MERCATO MEDITERRANEO

CIBI/CULTURE/MESCOLANZE

*foods/cultures/mixtures*

FIERA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL MEDITERRANEO

*The Mediterranean Agro Food Products Exhibition*

FIERA DI ROMA, 23-24-25-26 NOV 2018

Padiglione/Hall 9

**Work in progress Upd. 20 NOV 2018**

**Venerdì 23 NOV *Friday NOV 23***

***TEATRO MED / MED STAGE***

**10.30 INAUGURAZIONE – OPENING CEREMONY**

**15.00**

**MEDITERRANEO, UN MARE DI OPPORTUNITÀ – THE MEDITERRANEAN, THE SEA OF OPPORTUNITIES**

**Seminario a cura di Fondazione Craxi**

Introduce Stefania Craxi V.Presidente Commissione Affari Esteri, Senato della Repubblica

Invitati: Ambasciatori di Algeria, Egitto, Giordania, Kosovo, Marocco, Tunisia

Relatore: **Giuseppe Nucera,** Presidente, Confindustria Reggio Calabria

*Seminar care of Fondazione Craxi*

*Introduces Ms. Stefania Craxi, V.President Foreign Affairs Commission, Italian Senate*

*Invited: the Ambassadors of Algeria, Egypt, Jordan, Kosovo, Morocco, Tunisia*

*Speaker:* ***Giuseppe Nucera,*** *President, Confindustria Reggio Calabria*

**17.00 - 18.00**

**I FONDI EUROPEI PER IL MED: UN’OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO E CIVILTÁ**

Seminario Tecnico condotto dal Dott. Valerio Valla, CEO di Studio Valla, rivolto agli operatori ed imprenditori del MED.

*European Funding for the MED Area: opportunities of civilization and development (technical seminar for MED enterprises) Conducted by Dott. Valerio Valla, CEO of Studio Valla.*

Relatore / *Speaker:*

**Giovanni Ottati,** Confindustria Assafrica & Mediterraneo

Fare impresa nel Mediterraneo / *How to create business in the Mediterranean*

**Sabato 24 NOV Saturday 24 NOV**

***STAGE / TEATRO EVENTI***

**10.00 – 13.15**

**Lezione Masterclass "Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience", Università degli Studi di Roma Tor Vergata**

In collaborazione con la settima edizione delle Masterclass Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience, organizzate dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media della Facoltà di Economia dell’Università Tor Vergata, Mercato Mediterraneo ospita una delle 3 Giornate delle Masterclass, rivolta a laureati e professionisti del settore.

**Marketing e Comunicazioni innovative per i prodotti agroalimentari: nuove rotte culturali nel e per il Mediterraneo?**

A cura della Prof. Simonetta Pattuglia, docente di Marketing, Comunicazione e Media, Facoltà di Economia, Università Tor Vergata, Direttore del Master.

***Masterclass Lesson "Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience", Rome Tor Vergata University***

*In cooperation with 7th edition of the Masterclasses Food, Wine & Co. - The Italian Food Experience, organized by the Master in Economics and Media / Communication Management, Department of Economics of Tor Vergata Rome University, Mercato Mediterraneo 2018 hosts one of the Masterclasses, aimed at professionals and graduated of the sector.*

***Innovative Marketing and Communication for food agro-food products: new cultural routes for the Mediterranean?***

*Organized and conducted by Prof. Simonetta Pattuglia, Full Professor in Marketing, Communication and Media, Department of Economics, Tor Vergata University, Master Director.*

***Programma-Program***

***10.00 Registrazione partecipanti – Participants registration***

***10.30 – 12.00***

**Tavola Rotonda / Round Table – Introduzione/Introduction:**

Simonetta Pattuglia, Direttore/Director del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media – Università̀ degli Studi di Roma “Tor Vergata”

Partecipano:

***Sara Savastano,*** *Director of Research and Impact Assessment (RIA), IFAD, International Fund for Agricultural Development*

***Corrado Azzolini,*** *Direttore editoriale/Chief Editor, Al.ma Media srl*

***Francesca Rocchi Barbaria,*** *Curatore Culturale/Cultural Coordinator, Mercato Mediterraneo*

***Intervento Guest Speaker internazionale – International Guest Speaker***

**Daniela Puglielli – MDR, Boston USA**

12.45 - Q&A

13.15 - Chiusura lavori – *Event closes*

(Sab/Sat 24 NOV)

**16.00**

**I BENI NATURALI DEL MED, QUALE FUTURO E STRATEGIA**

***NATURAL HERITAGE OF THE MED, FUTURE AND STRATEGIES***

Seminario/Seminar a cura/care of Prof. Francesco Sottile, Università di / University of Palermo

