

**Rassegna stampa**

**FOOD WINE & CO.**

**Ottobre-Dicembre 2024**

## Sommario

Rassegna stampa .....	1
FOOD WINE & CO.....	1
Ottobre-Dicembre 2024.....	1
16-10-2024 cronachedelmezzogiorno.it .....	5
16-10-2024 cronachediabruzzoemolise.it .....	6
16-10-2024 cronachedibari.it .....	7
16-10-2024 notiziedi.it .....	8
16-10-2024 accadeora.it.....	10
16-10-2024 corrieredipalermo.it .....	12
16-10-2024 appianews.it .....	13
16-10-2024 askanews.it.....	14
16-10-2024 cittadi.it .....	16
16-10-2024 cittadinapoli.com.....	17
16-10-2024 corriereflegreo.it .....	18
16-10-2024 gazzettamatin.com .....	20
16-10-2024 radiostudio90ita.it.....	21
19-10-2024 uominiedonnecomunicazione.it.....	22
19-10-2024 agenfood.it .....	25
19-10-2024 gaeta.it .....	27
19-10-2024 web.uniroma.it.....	30
19-10-2024 ilpranzoprefetto.it .....	32
25-10-2024 gabrieleccaramellino.nova100.ilsole24ore.com.....	33
29-10-2024 cronachedelmezzogiorno.it.....	36
29-10-2024 ilcorrieredibologna.it.....	38
29-10-2024 forumitalia.info.....	40
29-10-2024 investmentinews.it .....	41
29-10-2024 venezia24.com .....	42
12-10-2023 ondazzurra.it .....	43
29-10-2024 appianews.it .....	44
29-10-2024 cronachedellacalabria.it .....	46
29-10-2024 cronachedimilano.com .....	48
29-10-2024 eurofishmarket.it.....	49
29-10-2024 cittadi.it .....	50

29-10-2024	cittadinapoli.com.....	51
29-10-2024	corriereflegreo.it .....	53
29-10-2024	gazzettamatin.com .....	55
29-10-2024	ilgiornaleditorino.it.....	56
29-10-2024	radionapolicentro.it.....	58
29-10-2024	askanews.it.....	59
29-10-2024	campaniapress.it .....	61
29-10-2024	canaleuno.it.....	62
29-10-2024	magazine-italia.com .....	63
30-10-2024	ilmessaggero.it .....	64
30-10-2024	altheadige.it .....	69
30-10-2024	ansa.it.....	71
30-10-2024	ansa.it.....	73
30-10-2024	agenfood.it .....	75
30-10-2024	agricolae.eu .....	77
30-10-2024	roma.corriere.it .....	79
30-10-2024	altheadige.it .....	81
30-10-2024	ambiente.tiscali.com .....	83
30-10-2024	giornaletrentino.it .....	85
30-10-2024	giornaletrentino.it .....	87
31-10-2024	fooday.it .....	89
01-11-2024	borsaitaliana.it.....	91
02-11-2024	dimensionesuonosoft.it.....	92
02-11-2024	borsaitaliana.it.....	94
31-10-2024	adcgroupp.it .....	95
03-11-2024	borsaitaliana.it.....	97
04-11-2024	borsaitaliana.it.....	98
04-11-2024	borsaitaliana.it.....	99
04-11-2024	borsaitaliana.it.....	100
04-11-2024	borsaitaliana.it.....	101
08-11-2024	horecanews.it.....	102
06-11-2024	italiaoggi.it.....	104
06-11-2024	euromarket.it.....	105
06-11-2024	borsaitaliana.it.....	107

06-11-2024	borsaitaliana.it.....	108
07-11-2024	borsaitaliana.it.....	109
08-11-2024	agricolae.eu .....	110
04-11-2024	horecanews.it.....	111
08-11-2024	efanews.eu .....	113
09-11-2024	foodaffairs.it.....	115
11-11-2024	agenfood.it .....	117
11-11-2024	gaeta.it .....	118
14-11-2024	ilmessaggero.it .....	121
04-12-2024	interris.it.....	123

16-10-2024

cronachedelmezzogiorno.it

Q

**CRONACHE**  
DELMEZZOGIORNO

giovedì, 17 Ottobre, 24

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 "imbroglione" 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



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 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.

16-10-2024

cronachediabruzzoemolise.it



## 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 Redazione web

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.

16-10-2024

cronachedibari.it

**CRONACHE DI BARI**

venerdì, 11 dicembre '24

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



**Ucraina, forti Usa: via libera ai missili a lungo raggio contro la Russia. Il Cremlino: "Biden getta benzina sul fuoco"**



**Pesca, il Senegal rompe con l'Unione europea: "Giti le mani dai nostri pesci"**



**Truppe nordcoreane in Ucraina, von der Leyen: "Sono una minaccia per l'Europa" e Borrell vola a Seul**



**VIDEO | 95 morti e decine di dispersi: Spagna in ginocchio per la "Dana". Tre giorni di lutto nazionale**



## 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.

16-10-2024

notiziedi.it

🔍

# Notiziedi

LE NEWS AI TEMPI DEI SOCIAL

giocò ottobre 15, 2024

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

**DIRETTORE** | Giornalismo, al via il corso di formazione Ue nella redazione dell'agenzia Sbs a Roma

**Video** | "Sul'Europa l'Ue ha le idee chiare, l'Italia no": parla il direttore dell'Eurocamere

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

**DIRETTORE** | 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.



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.

16-10-2024

accadeora.it



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](#) [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.

16-10-2024

corrieredipalermo.it

**CORRIERE DI PALERMO**

venerdì, 11 Ottobre, 2024

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



**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 marcia nel...



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

(Adnkronos) - Trasporto pubblico a rischio...



**Ballardo 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

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 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.

