

Giunge alla XIV Edizione il 10 dicembre **Food, Wine & Co.** l'appuntamento organizzato dal Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e dal Master in Marketing e Management dello Sport dell'Università di Roma Tor Vergata, quest'anno in collaborazione con la Fondazione Gambero Rosso. L'Evento è dedicato a **brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani e all'eccellenza** che essi esprimono, quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di sviluppo sostenibile e benessere delle persone, nel confronto con gli altri paesi ed i trend internazionali.

Da sempre rivolto ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, **Food, Wine & Co. si concentra su produzione, distribuzione, promozione e condivisione del cibo del futuro in termini di approccio al consumatore tra servizi, iniziative e storytelling di tradizioni, territori e progetti.**

Il tema 2025 è **The good vision(s). Dalla produzione allo stile di vita**, e riguarda temi come la produzione, distribuzione, promozione e condivisione del cibo del futuro in termini di approccio al consumatore tra servizi, iniziative

La partecipazione al Seminario 2025 è gratuita
Per iscriversi è necessario accreditarsi all'email:
pignedoli@economia.uniroma2.it



Prof.ssa Simonetta Pattuglia, Curatrice
pattuglia@economia.uniroma2.it

ORGANIZZAZIONE, INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE
Nicolò Frittelli, organizzazione nicolo.frittelli@uniroma2.it
Alice Vaglio, organizzazione alice.vaglio@uniroma2.it
Erika Sophia Celli, comunicazione,
social.erika.sophia.celli@gmail.com
Daria Pignedoli, contatti, organizzazione, Scuole
Secondarie Superiori pignedoli@economia.uniroma2.it
Dario Ferrante, Ufficio Stampa
dario@miserveunufficiostampa.com

e storytelling di tradizioni, territori e progetti. Si tratta di una serie di sessioni in cui si toccano temi come la reingegnerizzazione di risorse e produzioni del sistema food italiano e internazionale, alla luce delle nuove "visioni" e dei nuovi "stili di vita" generati dalla nuova globalizzazione, dagli impatti permanenti di guerre e pandemie, dalla sostenibilità, dalla digitalizzazione e dalla sempre più diffusa implementazione dell'intelligenza artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività di manager e organizzazioni. Vengono, come di consueto, trattate, in particolare, le forme di marketing e comunicazione implementate nel settore agroindustriale ed enogastronomico.

Il Convegno si conclude con una **Tavola Rotonda** pomeridiana durante la quale si discuterà con i buyers della GDO nazionale e internazionale su spunti e suggestioni emersi nelle sessioni mattutine con l'intento di lasciare una legacy di approfondimento tematico anche ai responsabili della grande politica distributiva. **Prosegue la giornata** il noto evento di Gambero Rosso, **Top Italian Food**, che prevede la **Premiazione** delle aziende selezionate da Gambero Rosso e una **Degustazione di prodotti**. **L'Evento si conclude con un Brindisi firmato Trentodoc.**

Questa Edizione si svolge presso il **MACRO - Museo d'Arte Contemporanea - Roma, Via Nizza, 138.**



Paolo Cuccia, Vicepresidente Esecutivo, Fondazione Gambero Rosso
Lorenzo Ruggeri, Direttore Responsabile Gambero Rosso
Paola Persi, Responsabile Relazione Istituzionali Gambero Rosso persi@gamberorosso.it
Ufficio Stampa - ufficiostampa@gamberorosso.it

FOOD WINE & CO.

XIV EDIZIONE

The Good Vision(s)
Dalla Produzione allo Stile di Vita

10 DICEMBRE 2025
MACRO - MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA
Via Nizza, 138 - Roma

Organizzato da



CON IL CONTRIBUTO DI



REGIONE
LAZIO



PROGRAMMA

9.00

accoglienza e accrediti

9.20 - 10.00

saluti e introduzione

Moderà:

Lorenzo Ruggeri, Direttore editoriale
Gambero Rosso

Introducono:

Le «buone visioni» nel food: dall'Autenticità, alla Sostenibilità, all'Innovazione tecnologica
Simonetta Pattuglia, Curatrice Food, Wine & Co.
Direttrice Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Università di Roma Tor Vergata

Le condizioni per una costante crescita di valore: Formazione, Marketing e Comunicazione

