



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



in partnership con



MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO



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.



Versione aggiornata al 10/09/2018

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

CEBI / CULTURE / MISCELANE
IN FIERA DI ROMA



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 stato 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.

Prima giornata – Giovedì, 22 Novembre 2018

Ore 12.00 Registrazione partecipanti

Ore 12.15 – 13.45 **Show Cooking con lo chef Mattia Poggi, Alice TV**

Ore 14.00 – 15.15

Interviene il Ministro per le Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, il Sen. **Gian Marco Centinaio***

Introduzione

Simonetta Pattuglia, Responsabile Scientifico e Organizzativo, 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 Paternesì, Capo Servizio Redazione Economica, *ANSA*

Claudia Golinelli, Partner, *Ega WORLDWIDE Congresses & Events*



Versione aggiornata al 10/09/2018

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

ENI / CULTURE / MISCELANE
IN FIERA DI ROMA



con il patrocinio di



Ore 15.15 – 16.30

La cultura della materia prima - Master Class 1

Dino Scanavino, Presidente Nazionale, *CIA-Agricoltori Italiani*

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

Antonio Rosati, Amministratore Unico, *ARSIAL*

Luigi Caricato, Direttore, *Olio Officina Festival*

Stefano Ricci, General Manager, *Acqua Filette*

Ore 16.30 – 18.00

Una cucina più democratica - Master Class 2

Francesca Rocchi Barbaria, Vice-Presidente, *Slowfood* e Coordinatrice Culturale, *Mercato Mediterraneo*

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*

Alessandro Siani, Responsabile Commerciale, *Casata Mergè* a Roma

Massimo Monti, Amministratore Delegato, *Alce Nero*

Ore 18.00 **Degustazione Vini Casata Mergè con aperichef presso Il Caffè di Cinecittà. Guida la degustazione l'agronomo Adriano Cesaroni**

Ore 18.30 **Il gelato artigianale al “naturale” salato e dolce con Michele Gaspalli, Fioritosa, Livorno**

Seconda giornata – Venerdì, 23 novembre 2018

Ore 10.00 -11.15

Vivere e mangiare all'italiana - Master Class 3

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”**

Graziana Grassini, Enologa, *Sassicaia Vini* a

Andrea Marchetti, Sindaco, *Comune di Chianciano* – **“Riorganizzare il territorio con il Food al centro”**

Giuseppe Bianchini, Marketing manager, *Cantine Pellegrino* e organizzatore, *Pantelleria DOC Festival* – **“Pantelleria DOC Festival: alla scoperta dell'isola e dei suoi vini”**



Versione aggiornata al 10/09/2018

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

CEBI / CULTURE E MISCELANZE
IN FIERA DI ROMA



con il patrocinio di



Ore 11.15 – 12.30

Experience nello Stivale I - Master Class 4

Alberto Mazzoni*, Direttore, Istituto Marchigiano di Tutela Vini - *“Le Marche non ti lasciano mai solo”*

Dario Laurenzi, General Manager, Laurenzi Consulting, - *“Case history di successo nazionali e internazionali”*

Rodolfo Maralli, Sales & Marketing Director, Cantina Banfi

Alessandra Muratore, Direttore, WI.MU Barolo – Museo del Vino a Barolo - Cuneo

Patrizia Boglione, Direttore Gorgelous “Food, Love & Design”, Direttore creativo Angelini Design

Ore 12.45 – 13.45 **Show Cooking con lo chef Mattia Poggi, Alice TV**

Ore 14.00 – 15.00 **Visita Set Cinecittà Studios (su prenotazione)**

Ore 15.00 – 16.30

Experience nello Stivale II - Master Class 5

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

Stefano Caccavari, Fondatore, Mulinum srl, a Catanzaro

Massimo Gianolli, Presidente e Amministratore Delegato, La Collina dei Ciliegi - *“Un sogno chiamato La Collina dei Ciliegi. Vino, ristorazione, ‘comunicazione’”* a Grezzana - Verona

Antonio Bonfilio, Direttore Artistico, Morellino Classico e Presidente, Consorzio Morellino

Ore 16.30 – 17.45

Experience del settore in giro per il mondo - Master Class 6

To be defined, “L’experience francese tra Bordeaux e Maremma”

Luca Alfieri, Press Officer - Public Relator, Taipei Representative Office in Italy - *“L’experience a Taiwan”*

Marco Massarotto, Presidente, La via del sake *“L’Experience giapponese”*

Konstantin Tuvykin*, Tenuta Dodici a Gavorrano – Grosseto

Andrea Laganga, macellaio, Macelleria Laganga, e blogger *“Mamma mia che ciccia” - “Il confronto con i butchers internazionali”*



Versione aggiornata al 10/09/2018

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

CEBI / CULTURE E MISCELANZE
IN FIERA DI ROMA



con il patrocinio di



Ore 17.45 **Aperitivo di chiusura presso Il Caffè di Cinecittà**

Degustazione di Sake

Degustazione "Mamma Mia che Ciccìa" con Andrea Laganga

Food d'autore: "L'emozione dei sapori", con Francesco Neri, Pasticceria Alfio Neri

Ore 19.00 Chiusura dei lavori

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 del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Gustavo Piga, Economista, *Università degli studi di Roma Tor Vergata*

Pierdonato Vercellone, Presidente, *FERPI*

Maria Laura Cantarelli, Public Policy Operations Manager, *Amazon Italia*

Francesca Rocchi Barbaria, Curatore Culturale, *Mercato Mediterraneo*

Carlo Bach*, Direttore Artistico, *illy Caffè*

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

Ore 12.00 – 12.45 Intervento di Guest Speaker internazionale

Daniela Puglielli, Accent Public Relations, Boston, e Mediterranean Diet Roundtable at Yale University, June 2018

Ore 12.45 Q&A

Ore 13.15 Chiusura dei lavori



Versione aggiornata al 10/09/2018

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

ENI / CULTURE / MISCELANE
IN FIERA DI ROMA



con il patrocinio di



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:

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

La partecipazione al Seminario ha una *fee* di 250,00 Euro.

E' 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. E' 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 IT64M030150320000004128787, 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 agli indirizzi eleonoraserpelloni@gmail.com e pignedoli@economia.uniroma2.it entro il 19 novembre 2018.



Versione aggiornata al 10/09/2018

VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522