**AGRICOLTURA E SOSTENIBILITÀ DEL MEDITERRANEO**

***AGRICULTURE AND SUSTAINABILITY IN THE MEDITERRANEAN***

Seminario introdotto e moderato da/Seminar introduced and moderated by:

**Francesco Sottile,** Professore Scienze Arboree/Arboreal Sciences – Università di/*University* *of Palermo*

consulente/*consultant* Fondazione per la Biodiversità Slow Food International / Biodiversity Foundation of Slow Food International

Interventi/Speakers

Invitato/Invited: **Salvatore Micillo**

Sottosegretario/*V. Minister,* Ministero Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare, con delega alle Politiche del Mare e Marine Litter / *Ministry of Environment, Marine Litter and Sustainability*

**GLI OBIETTIVI DEL MINISTERO DELL’AMBIENTE RISPETTO AI TEMI DELLA SOSTENIBILITA’ DEL MEDITERRANEO**

***MEDITERRANEAN SEA AND SUSTAINABILITY: THE GOALS OF THE ITALIAN MINISTRY OF THE ENVIRONMENT***

**Luciano Gristina, Università di / University of Palermo**

***Un nuovo modo di gestione della risorsa suolo/New management modalities of soil as a resource***

**Cristiana Peano, Università di/University of Torino/Turin**

***Biodiversità e adattamento per sistemi mediterranei sostenibili/Biodiversity and adjustment for Mediterranean sustainable systems***

**Salvatore Giannino, Cattedra UNESCO in Sviluppo Sostenibile e Gestione del Territorio – UNESCO Education in Sustainable Development and Soil Management**

***Un Mediterraneo sostenibile negli stili di vita / A sustainable Mediterranean: the correct lifestyles***

**Antonio Politano, giornalista e fotografo / editor/photorapher rivista/review SGUARDI, collaboratore/collaborations with National Geographics, Repubblica**

***I colori e i volti della dieta mediterranea / Colors and faces of the Mediterranean Diet***

**Domenica 25 NOV Sunday 25 NOV**

***TEATRO MED / MED STAGE***

**10.30 – 16.00**

**MDR: UNA TAVOLA ROTONDA PER LA DIETA MEDITERRANEA (LANGUAGE ENGLISH – ITALIAN TRANSLATION AVAILABLE)**

*MDR: A ROUNDTABLE FOR THE MEDITERRANEAN DIET*

Seminario / *Seminar care of* MDR Daniela Puglielli – Boston, USA

Sunday, November 25 – starting at 11:00 am

**Business Opportunities through the Mediterranean Diet */ Le opportunità di business della Dieta Mediterranea***

10:30 Introduction and greetings / *Presentazioni e saluti*

10:45 **US Market snapshots: trends, consumers’ behaviors and beyond**

 ***Istantanee dal Mercato USA: trend, comportamenti di consumo e oltre***

 Phil Kafarakis, President - Specialty Food Association, USA

11:30 **“Menus of Change: The Mediterranean Diet and the Global Plant-Forward Imperative”**

 ***“Menus of Change: la dieta mediterranea e l’imperativo globale del Futuro”***

by Culinary Institute of America - Anne E. McBride, PhD / Direttore / Director, Culinary Programs Director, Strategic Initiatives, the Culinary Institute of America (upcoming Deputy Director, Torribera Mediterranean Center (TMC), The Culinary Institute of America-University of Barcelona)

12:15 Pausa / Break Lunch

13.00 (durante la pausa / during break lunch)

**ASSAGGIA GLI ORI DEL LAZIO / *TASTING OF PRIZED EVO OILS FROM LAZIO***

Unioncamere Lazio in collaborazione con AGRO CAMERA, Azienda Speciale, organizza il Concorso regionale per i migliori oli Extravergine di Oliva del Lazio. Il concorso, giunto alla venticinquesima edizione, sarà presente a Mercato Mediterraneo con una sessione emozionale di assaggi dei migliori extra vergine, vincitori del concorso.

*Unioncamere Lazio, in co-operation with AGRO CAMERA, organizes regional contest for the best EVO Oils in Lazio. The Contest, in its 25th celebration participates in Mercato Mediterraneo with an emotion rising tasting session of the best and prize winning EVO Oils from the territories of the Region.*

14.00 **The Science of Olive Oil** / La scienza dell’Olio di Oliva - Prof. Prokopios Magiatis and Dr. Eleni Meliou,

University of Athens/Università di Atene

14.30 **Anise: an ancient Mediterranean tale** / Anice: un’antica storia Mediterranea, a cura/care of di Fabio Bacchi

15.00 **The World Trade Center and the MDR portal / World Trade Center e il Portale MDR**

