

# 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 i 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