

Rassegna del 11/12/2024

FOOD WINE E CO

06/11/2024 Italia Oggi

17 Tor Vergata, il sistema food tra territori e imprese ...

1

WEB

16/10/24	CRONACHEDELMEZZO GIORNO.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	1
16/10/24	CRONACHEDIABRUZZ OEMOLISE.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	3
16/10/24	CRONACHEDIBARI.COM	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	5
16/10/24	NOTIZIEDI.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	7
16/10/24	ACCADEORA.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	9
16/10/24	CORRIEREDIPALERMO .IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	11
16/10/24	APPIANEWS.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	13
16/10/24	ASKANEWS.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	15
16/10/24	CITTADI.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. - Città di	17
16/10/24	CITTADINAPOLI.COM	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. - Citta di Napoli	19
16/10/24	CORRIEREFLEGREO.IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	21
16/10/24	GAZZETTAMATIN.COM	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. - News VDA - Aosta News, notizie di cronaca, informazioni sportive, news, eventi e spettacoli della Valle d'Aosta	23
16/10/24	RADIOSTUDIO90ITALIA .IT	1 A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co. ...	24
18/10/24	UOMINIEDONNECOMU NICAZIONE.COM	1 Si avvicina la XIII edizione del Seminario "Food, Wine & Co." ...	26
19/10/24	AGENFOOD.IT	1 Food, Wine & Co.: Food Planet, la sfida globale di prodotti e territori - Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo	28
19/10/24	GAETA.IT	1 Roma ospiterà la tredicesima edizione del seminario 'Food, Wine & Co.' dal 5 al 7 novembre 2024	29
23/10/24	WEB.UNIROMA2.IT	1 Food, Wine & Co. "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" XIII Edizione	32
25/10/24	GABRIELECARAMELLI NO.NOVA100.ILSOLE24 ORE.COM	1 In viaggio nelle culture del cibo e del vino - In cerca di idee	34
29/10/24	CRONACHEDELMEZZO GIORNO.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Cronache del Mezzogiorno	37
29/10/24	ILCORRIEREDIBOLOG NA.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Il Corriere di Bologna	40
29/10/24	FORUMITALIA.INFO	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - ForumItalia.info	42
29/10/24	INVESTIMENTINEWS.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - InvestimentiNews	46
29/10/24	VENEZIA24.COM	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Venezia 24	50
29/10/24	ONDAZZURRA.COM	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - OndAzzurra.com	52
29/10/24	APPIANEWS.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Appia News	55
29/10/24	CRONACHEDELLACAL ABRIA.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Cronache della Calabria	57
29/10/24	CRONACHEDIMILANO.COM	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Cronache di Milano	61
29/10/24	EUROFISHMARKET.IT	1 Food, Wine & Co.	64
29/10/24	MAGAZINE-ITALIA.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Magazine - Italia	69
29/10/24	CITTADI.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Città di	71
29/10/24	CITTADINAPOLI.COM	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Citta di Napoli	74
29/10/24	CORRIEREFLEGREO.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Corriere Flegreo	77
29/10/24	GAZZETTAMATIN.COM	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - News VDA - Aosta News, notizie di cronaca, informazioni sportive, news, eventi e spettacoli della Valle d'Aosta	80
29/10/24	ILGIORNALEDITORINO. IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Il Giornale di Torino	81
29/10/24	RADIONAPOLICENTRO. IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. RadioNapoliCentro	83
29/10/24	ASKANEWS.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.	85

29/10/24	CAMPANIAPRESS.IT	1 A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co. - Campania Press	87
30/10/24	ILMESSAGGERO.IT	1 Food, Wine & Co. dal 5 al 7 novembre a Fiera di Roma. La 13esima edizione "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"	89
30/10/24	ALTOADIGE.IT	1 Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare - Terra e Gusto - Alto Adige	94
30/10/24	ANSA.IT	1 Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare - Fiere e Eventi - Ansa.it	95
30/10/24	AGENFOOD.IT	1 Food, Wine & Co. XIII Edizione: Food Planet, sfida globale a Roma - Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo	96
30/10/24	AGRICOLAE.EU	1 Food, Wine & Co. La XIII edizione dal 5 al 7 novembre	97
30/10/24	ROMA.CORRIERE.IT	1 Il «sistema food» italiano e la globalizzazione: la parola agli esperti, tra seminari e dibattiti alla Fiera di Roma Corriere.it	99
30/10/24	ALTOADIGE.IT	1 Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta - Terra e Gusto - Alto Adige	101
30/10/24	AMBIENTE.TISCALI.IT	1 Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta	102
30/10/24	ANSA.IT	1 Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta - Lavoro & Sviluppo - Ansa.it	104
30/10/24	GIORNALETRENTINO.IT	1 Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare Terra e Gusto	105
30/10/24	GIORNALETRENTINO.IT	1 Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta - Terra e Gusto - Trentino	107
31/10/24	FOODAY.IT	1 Food, Wine & Co. "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" XIII Edizione 5-7 novembre 2024 – Fiera di Roma PHYGITAL EDITION	111
01/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti della settimana - Borsa Italiana	114
02/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti della settimana - Borsa Italiana	116
02/11/24	ADCGROUP.IT	1 In collaborazione con Ega Worldwide alla Fiera di Roma in scena Food, Wine & Co. "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" - ADC Group	118
03/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti della settimana - Borsa Italiana	120
04/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti di GIOVEDI' 7 novembre - Borsa Italiana	122
04/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti di MARTEDI' 5 novembre - Borsa Italiana	124
04/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti di MERCOLEDI' 6 novembre - Borsa Italiana	125
04/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti della settimana - Borsa Italiana	126
04/11/24	HORECANEWS.IT	1 A Roma torna l'appuntamento con "Food, Wine & Co."	128
06/11/24	ITALIAOGGI.IT	1 Tor Vergata, il sistema food tra territori e imprese - ItaliaOggi.it	130
06/11/24	EUROFISHMARKET.IT	1 A Roma il seminario FOOD WINE & CO. su sostenibilità,	131
06/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti di GIOVEDI' 7 novembre - Borsa Italiana	136
06/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti di MERCOLEDI' 6 novembre - Borsa Italiana	138
07/11/24	BORSAITALIANA.IT	1 Agroalimentare: gli avvenimenti di GIOVEDI' 7 novembre - Borsa Italiana	139
08/11/24	AGRICOLAE.EU	1 Formazione, concluso il seminario Food, Wine & Co organizzato dall'Università Tor Vergata a Roma	141
08/11/24	HORECANEWS.IT	1 Si conclude il seminario Food, Wine & Co.: al centro il futuro dell'agroalimentare italiano	142
08/11/24	EFANEWS.EU	1 Sostenibilità, digitalizzazione e creatività: tre asset fondamentali per il futuro agroalimentare italiano	144
09/11/24	FOODAFFAIRS.IT	1 La nuove rotte per il marketing agroalimentare tra sostenibilità, digitalizzazione e creatività - Food Affairs	146
11/11/24	AGENFOOD.IT	1 Conclusioni del Seminario FOOD, WINE & CO. - Fiera di Roma - Agenfood - Agenzia di Stampa Food e Turismo	148
11/11/24	GAETA.IT	1 La XIII edizione del seminario Food, Wine & Co. esplora innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare	149
14/11/24	ILMESSAGGERO.IT	1 Da BF educational 12 borse di studio a copertura totale per il master Agribusiness di Treccani accademia	151
15/11/24	FOODANDWINEITALIA.COM	1 Bangkok: una guida tra street food, tovaglie bianche e buon bere • Food and Wine Italia	153
03/12/24	INTERRIS.IT	1 Per un ecosistema complesso e ricco di biodiversità: sos-futuro	156

Tor Vergata, il sistema food tra territori e imprese

I territori della Penisola e i loro sistemi agroalimentari, coi riflessi positivi pure sul turismo, ma anche la complessità del fare impresa nel settore agroindustriale ed enogastronomico, vista l'offerta sempre più variegata di prodotti e servizi: sono questi i temi sotto i riflettori oggi alla 13ª edizione di «Food, Wine & Co.», 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», con la curatela della professoressa Simonetta Pattuglia, direttrice dei due master. Prospettiva internazionale e innovazione sono i temi discussi domani.

— © Riproduzione riservata — ■



Simonetta Pattuglia



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cronachedelmezzogiorno.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Gaza, Usa ancora in pressing su Israele: “Vogliamo risposta costruttiva”

(Adnkronos) - Stati Uniti in pressing...

Manovra, da Meloni “imbroglio” su banche e sanità: l’attacco delle opposizioni

(Adnkronos) - Opposizioni all'attacco sulla Manovra...

E’ morto Liam Payne, ex One Direction caduto da balcone hotel in Argentina

(Adnkronos) - Liam Payne, 31enne ex...

Manovra, da Giorgetti ‘operazione Robin Hood’: “Contenti gli operai, meno le banche”

(Adnkronos) - Il taglio delle tasse...

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a Al and Co. dal food il novembre

Roma seminario Wine



Di

16/10/2024

Nell’ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema

Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell’ambito di “Welfair”, si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario “Food, Wine & Co.”, l’appuntamento che dal 2012 valorizza l’eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: “Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale” 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Nell’ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro “FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico”, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

**Gaza, Usa ancora in pressing su Israele:
“Vogliamo risposta costruttiva”**

16/10/2024

Manovra, da Meloni “imbroglio” su banche e sanità: l’attacco delle opposizioni

16/10/2024

E’ morto Liam Payne, ex One Direction caduto da balcone hotel in Argentina

16/10/2024



Gaza, Usa ancora in pressing su Israele: “Vogliamo risposta costruttiva”

Manovra, da Meloni “imbroglio” su banche e sanità: l’attacco delle opposizioni

E’ morto Liam Payne, ex One Direction caduto da balcone hotel in Argentina

Articoli Popolari

Gaza, Usa ancora in pressing su Israele: “Vogliamo risposta costruttiva”

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cronachediabruzzoemolise.it/2024/10/16/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



Manovra, consegnato all'Ue il Documento Programmatico di Bilancio: le novità
(Adnkronos) - Dopo il via libera del Cdm,...

Tpl, a Cagliari convegno Asstra - Uitp su come attrarre nuova domanda
(Adnkronos) - Si terrà il 21 e 22...

Al via a Piacenza la prima edizione T3-Truck Tyre Trailer
(Adnkronos) - Sarà il convegno "L'alba dei camion..."

Formazione: Accenture lancia in Italia piattaforma learning LearnVantage
(Adnkronos) - Accenture annuncia il lancio in Italia...

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a al and Co. dal food il novembre

Roma seminario Wine



Di Giuseppe

16 Ottobre 2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano

pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

17 Ottobre 2024

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

17 Ottobre 2024

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

17 Ottobre 2024



Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

17 Ottobre 2024

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

17 Ottobre 2024

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

17 Ottobre 2024

Bonus bebè, arriva la 'carta per i nuovi nati' da 1.000 euro

17 Ottobre 2024

Medicina, stop al numero chiuso: l'accesso alla facoltà sarà libero. Bernini: "Passo storico"

17 Ottobre 2024

Scuola, venerdì in piazza i precari scavalcati dal Pnrr

17 Ottobre 2024

Check out other tags: 'fe&l' 'Ocean' 'operazione' 'Pegaso' 'sacrificio'

Articoli Popolari

Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

Bonus bebè, arriva la 'carta per i nuovi nati' da 1.000 euro

Medicina, stop al numero chiuso: l'accesso alla facoltà sarà libero. Bernini: "Passo storico"

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cronachedibari.com/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



DIRETTA | Giornalismo, al via il corso di formazione Ue nella redazione dell'Agenzia Dire a Roma

Valeria Fiore (Ue): "Ma quanto è social l'Europarlamento"

DIRETTA | Giornalismo, corso Ue: nel giorno 2 parlano gli eurodeputati

VIDEO | Parla Orbán, deputati Ue cantano 'Bella Ciao'

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a al and Co. dal Food, il novembre

Roma seminario Wine



16/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e

nel settore enogastronomico.
Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

17/10/2024

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

17/10/2024

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

17/10/2024



Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

17/10/2024

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

17/10/2024

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

17/10/2024

Bonus bebè, arriva la 'carta per i nuovi nati' da 1.000 euro

17/10/2024

Medicina, stop al numero chiuso: l'accesso alla facoltà sarà libero. Bernini: "Passo storico"

17/10/2024

Scuola, venerdì in piazza i precari scavalcati dal Pnrr

17/10/2024

Check out other tags: 'Ocean' 'operazione' 'Pegaso' 'sacrificio' 'sconti'

Articoli Popolari

Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

Bonus bebè, arriva la 'carta per i nuovi nati' da 1.000 euro

Medicina, stop al numero chiuso: l'accesso alla facoltà sarà libero. Bernini: "Passo storico"

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://notiziedi.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



DIRETTA | Giornalismo, al via il corso di formazione Ue nella redazione dell'Agenzia Dire a Roma

Video | "Sull'Ucraina l'Ue ha le idee chiare, l'Italia no": parla il direttore dell'Eurocamera

Valeria Fiore (Ue): "Ma quanto è social l'Europarlamento"

DIRETTA | Giornalismo, corso Ue: nel giorno 2 parlano gli eurodeputati

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a AI and Co. dal food il novembre

Roma seminario Wine

17/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

17/10/2024

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

17/10/2024

Le prime pagine di mercoledì 16

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://accadeora.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



Cerca Articoli

[Accade Ora](#) [Home Page](#) [Attualità](#) [Dall'Italia e dal Mondo](#) [Lavoro](#) [Mondo](#) [Europa](#) [Politica](#) [Sanità](#) [Video News](#)

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS [5](#) [7](#) [a](#) [AI](#) [and](#) [Co.](#) [dal](#) [Food,](#) [il](#) [novembre](#)
[Roma,](#) [seminario](#) [Wine](#)



16/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

All'ICC-New York la quinta edizione del Caruso Talent Prize

16/10/2024

Il vertice Ue-Paesi del Golfo si chiude con un successo

16/10/2024

Fincantieri, Ali: nostre navi sono smart city galleggianti

16/10/2024



E' morto Liam Payne, ex One Direction caduto da balcone hotel in Argentina

17/10/2024

Manovra, da Giorgetti 'operazione Robin Hood': "Contenti gli operai, meno le banche"

17/10/2024

Ucraina, i 5 punti del 'Piano per la vittoria' di Zelensky: cosa prevede

17/10/2024

Ucraina-Russia, Zelensky porta il 'Piano per la vittoria' al Consiglio Ue

17/10/2024

Gaza, Usa ancora in pressing su Israele: "Vogliamo risposta costruttiva"

17/10/2024

Nordcorea, Kim crea un esercito in 24 ore: da Seul a Kiev, è allarme

17/10/2024

Check out other tags: "allegri" "Attenzione" "Bene" "Charlotte" "Conti"

Articoli Popolari

Mondo Crociera dedicata alla 1° edizione della Clia Cruise Week

Lavoro, 200 giovani milanesi a scuola da professionisti affermati

Sanità, 15 mln con malattie pelle: Salutequità 'chiediamo inserimento nei Lea'

Sanità 5.0, col progetto Cosyma processo clinico più efficiente negli ospedali

Papa Francesco e i meme sui social: "Frociaggine in seminario? Farà Vannacci cardinale"

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://corrieredipalermo.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



Israele, pioggia di bombe sul Libano: attacco record non è finito

(Adnkronos) - Israele ha martellato il...

Ucraina, Russia avanza in Donbass ma sta per scattare la 'trappola' della pioggia

(Adnkronos) - La Russia avanza nel...

Sciopero 5 ottobre bus, tram e metro: orario, fasce garantite e città coinvolte

(Adnkronos) - Trasporto pubblico a rischio...

Ballando on the Road, Matteo Addino entra nella giuria: chi è

(Adnkronos) - Matteo Addino entra nella...

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a al and Co. dal food il novembre

Roma seminario Wine



Di

16/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano

pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

DIRETTA | Giornalismo, al via il corso di formazione Ue nella redazione dell'Agenzia Dire a Roma

17/10/2024

Valeria Fiore (Ue): "Ma quanto è social l'Europarlamento"

17/10/2024

DIRETTA | Giornalismo, corso Ue: nel giorno 2 parlano gli eurodeputati

17/10/2024



Medio Oriente, Conte e Schlein a Meloni: "Si unisca alla richiesta di embargo delle armi, si prenda le sue responsabilità"

17/10/2024

Manovra 2025, dal Governo via libera alla legge di bilancio da trenta miliardi: tutte le novità

17/10/2024

Le prime pagine di mercoledì 16 ottobre 2024

17/10/2024

Bonus bebè, arriva la 'carta per i nuovi nati' da 1.000 euro

17/10/2024

Medicina, stop al numero chiuso: l'accesso alla facoltà sarà libero. Bernini: "Passo storico"

17/10/2024

Scuola, venerdì in piazza i precari scavalcati dal Pnrr

17/10/2024

Check out other tags: '80 'Berlinguer', 'fe&l 'Infrastrutture 'Ocean

Articoli Popolari

Chiusura tonica per Piazza Affari (+0,93%) spinta dalle trimestrali

Eiis, cooperazione essenziale per sfide globali legate a clima, salute e alimentazione

Ponte 1 maggio, dove andare? Ecco le destinazioni top degli italiani

Turi (Commercialisti): "Contribuire a rendere le imprese più competitive"

Yara Gambirasio, lunedì l'udienza: difesa Bossetti potrà vedere reperti

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://appianews.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO CRONACA POLITICA CULTURA-EVENTI VIDEO NEWS

Eco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata
(Adnkronos) - Si avvicina Halloween e...

Hiv, Formisano (Nps Italia): "Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"
(Adnkronos) - "E' importante che ci...

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode
(Adnkronos) - Prima laurea di un...

Alimentazione, Freni: "Attenzione su ristorazione per alto impatto lavoro femminile"
(Adnkronos) - "La ristorazione collettiva richiede...

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a Al and Co. dal Food, il novembre

Roma seminario Wine



16/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Articoli Correlati

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

16/10/2024

**Hiv, Formisano (Nps Italia):
"Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"**

16/10/2024

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

16/10/2024

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://askanews.it/2024/10/16/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>

16 ottobre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI

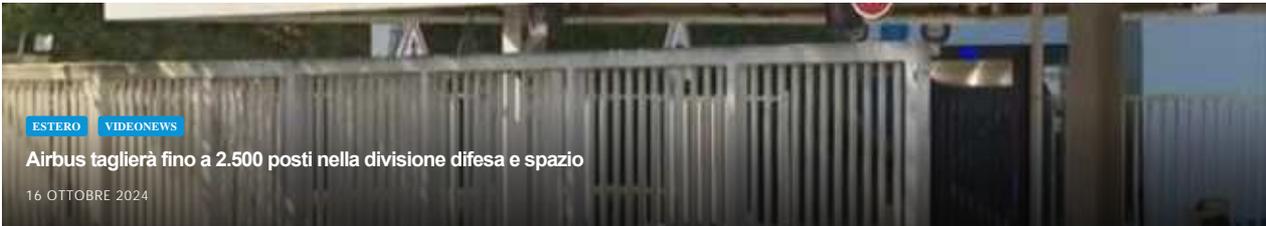


Roma 23°C

askanews

POLITICA | ECONOMIA | ESTERI | CRONACA | SPORT | SOCIALE | CULTURA | SPETTACOLO | VIDEONEWS | +ALTRE SEZIONI | +REGIONI

Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | CINEMA VENEZIA 2024



AGRIFOOD | ECONOMIA

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema

OTT 16, 2024 Agroalimentare



VERSO LE ELEZIONI AMERICANE
DIRETTA WEB

16 ottobre 2024 - ore 18.00



Verso le elezioni USA

VERSO LE ELEZIONI AMERICANE

APPROFONDIMENTO POLITICO E SOCIO-ECONOMICO DELLE PRESIDENZIALI AMERICANE

QUALI SCENARI PER IL MONDO?

GIANNI TODINI
Direttore responsabile
AskNews



IB CONSULTING

LORENZO BUGLI
Consigliere della
Repubblica di San Marino



IB CONSULTING

GIAMPAOLO PIOLI
Direttore responsabile
La Voce di New York



IB CONSULTING

info & imprese



askanews



Segui la Pagina 178.628 follower

Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"** 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

Home	Salute e Benessere	Sistema Trasporti	Abruzzo	Molise	Libia/Siria	Chi siamo
Politica	Transizione Ecologica	Lifestyle e Design	Basilicata	Piemonte	Asia	La Redazione
Economia	Scienza e Innovazione	Made in Italy	Calabria	Puglia	Nuova Europa	Area Clienti
Esteri	Technofun	Start Up	Campania	Sardegna	Nomi e Nomine	Disclaimer e Privacy
Cronaca	Agrifood	Info e Imprese	Emilia Romagna	Sicilia	Crisi Climatica	Informativa Cookie
Sport	Turismo	Daily News	Friuli Venezia Giulia	Toscana	TG Poste	Whistleblowing
Sociale	Motori	Servizi PCM	Lazio	Trentino Alto Adige	G7 Italia 2024	Pubblicità
Cultura	Moda		Liguria	Umbria	Cinema Venezia 2024	
Spettacolo			Lombardia	Valle d'Aosta		
Videonews			Marche	Veneto		

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cittadi.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

(Adnkronos) - "La terapia antiretrovirale a lungo effetto,..."

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

(Adnkronos) - Si avvicina Halloween e la zucca...

Hiv, Formisano (Nps Italia): "Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"

(Adnkronos) - "E' importante che ci sia omogeneità..."

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

(Adnkronos) - Prima laurea di un detenuto al...

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



Di

TAGS 5 7 a AI and Co. dal Food, il novembre Roma
seminario Wine

16/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema

Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe Interessarti

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

16/10/2024

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

16/10/2024

Hiv, Formisano (Nps Italia): "Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"

16/10/2024



**Hiv, Maggi (Unica):
"Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"**

16/10/2024

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

16/10/2024

**Hiv, Formisano (Nps Italia):
"Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"**

16/10/2024

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

16/10/2024

**Alimentazione, Freni:
"Attenzione su ristorazione per alto impatto lavoro femminile"**

16/10/2024

Bankitalia, ricchezza media famiglie Italia +1,8% a 296mila euro

16/10/2024

Check out other tags: "Attenzione" "Bene" "Charlotte" "Dall'" "Fa"

Articoli Popolari

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

Hiv, Formisano (Nps Italia): "Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

Alimentazione, Freni: "Attenzione su ristorazione per alto impatto lavoro femminile"

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://cittadinapoli.com/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



Festa Roma, tre i corti finalisti per premio 'I mille volti dell'acqua', ideato da Acea

(Adnkronos) - Saranno presentati oggi, durante la prima...

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

(Adnkronos) - "La terapia antiretrovirale a lungo effetto...

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

(Adnkronos) - Si avvicina Halloween e la zucca...

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

(Adnkronos) - Prima laurea di un detenuto al...

A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.



