

MER CA ~ TO MED IT ER RA ~ NEO

FIERA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEL MEDITERRANEO
THE AGRO FOOD PRODUCTS AND THE MEDITERRANEAN SEA



CATALOGO DEGLI ESPOSITORI E PROGRAMMA
EXHIBITORS' CATALOGUE AND PROGRAM

9-10-11-12
Novembre/November 2019
Fiera di Roma

IDEATA E ORGANIZZATA DA /
CREATED AND ORGANIZED BY:

 **FIERA
ROMA**

Pietro Piccinetti

Amministratore unico e Direttore generale di Fiera Roma
CEO and Managing Director of Fiera Roma





Diamo il benvenuto a tutti a **Mercato Mediterraneo**, appuntamento che risponde in pieno alla vocazione di salone professionale dal respiro internazionale, grazie al coinvolgimento attivo di aziende del settore, buyer selezionati, associazioni, consorzi, enti pubblici e privati, università e organismi di ricerca. Un appuntamento che è anche, allo stesso tempo, cruciale per tutti i portatori d'interesse, perché in grado di offrire in soli quattro giorni un quadro d'insieme esaustivo sulle produzioni e sulle opportunità del Mediterraneo, ponendo l'accento sulle occasioni di business legate al comparto agroalimentare che, per l'Italia, e il Lazio in particolare, rappresenta un asset produttivo importante per il territorio. Ancora una volta, quindi, attraverso rassegne strategiche come questa, Fiera Roma si mette al servizio del sistema imprenditoriale, proponendosi come motore di crescita e strumento di internazionalizzazione. Il tutto valorizzando Roma, che rappresenta la perfetta sintesi tra passato, presente e futuro grazie al suo alto valore culturale ed economico.

Welcome to **Mercato Mediterraneo**, an event that embodies the vocation of an international and professional trade fair, with its active involvement of enterprises, selected buyers, associations, consortia, public and private bodies, universities and research organizations. It is also the appointment that is crucially attractive, at the same time, for all stakeholders, offering in just four days an exhaustive overview of productions and opportunities in the Mediterranean, with an emphasis on business openings linked to the agri-food sector which, for Italy, and for Lazio in particular, represent such an important productive asset for the territory. Once again, therefore, through strategic exhibitions like this one, Fiera Roma renews its service mission to the entrepreneurial system, proposing as an engine of growth, and a valuable internationalization tool. All the above accomplished still enhancing Rome, city of a perfect synthesis between past, present, and future, with its considerable cultural and economic value.



L'anima dell'Edizione 2019

The spirit of 2019 Edition

La terza edizione di Mercato Mediterraneo riprende con convinzione la dorsale che ha dato vita all'evento sin dalla sua genesi, per una fiera dedicata allo scambio tra i popoli del Mediterraneo, rafforzando i concetti legati ad un'unica Civiltà Mediterranea, quella che è stata motore propulsore di sviluppo economico e culturale per tutto l'Occidente.

Il luogo di dibattito ideale è proprio quella Civiltà del Mare, ora bisognosa di nuovi respiri, di nuovi progetti, di nuova prospettiva che vanno raccontati e stimolati durante giornate di vero Mercato dove aziende, portatori di interesse, intellettuali e rappresentanti del mondo politico e delle istituzioni, possano confrontarsi per creare nuove e necessarie opportunità.

Per tutto ciò l'edizione 2019 ha individuato nuovi percorsi tematici che tracciano il solco per indirizzare aziende espositrici e ambiti culturali, in una unica direzione coerente ed attuale con l'obiettivo di dare risposte concrete alle necessità che ora il mercato richiede, senza perdere di vista le parole chiave del momento: sostenibilità, dialogo, sviluppo, legami tra passato e futuro, identità culturale, scambio.

The third edition of Mercato Mediterraneo returns with conviction following the line that gave life to the event since its genesis, of an event dedicated to the trades and exchanges among the peoples of the Mediterranean, guided by the concept of a unique Mediterranean Civilization, the engine propelling of economic and cultural development throughout the entire Western World. It is the place for debate for the Civilization of the Sea, now in need of new breathing, projects and perspective that must be recounted and stimulated during the days of this real Mercato Mediterraneo, in which enterprises, stakeholders, intellectuals and representatives from the political world and from the institutions, can discuss and debate in order to create innovative and necessary opportunities. In view of all this, the 2019 edition has identified new theme paths that trace the route to influence exhibitors and cultural organizations within a unique coherent and current direction, with the objective of giving concrete answers to meet the demands of the market, without losing sight of the keywords of the moment: sustainability, dialogue, development, the links between past and future, a unique cultural identity, the need to exchange.



VERDE MED apre le porte a riflessioni sulle sfide che si affronteranno nel futuro del mondo ittico, in un mare che sarà tra gli ambienti più colpiti dalle conseguenze dei cambiamenti climatici e proprio per questo primo grande tema di osservazione. Sarà interessante fare il punto della situazione su nuove forme di sviluppo come l'itticoltura nel Mediterraneo, confrontando le scelte operate in Italia rispetto a strategie messe in campo a livello globale e capirne le potenzialità con gli stessi interlocutori che danno vita al mercato ittico, per arrivare a raccontare, durante una delle cinque tavole rotonde di Mercato Mediterraneo 19, anche la progettualità messa in atto dal Ministero dell'Ambiente che il prossimo dicembre, ospiterà a Napoli la Cop del Mare, invitando al confronto tutti i paesi che si affacciano sul nostro mare.

STATUS QUO MED aprirà la porta della nuova edizione per raccontare le tante azioni che la Comunità Europea ha messo in atto a sostegno dello sviluppo dell'agricoltura e della pesca, in grandi progetti come Horizon 2020, che il prossimo anno sarà nella fase finale.

Un'analisi su quali sono stati gli ambiti di maggiore interesse e quali saranno le nuove strategie

VERDE MED opens the door to reflections on the challenges faced by the future of the seafood, in a marine environment among the most affected by the consequences of climate change, a major point of observation. It will be interesting to examine the status of new forms of development such as fish farming in the Mediterranean, comparing the choices made in Italy with the global strategies, and understanding their potential. The discussion will be among the experts that really account for the wider seafood market that animate one of the 5 major panels, hosting also the contribution of the planning implemented by the Ministry of the Environment in this respect, waiting for next December's COP of the Sea, in Naples, where all the countries facing our Mare Nostrum will be invited to debate.

STATUS QUO MED will open the door to the new edition to tell the many actions that the European Community has implemented to support the development of agriculture and fisheries, in large projects such as Horizon 2020, which will be in the final phase next year.

An analysis on what were the areas of greater interest and what will be the new strategies put in place, during an exchange animated by the institutions,

messe in campo, durante uno scambio animato da presenze istituzionali, mondo della ricerca, associazioni no profit e imprenditori.

IL FUTURO DELL'OLIO DEL MED guarderà in faccia uno dei mercati più importanti per i paesi del Mediterraneo, quello dell'extravergine che tra luci ed ombre, mette in risalto la necessità di informazione verso i consumatori, di un prodotto cardine della Dieta Mediterranea, comune denominatore tra le diverse culture e giacimento di benessere per le nostre vite. Una finestra importante sarà quella descritta dagli ospiti del Dipartimento Salute di Università di Yale che ci aggiorneranno su come gli Stati Uniti stanno introducendo sempre di più, il consumo di extravergine per combattere patologie che sono vere e proprie piaghe sociali, come l'obesità.

L'ENERGIA DEL MED, LA NUOVA VIA DELLA SETA
I nuovi accordi commerciali che vedono legati in sviluppo ed investimenti i popoli del bacino del Mediterraneo e la Cina, daranno seguito ad una nuova necessaria energia nello sviluppo commerciale e saranno una nuova "scoperta dell'America"? Un tema questo affrontato con i rappresentanti del mondo politico, con il mondo accademico, con gli imprenditori e con i custodi della storia, per un momento di vero confronto aperto.
Verrà ricavato poi un ambito

research center and non-profit associations and, most important by entrepreneurs.

THE FUTURE OF MED OIL will face one of the most important markets for Mediterranean countries, that of extra virgin olive oil which highlights the need for information to consumers, on this key product of the Mediterranean Diet. Between light and shadow EVO OIL is the common denominator between different cultures and a source of well-being for our lives. An important window will be the one described by guests of the Yale University Health Department who will update us on how the United States is increasingly introducing the consumption of extra virgin olive oil to fight diseases that are real social plagues, such as obesity.

THE ENERGY OF THE MED, THE NEW SILK ROAD
Will the new commercial agreements that see the peoples of the Mediterranean basin and China cooperating to follow new energy lines in developing common strategies and connections, be a new "discovery of America"? This issue was recently addressed among representatives from the political and academic worlds, with entrepreneurs and historians, within a moment of true open confrontation.
Besides this, the discussion will also be created around coffee, one of the "energetic" products par excellence, the symbol of pleasure, pause, empathy but also a field of a development strategy for a market in full



di discussione anche per uno dei prodotti “energetici” per antonomasia, il caffè simbolo di piacere, pausa, empatia ma anche strategia di sviluppo per un mercato in piena espansione, accompagnati da protagonisti che spaziano tra custodi della tradizione del caffè, alle nuove frontiere amiche della sostenibilità.

