



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" organizza

**Food, Wine & Co.**  
**"Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"**  
**XIII Edizione**  
**5-7 novembre 2024 – Fiera di Roma**

*Programma in via di definizione*

**FOOD, WINE & CO.**, l'appuntamento organizzato dal *Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media* e dal *Master in Marketing e Management dello Sport dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"* dedicato a **brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani e all'eccellenza** che essi esprimono, quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di **sviluppo sostenibile e benessere delle persone, nel confronto con gli altri paesi ed i trend internazionali**, giunge alla **XIII Edizione il 5-6-7 novembre prossimo**.

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

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

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

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



#### **IL PROGRAMMA** **Tutte le 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 18.30 – **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 PROGRAMMA IN DETTAGLIO

**5 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Tavola Rotonda Introduttiva** - La Tavola Rotonda – grazie alla presenza di imprese e Istituzioni partner di Food, Wine & Co. - fornisce una panoramica dei cambiamenti in atto e lo stato dell’arte complessivo della *industry*. **Accademici, imprenditori, manager e professionisti** approfondiscono la loro visione sul futuro, con l’obiettivo di condividere il loro punto di vista in ottica di business, marketing e comunicazione. Casi di stili di vita, salute e benessere individuale e collettivo, prodotti e servizi, territori, governo di processi globali e nuove attività di marketing e comunicazione, sono i temi che verranno trattati in questa sessione.

**Modera** **Monica Paternesi**, Caporedattrice aggiunta Economia e Finanza, ANSA

**15.00-15.20**

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

**Intervengono:**

- **Fabio Casasoli**, Amministratore Unico, Fiera di Roma
- **Giovanni Scapagnini**, Responsabile Scientifico, Welfair
- **Martina Borrello**, Advocacy and Outreach Specialist, FAO World Food Forum & Office of Youth and Women Communications and Marketing Team - *...titolo da definire...*
- **Laura di Renzo**, Docente di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica, Università di Roma Tor Vergata
- **Claudia Golinelli**, VP & Partner, Ega Worldwide Congress & Events
- **Graziana Grassini**, Enologo
- **Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette
- **Leonardo di Vincenzo**, Fondatore, Masseria la Cattiva

**5 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Prima Sessione “Prodotti e Consumatori”** - La sessione si concentra sui **prodotti e sulle filiere**, includendo sia le attività di produzione sia di distribuzione e trasformazione agroalimentare, sia le relazioni formate all’interno delle associazioni e delle agenzie a livello nazionale e internazionale. Parliamo di approvvigionamento, di processi interni, di marketing e di vendita, di export. Focalizziamo con particolare attenzione il “nuovo consumatore”. L’obiettivo principale è promuovere il dialogo e la collaborazione tra imprese, istituzioni, associazioni, agenzie e altri stakeholder per garantire la cura, la tutela e il miglioramento del sistema alimentare nel contesto del nostro Paese.

**Introduce e Modera** **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista

**Intervengono:**



- **Alessandra Biancolillo**, Ricercatrice, Chimica Analitica, Università degli Studi dell'Aquila - *Uno studio scientifico sulle popolazioni evolutive dei grani*
- **Stefano Caccavari**, CEO e Fondatore, Azienda Agricola Mulinum – *Il grano come fondamento della nostra alimentazione e pilastro di sostenibilità*
- **Rosalba Cappelletti**, Responsabile, Donne Impresa Umbria, Coldiretti – *Donne e Coldiretti: protagoniste del cambiamento nel settore agricolo*
- **Nicola Di Noia**, Direttore Generale UNAPROL, Coldiretti, AD, Fondazione Evooschool - *Il futuro del settore olivicolo tra innovazione, sostenibilità e tradizione*
- **Teo Musso**, Presidente Consorzio Birra Italiana Baladin – *Birra italiana e sostenibilità: un connubio di tradizione e futuro responsabile*
- **Maurizio Mutti**, Client Cluster LEAD Consumer Panel Services, GFK Italy – *Conoscenza e sostenibilità alimentari come chiavi interpretative del nuovo consumatore*
- **Thomas Blasi**, Responsabile area ESG, Cantina Ruffino – *Innovazione e impegno per un settore vitivinicolo responsabile*
- **Valentina Tepedino**, Direttrice, Eurofishmarket – *Prodotto ittico italiano. Sfide e opportunità*

**6 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Seconda Sessione “Territori”** - La sessione si concentra **sull'importanza del territorio** e dei suoi prodotti nel contesto agroalimentare economico allargato, sia a livello nazionale sia internazionale. Si promuove la costruzione di un sistema alimentare più salutare e genuino, basato sul legame con la natura, le tradizioni e la valorizzazione dei territori. Questa prospettiva mira a creare un'esperienza di scoperta e benessere, integrando eventi, turismo e uno stile di vita rinnovato. Si sottolinea inoltre il ruolo significativo dei **territori come fonte di ricchezza e distintività per le comunità locali**, creando opportunità per la crescita sostenibile e la prosperità economica data anche dalle nuove **forme di entertainment e di turismo enogastronomico**. Il dialogo e la collaborazione “sistemica” tra imprese, istituzioni, associazioni, e altri stakeholder risultano fondamentali per promuovere un sistema agroalimentare armonico con l'essere umano e le sue tradizioni, con l'ambiente naturale ed economico.