TAGS 5 7 a Al and Co. dal Food, il novembre

roma seminario Wine



16/10/2024

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano

pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Potrebbe interessarti

Festa Roma, tre i corti finalisti per premio 'I mille volti dell'acqua', ideato da Acea

16/10/2024

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

16/10/2024

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

16/10/2024



Festa Roma, tre i corti finalisti per premio 'I mille volti dell'acqua', ideato da Acea

16/10/2024

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

16/10/2024

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

16/10/2024

Hiv, Formisano (Nps Italia): "Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"

16/10/2024

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

16/10/2024

Alimentazione, Freni: "Attenzione su ristorazione per alto impatto lavoro femminile"

16/10/2024

Check out other tags: 'Nciarmato a Nisida' 'Salone' 'Bene' 'Charlotte' 'Dall'

Articoli Popolari

Festa Roma, tre i corti finalisti per premio 'I mille volti dell'acqua', ideato da Acea

Hiv, Maggi (Unica): "Rendere terapia long acting accessibile a tutti in Campania"

Ecco Rudy, la zucca più grande del mondo: pesa oltre 1 tonnellata

Hiv, Formisano (Nps Italia): "Importante omogeneità offerta terapeutica su territorio"

Primo laureato al carcere Pagliarelli di Palermo, architetto con 110 e lode

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://corriereflegreo.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>



CORRIERE FLEGREO

Mer 16 Ottobre 2024

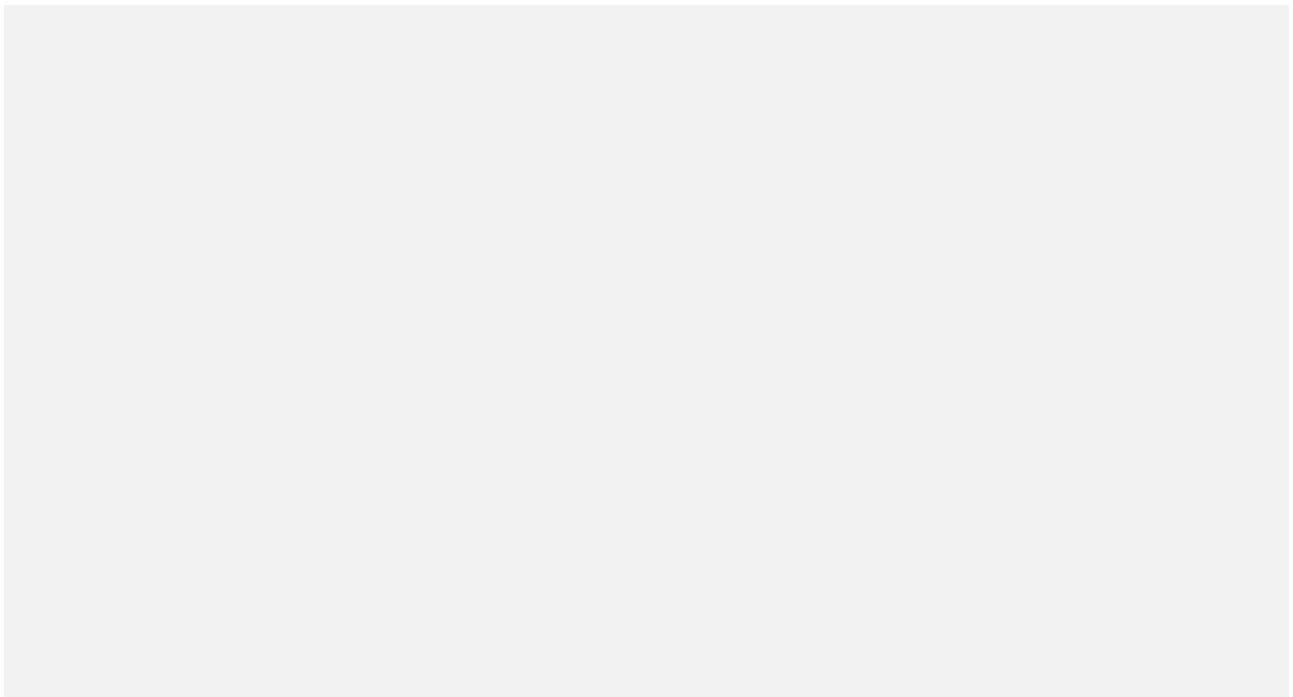
- HOME PAGE
- ATTUALITÀ
- DALL'ITALIA E DAL MONDO
- EUROPA
- LAVORO
- MONDO
- POLITICA
- SANITÀ
- VIDEO NEWS
- NOTIZIE LOCALI ▾

Pozzuoli, sabato di controlli straordinari delle forze dell'ordine
13/10/2024

Pianura, 16 denunce per furto di energia. Trovato panificio abusivo
13/10/2024

Esercitazioni rischio vulcanico, ampia partecipazione della cittadinanza
12/10/2024

Tragedia a Quarto, morto a scuola bimbo di 10 anni
11/10/2024



A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma dal 5 al 7 novembre il seminario Food, Wine and Co.

Pubblicato da:

👁 24 📅 16/10/2024



Corriere Flegreo
36.718 follower
DIAMO VOCE AI CAMPI FLEGREI
Segui la Pagina

TikTok icon
@corriereflegreo

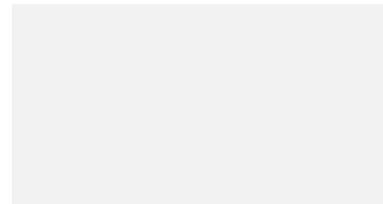
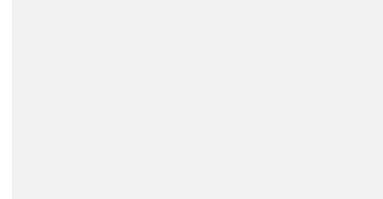


CORRIERE FLEGREO
Canali WhatsApp:
un modo privato per seguire ciò che ti interessa

**Iscriviti al nostro
Canale Whatsapp**

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)



Morata rivela: "Ho lottato con depressione e attacchi di panico"

10/10/2024

(Adnkronos) - Alvaro Morata ha sofferto di depressione e attacchi di panico. A raccontarlo è stato proprio il centravanti del Milan, nel corso...

Siu, a Bari più di mille urologi al congresso nazionale

10/10/2024

(Adnkronos) - Oltre mille urologi sono attesi a Bari per il congresso nazionale della Società italiana di urologia (Siu) evento di riferimento per...

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.gazzettamatin.com/2024/10/16/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>

COMUNI | CRONACA | CULTURA & SPETTACOLI | POLITICA & ECONOMIA | SPORT | TURISMO & EVENTI | ALTRO

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.radiostudio90italia.it/a-roma-dal-5-al-7-novembre-il-seminario-food-wine-and-co/>

Diretta WhatsApp: +39 3804718181

f @ y t

HOME PALINSESTO LE FREQUENZE  TOP20 GLI AMICI NEWS E BLOG CERCA



A ROMA DAL 5 AL 7 NOVEMBRE IL SEMINARIO FOOD, WINE AND CO.

Nell'ambito di Welfair, focus sulla sfida globale del sistema

Roma, 16 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" 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 delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà anche presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

ON AIR:



MALTEMPO, C'È L'ALLERTA ARANCIONE PER LIGURIA ED EMILIA-ROMAGNA
16 OTTOBRE 2024



SU CUSANO NEWS 7 DEBUTTA "WALDEN", IL NUOVO TALK SHOW DI BORGONOVO
16 OTTOBRE 2024



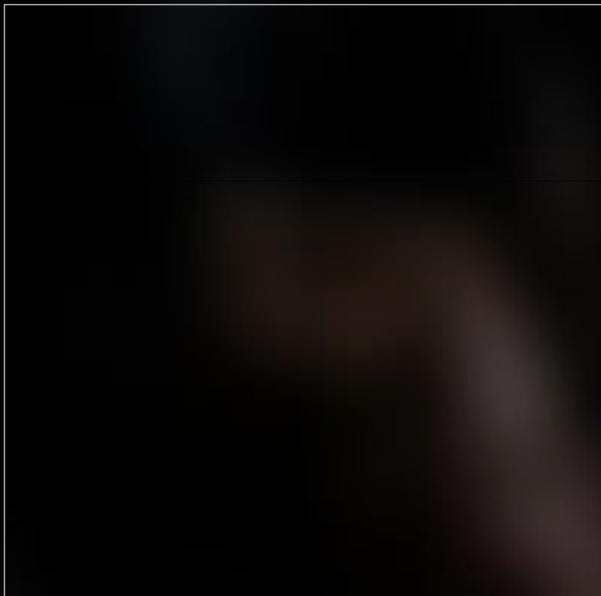
OMAN, MECCA PER LE MISSIONI ARCHEOLOGICHE ITALIANE: CE NE SONO 11
16 OTTOBRE 2024



MILANO, NUOVO HUB CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE A CASCINA CUCCAGNA
16 OTTOBRE 2024



TORNA IL BAGNA CAUDA DAY AD ASTI E NEL MONDO
16 OTTOBRE 2024



[Regolamento Giochi Telefonici](#) | [Privacy](#) - [Cookie](#) - [Aggiorna preferenze Cookie](#)

STUDIO 90 S.R.L. - Tel.: **095 242420** - 95128 CATANIA - VIA GIUSEPPE PATANE' 15
P.iva : 02740000878 Iscrizione Reg. Imprese di Catania n. 02740000878 Capitale Sociale: € 50.000,00 i.v.
Proprietà Traguardi s.r.l. P.IVA 04687940876
In data 30/07/2020 abbiamo ricevuto €18.109,79 quale contributo radiofonico extra gettito RAI 2018
Copyright© 2019/2022 - Tutti i diritti sono riservati.

Esclusivista per la tua pubblicità



095 24 24 20 - 095 21 63 194

credit: Web Agency Emmè



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.uominiadonnecomunicazione.com/si-avvicina-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-co/>

HOME » SLIDER » SI AVVICINA LA XIII EDIZIONE DEL SEMINARIO "FOOD, WINE & CO."



Si avvicina la XIII edizione del Seminario "Food, Wine & Co."

Postato da: Redazione il: Ottobre 18, 2024 In: slider, TIME OUT

Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"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 – e delle nuove forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media ed il Master in Marketing e Management dello Sport dell'Università di Roma "Tor Vergata" organizzano Food, Wine & Co. **"Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"**

IL PROGRAMMA

6 SESSIONI

5 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Tavola Rotonda Introduttiva

Cerca...

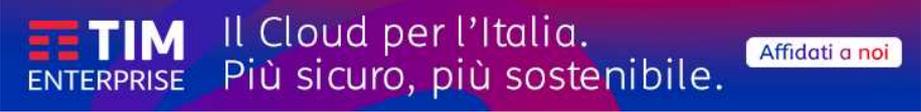
NEWSLETTER

Inserendo i tuoi dati accetti la nostra: [informativa sulla privacy](#)

Name*

Email*

ISCRIVITI



MARKETING TREND METER TECH & DIGITAL MEDIA SOCIAL CAMBI POLTRONA INTERVISTE FOCUS TIME OUT

FIERE ED EVENTI



5 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione “Prodotti e Consumatori”

6 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Sessione “Territori”

6 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione “Aziende”

7 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Sessione “Prospettiva internazionale”

7 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione “Innovazione”

Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà presentato il libro “FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico”, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

IL 5 NOVEMBRE

Si partirà con la Tavola Rotonda Introduttiva, che fornirà una panoramica dei cambiamenti in atto e lo stato dell'arte complessivo delle *industry*;

La Prima Sessione: “Prodotti e Consumatori”, si concentrerà 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.

IL 6 NOVEMBRE

La Seconda Sessione, “Territori”, si concentrerà sull'importanza del territorio e dei suoi prodotti nel contesto agroalimentare economico allargato, sia a livello nazionale sia internazionale;

La Terza Sessione, “Aziende”, sarà dedicata alla complessità del fare impresa nel settore agroindustriale ed enogastronomico.

IL 7 NOVEMBRE

La Quarta Sessione, “Prospettiva internazionale”, evidenzierà l'importanza di una 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).

La Quinta Sessione, “Innovazione”, si proporrà di scoprire le best practice nazionali e internazionali, per approfondire le tendenze innovative del settore agroindustriale ed enogastronomico.

La sessione si chiuderà con la presentazione del volume FOOD IN ITALY, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica.

L'intero Seminario è inserito tra i PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”, dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2024

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 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>

Tags: “Welfare” Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media Master in Marketing e Management dello Sport
Seminario “Food Wine & Co.” Università di Roma Tor Vergata



« Precedente

BrandMozart firma l'identità sonora di Parmigiano Reggiano

Successivo »

Nuova sede di prestigio per il Gruppo Bluvacanze a Roma



ARTICOLI CORRELATI

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.agenfood.it/eventi/food-wine-co-food-planet-la-sfida-globale-di-prodotti-e-territori/>



Food, Wine & Co.: [Food Planet, la sfida globale](#) di prodotti e territori

19/10/2024 12:15 Redazione Agenfood [EVENTI, FIERE E MANIFESTAZIONI](#), [NL](#)

(Agen Food) – Roma, 19 ott. – **Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co."**, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"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 – e delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

IL PROGRAMMA

6 SESSIONI

5 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Tavola Rotonda Introduttiva

5 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione "Prodotti e Consumatori"

6 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Sessione "Territori"

6 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione "Aziende"

7 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Sessione "Prospettiva internazionale"

7 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione "Innovazione"

Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà presentato il libro **"FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico"**, a cura di **Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.**

IL 5 NOVEMBRE

Si partirà con la **Tavola Rotonda Introduttiva**, che fornirà una **panoramica dei cambiamenti in atto** e lo stato dell'arte complessivo delle *industry*;

La Prima Sessione: "Prodotti e Consumatori", si concentrerà 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.

IL 6 NOVEMBRE

La Seconda Sessione, "Territori", si concentrerà **sull'importanza del territorio** e dei suoi prodotti nel contesto agroalimentare economico allargato, sia a livello nazionale sia internazionale;

La Terza Sessione, "Aziende", sarà dedicata alla **complessità del fare impresa** nel settore agroindustriale ed enogastronomico.

IL 7 NOVEMBRE

La Quarta Sessione, "Prospettiva internazionale", evidenzierà l'importanza di una **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).

La Quinta Sessione, "Innovazione", si proporrà di scoprire le **best practice nazionali e internazionali**, per approfondire le tendenze innovative del settore agroindustriale ed enogastronomico.

La sessione si chiuderà con la **presentazione del volume FOOD IN ITALY**, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica.

L'intero Seminario è inserito tra i **PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento** della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2024

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 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>

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.gaeta.it/roma-ospitera-la-tredicesima-edizione-del-seminario-food-wine-co-dal-5-al-7-novembre-2024>



Q Community

×

Search...

Search

roma ospitera la tredicesima edizione del seminario 'Food, Wine & Co.' dal 5 al 7 novembre 2024

↑ [Ultime Notizie](#)

Dal 5 al 7 novembre 2024, la Fiera di Roma ospiterà il seminario "Food, Wine & Co.", focalizzato su sostenibilità, innovazione e sfide globali nel settore agroalimentare ed enogastronomico italiano.



by [Laura Rossi](#) 19 Ottobre 2024

[Food](#)

[Lifestyle](#)

[Intrattenimento](#)

[Contatti](#)

Community



[Quando cominciano le luminarie di gaeta?](#)
Di [Francesco Giuliani](#) 1 mese fa



[Quali sono le cose da bere a gaeta?](#)
Di [Francesco Giuliani](#) 1 mese fa

Food Wine & Co.

XIII Edizione

5-6-7
novembre 2024

SAVE THE DATE

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



Roma ospiterà la tredicesima edizione del seminario 'Food, Wine & Co.' dal 5 al 7 novembre 2024 - (Credit: www.agenfood.it)



L'industria **agroalimentare** e **enogastronomica** italiana si prepara a uno degli eventi più attesi del settore. Dal 5 al 7 novembre 2024, presso la **Fiera di Roma**, si svolgerà la tredicesima edizione del seminario "Food, Wine & Co.", parte integrante della manifestazione "**Welfair**". Questo appuntamento, che dal 2012 rappresenta un'importante occasione di confronto per esperti, studenti e appassionati, si propone di valorizzare le **eccellenze italiane** e offrire nuove prospettive sul mercato alimentare e vinicolo.

Il tema centrale dell'edizione 2024

Intitolato "**Food Planet: Prodotti, Territori, Imprese. La sfida globale**", il seminario affronterà questioni cruciali riguardanti la reingegnerizzazione delle risorse e delle produzioni alimentari in un contesto di "*nuova globalizzazione*". In particolare, si esamineranno gli effetti duraturi di conflitti e **pandemie**, temi di **sostenibilità**, e l'impatto della **digitalizzazione**. Altro elemento centrale sarà l'integrazione dell'**Intelligenza Artificiale**, che sta rivoluzionando l'analisi di mercato, le strategie aziendali e le operazioni commerciali, anche in agricoltura.

In questo contesto, il seminario analizzerà il sistema **agroindustriale italiano**, ponendo l'accento sulle interazioni tra territorio e casi aziendali innovativi. L'obiettivo è delineare un quadro completo sulle pratiche di **marketing, comunicazione** e sui **benchmark** nazionali e internazionali che caratterizzano le aziende del settore, affinché possano affrontare le sfide globali con successo.

Dettagli del programma e le sessioni in agenda

Strutturato in sei sessioni principali, il seminario offre un ampio programma che si articolerà in due giorni di interventi e tavole rotonde. Si parte il 5 novembre alle 15.00 con la **Tavola Rotonda Introduttiva**, volta a esaminare i cambiamenti in corso nelle industrie **agroalimentari** e **enologiche**. Seguirà la prima sessione, "**Prodotti e Consumatori**", dalle 16.30 alle 18.00, che si concentrerà sulla produzione, distribuzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, includendo le **reti di associazione** a livello nazionale e internazionale.

Il 6 novembre, si darà spazio alla seconda sessione, "**Territori**", stressando l'importanza delle **risorse territoriali** nel mercato agroalimentare. La terza sessione, "**Aziende**", tratterà le strategie necessarie per operare con successo nel settore agroindustriale. Il 7 novembre si passerà alla quarta sessione, "**Prospettiva internazionale**", che approfondirà le modalità di marketing e comunicazione applicabili oltre i confini nazionali, per il successo dei **brand italiani**. L'ultima sessione sarà dedicata all'**innovazione**, dove si presenteranno le migliori pratiche e **tendenze** del settore.

In concomitanza con la **Tavola Rotonda Innovazione**, sarà presentato il libro "**Food in Italy. Il settore agroindustriale ed enogastronomico**", curato da **Simonetta Pattuglia**, dando così ulteriore valore all'evento.

Creatore e obiettivi del seminario

Il seminario "**Food, Wine & Co.**" è stato ideato dalla prof.ssa **Simonetta Pattuglia**, esperta di **marketing e comunicazione**, e dalla comunicatrice **Paola Cambria**. È parte integrante dei **PCTO** – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, un'iniziativa dell'**Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"** rivolta agli studenti delle **Scuole Secondarie Superiori**. Tale connessione con il mondo accademico sottolinea l'impegno del seminario nel formare le future professionalità del settore agroalimentare e vinicolo, affinché siano pronte ad affrontare le sfide del mercato internazionale.

Opportunità di partecipazione al seminario

La partecipazione al seminario "Food, Wine & Co. 2024" è gratuita e aperta a studenti, professionisti e appassionati del settore. Gli interessati possono iscriversi inviando un'email a pignedoli@economia.uniroma2.it. Per ulteriori informazioni, è possibile visitare il sito del **Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media** dell'**Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"**, o seguire la pagina **Facebook** dedicata all'evento. Questo seminario si preannuncia come un'importante occasione di crescita e scambio, fondamentale per un settore in continua evoluzione quale quello agroalimentare e vinicolo.

Ultimo aggiornamento il 19 Ottobre 2024 da [Laura Rossi](#)



by [Laura Rossi](#) Published Ottobre 19, 2024

 Add a comment

Search...

Search

Unisciti a noi!



Ultime notizie

[Tragico incidente a Tarquinia: una donna di 59 anni perde la vita investita da un'auto](#)

[Papa Paolo VI: decimo anniversario della beatificazione e la sua eredità spirituale](#)

[Cresce l'emergenza umanitaria in Libano, sfollati e rifugiati in cerca di sicurezza](#)

[La Global Solidarity Run a Roma: un'iniziativa per la solidarietà globale](#)

[Tragico incidente per la surfista Giulia Manfrini: muore colpita da un pesce spada in Indonesia](#)



© Gaeta.it - Tutti i diritti riservati. - Gestione tecnica: Influencer Srls - P.iva 14920521003 - Questo blog non è una testata giornalistica, in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 07.03.2001 - [Privacy Policy](#) - [Disclaimer](#) - per info e segnalazioni scrivere a info@gaeta.it | [Archivio Notizie](#)
[Ultime Notizie](#)[Località](#)[Turismo](#)[Food](#)[Lifestyle](#)[Intrattenimento](#)[Contatti](#)

Gestione cookie

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://web.uniroma2.it/it/contenuto/food-wine-food-planet-prodotti-territori-imprese-la-sfida-globale-xiii-edizione>

XIII Edizione Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Aventino edificio Sc2

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

5-6-7 novembre 2024

una tavola rotonda cinque sessioni

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

FOOD WINE & CO.

Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Marketing dell'Università di Roma Tor Vergata

FIERA ROMA

ega, FILATELLA, MILLENNIUM, URBANO, GEM, ALBERT

Info

Publicato il : 18/10/2024

Modificato il : 18/10/2024

Categorie:

evento

Condividi

Inoltra

Stampa

Allegati

Food, Wine & Co. 2024

- Locandina ↓ jpg

Programma Food, Wine & Co. 2024 ↓ jpg

Food, Wine & Co. “Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale” XIII Edizione

Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di “Welfair”, si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario “Food, Wine & Co.”, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico, organizzato dal **Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media** e il **Master in Marketing e Management dello Sport** dell'Università di Roma Tor Vergata.

Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **“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 - e delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

IL 5 NOVEMBRE

Si partirà con la **Tavola Rotonda Introduttiva**, che fornirà una **panoramica dei cambiamenti in atto** e lo stato dell'arte complessivo delle *industry*;

La Prima Sessione: “Prodotti e Consumatori”, si concentrerà 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.

IL 6 NOVEMBRE

La Seconda Sessione, “Territori”, si concentrerà **sull'importanza del territorio** e dei suoi prodotti nel contesto agroalimentare economico allargato, sia a livello nazionale sia internazionale;

La Terza Sessione, “Aziende”, sarà dedicata alla **complessità del fare impresa** nel settore agroindustriale ed enogastronomico.

IL 7 NOVEMBRE

La Quarta Sessione, “Prospettiva internazionale”, evidenzierà l'importanza di una **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).

La Quinta Sessione, “Innovazione”, si proporrà di scoprire le **best practice nazionali e internazionali**, per approfondire le tendenze innovative del settore agroindustriale ed enogastronomico.

La sessione si chiuderà con la **presentazione del volume FOOD IN ITALY**, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica.

L'intero Seminario è inserito tra i **PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento** della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”, dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2024

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 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>

In allegato locandina e programma dell'evento

Campus

Macroaree
Dipartimenti
Elenco strutture
Centro Congressi Villa
Mondragone
Policlinico Tor Vergata (PTV)

Amministrazione

Governance
Amministrazione Trasparente
Concorsi e selezioni
Bandi di gara
Contratti e controllo qualità
Sviluppo organizzativo

Contattaci

Ufficio Relazioni con il Pubblico
Numeri utili, contatti e PEC
Rubrica Telefonica
Come raggiungerci
Ufficio Comunicazione
Ufficio Stampa

OFFERTA FORMATIVA

CATALOGO CORSI

FORMAZIONE INSEGNANTI

ISCRIVITI

COMUNICAZIONE

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://gabrielecaramellino.nova100.ilssole24ore.com/2024/10/25/in-viaggio-nelle-culture-del-cibo-e-del-vino/>



In viaggio nelle culture del cibo e del vino

25 Ottobre 2024 Gabriele Caramellino

Alimentazione, business, creatività, Cultura, cultura internazionale, dal mondo, economia, eventi, gastronomia, Imprese, intercultura, marketing, prima pagina, società, territorio, università, viaggi



Periodo denso di avvenimenti nel **mondo dell'enogastronomia**.

Oggi è il **World Pasta Day**.

Cibo iconico della gastronomia italiana, la pasta viene celebrata sia in Italia sia nel mondo. E anche sul piano narrativo, come dimostra il [numero della rivista/progetto editoriale *Mappe del Touring Club Italiano* dedicato agli spaghetti](#), disponibile da ottobre 2024.

A Roma, il Mercato Centrale, in Via Giovanni Giolitti 36, è un crocevia per romani e viaggiatori da tutto il mondo, ed è anche un punto di riferimento per l'enogastronomia di qualità. Oggi, per la prima volta, il Mercato Centrale ospita il pastificio di Gragnano IGP 28 Pastai nelle sue botteghe, con sei proposte: gli spaghetti alla carbonara; la mozzarella e i formaggi con i fusilloni pomodorini e burrata; la pasta con i fusilloni crema di zucca, guanciale e scaglie di pecorino romano; il tartufo con i rigatoni cacio e pepe al tartufo nero; il carciofo con i rigatoni cacio e pepe al carciofo; il vegetariano e il vegano con i fusilloni al ragù vegano.

I cannoli siciliani sono un altro celebre alimento della cucina Made in Italy: la chef italiana Maria Costa farà una cooking class dedicata ai cannoli alle isole Hawaii, Ala Moana (Honolulu), sabato 2 novembre 2024, nel corso dell'evento organizzato dalla Friends of Italy Society of Hawaii. Quota di partecipazione: 60 Dollari. [Per informazioni e iscrizioni: qui.](#)

C'è movimento anche nel settore dei vini.

A Roma, domani, sabato 26 ottobre dalle ore 17:00 alle ore 22:00, il Mercato Centrale Roma, in collaborazione con Vinario 4, ospiterà la nona edizione di Due Passi in Vigna, evento di degustazione di vino, quest'anno con un focus speciale sul Salice Salentino DOP e il Negroamaro. Saranno presenti le aziende del Consorzio di Tutela Vini Dop Salice Salentino e solo domani ogni artigiano delle botteghe di Mercato Centrale Roma realizzerà una specialità da abbinare ai vini in degustazione, acquistabili tramite token in vendita all'infopoint. €20.00 per l'ingresso alla degustazione ai banchi d'assaggio. Compreso nel prezzo: calice, sacchetta porta calice e 2 token da utilizzare in tutte le botteghe. È possibile acquistare il biglietto d'ingresso e le masterclass direttamente su Zerofila o in cassa all'infopoint il giorno dell'evento fino alle 20.30. Per il parcheggio: il Mercato Centrale Roma ha stretto una convenzione con il Parkin' Station Roma Termini in via Marsala 33. Per avere lo sconto: presentarsi all'infopoint del Mercato Centrale con il ticket del parcheggio. La tariffa auto sosta oraria per ogni ora o frazione è di 1,90€. **Info e prenotazioni: info.roma@mercatocentrale.it**

Ancora a Roma, lunedì 28 ottobre 2024, dalle ore 14:30 alle 19:30, presso il Centro Congressi Roma Eventi, in Via Alibert 5, avrà luogo la quarta edizione del congresso nazionale PASS (Passione, Accoglienza, Servizio, Squadra), organizzato da [Noi di Sala](#), associazione italiana che riunisce i professionisti di sala e cantina con l'obiettivo di promuovere e valorizzare l'arte del servizio in tutte le categorie della ristorazione e dell'ospitalità, focalizzandosi sul servizio di sala, sulla conoscenza del vino e sulla mixology. **Per prenotarsi alle masterclass o accreditarsi al congresso, mandare email a: info@noidisala.com**

Negli Stati Uniti, a Chicago, il 20 e il 21 ottobre 2024 si è svolta la prima edizione di Vinitaly.USA, organizzata da Veronafiore e Fiere Italiane in collaborazione con ITA-Italian Trade Agency. **Più di 1.500 operatori professionali – tra buyers, importatori, distributori, canale HoReCa – hanno incontrato la proposta di 1.650 etichette di oltre 230 cantine e sette regioni – Calabria, Campania, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Sardegna, Umbria, Veneto – e preso parte a 30 eventi tra masterclass, degustazioni e incontri di approfondimento del mercato.**

Chi lavora da anni per la diffusione e promozione dell'enogastronomia italiana negli Stati Uniti è Daniela Puglielli, imprenditrice italoamericana e presidente Mediterranean Diet Roundtable, che interverrà giovedì 7 novembre 2024 a Roma, alle ore 15 alla Fiera di Roma, via Portuense 1645, parlando del potere trasformativo della dieta Mediterranea negli USA, nell'ambito della XIII edizione del [seminario Food, Wine & Co.](#) coordinato da Simonetta Pattuglia (Università di Roma Tor Vergata). Quest'anno, il tema è: "Food Planet; prodotti, territori, imprese. La sfida globale".