NUOVI RACCONTI PER IL MED

Mercato Mediterraneo 19 avrà il piacere di accogliere nuovi compagni di viaggio come l'Associazione Spighe Verdi che riconosce il valore ambientale a quei comuni che hanno investito in sostenibilità nello sviluppare agricoltura, come ANAS e il racconto di nuove strade che mettono in collegamento comunità custodi di tradizione e storia, come il Master di Economia e Marketing Food&Wine di Università Tor Vergata che per il terzo anno consecutivo crea contatto tra gli studenti e il mondo fieristico per rendere ancora più concreta la possibilità di nuove professionalità legate allo sviluppo dei brand in ambito enogastronomico.

expansion. The discussion will be animated by actors ranging from the depositaries of the coffee tradition, to the new friendly frontiers of sustainability.

NEW TALES FOR THE MED

Mercato Mediterraneo 2019 welcomes new traveling companions such as the Spighe Verdi Association, which recognizes the environmental value of those municipalities that have invested in sustainability in developing agriculture; of ANAS presenting the MEDITERRANEAN HIGHWAY heading south, with the stories connecting peoples who are the traditional custodians of Med Food. Last but not least, the Master of Economics and Marketing Food & Wine of University of Roma Tor Vergata, that for the third consecutive year creates contact between students and the trade fair world, creating new professionalism in the development of brands in the food and wine sector, that are today even more concrete.

MER
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

/Sabato
/Saturday

09

PROGRAMMA
PROGRAM

CON IL PATROCINIO/
UNDER THE PATRONAGE:



Ministero dello Sviluppo Economico



Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

PALCO

10.30

APERTURA MERCATO MEDITERRANEO BUON COMPLEANNO DIETA MEDITERRANEA!

Riflessioni a dieci anni dal riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità. Ne parleremo con chi nel mercato italiano e nella propria vita si impegna giornalmente per lo sviluppo e promozione dei grandi ambiti che sono i pilastri della dieta mediterranea stessa: pesce, extravergine, agrofood, stile di vita.

Introduce:

Ing. Pietro Piccinetti,
Amministratore Unico e Direttore
Generale Fiera Roma

Dr. Riccardo Rigillo, Direttore
Generale Direzione Generale della
pesca marittima e acquacoltura di
MIPAAF

Dr. Fabio Massimo Pallottini,
Direttore Generale CAR Centro
Agroalimentare Roma

Dr. Nicola Di Noia, Responsabile
Olio Coldiretti

Dr. Luca Agostinelli, Segretario
Associazione Cultura del Viaggio

Conduce:

Francesca Rocchi, Coordinatore
Culturale Mercato Mediterraneo e
già Vice presidente Slow Food Italia

L'incontro verrà introdotto da un montaggio multimedia di Antonio Politano dedicato al tema, con immagini realizzate per National Geographic.

14.00 - 15.00

PROFUMI E AROMI DEL MEDITERRANEO

Dal Kiphy alla Rosa di Paestum, un viaggio nella storia del profumo e delle piante profumate dell'antichità.

STAGE

10.30 AM

OPENING MERCATO MEDITERRANEO HAPPY BIRTHDAY MEDITERRANEAN DIET!

Ten years after UNESCO's international recognition of the rank of intangible world heritage to the Mediterranean Diet, interesting reflections on the theme, with experts and testimonials that every day, in their life and work, are engaged in the promotion and development of the founding pillars of the Mediterranean Diet: seafood, extravirgin, agro-food products and lifestyle.

Introduces:

Ing. Pietro Piccinetti, CEO and
Managing Director of Fiera Roma

Dr. Riccardo Rigillo, General
Director, Maritime Fisheries and
Aquaculture Division of MIPAAF

Dr. Fabio Massimo Pallottini,
General Director CAR Centro
Agroalimentare Roma

Dr. Nicola Di Noia, Head of EVO
OIL Department, Coldiretti

Dr. Luca Agostinelli, Secretary,
Cultura del Viaggio Association

Moderated by:

Francesca Rocchi,
Cultural Director Mercato
Mediterraneo, former
V. President Slow Food Italia

The meeting will be introduced by a multimedia editing by Antonio Politano on the theme, with images produced for National Geographic.

2.00 - 3.00 PM

SCENTS AND PERFUMES OF THE MEDITERRANEAN

From Kiphy to the Rose of Paestum, a sentimental journey between history of perfume and of the ancient perfuming plants



a cura di **Sandra Ianni**, sociologa
e storica del cibo

15.00 - 17.00
STATUS QUO MED
LA PROGETTUALITÀ DELLA
UNIONE
EUROPEA NEL
MEDITERRANEO

Si stanno concludendo i progetti pluriennali che L'Unione Europea ha promosso per lo sviluppo del MED a sostegno dell'agricoltura e per affrontare le conseguenze dei cambiamenti climatici del MED. L'obiettivo è stato raggiunto?

*Paolo De Castro, Primo Vice
Presidente della Commissione
Agricoltura e sviluppo rurale del
Parlamento europeo.*

*Ing. Luigi Mupo, Responsabile
Area Gestione Rete Autostrada
del Mediterraneo*

*Sandro Calmanti, ENEA,
Coordinatore progetto Gold
Med*

*Emanuele Dughera, Slow Food
International*

*Claudio Bogliotti, Capo Ufficio
UE/Consigliere Senior Direttore,
CIHEAM Bari*

*Valerio Valla, Fondatore e CEO
Studio Valla European Consulting*

Moderata:
Sandro Capitani, Rai Radio 1

care of **Sandra Ianni**,
Sociologist and food historian

3.00 - 5.00 PM
STATUS QUO MED
THE EUROPEAN UNION AND
THE PROJECT
ACTIVITIES FOR THE
MEDITERRANEAN

The EU multi-year projects promoting the development of the MED area, for agriculture and to face the consequences of the climate change are reaching their conclusion. Have the goals been achieved?

*Paolo De Castro, First Vice
President of the European
Parliament's Agriculture
and Rural Development
Commission*

*Ing. Luigi Mupo, Responsible
for the Mediterranean Area
Network Management Area*

*Sandro Calmanti, ENEA,
Project Coordinator Gold Med
Emanuele Dughera, Slow Food
International*

*Claudio Bogliotti, Head office
UE/Senior Director, CIHEAM
Bari*

*Valerio Valla, Founder and CEO
Studio Valla European Consulting*

Moderated by:
Sandro Capitani, Rai Radio 1

WORKSHOP

12.00 - 14.00
POSSIBILITÀ E MODALITÀ
DI ACCESSO A FONDI E
GARANZIE STANZIATI
DALLA COMMISSIONE
EUROPEA PER IL SETTORE
AGRO-FOOD DEL MED

In collaborazione con

studioValla
EUROPEAN CONSULTING

MER
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

/Domenica
/Sunday

PROGRAMMA
PROGRAM

10

CON IL PATROCINIO/
UNDER THE PATRONAGE:



Ministero dello Sviluppo Economico



Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

PALCO

10.00 - 12.00

TAVOLA ROTONDA

L'ITALIA, IL MEDITERRANEO,
IL MONDO

**FOOD BRAND: Quando il
cibo si fa marca
8ª Edizione**

Dopo il successo delle prime sette edizioni del Seminario Food, Wine & Co., l'ultima nel 2018 sul tema *Italian Food Experience*, il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma Tor Vergata anche quest'anno organizzerà il Corso, suddiviso in una serie di masterclass, giunto alla VIII Edizione, dal titolo:

Food Wine & Co.

"Food Brand: quando il cibo si fa marca"

Anche quest'anno il Seminario si terrà nel cuore di Mercato Mediterraneo, perfettamente ambientato nel mix di affari e cultura, scambi e storie, nei luoghi di incontro dell'evento, nell'ambito del quale Food, Wine & Co, potrà svolgere ben sei Masterclass e la Tavola Rotonda internazionale "Food Brand: l'Italia, il Mediterraneo, il Mondo".

14.00 - 15.00

ETNOBOTANICA

Il ruolo delle piante del Mediterraneo nei riti sacri, dall'antichità ad oggi.
*a cura di Marco Sarandrea,
Erborista docente per
Università La Sapienza*

15.00 - 17.00

TAVOLA ROTONDA

IL FUTURO DELL'OLIO DEL
MED

In un panorama mondiale che vede la produzione di extravergine in aumento nei paesi emergenti di produzione,

STAGE

10.00 12.00 AM

ROUND TABLE

ITALY, THE
MEDITERRANEAN, THE
WORLD

**FOOD BRAND: When food is
the brand
8th Edition**

After the success of 7 previous editions of the Seminar Food, Wine & Co., the last in 2018 under the title "The Italian Food Experience", the Master in Economy, Media and Communication Management of the University of Rome Tor Vergata organizes the course again in 2019. The Seminar, in its 8th edition, will be articulated in different masterclasses under the following title:

Food Wine & Co.

"Food Brand: when food is the brand"

The Seminar will take place again in the very heart of Mercato Mediterraneo, perfectly encased in the mix of business and culture, trades and stories of the event, where Food and Wine & Co will carry out six masterclasses plus the Round Table (international): "Food Brand: Italy, the Mediterranean and the World".

