

Master **Food & Wine Communication** V Edizione 2016-2017

Direzione scientifica: Prof. *Vincenzo Russo* (IULM) & Dott.ssa *Camilla Carrega Bertolini* (Gambero Rosso)
Coordinamento Didattico e Placement (IULM): Dott. *Errico Cecchetti*
Tutor, Coordinamento Didattico (Gambero Rosso): Dott. *Filippo Rapini*
Tutor Universitario: Dott.ssa *Marta Passannanti*; *Riccardo Stebini*.

INFORMAZIONI GENERALI CORSO

Inizio lezioni: 14 Novembre 2016

Termine lezioni: Maggio 2017

Stage: da 300 ore a 6 mesi

Alumni: 33

Sbocchi professionali: Il profilo professionale in uscita intende rispondere all'esigenza di una maggiore sinergia tra il vasto comparto Food & Wine e le risorse offerte dal patrimonio culturale, oltre che dalle eccellenze enogastronomiche del territorio. Il diplomato in Food & Wine Communication potrà ricoprire molteplici ruoli: comunicatore esperto e giornalista nel campo dell'enogastronomia e dell'organizzatore di eventi enogastronomici, addetto stampa e alle pubbliche relazioni, addetto marketing, social media content e redattore di contenuti multimediali.

ARTICOLAZIONI DEL CORSO

- MODULO 1: IL SISTEMA AGROALIMENTARE
- MODULO 2: STORIA E CULTURA ENOGASTRONOMICA
- MODULO 3: FOOD, WINE & MARKETING COMMUNICATION
- MODULO 4: FOOD, WINE & MASS MEDIA
- LABORATORIO DI MARKETING EMOTIVO 16 ore + 16 ore projects
- MODULO 5: ADVERTISING, E TECNICHE DELLA PUBBLICITA' NEL SETTORE FOOD & WINE
- MODULO 6A: L'IMPORTANZA DELLE PR
- MODULO 6B: GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI
- MODULO 7: FISH – WEEK
- LABORATORIO SENSORIALE: COME RICONOSCERE LA QUALITA' DEL CIBO (Città del Gusto)
- MODULO 8: EDITORIA E CRITICA ENOGASTRONOMICA
- MODULO 9: LABORATORIO SENSORIALE, RICONOSCERE LA QUALITÀ DEL VINO
- MODULO 10: IL MONDO DEL VINO
- MODULO 11: MANAGEMENT DEL FOOD & WINE: BUSINESS PLAN – BUDGET ALLOCATION E FOOD COST

Programma della Fish Week realizzata in collaborazione con Eurofishmarket Srl :

13 marzo:

9:00 I prodotti ittici in numeri: valori, volumi import ed export . **Giulio Tepedino**, AD di **Eurofishmarket** (www.eurofishmarket.it)

11:00 I prodotti ittici in commercio: specie ittiche principali . **Valentina Tepedino** , Direttrice di **Eurofishmarket** (www.eurofishmarket.it)

14:00 L'importanza del circuito grande distribuzione per il settore ittico: il grande meccanismo della GDO. **Giorgio Santambrogio** , AD del **Gruppo Vegè** e Presidente dell' **Associazione della Distribuzione Moderna** (<http://www.gruppovege.it/> e <http://adm-distribuzione.it/ricerche/>)

16:00 I prodotti ittici nazionali a filiera corta nella ristorazione : la testimonianza di **Marcello Leoni** testimonial del progetto "L'AMO Italiano" e chef di "Casa di Mare" , Forlì (www.casadimare.it e profilo facebook : Marcello Leoni)

14 marzo :

9:00 I prodotti ittici : inquadramento delle famiglie principali, freschezza, metodi di produzione, problematiche igienico –sanitarie principali, etichettatura, principali non conformità. **V. Tepedino** di **Eurofishmarket**

10:30 La ricerca e l'offerta dei prodotti ittici nel retail. L'esperienza e l'acquisto dal punto di vista del buyer. **Giulio Comelli** (Consulente con pluriennale esperienza nel settore del retail)

14:00 Prodotti ittici, informazione e web: la testimonianza di **Roberto La Pira** , direttore de "Il Fatto Alimentare" , quotidiano on line indipendente specializzato sul settore degli alimenti dalla produzione ai consumi (<http://www.ilfattoalimentare.it/>)

16:00 I prodotti ittici di allevamento: la testimonianza di **Maurizio Grispan** (AD) e **Luca Bianchi** (Responsabile qualità) della "Società Agricola Fattoria del Pesce srl" (<http://www.fattoriadelpesce.eu/>)

15 marzo

10:00 I prodotti ittici nella ristorazione collettiva : la testimonianza di **Stefania Gerosa**, responsabile qualità del **Gruppo Pellegrini** (<http://www.gruppopellegrini.it/>)

12:00 I media e l'informazione nel settore ittico: l'esperienza della giornalista **Elvira Naselli** di **La Repubblica Salute** (www.larepubblica.it)

14:00 La comunicazione nel settore alimentare ed in particolare nel settore ittico: l'esperienza di **Sabrina Larese** , Deputy General Manager di **Edelman**(www.edelman.it)

16:00 Prodotti ittici e selezione di alta qualità : la testimonianza di **Riccardo Uleri**, AD di **Longino & Cardenal** (<http://www.longino.it/it/>)

16 marzo:

09:00 Prodotti ittici e Consumatori: la testimonianza della responsabile di **MOICA Camilla Occhionorelli**. Cosa vorrebbero sapere le consumatrici di prodotti ittici .

10:00 I prodotti ittici affumicati: la testimonianza di **Gianpaolo Ghilardotti** AD di **FoodLab** (<http://www.foodlab.net/index.php>)

11: 00 Prodotti ittici di importazione : la testimonianza di una azienda che può vantare un ciclo completo di produzione . **Giovanni Caragnano**, Responsabile Managing Director Italy di **Royal Greenland** e **Caterina Pignata**, Project Manager presso **Royal Greenland** (<http://www.royalgreenland.com/>)

12:00 La vendita di prodotti ittici a ristoratori e consumatori e la gestione della loro qualità a tutela dei suddetti e del marchio aziendale: la testimonianza di **Bruno Simonetta**, responsabile qualità del **Gruppo Sogegross** (<http://www.sogegross.it/>)