



## COMUNICATO E INVITO STAMPA

Il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata" organizza

### **Food, Wine & Co. – Food for Future, Future for Food.**

**#FoodWineTorVergata**

**#salutebenessere #territori #cibodelfuturo**

**XI Edizione**

**Doppio appuntamento**

**26 ottobre 2022**

**8-9-10 marzo 2023**

**PHYGITAL EDITION**

*In collaborazione con Fiera Roma, Welfair 2022 e in partnership con Ega Worldwide, Acqua Filette, Birra del Borgo, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alfio Neri, Alce Nero, ALET-Associazione Laureati Economia Tor Vergata, Casata Mergé, Masseria La Cattiva, Mulinum e Archi's Comunicazione*

**Unica voce dedicata a food e sostenibilità tra gli oltre 60 eventi di FUTURE SIGHT, manifestazione per il 40esimo anno dalla fondazione di "Tor Vergata" 1982 – 2022**

Roma, 6 ottobre 2022 – Mercoledì **26 ottobre 2022**, nell'ambito di **"Future Sight"**, evento che celebra i 40 anni dell'Università di Roma Tor Vergata, torna a svolgersi in presenza, presso l'Aula TL della Facoltà di Economia, **l'undicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co"**, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. L'evento prevede inoltre un secondo appuntamento, dedicato ai temi del benessere e della salute, **l' 8-9 -10 marzo presso Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair – Il benessere in fiera."**

Il Seminario, da sempre dedicato ad appassionati ed esperti nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, si concentrerà 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.

Organizzato dal Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", l'appuntamento è stato ideato da **Simonetta Pattuglia, Direttore del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media**, Curatrice dell'evento e **Paola Cambria**, Direttore Comunicazione e Giornalista eno-gastronomica. 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 di benessere delle persone, nel confronto con gli altri paesi e i trend internazionali.**



*“Dalla Comunicazione Eno-gastronomica al Marketing Territoriale, dalla Food Innovation al Food Brand: nel corso degli anni, il nostro appuntamento ha coinvolto con successo il settore industriale, agricolo e di trasformazione alimentare a 360 gradi. Un settore che vale 538 mld, pari al 25% del PIL nazionale” - commenta la **prof.ssa Simonetta Pattuglia** - “Quest’anno, a undici anni dalla prima edizione, esploreremo, in ottica marketing e comunicazione, i **nuovi trend della nutrizione, sempre più influenzati dai principi di salute e sostenibilità**, con uno sguardo al futuro tra crisi e nuove modalità di produzione, distribuzione e consumo”.*

Gli speaker si interrogheranno sul cibo del futuro, alla luce degli scenari che stanno cambiando l’industria alimentare:

- **i conflitti**, con Ucraina e Russia che sono importanti produttori di grano, orzo, mais, semi di girasole **la volatilità dei prezzi e la crisi climatica**, che hanno generato rallentamenti e flessioni economiche e sono i principali fattori di insicurezza alimentare e malnutrizione, che continuano ad aumentare sia in termini di frequenza che di intensità e si verificano sempre più spesso in combinazione tra loro. (Rapporto FAO, 2022);
- **la guerra in Ucraina**, avrà un impatto sui costi che supererà i **15mila euro ad azienda** e che tenderà ad avvicinarsi pericolosamente al tetto dei **100mila euro per le imprese che allevano granivori**. Le difficoltà del sistema agroalimentare, *“alle prese con una crisi senza precedenti”* sono delineate da un rapporto ad hoc messo recentemente a punto dal Crea, il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria, sulla base della Rete Rica, la Rete d’Informazione Contabile Agricola.
- **la siccità in Italia**, che interessa il 38,5% delle aree agricole irrigate in Italia, il 9,1% dei terreni agricoli non irrigati ed il 20,9% dei prati-pascoli (Osservatorio Anbi sulle risorse idriche, 2022).