2.00 - 3.00 PM

ETHNO BOTANICS

The role of the Plants in the sacred rituals of the Mediterranean, from ancient days to the present days
*care of Marco Sarandrea,
Herbalist and professor
University La Sapienza*

3.00 - 5.00 PM

ROUND TABLE

THE FUTURE OF THE OIL
FROM THE MED

Extra Virgin Olive Oil in the global panorama that registers



come Australia, Argentina, Cina e Giappone, quali progetti sono in atto per consolidare l'antico e fondamentale bacino di produzione che il Mediterraneo rappresenta nel mondo?

Michele Bungaro, *Capo Comunicazione Consiglio Olivicolo Internazionale*

David Granieri, *Presidente UNAPROL*

Nicola Di Noia, *Responsabile Olio Coldiretti*

Alexandra Devarenne, *Co-founder e CEO, Extra Virgin Alliance*

Kyriakides Tassos, *YALE University, Educational Department*

Vasilis Vasiliou, *YALE University, Educational Department*

Duccio Morozzo Della Rocca, *Direttore e Founder di Olive Bureau*

Marco Sarandrea, *Componente Comitato Scientifico del Progetto Greco Aristoleo*

In collegamento da Imperia

dove si svolge l'**Evento Olioliva** con il **Dr. Enrico Lupi**, *Presidente Associazione Città dell'Olio*

Modera:

Massimo Agostini, *Giornalista*

an increase in the production of the emerging countries (Australia, Argentina, China and Japan): what are the projects in act aimed at consolidating the ancient and fundamental basin of production that the Mediterranean represents in the world?

Michele Bungaro, *Head of Communications of the International Olive Grove Council*

David Granieri, *UNAPROL President*

Nicola Di Noia, *Oil Manager Coldiretti*

Alexandra Devarenne, *Calathena Consulting (California) and CEO of Extra Virgin Alliance*

Kyriakides Tassos, *YALE University, Educational Department*

Vasilis Vasiliou, *YALE University, Educational Department*

Duccio Morozzo Della Rocca, *Director and Founder of Olive Bureau*

Marco Sarandrea, *Component Scientific Committee of the Project Greco Aristoleo*

Connected from Imperia where the **Olioliva Event** takes place with **Dr. Enrico Lupi**, *President Association Città dell'Olio*

Moderated by:

Massimo Agostini, *Journalist*

MER
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

/Lunedì
/Monday

11

PROGRAMMA
PROGRAM

CON IL PATROCINIO/
UNDER THE PATRONAGE:



Ministero dello Sviluppo Economico



Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

PALCO

10.00 - 11.30

TAVOLA ROTONDA

**LA REPUTAZIONE ON LINE
DELLA RISTORAZIONE
ROMANA: EVIDENZE E
PROSPETTIVE**

Invitati:

Valentina Quattro,

TripAdvisor

Ambra Grisotto, TripAdvisor

Nerina Di Nunzio, Food

Confidential

*Ernesto Di Renzo, Università
di Tor Vergata*

Antonello Lanzellotto, Uvet

Giordano Cioccolini,

Ristorante Jacopa

Marco Bassetti, Ristorante

Molto

Moderato:

Luciano Sbraga, FIPE

11.30 - 13.30

TAVOLA ROTONDA

**L'ENERGIA DEL MED
LA NUOVA VIA DELLA
SETA**

Gli accordi commerciali che daranno seguito alla Nuova Via della Seta ribadiscono in maniera netta il ruolo che il Mediterraneo ha rivestito nei secoli: luogo di espansione e sviluppo di prodotti che non nascono nel suo bacino ma sono stati valorizzati nei secoli da trasformazioni ottimali o mercati interessati. La Nuova Via della Seta, nel quadro del più grande progetto *Belt & Road* cinese, rimette al centro il mercato del futuro del Mediterraneo, ma sarà la nuova "seconda scoperta dell'America"?

Invitati:

S.E. Sergey Nurtayev,

*Ambasciatore dello Stato del
Kazakhstan in Italia*

Colonnello Luigi Cortellessa,

Capo Carabinieri Tutela

Agroalimentare

STAGE

10.00 - 11.30 AM

ROUND TABLE

**THE ONLINE REPUTATION
OF THE RESTAURANTS OF
ROME: EVIDENCE AND
PERSPECTIVES**

Invited:

Valentina Quattro,

TripAdvisor

Ambra Grisotto, TripAdvisor

Nerina Di Nunzio, Food

Confidential

*Ernesto Di Renzo, University
di Tor Vergata*

Antonello Lanzellotto, Uvet

Giordano Cioccolini,

Restaurant Jacopa

Marco Bassetti, Restaurant

Molto

Moderated by:

Luciano Sbraga, FIPE

11.30 AM - 1.30 PM

ROUND TABLE

**THE ENERGY OF MED
THE NEW SILK ROAD
EFFECT**

The commercial agreements that will originate from the New Silk Road initiatives, steadily reaffirm the role that the Mediterranean embodied during the centuries, as a place of expansion, of development of products that are not even of MED provenance, that yet gained value from optimal transformations to meet the needs of the receiving markets. The new silk road, within the framework of the greater Belt & Road plan from China, gives back momentum to the future of the MED theme: will this be, truly, the ultimate "discovery of America"?

Invited:

S.E. Sergey Nurtayev,

*Ambassador of the State of
Kazakhstan in Italy*

Colonnello Luigi Cortellessa,



Prof. Livio De Santoli,
Prorettore Università La
Sapienza Roma
Angelo Consoli, Presidente
Cetri Circolo Europeo Terza
Rivoluzione Industriale
Salvatore Torrasi, AD
Oranfresh
Michele De Gasperis, Istituto
Italiano OBOR
Stefano Stipitovich, Direttore
Artistico Caffè Florian
Venezia
Claudia Millo, Responsabile
Comunicazione, Ferrero
Fabrizio Sepe, Direttore
Commerciale Envice Italia

Modera:

Laura Bonasera, RAI 3

14.00 – 15.00

SEMINARIO

LE CITTÀ PER L'AMBIENTE

a cura dell'Associazione
Spighe Verdi

15.00 – 17.00

**MED MARE VERDE, DA
SEMPRE PER SEMPRE**

L'Italia a Dicembre
2019 ospiterà Cop del
Mediterraneo, evento
collegato alla conferenza
internazionale dedicata al
dibattito sulla sostenibilità
ambientale del Mediterraneo,
Il Ministro dell'Ambiente
Sergio Costa ne è il
promotore. Un onore ma
anche una grande
responsabilità che l'Italia si
assume nell'accogliere le
riflessioni e le necessarie
decisioni che coinvolgono
la sostenibilità e il futuro del
Mediterraneo.

Invitati:

Sergio Costa, Ministro delle
Politiche Ambientali e del Mare
Fabio Massimo Pallottini,
Direttore Generale Centro
Agroalimentare Roma
Isabella Pratesi, Direttore
Conservazione WWF Italia
Giuseppe Di Duca, Direttore
Fondazione Univerde

**Carabinieri Chief Agro-food
protection**

Prof. Livio De Santoli,
University Vice-Rector of La
Sapienza Rome

Angelo Consoli, President
Cetri Circolo Europeo Terza
Rivoluzione Industriale
Salvatore Torrasi, AD
Oranfresh

Michele De Gasperis, OBOR
Italian Institute

Stefano Stipitovich, Florian
Cafè Venice Artistic Director

Claudia Millo, Head of Global
Communication Ferrero

Fabrizio Sepe, Commercial
Director Envice Italia

Moderated by:

Laura Bonasera, RAI 3

2.00 – 3.00 PM

SEMINAR

**CITIES 4 THE
ENVIRONMENT**

care of Spighe Verdi
Association

3.00 – 5.00 PM

**MED GREEN SEA, EVER FOR
EVER**

Next December Italy will host
Cop of the Mediterranean,
event linked to the international
conference dedicated to
the debate on environment
and sustainability of the
Mediterranean Sea: the Italian
Minister of the Environment,
Sergio Costa is the promoter.
A great honor and an even
greater responsibility calling
on Italy, engaged in giving
room to the reflections and the
necessary decisions involving
the sustainability and the future
of our Sea.

