



FOOD WINE & CO.
THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE
nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO



con il patrocinio di



SETTIMA EDIZIONE

SEMINARIO – 6 MASTER CLASS E TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE FINALE
22 – 23 -24 NOVEMBRE 2018

22-23 novembre **Studi di Istituto Luce-Cinecittà'** - Via Tuscolana, 1055 – Roma
24 novembre - **Mercato Mediterraneo – Fiera di Roma**
Via Portuense, 1645 – 1647 - Roma

*Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media
in collaborazione con Istituto Luce Cinecittà, Mercato Mediterraneo – Fiera di Roma, AliceTV
e con il patrocinio di Ferpi e ANSA*

Il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma Tor Vergata anche quest'anno dedica tre intere giornate all'attrattività – effettiva e potenziale, reale e virtuale, olistica ed esperienziale - dei territori italiani e all'eccellenza dei prodotti agroalimentari del nostro Paese, ricchezze distintive e strategiche, in ottica di sviluppo sostenibile.

La prime due giornate si terranno nel cuore degli **Studi di Istituto Luce-Cinecittà** (Sala Fellini) che ospiteranno sia le Master Class sia le esposizioni di partner e sponsor (con spazi e stand dedicati). Nella terza giornata il Seminario si sposterà presso la **Fiera di Roma**, confermando il connubio con **Mercato Mediterraneo – Fiera dei prodotti agroalimentari del Mediterraneo**.

L'evento, previsto per il **22, 23 e 24 novembre 2018**, sarà suddiviso in 6 Master Class formative e numerosi momenti stimolanti dedicati a laboratori, presentazioni, dimostrazioni e degustazioni di cibi e bevande appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner e sponsor dell'evento. Quest'anno, le prime *due giornate* saranno dedicate ai **prodotti, sapori, qualità, luoghi, tradizioni, innovazione, cultura, eventi ed esperienze** che saranno i protagonisti della VII Edizione di "Food, Wine & Co. – The Italian Food Experience". La *terza giornata* si focalizzerà sulla **Tavola Rotonda: Marketing e Comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari: nuove rotte culturali nel e per il Mediterraneo?**

Tre intense giornate formative in cui il concetto di **esperienzialità** si unisce a quello del cibo, del vino, della birra e della gastronomia del *made in Italy*. Un'occasione per comprendere e analizzare, anche da un punto di vista manageriale, come creare e gestire **esperienze uniche, durevoli e di successo** in questo settore ancora così potenzialmente attrattivo del nostro Paese.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.
THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE
nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



MER
CA
TO
MED
IT
ER
RA
NEO

DIR. / CULTURA / MERCATO
E FIERA DI ROMA



con il patrocinio di



Le 6 Master Class della Settima Edizione tratteranno temi relativi all'esperienza nell'ambito agroalimentare, eno-gastronomico, al marketing e alla comunicazione innovativa, necessari per la crescita del settore. Alle tradizionali **sessione d'aula** si alterneranno **show-cooking** con Mattia Poggi, chef e direttore di rete Alice TV, e la visita a "**Cinecittà Si Mostra**" (Studi e area museale).

A conclusione della VII edizione di Food Wine & Co., iniziativa ispirata da sempre ad orientamenti collaborativi con il mondo delle imprese e delle realtà innovative nel settore, si terrà una **Tavola Rotonda** nell'ambito della partnership con **Mercato Mediterraneo – Fiera dei prodotti agroalimentari del Mediterraneo**, progetto autonomo di Fiera di Roma dedicato alla filiera agro-alimentare, allo sviluppo naturale, alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio, e finalizzato a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma. Affari e cultura, scambi e storie: luoghi di incontro in cui anche Food Wine & Co. avrà uno spazio da dedicare alla Tavola Rotonda su "**Marketing e Comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari: nuove rotte culturali nel e per il Mediterraneo?**" il **24 novembre alla Fiera di Roma**, cui parteciperanno ospiti nazionali e internazionali.

Il concept di Food Wine & Co. è ideato da **Simonetta Pattuglia** – Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", Presidente Commissione Aggiornamento e Specializzazione Professionale Ferpi – e da **Paola Cambria** – Comunicatrice, Giornalista, Sommelier e Responsabile Comunicazione e Immagine, CIA-Agricoltori Italiani.