16-10-2024

appianews.it

🔍
venerdì, 11 dicembre, 14

**AppiaNews.it**  
segui la strada delle notizie che contano

[HOME PAGE](#)
[ATTUALITÀ](#)
[DALL'ITALIA E DAL MONDO](#)
[LAVORO](#)
[CRONACA](#)
[POLITICA](#)
[CULTURA-EVENTI](#)
[VIDEO NEWS](#)

FOTO | Dani angaria Gianni Morandi: il cantautore compie 60 anni
 Corea Sud, proteste di massa. Pyongyang rompe il silenzio: "E' il caso" (Adriano) - La Corea del Nord...
 Siria, Idammi accusa Israele e Usa: "Il piano è loro" (Adriano) - Nuove accuse a Israele...
 Belva, bufera social contro Mammucari. E'ex moglie lancia la freccia (Adriano) - La pasticcata di Belva...

## 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](#) [4](#) [Al](#) [and](#) [Co.](#) [del](#) [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.

16-10-2024

askanews.it

**askanews**

POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEO

**Speciali:** LIBIA/SIRIA ASIA NUOVA EUROPA NOMI E NOMINE CRISI CLIMATICA OT ITALIA 2024

**Videonews**

**CRONACA VIDEONews**  
Blitz anti-droga a Bologna: 22 arresti  
11 DICEMBRE 2024

**ESTERO VIDEONews**  
Sudcorea, perquisito ufficio Yoon, ex ministro Difesa tenta suicidio  
11 DICEMBRE 2024

**ESTERO VIDEONews**  
Arrestato in Colombia boss gruppo criminale Tren de Aragua del Cl  
11 DICEMBRE 2024

**AGROFOOD 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



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.



16-10-2024

cittadi.it



## ***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. del 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.

16-10-2024

cittadinapoli.com

cittadinapoli

venerdì, 16 Ottobre, 24

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

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

(Addizionale) - Tre corti presentati oggi, durante la prima...

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

(Addizionale) - "La terapia antitumorale a lungo effetto..."

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

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

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

(Addizionale) - 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.



TAGG 5 7 a AI 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 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.

16-10-2024

corriereflegreo.it

**CORRIERE FLEGREO**  
 Mer 11 Dicembre 2024

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

**Corriere Flegreo**  
Migliaia di bambini capiti di dicembre dalle ore 16 l'evento di beneficenza per i minori delle case famiglia. 09/12/2024

**Corriere Flegreo**  
CASI ACQUISTATE ONESTAMENTE, MA ORA CI CHIEDONO DI LASCIARE TUTTO: UNA BATTAGLIA CONTRO L'INGIUSTIZIA! 20/11/2024

**Corriere Flegreo**  
Giugliano, associazione per delinquere di tipo camorristico, i dettagli 20/11/2024

**Corriere Flegreo**  
Pozzuoli: Carabinieri arrestano una pusher sborra 20/11/2024

**FOX BAR TABACCHI**  
**Via S.S. Annunziata 18 - 20 - 22 Pozzuoli**  
**348 584 21 27 - 081 526 92 06**  
 ✉ foxtabacchi@hotmail.it

## 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.

52 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,

**Corriere Flegreo**  
38.688 follower  
DIAMO VOCE AI CAMPI FLEGREI  
Segui la Flegria



### 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...

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](#)



**16-10-2024****gazzettamatin.com****AostaNews.it**

LEGGI IL GIORNALE DIGITALE



COMUNI

CRONACA

CULTURA &amp; SPETTACOLI

POLITICA &amp; ECONOMIA

SPORT

TURISMO &amp; EVENTI

ALTRO



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.



16-10-2024

radiostudio90ita.it



HOME PALINSESTO LE FREQUENZE TOP20 GLI AMICI

**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.

19-10-2024

uominiedonnecomunicazione.it



MARKETING | TREND METER | TECH & DIGITAL | MEDIA | SOCIAL | CAMBI POLTRONA | INTERVISTE | FO

FIERE ED EVENTI

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



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

**FIERA ROMA**

**una tavola  
rotonda  
cinque  
sessioni**

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

Postato da: Redazione | il: Ottobre 18, 2024 | In: slider, TIME OUT | [Stampa](#) | [Email](#)

**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 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

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](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>

19-10-2024

agenfood.it



Il Gioco per PC Più Realis  
2025

Raid: Shadow Legends



## 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 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**

19-10-2024

gaeta.it

The image is a screenshot of a news article on the website gaeta.it. At the top, the website's navigation bar includes the logo 'GAETA.IT' and menu items: 'Ultime Notizie', 'Località', 'Turismo', 'Food', 'Lifestyle', 'Intrattenimento', and 'Contatti'. Below the navigation bar, there is a sub-menu for 'Località' with links to various regions: Fiumicino, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Latina, Ostia, Scauri, Sperlonga, and Terracina. The main headline of the article reads: 'Roma ospiterà la tredicesima edizione del seminario 'Food, Wine & Co.' dal 5 al 7 novembre 2024'. The sub-headline states: '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.' The author is identified as 'by Laura Rossi' and the date is '19 Ottobre 2024'. The main content area features a large graphic with a yellow-to-green gradient circle containing a pattern of white dots. To the left of the circle, the text 'Food Wine & Co.' is written in a large, bold, dark red font. To the right of the circle, the text reads: 'XIII Edizione 5-6-7 novembre 2024 SAVE THE DATE seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo'. Below the circle, the text says: 'Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale una tavola rotonda cinque sessioni'. At the bottom of the circle, it specifies: 'Fiera Roma Via Portuense, 1645 Sala Aventino edificio Sc2'. Below the circle, there is a small text: 'Info e iscrizioni: pigradici@economia.unroma2.it'. At the bottom of the page, there is a row of logos including 'FOOD WINE & CO.', a signal icon, and several other logos. A small black box in the bottom right corner contains the text: 'Non discriminare di fatto e/o di diritto'.

