

Food Wine & Co.

XII Edizione

**18-19-20
ottobre
2023**

seminario sulla produzione,
distribuzione, marketing
e comunicazione del cibo

PHYGITAL LIVE STREAMING

 **ONLINE**
su piattaforma
My Digital Expo
di Fiera di Roma

**Il "Sistema"
food in Italia
e la collaborazione
con gli altri sistemi
nazionali ed
internazionali**

**una tavola
rotonda
cinque
masterclass**



IN COLLABORAZIONE CON:



ega



Logo of a partner organization



FILATTA



Logo of a partner organization



Logo of a partner organization



Logo of a partner organization



18 ottobre 2023

tavola rotonda

15.00 – 16.30

“Il Sistema food in Italia e la collaborazione con gli altri sistemi nazionali ed internazionali”.

La Tavola Rotonda fornisce una panoramica dei cambiamenti in atto e lo stato dell'arte della Industry. Accademici, imprenditori, manager e professionisti approfondiscono la loro visione sul futuro, con l'obiettivo di condividere il loro punto di vista in ottica di business, marketing e comunicazione. Casi di stili di vita, salute e benessere individuale e collettivo, prodotti e servizi, territori, governo di processi e nuove attività di marketing e comunicazione, sono i temi che verranno trattati nella Tavola Rotonda.

introduce e modera

Simonetta Pattuglia, Docente di Marketing, Comunicazione e Media, Curatrice di Food, Wine e Co., Università di Roma Tor Vergata, Autrice del podcast “Cibo del futuro” (11/2022), Serie “Generazioni in ascolto”, Chora Media, Open Spotify.

partecipano:

Presentazione primi risultati della ricerca sulle PMI italiane e green marketing: quale evoluzione in costanza di crisi?

Prof.ssa Simonetta Pattuglia
e **Dott. Nicola Leone**, Università di Roma Tor Vergata

Nicola Di Noia, Direttore Generale UNAPROL Coldiretti

Fabio Casasoli, Amministratore Unico, Fiera di Roma

Monica Paternesi, Caporedattore Redazione Economica, ANSA

Daniela Puglielli, Founder, The Mediterranean Diet Roundtable

Stefano Ricci, General Manager, Acqua Filette

Massimo Monti, AD, Alce Nero

Claudia Golinelli, VP & Partner, Ega Worldwide Congress & Events

Giovanni Scapagnini, Responsabile Scientifico, Welfair



18 ottobre 2023

prima masterclass

16.30 – 18.00

“Il sistema agroindustriale tra privato e pubblico”.

La sessione si concentra sul sistema agroindustriale, includendo sia le relazioni formate all'interno delle associazioni e delle agenzie a livello nazionale e internazionale, sia le attività di produzione e distribuzione agroalimentare. Questo comprende l'approvvigionamento, i processi interni, la vendita e l'export, il coinvolgimento del consumatore finale. L'obiettivo principale è promuovere il dialogo e la collaborazione tra imprese, istituzioni, associazioni, agenzie e altri stakeholder per garantire la cura, la tutela e il miglioramento del sistema alimentare nel contesto del nostro Paese.

introduce e modera

Simonetta Pattuglia

partecipano:

Maria Luisa Caringella, Dipartimento turismo e cultura- Sezione turismo, Regione Puglia
- La Puglia per la sostenibilità e il benessere: arte&cultura, cibo, grandi eventi, cammini e turismo di avventura

Giovanni Manfroni, Responsabile comunicazione e marketing, Fondazione Campagna Amica, Coldiretti - *Il cibo ridisegna la relazione tra città e campagna: il modello Campagna Amica*

Fabiola Massa, Università di Roma Tor Vergata
- L'accrescimento della cultura della legalità nel settore agroalimentare

Alberto Mazzoni, Direttore, Istituto Marchigiano di Tutela Vini - *Agroalimentare ed enogastronomico come fattori di valorizzazione del territorio. Il Caso della Regione Marche*

Giuseppe Merra, Docente, Scienze della Nutrizione, Università di Roma Tor Vergata - *Microbiota, micronutrizione e sport*

Letizia Pini, Socio Fondatore Convention Bureau Terre di Siena - *Il boom dell'export agroalimentare senese come modello di crescita*

Fabio Del Bravo, Responsabile Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale, Ismea - *L'agroalimentare italiano nel sistema economico*

19 ottobre 2023

seconda masterclass

10.00 – 11.30

“Cibo e territori. Un legame autentico tra natura, tradizioni e benessere”.

