



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



SESTA EDIZIONE SEMINARIO – 6 MASTER CLASS 23 – 24 – 25 NOVEMBRE

23-24 novembre CINECITTÀ' STUDIOS - Via Tuscolana, 1055 – 00173 Roma
Sala Fellini e "Il Caffè di Cinecittà"

25 novembre - **Mercato Mediterraneo – Fiera di Roma**

*Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media
in collaborazione con Istituto Luce Cinecittà e il patrocinio di Ferpi e ANSA*

Il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata", anche quest'anno, dedica due intere giornate all'attrattività – effettiva e potenziale - dei territori italiani e all'eccellenza dei prodotti del nostro Paese, ricchezze distintive e strategiche, in ottica di crescita futura e sviluppo sostenibile.

Prodotti, sapori, qualità, luoghi, tradizioni, innovazione, arte, cultura, eventi ed esperienze saranno tra i protagonisti della VI Edizione di "Food, Wine & CO. Food Innovation", che si terrà il **23 e 24 novembre 2017**, presso gli storici Studios di Cinecittà e il **25 novembre**, presso la Fiera di Roma e che focalizzerà i temi della **Food Innovation**.

Tre intense giornate formative in cui il cibo, il vino, la gastronomia e la birra, daranno vita a dibattiti e stimolanti riflessioni sul settore industriale del food & beverage e dei suoi operatori. Un'occasione per analizzare e comprendere, da un punto di vista manageriale, un mercato che dimostra un crescente potenziale di sviluppo, se accompagnato da attente strategie comunicative e di marketing. Alle tradizionali sessioni d'aula si avvicenderanno numerosi momenti dedicati a laboratori, presentazioni, dimostrazioni con assaggi e degustazioni di cibi e bevande appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner o sponsor dell'evento e **6 MasterClass su temi relativi all'innovazione nel settore agroalimentare, eno-gastronomico, al marketing e alla comunicazione innovativa**. Alle Masterclass si alterneranno **show-cooking** con chef di fama nazionale e la visita a "Cinecittà Si Mostra" (Studios e area museale). Diversi anche i momenti stimolanti con **laboratori, presentazioni, dimostrazioni e degustazioni di cibi e bevande** appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner o sponsor dell'evento.



Touring Club Italiano

VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



In occasione di questa VI edizione, Food Wine & Co, da sempre ispirato ad orientamenti collaborativi con il mondo delle imprese e delle realtà innovative nel settore, ha intrapreso una partnership con **Mercato Mediterraneo – Cibi, Culture, Mescolanze**, 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 ai mega-eventi fieristici nella mattinata del 25 novembre.

Il concept di Food, Wine & Co. è ideato ed elaborato da **Simonetta Pattuglia** – Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Presidente Commissione Aggiornamento e Specializzazione Professionale Ferpi – e da **Paola Cambria** – Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italiani, ed organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media e Cinecittà Studios e col patrocinio di Ferpi e di ANSA. Quest'anno si svolgerà, come da tradizione, nell'esclusiva location de il Caffè di Cinecittà, dove gusto ed entertainment si fondono con uno dei più grandi simboli del Cinema italiano: i mitici Studios di cinematografia, e, nella sua terza giornata, nei luoghi del nuovo Mercato Mediterraneo di Fiera di Roma.

Prima giornata – Giovedì, 23 Novembre 2017

Ore 12.45 Registrazione partecipanti

Ore 13.00-14.00

Show Cooking – con lo Chef Nicola Delfino, Ristorante Al Fresco, Milano - presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 14.00-15.15

Introduzione

Simonetta Pattuglia, Professore, Marketing, Comunicazione e Media, 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

Giuseppe Basso, Advisor, Istituto Luce Cinecittà

Angela Coarelli, Capo Redattore Centrale, ANSA

Felice D'Endice, Responsabile comunicazione esterna, Ega WORLDWIDE Congresses & Events



Touring Club Italiano

VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Ore 15.15-16.30

Product Innovation – Master Class 1

Enrica Arena, Socio fondatore, *Orange Fiber srl* – “Innovazione e Sostenibilità di prodotto”

Riccardo Bacchi Reggiani, General Manager, divisione Hospitality & Food del Gruppo Imperial e Responsabile, Ricerca e Sviluppo del Format e Brand *Bottega Portici* – “High Quality Italian food”

Roberto Bava, Presidente di *Istituto del Vermouth di Torino* – “Agitato, non miscelato: il caso del nuovo Vermouth di Torino IGP”

Leonardo di Vincenzo, CEO, *Birra del Borgo* - “Birra del Borgo. Storia ed evoluzione di un sogno”

Antonio Pagliaro, Ideatore, *RevOilution* – “L’olio home-made”

Ore 16.30-18.00

Sector Innovation - Master Class 2

Ernesto Di Renzo, Coordinatore, *Master Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, Università di Roma Tor Vergata*, “Retro-innovazioni vegetali”

Domenico Ferrari, Presidente e fondatore, *Accademia Italiana del Latte* – “Innovazione al servizio delle aziende”

Vera Leotta, Coordinatrice, *Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia*, “Agricoltura sociale per la filiera agrumicola di Sicilia”

Claudia Merlino, Responsabile Settore Organizzazione e Sviluppo, *CIA-Agricoltori Italiani* – “Connected farm”

Massimo Monti, Amministratore Delegato, *Alce Nero* – “Le prospettive del biologico nel mercato che verrà...”