Invited:

Sergio Costa, Minister of
Environmental and Maritime
Policies

Fabio Massimo Pallottini,
General Director Centro
Agroalimentare Roma
Isabella Pratesi, WWF Italy
Conservation Director

ABBIAMO TANTO DA

DIRE

AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE



24

notiziari
quotidiani



07

giorni
su 7



oltre

1500

lanci al giorno



90

giornalisti
e collaboratori



5mln

di telespettatori
per i nostri
10 tg



oltre

300

testate
utilizzano
le nostre
news

DIRE OGGI

QUOTIDIANO MULTIMEDIALE GRATUITO ONLINE

+ CONTENUTI
MULTIMEDIALI

QUELLO
CHE GLI ALTRI
TI DIRANNO
DOMANI



SCARICA L'APP



NOTIZIE SEMPRE AGGIORNATE - EVENTI DA NON PERDERE - CULTURA
PER TUTTI - NOVITÀ DAL SOCIALE - POLITICA MINUTO PER MINUTO - TG

dire.it

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

/Lunedì
/Monday

11

PROGRAMMA
PROGRAM

CON IL PATROCINIO/
UNDER THE PATRONAGE:



Ministero delle Politiche Economiche



Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Antonella Leone, Ricercatore
Ispra e Presidente Marevivo
Puglia

Silvio Greco, Direttore della
sede romana della stazione
Marina Anton Dohrn, Docente
di Sostenibilità ambientale
all'Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

Michela Blengetti,
Responsabile progetti
sostenibilità Eataly Group

Roccandrea Iascone,
Consorzio Ricrea, Progetto
Cuore Mediterraneo

Ivana Puleo, fotografa mostra
Fishing for Littering

Moderata:

Angelo Mastrandrea,
Giornalista Il Manifesto

Giuseppe Di Duca, Director
Foundation Univerde

Antonella Leone, Researcher
Ispra and President Marevivo
Puglia

Silvio Greco, Biologist, Director
Rome Branch of Anton Dohrn
Marine Station, Professor of
Environmental Sustainability at
Pollenzo Gastronomic Sciences
University

Michela Blengetti, Responsible
for sustainability projects Eataly
Group

Roccandrea Iascone, Ricrea
consortium, Project Cuore
Mediterraneo

Ivana Puleo, exhibition
photographer Fishing for
Littering

Moderated by:

Angelo Mastrandrea, Journalist
Il Manifesto

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

/Martedì
/Tuesday

12

PROGRAMMA
PROGRAM

PALCO

12.00 - 13.00

EVENTO A CURA DI
EXCELLENCE

**PREMIO "GIORNALISTA
ENOGASTRONOMICO
DELL'ANNO" - PREMIAZIONE**

Il premio Roma Food
Exhibition "Miglior giornalista
enogastronomico" assegnato da
Excellence in collaborazione con
APCI - Associazione Professionale
Cuochi Italiani.

STAGE

12.00 AM - 1.00 PM
EXCELLENCE EVENT
PRIZE APCI

The Chefs of the event vote the best
wine and food journalist.

A2 - Autostrada del Mediterraneo

Ogni viaggio, una scoperta.

Un percorso
rinnovato
e più veloce

Profumi e sapori del Sud

Storia e mito

Paesaggi mozzafiato

Arte e cultura

Benvenuti sulla A2,
il collegamento che attraversa
Campania, Basilicata e Calabria

www.autostradadelmediterraneo.it

 **anas**
GRUPPO FS ITALIANE

Scarica l'app Autostrada del Mediterraneo



www.stradeanas.it



MER
CA
MED
ER
NEO

STAND
C17/C19
B18/B20

/Programma
MIPAAF
/MIPAAF Program



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



FEAMP

PO 2014-2020
fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca

SABATO

11.30
COOKING SHOW
*a cura di Squadra Nazionale
Associazione Professionale
Cuochi Italiani - APCI Chef
Italia*

12.00
**INIZIO SERVIZIO
DEGUSTAZIONI**

15.00
**FINE SERVIZIO
DEGUSTAZIONI**

15.30
COOKING SHOW
*a cura di Squadra Nazionale
Associazione Professionale
Cuochi Italiani - APCI Chef
Italia*

DOMENICA

11.30
COOKING SHOW
*a cura di Squadra Nazionale
Associazione Professionale
Cuochi Italiani - APCI Chef
Italia*

12.00
**INIZIO SERVIZIO
DEGUSTAZIONI**

15.00
**FINE SERVIZIO
DEGUSTAZIONI**

15.30
COOKING SHOW
*a cura di Squadra Nazionale
Associazione Professionale
Cuochi Italiani - APCI Chef
Italia*

LUNEDÌ

11.30
RICCI E CAPRICCI
*a cura di Angelo Fanton
Cibo Futuro*

12.00
INIZIO SERVIZIO CUCINA

15.00
FINE SERVIZIO CUCINA

15.30
**CUCINA DI MARE E
SOSTENIBILITÀ**
*a cura di Angelo Fanton
Cibo Futuro*

MARTEDÌ

10.45
COOKING SHOW
*a cura degli studenti dell'
I.P.S.E.O.A. "A. Farnese"
sede di Montalto di Castro*

11.30
COOKING SHOW
*a cura degli studenti dell'
I.P.S.E.O.A. "A. Farnese"
sede di Montalto di Castro*

12.00
**INIZIO SERVIZIO
DEGUSTAZIONI**

15.00
**FINE SERVIZIO
DEGUSTAZIONI**



La Gazzetta del Gusto

Informazione per Buongustai

**Il magazine sul Food & Wine
che ne racconta novità e protagonisti.**

- Rubriche su vino, birra, caffè e mixology;
- Eventi da non perdere
- Turismo enogastronomico
- Ricette e tendenze in cucina
- Nutrizione e Salute
- Recensioni di ristoranti e locali
- ...e tanto altro!

www.gazzettadelgusto.it



MER
CA
MED
ER
NEO

~
~
~
~
~

STAND
E16/E18
C10/C12



CENTRO
AGROALIMENTARE
ROMA

il futuro è aperto

SABATO

11.00

ALICI DELLE MERAVIGLIE

A cura di Patrizia Forlin e

Angelica Amodei

Con Gusto Magazine

12.40

COOKING SHOW

A cura di Master in

*Economia e Gestione della
Comunicazione e dei Media
dell'Università degli studi di
Roma Tor Vergata*

16.00

LE MIE ROTTE DEL GUSTO

A cura di Fabio Campoli

Azioni Gastronomiche

DOMENICA

12.30

PESCE: ZUPPA CONTRO ZUPPA

A cura di Fabio Campoli

Azioni Gastronomiche

16.00

FISH NEWS

A cura di Sara Albano

*Prodigus.it - Promotori Di
Gusto*

LUNEDÌ

10.30

SGOMBRO TUTTO!

A cura di Fabio Campoli

Azioni Gastronomiche

12.15

COOKING SHOW

A cura di Master in

*Economia e Gestione della
Comunicazione e dei Media
dell'Università degli studi di
Roma Tor Vergata*

16.00

PESCE E FORMAGGIO: SI PUÒ FARE?

*A cura di Prodigus.it - Promotori
Di Gusto*

MARTEDÌ

10.30 - 12.00

TAVOLA ROTONDA IL CIBO DEL MARE

Moderatano:

Fabio Campoli e Sonia Re

*a cura di Centro Agroalimentare
Roma, APCI Associazione
Professionale Cuochi Italiani,
Azioni Gastronomiche*

14.00

LA MIA ACCADEMIA DELLE STAGIONI

*A cura di Fabio Campoli
Clubacademy.it*

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

STAND
F5/F7
E6/E8

Cibo FUTURO

Sabato 9 Novembre

12.15 - 13.00

Stand CiboFuturo

LE PESCHIERE DI CASTRUM NOVUM - I ROMANI E IL PESCHE A KM ZERO

L'importanza dell'allevamento ittico per i romani, le eleganti strutture murali e la loro collocazione strategica nel territorio, una storia sorprendente raccontata oggi dai resti delle due peschiere nell'area archeologica di di Santa Marinella.

Pietro Tidei, Sindaco S.Marinella
Flavio Enei, Direttore Museo del mare e della navigazione antica
Sandra Ianni, Storica dell'alimentazione

13.00 - 14.00

Stand CiboFuturo

IL RICCIO DI MARE DI SANTA MARINELLA TRADIZIONE VALORIZZAZIONE E DIFESA

L'opportunità di presentare le particolarità di questo intrigante frutto di mare, la tradizione locale, le potenzialità gastronomiche e i rischi di eccessivo sfruttamento causati dai pescatori di frodo. In questo incontro l'opportunità di presentare le diverse iniziative che il Comune sta intraprendendo per garantire una maggiore conoscenza e un utilizzo sostenibile di questo echinoderma.

Pietro Tidei, Sindaco S.Marinella
Emanuele Minghella, Ass. alle Att. Produttive
Alessandro Ansidoni, SlowFood
Angelo Fanton, Presidente Ass. Culturale CiboFuturo

16.00 - 17.00

Stand CiboFuturo

ASSAGGI-AMO! ESPLODE IL SAPORE

Introduzione teorica e pratica alle tecniche di assaggio dei formaggi.

Gabriele Piva, Maestro assaggiatore ONAF

Saturday 9 November

12.15 - 1.00 PM

Booth CiboFuturo

THE FISHERIES OF CASTRUM NOVUM- THE ROMANS AND THE FISH AT ZERO KM

The importance of fish farming for the Romans, the elegant wall structures and their strategic location on the territory, an amazing story recounted today by the remains of two fisheries in the archaeological area of Santa Marinella.

Pietro Tidei, Mayor of S.Marinella
Flavio Enei, Director of Museum of the Sea and ancient navigation
Sandra Ianni, Nutrition Historian

1.00 - 2.00 PM

Booth CiboFuturo

THE SEA URCHIN FROM SANTA MARINELLA TRADITION VALORIZATION AND PROTECTION

The opportunity to present the particularities of this intriguing seafood, the local tradition, the gastronomic potential and the risks of over-exploitation caused by fraud fishers.

In this meeting the opportunity to present the various initiatives that the Municipality is undertaking to ensure increased knowledge and use sustainable of this echinoderm.

