

IN ITALY

FESTIVAL CULTURE DEL CIBO E DELL'OSPITALITÀ



Università
per Stranieri
di Perugia

14-15-16 APRILE 2021

IN DIRETTA SUL CANALE TEAMS IN ITALY,
IN STREAMING E IN DIFFERITA SUL CANALE
YOUTUBE UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI PERUGIA

30 GIUGNO 2021

IN PRESENZA NORCIA E CASTELLUCCIO

FONDAZIONE
CASSA RISPARMIO PERUGIA

IN ITALY

festival delle culture del cibo e dell'ospitalità, è nato nel 2019 come evento promosso dall'Università per Stranieri di Perugia, nell'ambito delle attività del corso di laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità" (MICO). Il corso è l'unico, in Italia, a fondere le due aree (culturali e professionali) del turismo e delle produzioni tipiche, unendo le classi di laurea in Scienze del turismo e in Scienze, culture e politiche della gastronomia. Il MICO, percorso formativo e professionalizzante dal carattere assolutamente innovativo, è nato con importanti partnership (Coldiretti, Confcommercio, AIDDA - Associazione Imprenditrici e Donne Dirigenti d'Azienda, Università dei Sapori, Fondazione Lungarotti) e con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia.

Ha inoltre intessuto e continua ad intrecciare una fitta e importante rete di relazioni e scambi con esperti del settore e mondo delle imprese. In questo 2021 conclude il suo primo triennio. Questa edizione di IN ITALY si svolgerà in due momenti.

I primi tre giorni (14, 15 e 16 aprile) prevedono appuntamenti on line, che potranno essere seguiti in diretta streaming sul canale YouTube dell'Università per Stranieri di Perugia.

Il 30 giugno è invece prevista una giornata in presenza, a Castelluccio di Norcia, nella stagione della fioritura delle lenticchie.

Questa conclusione, all'aria aperta e finalmente in presenza, vuole essere anche – in questi giorni di emergenza sanitaria – un segnale di speranza e di augurio, rivolto a tutti e, in particolare, ai nostri studenti.

WWW.UNISTRAPG.IT



SERVIZIO
COMUNICAZIONE



Università
per Stranieri
di Perugia

FONDAZIONE
CASSA RISPARMIO PERUGIA



MERCOLEDÌ 14 APRILE 2021 - *Diretta streaming*

- 9:30 **Saluto del Rettore**, Università per Stranieri di Perugia
- Introduzione di **Giovanni Capecchi**
Presidente corso di laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità" (MICO)
- 10:00 **Il turismo in Italia e nel mondo: la situazione attuale e le nuove sfide**
- Alessandra Priante**
Direttore Europa dello UNWTO,
Agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di turismo a livello globale
- Ornella Laneri**
Presidente Delegazione Sicilia AIDDA,
imprenditrice del mondo del turismo e dell'arte
- Saluti di **Antonella Giachetti**
Presidente Nazionale AIDDA
- 11:30 **Economia verde & circolare: la sostenibilità nell'impresa del futuro**
- Piero Ciccioli**
Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per i Sistemi Biologici
- Introduce **Maura Marchegiani**
Università per Stranieri di Perugia, Presidente corso di laurea in Studi internazionali per la sostenibilità e la sicurezza sociale
- 15:30 **Il turismo culturale, di prossimità e i Cammini**
- Tavola rotonda con
Diego Scaramuzza
Presidente nazionale Terranostra
- Mons. Paolo Giulietti**
Arcivescovo di Lucca, Presidente ATS Saint Francis Ways
- Roberto Montagnoli**
Presidente Consorzio Francesco's Ways
- Elena Tortoioli**
Presidente Terranostra Umbria
- 17:00 **Andare per il luoghi della dieta mediterranea**
- Elisabetta Moro**
Antropologa, Università Suor Orsola Benincasa, Napoli
- Marino Niola**
Antropologo, Università Suor Orsola Benincasa, Napoli
- Introduce e coordina **Elisa Ascione**
Umbra Institute Perugia,
docente di *Storia e antropologia dell'alimentazione* al corso MICO