La sessione si concentra sull'importanza del territorio e dei suoi prodotti nel contesto dell'alimentazione, sia a livello nazionale sia internazionale. Si promuove la costruzione di un sistema alimentare più salutare e genuino, basato sul legame con la natura, le tradizioni e la valorizzazione dei territori (italiani). Questa prospettiva mira a creare un'esperienza di scoperta e benessere, integrando eventi, turismo e uno stile di vita rinnovato. Si sottolinea inoltre il ruolo significativo dei territori come fonte di ricchezza e distintività per le comunità locali, creando opportunità per la crescita sostenibile e la prosperità economica. Il dialogo e la collaborazione tra imprese, istituzioni, associazioni, e altri stakeholder sono fondamentali per promuovere una visione integrata del sistema agroalimentare, che sia in armonia con l'ambiente, le tradizioni culturali e le esigenze del consumatore finale.

introduce e modera

Simonetta Pattuglia

partecipano:

Bruno Bertero, Direttore, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero - *Le Langhe come “paradiso” enogastronomico*

Stefano Caccavari, Fondatore, Mulinum di San Floro e Val D'Orcia - *Tradizione e innovazione: il modello Mulinum in continua espansione*

Laura Gianassi, Direttore Marketing, Il Borro - *Vivere il vino, e non solo, nel borgo sostenibile della famiglia Ferragamo*

Rodolfo Maralli, Presidente e Direttore Sales & Marketing, Banfi e Presidente, Fondazione Banfi - *La Toscana come luogo di incontro tra vino, sostenibilità, musica e sport*

Luigi Mundula, Presidente Cdl MICO, Università per Stranieri di Perugia, Curatore In Italy-Festival delle culture, del cibo e dell'ospitalità - *La multifunzionalità come 'trigger factor' di un sistema agroalimentare integrato*

Fabio Maria Petriccione, Responsabile Ricerca e Sviluppo di ATON IT - *Progetto Bintrawine Blockchain, Tracking and tracing solutions for Wine*

Fiorello Primi, Presidente, Borghi più belli d'Italia - *Agricoltura come fattore essenziale per la sopravvivenza dei piccoli borghi*



19 ottobre 2023

terza masterclass

11.30 – 13.00

“Prodotti e servizi nel e per il sistema agroindustriale”

La Masterclass è dedicata alla complessità del sistema agroindustriale, sempre più variegato in termini di offerta di prodotti e servizi. L'aumento dei bisogni e delle esigenze dei consumatori spinge alla necessità di soluzioni anche per le imprese, che devono rinnovare i loro processi interni e i sistemi di produzione e distribuzione.

introduce e modera

Simonetta Pattuglia

partecipano:

Barbara Bernardini, Autrice “Dall’orto al mondo. Piccolo manuale di resistenza ecologica”, Edizioni Nottetempo, 2023

Vincenzo Lenucci, Direttore Politiche di Sviluppo Economico delle Filiere Agroalimentari, Confagricoltura - *L’agricoltura italiana 4.0 al servizio della food chain*

Giulia Bernardi, Titolare, Fattoria Sociale Conca d’Oro - *Dai campi alla tavola un progetto di agricoltura sociale: il rispetto e la valorizzazione della diversità della terra e delle persone*

Graziana Grassini, Consulente e Enologo - *L’identità di un vino icona, simbolo dell’Italia nel mondo*

Luigi Galimberti, Founder, Sfera Agricola - *Produzione agricola resiliente*

Maria Grazia Mammuccini, Presidente, Federbio - *L’innovazione nel biologico per la transizione agroecologica dei sistemi agricoli e alimentari*

Alessandro Miani, Presidente, Sima-Società Italiana Medicina Ambientale - *Il vino, l’Irlanda e l’alert sanitario*

Giulia Marcellini, Head of Operations, Appetite for Disruption - *Food Retail & Tech: l’evento che unisce innovatori, investitori e brand*

Michelangelo Suigo, Direttore External Relations, Communication & Sustainability INWIT, *Le infrastrutture digitali per il monitoraggio ambientale e delle biodiversità*

Diego Zandona’, Co-Founder, Gogofresh - *Prodotti locali e di stagione come scelta di consumo responsabile*

20 ottobre 2023

quarta masterclass

10.00 – 11.30

“Nuovi obiettivi e sfide del marketing e della comunicazione agroindustriale ed enogastronomica”.

