

# Il Prosecco Doc incontra l'innovazione a Ca' Fosca

## Il Prosecco Doc incontra l'innovazione a Ca' Foscari

Tutelare la tipicità e la tradizione dei prodotti enogastronomici e nello stesso tempo guardare all'innovazione. Valorizzare il capitale culturale di cibo e vino radicato nella tradizione e nei territori essendo all'avanguardia in termini di strategie, comunicazione e utilizzo dei nuovi strumenti di commercializzazione.

“Il Consorzio del Prosecco Doc - conferma il presidente Stefano Zanette - è aperto al mondo e ama confrontarsi anche con ambiti diversi dal proprio per raccogliere stimoli e impulsi dal mondo della cultura, dell'arte, del design, dello sport, dell'impresa.... Questo evento sul quale riponiamo molte attese, è la conferma di questa volontà di dialogo, nella convinzione che un confronto autentico e scevro da pregiudizi, possa essere foriero di importanti passi in avanti verso l'innovazione”.

E' possibile ma non scontato. A fare il punto sulla questione saranno, **martedì 21 giugno, docenti, manager ed esperti di marketing chiamati da Ca' Foscari Challenge School in collaborazione con il Consorzio per la tutela del Prosecco Doc** ad animare una tavola rotonda aperta al pubblico che si terrà all'Auditorium del Campus Scientifico dell'Ateneo veneziano in via Torino, a Mestre.

L'incontro è stato promosso nell'ambito delle iniziative collaterali al Master **Cultura del Cibo e del Vino**, volto a formare esperti in marketing dell'impresa agroalimentare, nella promozione all'estero del Made in Italy e nell'organizzazione di eventi nel settore dell'enogastronomia.

**"Percorsi d'innovazione per le filiere agroalimentari di qualità"** vedrà confrontarsi esperienze di successo e d'intraprendenza legate tuttavia soprattutto a settori diversi rispetto a quello agroalimentare. Un' "anomalia" voluta, perché muoversi tra tradizione e innovazione significa anche aprirsi a nuove strategie di comunicazione, a nuovi canali distributivi del prodotto e all'esempio di nuove strutture.

Dopo i saluti di apertura, che vedranno anche la partecipazione dell'assessore regionale al turismo Federico Caner, accanto al direttore del Master in Cultura del Cibo e del Vino Vladi Finotto e al presidente del Consorzio di tutela del Prosecco Doc Stefano Zanette, interverranno Marco Bettiol, docente di economia e gestione delle imprese dell'Università di Padova; Matteo Molon, responsabile e-commerce del gruppo Calzedonia; Nicolò Ildos, Marketing and Racing Manager di fi'zi:k ; Silvia Rasi, responsabile Marketing e Comunicazione di Slikomart srl e Olivia Ponzanelli, responsabile Fundraising e sponsorship della Triennale di Milano.

Il tavolo di confronto fra imprese di settori diversi rispetto a quello del food and beverage e la nutrita rappresentanza del mondo del vino mira a creare una proficua contaminazione in termini di strategie, prospettive e approcci all'innovazione a possibili sinergie.