Presentato da**/** Presented by Jim Krzywicki

15.30 **Insights about importing products in the US and the world**

*Importare negli USA (e nel mondo):approfondimento a cura di Roberto Valente,*

*esperto di logistica USA /logistics expert, USA*

 Dibattito/Q&A

(Dom/Sun 25 NOV)

**16.00**

**EXTRAVERGINE DEL MED, OPPORTUNITÀ DI SCAMBIO, SVILUPPO, BENESSERE**

***EXTRA VIRGIN FROM THE MED, OPPORTUNITIES FOR TRADES, DEVELOPMENT, WELLBEING***

Tavolo tecnico/*Technical Table:* a cura di/by Alberto Grimelli, agronomo, giornalista e fondatore di / agronomist, editor and founder of “Teatro Naturale”

**Spunti su modelli agronomici: tradizionale, intensivo o superintensivo?** *Insights on agronomic models: traditional, intensive or superintensive?*

**16.30**

**Tavola rotonda / Round Table**

L’obiettivo della tavola rotonda sarà approfondire i modelli culturali e agronomici che sottostanno al poliedrico mondo dell’olio extra vergine di oliva. A tale scopo si creerà un momento di confronto e dibattito tra le diverse anime del settore e i relativi rappresentanti. L’intento sarà quello di far discutere tra loro i big del mercato e i portatori di nuovi approcci quale quello della sostenibilità.

*A roundtable with insights on the agronomic and cultural models sustaining the variegated world of the Extra Virgin Olive Oil. A debate and an exchange of views among the different souls of the sector with the presence of competent actors. The intent: opening a discussion among the TOP players of the market with of new approaches and issues (i.e. sustainability, etc.).*

**Moderatore/Moderator: Klaus Davi**

Relatori sui modelli culturali/Speakers:

**Invitata/Invited: Alessandra Pesce**

Sottosegretario Ministero Politiche Agricole, con delega alle Politiche Olivicole

*Italian V. Minister Agricultural Policies, Olive Agriculture Policy*

**Antonio Luque**, Presidente/*President* DCOOP, Spagna/*Spain*

**Giovanni Zucchi,** V.Presidente/*V.President* Oleificio Zucchi

**David Granieri,** Presidente/*President* Unaprol

**Francesca Rocchi Barbaria,** Slow Food Italia Progetto Slowolive

**Giuseppe Mazzocolin,** Oleologo/*Oleologist* Az. Vitivinioleicola Fèlsina

**Lunedì 26 NOV Monday 26 NOV**

**MED AGORA’**

**ORE 11.00**

**LE FORME DEL LATTE: DALLA MESOPOTAMIA AL DIGITALE / *THE SHAPES OF MILK: from Mesopotamia to digital economy***

Seminario/*Seminar* a cura di/*care of* Vincenzo Mancino, fondatore di D.O.L. e produttore di uno dei formaggi più antichi di Italia, il Conciato di San Vittore/*founder D.O.L. producer of ancient Italian cheese, Conciato di San Vittore.*

Una tavola rotonda per raccontare la storia di un prodotto fondamentale per la Civiltà del Mediterraneo, il formaggio che nasce nel Neolitico e che secondo studi recenti e ritrovamenti in ceramiche, risale a 7.200 anni fa in Croazia.

Ma le forme del latte nel MED danno vita a diversi interessanti percorsi dove la cultura del formaggio stagionato viene sapientemente rappresentata dalla culla Padana e dalla vecchia arte sarda e la rappresentazione quotidiana quasi indispensabile del latte fresco fermentato, trova sapienza magistrale nelle forme acide come lo yogurt o il kefir nella regione Balcanica del MED.

Quale sarà la sfida che la nuova piattaforma digitale in un mercato globale di vendita ci propone?

*A round table to tell the story of a product that was fundamental to the Mediterranean Civilization, the cheese that was born in the Neolithic and that according to recent studies and findings in ceramics, dates back to 7,200 years ago in Croatia. Yet the Shapes of milk in the MED give rise to several interesting routes where the culture of seasoned cheese is expertly represented by the Pianura Padana cradle, for the grana and parmesan cheeses, and by the ancient Sardinian expertise in the daily processing of the fresh fermented milk. Or by the masterly wisdom of the acidic forms, such as the yogurt or the kefir in the Balcanic region of the MED.*

*What are the future challenges that the new digital platform proposes within the framework of the global sales market?*

Interverranno/Participants:

Invitata/Invited: S.E. Alma Lama, Ambasciatore del Kosovo/Ambassador, Kosovo Republic

Salvatore Vaccari, Capo del Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità̀ e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari – ICQRF/*Head of Dept, Quality Protection and Fraud on Agri Food Products ICQRF*

***TEATRO MED / MED STAGE***

10.00-16.00 **RESTAURANT MARKETING CONFERENCE**

10.00-11.00

**RESTAURANT MANAGEMENT**

Vincenzo Liccardi, Restaurant Coach, docente di marketing e management della ristorazione, Presidente F.I.M.A.R.

