea del vino come prodotto naturale e sistema chimico complesso che, proprio perché

irriducibile alla sola analisi, chiede di essere raccontato — e che coinvolge tutti i sensi, perché, come ha ricordato Malvaldi, “non si beve da soli, si beve in compagnia”.

Un progetto che fa sistema. L’evento ha chiuso un ciclo di quattro appuntamenti realizzati tra giugno 2025 e giugno 2026 per rafforzare la rete della comunità toscana a Bruxelles attorno a cultura, ricerca e identità territoriale. Lo ha ribadito il Prof. Giuseppe Turchetti (Vice Presidente dell’Associazione Ex Allievi della Scuola Sant’Anna e Prorettore per i Rapporti con Imprese, Enti e Territorio della Scuola Superiore Sant’Anna): “Intorno alla dimensione enogastronomica c’è il concetto di identità ed è, al tempo stesso, un elemento di attrattività per la nostra regione”.

All’iniziativa hanno preso parte rappresentanti delle istituzioni europee, del corpo diplomatico italiano — con S.E. Francesco Varriale, Console Generale d’Italia a Bruxelles — del mondo accademico, tra cui la Rettrice dell’Università di Firenze Alessandra Petrucci, e della comunità toscana e italiana nel Benelux.

Il Master “Vini Italiani e Mercati Mondiali” è promosso dalla Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa con l’Università di Pisa, l’Università di Siena, l’Università per Stranieri di Siena e l’Associazione Italiana Sommelier. Informazioni e iscrizioni sono disponibili sul sito ufficiale della Scuola Superiore Sant’Anna.