



Il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata" organizza

Food, Wine & Co. – Food Sustainability. Dal marketing al prodotto, ai territori e alle persone di eccellenza.
Il decennale 2012-2021

X Edizione
15-16 ottobre 2021
DIGITAL EDITION

Il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata" anche quest'anno organizza, in versione digitale, **FOOD, WINE & CO. X EDIZIONE "FOOD SUSTAINABILITY. DAL MARKETING AL PRODOTTO, AI TERRITORI E ALLE PERSONE DI ECCELLENZA"** l'appuntamento dedicato a brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani e all'eccellenza che essi esprimono quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di sviluppo sostenibile e di benessere delle persone, nel confronto con gli altri paesi e i trend internazionali.

Il Seminario si terrà, quest'anno, in occasione di un *grande evento digital organizzato da Fiera Roma*:

- **15-16 ottobre 2021**, Food, Wine & Co. sarà nell'ambito di *Welfair - Il benessere in fiera*, evento dedicato a temi del benessere e della salute.

Food, Wine & Co. è organizzato dal **Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata"** in collaborazione con **Fiera Roma, Welfair 2021** e in partnership con **Ega Worldwide, Acqua Filette, Birra del Borgo, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Alfio Neri, Alce Nero, ALET-Associazione Laureati Economia Tor Vergata, Casata Mergé, La Masseria la Cattiva, Mulinum ed Archi's Comunicazione.**

Si tratta di quattro incontri finalizzati alla valorizzazione del settore agroalimentare ed enogastronomico di cui verrà esaltato il valore strategico sia per la competitività delle aziende italiane che per il Sistema Paese, con il fine di approfondire, sempre in ottica di marketing e comunicazione,





gli aspetti della sostenibilità legati, da un lato, al Made In Italy, alla genuinità dei suoi prodotti, all'eccellenza di persone e territori; dall'altro, alla dimensione del cibo in rapporto ad uno stile di vita sano, ispirato al benessere e alla salute, e all'impatto di questo su ambiente e vivibilità.

Il Programma di Food, Wine & Co. è ospitato dalla **piattaforma digitale** di **Fiera di Roma**.

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

15 ottobre dalle ore 14.00 alle ore 15.30 - Tavola Rotonda dal titolo "Food, Wine & Co. 2012-2021: 10 anni dopo. Un decennio travolgente".

Introduce e Modera Simonetta Pattuglia, Docente di Marketing e Comunicazione, Curatrice di Food, Wine e Co. & Direttore del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all'incontro:

- **Pietro Piccinetti**, Direttore Generale, Fiera di Roma
- **Giovanni Scapagnini**, Docente di Biochimica clinica, Università del Molise, Direttore Scientifico, Welfair-Il benessere in fiera
- **Paola Cambria**, Direttore Comunicazione, CIA – Agricoltori italiani
- **Claudia Golinelli**, Vice President & Partner, EGA worldwide congresses&events
- **Alberto Mazzoni**, Direttore, IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini
- **Massimo Monti**, Amministratore Delegato, Alce Nero
- **Monica Paternesi**, Caposervizio redazione economica, ANSA.it
- **Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette
- **Anna Flavia Pascarelli**, Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini, ICE Agenzia

FOOD SUSTAINABILITY.
Dal marketing al prodotto, ai territori
e alle persone di eccellenza

15-16 OTTOBRE 2021
X EDIZIONE - digital edition
Tavola Rotonda Inaugurale
3 Webinars





15 ottobre dalle ore 15.45 alle ore 17.30 – “Food & Wine settore alla svolta: come uscire dalla pandemia? Le sfide del marketing e della comunicazione”.

Introduce e Modera **Simonetta Pattuglia**, Docente di Marketing e Comunicazione, Curatrice di Food, Wine & Co. e Direttore del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all’incontro:

- **Pasquale Maria Cioffi**, Fondatore, Mifaccioimpresa e Curatore del libro “I Nuovi Foodmakers”. *Un settore variegato e frammentato, sempre nuove sfide per la comunicazione. Il progetto Foodmakers*
- **Massimo Donà**, Curatore Volume Rivista “Pantagruel. La filosofia del cibo e del vino”, La nave di Teseo, 2020, *Progetti editoriali che realizzano marketing e comunicazione di territori, prodotti, eccellenze*
- **Graziana Grassini**, Enologo, Consulente di aziende d’eccellenza italiane tra cui Tenuta San Guido. *Il vino, re del settore agroindustriale ed enogastronomico. Il Caso particolare dei vini di eccellenza.*
- **Eleonora Guerini**, Chief Marketing Officer, Bertani Domains, *Comunicare e vendere in epoca pandemica e postpandemica. Il Caso Bertani Wines*
- **Chiara Marzaduri**, Responsabile Comunicazione, Alce Nero, *Un modello di business e di sviluppo che ormai fa storia. Il caso Alce Nero e la sua “reazione” in un mercato che cambia (anzi è cambiato)*
- **Marco Massarotto**, Fondatore e Presidente, La via del Sake, *Come continuare a fare cultura “esperienziale” enogastronomica internazionale in Italia? Il caso La via del sake*
- **Chiara Rota**, Ceo e Founder, My Cooking Box, *A casa tua ricette gourmet. I sapori della cucina Italiana tutti in una Box. Ripensare il marketing pandemico del cibo*
- **Alessandro Sciortino**, Group Executive Creative Director, McCann Worldgroup Italy *Grande Comunicazione e grande pubblicità del cibo. L’esperienza di McCann nel biennio 2020-2021*

FOOD SUSTAINABILITY.

