



Food & beverage, settore ad alto potenziale di sviluppo

La gastronomia d'eccellenza entra nelle aule universitarie. Si svolge a Roma Tor Vergata il seminario di due giorni che chiama a raccolta gli specialisti in una panoramica a 360 gradi sul settore

Si svolge a Roma, presso l'**Università di Roma Tor Vergata**, la due giorni dedicata all'arte della buona tavola prevista dal **Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media**. Il seminario "**Food, Wine & Co.**", che si terrà il 14 e 15 novembre, presso Economia (Sala del Consiglio) accompagna gastronomia e bevande nelle aule universitarie per dar spazio a dibattiti e riflessioni sul settore del **food & beverage**, su come questo sia oggi un settore ad alto potenziale di sviluppo, che necessita di attente strategie comunicative e di marketing.

Sei originali sessioni si susseguiranno nel corso delle 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** insieme agli autori televisivi di Rai 1 **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 come **Gabriella Cinelli**, Chef Archeologa del Gusto, **Silvia Fravolini**, Direttore Marketing Eurochocolate Perugia, **Francesco Neri** della Pasticceria Alfio Neri Siracusa, **Alessandro Regoli**, Direttore Wine News, e **Paola Sarcina**, Direttore Cerealia Roma.

"I nuovi luoghi e i non luoghi dell'Eventing eno-gastronomico" e il marketing di prodotti e di territori animeranno la seconda giornata del 15 novembre. Nella prima delle due sessioni si susseguiranno le opinioni e i punti di vista di **Giovanni Bernabei**, Responsabile Affari Istituzionali e Rapporti con i Business Partner Autogrill, **Paola Cambria**, **Emilio Ferracci**, di **Le Trattorie familiari**, **Daniela Nurzia**, Ideatrice Ceneromane, **Barbara Papa**, Direttore Marketing Acqua Filette, **Luigi Salerno**, Direttore Generale Gambero Rosso Holding, **Massimo Toscano** Food & Beverage Manager Cinecittà Parchi, e il segretario generale ANEM **Gino Zagari**.

Sei interventi di altrettanta spessore chiuderanno il seminario: la parola passerà a **Vittoria Cisonno**, Direttore Generale del 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 Tutela Vini, **Paola Mitrano**, organizzatrice e ideatrice dell'evento "Sapori di Mare", e per concludere **Emanuela Napoli**, Consulente Marketing Oli di Oliva.

A coinvolgere i presenti non saranno solo le piacevoli lectio dei relatori, ma anche dei trascinati momenti sensoriali che scandiranno le due giornate: la letteratura e il cibo si uniranno nel "feeling", le degustazioni animeranno il "tasting", il design stimolerà il "touching", e la musica di un artista del calibro di **Meme Lucarelli** completerà il "sounding".

Sponsor tecnici dell'evento: Acqua Filette, Eurochocolate, Pasticceria Alfio Neri, Istituto Marchigiano Tutela Vini, Strade della Mozzarella, Osteria San Cesareo, Birra del Borgo.