*“Il cibo del futuro – continua la **prof.ssa Pattuglia** – sarà sempre più genuino, autentico e sostenibile. Il biologico continua a crescere: **le vendite alimentari bio nel mercato interno hanno raggiunto nel 2021 4,6 miliardi di euro**, registrando un aumento del +5% rispetto al 2020 (Osservatorio SANA Nomisma, 2021). **L’80,5% degli italiani acquista prodotti alimentari a ‘chilometro zero’**, valorizzando così le aziende agricole locali e riducendo l’utilizzo di mezzi di trasporto che incidono sul riscaldamento globale. Sempre più persone scelgono di non essere più onnivore, **preferendo la dieta vegetariana o vegana** e dando ascolto ai propri principi etici o morali: in Italia sono poco meno del 10% della popolazione, e il dato europeo è raddoppiato in quattro anni. **L’83,1% degli italiani, quando sceglie cosa mangiare, è attento all’impatto sulla salute, mentre il 93,5% riutilizza il cibo che avanza da pranzi e cene, in una logica di riduzione degli sprechi** (Osservatorio Enpaia-Censis 2022).*

*E’ inoltre emerso che il 43% delle famiglie italiane reagirà allo scenario inflazionistico causato dalla guerra concentrando la spesa su prodotti indispensabili, eliminando il superfluo (Rapporto Coop 2022). Concludo segnalando la grande crescita del **comparto agroalimentare italiano, che nel 2021 ha registrato numeri Export da record per un valore di 52mld di euro** (Ismea 2021), con il vino protagonista (le vendite hanno superato i 7 miliardi di euro) e un aumento del 21% rispetto al 2020 (Ismea su dati Istat, 2021). Dati incoraggianti che devono spingerci a fare una profonda riflessione sull’importanza di valorizzare e proteggere il Made in Italy, mettendo in campo politiche per **incentivare la produzione, innovare la distribuzione, la tutela dei prodotti italiani e combattere la diffusione dell’Italian Sounding”.***

Il Seminario si svilupperà in due momenti:

- **26 ottobre 2022**, nell’ambito di *“Future Sight”*, evento del Quarantennale promosso dall’Università di Roma *“Tor Vergata”*, con una Tavola Rotonda dedicata a *“Food for Future, Future for Food”*.
- **8-9-10 marzo 2023**, nell’ambito di *Welfair - Il benessere in fiera*, evento di Fiera di Roma dedicato ai temi del benessere e della salute, con sessioni tematiche e Tavola Rotonda Inaugurale dal titolo *“Cibo*

e Futuro. L'innovazione nel food passa per nuove filiere, nuove narrative, stili di vita, salute e benessere”.



## QUESTO IL PROGRAMMA DELL'APPUNTAMENTO DEL 26 OTTOBRE

- **26 ottobre dalle ore 15.00 alle ore 16.00 - Sessione Future Sight, Tavola Rotonda su “Food for Future, Future for Food”, in presenza presso la Facoltà di Economia, Università di Roma “Tor Vergata”, via Columbia, 2.**

**Introduce e Modera **Simonetta Pattuglia****, Docente di Marketing, Comunicazione e Media, Curatrice di Food, Wine & Co., Università di Roma Tor Vergata

### **Partecipano all'incontro:**

- **Stefano Caccavari**, Fondatore, Mulinum di San Floro e Val D'Orcia
- **Giovanni Scapagnini**, Direttore Scientifico, “Welfair -Il benessere in fiera” e Docente di Biochimica clinica, Unimol
- **Laura Di Renzo**, Docente, Scienze della Nutrizione, Università di Roma “Tor Vergata”
- **Claudia Golinelli**, Docente Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici, Università di Roma “Tor Vergata” e Vice President & Partner, EGA Worldwide Congresses & Events
- **Beniamino Quintieri**, Presidente, Fondazione “Tor Vergata”
- **Brunella Saccone**, Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini, ITA-Italian Trade Agency
- **Vittorio Cino**, Direttore Generale, Federvini
- **Massimo Monti**, Amministratore Delegato, Alce Nero
- **Monica Paternesi**, Caporedattore aggiunto economia e finanza, ANSA.it
- **Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette
- **Daniela Puglielli**, Founder, The Mediterranean Diet Roundtable

\*\*\*\*\*

### **PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2022**

**La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2022 è gratuita.**

Per iscriversi a Food Wine & Co., è necessario accreditarsi all'email [nicola.leone@uniroma2.it](mailto:nicola.leone@uniroma2.it) / 3899481742

Gli eventi del Seminario “Food, Wine & Co” 2022 sono accessibili tramite la piattaforma in streaming di Fiera di Roma e partecipazione è gratuita.

**IL COMUNICATO E' VISIBILE ANCHE SUL SITO DELL'UNIVERSITA' DI ROMA “TOR VERGATA”**

[A questo link](#)

### **PER LA STAMPA**

INC – ufficio stampa del seminario Food, Wine & CO.

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