

**Produzioni
agroalimentari
di Qualità**

*

Alessio Cavicchi

Facoltà di Scienze della Formazione

Introduzione

Lezione del 04/03/2010

Docente

**Materiale
didattico**

**Ipotesi di
lavoro**

**Calendario
didattico**

Seminari

**Visita di
studio**

**Modalità di
esame**

Alessio Cavicchi
Produzioni
Agroalimentari
di Qualità

Docente

***Alessio Cavicchi
Ricercatore***

***Economia Agraria
e
Marketing Agroalimentare***

a.cavicchi@unimc.it

Dipartimento di Studi sullo Sviluppo Economico

***PHD - Economia delle risorse alimentare e dell'ambiente
Università di Napoli "Parthenope"***

***MSc - Food Economics and Marketing
Università di Reading***

***Laurea - Economia
Università di Firenze***

Docente

Materiale
didattico

Ipotesi di
lavoro

Calendario
didattico

Seminari

Visita di
studio

Modalità di
esame

Docente

o Cavicchi — Portale Docenti - Università degli studi di Macerata - Mozilla Firefox

idifica Visualizza Cronologia Segnalibri Strumenti Aiuto

http://docenti.unimc.it/docenti/alessio-cavicchi

docenti alessio cavicchi

Ultime notizie

Alessio Cavicchi — Portale Docen...

ricerca avanzata

 **Cavicchi Alessio**

Ricercatore
Dip.to di studi sullo sviluppo economico (AGR/01)

Tel. interno: 0733 258 3919
E-mail: a.cavicchi@unimc.it
Skype: alessio.cavicchi

Presentazione

Alessio Cavicchi è Ricercatore di Economia Agraria presso l'Università degli Studi di Macerata. Ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca presso l'Università degli Studi di Napoli "Parthenope" in Economia delle risorse alimentari e dell'ambiente. Inoltre, ha conseguito un Master of Science in Food Economics and Marketing presso il "Department of Agricultural and Food Economics - School of Agriculture, Policy and Development" dell'Università di Reading (UK). Precedentemente ha lavorato in Banca (Credito Emiliano) e ha effettuato uno stage presso la Commissione per i Problemi Economici e Monetari del Parlamento Europeo a Bruxelles. La sua attività di ricerca è rivolta prevalentemente all'analisi delle scelte del consumatore nei mercati dei prodotti tipici e di qualità, allo studio del rischio e della sicurezza alimentare e all'innovazione nel settore agro-alimentare.

Alessio Cavicchi is researcher in Agricultural Economics. He received his PhD in Economics of Food and Environmental Resources from University of Naples "Parthenope" and a Master of Science (MSc) in Food Economics and Marketing from University of Reading (UK). Previously he worked in a Bank and had a traineeship at the Economic and Monetary Affairs Commission of European Parliament in Brussels. His main fields of interest and research are consumer food choice, economics of food quality and safety and innovation in the agro-food sector.

SELECTED PUBLICATIONS
CAVICCHI, A., SIMEONE, M., SANTINI, C. and BAILETTI, L. (2010). Marketing Research and Sensory Analysis: A Reasoned Review and Agenda of their Contribution to Market Orientation in the Food Industry, in Lindgreen, A. Hingley, M., Harness, D and Custance, P (eds) *Market Orientation: Transforming Food and Agribusiness around the Customer*, Gower Publishing Ltd, Aldershot
CAVICCHI, A. and CORSI, A. (2010). Consumer Values and the Choice of Specialty Foods: The Case of the Oliva Ascolana del Piceno (Protected Designation of Origin), in Lindgreen, A. Hingley, M., Harness, D and Custance, P (eds) *Market Orientation: Transforming Food and Agribusiness around the Customer*, Gower Publishing Ltd,

Bacheca avvisi

Inizio corsi
18/02/2010 Il corso di Economia dell'Impresa e dei Settori inizierà lunedì 22 febbraio alle ore 16 a Scienze della Comunicazione.
I corsi di Produzioni Agroalimentari di Qualità e di Organizzazione e Gestione delle Imprese Agrarie inizieranno mercoledì 4 marzo a Scienze della Formazione, rispettivamente alle 10 e alle 15.