L'incontro sottolinea l'importanza delle strategie e degli strumenti di marketing e comunicazione nel successo del settore agroindustriale ed enogastronomico e dei suoi brand. Dai nuovi trend del settore alla conversazione continua e proficua con i consumatori, i brand devono cogliere le istanze economiche, sociali e ambientali del mercato nelle sue molteplici evoluzioni e variazioni in epoca di crisi (covid, ambientale, bellica) permanenti.

introduce e modera

Simonetta Pattuglia

partecipano:

Alessandro Bruni, Sales Executive, Aryel - La realtà aumentata per ristoranti e PMI del Food & Beverage

Daniela Ferro, Client Group Director, McCann WorldGroup Italy - *Arborea: la rivoluzione gentile del latte*

Leonardo Di Vincenzo, Co-Founder, Masseria La Cattiva - *L'ampliamento dell'offerta nel settore Food & beverage. La strategia di mercato di Masseria La Cattiva*

Federico Lombardo di Monte Iato, COO, Cantina Firriato – *Marketing e comunicazione per il turismo enogastronomico*

Marco Massarotto, Consulente aziendale, Cortina Academy - *Il caso giapponese*

Francesco Surrenti, Responsabile Marketing Philadelphia, Mondelez International - *Influencer marketing, eventi e comunicazione per il lancio della Philadelphia vegetale*



20 ottobre 2023

quinta masterclass

11.30 – 13.00

“Benchmark innovativi in giro per il mondo”.

Con questa Masterclass ci proponiamo di scoprire insieme le best practices nazionali e internazionali, per approfondire le nuove tendenze globali del settore agroindustriale ed enogastronomico. Conoscere nuovi punti di vista, approcci e strategie che rappresentano esempi consolidati di successo da cui prendere spunto, risulta utile per applicare nuovi principi di marketing e comunicazione e competenze economico-manageriali nel settore.

introduce e modera

Simonetta Pattuglia

partecipano:

Mariangela Cassano, Presidente, Actionaid Italia
- Food Wave Picnic. Il grande picnic sostenibile internazionale

Filippo Federico, Ecosystem Manager, Eatable Adventures
- Eatable Adventures guida l'open innovation nel foodtech italiano

Mila Fumini, Coordinatrice, Ragù - *L'archivio storico delle ricette italiane per valorizzare tradizione ed heritage*

Lucia Galasso, Antropologa dell'alimentazione –
La gestione della diversity culturale all'interno del turismo enogastronomico italiano

Yvonne Maffei, Cucina Halal - *Il sistema mediterraneo e la cucina halal*

Brunella Saccone, Head of Food and Beverage Promotion ITA-Italian Trade Agency - *ITA porta l'agroalimentare a Londra*

Rafi Taherian, Yale Hospitality - *Il caso del sistema ospitalità per Yale*

ore 13.15

La “CannoloTerapia”

di **Francesco Neri**

Pasticceria Alfio Neri, Siracusa

FOOD, WINE & CO., l'appuntamento organizzato dal *Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media* e dal *Master in Marketing e Management dello Sport dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"* dedicato a brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani e all'eccellenza che essi esprimono, quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di sviluppo sostenibile e benessere delle persone, nel confronto con gli altri paesi ed i trend internazionali, giunge alla XII Edizione il 18-19-20 Ottobre prossimo.

I temi principali sono quelli del sistema food italiano, il sistema agroindustriale pubblico e privato in relazione con i territori ed i casi aziendali innovativi e sostenibili, con focus nell'ambito di marketing e comunicazione e dei benchmark innovativi in ambito nazionale ed internazionale.

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

Questa edizione si svolgerà in versione streaming su piattaforma My Digital Expo di Fiera di Roma e, in modalità fisica, nell'ambito dell'iniziativa Welfair, che si terrà in presenza presso Fiera di Roma (via Portuense, 1645).

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

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, 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 delle *Scuole Secondarie Superiori italiane*.



PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2023

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2023 è gratuita.

Per iscriversi a Food Wine & Co., è necessario accreditarsi alla mail pignedoli@economia.uniroma2.it

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

ORGANIZZAZIONE, INFORMAZIONI E COMUNICAZIONE

Contatti Relatori e Comunicazione

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

Francesca Ciracò, francesca.ciraco@uniroma2.it; 340/3821700

Aziende e Scuole Secondarie Superiori (PCTO),

Iscrizioni e Informazioni

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

Ufficio Stampa - Press Office

Claudia Cantonetti, c.cantonetti@inc-comunicazione.it; 348/6347632