

[PROGRAMMA AGGIORNATO AL 05/11/2019]

Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media
in collaborazione con Mercato Mediterraneo – Fiera Roma, AliceTV e con 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 tre intere giornate all'attrattività – effettiva e potenziale, reale e virtuale, olistica ed esperienziale – dei brand italiani, prodotti, servizi, imprese, territori e all'eccellenza che essi esprimono quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di sviluppo sostenibile e nel confronto con gli altri paesi e i trend internazionali.

Le tre giornate si terranno nell'ambito di **Mercato Mediterraneo, Cibi, Culture, Mescolanze – Fiera dei prodotti agroalimentari del Mediterraneo**, progetto dedicato al settore **agroalimentare mediterraneo** presso la **Fiera Roma** che ospiterà le Master Class, le esposizioni di partner e sponsor (con spazi e stand dedicati) e la Tavola Rotonda internazionale.

L'evento, previsto per il **9, 10, 11 Novembre 2019**, sarà suddiviso in **sessioni tematiche** e una **Tavola Rotonda internazionale** focalizzate sulle **strategie di creazione e gestione della marca agroalimentare ed eno-gastronomica e sulle strategie di marketing e comunicazione innovative** che gli operatori nel settore agroalimentare utilizzano in un'ottica di rafforzamento sul mercato. Completano l'offerta formativa 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 o sponsor dell'evento presenti con spazi dedicati.

Quest'anno, le giornate di **sabato 9** e **lunedì 11** saranno dedicate a sessioni tematiche su **prodotti, servizi, sapori, qualità, luoghi, tradizioni, innovazione, cultura, eventi ed esperienze**.

La mattina di **domenica 10** sarà destinata alla **Tavola Rotonda internazionale** organizzata in collaborazione con **Mercato Mediterraneo** su **"Food Brand: l'Italia, il Mediterraneo, il Mondo"**, cui parteciperanno ospiti nazionali e internazionali. Nel pomeriggio della domenica gli iscritti alle Master Class potranno liberamente partecipare agli incontri di Mercato Mediterraneo.

Tre intense giornate di formazione in cui il concetto di brand 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. Alle tradizionali **sessioni d'aula** si alterneranno diversi **Show Cooking e Degustazioni**.

Il concept di Food Wine & Co. è ideato da **Simonetta Pattuglia** – Curatore di Food Wine & Co.,
Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università degli studi

VIII EDIZIONE
SEMINARIO & MASTER CLASS
TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE
MERCATO MEDITERRANEO
FIERA ROMA
9-10-11 NOVEMBRE 2019



Partnership con



ALICE

Con il patrocinio di



di Roma "Tor Vergata", Docente di Marketing all'Università di Roma Tor Vergata e Curatore dell'evento e da **Paola Cambria** – Comunicatrice, Giornalista, Sommelier e Responsabile Comunicazione e Immagine, CIA-Agricoltori Italiani.

SABATO, 9 NOVEMBRE 2019 - Prima giornata

ore 10.00: Registrazione partecipanti

ore 10.30 - 11.20: Introduzione

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

Claudia Golinelli, Vicepresidente e Partner, *Ega Worldwide & Congresses*;

Monica Paternesi, Capo Servizio Redazione Economica, *ANSA*;

Gerarda Rondinelli, Exhibition Manager, *Fiera Roma*

ore 11.20 - 12.40: I PRODOTTI - MASTER CLASS 1

Barbara Guerra, La Guida della Pizza "50 Top Pizza" a cura di B. Guerra, A. Sapere, L. Pignataro,

"Specializzazione e professionalità: la chiave per comunicare correttamente nella gastronomia: il caso della Guida 50 Top Pizza"

Daniele Deroma, Responsabile commerciale, *Casearea Agri In srl*, *"Qualità, sicurezza e rispetto per l'ambiente: il paradigma vincente del Pecorino Romano DOP"*

Stefano Ricci, Direttore Generale, *Acqua Filette*, *"Acqua Filette: come creare e gestire un mercato per un'acqua preziosa"*

Giuliana Ragusa, Responsabile Rapporti Istituzionali, *Alce Nero*, *"Promuovere prodotti biologici: il caso Alce Nero"*

Alessandro Siani, Responsabile commerciale, *Casata Mergè*, *"Tornare ad investire sul territorio perché è dal territorio che si fa cultura enologica"*

ore 12. 40 - 14.15: SHOW COOKING con lo chef **Giulia Steffanina**, *AliceTV*

ore 14.15 - 16.00: I SERVIZI - MASTER CLASS 2

FOOD BRAND.
Quando il cibo diventa marca



Lamberto Mancini, Amministratore Delegato, *GL Events Lingotto Fiere Torino*,

"Gli eventi fieristici dedicati al cibo"

Andrea Guizzi, Strategic Sales and Marketing, *Wine Loves Food*, *"Quando le esperienze di marketing diventano uniche e condivise. Il caso di una nuova compagnia aerea"*

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore culturale, *Mercato Mediterraneo*.

