



**TALK SHOW**

**C'ERA UNA VOLTA IL FOOD E ALTRE STORIE**

**Come si comunica il food, dal giornalismo al blog, dai social al web marketing**

*Incontro con i professionisti del settore: giornalisti, nutrizionisti, influencer, digital marketere food writer per scoprire quali sono gli ingredienti del food storytelling e le strategie della comunicazione per informare e pubblicizzare e come cambiano nel tempo.*

**DOMENICA 11 NOVEMBRE - ORE 15.30**

Sala Teatro - Excellence 2018 – Spazi Ex Dogana, via di Scalo San Lorenzo, Roma

**Presentazione dell'Università Telematica San Raffaele Roma e del Corso di Scienze Alimentari e Gastronomiche** - *Mara Ferragina, Responsabile Comunicazione e marketing Università Telematica San Raffaele Roma*

Moderata: **Manuela Zennaro** *giornalista di Sapori Repubblica, curatrice delle guide di Repubblica*

**Intervengono**

- Susanna Cutini- Direttrice di Taccuini Storici, prof. di Comunicazione della gastronomia italiana ed internazionale all'Università San Raffaele Roma,
- Giusy Ferraina – Web marketer e prof. di Marketing strategico e operativo all'Università San Raffaele Roma
- Debora Rasio - Medico nutrizionista e ricercatore presso l'Università San Raffaele Roma
- Alex Revelli Sorini, Rettore dell'Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia, prof. di Storia e comunicazione di gastrosofia e antropologia alimentare all'Università San Raffaele Roma

## I PROTAGONISTI DI “C’ERA UNA VOLTA IL FOOD”



**CHI È MARA FERRAGINA:** Laureata in scienze politiche, con master per la carriera diplomatica e in pubbliche relazioni europee è Responsabile Comunicazione e Marketing dell’Università Telematica San Raffaele Roma e Docente di Strategie di Comunicazione. Responsabile dell’ufficio Contenzioso di una società a partecipazione pubblica ha collaborato con il Sole 24 Ore ed è stata responsabile di Uffici stampa e pubbliche relazioni

Mara Ferragina ci racconterà l’Università Telematica San Raffaele Roma e la sua didattica, in particolare il corso di laurea triennale di Scienze Alimentari e Gastronomiche e il corso magistrale di Scienze della Nutrizione, che sono tra i corsi più richiesti e rispondono con una formazione e offerta didattica completa alle esigenze degli studenti e dell’importanza che la società, l’informazione e i media danno al settore del food.



**CHI È MANUELA ZENNARO:** Dopo alcune esperienze attinenti gli studi in giurisprudenza, si dedica al giornalismo enogastronomico lavorando per 10 anni presso la redazione del magazine consumer Cucina & Vini. Frequenta corsi per sommelier, amatoriali e professionali, e prosegue l’attività giornalistica rivolgendosi agli addetti ai lavori, prima come capo redattore di Horeca Magazine, poi in qualità di direttore responsabile di Excellence Magazine. Dal 2017 riprende a dialogare con il grande pubblico firmando articoli per le principali testate nazionali tra cui Repubblica Sapori e Le Guide di Repubblica.

**Con Manuela Zennaro, moderatrice del talk show, analizzeremo come è cambiato il giornalismo enogastronomico nell’era digitale: etica professionale, social media e visual food.**

L’informazione nell’era digitale cambia ogni giorno e si adatta ai mezzi di comunicazione a disposizione, fa sempre più spesso ricorso alle immagini, e che identifica nei social media uno strumento oramai indispensabile, capace di creare nuove figure professionali parallele a quella del giornalista.

Essenziale è mantenere una netta distinzione fra *attività giornalistica* – curata dal professionista, nell’interesse della corretta informazione del lettore – e *attività di comunicazione*, che pur potendo utilizzare gli stessi mezzi di diffusione della prima, deve rimanerne nettamente distinta e distinguibile.



**CHI E' SUSANNA CUTINI:** Direttrice dell'Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia. Professoressa di comunicazione di gastronomia italiana ed internazionale presso Università San Raffaele Roma. Autrice di 16 pubblicazioni a tema cucina. Direttrice della rivista online Taccuinistorici.it

**Con Susanna Cutini parleremo di cultura gastronomica e della sua diffusione e condivisione dal libro al web.**

Nel cibo, nelle ricette vivono le radici di un territorio, di un popolo e il loro percorso di crescita. TaccuiniStorici.it, il magazine dell'Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia che promuove i valori di una giusta alimentazione attraverso un approccio multidisciplinare basato su storia, nutrizione, antropologia alimentare, degustazione sensoriali, neurogastronomia, rappresenta un esempio di raccolta di informazione, divulgazione e condivisione. Il web e i suoi canali danno la possibilità oggi di gestire i contenuti e condividerli, creare attenzione e curiosità intorno alla parte più solida del cibo e meno evidente e spettacolarizzata.



