

Programma in progress 30 09 2014



## Food, Wine & CO. L'EnoGastronomia e le Arti III Edizione Seminario del

Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media

in partnership con

con il patrocinio di

CINECITTA'  
STUDIOS



FERPi  
FEDERAZIONE  
RELAZIONI  
PUBBLICHE  
ITALIANA

13-14 novembre 2014

Cinecittà Studios  
Via Tuscolana 1055 – 00173 Roma  
Sala Fellini e “Il Caffè di Cinecittà”

### Quando le Arti si sposano col Gusto

**Organizzati dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media in collaborazione con Viaggi del Gusto e Ferpi negli Studios di Cinecittà due giorni di Seminario sull'eno gastronomia e le arti.**

*“Il gusto, così come la natura ce l'ha concesso, è ancora quello fra i nostri sensi che, tutto ben considerato, ci procura il maggior numero di godimenti:*

- perché il piacere di mangiare è il solo che, preso modestamente, non è seguito da stanchezza;
- perché è d'ogni tempo, d'ogni età e d'ogni condizione;
- perché torna di necessità almeno una volta al giorno e in un giorno può essere ripetuto, senza danno, due o tre volte;
- perché può mescolarsi a tutti gli altri piaceri e anche consolarci della loro mancanza;

**Sponsor tecnici**



LE  
STRADE  
DELLA  
MOZZA  
RELLA



ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI

## Programma in progress 30 09 2014

- perché le impressioni ch'esso riceve sono a un tempo e più durevoli e più dipendenti dalla nostra volontà".

Il politico e gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin lo aveva capito già nel 1825, quando scriveva questa "meditazione sul gusto" nella sua opera "Fisiologia del gusto".

Il **Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media** dell'Università di Roma Tor Vergata la fa propria e anche quest'anno dedica due intere giornate all'arte del gusto e, al contempo, al gusto dell'arte.

I piaceri della buona tavola e del buon bere, e il loro incontro con l'Arte – o meglio, con le Arti – saranno al centro della III Edizione di "**Food, Wine & Co. L'EnoGastronomia e le Arti**", che si terrà il **13 e 14 novembre 2014**, presso gli storici Studios di Cinecittà.

Dopo il grande successo riscosso nelle prime due edizioni del seminario, che hanno visto l'intervento entusiastico e il forte interesse non soltanto degli iscritti ma anche di relatori e professionisti eccellenti provenienti da ambienti diversi, questa stimolante due-giorni all'insegna dell'eno-gastronomia e del piacere del palato si prospetta come un evento da non perdere.

Il concept, ideato da **Simonetta Pattuglia** – Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Presidente Commissione Aggiornamento e Specializzazione Professionale Ferpi – e da **Paola Cambria** – Giornalista eno-gastronomica, sommelier e socia Ferpi, ed elaborato e organizzato dal **Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media** in partnership con la rivista **Viaggi del Gusto** e **Cinecittà Studios** e col patrocinio di **Ferpi**, quest'anno si vanta non soltanto di un affascinante *fil rouge* di tutti gli interventi ma anche di una location nuova ed evocativa, dove il *sapore* dell'arte si fonde con la storia e il glamour che la contraddistinguono. Si tratta dei mitici Studios di Cinecittà che celebrano l'aria del set e di teatri di posa grandi e affascinanti.

A coronare gli interventi dei relatori e il confronto con gli iscritti – organizzati in **10 Master Class**, frequentabili anche singolarmente - non mancheranno momenti dedicati all'assaggio di cibi e bevande appositamente studiati per due giorni di formazione davvero stimolanti, nel nuovo, suggestivo spazio de "**Il Caffè di Cinecittà**", concept store di Cinecittà dove respirare il grande cinema mentre si coltiva il gusto del palato.

Il cibo, il vino e la gastronomia daranno vita a stimolanti riflessioni sul settore industriale del food & beverage e sui suoi operatori, dai più tradizionali italiani ai più innovativi, e su come questo e questi si sposino felicemente con le *Arti – alte e basse, fisiche e digitali* - in un connubio e in uno scambio reciproco di tradizione, percorsi sensoriali e innovazione.

Nessuna arte è esclusa!

### Sponsor tecnici



ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI

## Programma in progress 30 09 2014

### Prima giornata – Giovedì, 13 Novembre

Ore 13.00 **Welcome Il Caffè di Cinecittà**

Ore 14.00 – 15.00

#### **Introduzione. L'EnoGastronomia e le Arti**

*Paola Cambria*, Giornalista eno-gastronomica, Sommelier

*Simonetta Pattuglia*, Professore Marketing e Comunicazione, Direttore Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università di Roma Tor Vergata

*Giuseppe Basso*, Amministratore Delegato, Cinecittà Studios

Ore 15.00-16.00

#### **Food & Co, Italia ed Expo 2015 – Master Class 1**

*Beniamino Quintieri*, Professore Economia internazionale, Università di Roma Tor Vergata, Presidente padiglione Italiano Shanghai 2010, Da Shanghai 2010 a Milano 2015

*Roberto Arditti\**, Institutional Relations Director, Expo 2015

*Oscar Farinetti\** Fondatore, Eataly/*Nicola Farinetti\**, A.D., Eataly

*Claudia Boni*, Direttore Impresa e Sviluppo, Servizi tecnici e Business Unit Food, Eat's Coin Excelsior

