



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
26 ottobre 2022
8-9-10 marzo 2023
phygital edition

Il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" organizza l'undicesima edizione di **FOOD, WINE & CO.**, l'appuntamento 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.**

In questa edizione, i temi principali sono quelli dei **nuovi trend della nutrizione** sia sotto l'aspetto dei cibi sia degli **stili di vita** sempre più influenzati dai principi di **salute e sostenibilità**, come dei territori in cui questi **prodotti e stili** nascono e si diffondono. 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.

Il Seminario si terrà in occasione di due *grandi eventi*:

- **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".
- **9-10 febbraio 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".

Food, Wine & Co. è organizzato in collaborazione con **Fiera Roma, Welfair 2022 e in partnership con Ega Worldwide, Acqua Filette, Alce Nero, ALET-Associazione Laureati Economia Tor Vergata, Mulinum, Birra del Borgo, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alfio Neri, Casata Mergé, Masseria**



la Cattiva ed Archi's Comunicazione, in versione phygital presso Fiera di Roma e sulla relativa piattaforma.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da **Simonetta Pattuglia**, Docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttore del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Curatrice dell'evento e **Paola Cambria**, Direttore Comunicazione e Giornalista enogastronomica.

Questi gli appuntamenti previsti per l'XI edizione:

26 ottobre dalle ore 14.00 alle ore 15.00 Sessione Future Sight, Tavola Rotonda su "Food for Future, Future for Food", in presenza presso l'Auditorium Ennio Morricone, Università di Roma Tor Vergata, Via Columbia, 1, Roma.

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**, Caposervizio redazione economica, ANSA.it
- **Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette
- **Daniela Puglielli**, Founder, The Mediterranean Diet Roundtable

9 febbraio 2023 dalle ore 14.30 alle ore 16.00 – Tavola Rotonda "Cibo e Futuro. L'innovazione nel food passa per nuove filiere, nuove narrative, stili di vita, salute e benessere". Appuntamento Phygital. In presenza presso Fiera di Roma, via Portuense, 1645, Roma; Online, tramite piattaforma proprietaria.

Come da tradizione, la Tavola Rotonda fornisce sempre una panoramica dei cambiamenti in atto e lo stato dell'arte della Industry. **Accademici, imprenditori, manager e professionisti** raccontano 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 e nuove attività di marketing e comunicazione, sono i focus della Tavola Rotonda.

Introduce e Modera Simonetta Pattuglia, Curatrice di Food, Wine e Co., Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all'incontro:



- **Giovanni Scapagnini**, Direttore Scientifico, “Welfair -Il benessere in fiera” e Docente di Biochimica clinica, Unimol
- **Fabio Casasoli**, Amministratore Delegato, Fiera di Roma/ **Pietro Piccinetti**, Consultant, Fiera di Roma
- **Claudia Golinelli**, Vice President & Partner, EGA Worldwide Congress & Events
- **Inmaculata De Vivo**, Harvard TH Chan School of Public Health
- **Brunella Saccone**, Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini, ITA-Italian Trade Agency
- **Paola Cambria**, Direttore Comunicazione e Giornalista enogastronomica
- **Alberto Mazzoni**, Direttore, IMT-Istituto Marchigiano di Tutela Vini
- **Massimo Monti**, Amministratore Delegato, Alce Nero
- **Monica Paternesi**, Caposervizio redazione economica, ANSA.it
- **Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette

9 febbraio dalle ore 16.30 alle ore 18.00 Prima Sessione Tematica – “Prodotti e Stili di vita”. Appuntamento Phygital. In presenza presso Fiera di Roma, via Portuense, 1645, Roma; Online, tramite piattaforma proprietaria.

La sessione si incentra sul **cibo contemporaneo**, e sulla sua evoluzione, nonché sul modo in cui organizziamo quotidianamente il suo consumo, comunichiamo e lo rendiamo disponibile quale **fulcro del nostro benessere**.

Introduce e Modera Simonetta Pattuglia, Curatrice di Food, Wine & Co., Università di Roma Tor Vergata. **Partecipano all’incontro:**

- **Laura Di Renzo**, Docente, Scienze della Nutrizione, Università degli Studi di Roma “Tor Vergata” - *La Nutrizione di precisione*
- **Stefano Erzegovesi**, Direttore del Centro per i disturbi alimentari San Raffaele - *Che cavolo di dieta: è possibile dimagrire e vivere a lungo nel rispetto del pianeta?*
- **Sara Savastano**, Director, Research and Impact Assessment, IFAD - *L’importanza della componente rurale nel Food System*
- **Marco Pellizzoni**, Commercial Director Consumer Panel, GfK Italia - *Cambiamenti in atto nel Largo Consumo e ruolo della sostenibilità per lo Shopper*
- **Luigi Galimberti**, CEO e Founder, Sfera Agricola - *Produciamolo “strano” ma benefico. Produzioni bio e distribuzione di massa, equazione possibile? Il caso Sfera Agricola*
- **Daniela Puglielli**, Founder, Accent PR, Boston, The Mediterranean Diet Roundtable, - *La dieta mediterranea e la “conquista” delle Americhe*
- **Domenico Pascarella**, CMO & Co-Founder, Alfonsino - *Il delivery dei borghi*
- **Lorenzo Pezzato**, CEO, Fucibo Group – *Il novelty food*

10 febbraio dalle ore 15.00 alle ore 16.30 Seconda Sessione Tematica – “Territori e Benessere, da eventi e turismo locale. I nuovi stili di vita partono dal legame con il territorio”. Appuntamento



Phygital. In presenza presso Fiera di Roma, via Portuense, 1645, Roma; Online, tramite piattaforma proprietaria.

