



Da **UFFICIO STAMPA**

Collaborazione: Valentina Guerrera

Tel. 06/7259.5522

Mobile: 3402238716

e-mail: valentina.guerrera@outlook.it

Macroarea di Economia - Università di Roma "Tor Vergata"

Via Columbia, 2 – 00133 Roma

COMUNICATO STAMPA

Il **Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media**
dell'Università di Roma "Tor Vergata"

organizza

Food, Wine & Co. – V Edizione Eno-Gastronomia e Marketing Territoriale

24-25 novembre 2016

Cinecittà Studios – "Sala Fellini" e "Il Caffè di Cinecittà" -

Via Tuscolana 1055 | 00173, Roma

in partnership con **Cinecittà Studios, Il Caffè di Cinecittà, Viaggi del Gusto Magazine** e il patrocinio di **FERPI, EGA Worldwide- Congresses & Events, CIA-Agricoltori Italiani, Acqua Filette, Alce Nero, ALET, Alfio Neri, Casata Mergé, Birra del Borgo, Campagna Amica, Istituto Marchigiano di Tutela dei Vini, Touring Club Italiano**

Roma, 17 novembre 2016 – Torna il consueto appuntamento con "Food Wine & Co." Seminario di Formazione organizzato dal **Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata"**, in partnership con **Cinecittà Studios, Viaggi del Gusto** e con il patrocinio **FERPI** - Federazione Relazioni Pubbliche Italiana – giunto alla V edizione – che si terrà il **24 e 25 novembre**, all'interno degli storici Studios di Cinecittà a Roma.

Protagonisti di questa nuova edizione saranno l'**Eno – Gastronomia** e il **Marketing Territoriale**, tematiche che daranno vita a stimolanti riflessioni sulla correlazione tra il mondo enogastronomico e le attività di promozione del territorio.

Due giorni dedicati 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.

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.

Docenti e sommelier, manager aziendali e chef, imprenditori e pasticceri, comunicatori e marketer, giornalisti, blogger, scrittori... discuteranno e si confronteranno insieme. Un piacevole excursus che porterà a scoprire le tante sfaccettature del mondo enogastronomico, con particolari focus su prodotti, sapori, qualità, luoghi,

tradizioni, innovazione, arte, cultura, eventi ed esperienze.

Sei originali **Master Class** – frequentabili anche singolarmente – si susseguiranno nel corso dei due giorni: **Place Marketing and Food & Wine Experiences; Luoghi e Non-Luoghi del Food & Wine: Paesi, Regioni, Città, Borghi, Distretti, Stores; Eccellenze e Qualità; Heritage, territori e Archi-Food&Wine; Territori “di marca”**. Costruire il brand attraverso i prodotti **Food & Wine; Eventing e Comunicazione Non Convenzionale**.

Ciascuna **Master Class** formativa sarà arricchita da momenti dedicati a **laboratori, presentazioni, dimostrazioni e degustazioni** di cibi e bevande appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner dell'evento, che si svolgeranno nel **Caffè di Cinecittà** dove i piaceri della buona tavola e del buon bere si fondono con l'atmosfera dei set e dei teatri di posa più affascinanti d'Europa

Il seminario avrà inizio giovedì 24 novembre, con lo *show cooking* dello Chef **Nicola Delfino** presso *Il Caffè di Cinecittà*, cui seguirà l'introduzione di **Simonetta Pattuglia**, che sarà anche il moderatore dei 6 panel, con **Paola Cambria**, *Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italiani*, e **Giuseppe Basso**, *Direttore Generale di Cinecittà Studios*. Alla prima Master Class **“Place Marketing and Food & Wine Experiences”** parteciperanno **Claudia Golinelli**, *Vice-Presidente, Ega Worldwide congresses&events*; **Beniamino Quintieri**, *Professore Economia internazionale e Presidente SACE*; **Maurizio Vanni**, *Direttore, Lucca Center for Contemporary Art*.

“Luoghi e Non-Luoghi del Food & Wine: Paesi, Regioni, Città, Borghi, Distretti, Stores” sarà il tema della seconda Master Class con **Federica Argentati**, *Presidente, Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia*; **Bruno Bertero**, *Direttore Marketing, PromoTurismo FVG*; **Toni De Amicis**, *Direttore Generale, Fondazione Campagna Amica*; **Marco Massarotto**, *Comunicatore, DOING*.

