



L'ITALIA PULLULA SEMPRE DI PIÙ DI EVENTI LEGATI ALL'ENOGASTRONOMIA. PER LA RIUSCITA DEI QUALI È FONDAMENTALE, TRA LE ALTRE COSE, ANCHE UNA CORRETTA COMUNICAZIONE, CHE SARÀ IL TEMA DEL SEMINARIO (14-15 OTTOBRE) DELL'UNIVERSITÀ DI ROMA TORVERGATA

L'Italia pullula sempre di più di eventi legati all'enogastronomia. Eventi per la buona riuscita dei quali è fondamentale, tra le altre cose, anche una corretta comunicazione. Che sarà il tema di "Food, Wine & Co. - Comunicazione e Marketing degli eventi eno-gastronomici", seminario promosso, in collaborazione con WineNews e la Ferpi, dal Master in Economia e Gestione della comunicazione e dei Media dell'Università di Roma Torvergata

(www.facebook.com/torvergatacomunicaemedia), di scena il 14-15 novembre a Roma.

Sei le sessioni si susseguiranno nelle due giornate e vedranno personalità e professionisti eccellenti - provenienti dai più diversi ambienti - sedere al tavolo dei relatori: professori e sommelier, consulenti e chef, direttori marketing e pasticceri, discuteranno insieme di eno-gastronomia, di eventi ad hoc e ognuno si approccerà all'argomento secondo il proprio punto di vista, così da offrire ai partecipanti una visione completa del topic.

Il taglio del nastro sarà affidato alla giornalista Paola Cambria e alla professoressa Simonetta Pattuglia che - da ideatrici dell'evento - faranno da padrone di casa insieme ad Isabella Angrisani, introducendo il seminario, con un focus su "Eventing, new eventing e Comunicazione Eno-Gastronomica". Il cibo in tv, vera mania dell'ultimo biennio, sarà protagonista della seconda sessione: a parlare di cucina "creativa" saranno lo chef stellato Cristiano Tomei e la vincitrice di MasterChef 2013 Tiziana Stefanelli: i due big abbandoneranno, per un giorno, le loro cucine per salire in cattedra, insieme agli autori televisivi Federico Fazzuoli ed Elisa Greco.

Dalla creatività alla prevenzione il passo è breve. Un medico, un oleologo, un'enologa, un manager e una psicoterapeuta prenderanno la parola per sottolineare l'importanza di certificazioni ed etichettatura: Carla Bruschelli, Luigi Caricato, Graziana Grassini, Vincenzo Fortunato e Paola Vinciguerra saranno le voci del dibattito.

Un focus sugli eventi chiuderà la prima giornata: i festival, le fiere e i saloni del gusto secondo specialisti del tema, tra gli altri, come Gabriella Cinelli, chef Archeologa del Gusto, Silvia Fravolini, direttore Marketing Eurochocolate, ed Alessandro Regoli, direttore Wine News. "I nuovi luoghi e i non luoghi dell'Eventing eno-gastronomico" e il marketing di prodotti e di territori animeranno la seconda giornata (15 novembre): nella prima sessione, si susseguiranno, tra gli altri, opinioni e punti di vista di Giovanni Bernabei, responsabile Affari Istituzionali e Rapporti con i Business Partner Autogrill, Paola Cambria, Emilio Ferracci (Le Trattorie





Familiari), Daniela Nurzia, ideatrice Ceneromane, Barbara Papa, direttore Marketing Acqua Filette, Luigi Salerno, dg Gambero Rosso Holding, il manager Massimo Toscano, Food & Beverage Manager Cinecittà Parchi, e il segretario generale Anem, Gino Zagari. Sei interventi di altrettanto spessore chiuderanno il seminario: la parola passerà a Vittoria Cisonno, dg Movimento Turismo del Vino "Wine & Movies", Paolo Bertani, responsabile sviluppo Birra del Borgo, Barbara Guerra, sommelier e maestra assaggiatrice di formaggi, Alberto Mazzoni, direttore Istituto Marchigiano Vini, Paola Mitrano, organizzatrice e ideatrice dell'evento "Sapori di Mare", Emanuela Napoli, consulente marketing Oli di Oliva.