

Food Wine & Co.

XIII Edizione

5-6-7
novembre
2024

seminario sulla produzione,
distribuzione, marketing
e comunicazione del cibo

FIERA ROMA

**Food Planet:
prodotti,
territori,
imprese.
La sfida globale**

**una tavola
rotonda
cinque
sessioni**

Fiera Roma
Via Portuense, 1645
Sala Aventino edificio Sc2



5 novembre 2024

tavola rotonda introduttiva

15.00 – 16.30

“Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale”

La Tavola Rotonda – grazie alla presenza di imprese e Istituzioni partner di Food, Wine & Co. – fornisce una panoramica dei cambiamenti in atto e lo stato dell’arte complessivo della industry. Accademici, imprenditori, manager e professionisti approfondiscono la loro visione sul futuro, con l’obiettivo di condividere il loro punto di vista in ottica di business, marketing e comunicazione. Casi di stili di vita, salute e benessere individuale e collettivo, prodotti e servizi, territori, governo di processi globali e nuove attività di marketing e comunicazione, sono i temi che verranno trattati in questa sessione.

Modera:

Monica Paternesi

Caporedattrice aggiunta Economia e Finanza, ANSA

Introduce:

Simonetta Pattuglia

Curatrice di Food Wine & Co., Direttrice, Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Master in Marketing e Management dello Sport, Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

Intervengono:

Fabio Casasoli, Amministratore Unico, Fiera di Roma

Giovanni Scapagnini, Responsabile Scientifico, Welfair

Graziana Grassini, Enologo

Lindsey Hook, Head of Culture, World Food Forum, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), **Martina Borrello**, Communications, Advocacy and Outreach Specialist, World Food Forum, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Claudia Golinelli, VP & Partner, Ega Worldwide Congress & Events

Stefano Ricci, General Manager, Acqua Filette

Leonardo di Vincenzo, Fondatore, Masseria la Cattiva



5 novembre 2024

prima sessione

16.30 - 18.00

“Prodotti e Consumatori”

La sessione si concentra sui prodotti e sulle filiere, includendo sia le attività di produzione sia di distribuzione e trasformazione agroalimentare, sia le relazioni formate all'interno delle associazioni e delle agenzie a livello nazionale e internazionale. Parliamo di approvvigionamento, di processi interni, di marketing e di vendita, di export. Focalizziamo con particolare attenzione il “nuovo consumatore”. L'obiettivo principale è promuovere il dialogo e la collaborazione tra imprese, istituzioni, associazioni, agenzie e altri stakeholder per garantire la cura, la tutela e il miglioramento del sistema alimentare nel contesto del nostro Paese.

Introduce e modera:

Paola Cambria

Comunicatrice e Giornalista

Intervengono:

Luigi Mundula, Docente, Geografia, Presidente, Corso di Laurea “Made in Italy, cibo e ospitalità – MICO”, Università per Stranieri di Perugia – *Consumo postmoderno e filiere corte: la riscoperta del legame tra produttore e consumatore*

Alessandra Biancolillo, Ricercatrice, Chimica Analitica, Università degli Studi dell'Aquila – *Uno studio scientifico sulle popolazioni evolutive dei grani*

Stefano Caccavari, CEO e Fondatore, Azienda Agricola Mulinum – *Il grano come fondamento della nostra alimentazione e pilastro di sostenibilità*

Rosalba Cappelletti, Responsabile, Donne Coldiretti Umbria, Coldiretti – *Donne e Coldiretti: protagoniste del cambiamento nel settore agricolo*

Teo Musso, Presidente Consorzio Birra Italiana Baladin – *Birra italiana e sostenibilità: un connubio di tradizione e futuro responsabile*

Maurizio Mutti, Client Cluster LEAD Consumer Panel Services, GfK Italy – *Conoscenza e sostenibilità alimentari come chiavi interpretative del nuovo consumatore*

Thomas Blasi, Responsabile area ESG, Cantina Ruffino – *Innovazione e impegno per un settore vitivinicolo responsabile*

Valentina Tepedino, Direttrice, Eurofishmarket – *Prodotto ittico italiano. Sfide e opportunità*

6 novembre 2024

seconda sessione

15.00 – 16.30

“Territori”

La sessione si concentra sull'importanza del territorio e dei suoi prodotti nel contesto agroalimentare economico allargato, sia a livello nazionale sia internazionale. Si promuove la costruzione di un sistema alimentare più salutare e genuino, basato sul legame con la natura, le tradizioni e la valorizzazione dei territori. Questa prospettiva mira a creare un'esperienza di scoperta e benessere, integrando eventi, turismo e uno stile di vita rinnovato. Si sottolinea inoltre il ruolo significativo dei territori come fonte di ricchezza e distintività per le comunità locali, creando opportunità per la crescita sostenibile e la prosperità economica data anche dalle nuove forme di entertainment e di turismo enogastronomico. Il dialogo e la collaborazione “sistemica” tra imprese, istituzioni, associazioni, e altri stakeholder risultano fondamentali per promuovere un sistema agroalimentare armonico con l'essere umano e le sue tradizioni, con l'ambiente naturale ed economico.