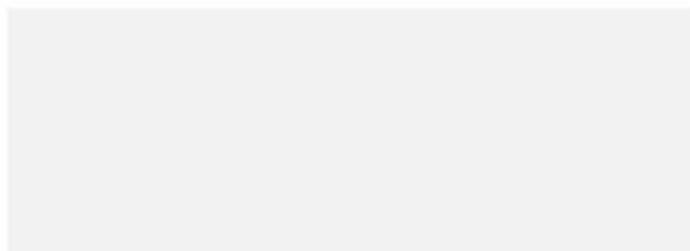


L'industria **agroalimentare** e **enogastronomica** italiana si prepara a uno degli eventi più attesi del settore. Dal 5 al 7 novembre 2024, presso la **Fiera di Roma**, si svolgerà la tredicesima edizione del seminario "Food, Wine & Co.", parte integrante della manifestazione "**Welfair**". Questo 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.

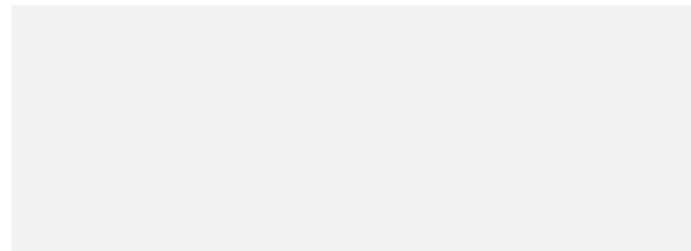


In questo contesto, il seminario analizzerà il sistema **agroindustriale italiano**, ponendo l'accento sulle interazioni tra territorio e casi aziendali innovativi. L'obiettivo è delineare un quadro completo sulle pratiche di **marketing**, **comunicazione** e sui **benchmark** nazionali e internazionali 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](mailto: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](#)

19-10-2024

web.uniroma.it



ATENEEO

DIDATTICA

Home | Homepage | Eventi | Food, Wine & Co. "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale" XIII Edizione

## 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 "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, 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](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>

In allegato locandina e programma dell'evento

19-10-2024

ilpranzoprefetto.it

☰ **Rai Play Sound**

Dirette radio Podcast Audiolibri

**Rai Radio 1**

Il pranzo perfetto

## Il pranzo perfetto del 19/10/2024

Star della tavola italiana, la pasta è protagonista della puntata. Tra gli ospiti, l'economista Simonetta Pattuglia, che parlerà di cucina come brand, le esperte della Fondazione Casa Artusi e dell'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica. E ancora, Gragnano città della pasta, con il formato e la salsa preferita dello chef stellato Domenico Stile. Creatività contemporanea e convivialità, con la direttrice artistica di Base Milano Linda Di Pietro. Conduce Francesca Cosentino, ospite in studio lo chef Alessandro Circiello. Regia di Mauro Convertito.

19 Ott 2024



25-10-2024

[gabrielecaramellino.nova100.ilsole24ore.com](http://gabrielecaramellino.nova100.ilsole24ore.com)



## 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**.

**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 in video collegamento giovedì 7 novembre 2024 alle ore 15 (CET) 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".**

**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](mailto: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](mailto: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).**

29-10-2024

cronachedelmezzogiorno.it

CRONACHE  
DELMEZZOGIORNO

mercoledì, 30 Ottobre, 24

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...

XIII Edizione Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Aventino edificio S02

**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.

## 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.

29-10-2024

ilcorrieredibologna.it



## 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 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



29-10-2024

forumitalia.info



## 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.

29-10-2024

investimentiNews.it

mercoledì, Dicembre 11, 2024  
News e investimenti

**investimentiNews**

Q

Home Attualità Dall'Italia E Dal Mondo Lavoro Mondo Politica Sanità Video News

Breaking News

**Fao: il 10,7% dei...**  
1,4 mld h, rapporto su stato mondiale suoli contaminati da soli...



**Accordo in Agrifish opportunità...**  
Nagy: accordo è stato impegnativo ma è equilibrato Roma, 11 dic...



**Sanremo Giovani, i sei...**  
Svelati anche i 2 di Area Sanremo Roma, 11 dic. (askanews)...



**Gewiss compra Begl...**  
Offre 0,3375 euro per azl 46,8% sul prezzo di ieri...

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.

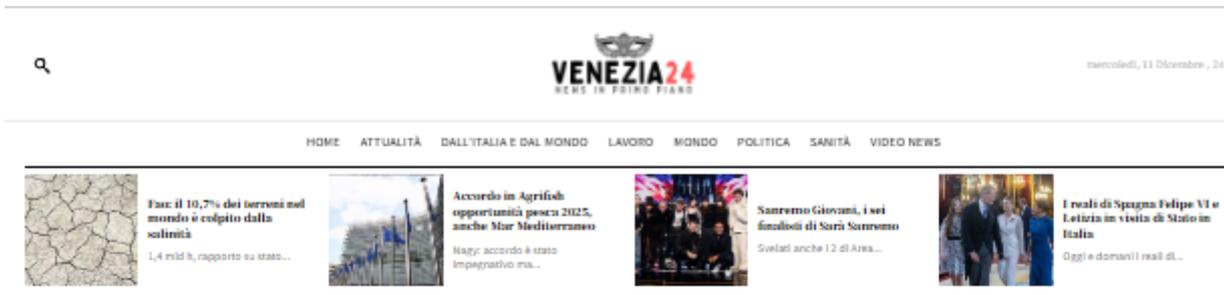
Con oltre 740.000 aziende agricole, 330 imprese di ristorazione, 70.000 industrie alimentari e 4 milioni di lavoratori, il settore agroalimentare vale per l'economia italiana 586,9 miliardi in termini di fatturato e genera quasi 335 miliardi di valore aggiunto, pari al 19% del PIL italiano. A fine 2023 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.