In tema di comprensione e apprezzamento reciproco tra culture, **da oggi a domenica 27 ottobre 2024 a Roma è in corso la prima edizione di [Kizuna, Festival di cultura e cucina giapponese](#), negli spazi di [Officine Farneto, Via dei Monti della Farnesina 77](#). Venerdì 25 ottobre, ore 17:00 – 22:30; sabato 26 ottobre, mattina: 10:00 – 16:00, pomeriggio 17:00 – 22:30; domenica 27 ottobre, mattina: 10:00 – 16:00, pomeriggio 17:00 – 22:30. Negli 11 stand e 2 bistrot, ricostruiti come vere e proprie izakaya, si possono assaggiare i classici della cucina giapponese come bao, ramen, gyoza, edamame, karaage, sake, katsu sando, sushi, katsu curry, okonomiyaki, yakisoba, yakitori, shochu, takoyaki, con spazio anche per i dolci come taiyaki e mochi ice, e per le bevande tradizionali come la birra giapponese, il sake e i cocktail a base di distillati e ingredienti nipponici. Inoltre, sono disponibili opzioni vegetariane e senza glutine. [Biglietti acquistabili qui su TicketOne](#) (10 euro + diritti di prevendita). Ingresso gratuito per: bambini fino a 8 anni d'età, disabili. Ingresso consentito anche a cani di piccola e media taglia con museruola. **Ogni biglietto dà diritto all'ingresso per un solo slot (mattina o pomeriggio).****

TAGS: 28 pastai | Cannoli siciliani | Chicago | Cucina giapponese | Daniela puglielli | Due passi in vigna | Food wine & co. | Friends of italy society of hawaii | Hawaii | Kizuna | Mappe | Maria costa | Mediterranean diet roundtable | Mercato centrale roma | Mixology | Noi di sala | Pasta | Professionisti di sala e cantina | Roma | Simonetta pattuglia | Spaghetti | Vini italiani | Vinitaly.usa | World pasta day

[PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE](#)

Nome *

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cronachedelmezzogiorno.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

(Adnkronos) - Un mese di tregua...

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

(Adnkronos) - Una parola su tutte:...

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Schlein premiata da voto al partito...

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Grillo parla di "pecore" che tradiscono....



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma,

nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario

"Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle

realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: **“Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale”** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

Potrebbe interessarti

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024



Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

30/10/2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

29/10/2024

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto

29/10/2024

Check out "Air, "Alba Vitae": Ais Veneto sostiene il progetto 'My Ability' "allegri"

other tags: "Apprezzamento e soddisfazione" da Giuli e Abodi su nuovo San Siro "Attenzione

Articoli Popolari

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

CRONACHE
DELMEZZOGIORNO

Questo sito contribuisce alla audience di "Radio Napoli Centro". Testata giornalistica iscritta al registro Stampa del Tribunale di Napoli al n. 3144 il 13 ottobre 1982. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vi preghiamo di comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@cronachedelmezzogiorno.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://ilcorrieredibologna.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Schlein premiata da voto al partito...

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Grillo parla di "pecore" che tradiscono....

Alphabet conti terzo trimestre sopra attese, utile +34% a 26,3 mld

Ricavi +15% a 88,3 mld usd...

Per la Cantina Ottella doppio riconoscimento per il turismo del vino

Montresor: bellezza luoghi e qualità vini...



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.



Di

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla

digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024



Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

30/10/2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

29/10/2024

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto

29/10/2024

Check out 'Chi l'ha visto?' 'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre

other tags: 'Come un'onda contro la violenza sulle donne' 'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale' 'decapitati'

Articoli Popolari

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.forumitalia.info/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



Di

TAGS

A Roma la XIII edizione del seminario Food

Wine and Co.

29 Ottobre 2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di “Welfair”, si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario “Food, Wine & Co.”, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: “Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale” e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

Potrebbe interessarti

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30 Ottobre 2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

30 Ottobre 2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

30 Ottobre 2024



Articoli Popolari

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto

Kim in pericolo, sicurezza rafforzata per il leader della Nordcorea

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30 Ottobre 2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

30 Ottobre 2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

30 Ottobre 2024

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto

30 Ottobre 2024

Kim in pericolo, sicurezza rafforzata per il leader della Nordcorea

30 Ottobre 2024

Stellato (Istituto Friedman): il rischio flop del CPB come Il Superbonus

29 Ottobre 2024

Check out other tags: -10 . Occasione 'anti-Covid' 'Chi l'ha visto?' 'La musica e finita'


La differenza è nella comunicazione

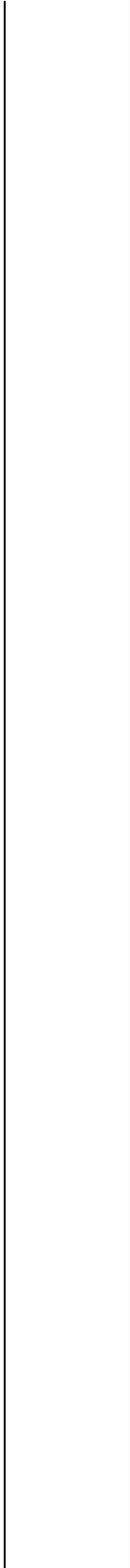
Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://investimentinews.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>

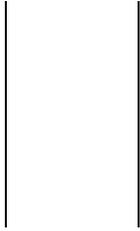
mercoledì, Ottobre 30, 2024
News e Investimenti

investimentiNews



[Home](#) [Attualità](#) [Dall'Italia E Dal Mondo](#) [Lavoro](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Sanità](#) [Video News](#)





Breaking News

Regionali, risultato Liguria riapre...

Schlein premiata da voto al partito ma sconfitta di un soffio rianima...



Regionali, Conte prova a dribblare...

Grillo parla di "pecore" che tradiscono. Polemica Toninelli-Taverna Roma, 29 ott....

Alphabet conti terzo trimestre...

Ricavi +15% a 88,3 mld usd grazie a pubblicità e cloud con...

Progetto "Un Albero per..."

Seconda edizione iniziativa Fadoi - Carabinieri per la tutela della biodiversità ...

HOME > DALL'ITALIA E DAL MONDO > A ROMA LA...

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Di
Ottobre 29, 2024
Tempo di lettura 1 minuti



Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

EXPLORE TAGS

[A ROMA LA XIII EDIZIONE DEL SEMINARIO FOOD WINE AND CO.](#)

[Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché](#)

[Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi](#)

[Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo](#)

[Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni](#)

[Load more >](#)

Correlati

- Ottobre 30, 2024

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

(Adnkronos) - Una parola su tutte: "Fuoco". Comandi militari in russo da imparare per i soldati nordcoreani. La Russia sta insegnando alle truppe di Kim Jong-un un centinaio di parole del linguaggio militare, hanno raccontato deputati sudcoreani ai...

- Ottobre 30, 2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

(Adnkronos) - Un mese di tregua in cambio della liberazione di 11-14 ostaggi. E' quanto prevede l'ultima proposta di accordo posta sul tavolo dei negoziati per arrivare a un cessate il fuoco nella Striscia di Gaza in cambio...

- Ottobre 30, 2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Schlein premiata da voto al partito ma sconfitta di un soffio rianima confronto su rapporti con centro e M5s Roma, 29 ott. (askanews) - C'è un sentimento ambivalente, nel Pd, il giorno dopo il voto ligure. Da...

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://venezia24.com/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



mercoledì, 30 Ottobre, 24

HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Schlein premiata da voto al partito...

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Grillo parla di "pecore" che tradiscono....

Alphabet conti terzo trimestre sopra attese, utile +34% a 26,3 mld

Ricavi +15% a 88,3 mld usd...

Per la Cantina Ottella doppio riconoscimento per il turismo del vino

Montresor: bellezza luoghi e qualità vini...



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.



Di

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla

digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024



Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

30/10/2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

30/10/2024

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto

30/10/2024

Check out 'Chi l'ha visto?' 'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre

other tags: 'Come un'onda contro la violenza sulle donne' 'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale' 'decapitati'

Articoli Popolari

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.ondazzurra.com/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



mercoledì, 30 Ottobre, 24

HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO ECONOMIA LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Manovra, consegnato all'Ue il Documento Programmatico di Bilancio: le novità

(Adnkronos) - Dopo il via libera...

Tpl, a Cagliari convegno Asstra - Uitp su come attrarre nuova domanda

(Adnkronos) - Si terrà il 21...

Al via a Piacenza la prima edizione T3-Truck Tyre Trailer

(Adnkronos) - Sarà il convegno "L'alba...

Formazione: Accenture lancia in Italia piattaforma learning LearnVantage

(Adnkronos) - Accenture annuncia il lancio...



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.



Di

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e

pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024



Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

30/10/2024

Check out other -10 'Chi l'ha visto?' 'Lo sport secondo Papa Francesco' 'Stasera c'è Cattelan' diventa un podcast: ecco 'Supernova'

tags: 'Tale e Quale Show' su Rai 1 vince prima serata

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto

30/10/2024

Articoli popolari

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo
M5s in Liguria: sul territorio abituati a
delusioni

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti
casi: report Oms



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://appianews.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



Ucraina, soldati di Kim in Russia:
operazione a rischio flop, ecco perché
(Adnkronos) - Una parola su tutte:...

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un
mese di tregua per 11 ostaggi
(Adnkronos) - Un mese di tregua...

Il torna minaccia numero 1, mai così
tanti casi: report Oms
(Adnkronos) - La tubercolosi torna ad...

Pagamenti con carta, ecco perché è
illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto
(Adnkronos) - E' illegale il sovrapprezzo...

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

TAGS [A Roma la XIII edizione del seminario Food](#) [Wine and Co.](#)

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-

gastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Articoli Correlati

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

30/10/2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

30/10/2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

30/10/2024

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cronachedellacalabria.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>

XIII Edizione

Fiera Roma, Via Portuense 1645

Sala Aventino edificio Sc2

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

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

5-6-7 novembre 2024

una tavola rotonda
cinque sessioni

FOOD WINE & CO.

FIERA ROMA

Logo of the Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies

Logo of the Ministry of Economic Development

Logo of the Ministry of University and Research

Logo of the Ministry of Regional Affairs and Infrastructure

Logo of the Ministry of Tourism

Logo of the Ministry of Culture

Logo of the Ministry of Health

Logo of the Ministry of Education

Logo of the Ministry of Justice

Logo of the Ministry of Labour and Social Security

Logo of the Ministry of Environment, Land and Sea Protection

Logo of the Ministry of Energy

Logo of the Ministry of Digitalization

Logo of the Ministry of Infrastructure and Transport

Logo of the Ministry of University and Research

Logo of the Ministry of Regional Affairs and Infrastructure

Logo of the Ministry of Tourism

Logo of the Ministry of Culture

Logo of the Ministry of Health

Logo of the Ministry of Education

Logo of the Ministry of Justice

Logo of the Ministry of Labour and Social Security

Logo of the Ministry of Environment, Land and Sea Protection

Logo of the Ministry of Energy

Logo of the Ministry of Digitalization

Logo of the Ministry of Infrastructure and Transport

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine

and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS

A Roma la XIII edizione del seminario Food

Wine and Co.

Ottobre 29, 2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di “Welfair”, si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario “Food, Wine & Co.”, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: “Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale” e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

Potrebbe interessarti

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Ottobre 30, 2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Ottobre 30, 2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Ottobre 30, 2024



Articoli Popolari

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

**Ucraina, soldati di Kim in Russia:
operazione a rischio flop, ecco perché**

Ottobre 30, 2024

**Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese
di tregua per 11 ostaggi**

Ottobre 30, 2024

**Regionali, risultato Liguria riapre
discussione nel Pd su alleanze e profilo**

Ottobre 30, 2024

**Regionali, Conte prova a dribblare tracollo
M5s in Liguria: sul territorio abituati a
delusioni**

Ottobre 30, 2024

**Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti
casi: report Oms**

Ottobre 30, 2024

**Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il
sovrapprezzo: parla l'esperto**

Ottobre 30, 2024

'Berlinguer', 'Chi l'ha visto?'

Check out

'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre

other tags:

'Come un'onda contro la violenza sulle donne' 'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale'

CRONACHE
DELLA CALABRIA

Questo sito contribuisce alla audience di "Radio Napoli Centro". Testata giornalistica iscritta al registro Stampa del Tribunale di Napoli al n. 3144 il 13 ottobre 1982. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@cronachedellacalabria.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://cronachedimilano.com/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



mercoledì, 30 Ottobre, 24

HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché
(Adnkronos) - Una parola su tutte:...

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi
(Adnkronos) - Un mese di tregua...

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms
(Adnkronos) - La tubercolosi torna ad...

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto
(Adnkronos) - E' illegale il sovrapprezzo...



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.

Ottobre 29, 2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Ottobre 30, 2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Ottobre 30, 2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Ottobre 30, 2024



Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché
Ottobre 30, 2024

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi
Ottobre 30, 2024

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo
Ottobre 30, 2024

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni
Ottobre 30, 2024

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms
Ottobre 29, 2024

Pagamenti con carta, ecco perché è illegale il sovrapprezzo: parla l'esperto
Ottobre 29, 2024

Check out 'Chi l'ha visto?' 'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre

other tags: 'Come un'ondata contro la violenza sulle donne' 'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale' 'decapitati'

Articoli Popolari

Ucraina, soldati di Kim in Russia: operazione a rischio flop, ecco perché

Gaza, l'ultima proposta sul tavolo: un mese di tregua per 11 ostaggi

Regionali, risultato Liguria riapre discussione nel Pd su alleanze e profilo

Regionali, Conte prova a dribblare tracollo M5s in Liguria: sul territorio abituati a delusioni

Tbc torna minaccia numero 1, mai così tanti casi: report Oms

Visitatori unici giornalieri: 91 - fonte: SimilarWeb

Questo sito contribuisce alla audience di "Forum Italia". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. N. 5292 del 2/4/2002. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vi preghiamo di comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@cronachedimilano.com per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://eurofishmarket.it/food-wine-fiera-ittico/>



[Servizi](#) [Eventi](#) [Dicono di noi](#) [L'azienda](#) [News](#) [Legis](#) [FishShop](#) [Contatti](#) [Richiedi informazioni](#)

Home - [Eventi](#) - Food, Wine & Co.

Food, Wine & Co.

29 Ott 2024
3 min

Cosa vedremo in questo articolo

Dal 5 al 7 novembre 2024 presso la Fiera di Roma si terrà la **XIII edizione di Food, Wine & Co.**, l'evento 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"**. Quest'incontro, diventato un riferimento per il settore, è dedicato a brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani che rappresentano il meglio della nostra tradizione. L'evento sottolinea la ricchezza e il valore strategico di queste eccellenze italiane, promuovendo uno sviluppo sostenibile in dialogo con le nuove sfide globali e le tendenze internazionali.

Tra gli ospiti sarà presente il 5 novembre alle 16:30 nella Prima Sessione dal titolo "Prodotti e Consumatori" anche **Valentina Tepedino**, Direttore del periodico **Eurofishmarket** e referente per i prodotti ittici delle Associazioni **SIMeVeP** ed **ADMV**, che parlerà di nuove sfide e opportunità che coinvolgono il prodotto ittico italiano tra qualità, sostenibilità e filiera corta.

Il tema 2024: "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"

L'edizione di quest'anno si concentra su un tema cruciale: la sfida globale del settore alimentare in un mondo in continua trasformazione. Sotto il titolo **Food Planet: Prodotti, Territori, Imprese. La Sfida Globale**, si discuteranno argomenti di fondamentale importanza come la reingegnerizzazione delle risorse e delle produzioni nel sistema food italiano e globale.

Saranno esplorati gli impatti della "nuova globalizzazione" e dei cambiamenti causati da guerre, pandemie, sostenibilità, digitalizzazione e l'impiego sempre più diffuso dell'Intelligenza Artificiale nell'analisi strategica e operativa. Sarà dedicato ampio spazio anche alle nuove frontiere del **marketing e della comunicazione**, incluse le innovazioni nel **settore agricolo ed enogastronomico**.

Focus su innovazione e sostenibilità del sistema agroindustriale

L'evento offre uno sguardo approfondito sul **sistema agroindustriale italiano**, mettendo in luce casi aziendali pubblici e privati che si distinguono per le loro pratiche innovative e sostenibili. Verranno analizzati esempi di marketing e comunicazione di prodotti e imprese. Sarà dunque un'occasione per conoscere strategie di successo e per esplorare i nuovi trend che stanno trasformando il settore agroalimentare.

Un punto di riferimento per esperti, appassionati e studenti

Rivolto a esperti, appassionati, studenti e curiosi del mondo del marketing e della comunicazione, **Food, Wine & Co.** propone un approfondimento su **produzione, distribuzione, promozione e consumo del cibo**. I partecipanti potranno scoprire come il settore si stia evolvendo per rispondere meglio alle esigenze dei consumatori, tra storytelling, valorizzazione del territorio e progetti innovativi.

L'intervento di Eurofishmarket

Valentina Tepedino, Medico veterinario specializzata in prodotti ittici, direttore del periodico Eurofishmarket, referente nazionale della **SIMeVeP** per il settore ittico e dell'**Associazione Donne Medico Veterinario** realizzerà un intervento dal titolo **"Prodotto ittico italiano. Sfide e opportunità"**

“Cosa si intende per prodotto ittico italiano? La domanda non è proprio scontata come neppure la risposta considerando che la maggioranza dei distributori, ristoratori e consumatori oggi si dice interessata a questo tema ma non è consapevole di come identificare correttamente e acquistare dunque un prodotto ittico italiano.

Partendo da questa premessa il primo nodo da sciogliere è la confusione spesso fatta a più livelli della filiera, consumatori compresi, su origine, provenienza e anche sul corretto significato di “Made in Italy” per il prodotto ittico.”

[Per saperne di più](#)

XIII Edizione

Fiera Roma - Via Portuense, 1645

Sala Aventino edificio Sc2

Food Wine & Co.

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

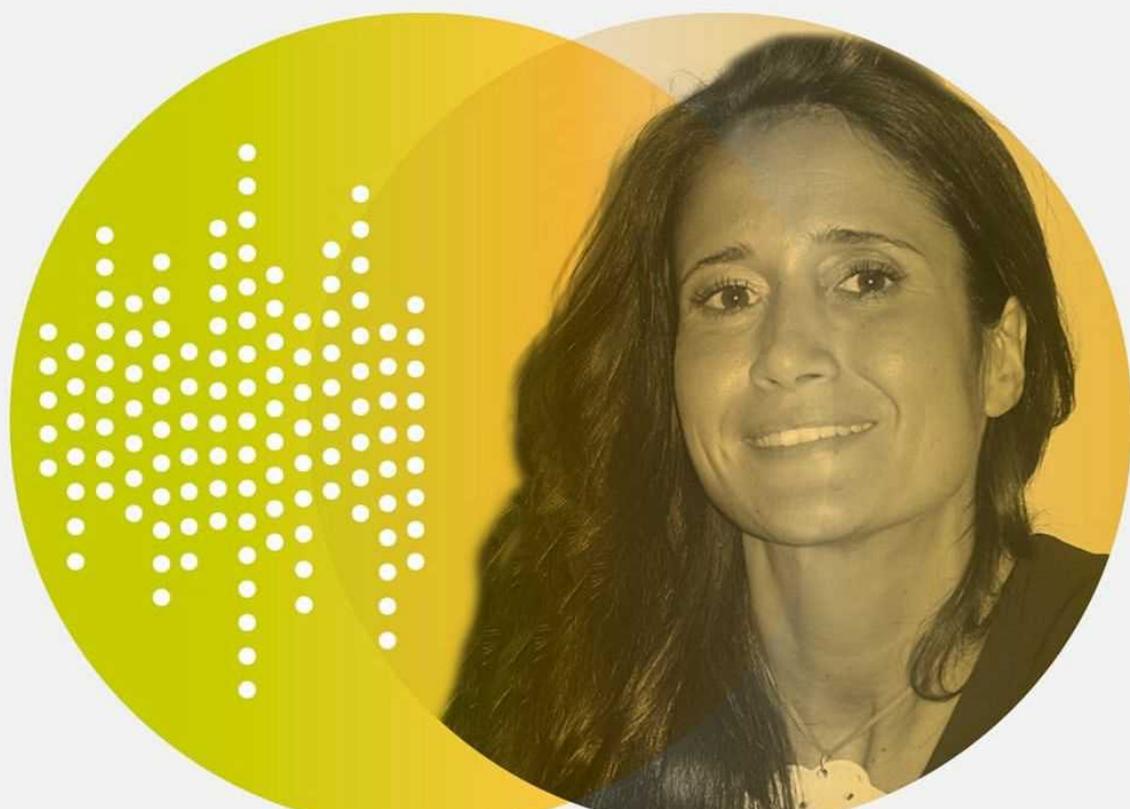
5 novembre
ore 16.30-18.00

prima sessione
**Prodotti
e Consumatori**

seminario sulla produzione, distribuzione,
marketing e comunicazione del cibo

Valentina Tepedino

Direttrice, Eurofishmarket
Prodotto ittico italiano. Sfide e opportunità





SUGGERITI DA EUROFISHMARKET



Articoli correlati



Ottobre 29, 2024

Food, Wine & Co.
[Scopri di più](#)



Ottobre 15, 2024

MARCA BY BOLOGNAFIERE: UNA 21A EDIZIONE A TUTTO BUSINESS
[Scopri di più](#)



Ottobre 9, 2024

Il bigino dello sportello ittico #informarepernonabboccare
[Scopri di più](#)

XIII Edizione

Fiera Roma - Via Portuense, 1645

Sala Aventino edificio Sc2

Food Wine & Co.

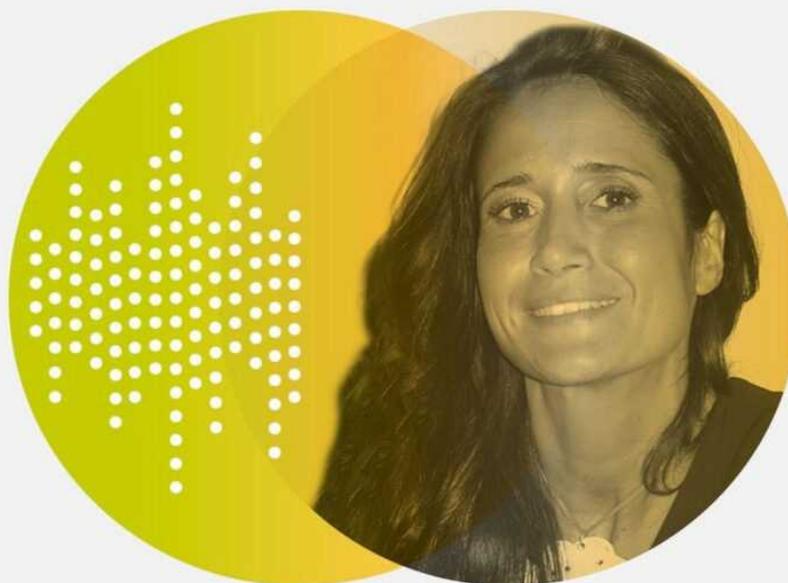
Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale

5 novembre
ore 16.30-18.00

prima sessione
**Prodotti
e Consumatori**

seminario sulla produzione, distribuzione,
marketing e comunicazione del cibo

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



FIERA ROMA

EGA

AGRI

AGRI

AGRI

AGRI

AGRI

AGRI

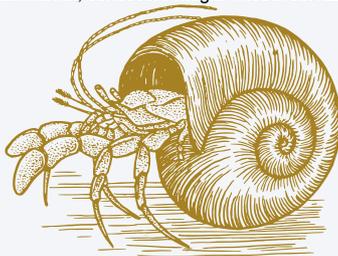
AGRI



POSSIAMO AIUTARTI?