Dal marketing al prodotto, ai territori e alle persone di eccellenza

15-16 OTTOBRE 2021

X EDIZIONE - digital edition
Tavola Rotonda Inaugurale
3 Webinars





- **Alessandro Siani**, Responsabile Commerciale, Casata Mergè, *Reagire alla pandemia, come? Il sales management del vino per Casata Mergè*

16 ottobre dalle ore 9.30 alle ore 11.15 - "Una "nuova" vita nei borghi e nelle città. Cibo, benessere, turismo sostenibile"

Introduce e Modera **Simonetta Pattuglia**, Docente di Marketing e Comunicazione, Curatrice di Food, Wine & Co. e Direttore del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all'incontro:

- **Bruno Bertero**, Direttore Marketing, Promoturismo FVG. *Il caso del FVG*
- **Leonardo Di Vincenzo**, Fondatore, Masseria La Cattiva, *I borghi "ritrovati" attraverso l'agricoltura e l'enogastronomia. Dal Lazio alla Puglia*
- **Letizia Pini**, Comunicatrice, Founder Convention Bureau Siena, *I territori si comunicano anche attraverso il food*
- **Pietro Parodi**, Segretario Generale e Responsabile Regione Toscana, Assinrete, *Le "reti" per il valore dei territori*
- **Luisa Piazza**, Managing Director, Visit Piemonte. *Nuova vita alle grandi regioni e città degli anni Duemilaventi. Il caso Piemonte*
- **Fiorello Primi**, Presidente, I borghi più belli d'Italia. *La ricerca post-pandemica del benessere fa riscoprire la vita e lo stile di vita dei piccoli centri. Il caso Italia*
- **Giuseppe Albeggiani**, Amministratore Delegato, ENIT. *Turismo enogastronomico: da attività di culto a pop experience*

16 ottobre dalle ore 11.30 alle ore 13.30 - "Food, Ambiente e Sostenibilità: per sempre ecologici"





Introduce e Modera **Simonetta Pattuglia**, Docente di Marketing e Comunicazione, Curatrice di Food, Wine & Co. e Direttore del Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media, Università di Roma Tor Vergata

Partecipano all'incontro:

- **Marco Pellizzoni**, Commercial Director Consumer Panel, GfK Italia, *Cambiamenti in atto nel Largo Consumo e ruolo della sostenibilità per lo Shopper*
- **Daniela Brignone**, Curatrice Archivio storico e Museo – Affari Istituzionali, Birra Peroni. *Una grande azienda, una grande identità italiana, un grande progetto. Il caso Peroni*
- **Stefano Caccavari**, Fondatore, Mulinum di San Floro e Val D'Orcia, *Dalla provincia un modello "glocal" nel segno della sostenibilità aziendale e ambientale. Il caso Mulinum*
- **Laura Di Renzo**, Docente di Scienze della Nutrizione, Università di Roma "Tor Vergata", *Sostenibilità e benessere umano: parenti non serpenti!*
- **Luigi Galimberti**, Ceo e Founder, Sfera Agricola, *Produciamolo "strano" ma benefico. Produzioni bio e distribuzione di massa. Equazione possibile? Il caso Sfera Agricola*
- **Silvestro Greco**, Docente, Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Autore de "La plastica nel piatto", *Slowfood Giunti, Moriremo di plastica nel piatto?*
- **Francesca Paternoster**, Responsabile Eventi e Didattica e **Elisa Menduni**, Responsabile Marketing e Comunicazione, Mieli Thun. *Comunicare il ruolo delle api per il clima, il mantenimento della biodiversità e un prodotto "autentico". Il caso dei Mieli Thun*
- **Daniela Puglielli**, Founder, The Mediterranean Diet Roundtable, *La dieta mediterranea e la "conquista" delle Americhe.*
- **Silvia Scaramuzzi**, Università degli Studi di Firenze, *La via sostenibile all'agricoltura. L'ospitalità e l'accoglienza attraverso il cibo.*

PER ISCRIVERSI A FOOD WINE & CO. 2021 DIGITAL EDITION

La partecipazione al Seminario Food Wine & Co. 2021 è gratuita.

Per iscriversi a Food Wine & Co., è necessario accreditarsi scrivendo a nicola.leone@uniroma2.it

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





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

ORGANIZZAZIONE e INFORMAZIONI

Contatti aziende | Daria Pignedoli, pignedoli@economia.uniroma2.it 338/7812543

Contatti Relatori e Iscrizioni | Nicola Leone, nicola.leone@uniroma2.it 389/9481742; Antonietta Acquaviva antonietta.acquaviva@students.uniroma2.eu 333/9657336

Ufficio Stampa Press Office | Livia Restano, l.restano@inc-comunicazione.it 345/4000009

FOOD SUSTAINABILITY.

Dal marketing al prodotto, ai territori
e alle persone di eccellenza

15-16 OTTOBRE 2021

X EDIZIONE - digital edition
Tavola Rotonda Inaugurale
3 Webinars