**Introduce e Modera Amalia Carosi**, Caposervizio Economia, GR1 RAI

**Intergengono:**

- **Elena Conti**, Responsabile Relazioni Esterne e Comunicazione, Fondazione Qualivita – *L'italian sounding e il ruolo dei marchi nella tutela dell'agroalimentare made in Italy*
- **Valentina Fava**, Head of Business Development, **Davide Maggi**, Amministratore Delegato, CESARINE - *Una rete che condivide i segreti culinari di famiglia*
- **Alberto Mazzoni**, Direttore, Istituto Marchigiano di Tutela Vini - *Il contributo della Regione Marche al panorama enologico nazionale e internazionale*
- **Luigi Mundula**, Docente, Geografia, Presidente, Corso di Laurea “Made in Italy, cibo e ospitalità – MICO”, Università per Stranieri di Perugia – *I tesori del territorio tra radici e ricerca*
- **Enzo Patierno**, Coordinatore del Progetto di valorizzazione del PAT-Prodotti Agroalimentari Tradizionali, Istituto Naz. per il Patrimonio Immateriale (Ministero della Cultura) - *Il progetto PAT Prodotti Agroalimentari Tradizionali*
- **Stefano Presicce**, Agrotecnico, Associazione Olivami – *L'iniziativa “Adotta un ulivo, salva il Salento” come attività di ripristino del territorio*
- **Fiorello Primi**, Presidente, I Borghi Più Belli d'Italia - *Sostenibilità e bellezza: Il ruolo dei borghi nell'ecosistema culturale e turistico italiano*



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

**6 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 – Terza Sessione “Aziende”** - La sessione è dedicata alla **complessità del fare impresa nel settore agroindustriale ed enogastronomico**, sempre più variegato in termini di **offerta di prodotti e servizi** e sempre più complesso dalla produzione alla distribuzione, al marketing nazionale e internazionale- L'aumento dei bisogni e delle esigenze dei consumatori spinge alla necessità di soluzioni anche per le imprese, che devono rinnovare i loro processi interni e i sistemi di produzione, distribuzione, gestione delle risorse.

**Introduce e Modera Marco Capisani**, Italia Oggi

**Intervengono:**

- **Filippo Federico**, Ecosystem Manager, Verona Agrifood Innovation Hub – *...titolo da definire...*
- **Davide Briganti**, Senior Communication & Biodiversity Strategist, 3Bee - *Tecnologia 4.0 per la rigenerazione della biodiversità globale*
- **Daniela Ferro**, Head of McCann Worldgroup Rome - *La campagna di comunicazione per la Birra Raffo*
- **Luca Ruini**, Direttore della Sicurezza, Ambiente ed Energia, Gruppo Barilla- *...titolo da definire...*
- **Antonella Manuli**, Owner, Fattoria La Maliosa- *Lottare contro il green washing nel settore vitivinicolo. Il caso La Maliosa e il Metodo Corino*
- **Stevie Kim**, Managing Partner, Vinitaly - *Vinitaly: un hub per operatori, aziende e consumatori*
- **Emma Aru**, Founder & Past President, EGA Worldwide Congresses & Events – *Food, turismo e servizi, imprese e territori: la competizione tra le grandi capitali europee*
- **Giuseppe Perrone**, EMEIA Blockchain Leader & Innovation, Ernst & Young – *Innovazione, trasparenza e sicurezza: come rivoluzionare la filiera agroalimentare con la blockchain*
- **Guido Preti**, Sustainability Manager, La Marzocco, **Nora Smahelova**, Co-Manager, Accademia del Caffè Espresso Coffee, Research, Education & Events - *Formazione e sostenibilità: l'Accademia La Marzocco*

**7 novembre 2024 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Quarta Sessione “Prospettiva internazionale”** - L'incontro sottolinea l'importanza della visione strategica che travalichi i confini nazionali, con modalità e strumenti di marketing e comunicazione per il **successo del settore agroindustriale ed enogastronomico e dei suoi brand (italiani)**. Dai nuovi trend del settore alla conversazione digitale continua e proficua con i consumatori, i brand devono cogliere le istanze economiche, sociali e ambientali del mercato nelle sue molteplici evoluzioni e variazioni in epoca di crisi pandemica, ambientale e bellica permanenti. La prospettiva internazionale può dunque risultare utile in ottica di benchmark e di potenzialità concorrenziale cooperativa.