Contattaci

Per entrare in contatto con [Eurofishmarket](#), conoscere meglio i nostri servizi e confrontarsi con un operatore.



Contatti

Per aiutarci a comprendere meglio le tue esigenze e i tuoi obiettivi, ti invitiamo a compilare il modulo di contatto.

segreteria@eurofishmarket.it

051 715202

Piazza Amendola 8 40013 Castel Maggiore Bologna Italy

051 715202

Ragione sociale

Ragione sociale o nome

Email

La tua migliore mail

Messaggio

Messaggio

Acconsento alla [Privacy Policy](#) di Eurofishmarket

Dichiaro di volere ricevere news, risorse e offerte da parte di EuroFishMarket

Invia



MAPPA DEL SITO

[Servizi](#)

[Eventi](#)

[Dicono di noi](#)

[L'azienda](#)

[News](#)

[LegisFish](#)

[Shop](#)

[Contatti](#)

CONTATTI

EUROFISHMARKET S.R.L.

Via Castiglione 28

40124 Bologna - Italy

P. IVA 04588630964

Te. [051 5872521](tel:0515872521)

Mail: segreteria@eurofishmarket.it



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Rimani aggiornato su tutte le novità del settore ittico.

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://magazine-italia.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



MAGAZINE

23.8 °C Napoli
martedì, Ottobre 29, 2024

HOME ATTUALITÀ CAMPI FLEGREI DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

**A Golosaria
Consorzio Grana
Padano racconta
l'origine millenaria
della Dop**



Rinnovata partnership con
l'evento alla Fiera di Rho...

**Oltre 30 Paesi
rappresentati al
decimo
"Campionato
mondiale Pizza doc"**

Dal 12 al 14 novembre al NEXT
di...

**In finale a concorso
Intellectual Property
Award brevetto
UniPisa**

Atmosmart, tecnologia per
mitigare effetti siccità sulle
colture...

**In Puglia acconti
Pac 2024 in
liquidazione per
oltre 13 mln euro**

Altri decreti in pubblicazione a
novembre Roma...



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.



Pubblicato da:

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e

pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Articoli correlati

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

29/10/2024

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

29/10/2024

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

29/10/2024



Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

29/10/2024

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

29/10/2024

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

29/10/2024

Visionario e anticipatore, Roberto Matta a Ca' Pesaro a Venezia

29/10/2024

A Golosaria Consorzio Grana Padano racconta l'origine millenaria della Dop

29/10/2024

Oltre 30 Paesi rappresentati al decimo "Campionato mondiale Pizza doc"

29/10/2024

Check out 'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre 'Come un'onda contro la violenza sulle donne'

other tags: 'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale' 'decapitati' 'fe&l

Articoli Popolari

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://cittadi.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

In finale a concorso Intellectual Property Award brevetto UniPisa

Atmosmart, tecnologia per mitigare effetti siccità sulle colture...

Oltre 30 Paesi rappresentati al decimo "Campionato mondiale Pizza doc"

Dal 12 al 14 novembre al NEXT di...

A Golosaria Consorzio Grana Padano racconta l'origine millenaria della Dop

Rinnovata partnership con l'evento alla Fiera di Rho...

Cisint (Lega): interrogazione a Comm. Ue su pomodori cinesi

Bloccare importazioni o imporre pesanti dazi Roma,...



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Dall'Italia e dal Mondo > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla

digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe Interessarti

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

29/10/2024

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

29/10/2024

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

29/10/2024



Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

29/10/2024

Visionario e anticipatore, Roberto Matta a Ca' Pesaro a Venezia

29/10/2024

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

29/10/2024

A Golosaria Consorzio Grana Padano racconta l'origine millenaria della Dop

29/10/2024

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

29/10/2024

Oltre 30 Paesi rappresentati al decimo "Campionato mondiale Pizza doc"

29/10/2024

Articoli Popolari

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

Check out "Air, "Alba Vitae": Ais Veneto sostiene il progetto 'My Ability' "allegri"

other tags: "Apprezzamento e soddisfazione" da Giuli e Abodi su nuovo San Siro "Attenzione"

Visionario e anticipatore, Roberto Matta a
Ca' Pesaro a Venezia

A Golosaria Consorzio Grana Padano
racconta l'origine millenaria della Dop



Questo sito contribuisce alla audience di "Campania Press". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. N. 3889 del 30/06/1989. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@cittadi.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://cittadinapoli.com/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



**Re Carlo sta meglio?
Dal 2025 tornerà a
viaggiare come prima**

(Adnkronos) - Il re tornerà a viaggiare regolarmente...

**Tumori, D'Antona
(Europa Donna): "Tanti
bisogni insoddisfatti per
donne con cancro seno"**

(Adnkronos) - "Sono tante le pazienti che soffrono..."

**Sostenibilità, Cattoni
(Autostrade Brennero):
"Attenzione
all'ambiente nel nostro
Dna"**

(Adnkronos) - "L'attenzione all'ambiente c'è sempre stata nel..."

**Turismo, Nicoletti (Apt
Basilicata): "Legame
con proprie radici può
costituire
un'opportunità"**

(Adnkronos) - "Questo progetto è nato qualche anno..."



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza

Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025

29/10/2024

Fontana: gli incidenti sul lavoro un fenomeno indegno di u paese civile

29/10/2024

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

29/10/2024



Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025

29/10/2024

Fontana: gli incidenti sul lavoro un fenomeno indegno di u paese civile

29/10/2024

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

29/10/2024

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

29/10/2024

In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline

29/10/2024

Visionario e anticipatore, Roberto Matta a Ca' Pesaro a Venezia

29/10/2024

Check out '80 'Berlinguer', 'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre

other tags: 'Come un'onda contro la violenza sulle donne' 'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale'

Articoli Popolari

Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025

Fontana: gli incidenti sul lavoro un fenomeno indegno di u paese civile

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina

In anteprima il video “Carry on” nuovo
singolo delle Out Offline

Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@cittadinapoli.com per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://corriereflegreo.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



CORRIERE FLEGREO

Mar 29 Ottobre 2024

- HOME PAGE
- ATTUALITÀ
- DALL'ITALIA E DAL MONDO
- EUROPA
- LAVORO
- MONDO
- POLITICA
- SANITÀ
- VIDEO NEWS
- NOTIZIE LOCALI ▾

Bacoli: C'è l'ex come mandante nel tentato omicidio
16/10/2024

Pozzuoli, sabato di controlli straordinari delle forze dell'ordine
13/10/2024

Pianura, 16 denunce per furto di energia. Trovato panificio abusivo
13/10/2024

Esercitazioni rischio vulcanico, ampia partecipazione della cittadinanza
12/10/2024

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità , A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

30 29/10/2024



XIII Edizione Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Aventino edificio Sc2

Food Wine & Co. Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

5-6-7 novembre 2024

una tavola rotonda cinque sessioni

FOOD WINE & CO. FIERA ROMA

CORRIERE FLEGREO
Canali WhatsApp:
un modo privato per seguire ciò che ti interessa

Iscriviti al nostro Canale Whatsapp

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore



Morata rivela: "Ho lottato con depressione e attacchi di panico"

10/10/2024

(Adnkronos) - Alvaro Morata ha sofferto di depressione e attacchi di panico. A raccontarlo è stato proprio il centravanti del Milan, nel corso...

Siu, a Bari più di mille urologi al congresso nazionale

10/10/2024

(Adnkronos) - Oltre mille urologi sono attesi a Bari per il congresso nazionale della Società italiana di urologia (Siu) evento di riferimento per...

agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

Segui Corriere Flegreo su [Google News](#)



CORRIERE FLEGREO

Questo sito contribuisce alla audience di "Magazine". Testata giornalistica iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Napoli al nr. 32 del 26.04-2005. Alcuni testi citati o immagini inserite sono tratte da internet e, pertanto, considerate di pubblico dominio; qualora

la loro pubblicazione violasse eventuali diritti d'autore vogliate comunicarlo via e-mail all'indirizzo segnalazioni@corriereflegreo.it per provvedere alla conseguente rimozione o modificazione.

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.gazzettamatin.com/2024/10/29/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>

COMUNI | CRONACA | CULTURA & SPETTACOLI | POLITICA & ECONOMIA | SPORT | TURISMO & EVENTI | ALTRO

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://ilgiornaleditorino.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



martedì, 29 Ottobre, 2024

HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Re Carlo sta meglio? Dal 2025 tornerà a viaggiare come prima

(Adnkronos) - Il re tornerà a...

Cancro seno, campagna 'In seno al futuro' per aiutare le donne nel percorso di cura

(Adnkronos) - Rispondere ai bisogni insoddisfatti...

Imprese, Cementi (Assogasliquidi): "Decarbonizzare ed elettrificare non sono la stessa cosa"

(Adnkronos) - "Decarbonizzare ed elettrificare non...

Tumori, D'Antona (Europa Donna): "Tanti bisogni insoddisfatti per donne con cancro seno"

(Adnkronos) - "Sono tante le pazienti..."



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS A Roma la XIII edizione del seminario Food Wine and Co.

29/10/2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza

Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Bombe israeliane su edificio a Beit Lahiya, uccise decine di persone

29/10/2024

Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025

29/10/2024

Fontana: gli incidenti sul lavoro un fenomeno indegno di u paese civile

29/10/2024



Bombe israeliane su edificio a Beit Lahiya, uccise decine di persone 29/10/2024	Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025 29/10/2024	Fontana: gli incidenti sul lavoro un fenomeno indegno di u paese civile 29/10/2024
Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano 29/10/2024	Macron in Marocco: più cooperazione contro immigrazione clandestina 29/10/2024	In anteprima il video "Carry on" nuovo singolo delle Out Offline 29/10/2024
Check out 'Chi l'ha visto' ritrova in Francia 16enne Anastasia scomparsa a settembre	'Come un'onda contro la violenza sulle donne'	
other tags:	'Congresso parlerà di Pace e coesione sociale' 'decapitati' 'fc&l	

Articoli Popolari

Bombe israeliane su edificio a Beit Lahiya, uccise decine di persone

Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025

Fontana: gli incidenti sul lavoro un fenomeno indegno di u paese civile

Dune vere e tanti ospiti, è "Ghali-Live 2024" show al Forum di Milano

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.radionapolicentro.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Vertice da Nordio su giustizia: primo ok ddl carriere a dicembre

"Per governo è priorità". Tempi strettissimi...

Marcoré, Albanese e Ramazzotti all'Italian Film Festival Berlin 2024

Al via 12 novembre, chiude il...

Libri, esce "Il Segno del Comando" di Loredana Lipperini

Romanzo edito da Rai Libri, in...

A Golasaria Consorzio Grana Padano racconta l'origine millenaria della Dop

Rinnovata partnership con l'evento alla Fiera...

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità > A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



XIII Edizione Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Aventino edificio Sc2

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

5-6-7 novembre 2024

una tavola rotonda
cinque sessioni

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

FOOD WINE & CO.

Logos: Fiera Roma, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali, Regione Lazio, Fiera Roma, and various regional and institutional logos.

TAGS a and Co. del Edizione Food ia roma seminario

Wine XIII

29/10/2024

Di

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.",

l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica.

Potrebbe interessarti

Lo smog delle città e i pericoli per i neonati, anche dentro la pancia

29/10/2024

Visionario e anticipatore, Roberto Matta a Ca' Pesaro a Venezia

29/10/2024

Mare Group continua a innovare: ricerca e acquisizioni per crescere

29/10/2024



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://askanews.it/2024/10/29/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>

29 ottobre 2024

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 25°C

askanews

POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS +ALTRE SEZIONI +REGIONI

Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NUOVA EUROPA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | CINEMA VENEZIA 2024

SPORT VIDEONEWS

Il Pallone d'oro a Rodri e la polemica del Real Madrid

29 OTTOBRE 2024

AGRIFOOD ECONOMIA

A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

OTT 29, 2024 Agroalimentare

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

178.636 follower

XIII Edizione Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Aventino edificio Sc2

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

5-6-7 novembre 2024

una tavola rotonda cinque sessioni

Food Wine & Co. FIERA ROMA

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

FOOD WINE & CO.

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Italiani nel mondo

News e approfondimenti per i connazionali all'estero

Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

Home	Salute e Benessere	Sistema Trasporti	Abruzzo	Molise	Libia/Siria	Chi siamo
Politica	Transizione Ecologica	Lifestyle e Design	Basilicata	Piemonte	Asia	La Redazione
Economia	Scienza e Innovazione	Made in Italy	Calabria	Puglia	Nuova Europa	Area Clienti
Esteri	Technofun	Start Up	Campania	Sardegna	Nomi e Nomine	Disclaimer e Privacy
Cronaca	AgriFood	Info e Imprese	Emilia Romagna	Sicilia	Crisi Climatica	Informativa Cookie
Sport	Turismo	Daily News	Friuli Venezia Giulia	Toscana	TG Poste	Whistleblowing
Sociale	Motori	Servizi PCM	Lazio	Trentino Alto Adige	G7 Italia 2024	Pubblicità
Cultura	Moda		Liguria	Umbria	Cinema Venezia 2024	
Spettacolo			Lombardia	Valle d'Aosta		
Videonews			Marche	Veneto		

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://campaniapress.it/a-roma-la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-and-co/>



martedì, 29 Ottobre, 24

[HOMEPAGE](#) [ATTUALITÀ](#) [DALL'ITALIA E DAL MONDO](#) [LAVORO](#) [MONDO](#) [POLITICA](#) [SANITÀ](#) [VIDEO NEWS](#)

[Video | “Sull’Ucraina l’Ue ha le idee chiare, l’Italia no”: parla il direttore dell’Eurocamera](#)

[DIRETTA | Giornalismo, al via il corso di formazione Ue nella redazione dell’Agenzia Dire a Roma](#)

[DIRETTA | Giornalismo, corso Ue: nel giorno 2 parlano gli eurodeputati](#)



A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.

Attualità A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.



TAGS [A Roma la XIII edizione del seminario Food](#) [Wine and Co.](#)

Ottobre 29, 2024

Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma

Roma, 29 ott. (askanews) – Dal 5 al 7 novembre 2024 alla Fiera di Roma, nell'ambito di “Welfair”, si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario “Food, Wine & Co.”, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Quest'anno il seminario 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 XIII edizione si intitola: **“Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale”** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell’Intelligenza Artificiale per l’analisi, la strategia, e l’operatività nel settore agroalimentare.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l’economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6%.

Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell’evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

Potrebbe interessarti



Lo smog delle città e i pericoli per i neonati, anche dentro la pancia

Ottobre 29, 2024



Mare Group continua a innovare: ricerca e acquisizioni per crescere

Ottobre 29, 2024



Nato, Comandante portaerei Truman: “Così proteggiamo l’Alleanza”

Ottobre 29, 2024



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

https://www.ilmessaggero.it/roma/eventi/food_wine_co_fiera_di_roma_orari_programma_tredicesima_edizione-8447893.html

ROMA

MAPPA ARGOMENTI: CENTRO STORICO, FLAMINIO, EUR, GARBATELLA, MONTEVERDE, MONTESACRO, TIBURTINO, OSTIA, TUTTE LE ZONE

adv

Food, Wine & Co. dal 5 al 7 novembre a Fiera di Roma. La 13esima edizione "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"

Organizzato dal Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media ed il Master in Marketing e Management dello Sport dell'Università di Roma "Tor Vergata"

4 Minuti di Lettura

Mercoledì 30 Ottobre 2024, 14:21



Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", ritorna per la tredicesima edizione il Seminario **"Food, Wine, & Co."**, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

L'appuntamento con Food, Wine & Co.

APPROFONDIMENTI



L'EVENTO
Roma, nasce Maison Ariù

LA MOSTRA

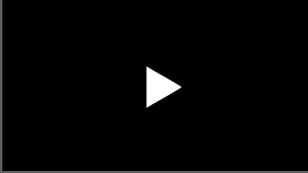
adv

Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House – Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6% (SACE, 2024). Il 2023, secondo gli ultimi dati Coldiretti, si è chiuso con un +6,7% rispetto all'anno precedente.

Il Messaggero TV
Francesco Totti e Noemi Bocchi sorpresi all'aeroporto: Tapiro d'oro al rientro da Miami



Alluvione Valencia, auto trascinate dall'acqua lungo le strade

Spagna, chicchi di grandine come palline da golf: danni ingenti dopo la tempesta



DALLA STESSA SEZIONE



Poesie, racconti e ricordi: la memoria degli anziani per vincere l'indifferenza

di Luisa Urbani



Le sfide del Guercino

di Laura Larcan



La professoressa Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co., commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: «A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati ONU, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili».

Il 70% dell'acqua consumata nel mondo è infatti destinata all'agricoltura (FAO, 2023) e la produzione alimentare è responsabile per il 25% delle emissioni globali di gas serra (IPCC, 2022). Infine, l'UE punta a ridurre le emissioni del 55% entro il 2030, con una transizione verso pratiche agricole più sostenibili (Green Deal europeo). Il 20% degli alimenti consumati in Europa proviene da agricoltura biologica (Eurostat, 2023).

La crescita del mercato di prodotti vegani e vegetariani del 60% (Statista, 2023) è rappresentativa di una grande fetta di domanda, circa all'85% dei consumatori, che sceglie i brand in base ai valori etici che essi rappresentano (Accenture, 2023). Questo ha portato a una crescita della comunicazione marketing basata su dati e personalizzazione del messaggio, con un focus su autenticità e sostenibilità nelle campagne.



UniMarconi celebra i 150 anni dalla nascita di Guglielmo Marconi. L'evento il 29 ottobre a partire dalle 18



Festa del Cinema, gran finale con i protagonisti della terza stagione della serie "Vita da Carlo"



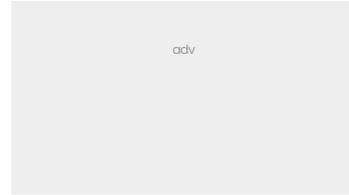
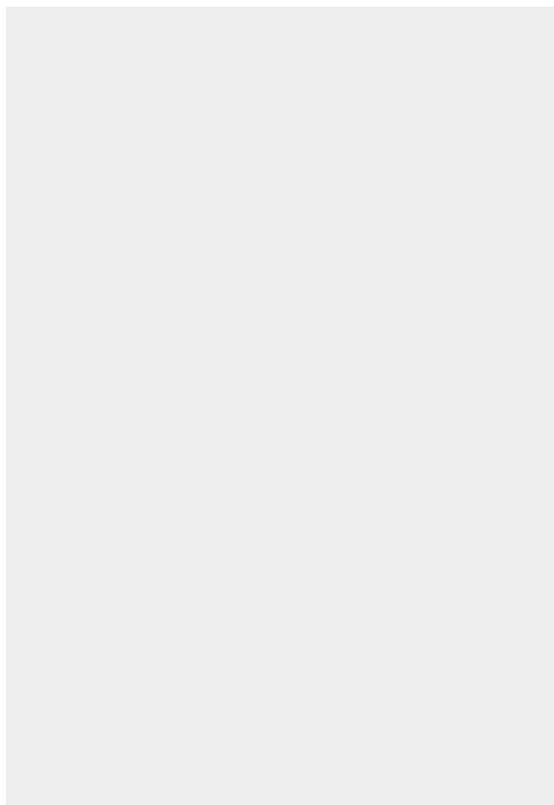
Food, Wine & Co. dal 5 al 7 novembre a Fiera di Roma. La 13esima edizione "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"



La Dieta Mediterranea resta un modello salutare e sostenibile, fortemente rappresentativo dell'identità culinaria italiana, che deve essere valorizzata attraverso l'offerta di nuovi modelli di business e marketing e l'introduzione di nuovi rituali di consumo. E infine, i consumatori sono disposti investire principalmente nell'acquisto di prodotti provenienti da produzioni sostenibili (IBM, 2023). Le campagne di marketing devono dunque evidenziare trasparenza e responsabilità ambientale, includendo origine dei prodotti, riduzione dell'impatto ambientale della produzione, certificazioni ecologiche come "biologico" e "fairtrade".

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica. L'intero Seminario è inserito tra i PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Negli spazi luminosi della Rinascente la parata di stelle di "Party like a star"
di Lucilla Quaglia

"Pirandello Segreto": un amore enigmatico sul Palco del Teatro Arcobaleno
di Carmela De Rose

Vermouth e Social, le dive di Roma tornano alla Festa del Cinema

Inaugurazione del "Gajum" di Gajlo Edizioni, associazione Campo delle Arti

Puff in tour, al via la rassegna teatrale 2024/2025 dal cuore della Capitale. Nei teatri del Lazio e dell'Abruzzo i migliori comici della scuderia "Lando Florini"

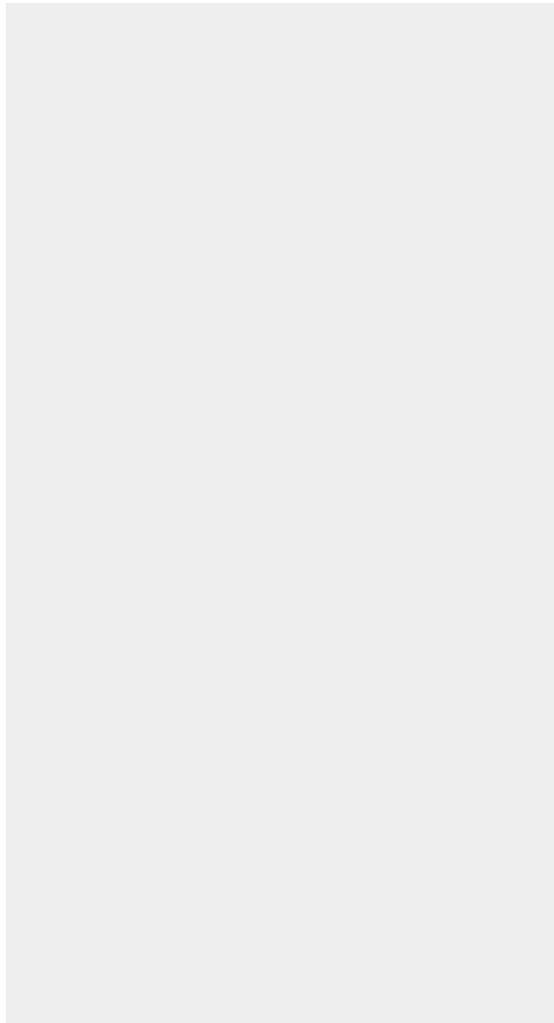


..ilMoltoFood

ANTIPASTI
Spiedini di piadina, l'idea furba per la tua prossima festa
di Margherita Catalani

PRIMI
Riso fritto cinese, la ricetta leggera con le verdure
di Virginia Fabbri

VEDI TUTTE LE RICETTE



POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Food, Wine & Co. dal 5 al 7 novembre a Fiera di Roma. La 13esima edizione "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"



Terni: farmacie di turno, cinema, eventi e numeri utili. Cosa accade in città



Roma festeggia Halloween in Biblioteca, ecco dove accompagnare i più piccoli



"Help, ho finito le medie": l'evento di orientamento che aiuta gli studenti e

I VIDEO PIÙ VISTI

MONDO



Il sole su Valencia inondata, i servizi di soccorso in città

AS ROMA



Juric: «Con la squadra ci siamo detti la verità in modo violento. I giocatori pensino a giocare»

MONDO



Un palazzo distrutto dall'attacco di un drone russo a Kiev

POLITICA

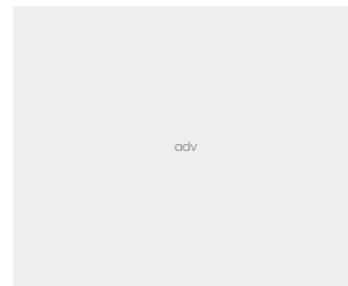


Marina Berlusconi: «Dedico a mio padre nomina a Cavaliere del Lavoro»

MONDO



Harris: «Sarò presidente di tutti, Trump cerca "potere incontrollato"»



LE PIÙ LETTE

Tosca D'Aquino e l'insufficienza venosa: «Non c'è una cura. A tavola ho eliminato il sale e devo fare pilates, ma mi annoio»

1

Mara Venier, l'attico con vista mozzafiato al centro di Roma: il terrazzo su San Pietro, la cucina e l'open space

2

di Dajana Mrruku

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/alla-fiera-di-roma-food-wine-co-su-ai-nell-agroalimentare-1.3915518>

Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare - Terra e Gusto - Alto Adige

(ANSA) - ROMA, 30 OTT - Dal 5 al 7 novembre, presso la nuova Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Questa XIII edizione si intitola: "Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House - Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del Pil italiano. Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co., commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati Onu, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili". "Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori", conclude Pattuglia. Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica. L'intero Seminario è inserito tra i PCTO - Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli studenti e alle studentesse delle scuole secondarie superiori italiane. La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 è gratuita (ANSA).

