

# 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](mailto: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](mailto:pattuglia@economia.uniroma2.it)

**ORGANIZZAZIONE, INFORMAZIONI E COMUNICAZIONE**

**Contatti Relatori e Comunicazione**

**Federica Vitali**

[federica.vitali@uniroma2.it](mailto:federica.vitali@uniroma2.it); 331/9036557

**Francesca Romana Cecchini**

[francesca.romana.cecchini@uniroma2.it](mailto:francesca.romana.cecchini@uniroma2.it); 327/1265579

**Anna Clelia Catucci**

[annacleliacatucci@hotmail.com](mailto:annacleliacatucci@hotmail.com); 329/2456886

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

**Daria Pignedoli**

[pignedoli@economia.uniroma2.it](mailto:pignedoli@economia.uniroma2.it); 338/7812543

**Ufficio Stampa - Press Office**

**Claudia Cantonetti**

[c.cantonetti@inc-comunicazione.it](mailto:c.cantonetti@inc-comunicazione.it); 348/6347632