29-10-2024

venezia24.com



## 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.

12-10-2023

ondazzurra.it



## 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 eno-gastronomica.

29-10-2024

appianews.it



## 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  
5-6-7 novembre 2024  
una tavola rotonda  
cinque sessioni

**Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale**  
seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

FOOD WINE & CO.

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

29/10/2024

ADVERTISEMENT

**È questo il miglior gioco per PC del 2025?**

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.

29-10-2024

[cronachedellacalabria.it](http://cronachedellacalabria.it)



## *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.

---

29-10-2024

cronachedimilano.com



## 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.

29-10-2024

eurofishmarket.it



Servizi ▾ Eventi ▾ Dicono Di Noi ▾ L'azienda News LegisFish Shop Contatti 🔍 [Richiedi Informazioni](#)

Home - Eventi - Food, Wine & Co.

# Food, Wine & Co.

29 Ott 2024 3 min

## Cosa vedremo in questo articolo

- Food, Wine & Co.
- Il tema 2024: "Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale"
- Focus su innovazione e sostenibilità del sistema agroindustriale
- Un punto di riferimento per esperti, appassionati e studenti
- L'intervento di Eurofishmarket

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

29-10-2024

cittadi.it



## 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.

29-10-2024

cittadinapoli.com

# cittadinapoli

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

**ro sta meglio?  
25 tornerà a  
are come prima**

(Albanesi) - "Non tutte le piazze  
che soffrono...

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

(Albanesi) - "Non tutte le piazze  
che soffrono...

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

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



## *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 un paese civile**

29/10/2024

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

29/10/2024



29-10-2024

corriereflegreo.it

**CORRIERE FLEGREO**  
Mar 11 Dicembre 2024

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



**Campi Flegrei**  
Migliaia di bambini cepti di Etilandia: martedì 10 dicembre dalle ore 16 l'evento di beneficenza per i minori delle case famiglia.  
29/11/2024



**Campi Flegrei**  
CAZZE ACQUISTATE ONESTAMENTE, MA ORA CI CHIEDONO DI LASCIARE TUTTO: UNA BATTAGLIA CONTRO L'INGUSTIZIA!  
29/11/2024



**Campi Flegrei**  
Glugliano, associazione per delinquere di tipo camorristico, i dettagli  
29/11/2024



**Campi Flegrei**  
Pozzuoli: Carabinieri arrestano una puafer 66enne  
29/11/2024

**FOX BAR TABACCHI**

Via S.S. Annunziata 18 - 20 - 22 Pozzuoli  
348 584 21 27 - 081 526 92 06  
foxtabacchi@hotmail.it

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

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

42 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.

**Corriere Flegreo**  
36.665 follower  
DIDAMO VOICE  
AL CAMPI FLEGREI  
Segui la Flegria



### 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...

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](#)



29-10-2024

gazzettamatin.com

AostaNews.it

LEGGI IL GIORNALE DIGITALE



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



## 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

29-10-2024

ilgiornaleditorino.it



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

Articolo 1 - 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.

#### Forse ti interessano

**Bombe israeliane su edificio a Beit Lahya, uccise decine di persone**

29/09/2024

**Meloni annuncia collegamento Ita con Libia da gennaio 2025**

29/09/2024

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

29/09/2024



29-10-2024

radionapolicentro.it



## 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. FIERA ROMA

TAGS [a](#) [ard](#) [Co.](#) [del](#) [Edizione](#) [Food](#) [la](#) [rome](#) [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 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.

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.

29-10-2024

askanews.it

The screenshot shows the askanews website interface. At the top, there is a navigation bar with categories like POLITICA, ECONOMIA, ESTERI, CRONACA, SPORT, SOCIALE, CULTURA, SPETTACOLO, VIDEONEWS, and +ALTRE SEZIONI. Below this is a 'Speciali' section with links to LIBIA/SIRIA, ASIA, NUOVA EUROPA, NOMI E NOMINE, CRISI CLIMATICA, 07 ITALIA 2024, and EUROPA BUILDING.

The main content area features a 'Videonews' section with four video thumbnails:
 

- L'impegno di Carlsberg Italia per Inclusion e diversità in azienda** (11 DICEMBRE 2024)
- Blitz anti-droga a Bologna: 22 arresti** (11 DICEMBRE 2024)
- Sudcorea, perquisito ufficio Yoon, ex ministro Difesa tenta suicidio** (11 DICEMBRE 2024)
- Arrestato boss grup Tren de A** (11 DICEMBRE 2024)

The featured article is titled **A Roma la XIII edizione del seminario Food, Wine and Co.** with the subtitle **Nell'ambito di Welfair a Fiere di Roma**. It is dated 011 29, 2024 and categorized under **AGRI/FOOD** and **ECONOMIA**. The article includes a large graphic for the **Food, Wine & Co.** seminar, which is the 13th edition (13ª Edizione) held at Fiera Roma, Via Portuense 1845, Sala Aventine auditorio Sc2, from 5-6-7 novembre 2024. The theme is **Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale**. The seminar focuses on production, distribution, marketing, and communication of food. It features a round table with five sessions.

Below the article, there is a video player showing a person working at a laptop, with the caption **Fibra TIM: doppia Promo!** and a link to **Arretrato per TIM Dalnax**. A **Vedi altro** button is also present.

The article text continues: **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.**

On the right side of the page, there is a vertical sidebar with an **info &** section, an **Adobe** advertisement for a 40% discount on Creative Cloud, and social media sharing options for askanews.

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.