"La cultura come motore del business agroalimentare"

ore 16.00 – 17:30: Degustazione Vini Casata Mergè con aperitivo gentilmente offerto da *Alce Nero*.

Guida la degustazione l'agronomo **Adriano Cesaroni**.

FOOD D'AUTORE - La "CannoloTerapia" di **Francesco Neri**, *Pasticceria Alfio Neri, Siracusa*

DOMENICA, 10 NOVEMBRE 2019 - Seconda giornata

TAVOLA ROTONDA

FOOD BRAND: L'ITALIA, IL MEDITERRANEO, IL MONDO

ore 10.00: Registrazione partecipanti

ore 10.30 – 12.00: INTRODUZIONE

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

PRESENTAZIONE DELLA RICERCA

"PMI italiane e Web Marketing: una ricerca sul settore oleario"

in collaborazione con *Slow Food*, con: **Simonetta Pattuglia** e **Mirko Scaramella**, *Master in Economia e Gestione della Comunicazione dei Media, Università di Roma Tor Vergata & Food blogger, thedeliverdish.com;*

Pietro Ciccotti, Editore, *Excellence Magazine*

Alexandra Devarenne, Co-founder e CEO, *Extra Virgin Alliance*

Anna Flavia Pascarelli, Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini, *ICE Agenzia*

Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente, *Fondazione Univerde*

Pietro Piccinetti, Amministratore unico e Direttore Generale, *Fiera Roma*

Beniamino Quintieri, Presidente, *SACE*

Ermanno Russo, Responsabile Customer Service Regionale, *Trenitalia*

Raoul Romoli Venturi, Direttore Comunicazione e Pubbliche Relazioni, *Ferrero*

Giacomina Valenti, External Relations Manager, *Al.Ma Media srl*

VIII EDIZIONE
SEMINARIO & MASTER CLASS
TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE
MERCATO MEDITERRANEO
FIERA ROMA
9-10-11 NOVEMBRE 2019



Partnership con



ALICE

Con il patrocinio di

FERPI



ega WORLDWIDE
congressi & eventi



ACQUA
Fillette
DAL 1894



ALET
Associazione Italiani
Economia Turistica



CASATA MERGÈ
1870-1960

DATA STAMPA



ARCHI'S COMUNICAZIONE

Generazione
OLIO

GENERAZIONE OLIO è un brand di iniziative ideato e gestito da **Food, Wine & Co.** assieme a giovani olivicoltori. In questa edizione verrà presentata la ricerca **“PMI italiane e Web Marketing: una ricerca sul settore oleario”** a cura di **S. Pattuglia e M. Scaramella**, *Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”*.

Lo scopo della ricerca, realizzata in collaborazione con Slow Food Italia, è quello di analizzare quanto le piccole e medie imprese italiane del settore oleario siano consapevoli e utilizzino la comunicazione digitale per posizionarsi appropriatamente sul proprio mercato.

Sarà inoltre presente uno stand dedicato a GENERAZIONE OLIO e sarà tratto un video da interviste dedicate a temi e problematiche relative al settore.

ore 12.00

Degustazione Olio

di provenienza Californiana gentilmente offerto da *Extra Virgin Alliance*

Q&A e Conclusione lavori

ore 15.00: **Sessione libera** Mercato Mediterraneo

LUNEDÌ, 11 NOVEMBRE 2019 - Terza giornata

ore 10.00 – 10.45: **IL MONDO DELL'IMPRESA - MASTER CLASS 3**

Thomas Marino, Comunicazione e sviluppo strategico, *The Circle*, **“L'impresa agricola sostenibile e la circular economy”**

Leonardo Di Vincenzo, *Birra del Borgo*, **“Come dare valore a una bottiglia di birra: dal pub all'alta cucina in una dimensione multinazionale”**

Stefano Caccavari, Fondatore, *Mulinum Srl*. **“Il progetto Mulinum: partire dalla biodiversità per far rinascere la coltura del grano”**

Pina Terenzi, Presidente, *Donne in campo-Cia*, **“L'agricoltura del futuro parla al femminile”**

VIII EDIZIONE
SEMINARIO & MASTER CLASS
TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE
MERCATO MEDITERRANEO
FIERA ROMA
9-10-11 NOVEMBRE 2019



Partnership con



A.L.I.C.E.