Programma ricevimenti gennaio-febbraio
09/09/2009 Prossimi ricevimenti nel mese di Febbraio presso Scienze della Formazione: 3 febbraio (alle ore 11), 10 febbraio (dalle ore 15 alle 17), 16 febbraio (alle 18). Sarà inoltre possibile concordare appositi appuntamenti previa richiesta via e-mail. Il docente è sempre disponibile a svolgere ricevimento via skype.

Tematiche di interesse per

Docente: principali pubblicazioni

Docente

Materiale
didattico

Ipotesi di
lavoro

Calendario
didattico

Seminari

Visita di
studio

Modalità di
esame

CAVICCHI, A. and ROCCHI, B. (2010), The new trends of sustainable consumption: farmers' market as a business imperative to re-educate consumers, in Stoner, J.A.F. and Wankel, C. (eds), Sustainability as a Business Imperative, New York Palgrave Macmillan.

SANTINI, C., CAVICCHI, A. and CANAVARI, M. (2010) The Risk™ strategic game of rural tourism: how sensory analysis can help in achieving a sustainable competitive advantage, in Sidali, K.L., Spiller, A. and Schulze, B. (eds) Food, Agriculture & Tourism, Springer.

CAVICCHI, A., SANTINI, C. and BECCACECE E. (2010) Are you ready for the unexpected? The case of Brunello crisis, in Faraoni, M., Santini, C. (eds) Managing the Wine Business: research issues and cases from USA and Italy, McGrawHill.

CAVICCHI, A., SIMEONE, M., SANTINI, C. and BAILETTI, L. (2010). Marketing Research and Sensory Analysis: A Reasoned Review and Agenda of their Contribution to Market Orientation in the Food Industry, in Lindgreen, A. and Hingley, M. (eds) Market Orientation Transforming Food and Agribusiness around the Customer, Gower Publishing Ltd, Aldershot

CAVICCHI, A. and CORSI, A. (2010). Consumer Values and the Choice of Specialty Foods: The Case of the Oliva Ascolana del Piceno (Protected Designation of Origin) , in Lindgreen, A. and Hingley, M. (eds) Market Orientation Transforming Food and Agribusiness around the Customer, Gower Publishing Ltd, Aldershot

SANTINI, C., CAVICCHI, A and ZAMPI, V. 2010). Old World Wineries and Market Orientation: Empirical Evidences from the Italian Wine Industry, in Lindgreen, A. and Hingley, M. (eds) Market Orientation Transforming Food and Agribusiness around the Customer, Gower Publishing Ltd, Aldershot

SANTINI, C. and CAVICCHI A., (2010). How (Ch)easy is developing a new product? A cheese-case, in Phillips, F.Y. (ed), Innovation, Entrepreneurship and New Product Development, Meyer and Meyer, Maastricht School of Management Series, Maastricht.

Docente: principali pubblicazioni

Docente

Materiale
didattico

MAZZOCCHI, M., LOBB, A.E., TRAILL, W.B. e CAVICCHI, A. (2008). Food scares & trust: a european study. *Journal of Agricultural Economics*, Vol. 59 (2).

Ipotesi di
lavoro

STEFANI, G., CAVICCHI, A. ROMANO, D. e LOBB, A.E. (2008). Determinants of Intention to Purchase Chicken in Italy: The Role of Consumer Risk Perception and Trust In Different Information Sources. *Agribusiness: an international journal*.

Calendario
didattico

CASINI, L., CAVICCHI, A. e CORSI, A.M. (2008). Trends in British Wine Market and Consumer Confusion. *British Food Journal*.

Seminari

SANTINI, C., CAVICCHI, A., e ROCCHI, B. (2007). Italian Wineries and Strategic Options: the Role of Premium Bag in Box. *International Journal of Wine Business Research*, Vol. 19 (3): 216-230.

Visita di
studio

Modalità di
esame

STEFANI, G., ROMANO, D. e CAVICCHI, A. (2006). Consumer Expectations, Liking and Willingness to Pay for Specialty Foods. Do Sensory Characteristics Tell the Whole Story?. *Food Quality and Preference*, vol. 17, (1-2): 53-62.