29-10-2024

campaniapress.it



## 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.

29-10-2024

canaleuno.it



HOME PAGE TV ON AIR CONTATTI

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

Di Redazione  
OTT 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 10% 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 del Media e del Master in Marketing e Management dello Sport, curatrice dell'evento formativo, e Paola Cambria, comunicatrice e giornalista eno-gastronomica.

Post Views: 47



29-10-2024

magazine-italia.com

**MAGAZINE**

mercoledì, 29 ottobre 2024

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

<p><b>Fao: il 10,7% dei terreni nel mondo è colpito dalla salinità</b></p> <p>1,4 mlrd h, rapporto su stato mondiale suol...</p> 	<p><b>Accordo in Agrifish opportunità pesca 2025, anche Mar Mediterraneo</b></p> <p>Nagy: accordo è stato impegnativo ma è equilibrato...</p> 	<p><b>Sanremo Giovani, i sei finalisti di Sarà Sanremo</b></p> <p>Svelati anche i 2 di Anna Sanremo...</p> 	<p><b>Abracadabra, lo show con i migliori maghi del mondo arriva a Livorno</b></p> <p>Prosegue la tournée, il 24 dicembre la Notte...</p> 
--	---	--	---



**XIII Edizione** Fiera Roma, Via Portuense 1645 Sala Auerline edificio S42

**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.

## 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.

**Publicato 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 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.

30-10-2024

ilmessaggero.it



Un regalo è più cool se è second hand



Scopri di più

# 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 - Ultimo aggiornamento: 31 Ottobre, 12:19



### Roma Weekend - Newsletter

Gli eventi del fine settimana, ogni giovedì  
Iscriviti e ricevi le notizie via email

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

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 enogastronomico.

L'appuntamento con Food, Wine & Co.

**DICEMBRE**

GIOVEDÌ 5  
**IORELLA MANNOIA**

VENERDÌ 6  
**MAX GAZZÈ**

SABATO 7  
**IRENE GRANDI**

LUNEDÌ 9  
**GRANDE ORCHESTRA AVION TRAVEL**  
MEDIT ORCHESTRA  
diretta da Angelo Valori

MERCOLEDÌ 11  
**LEPRE**

Intercettazioni aeree nel Mar Baltico: i F-35 olandesi scortano aerei russi in incursione nello spazio aereo Nato

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.



## TECH E SICUREZZA

**Protezione per l'abitazione: dalla serratura intelligente agli ultimi sistemi di allarme con controllo da remoto**

*Partnership specializzata*

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.



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".

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.

30-10-2024

altoadige.it

# ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati Alto Adige  mercoledì, 11 dicembre 2024 

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località -

Cronaca Italia-Mondo Economia Sport Cultura e Spettacoli Foto Video Prima pagina  
Salute e Benessere Viaggiare Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

ABBONAMENTO DIGITALE PER STUDENTI UNIVERSITARI a soli 19,90 euro [Dichiarata su smartphone, tablet...](#)

Le ultime  10:45 **Ong, nella notte ancora raid di Israele in Siria** 10:13 **'Partiti pro-Ue si coalizzano in Romania in vista voto'** 

Home page > Terra e Gusto > Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

## Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

30 ottobre 2024





(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



Fantastiche Offerte su Temu



Fantastiche Offerte su Temu

I più letti

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).

30-10-2024

ansa.it

ANSA Menu Siti Internazi

Fantastiche Offerte su Temu

Elena Sofia Ricci a Belva, 'lo e la violenza subita a 12 anni'

Taylor Swift, bonus da quasi 200 milioni al team di Eras Tour

Angelina Jolie voleva fare la direttrice di pompe funebri

Natale 2024, la guida d al regali

Temi caldi Siria Malattia Congo Calenzano Mangione Reali di Spagna

ANSA2030 PIU' SOSTENIBILI / Lavoro & Sviluppo

# Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta

Dal 5 novembre la XIII edizione del Seminario di Tor Vergata

## Food Wine & Co.

XIII Edizione  
5-6-7  
novembre 2024  
**SAVE THE DATE**  
seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

Food Planet:  
prodotti,

FarmaSpeed  
SHOP ON LINE DI PRODOTTI FARMACI ELETTRICI

scegli tra  
90.000 prodotti



1 - RIPRODUZIONE RISERVATA

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.

Condividi



Alimenti Marketing

Economia, affari e finanza

...

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".

30-10-2024

ansa.it

**A+** Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

**Termini caldi** Siria Malattia Congo Calenzano Mangione Reali di Spagna

**A+** / **TERRA&GUSTO** / Fiere e Eventi

# Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

Seminario ad accesso gratuito dell'Università Roma Tor Vergata



**Microforati per Refrigerazione**

Consegna in Tutto il Mondo con Confera. Ritorno. Contattaci Senza Impegno.

© ANSA/EPA

**D**al 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.

**Condividi**

f X WhatsApp Link ...

Alimenti Agricoltura Marketing ...

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

30-10-2024

agenfood.it



**Viaggiare in Israele  
sta cambiando**

Introduzione dei nuovi  
requisiti ETA-IT 2025

**EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI**

Home - Food, Wine & Co. XIII Edizione: Food Planet,...

**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 "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, 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.

**30-10-2024****agricolae.eu****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.

30-10-2024

roma.corriere.it

**CRONACA**

Attiva le notifiche

[CRONACA](#) [POLITICA](#) [VIDEO](#) [TEMPO LIBERO](#) [CULTURA E SPETTACOLI](#) [SPORT](#)

**IN EVIDENZA** Gli audio degli stupri di gruppo e le lacrime di fronte alla polizia: così una ragazza ha denunciato i violentatori, in Calabria

**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 «Welfair» - «Food Planet: prodotti, territori, imprese. La sfida globale», dal 5 al 7 novembre



**Pescatori morti a Fiumicino, il testimone: «Il peschereccio è affondato sotto i miei occhi»**

Il racconto del titolare di un chiosco a Focene che ha assistito alla tragedia

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 «**Welfair**».