Prima giornata – Giovedì, 22 Novembre 2018

Ore 12.45 Registrazione partecipanti

Ore 13.00 – 13.45 **Show Cooking con lo chef Mattia Poggi, Alice TV**

Ore 14.00- 15.00

Introduzione

Simonetta Pattuglia, Curatore, Food Wine & Co. – Direttore, *Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università di Roma "Tor Vergata"*

Paola Cambria, Giornalista e Sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine, *CIA-Agricoltori Italiani*

Roberto Cicutto/Giancarlo di Gregorio, Presidente e Amministratore Delegato, Direttore Comunicazione Relazioni Esterne, *Istituto Luce- Cinecittà Srl*

Monica Paternesi, Capo Servizio Redazione Economica, *ANSA*





FOOD WINE & CO.
THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE
nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

Alice

con il patrocinio di



Ore 15.00 – 15.45 **La cultura della materia prima - Master Class 1**

Luigi Caricato, Direttore, *Olio Officina Festival*, **“L'evoluzione del comparto olio da olive sul fronte del packaging e del marketing. Dalla scelta dei materiali al visual design”**

Stefano Ricci, General Manager, *Acqua Filette* **“Acqua Filette tra le più pure del mondo”**

Antonio Rosati, Amministratore Unico, *ARSIAL*, **“La valorizzazione del prodotto e l'economia della bellezza”**

Ore 15.45 – 17.30 **Una cucina più democratica - Master Class 2**

Claudia Paltrinieri, Giornalista e Direttrice, *Foodinsider.it*, *Osservatorio sulle mense* **“L'approccio bottom up di Foodinsider tra Rating, Linee di buon senso e le migliori ricette della mensa scolastica”**

Anna Maria Pellegrino, Presidente, *Associazione Italiana Food Blogger*

Giuliana Ragusa, Responsabile Rapporti Istituzionali, *Alce Nero*

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, *Mercato Mediterraneo*

Sebastiano Sardo, Direttore Generale, *Fico- Eatly*, **“Il futuro della distribuzione specializzata italiana: esorcizzare la nicchia”**

Dino Scanavino, Presidente Nazionale, *CIA Agricoltori Italiani*

Ore 17.45 **Degustazione Vini Casata Mergé con aperitivo gentilmente offerto da Alce Nero**

Guida la degustazione l'agronomo Adriano Cesaroni

Ore 18.30 **“IL VERO GELATO NATURALE E ARTIGIANALE: Come ti traduco una ricetta in gelato. La maestria, la qualità, lo studio delle materie prime e la ricerca della stagionalità”**

con Michele Gasparri della Gelateria “Fiori Rosa” di Livorno

Seconda giornata – Venerdì, 23 novembre 2018

Ore 10.00 -11.00 **Vivere e mangiare all'italiana - Master Class 3**

Graziana Grassini, Enologa Consulente, *Tenuta San Guido* a Follonica – Grosseto, **“Il vino del futuro tra tradizione e innovazione”**

Andrea Marchetti, Sindaco, *Comune di Chianciano* – **“Riorganizzare il territorio con il Food al centro”**

Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente, *Fondazione Univerde* - **“#PizzaUnesco. Patrimonio dell'umanità. Orgoglio italiano nel mondo”**

Pierluigi Ridolfi, Scrittore - **“Rinascimento a Tavola. La cucina e il banchetto delle corti italiane”**





FOOD WINE & CO.
THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE
nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



con il patrocinio di



Ore 11.00 – 12.30 **Experience nello Stivale I - Master Class 4**

Patrizia Boglione, Direttore Gorgelous "Food, Love & Design", Direttore creativo, Angelini Design

Dario Laurenzi, General Manager, Laurenzi Consulting, - **"Case history di successo nazionali e internazionali"**

Alberto Mazzoni, Direttore, Istituto Marchigiano di Tutela Vini - **"Le Marche non ti lasciano mai solo"**

Alessandra Muratore, Direttore, WI.MU Barolo – Museo del Vino a Barolo – Cuneo

Luisa Piazza, Direttore Generale, DMO Piemonte Scrl

Alessandro Sciortino, Direttore Creativo, McCann

Ore 12.45 – 13.45 **Show Cooking con lo chef Mattia Poggi, Alice TV**

Ore 14.00 – 15.00 **Visita ai Set dell'Istituto Luce-Cinecittà (su prenotazione)**

Ore 15.00 – 16.45 **Experience nello Stivale II - Master Class 5**

Antonio Bonfilio, Direttore, Morellino Classica Festival e **Alessio Durazzi**, Direttore, Consorzio di Tutela Morellino di Scansano – **"Il Morellino ama la musica"**

Stefano Caccavari, Fondatore, Mulinum srl, a Catanzaro - **"Mulinum: nuova vita ai grani antichi difendendo il territorio e la sua tradizione"**

Luigi Galimberti, AD, Sfera s.r.l. – **"Sostenibilità, qualità e recupero dei sapori di una volta"**

Fabio Gentile, Responsabile Marketing, Birra del Borgo - **"Birra del Borgo. Storia ed evoluzione di un sogno"**

