

[PROGRAMMA PROVVISORIO AGGIORNATO AL 10/10/2019]

Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media
in collaborazione con 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 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 di 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 enogastronomica 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 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*;

Francesca Rocchi Barbara, Coordinatore Culturale, *Mercato Mediterraneo. Cibi Culture, Mescolanze*

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, *Agri In*, *"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"*

Massimo Monti, Amministratore Delegato, *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"*

Nicola Bertinelli, Presidente, *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*, *"La naturalità del Parmigiano Reggiano: come tratto distintivo di un prodotto italiano di punta"*

ore 12.40 - 14.15: SHOW COOKING con lo chef **Giulia Steffanina**, *Alice TV*

ore 14.15 - 16.00: I SERVIZI - MASTER CLASS 2

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

"Gli eventi fieristici dedicati al cibo"

Sebastiano Sardo, Direttore Marketing, *FICO-Eataly*, *"Il 'nuovo' entertainment esperienziale.*

Il caso Fico- Eataly"

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

Maria Ines Aronadio, Ufficio Coordinamento Promozione Made in Italy, *Agenzia ICE**

Pietro Ciccotti, Editore, *Excellence Magazine*

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

Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente, *Fondazione Univerde*

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

Beniamino Quintieri, Presidente, *SACE*

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

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

Viorel Vigna, Responsabile commerciale del trasporto regionale, *Trenitalia*

ore 12.00: Degustazione Olio di provenienza Californiana gentilmente offerto da Alexandra Devarenne, CEO, 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**

Valerio Ciotola, Presidente; **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*

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, *Promo Turismo 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 Ventoruzzo, 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”***
Rappresentante Wine and Spirits, Gruppo LVMH

Claudia Golinelli, Partner e Vicepresidente, *Ega Worldwide Congresses and Events*, ***“Matera- Italia andata e ritorno”*** *

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, alcool free e branded cocktails”***

Andrea Cruciani, CEO, *Agricolus*, ***“Le nuove tecnologie cloud e datadriven per il cibo sostenibile. Il caso Agricolus”***

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

Carla Bruschelli, Vice Presidente Comitato Medicina e Informazione, Medico fitoterapista*

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

FOOD BRAND.
Quando il cibo diventa marca



ore 17.15: **Conclusione dei lavori** e Saluti finali

**in attesa di conferma*

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.

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



Partnership con



ALICE

Con il patrocinio di

FERPI



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

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

Masterclass 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. 2019*" oppure "*contributo partecipazione Seminario Food Wine & Co. 2019, 3 masterclass*". La copia della ricevuta di avvenuto pagamento dovrà essere inviata via mail a: pignedoli@economia.uniroma2.it *entro il 4 novembre 2019*.

CONVENZIONI CON ASSOCIAZIONI PROFESSIONALI

FERPI riconoscerà 200 crediti per la certificazione professionale agli associati frequentanti le tre giornate dell'evento formativo. Per maggiori informazioni: caspferpi.it

COME RAGGIUNGERCI

L'ingresso riservato ai visitatori è l'ingresso EST.

Per maggiori informazioni consultare <http://www.mercatomediterraneo.it/come-arrivare/>