**CHI E' GIUSY FERRAINA:** Laurea in scienze della comunicazione, di questa materia ha fatto la sua professione sperimentando diverse settori e aziende fino ad arrivare a creare una sua realtà di consulenza, Identity, brand & business e in cui si occupa di web strategy. E' anche docente di marketing strategico e operativo per l'Università Telematica San Raffaele Roma, consulente per aziende vinicole, di moda e anche di settore scientifico.

Da settembre 2018 idea un suo format "Identity, storie di brand e di business" in onda su Radio Food, web radio dedicata al food. Format pensato per raccontare le aziende. Amante del cibo, del vino e della cucina dai fornelli alla tavola, ama anche leggere e scrivere e unisce le due cose nella comunicazione enogastronomica.

**Con Giusy Ferraina parleremo di Food Storytelling e Food digital marketing come si racconta sui social e non solo.**

Il cibo è scoperta, racconto e sperimentazione, qualcosa da gustare e da fare e con cui sporcarsi le mani. Dietro ogni prodotto e marchio c'è una storia da raccontare. Dove storia non sta per narrazione dell'azienda, è capire chi è il suo target, scoprire e definire i valori di marca e trovare le parole e le immagini ideali per costruire questa storia.



**CHI E' DEBORA RASIO.** Medico, specialista in Oncologia Medica, ricercatore in Scienze Tecniche Dietetiche Applicate presso la Sapienza Università di Roma, dirigente medico in Nutrizione Clinica presso l'Azienda Ospedaliera Sant'Andrea, direttore del Master di II livello in Medicina Integrata presso l'Università San Raffaele di Roma, nutrizionista Rai, Mediaset e La7, conduttrice televisiva del programma "Tutta Salute" su Rai 3 (2016-2017), autrice del bestseller Mondadori "La dieta *non* dieta", collabora con diverse testate giornalistiche e programmi radiofonici (sua la rubrica Salute e Benessere di Radio Montecarlo) e tiene regolarmente corsi teorici e pratici sul territorio

nazionale per divulgare il ruolo di una corretta alimentazione e nutrizione nella tutela della salute e nella cura delle malattie.

**Con Debora Rasio parleremo del cambiamento di paradigma – dalla patogenesi (le cause delle malattie) alla salutogenesi (le cause della salute) – che sta verificandosi in campo medico e del ruolo dei broadcast media e dei social media in questo mutamento.**

La medicina moderna ha sconfitto molte delle piaghe che nel corso dell'evoluzione hanno messo a repentaglio la vita umana. Oggi si prepara ad affrontare una nuova sfida: il costante, rapido aumento di malattie croniche - diabete, tumori, malattie cardiovascolari, neurodegenerative ecc. – insorte come conseguenza del cambiamento di stile di vita che si è verificato con l'avvento dell'industrializzazione. Una pandemia che può essere disinnescata solo andando alla radice del problema, riportando al centro della cura la persona *in toto* e la sua relazione con il mondo, la tutela della salute e dell'ambiente. Una trasformazione che richiede energie e risorse bi-direzionali: dall'alto verso il basso - dalle istituzioni verso i cittadini - e dal basso verso l'alto - dai cittadini verso le istituzioni - e nella cui realizzazione i media rivestono un ruolo imprescindibile.



**CHI E' ALEX REVELLI SORINI:** Gastrosofo. *Rettore* dell'Accademia Italiana di Gastronomia e Gastrosofia. Professore di storia e comunicazione di gastrosofia e antropologia alimentare presso Università San Raffaele Roma. Autore di 16 libri a tema gastronomico. Divulgatore televisivo Rai

**Con Alex Revelli Sorini parleremo di multisensorialità e multidisciplinarietà come forma di comunicazione del cibo.**

Un approccio completo di narrazione e comunicazione del food è quello gastrosofico, che affonda le sue radici nella Fisiologia del Gusto di Brillant de Savarin. La gastrosofia una scienza che investiga sulle metodiche di comunicazione delle conoscenze che costituiscono un sapere teorico e pratico del mondo dell'alimentazione, unendo scienza della nutrizione, fisiologia, storia, antropologia, arti culinarie e degustazione sensoriale con riferimento a scelte, manipolazioni e presentazioni dei cibi.