Pietro Tidei, Mayor of S.Marinella
Emanuele Minghella, Ass. of Att. Produttive
Alessandro Ansidoni, SlowFood
Angelo Fanton, Presidente Ass. Culturale CiboFuturo

4.00 - 5.00 PM

Booth CiboFuturo

ASSAGGI-AMO! TASTE EXPLOSION

Theoretical and practical introduction to cheese tasting techniques.

Gabriele Piva, Master taster
ONAF



Domenica 10 Novembre

11.00 - 12.00

Stand CiboFuturo

**ASSAGGI-AMO!
ESPLODE IL SAPORE**

Introduzione teorica e pratica alle tecniche di assaggio dei formaggi.

Domenico Villani, Maestro assaggiatore ONAF

12.15 - 13.15

Stand CiboFuturo

IL GARUM DI APICIO - RIFLESSIONI SULLE RICETTE ROMANE DI PESCE DEL I° SECOLO

Nell'ambito delle esplorazioni di archeo cucina, il De re Coquinaria di Marcus Gavius Apicius è spesso al centro dell'attenzione per la complessità delle ricette e la difficoltà di interpretazione. La riproduzione delle stesse è oggi molto ardua per numerose ragioni. E allora, siamo condannati a non conoscerne sapori, ed è possibile un'operazione nello stesso tempo rispettosa e innovativa? E a cosa può servire? A seguire degustazione ragionata di finger food creati sulle ricette originali di Apicio e dell'uso del Garum nella sua cucina, accompagnati da vini di uve antiche locali.

Sandra Ianni, Storica dell'alimentazione
Angelo Fanton, Presidente Ass. Culturale CiboFuturo
Michele Bonfitto, "Cattive Compagnie" S. Severa

A cura di CiboFuturo e Cattive Compagnie

13.15 - 14.00

Stand CiboFuturo

L'EPOPEA DEI POZZOLANI - LA MIGRAZIONE, IL VIAGGIO NEL TEMPO E LA REALTÀ DI OGGI

Testimonianze, documenti e fotografie che ci raccontano del fenomeno migratorio che dalla fine dell'800 portò i pescatori e le tecniche di pesca campane

Sunday 10 November

11.00 - 12.00 AM

Booth CiboFuturo

**ASSAGGI-AMO!
TASTE EXPLOSION**

Theoretical and practical introduction to cheese tasting techniques.

Domenico Villani, Master taster ONAF

12.15 AM - 1.15 PM

Booth CiboFuturo

IL GARUM DI APICIO - REFLECTIONS ON THE ROMAN SEAFOOD RECIPES FROM THE FIRST CENTURY

As part of the explorations of archeo kitchen, the "De re Coquinaria" of Marcus Gavius Apicius is often the focus of attention for complexity of recipes and the difficulty of interpretation. Their production is very difficult today for numerous reasons. That's why we are condemned to not knowing such flavors. So is a recovery operation possible, at the same time respectful and innovative? And what the utility? The event will be followed by a finger food tasting from the original recipes of Apicio, with the use of Garum, accompanied of wines from local ancient grapes

Sandra Ianni, Nutrition Historian
Angelo Fanton, President Ass. Culturale CiboFuturo
Michele Bonfitto, "Cattive Compagnie" S. Severa

Care of CiboFuturo e Cattive Compagnie

1.15 AM - 2.00 PM

Booth CiboFuturo

THE POZZOLANI EPIC - MIGRATION, TRAVEL IN TIME COMPARE TO TODAY'S REALITY

Testimonials, documents and photographs that tell us about the migratory phenomenon that from the end of the 19th century brought fishermen and bell fishing techniques to the borders of Liguria. "... who left with their

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

STAND
F5/F7
E6/E8

Cibo FUTURO

fino ai confini della Liguria. "... partivano con le famiglie e tutti i loro poveri averi a bordo verso il nord..."

Attilio Molino, Pescatore professionista S.Marinella
Crescenzo Palliotta, ex Sindaco Ladispoli
Francesca Rocchi, Slow Food
Angelo Fanton, Presidente Ass. Culturale CiboFuturo

15.00- 16.30
Stand CiboFuturo
VOLONTARI PER
L'AMBIENTE: ESPERIENZE
DI RECUPERO DEL
TERRITORIO E DIFESA
DEGLI ANIMALI

Le testimonianze dei volontari di Gaia - Altritalia Ambiente su due importanti aspetti della lotta al degrado ambientale. Dalla Puglia la sezione Laudato Si che racconterà della lotta contro le discariche abusive. Dal Lazio l'esperienza della lotta alla pesca di frodo e la difesa degli animali d'allevamento e selvatici.

Lunedì 11 Novembre

10.00 - 11.00
Stand CiboFuturo
TUTTO QUELLO CHE
AVRESTE VOLUTO SAPERE
E NON AVETE MAI OSATO
CHIEDERE: HI-TECH,
PIANIFICAZIONE SPAZI,
ORGANIZZAZIONE FLUSSI,
GESTIONE AVANZATA E
STARTUP IN CUCINA!

Arcangelo Terzo, Technology Chef per la HEE, risponde a tutte le vostre domande sulle ultime frontiere di tutto ciò che oggi è essenziale per una cucina competitiva, efficiente e sostenibile.

11.30 - 12.15
Area showcooking
"RICCIOCAPRICCIO"

Ricette rispettose con i ricci di mare.

families along with their poor belongings on a boat heading north ..."

Attilio Molino, Professional fisherman S.Marinella
Crescenzo Palliotta, ex Mayor of Ladispoli
Francesca Rocchi, Slow Food
Angelo Fanton, President Ass. Culturale CiboFuturo

3.00 - 4.30 PM
Booth CiboFuturo
ENVIRONMENTAL
VOLUNTEERS:
EXPERIENCES OF
TERRITORY RECOVERY AND
ANIMAL PROTECTION.

Testimonials of volunteers from Gaia-Altritalia Ambiente over important aspects of fighting environmental degradation. From Puglia section "Laudato Si" the recount about the fight against abuse discharge. From Lazio the experience of fraud fishing and the protection of farmed and wild animals.

Monday 11 November

10.00 - 11.00 AM
Booth CiboFuturo
EVERYTHING YOU WANTED
TO KNOW BUT YOU NEVER
ASKED: HI-TECH, SPACE
PLANNING, WORKFLOWS
ORGANIZATION, ADVANCED
MANAGEMENT, COOKING
STARTUP!

Arcangelo Terzo, Technology Chef for HEE, answers all your questions about the last frontiers of all that is essential today for competitive, efficient and sustainable cooking.

11.30 - 12.15 AM
Showcooking Area
"RICCIOCAPRICCIO"

Respectful recipes with sea urchins.

Care of Fabio Campoli and Chefuturo students from Hotelierie Schools.



A cura di Fabio Campoli e gli allievi Chefuturo degli istituti alberghieri.

11.00 - 12.00
Stand CiboFuturo
ASSAGGI-AMO! ESPLODE IL SAPORE

Introduzione teorica e pratica alle tecniche di assaggio dei formaggi.

12.00 - 13.00
Stand CiboFuturo
LA VIA DELLE SPEZIE PORTA A ROMA: CASTRONI, DAI GENERI COLONIALI ALLE SCELTE SOSTENIBILI, UNA STORIA AFFASCINANTE CHE CONTINUA

Quando il negozio storico degli anni '30 diventa un contributo culturale per la scoperta dei sapori dal mondo, e si evolve verso scelte innovative e sostenibili di domani.

Roberto Castroni, Proprietario
Nico Colicchio, Orominerva
Fabio Buccolini, Chefuturo

A seguire una degustazione di caffè e cioccolato

15.30 - 16.15
Area showcooking
IL PESCE SOSTENIBILE: SCEGLIERE ADESSO PER POTER SCEGLIERE DOMANI

A cura di Fabio Campoli e gli allievi Chefuturo degli istituti alberghieri.

11.00 - 12.00 AM
Booth CiboFuturo
ASSAGGI-AMO! TASTE EXPLOSION

Theoretical and practical introduction to cheese tasting techniques.

12.00 AM - 1.00 PM
Booth CiboFuturo
THE ROAD OF SPICES LEADS TO ROME: THE CASTRONI EXPERIENCE, FROM IMPORTED PRODUCTS TO SUSTAINABLE CHOICES, AN AMAZING STORY CONTINUES

When this historical store of the 30s became a cultural contribution for discovery of world flavors, it evolves towards innovative and sustainable choices of tomorrow.

Roberto Castroni, Owner
Nico Colicchi, Orominerva
Fabio Buccolini, Chefuturo

The event will be followed by coffee and chocolate tasting

3.30 - 4.15 PM
Area showcooking
SUSTAINABLE FISH: CHOOSE NOW TO BE GIVEN CHOICE TOMORROW

Care of Fabio Campoli and Chefuturo students from Hotelier Schools.