Paolo Cuccia, Vicepresidente Esecutivo,
Fondazione Gambero Rosso

Giancarlo Righini, Assessore Bilancio,
Programmazione economica, Agricoltura e
sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi
e Foreste della REGIONE LAZIO

Massimiliano Raffa, Presidente ARSIAL

10.00 - 10.30

prima sessione

**STILI DI VITA, NUOVI TREND,
NUOVE CONVERGENZE**

Daniela Mastropasqua, New Business
Development Manager YouGov Shopper Italia -
"One (Good) vision nei consumi"

Andrea Passanisi, Fondatore, Sicilia Avocado -
"#SiciliaAvocadoLovers: dal gusto mediterraneo
a quello globale"

Ambrogio Invernizzi, Presidente, INALPI SpA
- "Derivati del latte e Nutraceutica: i prodotti
proteici, alimenti del futuro"

10.30 - 11.10

seconda sessione

TERRE, TERRITORI E PRODUZIONI

Federica Ferrario, Responsabile Campagne,
Associazione Terra! - "Agricoltura è territorio,
quale?"

Graziana Grassini, Enologa - "L'arte
dell'incontro: vitigni rari e territori d'anima"
[Online]

Lucrezia Palma, Sustainability Specialist,
3Bee - "Agrifood: tecnologie per l'agricoltura
rigenerativa"

Enzo Patierno, Coordinatore per il DTC Lazio
- "Verso un nuovo turismo rurale nel Lazio:
un progetto sperimentale per lo sviluppo e la
valorizzazione del territorio"

11.10 - 11.40

coffee break

11.40 - 12.20

terza sessione

NUTRIZIONE, BENESSERE E VITA SPORTIVA

Fabrizio Spataro, Biologo nutrizionista,
specialista di scienza dell'alimentazione,
"Eat well, move smart, live better: la sinergia del
benessere"

Stefano Ricci, Managing Director, Acqua Filette
- "L'idratazione come fondamento della
longevità: il ruolo di un'acqua pura"

Rafi Taherian, Senior Consultant, Brailsford
& Dunlavy - "Turning everyday meals into
platforms for storytelling, engagement, and
shared brand purpose" [Online]

Massimo Sabatini, CEO - Co-founder,
Foreverland - "Dal cacao alla carruba:
reinventare il cioccolato per un futuro migliore"

12.20 - 13.00

quarta sessione

**FARE IMPRESA, INTERNAZIONALIZZAZIONE
E DIGITALE "OLTRE"**

Piero Gabrieli, Direttore Marketing, Petra -
Molino Quaglia - "Il Perché di una Healthy Flour
controcorrente"

Rodolfo Maralli, Presidente, Cantine Banfi -
"Da Montalcino al Mondo - Dal sogno, utopico
e visionario, al successo globale"

Luca Pizzighella, General Manager, Signorvino -
"Fare Impresa "oltre": il modello Signorvino"

Daniela Puglielli, Founder, Mediterranean Diet
Roundtable, Boston - "Oltre il Made in Italy:
Cultura, Al e Benessere come nuovi motori
dell'internazionalizzazione"

13.00 - 14.00

light lunch

14.00 - 15.00

tavola rotonda

**DALLE VISIONI ALLE AZIONI:
ISTITUZIONI, GDO E LE NUOVE SFIDE**

La Prof.ssa Simonetta Pattuglia e Lorenzo
Ruggeri invitano sul palco a commentare quanto
emerso durante le sessioni della mattina.

Paolo Cuccia, Vicepresidente Esecutivo,
Fondazione Gambero Rosso

Luigi Scordamaglia, Amministratore Delegato,
Filiera Italia

Angelo Riccaboni, Presidente, Equiplanet
"Gestire la sostenibilità per essere competitivi"

Giovanni D'Alessandro, Direttore Business Unit
Retail Gruppo Sogegross

Massimo Lucentini, Direttore generale, Todis

Luigi Ranieri, Direttore commerciale,
Altromercato

15.30 - 17.00

**PREMIAZIONE AZIENDE TOP ITALIAN FOOD
by Gambero Rosso**

17.30 - 21.00

**Degustazione Prodotti
selezionati da Gambero Rosso
e**

**Brindisi Trentodoc
MATERIA TERRAZZO MACRO**