



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 CINECITTA' 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 Cinecittà Studios 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 stellati 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.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522

FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con

CINECITTÀ
STUDIOS



con il patrocinio di

FERPi
FEDERAZIONE
RELAZIONI
PUBBLICHE
ITALIANA



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

Ore 15.15-16.30

Product Innovation – Master Class 1

Enrica Arena, Socio fondatore di *Orange Fiber srl* – INNOVAZIONE e SOSTENIBILITA' DI PRODOTTO



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Enrica Arena, Socio fondatore di *Orange Fiber srl* – INNOVAZIONE e SOSTENIBILITA' DI PRODOTTO

Riccardo Bacchi Reggiani, General Manager della 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* – PRODOTTI IGP "VINTAGE"

Leonardo di Vincenzo, CEO, *Birra del Borgo* - "Birra del Borgo: storia ed evoluzione di una nuova idea di birra"

Antonio Pagliaro, Ideatore "RevOLution" – INNOVAZIONE DI PRODOTTO

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* – UNIONE TRA PRODUTTORI

Massimo Monti, Amministratore Delegato, *Alce Nero* – LE PROSPETTIVE DEL BIOLOGICO

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

Seconda giornata – Venerdì, 24 novembre 2017

Ore 9.45 Registrazione partecipanti

Ore 10.00 -11.00

Marketing and Communication Innovation I – Master Class 3



Touring Club Italiano



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Diana Candusso, Responsabile Prodotto Enogastronomia, *PromoTurismo FVG* – MARKETING E COMUNICAZIONE DEL PRODOTTO ENOGASTRONOMICO REGIONALE

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 11.00-11.45

Show Cooking - con **Fabio Campoli**, Presidente Circolo dei Buongustai – presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 11.50-12.50

Marketing and Communication Innovation II – Master Class 4

Lorenzo Corino, Agronomo, ricercatore e autore, Az. Agricola La Maliosa – COMUNICAZIONE INNOVATIVA O METODO CORINO “INNOVATIVO”

Toni De Amicis, Segretario Nazionale *Terranostra*- DIRETTAMENTE A “CASA” DEL PRODUTTORE: AGRITURISMO

Livia Lo Giudice, Geologa, COMMISTIONE DEL FOOD & WINE

Antonio Romano, Fondatore, Inarea Identity and Design Network – IL CIBO CHE COMUNICA INNOVAZIONE

Lele Gabellone, Sviluppo e Comunicazione, *Bottega Gamberoni* -

Ore 12.50-13.40

Show Cooking – **Tony Gamberoni**, *Bottega Gamberoni*, Roma – LA TRADIZIONE ROMANA RIVISITATA presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 13.40– 14.30

Show Cooking – **Chef Nico Atrigna**, *L’osteria delle Logge*, Siena – LA TRADIZIONE TOSCANA RIVISITATA presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 14.30-15.30

Visita Set Cinecittà Studios

Ore 15.30 – 16.15

Media Innovation - Master Class 5

Daniele Contini, Country Manager di *JustEat Italia*– COMUNITA GLOBALE PER CHI AMA LA CULTURA DEL CIBO



Touring Club Italiano



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Anna Maria Pellegrino, Presidente di *Associazione Italiana Food Blogger* – PIATTAFORME WEB
Cristiano Rigon, Presidente e CEO di *Gnammo.com* – SHARING ECONOMY
Matteo Sarzana, Direttore Generale, *DELIVEROO Italia* – LE PROSPETTIVE DEL BIOLOGICO
Francesca Rocchi Barbaria*, Coordinatrice culturale, *Mercato Mediterraneo* – FIERA B2B

Ore 16.15-17.30

Events and Festivals Innovation – Master Class 6

Massimiliano Borgia, Direttore del *Festival del giornalismo alimentare* – FESTIVAL
Giustina Li Gobbi, *TuttoFood, Milano World Food Exhibition* – MILANO FOOD CITY
Rodolfo Maralli, Direttore *Festival JAZZ & WINE in Montalcino* – MUSICA E VINO
Letizia Pini, curatrice di *Maremma Toscana meets Bordeaux* – EVENTO COME CONTAMINAZIONE DI IDEE

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”* - INTRODUZIONE
Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, Mercato Mediterraneo
Pietro Piccinetti, A.D., Fiera di Roma - *IL SISTEMA FIERE*
Kyriakos Pozrikidis, A.D., Fiera di Salonicco
XXXXXXXX, Direttore Generale, Fiera di Tirana

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”,

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

ERI / CULTURE / MESCOLANZE
IN FIERA DI ROMA

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