



**FOOD WINE & CO.**  
ENO-GASTRONOMIA E MARKETING TERRITORIALE



in partnership con:

**CINECITTÀ**  
STUDIOS



con il patrocinio di



**Quinta Edizione**  
**Seminario – 6 Master Class**  
24-25 Novembre 2016

Cinecittà Studios  
Via Tuscolana 1055 – 00173 Roma  
“Il Caffè di Cinecittà”

**Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media in collaborazione con Viaggi del Gusto e Ferpi negli Studios di Cinecittà**

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 V Edizione di “Food, Wine & Co. Eno-Gastronomia e Marketing Territoriale”, che si terrà il 24 e 25 novembre 2016, presso gli storici Studios di Cinecittà.

Dopo il successo riscosso nelle prime quattro edizioni del Seminario, che hanno visto l'intervento entusiastico e il forte interesse non soltanto degli iscritti ma anche di relatori e professionisti illustri provenienti da ambienti diversi, questa originale due-giorni si prospetta, anche nel 2016, un evento dai contenuti multidisciplinari e trasversali. Nel Seminario di formazione – suddiviso in 6 Master Class, frequentabili anche singolarmente - saranno inseriti momenti stimolanti dedicati a laboratori, presentazioni, dimostrazioni e degustazioni di cibi e bevande appositamente selezionati e presentati da esperti e responsabili di aziende partner o sponsor dell'evento. Il Seminario è dedicato a professionisti junior e senior in cerca di approfondimenti e aggiornamento nella comunicazione e nel marketing, manager di aziende private e di organizzazioni pubbliche e non profit, consulenti, studenti di marketing e comunicazione.

Il concept, ideato 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 elaborato e organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media in partnership con la rivista Viaggi del Gusto e Cinecittà Studios e col patrocinio di Ferpi, anche quest'anno si svolgerà in una esclusiva location, il Caffè di Cinecittà, dove gusto ed entertainment si fondono con uno dei più grandi simboli del Cinema italiano: i mitici Studios di cinematografia.



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



**FOOD WINE & CO.**

ENO-GASTRONOMIA E MARKETING TERRITORIALE



in partnership con:

**CINECITTÀ**  
STUDIOS



con il patrocinio di



Programma provvisorio agg. 25-10-2016

**Prima giornata – Giovedì, 24 Novembre 2016**

Ore 13.00-14.00

**Show Cooking con lo Chef Nicola Delfino- presso il Caffè di Cinecittà**

Ore 14.00-15.00

**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

*Giuseppe Basso*, Amministratore Delegato, Cinecittà Studios

*Francesco Condoluci*, Coordinatore Editoriale, Viaggi del Gusto

Ore 15.00-16.20

**Place Marketing and Food & Wine Experiences – Master Class 1**

*Claudia Golinelli*, Vice Presidente e Partner, Ega WORLDWIDE Congresses & Events, **BRANDING**

*Lamberto Mancini*, Direttore Generale, Touring Club Italiano, **TURISMO**

*Beniamino Quintieri*, Professore Economia internazionale, Università di Roma Tor Vergata, Presidente SACE, Presidente Padiglione Italia Shanghai 2010 "Settore eno-gastronomico e Made in Italy" **MADE IN ITALY – PRODUZIONE**

*Maurizio Vanni*, Direttore, Lucca Center for Contemporary Art, "Advanced Marketing. Comunicare le imprese attraverso cultura e territorio". **CULTURA**

Ore 16.20-18.00

**Luoghi e Non-Luoghi del Food & Wine: Regioni, Città, Borghi, Distretti, Stores-Master Class 2**

*Federica Argentati*, Presidente, Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia "Sulle Vie della Zagara: alla scoperta degli agrumi, dei territori e delle genti di Sicilia" **DISTRETTI**

*Bruno Bertero*, Direttore Marketing PromoTurismo FVG "Food&Wine: "megafono" del territorio?" **REGIONI**

