

Workshop n.1 – 02.09.2019

“Metodi sani e tradizionali di produzione e trasformazione del cibo. Il latte di bufala e la carne di annutolo come modelli virtuosi da promuovere”

Obiettivi

- Rilanciare il tema della produzione di cibo sano, genuino, ecosostenibile e controllato, attraverso il recupero della tradizione e dell'artigianalità. Sotto accusa non sono le tecnologie per la meccanizzazione del processo produttivo, ma quelle produzioni industriali intensive che molto spesso producono cibi nocivi per la nostra salute e il nostro benessere psico-fisico in quanto ricchi di sostanze chimiche (additivi, conservanti, coloranti, addensanti) che alterano la genuinità del prodotto finale.
- Promuovere la cultura del benessere a partire da ciò che mangiamo, in base al principio: "siamo quello che mangiamo".

Attori coinvolti

- Prof. Giuseppe Campanile, professore ordinario di Zootecnica Speciale UNINA Federico II - Membro Consiglio Superiore della Sanità
- Prof Paolo Piciocchi – International Management, Imprenditorialità e Business Planning - Scienze della Comunicazione UNISA
- Prof.ssa Maria Luisa Balestrieri - professore ordinario Dipartimento di Medicina di Precisione - Università della Campania “Luigi Vanvitelli

Dott. Rosario Lopa - Portavoce della Consulta Nazionale dell'Agricoltura e Turismo

- *Target*
Aziende alimentari, agricole, ristoratori.

Metodologia

- Il workshop avrà la durata di 2 h. Un moderatore presenterà i convenuti e darà il via agli interventi. Ci sarà poi la fase di confronto e alla fine verrà prodotto un documento con i risultati e le proposte nate dal workshop.
- Diretta streaming e sui canali social

Sede Principale

Via Quaranta, 8
84122 Salerno - IT

Altre sedi:

Roma

info@vlcexperience.it

vlcexperience.it

marketingcommunity.blog

Workshop n.2 – 03.09.2019

“Medicina: la salute comincia dalla tavola. Mangiare sano è fonte di benessere e prevenzione della malattia”

Obiettivi

- Panoramica europea e mondiale sulle malattie e le disfunzioni (obesità, diabete, tumori, ipertensione) causate dalla cattiva alimentazione
- Cambiare rotta attraverso politiche di incentivazione del consumo di cibo sano come la mozzarella di bufala e la carne di annutolo
- Educazione alimentare nelle scuole per abituarci sin da bambini ad una corretta alimentazione
- Finanziare la ricerca e lo sviluppo in tale materia

Attori coinvolti

- Dott.ssa Laura Di Rienzo – Professore Associato Dipartimento di Bio Medicina e prevenzione Università Tor Vergata Roma
- Dott. Alberto Ritieni, Docente di Chimica degli Alimenti dell’Università Federico II di Napoli
- Dott. Sergio Bolletti Censi – CEO Cosvitec Università&Impresa
- Prof. Francesco Vinale - Università degli Studi di Napoli Federico II

Target

Giornalisti ed operatori del settore, medici esperti per le malattie della nutrizione.

Metodologia

- Il workshop avrà la durata di 2h. Un moderatore presenterà i convenuti e darà il via agli interventi. Ci sarà poi la fase di confronto e alla fine verrà prodotto un documento con i risultati e le proposte nate dal workshop
- Diretta streaming e social

Workshop n.3 – 04.09.2019

"Qualità e benessere a tavola: incontro e confronto dei principali marchi D.O.P. italiani"

Obiettivi

- Riunire in un incontro/confronto produttivo, alcuni dei più importanti marchi D.O.P italiani. Un assise di eccellenze per discutere della salvaguardia e della continua promozione dei migliori prodotti agroalimentari del nostro Paese;
- Focus sui dati di mercato dei prodotti D.O.P.
- Nuove idee e progetti futuri di collaborazione tra i D.O.P.

A cura del Consorzio della Mozzarella di bufala campana DOP

Target

Aziende, imprenditori, esperti di settore

Metodologia

- Il workshop avrà la durata di 2 h. Un moderatore presenterà i convenuti e darà il via agli interventi. Ci sarà poi la fase di confronto e alla fine verrà prodotto un documento con i risultati e le proposte nate dal workshop.
- Prevista diretta streaming e social

Workshop n.4 – 05.09.2019

"I prodotti della Filiera Bufalina inseriti nella dieta dello sportivo: "Il cibo dei campioni"

Obiettivi

- Valori nutrizionali del latte di bufala e delle carni di annutolo: quanto sono utili per il benessere psico-fisico dell'atleta;
- Corretta alimentazione e sport: un connubio imprescindibile;

Attori coinvolti

Rappresentanti delle istituzioni dello sport (C.O.N.I., C.U.S.), Medici dello sport, atleti del passato e del presente.

- Sen. Antonio Iannone - 7a Commissione permanente Senato (Istruzione, Ricerca, Beni Culturali, Sport)

- Prof. Alfonso De Nicola - Specialista in Medicina dello sport
- Prof. Alfonso Ritieni, Docente di Chimica degli Alimenti dell'Università Federico II di Napoli
- Dott.ssa Barbara Roncarolo - Giornalista e Social Media Manager - www.salepepe.it Sale&Pepe e Riviste di Cucina Mondadori
- Gianluca Gifuni - Giornalista della Redazione Sportiva di Radio Marte e Corrispondente Mediaset

Target

Associazioni sportive, operatori nel settore della medicina per lo sport, giornalisti sportivi.

Metodologia

- Il workshop avrà la durata di 2 h. Un moderatore presenterà i convenuti e darà il via agli interventi. Ci sarà poi la fase di confronto e alla fine verrà prodotto un documento con i risultati e le proposte nate dal workshop.
- Diretta streaming e social

Workshop n.5 – 06.09.2019

"Il latte di bufala: Benessere e Bellezza"

Obiettivi

- Il latte di bufala è talmente ricco di proprietà benefiche, da poter essere usato anche nel campo dell'estetica e del benessere;
- Far conoscere al pubblico di Bufala Fest, un modo alternativo di consumare i derivati del latte di bufala.

Attori coinvolti

Operatori del settore.

Biancamore, una giovane azienda ideata e realizzata da due giovani di Capaccio, in provincia di Salerno, Daniela e Pasquale Senatore, che decidono nel 2016 di dare vita ad una start up e di utilizzare il latte di bufala dop al cento per cento, prodotto dall'azienda Barlotti di Paestum, nella cosmetica naturale.

Daniele SENATORE – Biancamore Marketing Manager

Anna Maria D'URSI – Professore Associato Dipartimento di Farmacia UNISA

Francesca RAGONE – Beauty Lookmaker e blogger

Barbara Roncarolo - Giornalista e social media manager - www.salepepe.it Sale&Pepe e Riviste di Cucina Mondadori

Target

Centri estetici, aziende di cosmesi, operatori del settore

Metodologia

- Il workshop avrà la durata di 2 h. Un moderatore presenterà i convenuti e darà il via agli interventi. Ci sarà poi la fase di confronto e alla fine verrà prodotto un documento con i risultati e le proposte nate dal workshop.
- Diretta streaming e social