



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



SESTA EDIZIONE SEMINARIO – 6 MASTER CLASS 23 – 24 – 25 NOVEMBRE

23-24 novembre CINECITTÀ' STUDIOS - Via Tuscolana, 1055 – 00173 Roma
Sala Fellini e "Il Caffè di Cinecittà"

25 novembre - **Mercato Mediterraneo – Fiera di Roma**

*Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media
in collaborazione con Istituto Luce Cinecittà e il patrocinio di Ferpi e ANSA*

Il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata", anche quest'anno, dedica due intere giornate all'attrattività – effettiva e potenziale - dei territori italiani e all'eccellenza dei prodotti del nostro Paese, ricchezze distintive e strategiche, in ottica di crescita futura e sviluppo sostenibile.

Prodotti, sapori, qualità, luoghi, tradizioni, innovazione, arte, cultura, eventi ed esperienze saranno tra i protagonisti della VI Edizione di "Food, Wine & CO. Food Innovation", che si terrà il **23 e 24 novembre 2017**, presso gli storici Studios di Cinecittà e il **25 novembre**, presso la Fiera di Roma e che focalizzerà i temi della **Food Innovation**.

Tre intense giornate formative in cui il cibo, il vino, la gastronomia e la birra, daranno vita a dibattiti e stimolanti riflessioni sul settore industriale del food & beverage e dei suoi operatori. Un'occasione per analizzare e comprendere, da un punto di vista manageriale, un mercato che dimostra un crescente potenziale di sviluppo, se accompagnato da attente strategie comunicative e di marketing. Alle tradizionali sessioni d'aula si avvicenderanno numerosi momenti dedicati a laboratori, presentazioni, dimostrazioni con assaggi e degustazioni di cibi e bevande appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner o sponsor dell'evento e **6 MasterClass su temi relativi all'innovazione nel settore agroalimentare, eno-gastronomico, al marketing e alla comunicazione innovativa**. Alle Masterclass si alterneranno **show-cooking** con chef di fama nazionale e la visita a "Cinecittà Si Mostra" (Studios e area museale). Diversi anche i momenti stimolanti con **laboratori, presentazioni, dimostrazioni e degustazioni di cibi e bevande** appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner o sponsor dell'evento.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



In occasione di questa VI edizione, Food Wine & Co, da sempre ispirato ad orientamenti collaborativi con il mondo delle imprese e delle realtà innovative nel settore, ha intrapreso una partnership con **Mercato Mediterraneo – Cibi, Culture, Mescolanze**, progetto autonomo di Fiera di Roma dedicato alla filiera agro-alimentare, allo sviluppo naturale, alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio, e finalizzato a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma. Affari e cultura, scambi e storie: luoghi di incontro in cui anche Food Wine & Co, avrà uno spazio da dedicare ai mega-eventi fieristici nella mattinata del 25 novembre.

Il concept di Food, Wine & Co. è ideato ed elaborato da *Simonetta Pattuglia* – Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Presidente Commissione Aggiornamento e Specializzazione Professionale Ferpi – e da *Paola Cambria* – Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italiani, ed organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media e Cinecittà Studios e col patrocinio di Ferpi e di ANSA. Quest'anno si svolgerà, come da tradizione, nell'esclusiva location de il Caffè di Cinecittà, dove gusto ed entertainment si fondono con uno dei più grandi simboli del Cinema italiano: i mitici Studios di cinematografia, e, nella sua terza giornata, nei luoghi del nuovo Mercato Mediterraneo di Fiera di Roma.

Prima giornata – Giovedì, 23 Novembre 2017

Ore 12.45 Registrazione partecipanti

Ore 13.00-14.00

Show Cooking – con lo Chef Nicola Delfino, Ristorante Al Fresco, Milano - presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 14.00-15.15

Introduzione

Simonetta Pattuglia, Professore Marketing, Comunicazione e Media, Direttore Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, *Università di Roma "Tor Vergata"*

Paola Cambria, Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine *CIA-Agricoltori Italiani*

Angela Coarelli, Capo Redattore Centrale, *ANSA*

Felice D'Endice, Responsabile comunicazione esterna, *Ega WORLDWIDE Congresses & Events*

Ore 15.15-16.30

Product Innovation – Master Class 1

Enrica Arena, Socio fondatore di *Orange Fiber srl* – **"Innovazione e sostenibilità di prodotto"**

Riccardo Bacchi Reggiani, General Manager della divisione Hospitality & Food del *Gruppo Imperial* e responsabile Ricerca e Sviluppo del Format e Brand *Bottega Portici- "High Quality Italian food"*



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Roberto Bava, Presidente di *Istituto del Vermouth di Torino* – “**Agitato, non miscelato: il caso del nuovo Vermouth di Torino IGP**”

Leonardo di Vincenzo, CEO, *Birra del Borgo* - “**Birra del Borgo. Storia ed evoluzione di un sogno**”

Antonio Pagliaro, Ideatore” *RevOILution* – “**L’olio home-made**”

Ore 16.30-18.00

Sector Innovation - Master Class 2

Ernesto Di Renzo, Coordinatore *Master Cultura dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, Università di Roma Tor Vergata*, “**Retro-innovazioni vegetali**”

Domenico Ferrari, Presidente e fondatore *Accademia Italiana del Latte* – “**Innovazione al servizio delle aziende**”

Vera Leotta, Coordinatrice, *Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia*, “**Agricoltura sociale per la filiera agrumicola di Sicilia**”

Claudia Merlino, Responsabile Settore Organizzazione e Sviluppo, *CIA-Agricoltori Italiani* – “**Connected farm**”