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2024/10/30/alla-fiera-di-roma-food-wine-co.-su-ai-nellagroalimentare_27046bf2-c04b-44a6-8241-8ae348788d3a.html



Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare - Fiere e Eventi - Ansa.it

Dal 5 al 7 novembre, presso la nuova Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Questa XIII edizione si intitola: **"Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House - Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del Pil italiano. Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co., commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati Onu, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili". "Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori", conclude Pattuglia. Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica. L'intero Seminario è inserito tra i PCTO - Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli studenti e alle studentesse delle scuole secondarie superiori italiane. La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 è gratuita
Riproduzione riservata © Copyright ANSA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.agenfood.it/eventi/food-wine-co-xiii-edizione-food-planet-sfida-globale-a-roma/>

Food, Wine & Co. XIII Edizione: Food Planet, sfida globale a Roma

30/10/2024 16:00 Redazione Agenfood [EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI](#)

(Agen Food) – Roma, 30 ott. – Dal 5 al 7 novembre 2024, presso [Fiera di Roma](#), in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House – Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. **A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro**, con una crescita di oltre il 6% (SACE, 2024). Il 2023, secondo gli ultimi dati Coldiretti, si è chiuso con un +6,7% rispetto all'anno precedente.

La professoressa **Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co.**, commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della **XIII Edizione del seminario**: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati ONU, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili".

Il 70% dell'acqua consumata nel mondo è infatti destinata all'agricoltura (FAO, 2023) e la produzione alimentare è responsabile per il 25% delle emissioni globali di gas serra (IPCC, 2022). Infine, l'UE punta a ridurre le emissioni del 55% entro il 2030, con una transizione verso pratiche agricole più sostenibili (Green Deal europeo). **Il 20% degli alimenti consumati in Europa proviene da agricoltura biologica (Eurostat, 2023)**.

La crescita del mercato di prodotti vegani e vegetariani del 60% (Statista, 2023) è rappresentativa di una grande fetta di domanda, circa all'85% dei consumatori, che sceglie i brand in base ai valori etici che essi rappresentano (Accenture, 2023). Questo ha portato a una crescita della comunicazione marketing basata su dati e personalizzazione del messaggio, con un focus su autenticità e sostenibilità nelle campagne.

La Dieta Mediterranea resta un modello salutare e sostenibile, fortemente rappresentativo dell'identità culinaria italiana, che deve essere valorizzata attraverso l'offerta di nuovi modelli di business e marketing e l'introduzione di nuovi rituali di consumo. E infine, **i consumatori sono disposti investire principalmente nell'acquisto di prodotti provenienti da produzioni sostenibili (IBM, 2023)**. Le campagne di marketing devono dunque evidenziare trasparenza e responsabilità ambientale, includendo origine dei prodotti, riduzione dell'impatto ambientale della produzione, certificazioni ecologiche come "biologico" e "fairtrade".

"Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori", **conclude la professoressa Pattuglia**.

[Fiera di Roma](#) [food planet](#) [Food Wine & Co.](#) [imprese](#) [Primo Piano](#) [Territori](#)



Condividi

[X](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://agricolae.eu/food-wine-co-la-xiii-edizione-dal-5-al-7-novembre/>



Food, Wine & Co. La XIII edizione dal 5 al 7 novembre

Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (Coldiretti 2023) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6% (SACE, 2024). Il 2023, secondo gli ultimi dati Coldiretti, si è chiuso con un +6,7% rispetto all'anno precedente. La professoressa Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co., commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati ONU, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili". Il 70% dell'acqua consumata nel mondo è infatti destinata all'agricoltura (FAO, 2023) e la produzione alimentare è responsabile per il 25% delle emissioni globali di gas serra (IPCC, 2022). Infine, l'UE punta a ridurre le emissioni del 55% entro il 2030, con una transizione verso pratiche agricole più sostenibili (Green Deal europeo). Il 20% degli alimenti consumati in Europa proviene da agricoltura biologica (Eurostat, 2023). La crescita del mercato di prodotti vegani e vegetariani del 60% (Statista, 2023) è rappresentativa di una grande fetta di domanda, circa all'85% dei consumatori, che sceglie i brand in base ai valori etici che essi rappresentano (Accenture, 2023). Questo ha portato a una crescita della comunicazione marketing basata su dati e personalizzazione del messaggio, con un focus su autenticità e sostenibilità nelle campagne. La Dieta Mediterranea resta un modello salutare e sostenibile, fortemente rappresentativo dell'identità culinaria italiana, che deve essere valorizzata attraverso l'offerta di nuovi modelli di business e marketing e l'introduzione di nuovi rituali di consumo. E infine, i consumatori sono disposti investire

principalmente nell'acquisto di prodotti provenienti da produzioni sostenibili (IBM, 2023). Le campagne di marketing devono dunque evidenziare trasparenza e responsabilità ambientale, includendo origine dei prodotti, riduzione dell'impatto ambientale della produzione, certificazioni ecologiche come "biologico" e "fairtrade". "Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori", conclude la professoressa Pattuglia. 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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica. L'intero Seminario è inserito tra iPCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

https://roma.corriere.it/notizie/cronaca/24_ottobre_30/il-sistema-food-italiano-e-la-globalizzazione-la-parola-agli-esperti-tra-seminari-e-dibattiti-alla-fiera-di-roma-5c9fa00b-01e6-4557-b876-b55d2b17axlk.shtml

ROMA

ABBONATI Accedi

CRONACA

Attiva le notifiche

[CRONACA](#) POLITICA VIDEO TEMPO LIBERO CULTURA E SPETTACOLI SPORT

IN EVIDENZA

Alluvione a Valencia, 62 morti e decine di dispersi: «In 8 ore caduta la pioggia di un anno». Ora allerta a Barcellona

Il «sistema food» italiano e la globalizzazione: la parola agli esperti, tra seminari e dibattiti alla Fiera di Roma

di Lilli Garrone

Al via l'appuntamento - nell'ambito di «Welfare» - «[Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale](#)», dal 5 al 7 novembre



Sul primato della bontà e particolarità dei **prodotti agroalimentari** italiani vengono ancora una volta accesi i riflettori con il seminario «**Food, Wine & Co.**» alla **Fiera di Roma**, dal **5 al 7 novembre** 2024, nell'ambito di «Welfare».

È la tredicesima edizione di questo appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane. Ideato dalla professoressa **Simonetta Pattuglia** e 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»**, è da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione.

Questa edizione si intitola: «**Food, Planet: Prodotti, Territori, Imprese. La sfida globale**» e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della



Pepe Barra, intervista all'attore e cantante per il nuovo spettacolo: «Cantare e recitare mi divertono ancora»

«Pepe80Barra» celebra gli 80 anni, quasi tutti vissuti in scena, del grande artista napoletano, che lo porterà in tour in tutta Italia

Iscriviti alle newsletter di Corriere

sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Con oltre 740 mila aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (Coldiretti 2023) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6% (SACE, 2024). Il 2023, secondo gli ultimi dati Coldiretti, si è chiuso con un +6,7% rispetto all'anno precedente.

E la professoressa Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept, commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: «A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati ONU, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili. Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influiscono sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori». La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 è gratuita. Per iscriversi a Food Wine & Co., è necessario accreditarsi alla mail pignedoli@economia.uniroma2.it

[Vai a tutte le notizie di Roma](#)

[Iscriviti alla newsletter di Corriere Roma](#)

30 ottobre 2024
© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Leggi e commenta](#)



I sette colli di Roma

Ogni sabato, **GRATIS**, fatti e misfatti della capitale

[ISCRIVITI](#)



CORRIERE DELLA SERA

Abbonati a Corriere della Sera | Gazzetta | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli | Quimamme | OFFERTE CORRIERE STORE | Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy | Preferenze sui Cookie

Codici Sconto | Corso di Inglese - Francese

Copyright 2024 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Data Mining Policy | Per la pubblicità: CAIORCS MEDIA SpA - Direzione Pubblicità
RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 270.000.000,00
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

Chi Siamo | Dichiarazione di accessibilità | The Trust Project



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/torna-food-wine-co-e-guarda-alla-salute-del-pianeta-1.3915653>

Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta - Terra e Gusto - Alto Adige

(ANSA) - ROMAROMA, 30 OTT - I nuovi strumenti digitali al servizio dell'etica e della sostenibilità per una sempre maggiore consapevolezza del consumatore, i cambiamenti del sistema food nella nuova globalizzazione, a fronte degli impatti di guerre e pandemie, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale nel settore agroalimentare. Torna, con un programma ricco di appuntamenti e dibattiti, Food, Wine & Co. la manifestazione-seminario organizzata 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. "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" il titolo di questa XIII edizione dal 5 al 7 novembre alla Fiera di Roma. Con oltre 740.000 aziende agricole, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del pil italiano. "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori", spiega Simonetta Pattuglia direttrice del Master e organizzatrice del seminario. e "tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale". Diventa quindi fondamentale, conclude, "integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta". (ANSA).

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://ambiente.tiscali.it/news/articoli/torna-food-wine-co-guarda-salute-pianeta/>

AMBIENTE

WHIRLPOOL Microonde+Grill +79€ 119,99€

News

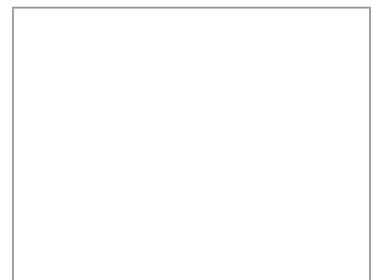
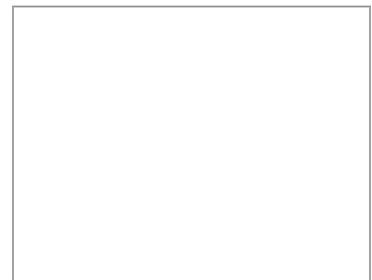
Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta

di Ansa 30-10-2024 - 20:12



LOADING...

(ANSA) - ROMAROMA, 30 OTT - I nuovi strumenti digitali al servizio dell'etica e della sostenibilità per una sempre maggiore consapevolezza del consumatore, i cambiamenti del sistema food nella nuova globalizzazione, a fronte degli impatti di guerre e pandemie, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale nel settore agroalimentare. Torna, con un programma ricco di appuntamenti e dibattiti, Food, Wine & Co. la manifestazione-seminario organizzata dal Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e dal Master in Marketing e



I più recenti

Imprese e territori, più sostenibile significa più competitivo

Enel, produzione energia a emissioni zero tocca l'84% del totale

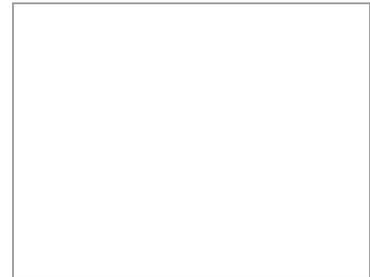
Dura critica del Brasile alle norme Ue contro la deforestazione

Management dello Sport dell'Università di Roma Tor Vergata.

[Empty box]

"Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" il titolo di questa XIII edizione dal 5 al 7 novembre alla Fiera di Roma. Con oltre 740.000 aziende agricole, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del pil italiano. "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori", spiega Simonetta Pattuglia direttrice del Master e organizzatrice del seminario. e "tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale". Diventa quindi fondamentale, conclude, "integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta". (ANSA). .

Legambiente, l'Italia importa l'80% di legno che usa



[Empty box]

Le Rubriche

di Ansa 30-10-2024 - 20:12



Commenti

[Leggi la Netiquette](#)

Tessa Gelisio

Fin da piccola Tessa Gelisio si occupa di ambiente collaborando con associazioni...

Claudia Mura

Nata a Cagliari nel 1968, si è laureata in Filosofia nel 1997. Dopo alcune...

Stefania Divertito

Napoletana, è giornalista d'inchiesta, comunicatrice e scrittrice specializzata...

Roberto Zonca

Nato a Cagliari il 10 giugno del 1974. Giornalista professionista, perito...

Serena Ritarossi

Di origine ciociara, classe '94, si laurea in Editoria e Scrittura alla Sapienza...

Greenpeace

Greenpeace è una organizzazione globale indipendente che sviluppa campagne e...

Ignazio Dessì

Giornalista professionista, laureato in Legge con trascorsi politico...

Consorzio Costa Smeralda

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.ansa.it/ansa2030/notizie/lavoro_formazione/2024/10/30/torna-food-wine-co-e-guarda-alla-salute-del-pianeta_d4501e34-1a05-4b11-bfc5-1d2c67ebbbc1.html



Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta - Lavoro & Sviluppo - Ansa.it

I nuovi strumenti digitali al servizio dell'etica e della sostenibilità per una sempre maggiore consapevolezza del consumatore, i cambiamenti del sistema food nella nuova globalizzazione, a fronte degli impatti di guerre e pandemie, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale nel settore agroalimentare. Torna, con un programma ricco di appuntamenti e dibattiti, Food, Wine & Co. la manifestazione-seminario organizzata 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. **Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale** il titolo di questa XIII edizione dal 5 al 7 novembre alla Fiera di Roma. Con oltre 740.000 aziende agricole, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del pil italiano. "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori", spiega Simonetta Pattuglia direttrice del Master e organizzatrice del seminario. e "tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale". Diventa quindi fondamentale, conclude, "integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta". Riproduzione riservata © Copyright ANSA

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/alla-fiera-di-roma-food-wine-co-su-ai-nell-agroalimentare-1.3915518>

giovedì, 31 ottobre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime ●



04:51

Cora del Nord lancia
missile inte... protesta Usa

03:59

Messico, 13 morti per
esplosione in un'acciaiera



Home page > Terra e Gusto > Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.'...

Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

30 ottobre 2024



I più letti

Matilde, l'addio struggente del fidanzato: «Ti amo Stellina»

Violento scontro tra auto e moto al Millennium Center di Rovereto

Castel Pergine, a una giovane coppia di chef la gestione di ristorante e hotel

In bici contro un fuoristrada, Rudy Butti di Campodenno muore dopo tre settimane di coma

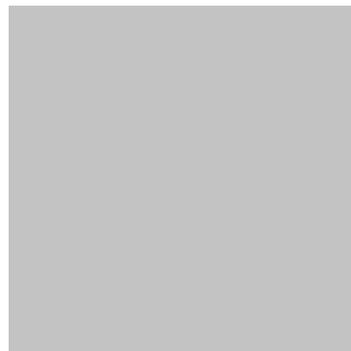
Morta Matilde Lorenzi, mondo dello sci sotto shock

(ANSA) - ROMA, 30 OTT - Dal 5 al 7 novembre, presso la nuova Fiera di Roma, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà

italiane nel settore agroalimentare ed enogastronomico. Questa XIII edizione si intitola: **"Food planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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. Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House - Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del Pil italiano. Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co., commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati Onu, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili". "Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori", conclude Pattuglia.

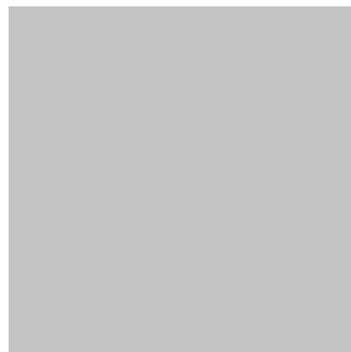
Il concept di Food, Wine & Co. è stato ideato nel 2012 da Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, direttrice del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista enogastronomica. L'intero Seminario è inserito tra i PCTO - Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli studenti e alle studentesse delle scuole secondarie superiori italiane. La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 è gratuita (ANSA).

Video



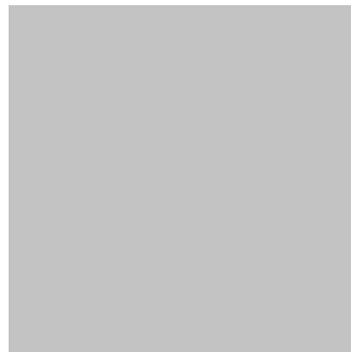
TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/torna-food-wine-co-e-guarda-alla-salute-del-pianeta-1.3915653>

giovedì, 31 ottobre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località



Altre

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Speciali

Le ultime ●



04:51

Cora del Nord lancia
missile inte... protesta Usa

03:59

Messico, 13 morti per
esplosione in un'acciaiera



Home page > Terra e Gusto > Torna Food, Wine & Co e guarda alla...

Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta

30 ottobre 2024



I più letti

Matilde, l'addio struggente del fidanzato: «Ti amo Stellina»

Violento scontro tra auto e moto al Millennium Center di Rovereto

Castel Pergine, a una giovane coppia di chef la gestione di ristorante e hotel

In bici contro un fuoristrada, Rudy Butti di Campodenno muore dopo tre settimane di coma

Morta Matilde Lorenzi, mondo dello sci sotto shock

(ANSA) - ROMAROMA, 30 OTT - I nuovi strumenti digitali al servizio dell'etica e della sostenibilità per una sempre maggiore consapevolezza del consumatore, i cambiamenti del sistema food nella nuova globalizzazione, a fronte

degli impatti di guerre e pandemie, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale nel settore agroalimentare. Toma, con un programma ricco di appuntamenti e dibattiti, Food, Wine & Co. la manifestazione-seminario organizzata 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.

"Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" il titolo di questa XIII edizione dal 5 al 7 novembre alla Fiera di Roma.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del pil italiano.

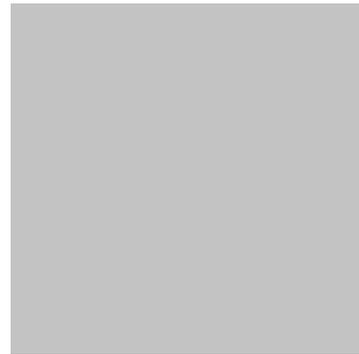
"A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori", spiega Simonetta Pattuglia direttrice del Master e organizzatrice del seminario. e "tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale". Diventa quindi fondamentale, conclude, "integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta". (ANSA).

Video



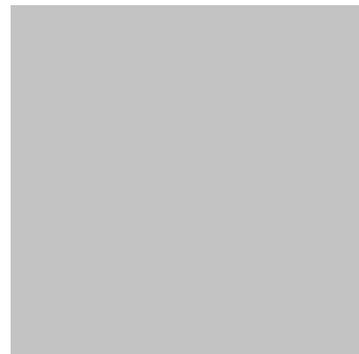
TERRA-E-GUSTO

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



TERRA-E-GUSTO

In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



TERRA-E-GUSTO

Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi





TERRA-E-GUSTO

Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità'

Scuola & Ricerca

INVESTIMENTI

Edilizia scolastica in Trentino, dalla Provincia 34 milioni in più

LA NOVITÀ

Scuola, in Alto Adige il lunedì prima di un festivo ora è "ponte": regalo di Natale per 75.000 alunni

IL LIBRO

La grande avventura dell'Irst e le nuove frontiere dell'intelligenza artificiale raccontate dall'ex direttore Oliviero Stock

In primo piano

MONTAGNA



Precipita dalla Ovest
delle Tre Cime di
Lavaredo, morto
52enne gardesano



IL DRAMMA

Lizzana: macchina
contro camion
sull'autostrada del
Brennero, morto un
36enne



S.I.E. S.p.A.
Società Iniziative Editoriali
Via Missioni Africane n. 17
38121 Trento
P.I. 01568000226

Progetto Covid
Progetto Europa
Redazione
Scriveteci
Rss/xml
Pubblicità
Privacy Policy
Cookie Policy
Comunicati stampa

Social media



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.fooday.it/food-wine-co-food-planet-prodotti-territori-imprese-la-sfida-globale-xiii-edizione-5-7-novembre-2024-fiera-di-roma-phygital-edition.html>



Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾



Food, Wine & Co. “Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale” XIII Edizione 5-7 novembre 2024 – Fiera di Roma PHYGITAL EDITION

In collaborazione con Fiera di Roma, Welfair 2024, 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, Archi's.

Redazione



Emiliano Cecchi

Co-founder Fooday.it, dal 1996 creo e gestisco progetti editoriali online.

cecchi@puntoweb.net

31/10/2024 Categoria: **Eventi**



RUBRICHE





Photo credits: Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co. - fonte inc-comunicazione.it

Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: "FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE" e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House - Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro, con una crescita di oltre il 6% (SACE, 2024). Il 2023, secondo gli ultimi dati Coldiretti, si è chiuso con un +6,7% rispetto all'anno precedente.

La professoressa Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice del concept Food, Wine & Co., commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della XIII Edizione del seminario: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati ONU, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili".

Il 70% dell'acqua consumata nel mondo è infatti destinata all'agricoltura (FAO, 2023) e la



Pubblica con noi



Collabora
con Fooday

Scopri le opportunità

produzione alimentare è responsabile per il 25% delle emissioni globali di gas serra (IPCC, 2022). Infine, l'UE punta a ridurre le emissioni del 55% entro il 2030, con una transizione verso pratiche agricole più sostenibili (Green Deal europeo). Il 20% degli alimenti consumati in Europa proviene da agricoltura biologica (Eurostat, 2023).

La crescita del mercato di prodotti vegani e vegetariani del 60% (Statista, 2023) è rappresentativa di una grande fetta di domanda, circa all'85% dei consumatori, che sceglie i brand in base ai valori etici che essi rappresentano (Accenture, 2023). Questo ha portato a una crescita della comunicazione marketing basata su dati e personalizzazione del messaggio, con un focus su autenticità e sostenibilità nelle campagne.

La Dieta Mediterranea resta un modello salutare e sostenibile, fortemente rappresentativo dell'identità culinaria italiana, che deve essere valorizzata attraverso l'offerta di nuovi modelli di business e marketing e l'introduzione di nuovi rituali di consumo. E infine, i consumatori sono disposti investire principalmente nell'acquisto di prodotti provenienti da produzioni sostenibili (IBM, 2023). Le campagne di marketing devono dunque evidenziare trasparenza e responsabilità ambientale, includendo origine dei prodotti, riduzione dell'impatto ambientale della produzione, certificazioni ecologiche come "biologico" e "fairtrade".

"Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori" conclude la professoressa Pattuglia.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica. L'intero Seminario è inserito tra i PCTO - Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2024

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 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>

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-della-settimana-nRC_01112024_1915_510152092.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

24 ORE
Radiocor

MARTEDI' 5 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si apre la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude il 7 novembre.

MERCOLEDI' 6 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA
- Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, prosegue la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude domani.

GIOVEDI' 7 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

VENERDI' 8 novembre ----- - Nessun appuntamento in agenda.

[http://www.agrisole.ilsole24ore.com/.](http://www.agrisole.ilsole24ore.com/)

Red-

(RADIOCOR) 01-11-24 19:15:05 (0510)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA ITA

Gruppo Euronext

Euronext

Live Markets

Comunicati stampa

Altri link

Comitato Corporate Governance

Lavora con noi

Pubblicità

 EN

in

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-della-settimana-nRC_02112024_1902_396679118.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

24 ORE
Radiocor

MARTEDI' 5 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si apre la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude il 7 novembre.

MERCOLEDI' 6 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA
- Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, prosegue la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude domani.

GIOVEDI' 7 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

VENERDI' 8 novembre ----- - Nessun appuntamento in agenda.

[http://www.agrisole.ilsole24ore.com/.](http://www.agrisole.ilsole24ore.com/)

Red-

(RADIOCOR) 02-11-24 19:02:34 (0396)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA ITA

Gruppo Euronext

Euronext

Live Markets

Comunicati stampa

Altri link

Comitato Corporate Governance

Lavora con noi

Pubblicità

 EN

in

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.adcgroup.it/e20-express/portfolio-eventi/culturale/food-wine-co-food-planet.html>



ABBONAMENTI

CONTATTI

ABOUT US

MY ADC

LOGIN



ADC Group ▾ ADVexpress ▾ **e20express ▾** ADVexpressTV ▾ Health&Wellness ▾ Awards ▾

Cerca ▾

UPDATE:

[Home](#) / [e20express](#) / [Portfolio eventi](#) / [Evento culturale](#) / In partnership con Ega Worldwide alla Fiera di ...

31/10/2024 15:59



LEGGI le ultime notizie della sezione

Nuovo incontro del ciclo "Prometeon Meet the Titans" ideato da Prometeon Tyre Group. Roberto Bolle ospite speciale della serata

31/10/2024 16:47

"Giallo Limoncello": aperitivi letterari tra mistero e sapori italiani. La rassegna, ideata da Federica Fantozzi, è realizzata in collaborazione con Pallini

31/10/2024 15:44

Storie di vita, coraggio e lealtà nello sport protagoniste del Salone del Libro di Torino in occasione delle Nitto ATP Finals 2024

29/10/2024 18:40

"Arte al Centro" torna a ELNÒS Shopping. Fondazione Brescia Musei e la mostra Il Rinascimento Bresciano protagonisti del nuovo capitolo del progetto ideato da Ellisse - Communication Strategies

28/10/2024 14:57

Evento culturale

In partnership con Ega Worldwide alla Fiera di Roma in scena Food, Wine & Co. "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"

La XIII Edizione è in programma dal 5 al 7 novembre 2024 ed è stata realizzata anche grazie alla collaborazione con 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, Archi's

Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfare", si svolgerà la tredicesima edizione del Seminario "Food, Wine & Co.", l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"** e analizzerà il sistema food italiano e internazionale alla luce della nuova globalizzazione, degli impatti permanenti di guerre e pandemie, della sostenibilità e della spinta alla digitalizzazione, con un focus sul ruolo dell'Intelligenza Artificiale per l'analisi, la



strategia, e l'operatività nel settore agroalimentare. Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato (The European House – Ambrosetti 2024) e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. **A fine 2023 le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 64,4 miliardi di euro**, con una crescita di oltre il 6% (SACE, 2024). Il 2023, secondo gli ultimi dati Coldiretti, si è chiuso con un +6,7% rispetto all'anno precedente.

La professoressa **Simonetta Pattuglia** (nella foto), ideatrice e curatrice del concept **Food, Wine & Co.**, commenta, alla luce di questi dati, l'inizio della **XIII Edizione del seminario**: "A sostegno di questi grandi segnali di sviluppo è importante valorizzare gli strumenti di marketing e comunicazione disponibili. Strumenti di innovazione digitale che guardano sempre più alla sostenibilità e all'etica, per rafforzare il legame tra i brand e i consumatori. Del resto, la popolazione mondiale, e sono dati ONU, raggiungerà 8,5 miliardi entro il 2030 e la crescente domanda di cibo (+60% entro il 2050, FAO) richiede innovazioni agricole sostenibili".

Il 70% dell'acqua consumata nel mondo è infatti destinata all'agricoltura (FAO, 2023) e la produzione alimentare è responsabile per il 25% delle emissioni globali di gas serra (IPCC, 2022). Infine, l'UE punta a ridurre le emissioni del 55% entro il 2030, con una transizione verso pratiche agricole più sostenibili (Green Deal europeo). **Il 20% degli alimenti consumati in Europa proviene da agricoltura biologica (Eurostat, 2023).**

La crescita del mercato di prodotti vegani e vegetariani del 60% (Statista, 2023) è rappresentativa di una grande fetta di domanda, circa all'85% dei consumatori, che sceglie i brand in base ai valori etici che essi rappresentano (Accenture, 2023). Questo ha portato a una crescita della comunicazione marketing basata su dati e personalizzazione del messaggio, con un focus su autenticità e sostenibilità nelle campagne.

La Dieta Mediterranea resta un modello salutare e sostenibile, fortemente rappresentativo dell'identità culinaria italiana, che deve essere valorizzata attraverso l'offerta di nuovi modelli di business e marketing e l'introduzione di nuovi rituali di consumo. E infine, **i consumatori sono disposti investire principalmente nell'acquisto di prodotti provenienti da produzioni sostenibili (IBM, 2023).** Le campagne di marketing devono dunque evidenziare trasparenza e responsabilità ambientale, includendo origine dei prodotti, riduzione dell'impatto ambientale della produzione, certificazioni ecologiche come "biologico" e "fairtrade".

"Tra gli obiettivi di settore ci sono quelli di promuovere il concetto di "One Health", collegando salute umana, animale e ambientale, integrare lo storytelling autentico per educare i consumatori su come le loro scelte alimentari influenzano sul pianeta, utilizzare etichette interattive, ad esempio QR code, per tracciare l'intero ciclo di vita del prodotto, coinvolgendo i consumatori", conclude la professoressa Pattuglia.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica. **L'intero Seminario è inserito tra i PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.**

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2024 è gratuita. Per iscriversi a Food Wine & Co., è necessario accreditarsi alla mail pignedoli@economia.uniroma2.it

Info: <https://economia.uniroma2.it/commedia/home/> | <https://www.facebook.com/foodwineco>

MUMAC partecipa a Milano BookCity 2024 con la seconda MUMAC Book Week. In programma tre "incontri con l'autore"

25/10/2024 17:34

BookCity Milano 2024: a novembre la 13esima edizione della festa del libro diffusa e gratuita avrà 1597 eventi con oltre 3000 protagonisti. Intesa Sanpaolo ed Esselunga i principali partner

24/10/2024 15:28

Festa del libro medievale e antico di Saluzzo. Tema della IV edizione: "I colori nel Medioevo". La manifestazione è promossa da Fondazione Cassa di Risparmio di Saluzzo e Città di Saluzzo

22/10/2024 14:08

IEG - "PERL'ARTE": le opere del pittore vicentino Marco Vaccaro in mostra a Vicenza per la curatela di Marco Sormani

18/10/2024 18:08

Rome Art Week 2024. Al via l'evento culturale che conta 898 partecipazioni tra gallerie e spazi istituzionali, artisti e curatori e oltre 470 eventi diffusi nella Capitale. Onorato: "Un patrimonio da condividere per essere sempre più internazionali"

18/10/2024 14:41

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-della-settimana-nRC_03112024_1902_402132463.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

24 ORE
Radiocor

MARTEDI' 5 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si apre la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude il 7 novembre.

MERCOLEDI' 6 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA
- Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, prosegue la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude domani.

GIOVEDI' 7 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

VENERDI' 8 novembre ----- - Nessun appuntamento in agenda.

[http://www.agrisole.ilsole24ore.com/.](http://www.agrisole.ilsole24ore.com/)

Red-

(RADIOCOR) 03-11-24 19:02:45 (0402)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA ITA

Gruppo Euronext

Euronext

Live Markets

Comunicati stampa

Altri link

Comitato Corporate Governance

Lavora con noi

Pubblicità

 EN

in

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-giovedi--7-novembre-nRC_04112024_1915_648208877.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDI' 7 NOVEMBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Roma: Stati Generali del Mercato del Food & Beverage, organizzato da Italgrob, la Federazione Italiana Distributori Horeca, in collaborazione con Italian exhibition Group. Ore 10,30. Partecipano, tra gli altri, Matteo Gelmetti, senatore; Carlo Alberto Buttarelli, presidente Federdistribuzione; Vittorio Cino direttore Centro-Marca; Roberto Calugi, d.g. Fipe; Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe; Federico Sannella, vice-presidente Assobirra; Giovanni Clerici, direttore Mineracqua. Presso Confindustria.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>.

Red-

(RADIOCOR) 04-11-24 19:15:15 (0648)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA

ENTI ASSOCIAZIONI CONFEDERAZIONI ECONOMIA

COMMERCIO ITA

Gruppo Euronext

[Euronext](#)

[Live Markets](#)

[Comunicati stampa](#)

Altri link

[Comitato Corporate Governance](#)

[Lavora con noi](#)

[Pubblicità](#)



 in

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-martedi--5-novembre-nRC_04112024_1915_646208877.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI MARTEDI' 5 NOVEMBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si apre la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude il 7 novembre.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>.

Red-

(RADIOCOR) 04-11-24 19:15:00 (0646)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA ITA

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-mercoledi--6-novembre-nRC_04112024_1915_647208877.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI MERCOLEDI' 6 NOVEMBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, prosegue la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude domani.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>.

Red-

(RADIOCOR) 04-11-24 19:15:12 (0647)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA ITA

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-della-settimana-nRC_04112024_0810_65641130.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

24 ORE
Radiocor

MARTEDI' 5 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si apre la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude il 7 novembre.

MERCOLEDI' 6 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA
- Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, prosegue la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude domani.

GIOVEDI' 7 novembre ----- EVENTI E CONFERENZE STAMPA -
Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realta' italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

VENERDI' 8 novembre ----- - Nessun appuntamento in agenda.

[http://www.agrisole.ilsole24ore.com/.](http://www.agrisole.ilsole24ore.com/)

Red-

(RADIOCOR) 04-11-24 08:10:16 (0065)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA ITA

Gruppo Euronext

Euronext

Live Markets

Comunicati stampa

Altri link

Comitato Corporate Governance

Lavora con noi

Pubblicità

 EN

in

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://horecanews.it/a-roma-torna-lappuntamento-con-food-wine-co>

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWSLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM



TUTTE LE NOTIZIE

A Roma torna l'appuntamento con "Food, Wine & Co."

Dal 5 al 7 novembre 2024 si terrà a Roma la XIII edizione del seminario "Food, Wine & Co.", focalizzato su agroalimentare e innovazione

EVENTI

Redazione 5 4 Nov 2024 - 09:42



XIII Edizione Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Aventino edificio Sc2

Food, Wine & Co.

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

5-6-7 novembre 2024

una tavola rotonda
cinque sessioni

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

FOOD WINE & CO.

EVENTI - Dal 5 al 7 novembre 2024, presso Fiera di Roma, in via Portuense 1645, nell'ambito di "Welfair", si svolgerà la tredicesima edizione del **Seminario "Food, Wine & Co."**, l'appuntamento che dal 2012 valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico.

Da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione, il seminario 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 XIII edizione si intitola: **"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 - e delle nuove di forme di marketing e comunicazione anche in agricoltura e nel settore enogastronomico.

Viene pertanto analizzato il sistema agroindustriale italiano pubblico e privato in relazione con i territori ed i 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.

IL PROGRAMMA

6 SESSIONI

- 5 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 - Tavola Rotonda Introduttiva
- 5 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 - Sessione "Prodotti e Consumatori"
- 6 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 - Sessione "Territori"

Ultime notizie pubblicate

Mazzetti d'Altavilla inaugura due nuovi Grappa Store a Torino e Milano

Riapre Amaro, il Lobby & Lounge Bar di Villa Agrippina nel cuore di Roma

6 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione "Aziende"
7 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Sessione "Prospettiva internazionale"
7 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Sessione "Innovazione"
Nell'ambito della Tavola Rotonda Innovazione verrà presentato il libro "FOOD IN ITALY. Il settore agroindustriale ed enogastronomico", a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

IL 5 NOVEMBRE

Si partirà con la Tavola Rotonda Introduttiva, che fornirà una panoramica dei cambiamenti in atto e lo stato dell'arte complessivo delle industry;
La Prima Sessione: "Prodotti e Consumatori", si concentrerà 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.

IL 6 NOVEMBRE

La Seconda Sessione, "Territori", si concentrerà sull'importanza del territorio e dei suoi prodotti nel contesto agroalimentare economico allargato, sia a livello nazionale sia internazionale;
La Terza Sessione, "Aziende", sarà dedicata alla complessità del fare impresa nel settore agroindustriale ed enogastronomico.

IL 7 NOVEMBRE

La Quarta Sessione, "Prospettiva internazionale", evidenzierà l'importanza di una 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).
La Quinta Sessione, "Innovazione", si proporrà di scoprire le best practice nazionali e internazionali, per approfondire le tendenze innovative del settore agroindustriale ed enogastronomico.
La sessione si chiuderà con la presentazione del volume FOOD IN ITALY, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista enogastronomica.
L'intero Seminario è inserito tra i PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata", dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori italiane.

Leggi l'articolo anche su [FoodyBev.com](https://foodybev.com) e [Canalevino.it](https://canalevino.it)

[HorecaneWS.it](https://horecaneWS.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

T a g: [notizie ristorazione e horeca di oggi](#) [horeca](#) [foodservice](#) [seminario](#) [agroalimentare](#) [enogastronomico](#)
[innovazione](#) [sostenibilità](#) [marketing](#) [comunicazione](#) [territori](#) [consumatori](#) [globalizzazione](#)

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome *

Numero telefonico *

Indirizzo email *

Testo del messaggio *

Privacy Accconsento all'uso e al trattamento dei dati personali forniti, secondo le condizioni riportate nel documento della gestione Privacy [Privacy](#)

- Alla scoperta del Canchanchara: storia, curiosità, abbinamenti
- Nuova Simonelli alla fiera GulfHost con Nuova Aurelia
- A Roma torna l'appuntamento con "Food, Wine & Co."
- Baccanale 2024: i ristoranti di Imola celebrano l'olio d'oliva con menù esclusivi
- Generazioni italiane a confronto sulla tradizione in cucina. L'indagine Ipsos
- Leni's: il vero biologico da filiera corta e certificata
- Debutta in comunicazione Dadocrema Bauer, il primo dado in crema
- "Momenti di Gusto Birra", un viaggio tra i birrifici di Anversa
- La Francia del vino tra espanti e attivazione di fondi di emergenza
- Tendenze: i cibi gourmet conquistano 3 consumatori su 4
- Novità dai principali mercati. Le pillole di Areté su Uova e Cacao
- Halloween. Silb-Fipe chiede più controlli per eventi non autorizzati
- Crescita del mercato dei vini kasher: fino a +7% nei prossimi cinque anni



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.italiaoggi.it/news/tor-vergata-il-sistema-food-tra-territori-e-imprese-2644914>

news, articoli, rubriche

Italia Oggi
QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

Registrati Login

ABBONATI ORA

Home News Archivio Politica Marketing Fisco Lavoro EntiLocali Scuola Agricoltura Appalti Guide Edicola My IO

Politica Attualità estero Marketing Economia Diritto e Fisco Diritto e Sport Fisco Giustizia PA Lavoro Professioni Ordini e Associazioni Scuola Agricoltura Contabilità

NEWS

TUTTE LE NEWS

ITALIAOGGI - NUMERO 262 PAG. 17 DEL 06/11/2024

MARKETING

Tor Vergata, il sistema food tra territori e imprese

I territori della Penisola e i loro sistemi agroalimentari, coi riflessi positivi pure sul turismo, ma anche la complessità del fare impresa nel settore agroindustriale ed enogastronomico, vista l'offerta sempre più variegata di prodotti e servizi: sono questi i temi sotto i riflettori oggi alla 13ª edizione di «Food, Wine & Co.», 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», con la curatela della professoressa Simonetta Pattuglia, direttrice dei due master. Prospettiva internazionale e innovazione sono i temi discussi domani.

Sei già abbonato? [Accedi](#)

Continua a leggere l'articolo, abbonati a Italia Oggi

Mensile Digital

- Il quotidiano in versione digitale dall'1 del mattino
- Accesso illimitato a italiaoggi.it
- ItaliaOggi Sette disponibile dalla domenica

1,00 € per 1 mese,
poi 13,99 €/mese per 12
mesi
19,99 €/mese

Annuale Digital

- Il quotidiano in versione digitale dall'1 del mattino
- Accesso illimitato a italiaoggi.it
- ItaliaOggi Sette disponibile dalla domenica

199 € per 1 anno
229 €/anno

Annuale Digital Premium

- Il quotidiano in versione digitale dall'1 del mattino
- Accesso illimitato a italiaoggi.it
- ItaliaOggi Sette disponibile dalla domenica
- Le 12 Guide Fiscali e Giuridiche di ItaliaOggi

199 € per 1 anno
269 €/anno

PROMO

Le News più lette

1. Inizia oggi la fase due del concordato preventivo biennale
2. Riapre il concordato fiscale
3. Concordato, sì al 15%: oltre 700mila adesioni
4. Scudo fiscale, l'Agenzia delle entrate ha aggiornato le comunicazioni nei cassetti fiscali
5. Concordato da psicodramma

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://eurofishmarket.it/food-wine-seminario-roma-sostenibilita-digital/>



[Servizi](#) [Eventi](#) [Dicono di noi](#) [L'azienda](#) [News](#) [Legis](#) [FishShop](#) [Contatti](#)

[Richiedi informazioni](#)

[Home](#) - [Eventi](#) - A Roma il Seminario FOOD, WINE & CO. su sostenibilità, digitalizz...

A Roma il Seminario FOOD, WINE & CO. su sostenibilità, digitalizz...

6 Nov 2024

2 min

Cosa vedremo in questo articolo

Dal 5 al 8 novembre si è svolto presso la Fiera di Roma la XIII edizione del Seminario FOOD, WINE & CO., curato dalla Prof.ssa Simonetta Pattuglia. L'evento, organizzato in collaborazione con il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media e il Master in Marketing e Management dello Sport, quest'anno ha come tema centrale "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale.

Tavola rotonda introduttiva

La giornata inaugurale ha visto una Tavola Rotonda Introduttiva e la Prima Sessione dal titolo "Prodotti e consumatori", dove si è discusso dei principali temi che stanno trasformando il settore agroindustriale ed enogastronomico. Al centro del dibattito: **sostenibilità, digitalizzazione e creatività.**

Alcuni degli argomenti chiave del dibattito

Dopo un'introduzione della Prof.ssa Pattuglia, che ha ripercorso la storia del Seminario e l'evoluzione del settore, 14 speaker esperti hanno esplorato argomenti chiave come la filiera sostenibile, il benessere, la dieta, la comunicazione e le nuove abitudini di consumo.

L'intervento di Valentina Tepedino sulla filiera ittica

Valentina Tepedino, medico veterinario specializzata in prodotti ittici, direttrice del periodico Eurofishmarket e referente nazionale della SIMEVeP per il settore ittico e dell'Associazione Donne Medico Veterinario, ha realizzato un intervento intitolato "Prodotto ittico italiano. Sfide e opportunità".

"Cosa si intende per prodotto ittico italiano?" – ha esordito Tepedino – "La domanda non è così scontata, e neppure la risposta, considerando che la maggior parte di distributori, ristoratori e consumatori si dice interessata al tema, ma spesso non sa come identificare e acquistare correttamente un prodotto ittico italiano.

Partendo da questa premessa, il primo nodo da sciogliere è stato chiarire la confusione, presente a vari livelli della filiera, consumatori compresi, su origine, provenienza e significato corretto di 'Made in Italy' per il prodotto ittico."





05/11/2024, Roma Tor Vergata
“Prodotto ittico italiano.
Sfide e opportunità”



SUGGERITI DA EUROFISHMARKET



Articoli correlati



05/11/2024, Roma Tor Vergata

“Prodotto ittico italiano: sfide e opportunità”
Novembre 6, 2024
A Roma il Seminario FOOD, WINE & CO. su sostenibilità, digitalizz...
[Scopri di più](#)



Novembre 4, 2024
Essere o benessere: le specie ittiche provano dolore?
[Scopri di più](#)

Ottobre 31, 2024
SIMEVeP e ADMV al Ministero della Salute: Nuove Sinergie su Sicurezza ...
[Scopri di più](#)



05/11/2024, Roma Tor Vergata
“Prodotto ittico italiano.





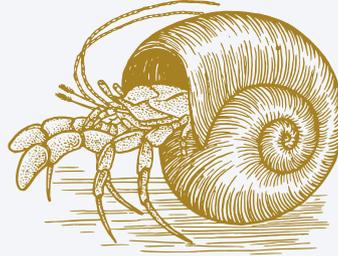
Sfide e opportunità



POSSIAMO AIUTARTI?

Contattaci

Per entrare in contatto con [Eurofishmarket](#), conoscere meglio i nostri servizi e confrontarsi con un operatore.



Contatti

Per aiutarci a comprendere meglio le tue esigenze e i tuoi obiettivi, ti invitiamo a compilare il modulo di contatto.

segreteria@eurofishmarket.it

051 715202

Piazza Amendola 8 40013 Castel Maggiore Bologna Italy

051 715202

Ragione sociale

Ragione sociale o nome

Email

La tua migliore mail

Messaggio

Messaggio

Acconsento alla [Privacy Policy](#) di Eurofishmarket

Dichiaro di volere ricevere news, risorse e offerte da parte di EuroFishMarket

Invia



MAPPA DEL SITO

Servizi

Eventi

Dicono di noi

L'azienda

News

LegisFish

Shop

Contatti

CONTATTI

EUROFISHMARKET S.R.L.
Via Castiglione 28
40124 Bologna – Italy
P.IVA 04588630964
Tel. [051 5872521](tel:0515872521)

Mail: segreteria@eurofishmarket.it

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Rimani aggiornato su tutte le novità del settore ittico.

Nome

Cognome

Email

Categoria

▼ Organi di Controllo

Desidero iscrivermi alla Newsletter di EFM e accetto la [Privacy Policy](#)

Invia

© 2024 Eurofishmarket. All rights reserved.

[Privacy Policy](#)

[Cookies Settings](#)

[Hai bisogno di supporto?](#) 

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-giovedi--7-novembre-nRC_06112024_0724_17150962.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDI' 7 NOVEMBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Roma: Stati Generali del Mercato del Food & Beverage, organizzato da Italgrob, la Federazione Italiana Distributori Horeca, in collaborazione con Italian exhibition Group. Ore 10,30. Partecipano, tra gli altri, Matteo Gelmetti, senatore; Carlo Alberto Buttarelli, presidente Federdistribuzione; Vittorio Cino, direttore Centro-Marca; Roberto Calugi, d.g. Fipe; Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe; Federico Sannella, vicepresidente Assobirra; Giovanni Clerici, direttore Mineracqua. Presso Confindustria.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>.

Red-

(RADIOCOR) 06-11-24 07:24:05 (0017)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA

ENTI ASSOCIAZIONI CONFEDERAZIONI ECONOMIA

COMMERCIO ITA

Gruppo Euronext

Euronext

Live Markets

Comunicati stampa

Altri link

Comitato Corporate Governance

Lavora con noi

Pubblicità

 EN



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-mercoledi--6-novembre-nRC_06112024_0724_16150962.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI MERCOLEDI' 6 NOVEMBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, prosegue la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645. L'evento si conclude domani.

[http://www.agrisole.ilsole24ore.com/.](http://www.agrisole.ilsole24ore.com/)

Red-

(RADIOCOR) 06-11-24 07:24:00 (0016)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA ITA

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/agroalimentare-gli-avvenimenti-di-giovedi--7-novembre-nRC_07112024_0724_9204671.html



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDI' 7 NOVEMBRE



EVENTI E CONFERENZE STAMPA - Roma: nell'ambito di 'Welfair' e in collaborazione con Fiera di Roma, si conclude la tredicesima edizione del Seminario 'Food, Wine & Co.', appuntamento che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Via Portuense, 1645.

- Roma: Stati Generali del Mercato del Food & Beverage, organizzato da Italgrob, la Federazione Italiana Distributori Horeca, in collaborazione con Italian exhibition Group. Ore 10,30. Partecipano, tra gli altri, Matteo Gelmetti, senatore; Carlo Alberto Buttarelli, presidente Federdistribuzione; Vittorio Cino, direttore Centro-Marca; Roberto Calugi, d.g. Fipe; Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe; Federico Sannella, vicepresidente Assobirra; Giovanni Clerici, direttore Mineracqua. Presso Confindustria.

- Bologna: nell'ambito di EIMA 2024, conferenza stampa di presentazione di 'SpyFly', organizzata da Netsens, azienda del Gruppo Diagram. Ore 11,00. Viale Aldo Moro - Pad. 22.

<http://www.agrisole.ilsole24ore.com/>.

Red-

(RADIOCOR) 07-11-24 07:24:00 (0009)FOOD 5 NNNN

TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI BOLOGNA COMUNE DI BOLOGNA BOLOGNA

ENTI ASSOCIAZIONI CONFEDERAZIONI ECONOMIA

COMMERCIO ITA

Gruppo Euronext

[Euronext](#)

[Live Markets](#)

[Comunicati stampa](#)

Altri link

[Comitato Corporate Governance](#)

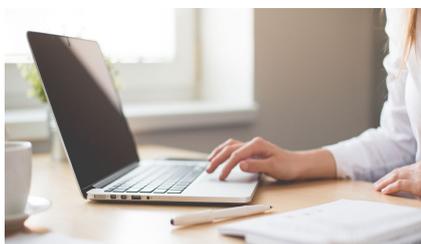
[Lavora con noi](#)

[Pubblicità](#)



Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://agricolae.eu/formazione-concluso-il-seminario-food-wine-co-organizzato-dalluniversita-tor-vergata-a-roma/>



Formazione, concluso il seminario Food, Wine & Co organizzato dall'Università Tor Vergata a Roma

Si è concluso ieri il seminario FOOD, WINE & CO., l'appuntamento alla XIII edizione che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Ideato dalla professoressa Simonetta Pattuglia e 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", è da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione. Al centro dell'evento, quest'anno intitolato "**FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE**", il dibattito su tre asset fondamentali legati al futuro del settore agroalimentare italiano: **SOSTENIBILITA', DIGITALIZZAZIONE E CREATIVITA'**. **PER LA SOSTENIBILITA'** in ambito agroalimentare si guarda alla riduzione dell'uso di pesticidi del 50% entro il 2030 (Strategia Farm to Fork, 2023), alla crescita (del 14% fino al 2032) delle pratiche agricole rigenerative per ripristinare la salute del suolo (Emergen Research, 2023), all'aumento del 28% della domanda di prodotti locali e a Km0 (Legacop e Ipsos, 2022) e, infine, alla valorizzazione della dieta mediterranea biologica come modello per salute e sostenibilità ambientale (FAO, 2023); **IN CAMPO DIGITALE** si guarda all'importanza della valorizzazione dell'agricoltura di precisione, finalizzata all'uso di dati per migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e ottimizzare le rese (Osservatorio Smart Agrifood, 2024). Si rileva la crescita del 20% nell'uso di app per la tracciabilità e personalizzazione dei prodotti alimentari (McKinsey, 2023), così come quella delle vendite online di alimenti in crescita del 60% nel 2023, con un forte aumento dell'e-commerce alimentare (ENIT, 2023); **SI METTE IN CAMPO LA CREATIVITA'** grazie alla crescente integrazione di tecnologia nelle esperienze gastronomiche: ristoranti virtuali, eventi interattivi (Forbes, 2023), collaborazioni tra food, mixologi e brand di moda, per creare esperienze culinarie innovative (Milano Finanza, 2024), esplosione del fenomeno dei ristoranti pop-up e delle esperienze gastronomiche immersive (ELLE, 2024) e nuove forme di presentazione dei prodotti alimentari sui social media: video ricette, storytelling di brand, ecc. "La sostenibilità e la rivoluzione digitale stanno ridisegnando il futuro del marketing e della comunicazione nell'agroalimentare, tracciando una nuova rotta verso un settore più innovativo e responsabile. L'adattamento a questi cambiamenti diventa una sfida cruciale per il settore agroalimentare italiano, chiamato ad evolversi per restare competitivo in un contesto in continua trasformazione. In questo contesto il marketing e la comunicazione giocheranno un ruolo chiave nella fidelizzazione del consumatore e nel trasmettere l'impegno alla sostenibilità delle aziende agroalimentari", conclude la professoressa Simonetta Pattuglia.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://horecanews.it/si-conclude-il-seminario-food-wine-co-al-centro-il-futuro-dell-agroalimentare-italiano>

PAGINEHORECA.IT | HORECANEWLETTER.COM | HORECATV.IT | ILFUORICASA.IT | WIKIHORECA.COM



TUTTE LE NOTIZIE

Si conclude il seminario Food, Wine & Co.: al centro il futuro dell' agroalimentare italiano

Concluso il seminario FOOD, WINE & CO. su sostenibilità, digitalizzazione e creatività nel settore agroalimentare, promosso dall'Università Tor Vergata



EVENTI

Redazione 5 8 Nov 2024 - 15:47



EVENTI - Si è concluso ieri il seminario **FOOD, WINE & CO.**, l'appuntamento alla XIII edizione che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Ideato dalla professoressa **Simonetta Pattuglia** e 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"**, è da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione.

