



# Scienze e Culture Enogastronomiche

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

### Seminari del giovedì, a cura di Ludovica Principato

Scuola di Economia e Studi Aziendali. Via Silvio D'Amico, 77, Roma. Aula 16, dalle 14.00 alle 16.00

08 mar	<b>Carlo Hausmann</b> Regione Lazio	<i>Avvicinare produttori e consumatori per valorizzare il territorio ed i suoi prodotti</i>
15 mar	<b>Gino Cuminale</b> Porto Fluviale/ Ercoli	<i>Enogastronomia, quando la passione per il cibo diventa business</i>
22 mar	<b>Valentina Di Domenico</b> B-Eat Digital Kitchen	<i>L'agenzia di comunicazione in ambito food. Servizi, strategie e case history</i>
29 mar	<b>Nerina di Nunzio</b> Food Confidential	<i>L'editoria nel Food</i>
05 apr	<b>Katarzyna Dembska</b> BCFN Foundation	<i>Verso la sostenibilità dei sistemi alimentari. La mia esperienza all'interno della Fondazione BCFN</i>
12 apr	<b>Andrea Del Piaz</b> StartUp Bootcamp	<i>Le start-up nel mondo Food</i>
26 apr	<b>Carlo De Sanctis</b> Equoevento	<i>Equoevento, la vita del cibo da spreco a risorsa</i>
03 mag	<b>Angela Cantera</b> Aubay	<i>Wellness Aziendale tra cibo, movimento e benessere. Il ruolo dell'app MyTO</i>
10 mag	<b>Pierluigi Dimitri</b> Recuperiamo Srl	<i>Sprechi alimentari nella ristorazione. Il ruolo di Regusto</i>
17 mag	<b>Slawka Scarso</b> Consulente in comunicazione enogastronomica	<i>Gli eventi enogastronomici</i>
24 mag	<b>Piergiorgio Carozza</b> <b>Gabriele Cossu</b> Shockino my experience	<i>Shokino mix experience "Design e personalizzazione" L'innovazione nel food</i>
31 mag	<b>Alessandro De Crescenzo</b> AmiPoké	<i>Ami.Poké - Nuovi trend nella ristorazione e un caso di successo</i>
07 giu	<b>Francesca Ronca</b> International Pasta Organization	<i>L'international pasta organization e il rapporto con le aziende</i>

**Consultare [http://www.scienze.uniroma3.it/courses/7\\_per\\_modifiche/aggiornamenti\\_al\\_calendario](http://www.scienze.uniroma3.it/courses/7_per_modifiche/aggiornamenti_al_calendario).**