*Eugenio Guarducci*, Presidente, Eurochocolate – Advisor progettuale e culturale del cluster “Cacao e Cioccolato” per Expo 2015

Ore 16.00-17.00

#### **Cibo, Bellezza e Benessere: l'Arte dello Stare Bene – Master Class 2**

*Paola Vinciguerra*, Psicoterapeuta e Presidente, Eurodap

Ore 17.00-18.45

#### **Mangiare, Bere, la Bellezza e Territori – Master Class 3**

*Ivo Basile*, Responsabile Comunicazione, Cantine Tasca D'Almerita

*Barbara Papa*, Responsabile divisione private label, Acqua Filette

*Leonardo Di Vincenzo*, Responsabile Sviluppo, Birra del Borgo

*Ombretta Parma*, Segretario Generale Associazione Culturale Terra Mitica, Organizzatrice evento PomodoroVinoPesce: tra narrazione ed accoglienza, Marzamemi

*Barbara Guerra*, Sommelier, Maestra assaggiatrice di formaggi, Onaf, Ideatrice evento Le Strade della Mozzarella

*Raffaella Cantagalli*, Responsabile Comunicazione e Promozione *Campagna amica*, Coldiretti

*Nello D'Esposito e Renata Cioffi*, Imprenditori turistici di Anacapri, *Come ti catturo il magnate russo !*

19.00 **TASTING:** degustazione di varietà enogastronomiche, **Il Caffè di Cinecittà**

### Seconda giornata – Venerdì, 14 novembre 2014

Ore 10.00—11.45

#### **Cibo, Vino e Cinema: il Cibo “estetico” – Master Class 4**

*Laura Delli Colli\**, Giornalista di Cinema, Autrice del volume “Il gusto in 100 ricette del cinema italiano”

*Giuseppe Basso*, Amministratore Delegato, Cinecittà Studios

*Domenico Procacci\**, Amministratore Delegato, Fandango

*Sponsor tecnici*



ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI

## Programma in progress 30 09 2014

*Marco Lombardi*, Critico cinematografico ed enogastronomico, *Messaggero* e *Gambero Rosso*, e professore universitario di "Cinema ed enogastronomia", Università di Napoli

*Tino Cornaglia*, Presidente, Barolo & Castles Foundation

Ore 11.45 – 12.30

### **Food, Wine & ....Letteratura – Master Class 5**

*Maria Ida Gaeta*, Direttrice, Casa delle Letterature e Festival Letterature di Roma Festival delle Letterature di Roma e *Stefania Aphel Barzini*, Scrittrice, food blogger, enogastronoma, appassionata di cibo, autrice del volume "Fornelli d'Italia" (2014), *Il cibo racconta!*

*Andrea Zanfi*, Scrittore enogastronomico

*Elisa Greco*, Autrice di format teatrali e televisivi. Consiglio Direttivo Nazionale Ferpi e delegato FerpiCultura

Ore 12.30 – 13.30

### **Food, Wine & ....Pittura e Fotografia – Master Class 6**

*Nico Paladini*, Chef, speleologo e pittore

*Patrizia Dottori*, Artista fotografa

Ore 13.30 – 14.30 **Lunch Il Caffè di Cinecittà**

Ore 14.30 – 15.30

### **Architettura, Vino e Design. Le Cantine e le Archistar – Master Class 7**

*Camilla Lunelli*, Responsabile Comunicazioni Esterne, Gruppo Lunelli, Carapace – Tenuta Castelbuono (Tenute Lunelli), cantina progettata da Arnaldo Pomodoro

*Trixie Zitkovskj*, Architetto, Il Caffè di Cinecittà, Casa del Grande Fratello

*Rolando Zorzi*, Architetto e Sommelier

*Alberto Mazzoni*, Enologo, Direttore, Istituto marchigiano di Tutela Vini

*Michel Boucquillon*, Designer, Compasso d'oro 2011

*Irene Bertucci*, Coordinatrice Amministrativa, Villa Tolomei

Ore 15.30 – 16.00

### **L'Arte culinaria – Master Class 8**

*Gennaro Esposito*, Chef Torre del Saracino, Marina d'Aequa (Napoli)

Ore 16.00-16.45

### **Musica per le orecchie e per la "pancia" – Master Class 9**

*Paola Sarcina*, Presidente, MThI - Music Theatre International, con la partecipazione di

*Marcella Foranna* (mezzosoprano) e

*Paolo Tagliapietra* (pianista)

Lezione concerto con l'esecuzione di "ricette in musica e versi"

Ore 16.45 – 17.15

### **Il Cake Design – Master Class 10**

*Nicoletta Cottone*, Giornalista, Il Sole 24 Ore, Esperta di Cake Design

*Manuela Balsamo*, Direttore editoriale, Rivista Cake Design – Azzurra Press

Ore 18.00 – **Aperitivo Il Caffè di Cinecittà**

*Sponsor tecnici*



ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI

## Programma in progress 30 09 2014

Da un'idea di:

**Paola Cambria** – Giornalista, Sommelier, Socia Ferpi

**Simonetta Pattuglia** – Professore Aggr. di Marketing e Comunicazione, Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Dip. Studi su Impresa Governo Filosofia, Università di Roma Tor Vergata, Presidente Commissione Aggiornamento e Specializzazione Professionale Ferpi

Collaborazione Ufficio stampa e Promozione:

**Paola Sarcina**, Presidente, MThI - Music Theatre International

\*in via di definizione

### Sponsor tecnici



ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI