



# Scienze e Culture Enogastronomiche

## Professione Enogastronomo, secondo semestre, A.A. 2017/18

Seminari del martedì, a cura di Livia Leoni

Dipartimento di Scienze, Viale Marconi, 446. Roma. Aula 3, dalle 14.00 alle 16.00

13 mar	<b>Claudio Di Giovannantonio</b> ARSIAL	<i>agroalimentare del Lazio: riflessioni sui segreti del successo</i>
20 mar	<b>Giovanni Pica</b> <b>Miria Catta</b> ARSIAL	<i>L'etichettatura agroalimentare: aspetti generali e focus sulle filiere</i>
27 mar	<b>Giuseppe Di Martino</b> Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli	<i>Provenienza e tracciabilità delle materie prime come valore intrinseco del prodotto</i>
10 apr	<b>Daniela Cetroni</b> Il Torrino del Povile	<i>L'agriturismo nel Lazio: le sfide e le opportunità</i>
17 apr	<b>Luigi Crescenzi</b> Manaide	<i>il pesce in conserva tra sostenibilità e tradizione</i>
24 apr	<b>Alberto Paciaroni</b> L'uovo a pois	<i>la nuova pasticceria e i suoi mille volti</i>
08 mag	<b>Maurizio Valentini</b> Pizzeria Magnifica	<i>Innovare nella tradizione per creare valore</i>
15 mag	<b>Simona Cognoli</b> Oleoteca Oleonauta	<i>L'olio extravergine di oliva: dalla produzione al mercato. Obiettivi di sviluppo e opportunità del settore</i>
22 mag	<b>Barbara Chiassai</b> <b>Maurizio Barbi</b> ESSSE caffè	<i>Il caffè torrefatto, tipicità italiana. Aspetti qualitativi e commerciali</i>
29 mag	<b>Federica Fornaciari</b> Young & Rubicam / VML / Red Cell	<i>Titolo da definire</i>
05 giu	<b>Arcadio Alfieri</b> Direttore Tecnico di Innova Group	<i>La ristorazione collettiva: un sistema industriale, un modello di sostenibilità</i>

**Consultare <http://www.scienze.uniroma3.it/courses/7>  
per modifiche/aggiornamenti al calendario**