GIOVEDÌ 15 APRILE 2021 - *Diretta streaming*

- 9:30 **Il quadro tra devozione e "gourmandise": immagini di cibo nell'arte europea tra Seicento e Ottocento**
- Michele Dantini**
Università per Stranieri di Perugia, docente di *Arte, cibo e paesaggio* nel corso MICO
- Introduce **Gabriele Rigano**
Presidente del corso di laurea in Digital Humanities per l'italiano
Università per Stranieri di Perugia
- 11:00 **Made in Italy e sostenibilità. La parola alle imprese**
- Tavola rotonda con
Elisabetta Canale
Marina di Venezia Camping Village
- Margherita Franzoni**
Levico Acque srl
- Alessandra Oddi Baglioni**
Azienda Faldo del Picchirillo
- Moderatrice **Francesca R. Cassano**
Presidente Delegazione Umbria AIDDA
- 15:30 **Perché fare la storia del vino?**
- Allen J. Grieco**
Professore Emerito Harvard University Center
of Italian Renaissance Studies - Villa I Tatti
- Daniele Lombardi**
Università di Siena
- Teresa Severini**
Fondazione Lungarotti
Museo del Vino e Museo dell'Olio e dell'Olio di Torgiano
- Daniele Ognibene**
Università di Ginevra e Università di Bologna
- 17:00 **Agricoltura e legalità**
- Gian Carlo Caselli**
Presidente Comitato scientifico Osservatorio sulla criminalità
nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare
- Rolando Manfredini**
Responsabile sicurezza alimentare Confederazione Nazionale Coldiretti
- Partecipa **Mario Rossi**
Direttore Coldiretti Umbria

VENERDÌ 16 APRILE 2021 - *Diretta streaming*

- 9:30 **Che cos'è una ricetta?**
- Andrea Borghini**
Filosofo, Università Statale di Milano
- Intervengono
Antonio Allegra
Università per Stranieri di Perugia,
docente di *Filosofia dell'alimentazione* nel corso MICO
- Marco Porzio**
Presidente Federazione Italiana Circoli Enogastronomici
- 11:00 **La promozione del Made in Italy nel mondo: gli Istituti Italiani di Cultura e il portale "Italiana"**
- Tavola rotonda con
Roberto Cincotta
Direttore Istituto Italiano di Cultura di Belgrado
- Maria Luisa Pappalardo**
Direttrice Istituto Italiano di Cultura di Madrid
- Laura Pugno**
Dirigente culturale Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, coordinatrice del portale "Italiana"
- Davide Scalmani**
Direttore Istituto Italiano di Cultura Il Cairo
- 15:30 **Essere ambasciatori del vino Made in Italy**
- Incontro con **Riccardo Cotarella** e **Marta Cotarella**
Brand ambassador e Scuola di alta formazione Intrecci
- Partecipa **Albano Agabiti**
Presidente Coldiretti Umbria
- Saluti di **Stefano Lupi**
Presidente di Università dei Sapori
- 17:00 **La televisione e il racconto delle eccellenze italiane**
- Marcello Masi**
Giornalista, conduttore di "Linea verde"
- Introducono e coordinano **Rolando Marini**
Presidente corso di laurea in Comunicazione Internazionale e Pubblicitaria,
Università per Stranieri di Perugia, e docente di *Media e turismo* nel corso MICO
e **Paolo Guidi**
Università dei Sapori
Docente di *Nascita e sviluppo di nuove imprese nel turismo*, corso MICO

MERCOLEDÌ 30 GIUGNO 2021 - *In presenza*

- 9:30-17:00 **Norcia e Castelluccio** **Un territorio, la sua storia, le sue tradizioni e i processi di produzione della Lenticchia di Castelluccio IGP, nei giorni della Fioritura**
In collaborazione con la Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia