

A Glocalcibo grandi chef e il mondo della comunicazione del food

Pubblicato: Venerdì 28 Ottobre 2016



Incontri con **grandi chef** e **prestigiosi “comunicatori del cibo”**, prove pratiche e case history, incontri con gli agricoltori e la grande distribuzione. Anche quest’anno Glocal parla del rapporto tra il cibo e il digitale a tutto tondo, nella sezione **Glocalcibo** coordinata per il secondo anno da **Anna Prandoni**, giornalista scrittrice e startupper da oltre 15 anni dedicata all’enogastronomia.

Una corposa sezione di panel per affrontare da professionisti, e con serietà, un argomento che troppo spesso viene considerato come “leggero” ma che tocca una delle parti più importanti del business italiano e della vita quotidiana di tutti noi, oltre che a una sostanziosa fetta del marketing.

Argomenti che spaziano dalla **digitalizzazione delle ricette** alla prova pratica di realizzazione di un **articolo sul cibo**, dal **rapporto con gli uffici stampa** all’**equilibrio tra la informazione e il brand**, da **come si utilizza propriamente il cibo** a **come si insegna cucina in Italia**.

E proprio quest’ultimo panel (venerdì dalle 14 alle 15.30 al salone Estense di via Sacco) vedrà protagonista **Davide Oldani**, chef di grido ma anche formatore e scrittore di libri non solo di ricette, ma anche di teoria della cucina. Oldani si confronterà con altri chef come **Fabio Zago**, chef dell’**accademia Marchesi** e autore di testi scolastici, e con dirigenti di scuole specialistiche del settore: per confrontare quanto la scuola, anche sull’argomento ristorazione, sia vicina o lontana dal mondo del lavoro.

Ma sono ben 10 gli incontri dedicati, in questa sezione, che coinvolgono i settori più disparati:

agricoltori e negozianti, giornalisti e marketing, scuole ed esperti di riuso e riciclo, grandi imprenditori e startupper.

Non resta altro che farei “venire fame” di conoscenza, sbirciando nella sezione del programma dedicato:

- [Come vengono ideate e create le iniziative speciali editoriali? Aziende vs marketing vs giornalisti](#), il 18 novembre 2016 – 15:30-17:00 – Sala Bazzaro – UBI Banca – Via Foscolo, con Luisa Bertoldo, Owner Agenzia comunicazione; Cristina Scateni, digital strategist; Pierre Ley, Media relations manager for Whirlpool EMEA. Coordina Gabriele Zanatta, giornalista;
- [Come rapportarsi con gli uffici stampa: un tema che attiene molto alla deontologia e alla professionalità](#), il 18 novembre 2016 – 17:00-19:00 – Sala Bazzaro – UBI Banca – Via Foscolo, con Aldo Palaoro; Ezio Zigliani e Laura Defendi;
- [Dalla cucina alla app – il processo di digitalizzazione delle ricette](#), il 19 novembre 2016 – 15:00-16:00 – Salone Impero – Villa Panza, piazza Litta 1, con Annalisa Musso, Head of Digital Content Cucchiaino d’Argento; Eugenio Signoroni, Direttore guide Gambero Rosso; Fabio Allegreni, digital media advisor, fondatore di Digital Media Partner e di Crowdfunding Buzz; Tunde Pecsvari, restaurant manager. Coordina Anna Prandoni, giornalista;
- [Lo spreco alimentare si combatte dai catering all’imballaggio: la nuova legge alla prova delle buone pratiche](#), il 19 novembre 2016 – 16:00-18:00 – Salone Impero – Villa Panza, piazza Litta 1, con Marco Sachet e Gabriella Ghigi (Federcongressi & Eventi);
- [Grande distribuzione e cibo – come funziona e come si comunica](#), il 19 novembre 2016 – 18:00-20:00 – Salone Impero – Villa Panza, piazza Litta 1, con Paolo Orrigoni, presidente Tigros; Alfredo De Bellis, vice presidente Coop Lombardia; Stefania Radman, giornalista Varesenews. Coordina Maria Carla Cebrelli, Varesenews;
- [Agricoltori oggi, il digitale aiuta l’agricoltura?](#), il 20 novembre 2016 – 09:00-11:00 – Salotto Rosso – Villa Panza, piazza Litta 1, con Stefano Ravizza, Presidente Coldiretti giovani; Enrico di Martino, proprietario Cascina Del Monte; Egidio Alagia, proprietario Druantia; Luigi Caricato, giornalista direttore Oliofficina. Coordina Carlotta Girola, Dissapore;
- [Il turismo enogastronomico in Italia tra risorse e strategie](#), il 20 novembre 2016 – 09:00-11:00 – Salone Impero – Villa Panza, piazza Litta 1, con Roberta Garibaldi e altri;
- [Locale è bello? Italiano o no? Il km 0 ci salverà?](#), il 20 novembre 2016 – 11:00-13:00 – Salotto Rosso – Villa Panza, piazza Litta 1, con Stefano Ravizza, Coldiretti; Alberto Capatti, storico dell’alimentazione, Advisory board chief Accademia Panino italiano; Riccardo Felicetti, Presidente ass. pastai italiani; Pierre Ley, Media relations manager for Whirlpool EMEA. Coordina Anna Prandoni;
- [La ricetta del pezzo perfetto: ingredienti, dosi e regole del gioco per chi scrive di cibo con “prova pratica”](#), il 20 novembre 2016 – 11:00-13:00 – Salone Impero – Villa Panza, piazza Litta 1, con Francesca Romana Mezzadri.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it