



Il Master in Economia e Management della Comunicazione e dei Media ed il Master in Marketing e Management dello Sport dell'Università di Roma "Tor Vergata" organizza

## **Food, Wine & Co. – Il “Sistema” food in Italia e la collaborazione con gli altri sistemi nazionali ed internazionali**

**#FoodWineTorVergata**

**#sistema #produzione #distribuzione #marketing#comunicazione #salute #benessere**

**#sostenibilità #territori#prodotti #servizi #brand #turismo**

**XII Edizione**

**18-20 ottobre 2023 - Edizione in presenza e digitale**

**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

in collaborazione  
con





Comunicazione e dei Media, Curatrice dell'evento formativo, e **Paola Cambria**, Comunicatrice e Giornalista eno-gastronomica.

## IL PROGRAMMA

### Tutte le sessioni fisiche e online

- 18 ottobre 2023 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – **Tavola Rotonda “Il Sistema food in Italia e la collaborazione con gli altri sistemi nazionali ed internazionali”**
- 18 ottobre dalle ore 16.30 alle ore 18.00 - **Prima Masterclass – “Il sistema agroindustriale tra privato e pubblico”**
- 19 ottobre dalle ore 10.00 alle ore 11.30 - **Seconda Masterclass – “Cibo e territori. Un legame autentico tra natura, tradizioni e benessere”**
- 19 ottobre 2023 dalle ore 11.30 alle ore 13.00 - **Terza Masterclass – “Prodotti e servizi nel e per il sistema agroindustriale”**
- 20 ottobre 2023 dalle ore 10.00 alle ore 11.30 - **Quarta Masterclass – “Nuovi obiettivi e sfide del marketing e della comunicazione agroindustriale ed enogastronomica”**
- 20 ottobre 2023 dalle ore 11.30 alle ore 13.00 - **Quinta Masterclass – “Benchmark innovativi in giro per il mondo”**

## IL PROGRAMMA IN DETTAGLIO

**18 ottobre 2023 dalle ore 15.00 alle ore 16.30 – Tavola Rotonda “Il Sistema food in Italia e la collaborazione con gli altri sistemi nazionali ed internazionali”. Fisica e online**

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

(30 minuti Presentazione; 8 minuti per relatore; 4 minuti Q&A/Cuscinetto)

**Partecipano:**

in collaborazione  
con





- **Presentazione primi risultati della ricerca sulle PMI italiane e green marketing: quale evoluzione in costanza di crisi?** (20+10 minuti) - 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 - Policy, Nutrizione e Salute Pubblica: la Dieta Mediterranea quale Risorsa Strategica per il Welfare negli USA e nel Mondo
- **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 dalle ore 16.30 alle ore 18.00 Prima Masterclass – “Il sistema agroindustriale tra privato e pubblico”. Fisica e online**

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**, 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

(10 minuti Introduzione; 12 minuti/relatore; 8 minuti Q&A/Cuscinetto)

**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 -

in collaborazione  
con





- **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 dalle ore 10.00 alle ore 11.30 Seconda Masterclass – “Cibo e territori. Un legame autentico tra natura, tradizioni e benessere”. Fisica e online**

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**, 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

(10 minuti Introduzione; 10 minuti/relatore; 10 minuti Q&A/Cuscinetto)

**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, 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.*

in collaborazione  
con





- **Fabio Maria Petriccione**, Responsabile Ricerca e Sviluppo di ATON IT - *BinTraWine, trasparenza e qualità della filiera vitivinicola con la blockchain*
- **Fiorello Primi**, Presidente, Borghi più belli d'Italia - *Agricoltura come fattore essenziale per la sopravvivenza dei piccoli borghi*

**19 ottobre 2023 dalle ore 11.30 alle ore 13.00 Terza Masterclass – “Prodotti e servizi nel e per il sistema agroindustriale” Fisica e online**

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**, 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

(10 minuti Introduzione; 8 minuti/relatore)

**Partecipano:**

- **Barbara Bernardini**, Autrice “*Dall’orto al mondo. Piccolo manuale di resistenza ecologica*”, Edizioni Nottetempo, 2023
- **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*
- **Vincenzo Lenucci**, Direttore Politiche di Sviluppo Economico delle Filiere Agroalimentari, Confagricoltura- *titolo*
- **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*

in collaborazione  
con





**20 ottobre 2023 dalle ore 10.00 alle ore 11.30 Quarta Masterclass – “Nuovi obiettivi e sfide del marketing e della comunicazione agroindustriale ed enogastronomica”. Fisica e online**

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**, 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

(10 minuti Introduzione; 15 minuti/relatore + 5 minuti Q&A/Cuscinetto)

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

**20 ottobre 2023 dalle ore 11.30 alle ore 13.00 Quinta Masterclass – “Benchmark innovativi in giro per il mondo”. Fisica e online**

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**, 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

(10 minuti Introduzione; 8 minuti/relatore; 9 minuti Q&A/Cuscinetto)

**Partecipano:**

in collaborazione  
con







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

\*\*\*\*\*

**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](mailto:pignedoli@economia.uniroma2.it)

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

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

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

Nicola Leone, [nicola.leone@uniroma2.it](mailto:nicola.leone@uniroma2.it); 389/9481742

Francesca Ciracò, [francesca.ciraco@uniroma2.it](mailto:francesca.ciraco@uniroma2.it); 340/3821700

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

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

in collaborazione  
con





## Ufficio Stampa - Press Office

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

in collaborazione  
con