Con il patrocinio di

FERPI
FEDERAZIONE
ITALIANA
RISERVA
PERI
PERI
PERI



ega WORLDWIDE
congressi & eventi



ACQUA
Filletto
DAL 1894



ALBT
Associazione Lombarde
Economia Tor Vergata



CASATA MERGE
CASA M. 1902

DATA STAMPA



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI

ARCH'S COMUNICAZIONE

ore 10.45 – 12.15: I LUOGHI - MASTER CLASS 4

Alberto Mazzoni, Direttore, *Istituto Marchigiano di Tutela Vini*, **“Dai territori al brand. Il caso Marche”**

Bruno Bertero, Direttore Marketing, *PromoTurismo FVG*, **“Le strade del vino. L’esperienza del Friuli-Venezia Giulia”**

Luisa Piazza, Managing Director, *Visit Piemonte*, **“Il caso Piemonte”**

Maria Luisa Caringella, Funzionario, *Puglia promozione*, **“Promozione Turistica e sviluppo del territorio in Puglia: risultati e prospettive”**

Giuseppe Pagoto, Sindaco di Favignana, **“La promozione di un territorio attraverso la sua principale tradizione produttiva. Il caso del tonno favignanese”**

ore 12.15 – 14.15: SHOW COOKING con lo chef **Alain Rosica**, *Ristorante Belvedere* dal 1933, Frascati
Degustazione Birra, gentilmente offerta da **Birra del Borgo**.

ore 14.15 – 15.15: I PAESI - MASTER CLASS 5

Fabio Ventrone, Direttore, *Reputation Institute*, Milano **“Quanto vale il brand made in Italy? Quando prodotti, servizi, imprese, territori passano per il brand paese”**

Iacopo Florio, Sake Sommelier, **“L’esplosione della cultura alimentare giapponese in Italia e nel mondo”**

Silvia Aloe, PR & External Communication Manager, *Birra Peroni*, **“Come sostenere e promuovere l’identità italiana all’interno di una dimensione internazionale”**

Mario Liguori, Executive Director New Business & Broad Member, *Ega Worldwide Congresses and Events*, **“Le strategie di riposizionamento di una destinazione attraverso gli eventi: Cava del Sole e le altre legacy di Matera 2019 Capitale Europea della Cultura”**

ore 15.15 – 17.15: FOOD TRENDS – MASTER CLASS 6

Diego Pepini, Founder CTO; **Massimo Mearini**, Founder, CEO *Albicchiere*, **“Smart wine dispenser”**

Matteo Rettagliati, Bartender, Roma, **“Il futuro della Mixology: less is more, alcohol free e branded cocktails”**

Laura Di Renzo, Professore di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica, Università di Roma Tor Vergata, **“La dieta mediterranea. Benessere, made in Italy, ambiente”**

Antonio Natale, COO, *Agricolus*, **“Le nuove tecnologie cloud e datadriven per il cibo sostenibile.”**

FOOD BRAND.
Quando il cibo diventa marca



Il caso Agricolus

Graziana Grassini, Enologo consulente, Tenuta San Guido, ***“Il Sassicaia per il territorio toscano”***

Mila Fumini, Coordinatrice, RAGU, ***“Una ricerca sull’archeologia del cibo attraverso la condivisione via web”***

ore 17.15: Conclusione dei lavori e Saluti finali

PER INFO sui contenuti di Mercato Mediterraneo

www.mercatomediterraneo.it

Gli iscritti alle 6 Master Class saranno considerati “ospiti” durante le giornate del 9-10-11 Novembre e saranno dotati di un pass personale.

La partecipazione al seminario Food Wine & Co e ai contenuti di Mercato Mediterraneo è concessa ai soli ospiti che avranno effettuato la procedura di accredito in loco nei giorni dell’evento o, alternativamente, online dal sito <http://www.mercatomediterraneo.it/registrazione/>.

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, Curatore dell’evento,
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: Giulia Riccieri, giulia.riccieri95@gmail.com

Contatti ufficio stampa: Gaia Cavalluzzo, gaia.cavalluzzo@gmail.com

Tel. 0672595522

VIII EDIZIONE
SEMINARIO 6 MASTER CLASS
TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE
MERCATO MEDITERRANEO
FIERA ROMA
9-10-11 NOVEMBRE 2019



Partnership con



Con il patrocinio di



FOOD BRAND.
Quando il cibo diventa marca



VIII EDIZIONE
SEMINARIO & MASTER CLASS
TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE
MERCATO MEDITERRANEO
FIERA ROMA
9-10-11 NOVEMBRE 2019



Partnership con



Con il patrocinio di