Ore 18.00-19.00

Visita Cinecittà Si Mostra

Ore 19.00-19.30

Food d’autore: “L’emozione dei sapori”, con Francesco Neri, Pasticceria Alfio Neri- presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 19.30

Aperitivo presso Il Caffè di Cinecittà





FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Secondo giorno– Venerdì, 24 novembre 2017

Ore 9.45 Registrazione partecipanti

Ore 10.00 -11.00

Marketing and Communication Innovation I – Master Class 3

Diana Candusso, Responsabile, Prodotto Enogastronomia, *PromoTurismo FVG* – “La strada del vino e dei sapori del Friuli Venezia Giulia – un’unica rete di eccellenze enogastronomiche”

Lamberto Mancini, Direttore Generale, *Touring Club Italiano* – “Il sistema Touring e il lancio di Touring Digital”

Alberto Mazzoni, Direttore, *Istituto Marchigiano di Tutela Vini* – “Vino e promozione del territorio”

Maurizio Vanni, Direttore, *Lucca Center of Contemporary Art* – “La Food Storytelling. La Brand Experience incontra il gusto. I casi di Vespa, Recard e Lu.C.C.A. Museum”

Ore 11.00-12.00

Marketing and Communication Innovation II – Master Class 4

Lorenzo Corino, Agronomo, ricercatore e autore, e **Antonella Manuli**, Owner, Az. Agricola *La Maliosa* – “Vigneto e vino tra innovazione e tradizione: il metodo Corino”

Toni De Amicis, Segretario Nazionale, *Terranostra* - “Il turismo esperienziale per crescere ancora”

Livia Lo Giudice, Geologa, “Commistione del Food & Wine”

Lele Gabellone, Sviluppo e Comunicazione, *Bottega Gamberoni* “Bottega Gamberoni: Pasta fresca dal 1964. Come iniziare a raccontare un prodotto con oltre 50 anni di storia”

Ore 12.00-13.00

Show Cooking – Chef Natale Recine, *Bottega Gamberoni*, Roma – Food truck del L’Artigiano Gamberoni presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 13.40– 14.30

Show Cooking – Chef Nico Atrigna, *Osteria Le Logge*, Siena – Il sapore della tradizione, il gusto dell’innovazione presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 14.30 – 14.45 **Light lunch**





FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Ore 14.45 – 15.45

Visita Set Cinecittà Studios

Ore 15.45 – 16.45

Media Innovation - Master Class 5

Sergio Auricchio, Direttore, Festival Food&Book e editore, AgraEditrice srl – “La comunicazione del FOOD&WINE tra editoria e festival”

Anna Maria Pellegrino, Presidente, Associazione Italiana Food Blogger – “Piattaforme Web”

Cristiano Rigon, Presidente e CEO, Gnammo.com – “Sharing Economy”

Francesca Rocchi Barbaria*, Coordinatore culturale, Mercato Mediterraneo

Ore 16.45 – 17.50

Events and Festivals Innovation - Master Class 6

Massimiliano Borgia, Direttore, Festival del giornalismo alimentare – “L'informazione, comparto strategico del food”

Giustina Li Gobbi, TuttoFood, Milano World Food Exhibition – “Milano Food city”

Rodolfo Maralli, Direttore, Festival JAZZ & WINE in Montalcino – “Musica e Vino”

Marco Bisdomini, Ambasciatore in Italia per Rotary Club de France International **Alain Fournier Sicre**, Charter President RC de France International e **Letizia Pini** curatrice di Maremma Toscana meets Bordeaux – “Eventi come contaminazione di idee e sviluppo del territorio”

Ore 18.00

Aperitivo di chiusura presso Il Caffè di Cinecittà

Terza giornata sabato 25 novembre

In collaborazione con Mercato Mediterraneo c/o Fiera di Roma

Ore 11.00 – 12.30

Incontro su: “**Le grandi Fiere nei Paesi del Mediterraneo. Il ruolo dei mega-eventi per lo sviluppo**”

Intervengono:

Simonetta Pattuglia, Professore Marketing, Comunicazione e Media, Direttore Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università di Roma “Tor Vergata”, autrice di “La lezione di Expo 2015. Comunicare con gli eventi. Da Milano 2015 a Dubai 2020”

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIBI / CULTURE / MESCOLANZE
IN FIERA DI ROMA



Touring Club Italiano



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, *Mercato Mediterraneo*

Pietro Piccinetti, Amministratore Unico di *Fiera Roma s.r.l.* e Presidente *Central European Fair Alliance (CEFA)*

Kyriakos Pozrikidis, A.D., *TIF Thessaloniki International Fair – HELEXPO*

Premiazione Contest operativo Mercato Mediterraneo 2017 fra i partecipanti alle Master Class "Food, Wine & Co. – Food Innovation" con premio un viaggio e partecipazione alla Fiera in Europa nel 2018

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 di Roma "Tor Vergata", Responsabile Scientifico e Organizzativo Food Wine & Co e **Paola Cambria** – Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italia

Iscrizioni e tariffe

La partecipazione al Seminario ha una *fee* di 250,00 Euro.

E' possibile partecipare a 3 Masterclass a scelta ad 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 ad una *fee* di 100,00 Euro.

E' 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 "iscrizione Seminario Food Wine & co 2017" oppure "iscrizione seminario Food Wine & co 2017, 3 masterclass".

La copia della ricevuta di avvenuto pagamento dovrà essere inviata via mail agli indirizzi eleonaserpelloni@gmail.com e pignedoli@economia.uniroma2.it entro il 20 novembre 2017.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522