Introduce e modera:

Amalia Carosi

Caposervizio economia, GR1 RAI

Intervengono:

Valentina Fava, Head of Business Development,

Davide Maggi, Amministratore Delegato, CESARINE – *Una rete che condivide i segreti culinari di famiglia*

Alberto Mazzoni, Direttore, Istituto Marchigiano di Tutela Vini – *Il contributo della Regione Marche al panorama enologico nazionale e internazionale*

Enzo Patierno, Coordinatore del Progetto di valorizzazione del PAT-Prodotti Agroalimentari Tradizionali, Istituto Naz. per il Patrimonio Immateriale (Ministero della Cultura) – *Il progetto PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali*

Fiorello Primi, Presidente, I Borghi Più Belli d'Italia – *Sostenibilità e bellezza: Il ruolo dei borghi nell'ecosistema culturale e turistico italiano*

Fabio Zenato, Presidente, Consorzio Tutela Lugana DOC – *Lugana DOC e il suo territorio: presente e futuro*



6 novembre 2024

terza sessione

16.30 - 18.00

“Aziende”

La sessione è dedicata alla complessità del fare impresa nel settore agroindustriale ed enogastronomico, sempre più variegato in termini di offerta di prodotti e servizi e sempre più complesso dalla produzione alla distribuzione, al marketing nazionale e internazionale. L'aumento dei bisogni e delle esigenze dei consumatori spinge alla necessità di soluzioni anche per le imprese, che devono rinnovare i loro processi interni e i sistemi di produzione, distribuzione, gestione delle risorse.

Introduce e modera:

Marco Capisani

Italia Oggi

Intervengono:

Filippo Federico, Ecosystem Manager, Verona Agrifood Innovation Hub – *Verona Agrifood Innovation Hub: un ecosistema collaborativo per il settore agroalimentare*

Davide Briganti, Senior Communication & Biodiversity Strategist, 3Bee – *Tecnologia 4.0 per la rigenerazione della biodiversità globale*

Daniela Ferro, Head of McCann Worldgroup Rome – *La campagna di comunicazione per la Birra Raffo*

Antonella Manuli, Owner, Fattoria La Maliosa – *Lottare contro il green washing nel settore vitivinicolo. Il caso La Maliosa e il Metodo Corino*

Emma Aru, Founder & Past President, EGA Worldwide Congresses & Events – *Food, turismo e servizi, imprese e territori: la competizione tra le grandi capitali europee*

Giuseppe Perrone, EMEIA Blockchain Leader & Innovation, Ernst & Young – *Innovazione, trasparenza e sicurezza: come rivoluzionare la filiera agroalimentare con la blockchain*

Guido Preti, Sustainability Manager, La Marzocco, **Nora Smahelova**, Co-Manager, Accademia del Caffè Espresso (Coffee, Research, Education & Events) – *Formazione e sostenibilità: l'Accademia La Marzocco*

7 novembre 2024

quarta sessione

15.00 - 16.30

“Prospettiva internazionale”

L'incontro sottolinea l'importanza della visione strategica che travalichi i confini nazionali, con modalità e strumenti di marketing e comunicazione per il successo del settore agroindustriale ed enogastronomico e dei suoi brand (italiani). Dai nuovi trend del settore alla conversazione digitale continua e proficua con i consumatori, i brand devono cogliere le istanze economiche, sociali e ambientali del mercato nelle sue molteplici evoluzioni e variazioni in epoca di crisi pandemica, ambientale e bellica permanenti. La prospettiva internazionale può dunque risultare utile in ottica di benchmark e di potenzialità concorrenziale cooperativa.

Introduce e modera:

Anna Maria Capparelli

Giornalista

Intervengono:

Valentino Bergamo, Founder, CEO, Calicantus
- *L'E-commerce per l'internazionalizzazione delle aziende italiane*

Pietro Paganini, Docente, Business Administration Temple University, Autore
“i-Food-Come sottrarsi all'ideologia alimentare?”, Guerini e Associati, 2023 -
La personalizzazione della dieta per smascherare l'ideologia alimentare

Daniela Puglielli, Accent PR, Founder, President Mediterranean Diet Roundtable (MDR) - *Il potere trasformativo della dieta Mediterranea negli USA*

Brunella Saccone, Head Office Food and Beverage, ITA - Italian Trade Agency - *Il processo di internazionalizzazione delle aziende alimentari e il ruolo di ITA - Italian Trade Agency*

Rafi Taherian, Expert of Hospitality Management, US - *L'ospitalità nell'education: dal prodotto al servizio d'eccellenza*



7 novembre 2024

quinta sessione

16.30 - 18.30

“Innovazione”

Con questa ultima sessione dell'edizione 2024, ci si propone di scoprire insieme le best practice nazionali e internazionali, per approfondire le tendenze innovative del settore agroindustriale ed enogastronomico. Le nuove tecnologie, la digitalizzazione, le forme di sicurezza e controllo, l'implementazione di sistemi di AI, rappresentano nuove modalità gestionali di management e di implementazioni strumentali utili all'applicazione dei necessariamente nuovi principi di marketing e comunicazione e competenze economico-manageriali nel settore.