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

/Lunedì
/Monday

11

PALCO
/STAGE



14:00
**I Comuni
Spighe Verdi:
Le Città
che amano
l'ambiente**

Invitati:

Claudio Mazza,
Presidente FEE Italia

Carlo Hausmann,
Direttore Generale
Agro Camera

Viviana Normando,
Assessore Cultura
Anguillara Sabazia

Claudia Maciucchi,
Sindaco Trevignano
Romano

**Alessandro
Bettarelli**, Sindaco
Canale Monterano

Cosmo Mitrano,
Sindaco Gaeta

Angelo Buccioli,
Presidente BCC di
Formello e Trevignano

Moderata:

Silvio Rossi, Giornale
del Turismo

2:00 PM
**The Spighe
Verdi
Township:
Cities love the
environment**

Guests:

Claudio Mazza,
President FEE Italia

Carlo Hausmann,
General Director Agro
Camera

Viviana Normando
Councilor,
Municipality of
Anguillara Sabazia

Claudia Maciucchi
Mayor, Municipality of
Trevignano Romano

**Alessandro
Bettarelli**, Mayor of
Canale Monterano

Cosmo Mitrano,
Mayor of Gaeta

Angelo Buccioli, BCC
President of Formello
and Trevignano

Moderator:

Silvio Rossi, Giornale
del Turismo



Sostenibilità è la parola che meglio di tutte rappresenta il giusto approccio nei temi ambientali. La cura del territorio deve essere coniugata in tutti gli aspetti, dalle produzioni agricole, all'offerta turistica, in cui vanno privilegiate le forme di turismo "lento" (agriturismi, bed & breakfast).

La Foundation for Environmental Education, organizzazione internazionale che da anni è un punto di riferimento per l'educazione ambientale, dopo il successo del programma "bandiera blu", che certifica ormai da un trentennio la qualità di località marine, spiagge e porti turistici, ha lanciato, da quattro anni, la certificazione "spiga verde" per i comuni che hanno valorizzato il proprio patrimonio rurale. I comuni spighe verdi in Italia sono in aumento, dalle 13 realtà del 2016, siamo arrivati a 42 comuni certificati, con una crescita costante che si prevede continuerà nei prossimi anni, così come è avvenuto per le bandiere blu.

Il Lazio è una regione che, nel programma spighe verdi, ha raggiunto un buon livello di rappresentatività, con 4 realtà premiate. Esistono però nella regione alcuni territori che potrebbero ugualmente essere riconosciuti, ma che al momento non hanno ancora intrapreso la strada per ottenere la certificazione. Verranno presentate alcune case history, dove i rappresentanti dei comuni che hanno seguito il programma spiga verde, racconteranno quali sono i punti di forza del proprio territorio. Il presidente della Banca di Credito Cooperativo di Formello e Trevignano Romano illustrerà il ruolo degli istituti di credito di prossimità, che rivestono un ruolo fondamentale nel supporto alle attività agricole e turistiche, in particolare per le PMI del territorio.

Sustainability is the word that best represents the right approach in environmental issues. The care of the territory must be integrated in all aspects, from agricultural production to the tourist offer, in which "slow" forms of tourism (agritourism, B&B) should be favored.

The Foundation for Environmental Education, an international organization that for years has been a point of reference for environmental education, after the success of the "blue flag" program, which has been certifying the quality of sea resorts, beaches and marinas for over thirty years, has launched since four years, the "green spike" certification, awarded to the municipalities that protect and promote their rural heritage. The number of "green spikes" towns in Italy is increasing, from the 13 of 2016, a total of 42 certified municipalities has been reached, such constant growth expected to continue in the coming years, as in the case of the blue flags.

Lazio Region is well represented in the Spike Program, with 4 winning cases. However, there are some areas in the region that could be well recognized, that have not yet taken the road to obtain the certification. Some case histories will be presented, where the representatives of the towns of the Green Spike program, will talk about the points of strength of their territory.

The president of the Cooperative Credit Bank of Formello and Trevignano Romano will illustrate the role of proximity credit institutions, which play a fundamental role in supporting agricultural and tourist activities, in particular for the SMEs of the territory.

SEMINARIO DEL MASTER
IN ECONOMIA E GESTIONE
DELLA COMUNICAZIONE E DEI MEDIA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA
"TOR VERGATA"



FOOD BRAND.

Quando il cibo diventa marca

VIII EDIZIONE

SEMINARIO 6 MASTER CLASS
TAVOLA ROTONDA INTERNAZIONALE

MERCATO MEDITERRANEO

FIERA ROMA

9-10-11 NOVEMBRE 2019

Il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata"

anche quest'anno dedica tre intere giornate all'attrattività – effettiva e potenziale, reale e virtuale, olistica ed esperienziale – dei brand italiani, prodotti, servizi, imprese, territori e all'eccellenza che essi esprimono quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di sviluppo sostenibile e nel confronto con gli altri paesi e i trend internazionali.

L'evento, previsto per il 9, 10, 11 Novembre 2019, e' suddiviso in **sessioni tematiche** e una **Tavola Rotonda internazionale** focalizzate sulle **strategie di creazione e gestione della marca agroalimentare ed eno-gastronomica e sulle strategie di marketing e comunicazione innovative** che gli operatori nel settore agroalimentare utilizzano in un'ottica di rafforzamento sul mercato. Completano l'offerta formativa numerosi 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 presenti con spazi dedicati.

Quest'anno, le giornate di **sabato 9** e **lunedì 11** sono dedicate a sessioni tematiche su **prodotti, servizi, sapori, qualità, luoghi, tradizioni, innovazione, cultura, eventi ed esperienze.**

La mattina di **domenica 10** e' destinata alla **Tavola Rotonda internazionale** organizzata in collaborazione con **Mercato Mediterraneo** su **"Food Brand: l'Italia, Il Mediterraneo, il Mondo"**, cui partecipano ospiti nazionali e internazionali.

Nel pomeriggio della domenica gli iscritti alle Master Class possono liberamente partecipare agli incontri di Mercato Mediterraneo.

Organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media.

In collaborazione con Mercato Mediterraneo – Fiera Roma, AliceTV e con il patrocinio di FERPI e ANSA.

I partner dell'evento formativo sono: Ega Worldwide Cia, Acqua Filette, Alet, Alce Nero, Alfio Neri, Birra del Borgo, Casata Mergè, Data Stampa, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Archi's Comunicazione.

PROGRAMMA FOOD WINE & CO.

SABATO 9

10.00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

10.30 - 11.20 INTRODUZIONE

Simonetta Pattuglia

Curatore Food Wine & Co.
Direttore, Master in Economia e
Gestione
della Comunicazione e dei Media,
Università degli Studi di Roma
"Tor Vergata"

Claudia Maria Golinelli

Vicepresidente e Partner,
Ega Worldwide & Congresses

Monica Paternesi

Capo Servizio Redazione
Economica, ANSA

Pietro Piccinetti

Amministratore Unico e Direttore
Generale Fiera Roma

11.20 - 12.40 MASTER CLASS 1 I PRODOTTI

Barbara Guerra

La Guida della Pizza "50 Top
Pizza" a cura di B. Guerra,
A. Sapere, L. Pignataro,
"Specializzazione e
professionalità:
la chiave per comunicare
correttamente nella
gastronomia:
il caso della Guida 50 Top
Pizza"

Daniele Deroma

Responsabile commerciale,
Casearea Agri In srl,
"Qualità, sicurezza e rispetto
per l'ambiente: il paradigma
vincente del Pecorino Romano
DOP"

Stefano Ricci

Direttore Generale, Acqua Filette,
"Acqua Filette: come creare e
gestire un mercato per un'acqua
preziosa"

Giuliana Ragusa

Responsabile Rapporti
Istituzionali,
Alce Nero, "Promuovere prodotti
biologici: il caso Alce Nero"

Alessandro Siani

Responsabile Commerciale,
Casata Mergè,
"Tornare ad investire
sul territorio perché è dal
territorio
che si fa cultura enologica"

12.40 - 14.15 SHOW COOKING

con lo chef **Giulia Steffanina**

AliceTV
con Vini Casata Mergè e Vini
Istituto Marchigiano Tutela Vini

14.15 - 16.00 MASTER CLASS 2 I SERVIZI

Lamberto Mancini

Amministratore Delegato, GL
Events Lingotto Fiere Torino,
"Gli eventi fieristici dedicati al
cibo"

Andrea Guizzi

Strategic Sales and Marketing,
Wine Loves Food, "Quando
le esperienze di marketing
diventano uniche e condivise. Il
caso di una nuova compagnia
aerea"

Francesca Rocchi Barbaria

Coordinatore Culturale, Mercato
Mediterraneo, "La cultura
come motore del business
agroalimentare"

16.00 - 17:30

DEGUSTAZIONE

Vini Casata Mergè e Aperitivo
gentilmente offerto da Alce Nero.
Guida la degustazione
l'agronomo **Adriano Cesaroni**.