Dopo il dibattito, partecipanti e relatori potranno visitare la mostra **“Cinecittà Si Mostra”**, una serie di percorsi espositivi di volta in volta allestiti e rinnovati all'interno delle palazzine Fellini e Presidenziale. Un'iniziativa nata nel 2011 e volta a valorizzare il patrimonio storico architettonico della celebre “Fabbrica dei Sogni”.

Concluderà la prima giornata la performance **“L'emozione dei sapori”** tenuta da **Francesco Neri**, *Pasticceria Alfio Neri* ed a seguire aperitivo e degustazioni presso il Caffè di Cinecittà.

La seconda giornata, venerdì 25 novembre, si aprirà con la terza Master Class **“Eccellenze e Qualità”** con gli interventi di **Carlo Cambi**, *Giornalista*; **Luigi Caricato**, *Direttore, OlioOfficina*; **Claudio Leporati**, *Responsabile Marketing Italia, Consorzio Prosciutto di Parma DOP*; **Patrizia Marin**, *Giornalista, sommelier e Chairman, Marco Polo Experience*; **Francesca Rocchi Barbaria**, *Vice-Presidente, Slow Food Italia – Salone del Gusto di Torino*; In chiusura, **“Non è mai troppo presto”** Show Cooking con **Fabio Campoli**, *Presidente Circolo dei Buongustai* - presso il Caffè di Cinecittà.

Alla quarta Master Class **“Heritage, territori e Archi-Food&Wine”**, parteciperanno **Lamberto Mancini**, *Direttore Generale, Touring Club Italiano*; **Giancarlo Rolandi**, *Regista, “Così Mangiavano - Gli Italiani, la tavola, i film”*; **Pierluigi Ridolfi**, *Autore, “Rinascimento a tavola. La cucina e il banchetto nelle corti italiane”*; **Barbara Herlitzka** e **Anna Scudellari**, *PR Manager e Consulente, Archivio Storico Martini & Rossi, Associato Museimpresa*; **Cristiano Tomei**, *Chef Stellato Ristorante L'Imbutto, Lucca Center of Contemporary Art e Owner di Satura*. Concluderà la mattinata il laboratorio di cucina creativa **“Anche i grandi chef sbagliano. Note a margine di una buona amatriciana”** con lo Chef Stellato **Aurelio Carraffa** e a seguire **Light Lunch** presso *Il Caffè di Cinecittà*.

Successivamente tutti i presenti verranno accompagnati nell'atmosfera evocativa dei **Grandi Set cinematografici** della *Hollywood Capitolina*. Una visita guidata che andrà dalle scene dell'Antica Roma al Tempio di Gerusalemme, passando anche per il celebre teatro 5 del Maestro Fellini e per altre famose location.

La seconda parte della giornata si aprirà con la quinta Master Class, **“Territori “di marca”. Costruire il brand attraverso i prodotti Food & Wine”** in cui intervengono: **Fabio Gentile**, *Responsabile Marketing, Birra del Borgo*; **Graziana Grassini**, *Enologa, Sassicaia*; **Emidio Mansi**, *Responsabile Commerciale, Pastificio Lucio Garofalo*; **Claudia Merlino**, *Responsabile Settore Organizzazione e Sviluppo, CIA-Agricoltori Italiani*; **Massimo Monti**, *AD, Alce Nero*; **Francesca Morandi**, *Account Director, AD010 e Despar Festival 2016*.

Il Seminario si concluderà con la Master Class **“Eventing e Comunicazione Non Convenzionale”** a cui parteciperanno **Giuseppe Albeggiani**, *Partner, The Brand Experience*; **Canzio Marcello Orlando**, *Partner e CEO Feedback*; **Lele Gabellone**, *Sviluppo e Comunicazione, Bottega Gamberoni* ed a seguire aperitivo e degustazioni presso il Caffè di Cinecittà.

Il concept è stato ideato da **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 da **Paola Cambria**, Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italiani.

Una due giorni molto intensa ed appassionante che permetterà, a quanti vorranno di partecipare, di approfondire insieme **l’efficacia del gusto e il sapore della comunicazione**.

[Scarica il Programma Completo](#)

Informazioni e iscrizioni:

amoroso@economia.uniroma2.it

tel. 067259 5522

