

Carlo Cambi - *Giornalista e autore televisivo e radiofonico***NARRARE DI ENOGASTRONOMIA È SCRIVERE DI TERRITORI**

Il cibo come prodotto culturale, le ragioni antropologiche del cibo: dalla ritualità alla socialità; le ragioni agricole del cibo: dalla natura all'abilità; l'identità a tavola, la globalizzazione e la difesa delle culture alimentari che è difesa della biodiversità.

LA COMUNICAZIONE DEL FOOD COME PERSUASIONE OCCULTA

L'ossessione mediatica degli chef: cucinare per nutrire o per apparire? La critica autoreferenziale e la questione del gusto tra soggettività e oggettività. La rappresentazione del cibo non è cultura enogastronomica, lo sponsor occulto, la differenza tra enogastronomia e culinaria, come si scrive correttamente di cibo, la differenza tra un food blogger e un giornalista enogastronomico, la rilevanza del fenomeno social e delle recensioni on line, la televisione e il cibo: divulgazione o pornografia alimentare?

Marco Giarratana - *Food Blogger***GENIO E SREGOLATEZZA:
"UOMO SENZA TONNO", UN FOOD BLOGGER TRA MUSICA E SOCIAL**

"Uomo senza tonno", al secolo Marco Giarratana, è un giovane foodblogger che, dopo essere stato licenziato, ha saputo reinventarsi "chef a domicilio" dando vita al #tonnointour in giro per l'Italia: con un linguaggio unconventional contaminato da richiami musicali e slang tra il comico e l'irriverente, Marco è diventato in breve una star dei social proprio grazie a questo nuovo modo di raccontare il cibo.

Alex Revelli Sorini - *Gastrosofo - Docente Universitario***GASTROSOFO: COMUNICARE IL CIBO
CON UNA VISIONE MULTIDISCIPLINARE**

Dal greco γαστρον (ventre) e σοφία (sapienza), la gastrosofia è un campo di studi che si pone domande e riflette sul modo d'alimentarsi dell'uomo, indagando sul senso del nutrire sia mente che corpo. Nel corso si proporranno metodiche di comunicazione, basate su un approccio interdisciplinare (storia, estetica, nutrizione, analisi sensoriale), che applicando "L'equazione del gusto" e il "Codice ITALICS" permettano di raccontare le emozioni del cibo.

Piero Barbanti - *Primario Neurologo IRCCS San Raffaele Pisana***MANGIA SANO CHE TI PASSA**

Che relazione esiste tra cibo e mal di testa? Per capirlo è necessario smentire vecchie credenze ingiustificate, aprendo il campo a prove scientifiche e nuovi futuri sviluppi della ricerca nel campo. Un viaggio tra disparati argomenti e punti di vista, alla ricerca delle più inaspettate evidenze come quella ad esempio che tra le più frequenti cause del mal di testa, c'è il digiuno e cattive abitudini alimentari come i tanto amati e mondani happy hours e apericene. Perché attorno alle cefalee c'è un vento costante di leggende metropolitane e false credenze.

CORSO PER LA FORMAZIONE CONTINUA DEI GIORNALISTI

CREDITI 8 – COSTO € 50

Per maggiori informazioni:

- consultare il sito dell'Ordine dei Giornalisti www.odg.it o<https://sigef-odg.lansystems.it/sigef>- contattare la segreteria dell'Università Telematica San Raffaele Roma 0652252552 – info@unisanraffaele.gov.it**MITI,
SCIENZE e
NOVITÀ:***la guida stellata per food journalist***26.11.2016 - ORE 9.00****UNIVERSITA' TELEMATICA
SAN RAFFAELE ROMA
VIA DI VALCANNUTA, 247 - ROMA****Università San Raffaele**
Roma