Al centro dell'evento evento, quest'anno intitolato "**FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE, LA SFIDA GLOBALE**", il dibattito su tre asset fondamentali legati al futuro del settore agroalimentare italiano: **SOSTENIBILITA', DIGITALIZZAZIONE E CREATIVITA'**.

PER LA SOSTENIBILITA' in ambito agroalimentare si guarda alla riduzione dell'uso di pesticidi del 50% entro il 2030 (Strategia Farm to Fork, 2023), alla crescita (del 14% fino al 2032) delle pratiche agricole rigenerative per ripristinare la salute del suolo (Emergen Research, 2023), all'aumento del 28% della domanda di prodotti locali e a Km0 (Legacop e Ipsos, 2022) e, infine, alla valorizzazione della dieta mediterranea biologica come modello per salute e sostenibilità ambientale (FAO, 2023);

IN CAMPO DIGITALE si guarda all'importanza della valorizzazione dell'agricoltura di precisione, finalizzata all'uso di dati per migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e ottimizzare le rese (Osservatorio Smart Agrifood, 2024). Si rileva la crescita del 20% nell'uso di app per la tracciabilità e personalizzazione dei prodotti alimentari (McKinsey, 2023), così come quella delle vendite online di alimenti in crescita del 60% nel 2023, con un forte aumento dell'e-commerce alimentare (ENIT, 2023);

SI METTE IN CAMPO LA CREATIVITA' grazie alla crescente integrazione di tecnologia nelle esperienze gastronomiche: ristoranti virtuali, eventi interattivi (Forbes, 2023), collaborazioni tra food, mixologi e brand di moda, per creare esperienze culinarie innovative (Milano Finanza, 2024), esplosione del fenomeno dei ristoranti pop-up e delle esperienze gastronomiche immersive (ELLE, 2024) e nuove forme di presentazione dei prodotti alimentari sui social media: video ricette, storytelling di brand, ecc.

Ultime notizie pubblicate

Si prepara a debuttare il 1° Campionato Mondiale di Pizza Contemporanea

Guida Michelin 2025: al Ristorante Santa Elisabetta confermata la seconda Stella Michelin

Si conclude il seminario Food, Wine & Co.: al centro il futuro dell' agroalimentare italiano

"La sostenibilità e la rivoluzione digitale stanno ridisegnando il futuro del marketing e della comunicazione nell'agroalimentare, tracciando una nuova rotta verso un settore più innovativo e responsabile. L'adattamento a questi cambiamenti diventa una sfida cruciale per il settore agroalimentare italiano, chiamato ad evolversi per restare competitivo in un contesto in continua trasformazione. In questo contesto il marketing e la comunicazione giocheranno un ruolo chiave nella fidelizzazione del consumatore e nel trasmettere l'impegno alla sostenibilità delle aziende agroalimentari", conclude la professoressa **Simonetta Pattuglia**.

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 e del Master in Marketing e Management dello Sport, Curatrice dell'evento formativo, e **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista enogastronomica. L'intero Seminario è inserito tra i **PCTO – Progetti per le Competenze Trasversali e l'Orientamento della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"**, dedicati agli Studenti e alle Studentesse delle Scuole Secondarie Superiori Italiane.

Leggi l'articolo anche su [Canalevino.it](#)

[HorecaneWS.it](#) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

T
a
g
:

- notizie ristorazione e horeca di oggi
- horeca
- foodservice
- FOOD WINE & CO.
- agroalimentare italiano
- Università di Roma Tor Vergata
- sostenibilità agroalimentare
- digitalizzazione
- creatività
- marketing agroalimentare
- dieta mediterranea biologica
- agricoltura di precisione
- ristoranti virtuali

Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua.

Nome e cognome *

Numero telefonico *

Indirizzo email *

Testo del messaggio *

Privacy Accconsento all'uso e al trattamento dei dati personali forniti, secondo le condizioni riportate nel documento della [gestione Privacy](#)

- I trend della Mixology: meno alcool, più foodpairing e attenzione al cliente
- Amarone Barrique di Bonollo 1908 si aggiudica la Double Gold Medal all'ISC
- EmergenteSala: ripartono le sfide della nuova edizione
- APPIUS 2020, l'undicesima edizione del vino più pregiato della Cantina San Michele Appiano
- Offerta di lavoro - Cuoco Capo Partita per ristorante in centro - Roma
- Vulcanico Serprino: la grande degustazione del Serprino dei Colli Euganei
- Michelangelo Mammoliti tra i migliori sei chef d'Italia
- 1861 Diciottesessantuno: a Milano apre la nuova enoteca con cucina e piatti fusion
- Birrificio Italiano Spirits: una nuova linea di distillati firmata Agostino Arioli
- Ferrero presenta la nuova Tavoletta FERRERO ROCHER Nocciola & Mandorla
- Starhotels celebra la "Settimana della cucina Italiana nel Mondo"
- L'8 novembre si celebra la seconda edizione del Wine in Moderation Day

← [ARTICOLO PRECEDENTE](#) [ARTICOLO SUCCESSIVO](#) →

[I trend della Mixology: meno alcool, più foodpairing eGuida Michelin 2025: al Ristorante Santa Elisabetta attenzione al cliente](#) confermata la seconda Stella...

Ti potrebbe interessare anche

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.efanews.eu/it/item/45424-sostenibilita-digitalizzazione-e-creativita-tre-asset-fondamentali-per-il-futuro-agroalimentare-italiano.html>



Non riceve alcun finanziamento pubblico

Direttore responsabile:
CLARA MOSCHINI



Home

Notizie

Video

Abbonamenti

Contattaci



Cerca in Notizie...

Home ► Studi e ricerche

Sostenibilità, digitalizzazione e creatività: tre asset fondamentali per il futuro agroalimentare italiano

Se n'è discusso al seminario Food, Wine & CO., organizzato dall'Università di Roma Tor Vergata



Si è concluso ieri il seminario Food, Wine & CO., l'appuntamento alla XIII edizione che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. Ideato dalla professoressa **Simonetta Pattuglia** e 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", è da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione.

Al centro dell'evento evento, quest'anno intitolato "Food Planet: Prodotti, Territori, Imprese. La sfida globale", il dibattito su tre asset fondamentali legati al futuro del settore agroalimentare italiano: sostenibilità, digitalizzazione e creatività.

Per la sostenibilità in ambito agroalimentare si guarda alla riduzione dell'uso di pesticidi del 50% entro il 2030 (Strategia Farm to Fork, 2023), alla crescita (del 14% fino al 2032) delle pratiche agricole rigenerative per ripristinare la salute del suolo (Emergen Research, 2023), all'aumento del 28% della domanda di prodotti locali e a Km0 (Legacop e Ipsos, 2022) e, infine, alla valorizzazione della dieta mediterranea biologica come modello per salute e sostenibilità ambientale (Fao, 2023);

In campo digitale si guarda all'importanza della valorizzazione dell'agricoltura di precisione, finalizzata all'uso di dati per migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e ottimizzare le rese (Osservatorio Smart Agrifood, 2024). Si rileva la crescita del 20% nell'uso di app per la tracciabilità e personalizzazione dei prodotti alimentari (McKinsey, 2023), così come quella delle vendite online di alimenti in crescita del 60% nel 2023, con un forte aumento dell'e-commerce alimentare (Enit, 2023);

Si mette in campo la creatività grazie alla crescente integrazione di tecnologia nelle esperienze gastronomiche: ristoranti virtuali, eventi interattivi (Forbes, 2023), collaborazioni tra food, mixologi e brand di moda, per creare esperienze culinarie innovative (Milano Finanza, 2024), esplosione del fenomeno dei ristoranti pop-up e delle esperienze gastronomiche immersive (Elle, 2024) e nuove forme di presentazione dei prodotti alimentari sui social media: video ricette, storytelling di brand, ecc.

"La sostenibilità e la rivoluzione digitale stanno ridisegnando il futuro del marketing e della comunicazione nell'agroalimentare, tracciando una nuova rotta verso un settore più innovativo e responsabile. L'adattamento a questi cambiamenti diventa una sfida cruciale per il settore agroalimentare italiano, chiamato ad evolversi per restare competitivo in un contesto in continua trasformazione. In questo contesto il marketing e la comunicazione giocheranno un ruolo chiave nella fidelizzazione del consumatore e nel trasmettere l'impegno alla sostenibilità delle aziende agroalimentari", conclude la professoressa **Pattuglia**.

Studi e ricerche

SCOPRI I VANTAGGI
DI ABBONARSI A



Ultimi video



La settimana di EFA News in
180 secondi

Successo per Ecomondo, la fiera del green. Si è conclusa oggi a Rimini Ecomondo, la fiera organizzata in una struttura a basso impatto ambientale. Tra i protagonisti di questa edizione Assica, Caviro,...



Food & Beverage: speranze
e preoccupazioni dei player
italiani

Gli operatori del Food & Beverage vivono un momento in bilico tra le soddisfazioni della ripresa del post-Covid e le preoccupazioni legate alla fase successiva, dall'inflazione alle tasse, senza trascurare...

Visualizza video precedenti

Imi - 45424

Roma, RM, Italia, 08/11/2024 16:58
EFA News - European Food Agency

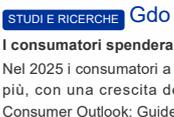
Simili



STUDI E RICERCHE **Fao/2. Diete non salutari costano 8000 mld dollari all'anno**

Circa il 70% dei costi nascosti da malattie non trasmissibili, specie nei sistemi industrializzati

Uno studio dettagliato della Fao, che ha coinvolto 156 paesi conferma che i costi nascosti nei sistemi agroalimentari globali ammontano a circa 12mila miliardi di dollari all'anno. Di questa cifra, circa... [continua](#)



STUDI E RICERCHE **Gdo in espansione nel mondo**

I consumatori spenderanno il 6% in più rispetto al 2024

Nel 2025 i consumatori a livello internazionale spenderanno 3.200 miliardi di dollari in più, con una crescita del 6% rispetto al 2024. È quanto emerge dal "Mid-Year Consumer Outlook: Guide to 2025", l... [continua](#)



STUDI E RICERCHE **Vending in calo dell'1,7%: tutta colpa dello smart working**

Ipsos-Confida, inflazione e lavoro da casa frenano la crescita: in 9 mesi consumazioni -3,41%

Dopo due anni consecutivi positivi il settore della distribuzione automatica, da gennaio a settembre del 2024 registra la prima frenata sia di fatturato, con un calo dell'1,77%, sia di consumazioni, in... [continua](#)

Agenzia di Stampa

Agenzia: EFA News - European Food Agency Direttore responsabile: CLARA MOSCHINI Direttore editoriale: LUCA MACARIO Casa editrice: WFFA S.r.l. Partita IVA: 14324171009 © 2024: EFA News - European Food Agency
Agenzia di stampa registrata presso il Registro della Stampa del Tribunale di Roma con il numero 131/2018 e presso il Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 32403

urte Abbonamenti Contattaci Privacy Condizioni d'uso



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.foodaffairs.it/2024/11/09/la-nuove-rotte-per-il-marketing-agroalimentare-tra-sostenibilita-digitalizzazione-e-creativita/>

Breaking

La nuove rotte per il marketing agroalimentare tra sostenibilità, digitalizzazione e cre:

Sab. Nov 9th, 2024

FOODaffairs

ital communications
A STRATEGIC COMMUNICATION AGENCY

UFFICIO STAMPA • EVENTI • MEDIA RELATIONS • DIGITAL
PUBLIC RELATIONS • BRAND JOURNALISM • PODCAST
www.italcommunications.it

CLASSIFICHE TREND MEDIA GREEN BUSINESS SALUTE TURISMO

Iscriviti alla newsletter

Home 2024 Novembre 9 La nuove rotte per il marketing agroalimentare tra sostenibilità, digitalizzazione e creatività

MERCATO TOP NEWS

La nuove rotte per il marketing agroalimentare tra sostenibilità, digitalizzazione e creatività



Si è concluso il seminario *Food, Wine & Co.*, giunto alla sua XIII edizione e dedicato a promuovere l'eccellenza italiana nel settore agroalimentare e eno-gastronomico.

L'evento, ideato dalla professoressa Simonetta Pattuglia, è stato 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"](#). Rivolto a esperti, appassionati e studenti dei settori marketing e comunicazione, il seminario ha approfondito le sfide e le opportunità del settore.

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

Quest'anno, il tema "[Food Planet: Prodotti, Territori, Imprese. La Sfida Globale](#)" ha messo al centro del dibattito tre pilastri strategici per il futuro del settore agroalimentare italiano: sostenibilità, digitalizzazione e creatività.

Sostenibilità

Cerca

Cerca

Recent Posts

[La nuove rotte per il marketing agroalimentare tra sostenibilità, digitalizzazione e creatività](#)

[Nella classifica dei 100 siti di informazione online il Food cresce come visitatori e tempo speso](#)

[Romanengo per la campagna digital "La magia del sapore" si affida agli attori Capotondi, Marchesi, Petit e Ruffino](#)

L'obiettivo in ambito agroalimentare è ridurre del 50% l'uso di pesticidi entro il 2030, come stabilito dalla Strategia Farm to Fork (2023), e promuovere pratiche agricole rigenerative, previste in crescita del 14% fino al 2032 (Emergen Research, 2023), per migliorare la salute del suolo. Cresce anche la domanda di prodotti locali e a Km0 (+28% secondo Legacop e Ipsos, 2022), e si punta sulla dieta mediterranea biologica come modello di [sostenibilità](#) e benessere (FAO, 2023).

Digitalizzazione

In ambito digitale, si sottolinea l'importanza dell'agricoltura di precisione, basata sull'uso di dati per aumentare l'efficienza e ridurre gli sprechi (Osservatorio Smart Agrifood, 2024). È stato registrato un incremento del 20% nell'uso di app per la tracciabilità e la personalizzazione dei prodotti alimentari (McKinsey, 2023) e una crescita del 60% nelle vendite online di alimenti, con un aumento significativo dell'e-commerce alimentare (ENIT, 2023).

Creatività

La creatività emerge come un valore distintivo nel settore, favorita dall'integrazione di tecnologia nelle esperienze gastronomiche: ristoranti virtuali e eventi interattivi (Forbes, 2023), collaborazioni tra chef, mixologi e brand di moda per esperienze culinarie innovative (Milano Finanza, 2024), e l'esplosione dei ristoranti pop-up e delle esperienze immersive (ELLE, 2024). Nuove forme di presentazione del cibo, come video ricette e storytelling di brand sui social media, stanno rivoluzionando il modo in cui i consumatori interagiscono con il settore.

Una nuova rotta per il marketing agroalimentare

"La sostenibilità e la rivoluzione digitale stanno ridisegnando il futuro del marketing e della comunicazione nell'agroalimentare, tracciando una nuova rotta verso un settore più innovativo e responsabile", spiega la professoressa Simonetta Pattuglia. "L'adattamento a questi cambiamenti è cruciale per il settore agroalimentare italiano, che deve evolversi per restare competitivo in un contesto in continuo mutamento. In questo quadro, marketing e comunicazione giocheranno un ruolo chiave nella fidelizzazione dei consumatori e nella trasmissione dell'impegno alla sostenibilità delle aziende agroalimentari".



[Nella classifica dei 100 siti di informazione online
il Food cresce come visitatori e tempo speso](#)

Related Post



[Le abitudini alimentari dannose costano 8.100 miliardi di dollari l'anno in impatti sulla salute](#)

[Consorzi Agrari d'Italia acquisisce la maggioranza di FederBio Servizi](#)

[Sostenibilità. Italia prima in Europa per numero di aziende del settore vinicolo certificate B Corp.](#)

[Sette stelle Michelin in scena alle Nitto ATP Finals per la Lavazza Experience](#)

[Per le Nitto ATP Finals a Torino apre Casa Gusto per degustare le eccellenze del territorio](#)

[Valsoia lancia la campagna di comunicazione per Diète.Tic](#)

[Addio Enrico Citterio. Scompare a 99 anni l'imprenditore dei salumi](#)

Resta SEMPRE AGGIORNATO iscrivendoti alla nostra newsletter quotidiana (arriva ogni giorno alle 19)

Iscrivendoti dichiari di aver preso visione della [privacy policy](#).

Subscribe



Il messaggio è forte quando raggiunge gli interlocutori giusti. Per un salto di qualità scegli **Ital Communications SB.**

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.agenfood.it/eventi/conclusioni-del-seminario-food-wine-co-fiera-di-roma/>



Conclusioni del Seminario FOOD, WINE & CO. – Fiera di Roma

11/11/2024 10:30 Redazione Agenfood [EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI](#)

(Agen Food) – Roma, 11 nov. – Si è concluso ieri il **seminario FOOD, WINE & CO.**, l'appuntamento alla XIII edizione che valorizza l'eccellenza delle realtà italiane nel settore agroalimentare ed eno-gastronomico. **Ideato dalla professoressa Simonetta Pattuglia e 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"**, è da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione.

Al centro dell'evento, quest'anno intitolato **"FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE"**, il dibattito su tre asset fondamentali legati al futuro del settore agroalimentare italiano: **SOSTENIBILITA', DIGITALIZZAZIONE E CREATIVITA'**.

PER LA SOSTENIBILITA' in ambito agroalimentare si guarda alla riduzione dell'uso di pesticidi del 50% entro il 2030 (Strategia Farm to Fork, 2023), alla crescita (del 14% fino al 2032) delle **pratiche agricole rigenerative** per ripristinare la salute del suolo (Emergen Research, 2023), all'aumento del 28% della **domanda di prodotti locali e a Km0** (Legacop e Ipsos, 2022) e, infine, alla valorizzazione della **dieta mediterranea biologica** come modello per salute e sostenibilità ambientale (FAO, 2023);

IN CAMPO DIGITALE si guarda all'importanza della valorizzazione dell'**agricoltura di precisione**, finalizzata all'uso di dati per migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e ottimizzare le rese (Osservatorio Smart Agrifood, 2024). Si rileva la crescita del 20% nell'uso di app per la **tracciabilità e personalizzazione** dei prodotti alimentari (McKinsey, 2023), così come quella delle **vendite online di alimenti** in crescita del 60% nel 2023, con un forte aumento dell'e-commerce alimentare (ENIT, 2023);

SI METTE IN CAMPO LA CREATIVITA' grazie alla crescente **integrazione di tecnologia** nelle esperienze gastronomiche: ristoranti virtuali, eventi interattivi (Forbes, 2023), collaborazioni tra **food, mixologi e brand di moda**, per creare esperienze culinarie innovative (Milano Finanza, 2024), esplosione del fenomeno dei **ristoranti pop-up** e delle **esperienze gastronomiche immersive** (ELLE, 2024) e **nuove forme di presentazione** dei prodotti alimentari sui social media: video ricette, storytelling di brand, ecc.

"La sostenibilità e la rivoluzione digitale stanno ridisegnando il futuro del marketing e della comunicazione nell'agroalimentare, tracciando una nuova rotta verso un settore più innovativo e responsabile. L'adattamento a questi cambiamenti diventa una sfida cruciale per il settore agroalimentare italiano, chiamato ad evolversi per restare competitivo in un contesto in continua trasformazione. In questo contesto il marketing e la comunicazione giocheranno un ruolo chiave nella fidelizzazione del consumatore e nel trasmettere l'impegno alla sostenibilità delle aziende agroalimentari", conclude la **professoressa Simonetta Pattuglia**.

[Fiera di Roma](#) [Food Wine & Co](#) [Primo Piano](#)



Condividi

[X Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Email](#)

Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'eno-gastronomia e al connesso mondo del turismo.

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.gaeta.it/la-xiii-edizione-del-seminario-food-wine-co-esplora-innovazione-e-sostenibilita-nel-settore-agroalimentare>



Q Community

X

Search...

Search

La XIII edizione del seminario Food, Wine & Co. esplora innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare

Il seminario "FOOD, WINE & CO." a Roma ha esplorato sostenibilità, digitalizzazione e creatività nel settore agroalimentare italiano, evidenziando sfide e opportunità per il futuro del mercato.



by Sofia Greco 11 Novembre 2024

Lifestyle

Intrattenimento

Contatti

Community



Quando cominciano le luminarie di gaeta? Di Francesco Ciuffani 2 mesi fa



Quali sono le spiagge libere a gaeta? Di Francesco Ciuffani 2 mesi fa

La XIII edizione del seminario Food, Wine & Co. esplora innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare - Gaeta.it



Il seminario **FOOD, WINE & CO.** si è concluso ieri a **Roma**, rivelandosi un'importante piattaforma per discutere e promuovere l'eccellenza italiana nell'ambito agroalimentare ed eno-gastronomico. Organizzato dalla professoressa **Simonetta Pattuglia** e dal **Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media**, oltre al **Master in Marketing e Management dello Sport** dell'**Università di Roma "Tor Vergata"**, l'evento ha attratto un ampio pubblico, da studenti a professionisti del settore, tutti interessati a esplorare le tendenze emergenti e le sfide del mercato.

Il tema centrale: **Food Planet**

Quest'anno, il seminario ha adottato il titolo "**FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE, LA SFIDA GLOBALE**", ponendo l'accento su tre aspetti vitali per il futuro del settore agroalimentare italiano: **sostenibilità, digitalizzazione e creatività**. Questi temi sono estremamente rilevanti in un'epoca in cui le dinamiche del mercato globale richiedono un approccio innovativo e proattivo da parte delle aziende alimentari.

Sostenibilità nell'agroalimentare

Uno dei punti focali è stata la **sostenibilità**, che rappresenta una priorità crescente per i produttori e i consumatori. Sono stati discussi obiettivi ambiziosi, come la riduzione dell'uso di pesticidi del **50% entro il 2030**, in linea con le strategie adottate a livello europeo. La crescita delle pratiche agricole rigenerative, in grado di ripristinare la salute del suolo, rappresenta un'altra area chiave, con stime che parlano di un incremento del **14% fino al 2032**. *L'interesse per prodotti locali e a chilometro zero sta crescendo*, supportato da dati che indicano un aumento della domanda del **28%**. La **dieta mediterranea** viene proposta come modello non solo per la salubrità ma anche come esempio di sostenibilità ambientale.

Digitalizzazione: un futuro smart

Non meno importante è il tema della **digitalizzazione** nel settore agroalimentare. L'adozione di tecnologie come l'**agricoltura di precisione** gioca un ruolo cruciale nel migliorare l'efficienza produttiva e ridurre gli sprechi. La recentissima crescita del **20%** nell'uso di app per la tracciabilità dei prodotti è indicativa di un mercato sempre più orientato verso soluzioni tecnologiche. L'**e-commerce alimentare** sta vivendo un'impennata, con vendite che hanno visto un incremento del **60% nel solo 2023**. Questo panorama evidenzia la necessità di un approccio *data-driven* per ottimizzare le operazioni e la gestione del prodotto.

Creatività nel settore alimentare

L'ultima area di discussione ha riguardato la **creatività**, elemento che sta diventando sempre più centrale nell'esperienza gastronomica. L'integrazione della tecnologia sta dando vita a innovazioni come **ristoranti virtuali** e **eventi interattivi**. Le collaborazioni tra il mondo del **cibo**, del **mixology** e della **moda**, insieme all'esplosione di format come i **ristoranti pop-up**, stanno trasformando il modo in cui le persone vivono e apprezzano la gastronomia. Anche le strategie di **marketing** si stanno evolvendo, con un uso crescente di *video ricette* e *storytelling dei brand sui social media*, per coinvolgere i consumatori in modo più diretto e creativo.

Il seminario ha messo in luce come la **sostenibilità** e la **digitalizzazione** stiano plasmando una nuova era per il **marketing** e la **comunicazione** nell'agroalimentare, ponendo sfide e opportunità per il settore italiano. L'adeguamento a queste trasformazioni rappresenta un imperativo per le aziende agroalimentari desiderose di mantenere la loro competitività in un contesto in rapida evoluzione.

Ultimo aggiornamento il 11 Novembre 2024 da [Sofia Greco](#)



by [Sofia Greco](#) Published Novembre 11, 2024

Add a comment

Search...

Search

Unisciti a noi!



