

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.

Master di I livello Food & Wine Communication

Comunicazione enogastronomica e Gestione degli Eventi
per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico



Master Food & Wine Communication

VI Edizione 2017-2018

MODULO : FISH – WEEK

realizzato in collaborazione con

EUROFISHMARKET

Referenti del modulo: Dott. ssa Valentina Tepedino e Dott. Giulio Tepedino

12 marzo:

9:00 I prodotti ittici in commercio: specie ittiche principali . **Valentina Tepedino**, Direttrice di **Eurofishmarket** (www.eurofishmarket.it)

12:00 I prodotti ittici nazionali a filiera corta nella ristorazione : **Marcello Leoni** testimonial del progetto “L’AMO Italiano” e chef di **Casa di Mare** (facebook:Marcello Leoni e www.casadimare.it)

14:00 Media Training & Social Network : l’associazione Relais & Cahtoux ed il suo impegno anche nelle tematiche ittiche. **Chiara Borghi**, ufficio stampa **R&C PR&GoUp** (www.prgoup.it)

15:00 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** (www.sogegross.it)

14 marzo :

9:00 Lo spreco nel settore alimentare e come gestirlo: l’esempio del Banco Alimentare. **Giuliana Malaguti**, Responsabile Approvvigionamenti della **Fondazione Banco Alimentare Onlus** (www.bancoalimentare.it)

10: 00 Prodotti ittici di importazione : i vantaggi di un ciclo completo di produzione . **Giovanni Caragnano**, Responsabile Managing Director Italy e **Caterina Pignata**, Project Manager presso **Royal Greenland** (www.royalgreenland.com)

12:00 Il web come strumento di vendita anche di prodotti ittici alla ristorazione: il portale **MYWEBCATERING**. **Marco** e **Massimo Cantagallo**, **Vitalba Maniscalco**, **Eduardo Sarmiento** (www.mywebcatering.com)

14:00 La ricerca e l’offerta dei prodotti ittici nel retail: il modello Esselunga e l’esperienza e l’acquisto dal punto di vista del controllo qualità. **Luca Magnani** e **Paolo Ubaldi** di **Esselunga Spa** (www.esselunga.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**” (www.fattoriadelpesce.eu)

15 marzo:

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

10:00 I prodotti ittici in numeri: valori, volumi import **Giulio Tepedino**, AD di **Eurofishmarket** (www.eurofishmarket.it) ed export e principali non conformità. **G. Tepedino** di **Eurofishmarket**

11:00 I prodotti ittici affumicati: la testimonianza di **Gianpaolo Ghilardotti**, AD di **FoodLab** (www.foodlab.net)

14:00 I prodotti ittici nella ristorazione collettiva : la testimonianza di **Stefania Gerosa**, responsabile qualità del **Gruppo Pellegrini** (www.gruppopellegrini.it)

15:00 Linee innovative con i prodotti ittici nazionali realizzate in Italia: la testimonianza di **Sara Benigni** e **Gabriele Vignudelli** dell'azienda **San Benedetto**, Bologna.

16:00 Le soluzioni per la refrigerazione commerciale per la Distribuzione Organizzata: criticità, soluzioni e progetti innovativi. **Giorgio A. De Ponti** ,Product Strategy Manager di **Epta S.p.A.** (www.eptarefrigeration.com)

16 marzo :

9:00 Prodotti ittici e selezione di alta qualità : la testimonianza di **Filippo Mainini**, Direttore Commerciale di **Longino & Cardenal** (www.longino.it)

10:00 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** (www.gruppovege.it)

11:00 : L'Osservatorio dei freschissimi e l'importanza della raccolta e dell'elaborazione dei dati nel settore alimentare. **Nicola Colabella** **Co-founder** e **CEO** di **Future Mark srl** (www.future-mark.srl)

12 :00

L'importanza dell'informazione corretta nel settore alimentare. **Marcella Zanellato** giornalista **Direttore di Cerca la Notizia**

14:00 Suddivisione degli studenti in gruppi di lavoro e realizzazione di una **prova pratica** in merito ad un progetto relativo alla comunicazione nel settore dei prodotti ittici.