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

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: «Al 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](mailto:pignedoli@economia.uniroma2.it)

[Vai a tutte le notizie di Roma](#)

[Iscriviti alla newsletter di Corriere Roma](#)

30-10-2024

altoadige.it

# ALTO ADIGE

Leggi / Abbonati Alto Adige  mercoledì, 11 dicembre 2024 

Comuni: Bolzano Merano Lavis Bressanone Altre località

Cronaca Italia-Mondo Economia Sport Cultura e Spettacoli Foto Video Prima pagina

Salute e Benessere Viaggiare Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Immobiliare

---

**Le ultime** < 11:59 **Incidente lavoro, due operai cadono da tetto, uno è morto** 11:58 **Reali di Spagna al Quirinale, iniziata visita di Stato in...** >

Home page > Terra e Gusto > Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta

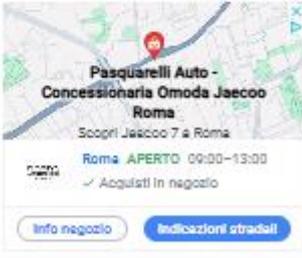
## Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta

30 ottobre 2024 



(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.





Pasquarelli Auto - Concessionaria Omoda Jaecoo Roma  
Scopri Jaecoo 7 a Roma  
Roma APERTO 09:00-13:00  
✓ Acquisti in negozio  
Info negozio Indirizzazioni stradali



Fantastiche Offerte su  
Fantastiche Offerte su...  
Grande Svendita su Temu Shop Now >

### I più letti

-  Auto viaggia contromano per chilometri sulla MeBo
-  Bressanone, bambina trovata ubriaca e priva di sensi: denunciata. Salvata la piccola...
-  Nonna va a prendere il nipotino ma porta via da scuola il bimbo sbagliato
-  Bolzanino accoltellato sul treno: i ladri provano a rubargli il borsone, lui reagisce
-  La stangata dell'Ipsos per chi possiede una casa fuori provincia

"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).

30-10-2024

ambiente.tiscali.com

## // AMBIENTE

WHIRLPOOL

News

### Torna Food, Wine & Co e guarda alla salute del pianeta

di Ansa 30-10-2024 - 20:12



I più recenti

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

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 Pattaglia 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).

[Empty box]

[Empty box]

**Le Rubriche**

di **Ansa** 30-10-2024 - 20:12



**Commenti**

[Leggi la Netiquette](#)

# TRENTINO

mercoledì, 11 dicembre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località -

Cronaca
Italia-Mondo
Dillo al Trentino
Lago di Garda
Montagna
Generazioni
Scuola
Foto
Altre

Salute e Benessere
Viaggiare
Scienza e Tecnica
Ambiente ed Energia
Terra e Gusto
Qui Europa
Speciali

---

Le ultime
11:56
Mit, raggiunta pre-intesa per rinnovo del contratto del tpi
11:45
Fi, multe ai no vax erano giuste, noi favorevolissimi ...

---

Home page > Terra e Gusto > Alla Fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

## Alla fiera di Roma 'Food, Wine & Co.' su AI nell'agroalimentare

30 ottobre 2024

**epiLate Roma Tiburtina**  
 epiLate Italia  
 Prova l'epilazione laser garantita a vita di epiLate

**Roma**  
 epiLate **APERTO** 10:30-19:30  
 Via Tiburtina, 580, Roma

[Info negozio](#)
[Indicazioni stradali](#)

[Ulteriori info](#)

### I più letti

- Nonna va a prendere il nipotino ma porta via da scuola il bimbo sbagliato
- Giovani agricoltori, la storia di Andrea Pintarelli
- Dana, presidio degli operai a Rovereto: «Delocalizzazione

(ANSA) - ROMA, 30 OTT - Dal 5 al 7 novembre, presso la nuova Fiera di Roma, 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. 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).

30-10-2024

giornaletrentino.it

# TRENTINO

mercoledì, 11 dicembre 2024

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località -

Cronaca
Italia-Mondo
Dillo al Trentino
Lago di Garda
Montagna
Generazioni
Scuola
Foto
Altre

Salute e Benessere
Viaggi&art
Scienza e Tecnica
Ambiente ed Energia
Terra e Gusto
Qui Europa
Speciali

**Le ultime**

12:21 Pignatone lascia il Tribunale vaticano per limiti d'età
12:04 Mattarella, tra Italia e Spagna relazioni...

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

(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.

WALL STREET ENGLISH™

## Corsi di inglese per aziende

Un approccio flessibile e all'avanguardia, disponibile sia in presenza che online.

Apri

adv

adv

### I più letti

Nonna va a prendere il nipotino ma porta via da scuola il bimbo sbagliato

Giovani agricoltori, la storia di Andrea Pintarelli

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).

31-10-2024

fooday.it



## 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 Ego Worldwide, Acqua Filette, Alce Nero, ALET - Associazione Laureati Economia Tor Vergata, Mulinum, Birra del Borgo, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alfio Neri, Casata Mergè, Masseria La Cattiva, Archi's.*

31/10/2024 | Categoria: Eventi



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, 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.

01-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

THE  
94 DRE  
**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.

02-11-2024

dimensionesuonosoft.it



Radio Musica News Segreti in Tavola Good Life



Ascolta la radio

Search



Test Musica Soft

CLICCA E VOTA LA TUA MUSICA PREFERITA!