Massimo Monti, Amministratore Delegato, *Alce Nero* – “**Le prospettive del biologico nel mercato che verrà...**”

Ore 18.00-19.00

Visita Cinecittà Si Mostra

Ore 19.00-19.30

Food d’autore: “L’emozione dei sapori”, con Francesco Neri, Pasticceria Alfio Neri- presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 19.30

Aperitivo presso Il Caffè di Cinecittà

Secondo giorno– Venerdì, 24 novembre 2017

Ore 9.45 Registrazione partecipanti

Ore 10.00 -11.00

Marketing and Communication Innovation I – Master Class 3

Diana Candusso, Responsabile Prodotto Enogastronomia, *PromoTurismo FVG* – “**La strada del vino e dei sapori del Friuli Venezia Giulia – un’unica rete di eccellenze enogastronomiche**”

Lamberto Mancini, Direttore Generale, *Touring Club Italiano* – “**Il sistema Touring e il lancio di Touring Digital**”

Alberto Mazzoni, Direttore *Istituto Marchigiano di Tutela Vini*– “**Vino e promozione del territorio**”

Maurizio Vanni, Direttore *Lucca Center of Contemporary Art* – “**La Food Storytelling. La Brand Experience incontra il gusto. I casi di Vespa. Recard e Lu.C.C.A. Museum**”





FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Ore 11.00-12.00

Marketing and Communication Innovation II – Master Class 4

Lorenzo Corino, Agronomo, ricercatore e autore, e **Antonella Manuli**, Owner, Az. Agricola La Maliosa – “Vigneto e vino tra innovazione e tradizione: il metodo Corino”

Toni De Amicis, Segretario Nazionale Terranostra - “Il turismo esperienziale per crescere ancora”

Livia Lo Giudice, Geologa, “Commistione del FOOD & WINE”

Lele Gabellone, Sviluppo e Comunicazione, Bottega Gamberoni - “Bottega Gamberoni: Pasta fresca dal 1964. Come iniziare a raccontare un prodotto con oltre 50 anni di storia”

Ore 12.00-13.00

Show Cooking – Chef Natale Recine, Bottega Gamberoni, Roma – Il Food Truck del L’Artigiano Gamberoni presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 13.00– 14.00

Show Cooking – Chef Nico Atrigna, Osteria Le Logge, Siena – Il sapore della tradizione, il gusto dell’innovazione presso Il Caffè di Cinecittà

Ore 14.00 – 14.45 **Light lunch**

Ore 14.45 – 15.45

Visita Set Cinecittà Studios

15.45 – 16.45

Media Innovation - Master Class 5

Sergio Auricchio, Direttore, Festival Food&Book e editore, AgraEditrice srl – “La comunicazione del FOOD&WINE tra editoria e festival”

Anna Maria Pellegrino, Presidente di Associazione Italiana Food Blogger – “Piattaforme Web”

Cristiano Rigon, Presidente e CEO di Gnammo.com – “Sharing Economy”

Francesca Rocchi Barbaria*, Coordinatore culturale, Mercato Mediterraneo

Ore 16.45 – 17.50

Events and Festivals Innovation - Master Class 6

Massimiliano Borgia, Direttore del Festival del giornalismo alimentare – “L’informazione, comparto strategico del food”

Giustina Li Gobbi, TuttoFood, Milano World Food Exhibition – “Milano Food city”



Touring Club Italiano



FOOD WINE & CO.

FOOD INNOVATION



in partnership con



con il patrocinio di



Rodolfo Maralli, Direttore Festival JAZZ & WINE in Montalcino – “Musica e Vino”

Marco Bisdomini, Ambasciatore in Italia per Rotary Club de France International **Alain Fournier Sicre**, Charter President RC de France International e **Letizia Pini** curatrice di Maremma Toscana meets Bordeaux – “Eventi come contaminazione di idee e sviluppo del territorio”

Ore 18.00

Aperitivo di chiusura presso Il Caffè di Cinecittà

Terza giornata sabato 25 novembre

In collaborazione con Mercato Mediterraneo c/o Fiera di Roma

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

CIBI / CULTURE / MISCELANZE
IN FIERA DI ROMA

Ore 11.00 – 12.30

Incontro su: “**Le grandi Fiere nei Paesi del Mediterraneo. Il ruolo dei mega-eventi per lo sviluppo**”

Intervengono:

Simonetta Pattuglia, Professore Marketing, Comunicazione e Media, Direttore Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media, Università di Roma “Tor Vergata”, autrice di “La lezione di Expo 2015. Comunicare con gli eventi. Da Milano 2015 a Dubai 2020”

Francesca Rocchi Barbaria, Coordinatore Culturale, Mercato Mediterraneo

Pietro Piccinetti, Amministratore Unico di Fiera Roma s.r.l. e Presidente Central European Fair Alliance (CEFA)

Kyriakos Pozrikidis, A.D., TIF Thessaloniki International Fair – HELEXPO

Premiazione Contest operativo Mercato Mediterraneo 2017 fra i partecipanti alle Master Class “Food, Wine & Co. – Food Innovation” con premio un viaggio e partecipazione alla Fiera in Europa nel 2018

Da un’idea di:

Simonetta Pattuglia – Professore Aggregato di Marketing, Comunicazione e Media, Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Dip. Management e Diritto, Università di Roma “Tor Vergata”, Responsabile Scientifico e Organizzativo Food Wine & Co e **Paola Cambria** – Giornalista e sommelier, Direttore Comunicazione e Immagine CIA-Agricoltori Italia



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522