



**SMART  
PEOPLE**  
COMMUNICATION

*presenta*

**17 - 18 - 19 maggio 2024 c/o THE BUILDING** ★★  
*sala meeting - via Montebello 126 - Roma* HOTEL ★★

# **CULTURA E SOSTENIBILITA'**

**WORKSHOP, PROIEZIONI E INCONTRI SUI PRODOTTI  
ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO ROMANO**

Il progetto è vincitore di Avviso Pubblico promosso da Roma Capitale in collaborazione con Zètema Progetto Cultura.

**ROMA** 

**Zètema**  
progetto cultura

# CULTURA E SOSTENIBILITA'

## *Prodotti del territorio*

Giornata di presentazione dei prodotti locali dedicata alla sostenibilità, al territorio, al km 0 e alla promozione della consapevolezza ambientale e sociale.

Ore 14.00 proiezione materiali video su prodotti e produttori

Ore 15:30 workshop sulla sostenibilità agricola e culinaria, con presentazione prodotti del territorio e degustazioni. Intervengono:

**Valter Giammaria**

*Presidente CAR*

**Massimo Antonini**

*Pres. Ass. formaggi storici della campagna romana*

**Emanuele Marella**

*Presidente Consorzio ricotta romana DOP*

**Alfredo D'Antimi**

*Vice Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio*

**Tullio Galassini**

*Presidente ROMA DOC*

**Francesca Biondo**

*Direttore Federpesca*

**Gianluca Mansueto**

*Imprenditore /Quality Pan*

**Domenico Villani**

*Delegato ONAF*

**Claudio Pica**

*Segretario generale dell'Associazione italiana gelatieri*

**Francesco Gatti**

*Vice Presidente Assohotel*

*Modera l'evento: Stefano Carboni*

**VENERDÌ 17 MAGGIO 2024**

**DALLE 14.00 ALLE 19.00**

**C/O SALA MEETING HOTEL THE BUILDING**

Il progetto è vincitore di Avviso Pubblico promosso da Roma Capitale in collaborazione con Zètema Progetto Cultura.

**ROMA**



con **Zètema**  
progetto cultura

# CULTURA E SOSTENIBILITA'

## *Nuove Tecnologie*

Presentazione delle nuove tecnologie, con particolare attenzione al potenziale rivoluzionario della tecnologia LiFi nell'ambito della comunicazione e dell'educazione, per aprire le porte a un mondo di possibilità innovative e connessioni più rapide e sicure.

Ore 14.00 proiezione materiali video sulle nuove tecnologie

Ore 15.00 Workshop sulle nuove tecnologie e sull'utilizzo del LiFi. Intervengono:

**Francesco Paolo Russo**

*Esperto tecnologia LiFi*

**Enrico Dini**

*Ingegnere, inventore 3D Construction Printing*

**Enrico Maria Mosconi**

*Technology and Management of Production, Università della Tuscia*

**Riccardo Corbucci**

*Presidente Commissione Roma Capitale, Statuto e Innovazione Tecnologica*

**Maura Lombardi**

*Preside Istituto alberghiero Pellegrino Artusi*

**Nicola Tavoletta**

*Presidente ACLI TERRA*

**Francesco Pasquali**

*Presidente Sistema Impresa Roma*

**Ciro Maddaloni**

*Esperto di eGovernment internazionale*

**Andrea Fragasso**

*Docente Universitario, esperto di comunicazione*

Ore 18.00 Presentazione cocktail a km 0, a cura di Alessio Polli.

*Modera l'evento: Stefano Carboni*



**SABATO 18 MAGGIO 2024**

**DALLE 14.00 ALLE 19.00**

**C/O SALA MEETING HOTEL THE BUILDING**

Il progetto è vincitore di Avviso Pubblico promosso da Roma Capitale in collaborazione con Zètema Progetto Cultura.

**ROMA**

con **Zètema**  
progetto cultura

# CULTURA E SOSTENIBILITA'

## Premiazione e Cena di Gala

Cerimonia di premiazione dedicata alle migliori realtà agricole ed enogastronomiche del territorio, riconoscendo il loro impegno straordinario nella promozione della sostenibilità e nel preservare le tradizioni agricole e culinarie della nostra comunità

Ore 17.00 Proiezione materiali video

Ore 17.30 **Workshop** sulla cucina tradizionale romana, a cura dello Chef *Andrea Cossalter*

Ore 18.00 **Cerimonia di premiazione** delle migliori realtà agricole del territorio

Ore 19.30 **Cena di Gala** a cura dello Chef *Andrea Cossalter*, realizzata con i **prodotti del territorio** premiati durante la cerimonia. La cena è su inviti e prenotazione fino ad esaurimento posti.



**DOMENICA 19 MAGGIO 2024**

**DALLE 17.00 ALLE 22.00**

**C/O HOTEL THE BUILDING**

Il progetto è vincitore di Avviso Pubblico promosso da Roma Capitale in collaborazione con Zetema Progetto Cultura.

**ROMA**

**zeta**tema  
progetto cultura

Il progetto è realizzato a cura di **SMART PEOPLE COMMUNICATION**

In collaborazione con **THE BUILDING HOTEL**

Con la partecipazione di

**CONFESERCENTI**  
ROMA e LAZIO

Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

CONSORZIO DI TUTELA VINI  
**ROMA D.O.C.**

**FEDERPESCA**  
FEDERAZIONE NAZIONALE UCCELLI PESCAI DI PESCA

**ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
IMPRENDITORI D'ALBERGO  
CONFESERCENTI**

**onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

**RICOTTA ROMANA  
D.O.P.**

**FRANTOIO  
FRATELLI  
NARDUCCI**  
dal 1939

**OLIO  
VITALI**

**ASSOCIAZIONE ITALIANA  
DELLA CUCINA TRADIZIONALE**

**CENTRO  
AGROALIMENTARE  
ROMA**

**SISTEMA EMPRESA  
ROMA**

**AccliTerra**  
Associazione Professionale Agricola

**Quality  
PAN**

**Associazione  
Italiana Gelatieri**

Si ringraziano per la collaborazione gli studenti dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Roma.