Presentano il libro

17.45-18.30

Food in Italy. Il sistema agroindustriale ed enogastronomico

di **Guerini e Associati** (ottobre 2024)

Massimo Monti, Amministratore delegato, Agrimola, **Rodolfo Maralli**, Presidente e Sales & Marketing Director, Banfi S.r.l., **Paolo Cuccia**, Presidente, Gambero Rosso e **Simonetta Pattuglia**, Curatrice del volume

Conduce:

Paola Cambria

Comunicatrice e Giornalista

Introduce e modera:

Paola Cambria

Comunicatrice e Giornalista

Intervengono:

Paolo Cuccia, Presidente, Gambero Rosso – *Luci e ombre del sistema agroindustriale ed enogastronomico italiano e nel mondo*

Marco D'Angelo, CEO, Beeco – *Tech hub dove l'agricoltura incontra l'avanguardia*

Carlotta Franchi, Responsabile del Laboratorio di Farmacoepidemiologia e Nutrizione Umana - Istituto Mario Negri, Milano, Coordinatrice Scientifica dell'Italian Institute For Planetary Health (IIPH), **Francesca Orsini**, Ricercatrice - Biologa Nutrizionista, Laboratorio Farmacoepidemiologia e Nutrizione Umana - Istituto Mario Negri, Milano – *La carne sintetica: un'alternativa sostenibile?*

Andrej Godina, Coffee Expert, PhD Science Technology and Economy in the Coffee Industry – *Produzione e giusta retribuzione per la filiera*

Rodolfo Maralli, Presidente e Sales & Marketing Director, Banfi S.r.l. – *L'esperienza Banfi tra tradizione e innovazione*

Andrea Torassa, Founder, Resmart – *L'AI a servizio di una ristorazione su misura per aziende e consumatori*



Giunge alla XIII Edizione il 5-6-7 novembre prossimo 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 degli Studi di Roma "Tor Vergata"* 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, giunge alla XIII Edizione il 5-6-7 novembre prossimo.

Il tema 2024 è dedicato a **FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE** e riguarda temi fondamentali come: la reingegnerizzazione di risorse e produzioni del sistema food italiano e internazionale nel suo complesso, alla luce della "nuova globalizzazione" e degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità, della spinta digitalizzazione, e della sempre crescente implementazione dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività, delle nuove forme di marketing e comunicazione.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione ai territori e ai casi aziendali innovativi e sostenibili, con focus nell'ambito di marketing

e comunicazione di prodotti e imprese e dei benchmark innovativi in ambito nazionale ed internazionale.

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

Questa edizione si svolgerà in versione fisica, nell'ambito dell'iniziativa Welfair, che si terrà presso Fiera di Roma (via Portuense, 1645).

Food, Wine & Co. è organizzato in partnership con **Ega Worldwide, Acqua Filette, Alce Nero, ALET-Associazione Laureati Economia Tor Vergata, Archi's Comunicazione, Mulinum, Birra del Borgo, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alfio Neri, Casata Mergé, Masseria La Cattiva.**

Il **concept di Food, Wine & Co.** è stato ideato nel 2012 dalla prof.ssa **Simonetta Pattuglia**, Docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Curatrice dell'evento formativo, e dalla dott.ssa **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica.



PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2023

La partecipazione al Seminario
Food Wine & Co. 2023 è gratuita.

Per iscriversi a Food Wine & Co., è necessario accreditarsi alla mail: pignedoli@economia.uniroma2.it

PER INFO

Su Food Wine & Co. - Sito Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media:
<https://economia.uniroma2.it/commedia/home/>
Pagina Facebook Food, Wine & Co.
<https://www.facebook.com/foodwineco>

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

ORGANIZZAZIONE, INFORMAZIONI E COMUNICAZIONE

Contatti Relatori e Comunicazione

Federica Vitali

federica.vitali@uniroma2.it; 331/9036557

Francesca Romana Cecchini

francesca.romana.cecchini@uniroma2.it; 327/1265579

Anna Clelia Catucci

annacleliacatucci@hotmail.com; 329/2456886

Aziende e Scuole Secondarie Superiori (PCTO), Iscrizioni e Informazioni

Daria Pignedoli

pignedoli@economia.uniroma2.it; 338/7812543

Ufficio Stampa - Press Office

Claudia Cantonetti

c.cantonetti@inc-comunicazione.it; 348/6347632