

CALENDARIO DELLE ATTIVITA'

30 Aprile

Identità Golose: organizzazione e contenuti di un congresso di cucina

Docente: Paolo Marchi

Esaltare le tipicità: scelta dei prodotti e relazioni con il territorio

Portare un ristorante alla stella Michelin

Chef docente: Antonello Magistà e Maria Cicorella

7 Maggio

Innovare in Pasticceria

L'editoria enogastronomica

Chef docente: Loretta Fanella

14 Maggio

Marketing e comunicazione in enogastronomia

Il mercato oleario: dalle strategie della filiera comune alle nuove tecnologie

Docente: Luigi Caricato

21 Maggio

Il marketing and sales di prodotti enogastronomici

Storia dell'immigrazione Italiana in USA

Sgretolamento parziale e progressivo delle tradizioni Italiane dovuto a fattori socio-politici

Nascita e scopi delle associazioni Italiane in USA all'inizio del XX secolo

Le aziende Italiane negli anni '20/'30 tra abilità, necessità e prospettive di guadagni rapidi

Ristoranti e botteghe gastronomiche Italiane: differenze tra zone costiere e interne nel XX secolo

Diversità di abitudini gastronomiche tra gruppi etnici agli albori della società Statunitense

Gli anni '50/'60 tra benessere, Hollywood e immagine della famiglia perfetta Americana

Il francesismo degli anni '70 e la stagnante involuzione della gastronomia Italiana tra anni '70 e anni '80 (pizzerie gloriccate)

La comparsa dell'olio d'oliva sulle tavole Americane: * Intervista Skype a John Profaci, il pioniere dell'olio d'oliva negli Stati Uniti

Alcune statistiche: la percentuale di ristoranti Italiani

Docente: Ursula Avella

22 Maggio

Le sfide di un imprenditore della ristorazione negli USA: * Intervista skype a Tony May, il più noto ristoratore Italiano in USA

Le sfide di un imprenditore della ristorazione negli USA: *Guest Speaker Domenico Avelluto, il ristoratore Italiano che ha portato la Puglia sulle tavole Newyorkesi

I primi show televisivi condotti da Italiani negli USA: * Intervista Skype a Ornella Fado, creatrice e conduttrice dell'unico show televisivo sui ristoranti Italiani

I ristoranti Italiani odierni: differenze tra ristoranti autentici, ristoranti Italo/Americani, ristoranti Americani/d'ispirazione Italiana

La vendita al dettaglio di prodotti Italiani: gourmet shops, aziende familiari, mercati ibridi, supermercati, internet shops

Il dilemma del rapporto qualità-prezzo, risolvibile solo con l'educazione e la diffusione di informazioni nutrizionali

L'unione fa la forza: la nascita del GRI (Gruppo Ristoratori Italiani)

La necessità di istruzione e informazione: la nascita del GreatCulinaryMinds

I social media nel settore enogastronomico

Docente: Ursula Avella (6 h)

Promuovere la cucina italiana all'estero

Chef docente: Lorenzo Giglioli

4 Giugno

Ristorazione internazionale e d'eccellenza

La relazione tra mass media ed enogastronomia

Chef docente: Cristina Bowemann