XIII Edizione

Fiera Roma, Via Portuense 1645

Sala Aventino  
edificio Sc2

FIERA ROMA

**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.** News - Segreti in tavola

La Professoressa Simonetta Pattuglia ci svela i segreti della nuova edizione del seminario "Food, Wine & co."

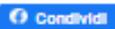
Segreti in tavola

02.11.2024

✉ Posta Condividi

## Segreti in tavola

02.11.2024

 Posta  Condividi

La Professoressa Simonetta Pattuglia ci svela i segreti della nuova edi... 

Dal 5 al 7 novembre, **Fiera di Roma** ospita la tredicesima edizione del Seminario **FOOD, WINE & CO.**, un evento di riferimento per il settore agroalimentare italiano e internazionale. Quest'anno il tema centrale è **"FOOD PLANET: PRODOTTI, TERRITORI, IMPRESE. LA SFIDA GLOBALE"**, un'analisi approfondita delle sfide e delle opportunità del settore alimentare in un mondo in continua evoluzione.

### Perché partecipare?

- **Innovazione e sostenibilità:** Scopri le ultime tecnologie e le pratiche più sostenibili per l'agricoltura e l'alimentazione.
- **Digitalizzazione:** Approfondisci il ruolo dell'intelligenza artificiale e dei big data nel settore agroalimentare.
- **Networking:** Connettiti con esperti, imprenditori e professionisti del settore.
- **Formazione:** Partecipa a workshop e seminari tenuti da docenti universitari e professionisti di alto livello.

### I numeri del settore agroalimentare italiano

Il settore agroalimentare italiano rappresenta un'eccellenza a livello mondiale. Con un fatturato di oltre 586 miliardi di euro e un valore aggiunto pari al 19% del PIL italiano, il nostro Paese è un protagonista indiscusso sulla scena internazionale.

### Le sfide del futuro

La professoressa Simonetta Pattuglia, ideatrice del seminario, sottolinea l'importanza di affrontare le sfide globali come la sostenibilità, la digitalizzazione e il cambiamento climatico. "Il futuro del cibo passa attraverso l'innovazione e la collaborazione tra tutti gli attori della filiera", afferma la professoressa Pattuglia.

### Temi chiave dell'edizione 2024:

- **One Health:** Il legame tra salute umana, animale e ambientale.
- **Storytelling autentico:** Comunicare l'origine e la qualità dei prodotti alimentari.
- **Etichette interattive:** Utilizzare la tecnologia per tracciare la filiera produttiva.
- **Intelligenza artificiale:** Applicare l'IA per migliorare l'efficienza e la sostenibilità del settore.

02-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...

**Sel In:** Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

**94 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.

31-10-2024

adcgroup.it

ADC

**20** express

ADC Group- ADVexpress- **e20express-** ADVexpressTV- Awards- Cerca-

**UPDATE:** EJ chiude il 2024 con quasi 2 milioni di euro di fatturato e nel 2025 apre un nuovo capitolo di innovazione e crescita

[Home](#) / [e20express](#) / [Portfolio eventi](#) / [Evento culturale](#) / In partnership con Ega Worldwide alla Fiera di...

31/10/2024 15:59



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 "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.

LEGGI le ultime notizie della sezione

Inaugurata al MAXXI la mostra "Italia in movimento. Autostrade e futuro" in collaborazione con Autostrade per l'Italia

10/12/2024 12:31

Dopo quasi 50 anni CIMAM torna in Italia. Sarà Torino la città che ospiterà la 57<sup>a</sup> conferenza annuale

10/12/2024 11:02

Maria Helena Vieira da Silva e Lucio Fontana: le grandi mostre del 2025 alla Collezione Peggy Guggenheim

09/12/2024 16:17

Con Epson e STS Communication al via l'esperienza hi-tech "Superconnection"

05/12/2024 17:23

Al via la prima presentazione del libro "Incontri che cambiano la vita. Il cinema di Adolfo Bartoli"

**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 &

03-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



**Sel In:** Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

THE  
30 DATE  
**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.

04-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sel In: Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE

**24 ORE  
Radiocor**

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

04-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sel In: Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI MARTEDI' 5 NOVEMBRE

24 ORE  
**Radiocor**

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

04-11-2024

borsaitaliana.it



**BORSA ITALIANA**



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



**Sel In:** Finanza

## **AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI MERCOLEDI' 6 NOVEMBRE**

**IL SOLE  
24 ORE  
Radiocor**

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**

04-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...

**Sel In:** Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DELLA SETTIMANA

**THE  
EQUINE  
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.

08-11-2024

horecanews.it

HORECA

NEWS

m&m<sup>s</sup>

m

TUTTE LE NOTIZIE | 
 [NOTIZIE](#) | 
 [HORECA](#) | 
 [BUSINESS](#) | 
 [PRODOTTI E INGREDIENTI](#) | 
 [RUBRICHE](#) | 
 [EVENTI](#) | 
 [IL NOSTRO NETWORK](#)

## 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

[f](#) | 
 [X](#) | 
 [in](#) | 
 [wh](#) | 
 [p](#) | 
 [t](#)

XIII Edizione

Food  
Wine  
& Co.

seminario sulla produzione, distribuzione,  
marketing e comunicazione del cibo

Fiera Roma, Via Portuense 1645

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

Sala Aventino  
edificio Sc2

5-6-7  
novembre  
2024

una tavola  
rotonda  
cinque  
sessioni

**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: **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 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**.

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!

06-11-2024

italiaoggi.it



NEWS

ITALIAOGGI - NUMERO 262 PAG. 17 DEL 06/11/2024

TUTTE LE NEWS | INDIETRO

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 del media e dal Master in Marketing e management dello sport dell'Università degli studi di Roma «Tor Vergata», con la curatela della professoressa Simona Potruglia, direttrice del duo master. Prospettive internazionali e innovazioni sono i temi discussi domani.