Ultime notizie

[Protesta al rettorato di Genova: studentesse chiedono un centro anti violenza](#)

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

https://www.ilmessaggero.it/scuola/master_agribusiness_treccani_accademia_bf_educational_dove_quando_come_funziona-8478481.html

Scuola

Da BF educational 12 borse di studio a copertura totale per il master Agribusiness di Treccani accademia

3 Minuti di Lettura

Giovedì 14 Novembre 2024, 20:05

Articolo riservato agli abbonati premium

Dodici borse di studio per promuovere lo sviluppo di nuove competenze nel settore agricolo, un ambito sempre più strategico per l'economia italiana. **BF Educational - società di BF Spa**, il più importante gruppo agroindustriale italiano, impegnata nello sviluppo di progetti formativi e di ricerca nel settore dell'agricoltura e dell'agribusiness - **diventa partner del Master Agribusiness di Treccani Accademia** al via il 25 novembre. Nell'ambito di questa collaborazione BF Educational mette a disposizione dodici borse di studio a copertura totale.

Food, Wine & Co. dal 5 al 7 novembre a Fiera di Roma. La 13esima edizione "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"

Il master

Il settore agricolo in Italia **contribuisce per oltre il 15% al Pil nazionale** ma il 94% delle imprese ha una bassa propensione all'innovazione e solo l'1,4% ha adottato soluzioni tecnologiche avanzate, sebbene le sfide che si trova a fronteggiare siano sempre più complesse: dalle difficoltà connesse all'incertezza delle dinamiche del mercato globale, all'aumento dei costi di produzione, alle calamità naturali. Ecco perché oggi il comparto è al centro delle agende politiche, sostenuto da misure quali finanziamenti agevolati e incentivi fiscali che offrono straordinarie opportunità per chi è disposto a investire in competenze tecniche e manageriali, rendendo l'agricoltura un campo attraente per i giovani imprenditori.

APPROFONDIMENTI

- FUTURO**
L'educazione finanziaria favorisce un futuro...
- MOSTRE**
Roma, all'Istituto Vive
- IL DATO È TRATTO**
Economia del turismo



adv

I giovani che gestiscono aziende agricole in Italia sono chiamati a guidare la transizione verso un'agricoltura più moderna e competitiva. Da qui l'impegno di BF Educational nel sostenere Treccani Accademia – portfolio company di Digit'Ed, che pochi mesi fa ha inoltre acquistato l'intero capitale sociale di FieldEd S.p.A., la società di formazione professionale di BF – attraverso i suoi professionisti, l'esperienza nella formazione per il settore agro-industriale e attraverso le borse di studio messe a disposizione per **il Master Agribusiness**, un percorso formativo di alta qualità capace di fornire le competenze manageriali necessarie a gestire con successo le scelte aziendali, con un focus particolare sulla sostenibilità e sull'adozione di tecnologie innovative.

Rivolto a coloro che intendono intraprendere una carriera nel settore agricolo e agroindustriale, il Master è un percorso altamente specializzante con una formazione di 4 mesi di aula (frequentabili in presenza o in modalità live streaming), 6 mesi di stage garantito e una metodologia didattica orientata all'operatività con un programma che prevede diversi laboratori, outdoor didattici e project work, docenze affidate a esperti del settore e contatti diretti con aziende.

“La partnership con Treccani Accademia rappresenta un passo significativo per BF Educational e per il futuro dell'agribusiness in Italia. Siamo orgogliosi di unire le forze con un'istituzione di prestigio per offrire un percorso formativo di alta qualità, in grado di rispondere alle sfide del settore agricolo. La collaborazione sottolinea ancora una volta il nostro impegno nel promuovere l'innovazione e le competenze tra i giovani, rendendo l'agricoltura un'opzione sempre più allettante per le nuove generazioni di imprenditori. Crediamo che investire nel capitale umano sia fondamentale per guidare la transizione verso un'agricoltura moderna e sostenibile.” dichiara Francesco Pugliese, Amministratore Delegato di BF Educational.

“L'alleanza tra Treccani Accademia e BF Educational unisce due player di assoluto rilievo nei rispettivi ambiti. Da un lato, Treccani Accademia porta in campo l'autorevolezza e la qualità di un'offerta formativa di eccellenza, dall'altro BF Educational, con la sua consolidata competenza nel settore, contribuisce a creare percorsi concreti e allineati alle esigenze del mercato. **Questa sinergia si traduce in un supporto concreto per l'occupazione e nella valorizzazione di giovani talenti**, che grazie al master avranno la possibilità di acquisire competenze specialistiche, pronte per essere applicate nelle imprese agricole più innovative e competitive del Paese.” commenta Rossella Calabrese, Amministratrice Delegata di Treccani Accademia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI ANCHE



IL CALENDARIO

Da Ognissanti al 2 giugno (passando per Carnevale): tutti i...

ISTRUZIONE

Scuola, Ministro Valditaro firma decreto da 12,8 milioni per...

PRIMA PAGINA DI OGGI



[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

<https://www.foodandwineitalia.com/bangkok-una-guida-tra-street-food-tovaglie-bianche-e-buon-bere/>



News, Travel

Bangkok: una guida tra street food, tovaglie bianche e buon bere

15 Novembre 2024 [Andrea Strafile](#)

Varietà e divertimento sono le cifre gastronomiche della capitale thai. Abbiamo fatto un giro di tre giorni a mangiare e bere in una delle città più vibranti del mondo dove ospitalità e gusto sono sempre al primo posto.



Luci scintillanti e grovigli di cavi telefonici disegnano l'estetica di **Bangkok** che la rappresentano nella sua squisita interezza, nelle sue dolci anime. Una città che davvero non dorme mai, dove chiunque può essere chi vuole e godere dei sapori, delle consistenze che si fanno cibo e liquido, nutrimenti a volte, gioie quasi sempre. Gioie piccanti, molto piccanti, s'intende.

Ci si scordi del *Pad Thai* e del *Tom Yum*, creati, letteralmente, dal governo thailandese per risolvere una crisi agroalimentare e per portare turismo nel Paese (sono, di fatto, insieme con lo *Sticky Rice Pudding*, praticamente gli unici piatti non piccanti, alla maniera occidentale). **Benvenute siano le zuppe primordiali che mai smettono di bollire, le paste di curry rossa e gialla e verde che arricchiscono di sapore quasi tutto**, dalle ricette fine dining al cibo di strada. In una tre giorni di fuoco per l'evento di settore *ASSE-Asian Sensations*, in cui alcuni dei migliori chef di Bangkok hanno creato piatti accompagnati da cocktail di bartender del luogo, è stato facile immergersi in questo tessuto di megalopoli viva e vibrante. Facendo un po' i gourmet, un po' i gourmand.

E quindi si parte, per un piccolo giro nella "Città degli Angeli", come viene chiamata Bangkok insieme a Los Angeles, anche se non si sa bene perché, in entrambi i casi. Tour che non poteva che iniziare, dato l'arrivo in ora tarda, con i **cocktail di estrazione argentina** – o più precisamente, ispirati agli immigrati che da tutto il mondo andarono nel Paese dell'America Latina – di **BKK Social Club**: il sorso che si accompagna alle supreme noccioline e chips di verdure è rinfrescante e l'ambiente semplicemente elegante e bellissimo, nella cornice dell'hotel **Four Seasons**. A seguire un altro team dalla divisa impeccabile, non troppo distante: quello del bar **Firefly** del **Sindhorn Kempinski Hotel** dove il tema è la musica, dal vivo e non, con cocktail classici o ispirati ai classici.

Sono due le cose che colpisce al primo impatto l'ignaro edonista europeo, entrambe assai importanti, che si mantengono in sottofondo lungo tutta la permanenza e dicono moltissimo sulla città di Bangkok. **La prima riguarda l'ospitalità**: totale, sorridente, vera e appagante, sempre, comunque e dovunque. **La seconda è l'assoluta mancanza di veri paletti**: il bere qui, decisamente più del mangiare in questo caso, non conosce limiti di idee e tecniche, rifugge le strutture. Un bar in Thailandia ispirato all'immigrazione in Argentina? Ma perché no. Uno speakeasy dove si servono solo birra e whisky giapponese in una manciata di metri quadri? Naturalmente. Cocktail creati con gli scarti della macelleria sottostante? Pazzo, ma funziona. **Il limite non esiste e ognuno di questi luoghi ha non una, ma diverse clientele che cambiano e volteggiano.**

Il fascino gastronomico di Bangkok

Con i suoi molteplici ristoranti dalla levatura internazionale (Bangkok ha sei ristoranti nella classifica [The World's 50 Best Restaurants](#)) la scena fine dining – di cui su F&W Italia vi abbiamo già in parte parlato [qui](#), ndr – è per certi versi pura creatività, per altri un rimando alle tradizioni thailandesi e della città. **E pure un elogio al miscuglio culturale che si è sviluppato attraverso i decenni, in particolare quello cinese.** Proprio da questo sarebbe giusto partire, ovvero da **Potong**: palazzo ultracentenario appartenuto alla famiglia della chef Pichaya Soontornyanakij, per tutti **chef Pam**, di antiche origini cinesi, luogo che fu una farmacia. Al di là del fascino architettonico del palazzetto in sé, il racconto tra Thailandia e Cina del cuoco appare netto, appagante, divertente. L'assaggio di *Cornetto nero al pollo nero* è gustoso, *l'Anatra frollata* per 14 giorni semplicemente estasiante. A completare il giro, e a inaffiare le gole, pensa il **bar Opium**, gestito dall'italiano **Matteo Cadeddu** che, insieme al team, ha creato una portentosa drink list nella quale i cocktail, ispirati a viaggi fatti tutti insieme, sono declinati in tre maniere diverse: spirit forward, sweet & sour e highball.

La cucina fine dining thailandese

È stato durante la seconda sera in quel di Bangkok che abbiamo scoperto cosa vuol dire però mangiare fine dining di pura estrazione thailandese. Da **Nusara** l'acclamato chef Thitid Tassanakajohn, per tutti **chef Ton** (proprietario anche del famoso ristorante Le Du, sempre a Bangkok), non ha paura di usare il piccante come la tradizione vuole. Tra zuppa *Tom Kha* di pesci gurami e un condiviso granchio primordiale, il bilanciamento dei sapori tende sì a infuocare, ma riesce a lasciare sempre gusti netti, pieni, di una Thailandia vera anche se a un tavolo sontuoso con vista sul tempio del Buddha Sdraiato Wat Pho. In mezzo alle varie tappe di alta cucina, tra un Gaggan per Louis Vuitton – l'eclettico chef non delude nemmeno in questo spazio un po' pretenzioso – e il ristorante di **Mauro Colagrecò, Côte**, nell'hotel Capella gestito dal suo fido **Davide Garavaglia** (e con il contributo dolce di Mirko Galloni, [Best Pastry Chef Under 35](#) ai Food&Wine Italia Awards 2023), c'è però **un'immensa, inesauribile varietà di street food.**

Dai chioschetti che servono salsicce *Isaan* a forma sferica su spiedini (la carne viene fatta fermentare con riso glutinoso per un sapore quasi agrodolce) alle frittelle di pesci vendute per circa 30 centesimi, **la zona di Si Lom è un parco giochi di sapori e pentole che bollono.** Il consiglio qui è di provare tutto quello che attira l'occhio e aguzza il ventre, basta che abbiate visto il cibo essere cotto o pentole con brodi che bollono davanti a voi. E se spiedini e frittelle camminando non sono bastate, è certamente tempo di una zuppa piccante, oltremodo saporita. Da **Hai Som Tam Convent** una signora ti obbliga praticamente a sederti al tavolo e ti serve una zuppa di brodo perpetuo di maiale e pollo con noodles di grano che viene rimpolpata da 60 anni. Ogni sorso è carico, esplosivo, supremo, al prezzo di circa 4 euro, birra ghiacciata compresa. Una volta finito, cosa buona e giusta sarebbe inaffiare il tutto con un Martini Cocktail dei ragazzi di **Vesper** dietro l'angolo: probabilmente il nostro bar preferito di Bangkok, **dove la qualità ineccepibile va a braccetto con il brusio dei clienti, segno di un ottimo cocktail bar.**

Tre giorni a Bangkok non sono certo molti, ma non importa. Che siano pochi o che siano intere settimane, l'impressione è che il buongustaio qui non finirà mai di scoprire e divertirsi, a ogni livello e per tutte le tasche. **Passeggiare per le vie della città vecchia in piena notte e vedere locali affollati, cibo di strada ovunque e umanità divertita fa pensare a una lezione che ogni metropoli dovrebbe imparare.**

Dieci indirizzi da non perdere

Potong e Opium Bar

Con i suoi quattro piani, il bar annesso al ristorante di chef Pam è forse il posto più caldo della città. Una cucina creativa tra cinese e thai in cui è possibile anche viaggiare per il mondo attraverso cocktail creati ad hoc.

restaurantpotong.com

Vesper

Nonostante l'aria di un club curato fatto di dettagli e divise, Vesper è uno di quei bar dove è facile sentirsi un regular. Notevole la carta di *Vesper Martini* (un drink che, di solito, non ordina mai nessuno), eccezionali le vibrazioni che si creano attorno al bancone.

vesperbar.com

Nusara

Chef Ton è uno dei più acclamati cuochi di Bangkok e, forse, del mondo. Da Nusara la vista sul tempio Wat Pho è impagabile, così come interessanti sono i cocktail tutti basati su spiriti thailandesi del bar al piano terra e la vera cucina thai declinata in chiave fine dining.

nusarabkk.com

Jack and X's Bar

Nella zona di Bang Rak, sul fiume, c'è uno dei locali più autentici di Bangkok. Piccoli involtini di carne e verdure accompagnano birre ghiacciate e una vista sul fiume spettacolare. Un bar tavola calda amato dai local.

jackandxbar.blogspot.com

Mahaniyom

Un bar che potrebbe suonare eccentrico e che invece fa una grande ricerca su sapori e texture. Il bar manager Ronnaporn crea, in un luogo che sembra derelitto con il suo tetto di lamiere, cocktail a scarto zero con un focus specifico: carne e pesce. Vengono usati infatti scarti della lavorazione della carne della macelleria sottostante (difficili da smaltire) per creare l'impossibile. Anguria e grasso d'anatra? Funziona, eccome se funziona.

facebook.com

Firefly

L'ambiente elegante può sembrare assai pretenzioso. In verità il team di Firefly, pur con le sue divise bianche, è estremamente accogliente, simpatico e preparato. Il luogo perfetto per bere cocktail classici o twist on classic con un focus sulla musica, che è tutti i giorni dal vivo.

kempinski.com

Hai Som Tam Convent

Si Lom, zona viva di giorno e di notte, è famosa per lo street food di ogni tipo. Qui ci si siede e si gustano zuppe e noodles saltati autentici, molto piccanti naturalmente. Il classico luogo che istilla memorie per sempre.

Mercato di Khlong Toei

Un mercato labirintico, dove è possibile trovare di tutto, dal famoso durian a paste di curry favolose, pesci e carni di ogni tipo. Affollato tutto il giorno e aperto anche in piena notte, con motorini che corrono tra i passanti, Khlong Toei rappresenta la vera faccia della Bangkok vera, popolare.

The Bamboo Bar

Nella cornice dell'hotel Mandarin Oriental i cocktail della bar manager statunitense Chanel Adams sono rinfrescanti e fanno da contrappunto al più antico jazz bar di Bangkok.

mandarinoriental.com

Maggiori informazioni

Condividi

In apertura: l'entrata di Nusara (foto courtesy Nusara)

FacebookTwitterLinkedIn

Articoli correlati

FOOD & WINE
ITALIA

redazione@foodandwineitalia.com

+ REDAZIONE
+ CONTATTI
+ MEDIANTI
+ PRIVACY POLICY
+ COOKIE POLICY

+ RICETTE
+ WINE & CO
+ STORIE
+ TRAVEL

+ AWARDS
+ 50 CANTINE TOP
+ VIDEO
+ MAPPA



Food&Wine Italia may receive compensation for some links to products and services on this website. Offers may be subject to change without notice. © 2024 Food&Wine Italia. All rights reserved.

Bella Sicilia, la Sicilia di oggi, è un'isola che si rinnova. È un'isola che si apre al mondo e si apre al futuro. È un'isola che si apre al turismo e si apre al business. È un'isola che si apre al benessere e si apre al progresso. È un'isola che si apre al cambiamento e si apre all'innovazione.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.interris.it/sociale/481031-2/>

[Chi siamo](#) - [Partners](#) - [Iscriviti alla Newsletter](#) -
[Sostienici](#)

[Scrivi a Interris](#) - [10 Anni di Interris](#)

[Privacy Policy](#) - [Terms of Use](#) - [Cookies Policy](#)

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 8457

La voce degli ultimi

Mercoledì 4 Dicembre 2024

[HOME](#) [ATTUALITA'](#) [EDITORIALI](#) [COPERTINA](#) [LA VOCE DEGLI ULTIMI](#) [RELIGIONE](#) [MEDIA](#) [STORICO](#)



SOCIALE

ARTICOLI CORRELATI

Cop 16 a Riad: “La nostra terra, il nostro futuro”

Allarme Wwf: “Sotto i nostri piedi esiste un ecosistema complesso, ricco di biodiversità, fondamentale per la nostra economia: il suolo”

di Giacomo Galeazzi



4 Dicembre 2024



Foto di Jan Kopřiva su Unsplash

Non c'è futuro senza tutela del suolo. “Sotto i nostri piedi esiste un **ecosistema complesso**, ricco di biodiversità, fondamentale per la nostra economia: il suolo -avverte il Wwf-. Un sottile strato superficiale che **ricopre gran parte della crosta terrestre**. In cui si concentrano funzioni essenziali per il mantenimento della vita sul nostro Pianeta e per attività umane vitali per la nostra sopravvivenza”. Domani si celebra la **Giornata mondiale del Suolo**. Istituita dalla Fao, ha lo scopo di far conoscere l'importanza che il suolo ha nella vita e nel benessere dell'uomo. E allo stesso tempo **promuovere azioni per la sua conservazione** e gestione sostenibile. E' in corso a Riad in Arabia Saudita e si concluderà il 13 dicembre la **16esima conferenza annuale** della Convenzione Onu per la lotta alla desertificazione (Unccd). Quest'anno prende il nome di Cop16. Il tema è “**La nostra terra. Il nostro futuro**”. Il consumo di suolo in Italia viaggia a velocità insostenibile, segnala il Wwf. Le nuove coperture artificiali come edifici, infrastrutture e insediamenti logistici o commerciali fanno perdere al nostro Paese 2,4 m2 al secondo. **Nell'ultimo anno in Italia abbiamo perso oltre il 10%** di suolo in più rispetto al 2021 (altri 77 km2), come ha evidenziato l'ultimo rapporto di Ispra. **L'Italia è un territorio fragile dal punto di vista idrogeologico**. Frane e alluvioni sono **fenomeni diffusi**, ricorrenti e pericolosi in costante aumento anche a causa del cambiamento climatico. **E le aree urbane sono quelle più vulnerabili**.



L'INTERVISTA

“Le forme della maternità”, il podcast che tende la mano alle neomamme

CHRISTIAN CABELLO

EDITORIALE

Revisione Irpef e Ires, recupero dalle dipendenze: le novità varate dal Cdm

MACARIO TINTI

INTERVENTO

Cosa significa operare nel terzo settore

GIAMAICA PUNTILLO

OPINIONE

In montagna: il contatto diretto tra Dio e l'uomo

GUALTIERO SABATINI

ATTUALITÀ

8x1000 non opzionato: il Cdm destina i fondi al recupero dalle tossicodipendenze

REDAZIONE

AUTORE



GIACOMO GALEAZZI

ARTICOLI DI ALTRI AUTORI

COPERTINA

Pmi, più cultura d'impresa per rilanciare il made in Italy

GIACOMO GALEAZZI

ECCLESIA

Ecumenismo, la testimonianza cristiana in Iraq

GIACOMO GALEAZZI

SOLIDARIETÀ

Stop al bullismo: Protocollo Meter e Net.com

GIACOMO GALEAZZI

CULTURA

Il pianto di chi ha cuore: l'ispirazione dell'enciclica Dilexit nos

GIACOMO GALEAZZI

INTERVENTO

Avere cura di chi è povero non è pauperismo: il Vangelo secondo Francesco

GIACOMO GALEAZZI



Un'ape. Foto di ©OlaJenmerstenMashead concessa da WWF Italia

Sos futuro

Il consumo di suolo incide sull'esposizione della popolazione al **rischio idrogeologico**. Oltre 900 ettari di territorio nazionale sono stati resi impermeabili in un solo anno nelle aree a pericolosità idraulica media. **La cementificazione contribuisce così a rendere il nostro Paese meno sicuro**. Perché l'impermeabilizzazione del suolo aumenta il rischio di disastri. Negli ultimi cinquant'anni (fra il 1972 e il 2021) **frane e inondazioni hanno provocato 1.610 morti** (di cui 42 dispersi), 1.875 feriti e oltre 300 mila evacuati e senza tetto. Nessuna Regione esclusa (Iрпи-CNR 2023). Da eventi eccezionali e sporadici, gli eventi meteorologici estremi sono ormai la regola. **Negli ultimi 4 anni grandi alluvioni e frane hanno travolto la Penisola da nord a sud**. Sicilia e Calabria, Piemonte, Marche, Emilia-Romagna le regioni devastate. La Cop16 sulla desertificazione è la più grande di questo tipo che si sia tenuta finora. E la prima nella **regione del Medio Oriente e dell'Africa Settentrionale**, che conosce di prima mano gli impatti della desertificazione, del degrado del suolo e della siccità. Scopo della Cop16 è quello di **rinnovare l'impegno globale** ad accelerare gli investimenti e l'azione per risanare il terreno e promuovere la resilienza alla siccità. **La Cop16 sulla desertificazione non è da confondere con la Cop16 sulla diversità**, organizzata da un'altra Convenzione dell'Onu, la Cbd (Convention on Biological Diversity). La Cop16 sulla biodiversità si è tenuta a novembre a Cali in Colombia. E' stata sospesa per mancanza del quorum e riprenderà **dal 25 al 27 febbraio a Roma**, alla sede della Fao.



Foto: palazzo Chigi

Agroalimentare

Sostenibilità, digitalizzazione e creatività. Sono questi i tre **asset legati al futuro dell'agroalimentare** italiano al centro del seminario Food, Wine & Co, l'appuntamento alla XIII edizione che **valorizza l'eccellenza delle realtà italiane** nel settore agroalimentare ed enogastronomico, quest'anno intitolato **"Food planet: prodotti, territori, imprese. la sfida globale"**.

Un appuntamento ideato dalla professoressa Simonetta Pattuglia e 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** e da sempre dedicato ad appassionati ed esperti, studenti e studentesse, nonché ai curiosi dei settori marketing e comunicazione che si è svolto **nell'ambito di Welfair alla Fiera di Roma**. Per la sostenibilità in ambito agroalimentare si guarda alla riduzione dell'uso di pesticidi del 50% entro il 2030, alla crescita (del 14% fino al 2032) delle **pratiche agricole rigenerative per ripristinare la salute del suolo** (Emergen Research, 2023), all'aumento del 28% della domanda di prodotti locali e a Km0 (Legacop e Ipsos, 2022). E infine, alla **valorizzazione della dieta mediterranea** biologica come modello per salute e sostenibilità ambientale (Fao, 2023). **In campo digitale si guarda all'importanza della valorizzazione dell'agricoltura** di precisione, finalizzata all'uso di dati per migliorare l'efficienza, ridurre gli sprechi e **ottimizzare le rese** (Osservatorio Smart Agrifood, 2024). Si rileva la crescita del 20% nell'uso di app per **la tracciabilità e personalizzazione dei prodotti alimentari** (McKinsey, 2023), così come quella delle vendite online di alimenti in crescita del 60% nel 2023, con un forte **aumento dell'e-commerce** alimentare (Enit, 2023).



Cibo (Fonte: @WHO)

Esperienze

Per la creatività grazie alla **crescente integrazione di tecnologia nelle esperienze gastronomiche**. Ossia ristoranti virtuali, eventi interattivi (Forbes, 2023), collaborazioni tra food, mixologi e brand di moda, per creare **esperienze culinarie innovative** (Milano Finanza, 2024), esplosione del fenomeno dei ristoranti pop-up e delle esperienze gastronomiche immersive (Elle, 2024) e nuove forme di **presentazione dei prodotti alimentari** sui social media. Video ricette, storytelling di brand, ecc. "La sostenibilità e la rivoluzione digitale stanno ridisegnando **il futuro del marketing e della comunicazione nell'agroalimentare**, tracciando una nuova rotta verso un settore più innovativo e responsabile. L'adattamento a questi cambiamenti diventa una **sfida cruciale** per il settore agroalimentare italiano, chiamato ad evolversi per restare competitivo in un contesto in continua trasformazione. In questo contesto **il marketing e la comunicazione giocheranno un ruolo chiave** nella fidelizzazione del consumatore e nel trasmettere l'impegno alla sostenibilità delle aziende agroalimentari", sottolinea la **professoressa Simonetta Pattuglia**. "Ignorare i costi nascosti dei sistemi agroalimentari significa chiudere gli occhi di fronte al nostro stesso destino", afferma **Serena Milano**. La direttrice di Slow Food Italia commenta i dati del rapporto della Fao, che ha valutato in **8mila miliardi di dollari** il peso delle abitudini alimentari dannose sulla salute.