

[PROGRAMMA PROVVISORIO AGGIORNATO AL 26/07/2019]

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 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 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”;

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

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

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

Francesca Rocchi Barbaria, 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;

Daniele Deroma, Responsabile commerciale, *Agri In*;

Stefano Ricci, Direttore Generale, *Acqua Filette*;

Massimo Monti, Amministratore Delegato, *Alice Nero*;

Alessandro Siani, Responsabile commerciale, *Casata Mergè*;

Nicola Bertinelli, Presidente, *Il Consorzio Parmigiano Reggiano*.

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

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*.

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, Direttore, *Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Università degli studi di Roma “Tor Vergata”*

PRESENTAZIONE DELLA RICERCA

“DIGITALIZZAZIONI DELLA PMI ITALIANE DEL SETTORE OLIVICOLO”

in collaborazione con *Slow Food*, con:

Mirko Scaramella, *Master in Economia e Gestione della Comunicazione dei Media, Università di Roma Tor Vergata;*

Beniamino Quintieri, Presidente, *SACE**;

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

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

Pietro Ciccotti, Editore, *Excellence Magazine;*

Alfonso Pecoraro Scanio, Presidente, *Fondazione Univerde**;

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

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

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

ore 12.00: 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*, **“Dal prodotto al servizio. Dalla birra alla conquista dell'alta cucina”***;

Stefano Caccavari, Fondatore, *Mulinum Srl*.

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, *DMO Piemonte*, **“Il caso Piemonte”**;

Agenzia regionale del Turismo Puglia Promozione;

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

Doriano Bui, Presidente, **“Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese”***.

ore 12.15 – 14.15: SHOW COOKING con lo chef **Alain Rosica**, *Ristorante Belvedere* dal 1933, Frascati

Degustazione Vini Casata Mergè

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”***;

Marco Massarotto, Direttore, *Festival del Sake*, ***“L’esplosione della cultura alimentare giapponese in Italia e nel mondo”***;

Rappresentante brand francesi;

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”***;

Anna Zocco, Founder, *Diet To Go*, ***“Mangiare sano e risparmiare tempo: nella lunch- box di una food delivery company”***;

Graziana Grassini, Enologa, *Sassicaia*, ***“Il Sassicaia per il territorio toscano”***;

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

Giancarlo Moretti Polegato, Presidente, *Villa Sandi*, ***“Palestra in vigna per valorizzare il territorio e lo sport”***.*

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.

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

Aggiornamento del 26/07/2019