FOOD D'AUTORE La "CannoloTerapia" di **Francesca Neri**

Pasticceria Alfio Neri, Siracusa

DOMENICA 10

**TAVOLA ROTONDA
"FOOD BRAND: L'ITALIA,
IL MEDITERRANEO, IL
MONDO"**

**10.00 REGISTRAZIONE
PARTECIPANTI**

10.30 - 12.00 INTRODUZIONE

Simonetta Pattuglia

Curatore, Food Wine &
CoDirettore, Master in Economia
e Gestione
della Comunicazione e dei Media,
Università degli Studi di Roma
"Tor Vergata"

**PRESENTAZIONE
DELLA RICERCA:**

**"PMI ITALIANE E WEB
MARKETING.
RICERCA SUL SETTORE
OLEARIO"**

In collaborazione con Slow Food,
con:

**Simonetta Pattuglia,
Mirko Scaramella**

Master in Economia e Gestione
della Comunicazione dei Media,
Università di Roma "Tor Vergata"
e Food blogger, thedeliverdish.
com
Intervengono:

Pietro Ciccotti

Editore, Excellence Magazine

Alexandra Devarenne

Co-founder e CEO, Extra Virgin
Alliance

Anna Flavia Pascarelli

Dirigente Ufficio Agroalimentare
e Vini, ICE Agenzia

Afonso Pecoraro Scanio

Presidente, Fondazione
Univerde

Pietro Piccinetti

Amministratore Unico e
Direttore Generale, Fiera Roma

Beniamino Quintieri

Presidente, SACE

Ermanno Russo

Responsabile Customer Service
Regionale, Trenitalia

Raoul Romoli Venturi

Direttore Comunicazione
e Pubbliche Relazioni, Ferrero

Giacomina Valenti

External Relations Manager,
Al.Ma Media srl

12.00

DEGUSTAZIONE

Olio di provenienza

Californiana offerto da Extra
Virgin Alliance

**Q&A E CONCLUSIONE
LAVORI**

**15.00 SESSIONE LIBERA
MERCATO MEDITERRANEO**

per info su contenuti visita il sito
web

di Mercato Mediterraneo:

www.mercatomediterraneo.it

LUNEDÌ 11

**10.00 - 10.45
MASTER CLASS 3
IL MONDO DELL'IMPRESA**

Thomas Marino

Comunicazione e sviluppo
strategico,
The Circle, "L'impresa agricola
sostenibile e la circular
economy"

Leonardo Di Vincenzo

Birra del Borgo, "Come dare
valore a una bottiglia di birra:
dal pub all'alta cucina in una
dimensione multinazionale"

Stefano Caccavari

Fondatore, Mulinum Srl, "Il
progetto Mulinum: partire
dalla biodiversità per far
rinascere la coltura del grano"

Pina Terenzi

Associazione Donne In Campo -
CIA "L'agricoltura del futuro
parla al femminile"

**10.45 - 12.15
MASTER CLASS 4
I LUOGHI**

Alberto Mazzoni

Direttore, Istituto Marchigiano
di Tutela Vini, "Dai territori al
brand.
Il caso Marche"

Bruno Bertero

Direttore Marketing,
PromoTurismo FVG, "Le strade
del vino. L'esperienza
del Friuli-Venezia Giulia"

Luisa Piazza

Managing Director, Visit Piemonte,
"Il caso Piemonte"

Maria Luisa Caringella

Funzionario, Puglia promozione,
"Promozione Turistica e sviluppo del territorio in Puglia: risultati e prospettive"

Giuseppe Pagoto

Sindaco di Favignana, "La promozione di un territorio attraverso la sua principale tradizione produttiva. Il caso del tonno favignanese"

12.15 - 14.15 SHOW COOKING con lo chef Alain Rosica

Ristorante Belvedere dal 1933, Frascati

DEGUSTAZIONE BIRRA

gentilmente offerta da Birra del Borgo

14.15 - 15.15**MASTER CLASS 5 I PAESI****Fabio Ventrone**

Direttore, Reputation Institute, Milano, "Quanto vale il brand Made in Italy? Quando prodotti, servizi, imprese, territori passano per il brand Paese"

Iacopo Florio

Sake Sommelier, "L'esplosione della cultura alimentare giapponese in Italia e nel mondo"

Silvia Aloe

PR & External Communication Manager, Birra Peroni, "Come sostenere e promuovere l'identità italiana all'interno di una dimensione internazionale"

Mario Liguori

Executive Director New Business & Broad Member, Ega Worldwide Congresses and Events, "Le strategie di riposizionamento di una destinazione attraverso gli eventi: Cava del Sole e le altre legacy di Matera 2019 Capitale Europea della Cultura"

15.15 - 17.15**MASTER CLASS 6 FOOD TRENDS****Diego Pepini e Massimo Mearini**

Founder, Albicchiere, "Smart wine dispenser"

Matteo Rettagliati

Bartender, Roma, "Il futuro della Mixology: less is more, alcohol free e branded cocktails"

Laura Di Renzo

Professore di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica, Università di Roma "Tor Vergata", "La dieta mediterranea. Benessere, made in Italy, ambiente"

Antonio Natale

COO, Agricolus, "Le nuove tecnologie cloud e datadriven per il cibo sostenibile. Il caso Agricolus"

Graziana Grassini

Enologo Consulente, Tenuta San Guido, "Il Sassicaia per il territorio toscano"

Mila Fumini

Coordinatrice, RAGU "Una ricerca sull'archeologia del cibo attraverso la condivisione via web"

17.15 CONCLUSIONE DEI LAVORI E SALUTI FINALI



La

prima

Radio Web

dedicata

al mondo

del cibo



www.radio-food.it

scarica l'App gratuita



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia Regg. UE 611-615/2014 e s.m.i.

- 533 varietà
- 42 DOP
- 4 iGP

La QUa Lità CHE IL MONDO Ci iNvi Dia

Via XXIV Maggio, 43 - 00187 ROMA | tel. +39 06 78469004
www.unaprol.it 



**EVOO
SCHOOL
ITALIA**



COLDIRETTI



PAD 4 - STAND C8/D7
Appuntamenti in OLEOTECA

SABATO 9 NOVEMBRE 2019

Ore 11:30 - 12:30 | area seminari
Conoscere e riconoscere l'Olio EVO di qualità

Ore 10:30-17:30 | spazio oleoteca
degustazioni guidate di oli EVO italiani

DOMENICA 10 NOVEMBRE 2019

Ore 11:30 - 12:30 | area seminari
Conoscere e riconoscere l'Olio EVO di qualità

Ore 10:30 - 17:30 | spazio oleoteca
Degustazioni guidate di oli EVO italiani

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE 2019

Ore 11:30 - 12:30 | area seminari
Conoscere e riconoscere l'Olio EVO di qualità

Ore 10:30 - 17:30 | spazio oleoteca
Degustazioni guidate di oli EVO italiani

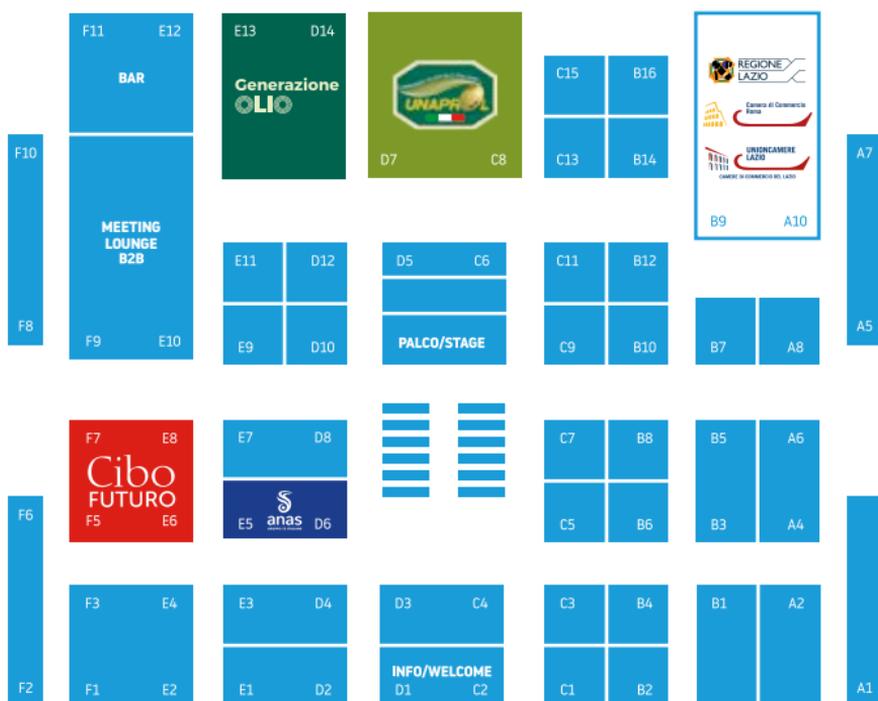
MARTEDÌ 12 NOVEMBRE 2019

Ore 11:30 - 12:30 | area seminari
Conoscere e riconoscere l'Olio EVO di qualità

Ore 10:30 - 17:30 | spazio oleoteca
Degustazioni guidate di oli EVO italiani



PADIGLIONE 4 HALL 4



REGIONE LAZIO

Via R.R. Garibaldi, 7
00147 Roma (RM) - Italia
www.regione.lazio.it
A10/B09

CCIAA DI ROMA

Via de' Burrò, 147
00186 Roma (RM) - Italia
www.rm.camcom.gov.it
A10/B09

UNIONCAMERE LAZIO

Largo Arenula, 34
00186 Roma (RM) - Italia
www.unioncamerelazio.it
A10/B09

LAZIO INNOVA

(sede legale e operativa) Via
Marco Aurelio, 26
(sede operativa) Via dell'Amba
Aradam, 9
00186 Roma (RM) - Italia
www.lazioinnova.it
www.laziointernational.it
A10/B09