Il tema centrale di quest' appuntamento è **l'importanza del territorio e suoi prodotti**, da cui deriva l'opportunità di costruire un'alimentazione più salutare e genuina, fondata sul legame con la natura e le sue tradizioni, capace di rendersi fonte di scoperta e benessere tra **eventi, turismo e nuovo vivere**.

Introduce e Modera Simonetta Pattuglia, Curatrice di Food, Wine & Co., Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all'incontro:

- **Ruben Abbattista**, Responsabile Comunicazione e Relazioni Istituzionali, Comune di Torino - *Eventi e Produzioni enogastronomiche a Torino*
- **Stefano Boeri**, Architecture & Planning Consultant and Contractor - *L'idea di esternalità e neutralità*
- **Stefano Caccavari**, Fondatore, Mulinum di San Floro e Val D'Orcia - *Il grano biologico da Sud a Nord*
- **Leonardo Di Vincenzo**, Fondatore, Masseria La Cattiva - *La naturalezza del vino e la fermentazione spontanea*
- **Roberto Tomei**, CEO e Founder, Insideat
- **Federico Lombardo Di Monte Itao**, COO, Cantina Firriato - *Il turismo enogastronomico*
- **Filippo Ghisi**, Presidente e Direttore operativo, Turismo in Langa - *Le Langhe e il sistema turistico dedicato alle produzioni enogastronomiche*
- **Graziana Grassini**, Enologa, Sassicaia, Tenuta San Guido - *Vino, heritage dei brand e territori*
- **Rosaria Iardino**, Presidente della Fondazione The Bridge - *La salute urbana*
- **Pietro Parodi**, Segretario Generale e Responsabile Reg. Toscana, Assinrete - *Le reti per la salute*
- **Fiorello Primi**, Presidente Borghi più belli d'Italia - *Il PNRR e i Borghi Italiani e benessere di vita*
- **Francesca Rocchi**, Direttore artistico PANE NOSTRO Slowfood - *Il pane buono, pulito e giusto*
- **Alessandro Sciortino**, Group Executive Creative Director, McCann Worldgroup Italy - *Grande Comunicazione e grande pubblicità del cibo. Il caso Prosciutto di Parma*

10 febbraio 2023 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 Terza Sessione Tematica – “Marketing, comunicazione e diffusione del cibo presente e futuro”. Appuntamento Phygital. In presenza presso Fiera di Roma, via Portuense, 1645, Roma; Online, tramite piattaforma proprietaria. Introduce e Modera Simonetta Pattuglia, Docente di Marketing e Comunicazione, Curatrice di Food, Wine & Co., Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all'incontro:





- **Adriano Accardo**, Managing Director, Global Business Solutions, Southern Europe, Tik Tok Italia - *Tik Tok è il social del cibo?*
- **Gaia Barcellona**, Store Account, The Heineken Company - *Il lancio di un nuovo prodotto Heineken nel metaverso*
- **Filippo Bartolotta**, Sommelier e Fondatore di MamaBlip e MamaFlorence - *Il vino dalla tavola allo storytelling e al marketing*
- **Marine Faurie**, Managing Director & CMO, Hello Fresh Italia - *Il cibo come nuovo intrattenimento*
- **Stevie Kim**, Managing Director, Vinitaly International – *OperaWine, anteprima di Vinitaly*
- **Giuseppe Perrone**, EMEIA Blockchain Leader & Innovation Consulting Italy Leader, EY - *La blockchain nel food*
- **Maddalena Pistillo**, USA Brand Ambassador for Filette Prime Water - *I nuovi influencer nel food*
- **Irene Volpe**, Seconda classificata Mastechef 2021 - *Masterchef e la comunicazione dell'esperienza in cucina*
- **Francesco Zanot, Curatore**, Mostra “Prego guardare, ma non mangiare”, MAST, Bologna - *Il cibo come linguaggio e modo di comunicare*
- **Giada Zhang**, CEO at Mulan Group – *L'Asian food dal delivery al grocery*

PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2021.

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

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/foodwinco>

Su Welfair: <https://www.romawelfair.it/en/>

ORGANIZZAZIONE, INFORMAZIONI E COMUNICAZIONE

Contatti Relatori e Iscrizioni

Nicola Leone, nicola.leone@uniroma2.it; 389/9481742

Claudia Teloni, claudia.teloni@alumni.uniroma2.eu; 345/0158354

Comunicazione

Nicola Leone, nicola.leone@uniroma2.it; 389/9481742

Alessandra Amato, alessandra.amato@students.uniroma2.eu; 331/1102054

Aziende e Scuole secondarie superiori (PCTO)

Daria Pignedoli, pignedoli@economia.uniroma2.it; 338/7812543

Ufficio Stampa Press Office

Livia Restano, l.restano@inc-comunicazione.it; 345/4000009