

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



in partnership con



MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIBI / CULTURE / MISCELANZE
IN TIRRA DI ROMA



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



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 sessioni 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



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522

FOOD WINE & CO.

THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE

nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



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 *“Panem et Smatphonem”*

Giuliana Ragusa, Responsabile Rapporti Istituzionali, Alce Nero, *“Una storia di cambiamento, responsabilità e innovazione”*

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, Mercato Mediterraneo

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

Dino Scanavino, Presidente Nazionale, CIA Agricoltori Italiani, *“La politica agroalimentare italiana parte dai territori del nostro paese”*

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, *"Da ricerca pop a cibo per l'anima"*

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 Srl, *"Prodotti di qualità: territorio o narrazione?"*

Alessandro Sciortino, Direttore Creativo, McCann, *"Sei di Parma se sei un'eccellenza italiana"*

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 Gianolli, 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



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522

FOOD WINE & CO.

THE ITALIAN FOOD EXPERIENCE

nell'Anno del Cibo Italiano 2018



in partnership con



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”*

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

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, *Mercato Mediterraneo*

Pierdonato Vercellone, Presidente, *FERPI*

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



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.



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

CIBI / CULTURE / MISCELANZE
IN TIRRA DI ROMA



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, alessiasscacchi@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 IT64M0301503200000004128787, 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.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522