**Introduce e Modera Anna Maria Capparelli**, Giornalista

**Intervengono:**

- **Valentino Bergamo**, Founder, CEO, Calicantus - *L'E-commerce per l'internazionalizzazione delle aziende italiane*
- **Maddalena Fossati**, Direttrice, La Cucina Italiana – *La candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Immateriale dell'Unesco*



- **Pietro Paganini**, Docente, Business Administration Temple University, Autore “i-Food-Come sottrarsi all’ideologia alimentare?”, Guerini e Associati, 2023 – *La personalizzazione della dieta per smascherare l’ideologia alimentare*
- **Daniela Puglielli**, Accent PR, Founder, President Mediterranean Diet Roundtable (MDR) - *Il potere trasformativo della dieta Mediterranea negli USA*
- **Brunella Saccone**, Head Office Food and Beverage, ITA - Italian Trade Agency - *Il processo di internazionalizzazione delle aziende alimentari e il ruolo di ITA – Italian Trade Agency*
- **Sara Savastano**, Director of Research and Impact Assessment Division, IFAD – *La trasformazione del sistema alimentare*
- **Rafi Taherian**, Expert of Hospitality Management, US - *La leadership nell’educazione all’ospitalità: un’esperienza nel food service*

**7 novembre 2024 dalle ore 16.30 alle ore 18.30 – Quinta Sessione “Innovazione” e Presentazione libro FOOD IN ITALY** - Con questa ultima sessione dell’edizione 2024, ci si propone di **scoprire insieme le best practice nazionali e internazionali**, per approfondire le tendenze innovative del settore agroindustriale ed enogastronomico. Le nuove tecnologie, la digitalizzazione, le forme di sicurezza e controllo, l’implementazione di sistemi di AI, rappresentano nuove modalità gestionali di management e di implementazioni strumentali utili all’applicazione dei necessariamente nuovi **principi di marketing e comunicazione e competenze economico-manageriali nel settore**. La sessione si chiuderà con la presentazione del volume FOOD IN ITALY, a cura di Simonetta Pattuglia, Guerini e Associati, ottobre 2024.

**Introduce e Modera Nome Cognome**, Testata

**Intervengono:**

- **Ilaria Cappuccini e Carlotta Santolini**, le Mariscadores, Founders BluEat - *Alien is good, alien is food. Il caso del “granchio blu”*
- **Paolo Cuccia**, Presidente, Gambero Rosso – *Luci e ombre del sistema agroindustriale ed enogastronomico italiano e nel mondo*
- **Marco D’Angelo**, CEO, Beeco – *Tech hub dove l’agricoltura incontra l’avanguardia*
- **Carlotta Franchi**, Responsabile del Laboratorio di Farmacoepidemiologia e Nutrizione Umana - Istituto Mario Negri, Milano, Coordinatrice Scientifica dell’Italian Institute For Planetary Health (IIPH), **Francesca Orsini**, Ricercatrice - Biologa Nutrizionista, Laboratorio Farmacoepidemiologia e Nutrizione Umana - Istituto Mario Negri, Milano - *La carne sintetica: un’alternativa sostenibile?*
- **Andrej Godina**, Coffee Expert, PhD Science Technology and Economy in the Coffee Industry - *Produzione e giusta retribuzione per la filiera*
- **Rodolfo Maralli**, Presidente e Sales & Marketing Director, Banfi S.r.l - *L’esperienza Banfi tra tradizione e innovazione*
- **Andrea Torassa**, Founder, Resmart – *L’AI a servizio di una ristorazione su misura per aziende e consumatori*

**17.45-18.30**

**Presentano il libro FOOD IN ITALY. IL SISTEMA AGROINDUSTRIALE ED ENOGASTRONOMICO, Guerini e Associati (ottobre 2024)**

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



\*\*\*\*\*

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](mailto:pignedoli@economia.uniroma2.it)  
**PER INFO** | Su Food Wine & Co. Sito Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media:  
<https://economia.uniroma2.it/commedia/home/> | Pagina Facebook Food, Wine & Co.  
<https://www.facebook.com/foodwineco>

#### **ORGANIZZAZIONE, INFORMAZIONI E COMUNICAZIONE**

##### **Contatti Relatori e Comunicazione**

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

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

Anna Clelia Catucci, [annacleliacatucci@hotmail.com](mailto:annacleliacatucci@hotmail.com); 329/2456886

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

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

##### **Ufficio Stampa - Press Office**

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