



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 **Studi di Cinecittà** - Via Tuscolana, 1055 – Roma
Sala Fellini e “Il Caffè di Cinecittà”

25 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 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", quest'anno, dedica tre giornate all'attrattività – effettiva e potenziale - dei territori italiani e all'eccellenza dei prodotti del nostro Paese, ricchezze distintive e strategiche, in ottica di sviluppo sostenibile.

Prodotti, sapori, qualità, luoghi, tradizioni, innovazione, 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 Studi di Cinecittà e il 25 novembre, presso la Fiera di Roma e che focalizzerà il tema: "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 forte potenziale di crescita.

Le 6 Master Class tratteranno temi relativi all'innovazione 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 chef di fama nazionale e la visita a "Cinecittà Si Mostra" (Studi e area museale). Diversi i momenti stimolanti con presentazioni e degustazioni di cibi e bevande, appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner o sponsor dell'evento.

A conclusione della 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.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



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 dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", 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 Istituto Luce – Cinecittà e col patrocinio di Ferpi e di ANSA. Quest'anno si svolgerà, come da tradizione, nell'esclusiva location degli Studi di Cinecittà e del Caffè di Cinecittà, dove gusto ed entertainment si fondono con uno dei più grandi simboli del Cinema italiano: i mitici Studi 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 dei partecipanti

Ore 13.00-13.45

Show Cooking – con lo Chef Nicola Delfino, Ristorante Al Fresco, Milano - presso Sala Cavalli

Ore 13.50-14.45

Introduzione

Simonetta Pattuglia, Professore, *Marketing, Comunicazione e Media, Direttore, Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"*

Paola Cambria, Giornalista e sommelier, *Direttore Comunicazione e Immagine, CIA-Agricoltori Italiani*

Roberto Cicutto, Presidente e Amministratore Delegato, *Istituto Luce - Cinecittà Srl*

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

Monica Paternesi, Capo Servizio Redazione Economica, *ANSA*

Ore 14.45 – 16.15

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, *Istituto del Vermouth di Torino - "Prodotto vecchio – Mercato vecchio: la nuova vita del Vermouth di Torino"*

Roberto Fazzari, Chief Operating Officer, *RevOILution - "L'olio home-made"*

Fabio Gentile, Responsabile Marketing, *Birra del Borgo - "Birra del Borgo. Storia ed evoluzione di un sogno"*



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Ore 16.15 – 17.30

Sector Innovation - Master Class 2

Ernesto Di Renzo, Coordinatore, *Master Cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"* - **"Retro-innovazioni vegetali"**

Domenico Ferrari, Presidente e fondatore, *Accademia Italiana del Latte* - **"Imparare a lavorare il latte per creare più valore"**

Vera Leotta, Coordinatrice, *Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia* - **"Social Farming: 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 17.30-18.15

Visita Cinecittà Si Mostra

Ore 18.15 – 19.00

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

Ore 19.00

Aperitivo presso Il Caffè di Cinecittà

Secondo giorno– Venerdì, 24 novembre 2017

Ore 9.45 Registrazione dei partecipanti

Ore 10.00 -11.20

Marketing and Communication Innovation I – Master Class 3

Luca Broncolo, CEO, *Archi's Comunicazione* - **"La comunicazione di Mercato Mediterraneo_Cibi, Culture, Mescolanze"**

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"**



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Ore 11.20 - 12.30

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”

Giuseppe Perrone, Blockchain Hub Mediterranean Leader, Ernst & Young Financial-Business Advisors S.p.A - “Blockchain: Trasparenza, sicurezza, standard”

Pietro Ricci, Founder, Acqua Filette srl - “Water like Wine: il progetto di comunicazione di Filette, #acquainpurezza”

Lele Gabellone, Sviluppo e Comunicazione, Bottega Gamberoni - “L’innovazione passa attraverso le persone”

Ore 12.30 – 13.15

Show Cooking – Chef Natale Recine, Bottega Gamberoni, Roma - Food truck di Bottega Gamberoni presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 13.15 – 14.00

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

Ore 14.00 – 14.45 **Light lunch**

Ore 14.45 – 15.45 **Visita Set Studi di Cinecittà**

Ore 15.45 – 16.45

Media Innovation - Master Class 5

Anna Maria Pellegrino, Presidente, Associazione Italiana Food Blogger - “AIFB: La comunicazione della Cultura del Cibo attraverso le piattaforme web”

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

Alessandro Silvestri, Fondatore, CineinCina - “Il cinema come veicolo delle eccellenze italiane”

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

Ore 16.45 – 17.45

Events and Festivals Innovation - Master Class 6

Massimiliano Borgia, Direttore, Festival del giornalismo alimentare - “L’informazione, comparto strategico del food”

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

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

Ore 18.00

Aperitivo di chiusura presso Il Caffè di Cinecittà



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Terza giornata sabato 25 novembre

In collaborazione con Mercato Mediterraneo presso Fiera di Roma – Pad. 3, sala primo piano

Ore 10.00

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

Intervengono:

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

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

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

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, Mercato Mediterraneo

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIBI / CULTURE / MESCOLANZE
IN FIERA DI ROMA

Presentazione dei gruppi vincitori del Contest operativo Mercato Mediterraneo 2017: Simone Asci e Martina Dolfi con amoRMediterraneo per la tematica “Fuori Salone” e **Paola Assante e Leonardo Murizzi** con Generazione Olio per la tematica “Nuova comunicazione dell’olio extravergine d’oliva”.

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 e iscrizioni: pignedoli@economia.uniroma2.it, eleonoraserpelloni@gmail.com



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522