*Antonio De Amicis*, Direttore Generale, Fondazione Campagna Amica. "Gli agriturismi come luogo identitario del food&wine dei territori italiani" **IMPRENDITORI AGRICOLI**

*Sebastiano Lurati\**, MICE Director, Lugano Turismo-Ente Turistico del Luganese **CITTA'**

*Umberto Montano*, Presidente, Mercato Centrale **LOCATION/STORES**

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**

\*To be confirmed 25/10/2016



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



**FOOD WINE & CO.**

ENO-GASTRONOMIA E MARKETING TERRITORIALE



in partnership con:

**CINECITTÀ**  
STUDIOS



con il patrocinio di



Programma provvisorio agg. 25-10-2016

**Seconda giornata – Venerdì, 25 novembre 2016**

Ore 09.30-11.30

**Eccellenze e Qualità – Master Class 3**

*Luigi Caricato*, Direttore OlioOfficina **OLI**

*Riccardo Deserti*, Direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano **FOOD**

*Claudio Loporati*, Marketing, Consorzio Prosciutto di Parma DOP, “Prosciutto di Parma: passione, eccellenza e territorio” **FOOD**

*Patrizia Marin*, giornalista, sommelier e Chairman, Marco Polo Experience. “Best Italian Case History: Italian Signature Wines Academy (ISWA), Wine Research Team (WRT), Orvieto diVino” **VINI**

*Alberto Mazzoni*, Direttore, Istituto Marchigiano di Tutela Vini **VINI**

*Francesca Rocchi Barbaria*, Vice-Presidente Slow Food Italia – Salone del Gusto di Torino. “Dal “Salone del Gusto” a “Terra Madre Salone del Gusto”: la sostenibilità arriva in città”. **QUALITA' GLOBALE**

Ore 11.30-12.15

**“Non è mai troppo presto” Show Cooking con Fabio Campoli, Presidente Circolo dei Buongustai - presso il Caffè di Cinecittà**

Ore 12.15-13.15

**Archi-Food&Wine – Master Class 4**

*Barbara Herlitzka e Anna Scudellari*, PR Manager e Consulente Archivio Storico Martini & Rossi, Associato Museimpresa “L’Heritage come risorsa di autenticità, ispirazione e comunicazione: il caso dell’Archivio Martini & Rossi” **MUSEO D’IMPRESA**

*Pierluigi Ridolfi\**, autore di “Rinascimento a tavola. La cucina e il banchetto nelle corti italiane” ( Donzelli, 2015) ovvero *Come si mangiava da nobili a Ferrara, Roma, Mantova, Napoli, Milano, Venezia, dal Papa come dall’Imperatore*

*Cristiano Tomei*, Chef Stellato, Ristorante L’Imbuto, Lucca Center of Contemporary Art e Owner di Saturra, “Il progetto *Spazio multifunzione*” **RISTORANTE/SPAZIO MULTIFUNZIONE**

Ore 13.15-14.15

**“Anche i grandi chef sbagliano. Note a margine di una buona amatriciana”, Laboratorio di cucina creativa con lo Chef Aurelio Carraffa- presso il Caffè di Cinecittà**

Ore 14.15-15.00

**Light Lunch- Il Caffè di Cinecittà**

Ore 15.00 – 16.00

**Visita Set Cinecittà Studios**

\*To be confirmed 25/10/2016



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



# FOOD WINE & CO.

ENO-GASTRONOMIA E MARKETING TERRITORIALE



in partnership con:



con il patrocinio di



Programma provvisorio agg. 25-10-2016

Ore 16.00 – 18.00

### **Territori “di marca”. Costruire il brand attraverso i prodotti Food & Wine – Master Class 5**

*Leonardo Di Vincenzo*, Owner, Birra del Borgo **BIRRE**

*Graziana Grassini*, Enologa, Sassicaia “Vino: espressione di un terroir o identità di un brand?” **VINI**

*Emidio Mansi*, Responsabile commerciale, Pastificio Lucio Garofalo, Progetto “Gente del Fud” **FOOD**