Sei già abbonato? [Accedi](#)

06-11-2024

euromarket.it



Servizi ▾ Eventi ▾ Dicono Di Noi ▾ L'azienda News LegisFish Shop Contatti Q

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

- A Roma il Seminario FOOD, WINE & CO. su sostenibilità, digitalizz...
- Tavola rotonda introduttiva
- Alcuni degli argomenti chiave del dibattito
- L'intervento di Valentina Tepedino sulla filiera ittica

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."

**FOOD WINE & CO.**



**05/11/2024, Roma Tor Vergata**  
**“Prodotto ittico italiano.  
Sfide e opportunità”**



06-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sei in: Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE

**il SOLE  
24 ORE  
Radiocor**

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 Italglob, 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

06-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...



Sel in: Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI MERCOLEDI' 6 NOVEMBRE

24 ORE  
**Radiocor**

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) 06-11-24 07:24:00 (0016)FOOD 5 NNNN

### TAG

FOOD EUROPA ITALIA LAZIO PROVINCIA DI ROMA

COMUNE DI ROMA ROMA ITA

07-11-2024

borsaitaliana.it



Cerca Titolo, ISIN, altro ...

**Sel In:** Finanza

## AGROALIMENTARE: GLI AVVENIMENTI DI GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE

**24 ORE  
Radiocor**

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; Giangiaco 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

**08-11-2024****agricolae.eu**

**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.

04-11-2024

horecanews.it

HORECA

NEWS

m&m<sup>®</sup>s

m

TUTTE LE NOTIZIE
NOTIZIE
HORECA
BUSINESS
PRODOTTI E INGREDIENTI
RUBRICHE
EVENTI
IL NOSTRO NETWORK

## 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

f
x
in
wh
p
t
📧

XIII Edizione

Food  
Wine  
& Co.

seminario sulla produzione, distribuzione,  
marketing e comunicazione del cibo

Fiera Roma, Via Portuense 1645

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

Sala Aventino  
edificio Sc2

5-6-7  
novembre  
2024

una tavola  
rotonda  
cinque  
sessioni

**EVENTI** - 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 del 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 travalchi 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 del 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://www.foodybev.com) e [Canalevino.it](https://www.canalevino.it)**

[Horecanews.it](https://www.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!

08-11-2024

efanews.eu



Non riceve alcun finanziamento pubblico  
Direttore responsabile:  
CLARA MOSCHINI



Email

Password

Accedi

Reimposta password

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



Partecipa all'asta

Cardeto District

Scopri Di Più



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);

Studi e ricerche

SCOPRI I VANTAGGI  
DI ABBONARSI A



Ultimi video



La settimana di EFA News  
in 180 secondi

Doppio Malto a Modena. Doppio Malto, la catena italiana di ristorazione e birrificio artigianale, ha aperto il suo nuovo locale a Modena, precisamente in via Emilia Est 776. Si tratta del quinto ristorante...



La settimana di EFA News  
in 180 secondi

Zootecnia da primato. Inaugurata a Cremona la 79ª edizione delle Fiere Zootecniche Internazionali in programma fino al 30 novembre. "Il settore è eccellenza internazionale", ha commentato l'assessore all...

Visualizza video precedenti



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.



**Fantastiche Offerte su Temu**  
Temu

"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**.

09-11-2024

foodaffairs.it

**FOOD**affairs



CLASSIFICHE TREND - MEDIA - GREEN - BUSINESS - SALUTE - TURISMO -

Home / 2024 / Novembre / 9 / La nuove rotte per il marketing agroalimentare tra sostenibilità, digitalizzazione e creatività

MERCATO

## 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

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".



11-11-2024

agenfood.it



## 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 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**.

11-11-2024

gaeta.it



[Ultime Notizie](#) | 
 [Località](#) | 
 [Turismo](#) | 
 [Food](#) | 
 [Lifestyle](#) | 
 [Intrattenimento](#) | 
 [Contatti](#)

Località:

[Fiumicino](#) | 
 [Fondi](#) | 
 [Formia](#) | 
 [Gaeta](#) | 
 [Itri](#) | 
 [Latina](#) | 
 [Ostia](#) | 
 [Scauri](#) | 
 [Sperlonga](#) | 
 [Terracina](#)

**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



**Food Wine & Co.**

seminario sulla produzione, distribuzione, marketing e comunicazione del cibo

**XIII Edizione**

**Fiera Roma, Via Portuense 1645**

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

**Sala Aventino edificio Sc2**

**5-6-7 novembre 2024**

**una tavola rotonda  
cinque sessioni**







La XIII edizione del seminario Food, Wine & Co. esplora innovazione e sostenibilità nel settore agroalimentare - Gaeta.it

 Facebook
 WhatsApp
 Twitter

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 trucco per migliorare l'udito che sta spopolando in Italia**



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.



14-11-2024

ilmessaggero.it



Scuola

# Da BF educational 12 borse di studio a copertura totale per il master Agribusiness di Treccani Accademia

21 Minuti di Lettura



giovedì 14 novembre 2024, 20:05

**Attività di sviluppo e innovazione**

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 10% 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**  
**Evolutione tecnologica**  
**Revolutione in futuro...**



**MOSTRE**  
**Italia, all'ultimo vino**



**IL DATO È TRATTO**  
**Economia del turismo**

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. **Questo 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.

04-12-2024

interris.it

à del Vaticano

IN  TERRIS

*La voce degli ultimi*

Lunedì 16 Dicembre 2024

ME ATTUALITA' ~ EDITORIALI ~ COPERTINA ~ LA VOCE DEGLI ULTIMI ~ RELIC

SOCIALE

## 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 Kopfov su Unsplash

## 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 eno-gastronomico, 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).



File (Foto: EWHG)