Massimo Gianoli, Presidente e Amministratore Delegato, La Collina dei Ciliegi - **"Un sogno chiamato La Collina dei Ciliegi. Vino, ristorazione, 'comunicazione'"** a Grezzana - Verona

Ore 16.45 – 17.45 **Experience del settore in giro per il mondo - Master Class 6**

Luca Alfieri, Relazioni Esterne, Rappresentanza di Taipei in Italia, **"La Cucina Taiwanese. 23 Milioni di Ricette"**

Barbara Ciacci, Account, Internetfly, **"Eventi di contaminazione a servizio del territorio: il Maremma meets Bordeaux fa scuola e replica altrove"**

Andrea Laganga, Butcher, Macelleria Laganga, e MEATblogger "Maremma che ciccia" - **"Il confronto con i butchers internazionali"**

Marco Massarotto, Presidente, La via del sake **"L'Experience giapponese"**

Ore 18.00

Degustazione di vini gentilmente offerti dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini con Pecorino Toscano del Caseificio "Il Fiorino"

Degustazione "Maremma che Ciccia" con Andrea Laganga

Ore 19.00

Food d'autore: "La CannoloTerapia", con Francesco Neri, Pasticceria Alfio Neri





FOOD WINE & CO.
THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE
nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



CIBO / CULTURA / WINECOLLABOR
IN FIERA DI ROMA



con il patrocinio di



Terza giornata sabato 24 novembre

In collaborazione con Mercato Mediterraneo presso Fiera di Roma – Via Portuense, 1645 – 1647

Tavola Rotonda: Marketing e Comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari: nuove rotte culturali nel e per il Mediterraneo?

Ore 10.00 Registrazione partecipanti

Ore 10.30– 12.00 **Tavola Rotonda:**

Introduzione Simonetta Pattuglia, Direttore, *Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”*

Gustavo Piga, Economista, *Università degli studi di Roma “Tor Vergata”*

Pierdonato Vercellone, Presidente, *FERPI*

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, *Mercato Mediterraneo*

Corrado Azzolini, Direttore editoriale, *Al.ma Media srl*

Ore 12.00 – 12.45 Intervento di Guest Speaker internazionale

Daniela Puglielli, Founder, *Accent Public Relations, USA* proporrà **“Mediterranean Diet Roundtable”**

Ore 12.45 Q&A

Ore 13.15 Chiusura dei lavori



CIBO / CULTURA / WINECOLLABOR
IN FIERA DI ROMA

Dal 23 al 26 Novembre, nell'ambito di Mercato Mediterraneo, sarà presente **GENERAZIONE OLIO**, un nuovo spazio ideato e gestito da alcuni studenti delle Master Class Food, Wine & Co. assieme a giovani olivicoltori. Uno spazio altamente qualificato indirizzato a giovani operatori e professionisti fatto di assaggi, dibattiti e incontri.





FOOD WINE & CO.
THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE
nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

Alice

con il patrocinio di



Gli iscritti alle **6 Master Class** saranno considerati **"ospiti"** durante le giornate di **Mercato Mediterraneo del 24-25-26 Novembre** e saranno dotati di un **pass personale**. Per info sui contenuti di Mercato Mediterraneo www.mercatomediterraneo.it.

Da un'idea di:

Simonetta Pattuglia – Professore Aggregato di Marketing, Comunicazione e Media, Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Dip. Management e Diritto, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", Responsabile Scientifico e Organizzativo Food Wine & Co e **Paola Cambria** – Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italia.

Organizzazione, informazioni

Contatti aziende e iscrizioni Masterclass: Daria Pignedoli, pignedoli@economia.uniroma2.it

Contatti relatori: Eleonora Serpelloni, eleonoraserpelloni@gmail.com

Contatti ufficio stampa: Alessia Scacchi, alessiascacchi@gmail.com

Tel. 0672595522

Iscrizioni:

Fee di iscrizione: 250,00 Euro.

È possibile partecipare a 3 **Masterclass a scelta** con una fee di 100,00 Euro

È prevista una **convenzione** per gli associati dei partners, gli studenti e gli ex studenti dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata con una fee di 100,00 Euro. Per questa categoria di iscritti, è possibile partecipare a 3 master class a scelta, ad una fee di 50,00 Euro

Per l'iscrizione è necessario effettuare il pagamento tramite bonifico con le seguenti coordinate bancarie IT64M030150320000004128787, intestato ad Alet - Associazione Laureati Economia Tor Vergata.

Nella causale si dovrà indicare il nominativo dell'interessato e la dicitura "contributo partecipazione Seminario Food Wine & Co. 2018" oppure "contributo partecipazione Seminario Food Wine & Co. 2018, 3 masterclass".

La copia della ricevuta di avvenuto pagamento dovrà essere inviata via mail a foodwineco@economia.uniroma2.it entro il 19 novembre 2018.