Alessio Cavicchi
Produzioni
Agroalimentari
di Qualità

ROCCHI, B., ROMANO, D., CAVICCHI, A. e STEFANI, G. (2005). Costs and Benefits of Compliance with HACCP Regulation in the European Meat and Dairy Sectors. *Food Economics Journal*, vol. 2 (1): 52-59.

Materiale Didattico

Docente

**Materiale
didattico**

Ipotesi di
lavoro

Calendario
didattico

Seminari

Visita di
studio

Modalità di
esame

Alessio Cavicchi
Produzioni
Agroalimentari
di Qualità

- Sito internet con materiale a disposizione (aggiornato dopo ogni lezione)
<http://docenti.unimc.it/docenti/alessio-cavicchi>

Lucidi ppt (disponibili il lunedì mattina)

+

Dispense



Lecture (Mandatory)

Articles (Deepening)

- Rassegna stampa: portare articoli pertinenti per la discussione in classe rispetto agli argomenti della lezione precedente e presentarli a tutti
- Spazio metodologico ad ogni lezione
- Testi obbligatori per non frequentanti:
La qualità per competere. Nomisma (2003) + Integrazione normativa UE

Docente

Materiale
didattico

**Ipotesi di
lavoro**

Calendario
didattico

Seminari

Visita di
studio

Modalità di
esame

Alessio Cavicchi
Produzioni
Agroalimentari
di Qualità

Ipotesi di lavoro

Frequenza vivamente consigliata!

Non si copiano le diapositive
(riportano lo stesso numero di pagina di quelle scaricabili)
ma si prendono appunti su quello che dice il docente!



Prendere appunti è diverso da “trascrivere”!!!

Si interviene ponendo domande
(e correggendo il docente, se sbaglia)!

Non esistono domande stupide:
solo punti di vista nuovi, originali!

Docente

Materiale
didattico

**Ipotesi di
lavoro**

Calendario
didattico

Seminari

Visita di
studio

Modalità di
esame

Ipotesi di lavoro

Suggerimento:

Porsi con coscienza critica di fronte allo studio...

Con che **metodo** siamo arrivati a questa conoscenza?

Quali sono i criteri per affrontare le problematiche di questo settore?

Calendario Didattico (provvisorio): lezioni

Marzo	
4	Lezione
11	Lezione
18	Lezione
25	Lezione
Aprile	
8	Lezione
15	Lezione
29	Lezione (e prova scritta)
Maggio	
13	Lezione

Calendario Didattico (provvisorio): seminari, convegni, visite di studio

Marzo	
11	<i>Incontro a SDF alle 15.30: La pasta di Aldo</i>
15	<i>Tipicità: giornata operatori</i>
18	<i>Incontro Cartellone Turistico: "La customer satisfaction dei partecipanti agli eventi: esperienze a confronto tra organizzatori"</i>
25	<i>Incontro Cartellone Turistico: "Il nuovo contesto competitivo del settore turistico- alberghiero: come affrontare la gestione interno"</i>
29	<i>Incontro Antitrust: "La concorrenza nelle filiere dei prodotti alimentari: il caso della pasta"</i>
30	<i>Visita a "Resort: Le Case"</i>
Aprile	
7	<i>Convegno: "La decommodification degli Scambi Internazionali": prof. Romano, Mario Pascucci (caffè Pascucci)</i>
8	<i>Uova Monaldi</i>
15	<i>Visita Azienda Accattoli</i>

Docente

Materiale
didattico

Ipotesi di
lavoro

Calendario
didattico

Seminari

Visita di
studio

**Modalità
di esame**

Modalità di esame

15 punti - lavoro di gruppo (max 4/5 persone) su consumo/marketing agroalimentare – turismo rurale

- Costituzione dei gruppi per la prossima lezione
- Estrazione a sorte degli argomenti
- Articoli rigorosamente in inglese!
- Presentazione ppt in classe di 25 minuti (in italiano!), con integrazioni da altre fonti a cura degli studenti
- Valutazione da parte del docente (2/3) e degli altri studenti (1/3)

17 punti - prova scritta sul contenuto del corso

- **programma:** lezioni docente
- **modalità:** multiple choices + 2 domande con risposta aperta