Autore dei libri “Restaurant Management, competenze e metodi” e “Nuovo Restaurant Marketing”

* Pianificazione e controllo: analizzare per crescere e migliorare/Planning and controlling: analyze for growth and improvement
* Come ottimizzare le performance aziendali/How to optimize professional performance
* Orientamento: Clienti o risultati? / Aims and priorities: clients or results?
* Acquisisci una visione strategica - Business Model / Acquire a strategic vision

(Lun/Mon 26 NOV)

11.00-12.00

**MENU ENGINEERING**

Lorenzo Ferrari

Esperto di marketing della ristorazione e menu engineering, CEO e resp. marketing Ristoratore Top

Autore del libro “Brucia il tuo menu”

**La nuova frontiera: emozionare il cliente / *The new frontier: emotion your customer***

Neuromarketing: il Menu, un messaggio di vendita ben costruito / *Neuromarketing: the Menu, a well-constructed selling message*

**Ogni ristorante ha il suo menù: Principio di coerenza e impegno / *Every restaurant has its menu: coherence and commitment***

Less is more: di meno è sempre meglio / *Less is more: the less the better*

12.00-13.00

**LE GUIDE E IL MARKETING DELLE RECENSIONI / *GUIDES AND REVIEW MARKETING***

Francesco Tapinassi, Consulente e docente di marketing e comunicazione nell'ambito dei servizi turistici, direttore scientifico della BTO (Buy Tourism Online) e dirigente alle politiche del turismo presso il Mibac.

Autore del libro “Marketing delle recensioni”

**La funzione delle guide in una strategia di marketing/*The importance of Guides within a marketing strategy***

**Rispondere alle recensioni senza uscire di testa/*Reply to your reviews without loosing your mind***

Intervengono:

**Giuseppe Cerasa,** giornalista, direttore delle guide di Repubblica/*editor and guide director Repubblica*

**Luigi Cremona,** giornalista e critico enogastronomico / *journalist and food/beverage critic*

**Antonio Paolini,** giornalista e coordinatore guide del Gambero Rosso

13.00-14.00

**LEAD GENERATION, COME CREARE NUOVA CLIENTELA**

**Gianluigi Ballarani,** Imprenditore digitale ed esperto di marketing diretto/Direct MKTG Expert, CEO di HotLead Autore del libro “Creare Clienti”

Il Digital Marketing applicato alla ristorazione / *DM applied to restaurants*

Gli errori più frequenti nell’attività di marketing e comunicazione / *Marketing and Communication: frequent errors*

Tecniche, strategie e regole per attrarre e fidelizzare nuovi clienti / *Rules, Strategies and Techniques to attract new customers*

15.00-16.00

**WINE MANAGEMENT**

**Carlo Dugo,** Sommelier e ambasciatore italiano del “Concours Mondial de Bruxelles”

Sviluppare nuovi business e conquistare nuovi mercati / *Develop new businesses and conquer new markets*

Come massimizzare i profitti / *Profit maximising, learn how*

Moderano: Luca Sessa e Andrea Febo, giornalisti e ideatori di “RADIO FOOD”

(Lun/Mon 26 NOV)

**16.00 - 17.00**

**QUALE FUTURO PER IL VINO DEL MED / *THE FUTURE OF THE WINE OF THE MED***

*Seminario/Seminar a cura di/care of Fabio Turchetti*

Esperto, docente e giornalista di Repubblica Sapori e fra i coordinatori della Guida Slow Wine di Slow Food

*Food/Beverage Professor and Editor Repubblica Sapori, Slow Wine and Slow Food Guide Co-ordinator*

Fra cambiamenti climatici, rivalutazioni salutistiche, aperture verso mercati sconosciuti e recupero di concezioni e filosofie trascorse, un focus dinamico e cangiante sull'attuale stato delle cose legate al nettare di Bacco.

*State of the art of Bacchus Nectar: amongst climate changes, healthcare reassessments, openings towards unknown markets, ancient philosophy recovers. It will be a changing and dynamic focus on the present situation.*

*Interverranno/Speakers:*

**Antonio Paolini**, giornalista del Gambero Rosso

**Andrea Gabbrielli**, giornalista del settimanale Tre Bicchieri del Gambero Rosso

**Maurizio Costa**, docente universitario, imprenditore e titolare dell’azienda vinicola Torre San Martino