*Claudia Merlino*, Responsabile Settore Organizzazione e Sviluppo, CIA-Agricoltori Italiani

*Massimo Monti*, Amministratore Delegato, Alce Nero, **FOOD**

*Francesca Morandi*, Account Director AD010, Despar Festival 2016. “Despar Festival 2016, Il nostro meglio per tutti” **AZIENDA**

Ore 18.00-19.20

### **Eventing e Comunicazione Non Convenzionale – Master Class 6**

*Liliana Allena*, Presidente Ente Fiera del Tartufo di Alba **EVENTO**

*Dario Carnesechi*, CEO & Founder I Cook in Italy **UNCONVENTIONAL MARKETING**

*Marco Massarotto*, Comunicatore DOING, “Il Sake e la cultura giapponese”, **PAESI**

*Canzio Marcello Orlando*, Project Leader, “Girotonno” e “Cous Cous Fest”, **EVENTO E UNCONVENTIONAL COMMUNICATION**

Ore 19.20

**Aperitivo presso Il Caffè di Cinecittà**

### **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 Italiani

**Organizzazione, Informazioni e iscrizioni:** [amoroso@economia.uniroma2.it](mailto:amoroso@economia.uniroma2.it)

\*To be confirmed 25/10/2016



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522



**FOOD WINE & CO.**  
ENO-GASTRONOMIA E MARKETING TERRITORIALE



in partnership con:

**CINECITTÀ**  
STUDIOS



con il patrocinio di



## La Via del Sake

*a cura di Marco Massarotto*

**Corso Base La Via del Sake / WSET® con certificato "Level 1 Award in Sake" – Il migliore corso base sul sake**

**Sabato 26 novembre** si terrà il corso **La via del Sake**, un progetto di promozione alla cultura enogastronomica del Giappone. Il corso è aperto a tutte le persone maggiorenni di età ed è rivolto ad appassionati e a chi vuole una conoscenza introduttiva sul sake e le sue classificazioni, le tecniche di produzione, la degustazione

### Obiettivi del corso

Obiettivo 1: indicare gli ingredienti del sake e i vari passaggi della produzione.

Obiettivo 2: conoscere le principali categorie di sake e saperne spiegare le caratteristiche e le differenze.

Obiettivo 3: conoscere e comprendere i principi di base di conservazione e servizio del sake.

Oltre agli obiettivi teorici verranno condotte da 3 a 5 degustazioni secondo il metodo SAT™ (Systematic Approach to tasting) brevettato dal WSET® in versione semplificata (la versione integrale è oggetto di studio per i corsi avanzati).

Il "Level 1 Award in Sake" vi aprirà le porte del mondo del sake, dandovi tutte le conoscenze di base necessarie per scegliere un sake, abbinarlo e presentarlo. È propedeutico, ma non necessario per il corso avanzato (Certificato "Level 3 Award in Sake"). È adatto ad amatori che vogliono studiare la materia o a professionisti che vogliono avvicinarsi.

### Cosa si ottiene

-materiali di studio originali WSET®

-formazione di base sul Sake (tipologie, produzione, servizio, degustazione)

-il Certificato Level 1 Award in Sake del WSET® per chi supera l'esame

-la spilla WSET® per chi supera l'esame

-un diritto di sconto non trasferibile del 15% su uno dei prossimi 2 corsi avanzati LVDS/WSET® (certificato "Level 3 Award in Sake")

### La via del Sake - Durata, costi, luogo e date.

Roma, sabato 26 novembre 2016, ore 9-18.

Max 20 posti per corso.

Cinecittà Studios, via Tuscolana 1055-00173 Roma, "Il Caffè di Cinecittà-Sala Cavalli"

Durata: 1 giorno (8 ore incluso esame).

Lezione in italiano, materiali ed esame in italiano e inglese.

160€ a persona

Informazioni e iscrizioni [info@laviadelsake.it](mailto:info@laviadelsake.it)



VIA COLUMBIA, 2 00133 ROMA - 06-72595522