CASALE DELLA IORIA

P.zza Regina Margherita, 1
03010 Acuto (FR) - Italia
Tel. +39 0775 56031
Fax +39 0775 744282
www.casaledellaioria.com
info@casaledellaioria.com
Produzione di Olio e Vino,
biologici
**Organic Wine and EVO Oil
production**
C11

**D'ALESSIO SRL - DALMA
COFFEE**

Via Rotabile, 27 - Loc. Trivio
04023 Formia (LT) - Italia
Tel. +39 0771 735354
Fax +39 0771 735354
www.dalessioitalia.it
mauriziodalessio1@virgilio.it
Torrefazione caffè
Coffee roasting, coffee products
B14

**FRATELLI MANTOVA -
SPRAYLEGGERO**

Via Ponte Tapino, 19
03030 - Broccostella (FR) - Italia
Tel. +39 0776 890775
Fax +39 0776 892750
www.sprayleggero.it
sales@sprayleggero.it
Oli vegetali edibili, pesti e
condimenti, aceti
**Vegetable edible oils, pesto and
dressings, vinegars**
B10

PORCHETTA DEL PONTE

Via delle Cerquette, 31
00072 Ariccia (RM) - Italia
Tel. +39 06 9343543
www.porchettadelponte.it
info@porchettadelponte.it
Porchetta di Ariccia IGP e salumi
tipici
**Ariccia IGP Porchetta
production. Typical cold cuts.**
C13

SEMINA DIRETTA 2.0 SRL

Via di Grotta Perfetta, 330
00142 Roma (RM) - Italia
Mob. +39 334 9684010
www.pastalive.it
seminadiretta@gmail.com
Produzione di pasta
semintegrale, con filiere
regionali, Molitura a pietra, con
germe del grano. Grano coltivato
con tecniche di conservazione
del suolo agrario per riportare
fertilità e biodiversità.
**Production of semi-whole grain
pasta, from the region. Stone
milled, with grain germ. Wheat
cultivated with techniques
protective of the soil, to grant
fertility and biodiversity.**
B07

AGENZIA DI STAMPA DIRE

Corso d'Italia, 38A
00198 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06 45499515
www.dire.it
relazioni.esterne@dire.it
Editoria Specializzata
Specialised Press
C05

**AGRISANA SOCIETÀ
COOPERATIVA AGRICOLA**

Via Verdi, 27
92019 Sciacca (AG) - Italia
Tel. +39 0925 21930
www.agrisanaop.it
agrisanacoop@gmail.com
Olio Extravergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil
E11

ANAS SPA GRUPPO FS

Via Monzambano, 10
00185 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06 44461
www.stradeanas.it
Autostrada del Mediterraneo
The Highway of the
Mediterranean
D06/E05

**ASSOCIAZIONE CULTURALE
CIBO FUTURO**

Via Pirgi, 2
00053 Civitavecchia (RM) - Italia
Mob. +39 345 3959937
www.cibofuturo.it
info@cibofuturo.it
Associazione Culturale senza
fini di lucro; Formazione,
informazione, cultura culinaria,
sostenibilità ambientale.
Non-Profit Cultural Association;
Education, information,
culinary culture, environmental
sustainability.
E06/F07

ASSOCIAZIONE TUTOR-E

Via E. Bertini, 9
00134 Roma (RM) - Italia
Mob. +39 370 1237631
ww.foodsmile.eu
segreteria@tutor-e.it
Ente di formazione
Education and Training
Organization
A02

**AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA ALESSANDRO
SCANAVINI**

Via Migliara 49, 4102
04016 Sabaudia (LT) - Italia
Mob. +39 392 2354984
www.olioscanavini.com
info@olioscanavini.com
Olio Extravergine di Oliva
EVO Oil
D14/E13

**AZIENDA AGRICOLA BOVERI
LUIGI MICHELE**

Via XX Settembre, 6
15057 Costa Vescovato (AL) - Italia
Tel. +39 0131 838165
www.boveriluigi.com
info@boveriluigi.com
Vini. Coltivazione della vite e
produzione vinicola principalmente
autoctona (Colli Tortensi).
Wine. Grape cultivation and Winery
productions from grapes of local
origin (Piedmont Region).
B02

AZ. AGRICOLA BRIOLEUM

Via Sant'Anfrea, 16N
38062 Arco (TN) - Italia
Mob. +39 334 8981189
www.brioleum.it
info@brioleum.it
Olio EVO
EVO Oil
D14/E13

**AZIENDA AGRICOLA "CINQUE
COLLI"**

Via Monti Iblei, 88
97012 Chiamonte Gulfi (RG)
- Italia
Tel. +39 0932 921643
Fax +39 0932 921123
info@cinquecolli.it
D14/E13

AZ. AG. COSMO DI RUSSO

Via Pontone, snc
04024 - Gaeta (LT) - Italia
Tel. +39 0771 462201
www.cosmodirusso.com
dirussocosmo@yahoo.it
Olio EVO. Olive di Gaeta
EVO Oil. Olives from Gaeta
D14/E13

**AZIENDA AGRICOLA
DEGIOVANNI ANDREA**

Via Mazzacotto, 71
01019 Vetralla (VT) - Italia
Mob. +39 338 8857418
az.degiovanni@gmail.com
Olio EVO biologico
[Organic EVO Oil](#)
D14/E13

**AZ. AGR. LA GENTILE DI
LUPINO NELLO**

Via A. Passini Snc
01032 Caprarola (VT) - Italia
Tel. +39 0761 647128
Mob. +39 335 6285140
Fax +39 0761 647128
www.agriturismolagentile.com
info@agriturismolagentile.com
Creme spalmabili, Dolci e Salate.
Salse e Confetture.
[Spreadable Creams, Sweet and Savory, Sauces and Jams.](#)
A06

AZ. AGR. SCRALECA

Località Rodino
Angolo Terme (25040)
Tel. +39 339.2372395
Tel. +39 346.5181860
www.scraleca.it
scraleca@gmail.com
D14/E13

**BRONTE DOLCI SRL FINISSIMA
PASTICCERIA BRONTESE**

V.le J. Kennedy zona artig. stabil.
n.37
95034 Bronte (CT) - Italia
Tel.+39 095 7724090
www.brontedolci.it
info@brontedolci.it
Produzione dolciaria, prodotti
artigianali, pasticceria finissima
Brontese, dolci da ricorrenza, crema
al pistacchio, pesto al pistacchio,
torroncini.
[Bakery production, artisan products,
fine pastry from Bronte, Sicily. Festivity
cakes, Pistachio Creams, Pistachio
Pesto, Nougatine.](#)
C01

CASALE DELLA IORIA

Pizza Regina Margherita, 1
03010 Acuto (FR) - Italia
Tel. +39 0775 56031
Fax +39 0775 744282
www.casaledellaioria.com
info@casaledellaioria.com
Produzione di Olio e Vino, biologici
[Organic Wine and EVO Oil production](#)
C11

CCIAA DI ROMA

Via de' Burro, 147
00186 Roma (RM) - Italia
www.rm.camcom.gov.it
A10/B09

**CENTRO AGROALIMENTARE
ROMA**

Via Tenuta del Cavaliere, 1
00012 Guidonia Montecelio (RM)
- Italia
Tel. +39 06 60501201
Fax +39 06 60501276
www.centroagroalimentareroma.it
info@centroagroalimentareroma.it
Mercato Ittico all'Ingrosso. Prodotti Ittici
e Ortofrutta.
[Wholesale Fisheries Market and
Distributor. Seafood, fruit and vegetable
products.](#)
C10/E16

**COMUNE DI ANGUILLARA
SABAZIA**

Piazza del Comune, 1
00061 Anguillara Sabazia (RM)
- Italia
Tel. +39 06 9960001
www.comune.anguillara-sabazia.
roma.it
anguillara@comune.anguillara-
sabazia.roma.it
Comune, Ente
[Municipality](#)
B03/B05

**COMUNE DI TREVIGNANO
ROMANO**

Piazza Vittorio Emanuele III, 1
00069 Trevignano Romano (RM)
- Italia
Tel. +39 06 999120207
www.trevignanoromano.gov.it
Comune, Ente
[Municipality](#)
B03/B05

**CONSORZIO DI TUTELA E
VALORIZZAZIONE DOC TERRE
DELL'ALTA VAL D'AGRI**

Via Grumentina, 118
85050 Marsicovetere (PZ) - Italia
Tel.+39 0975 314663
www.terredellaltavaldagri.it
info@terredellaltavaldagri.it
Vino DOC Terre dell'Alta Val d'Agri,
Basilicata.
[Wines Terre dell'Alta Val d'Agri,
Basilicata.](#)
B04

**CONVENTINO
MONTECICCARDO**

Via Giulio Turcato, 4
61027 Monteciccardo (PU) - Italia
Tel. +39 0721 910574
www.conventinomonteciccardo.bio
info@conventinomonteciccardo.
bio
Olio EVO
[EVO Oil](#)
D14/E13

**D'ALESSIO SRL - DALMA
COFFEE**

Via Rotabile, 27 - Loc. Trivio
04023 Formia (LT) - Italia
Tel. +39 0771 735354
Fax +39 0771 735354
www.dalessioitalia.it
mauriziodalessio1@virgilio.it
Torrefazione caffè
[Coffee roasting, coffee products](#)
B14

ENAGIC

Tel. +39 340 8539344
av.enagic@gmail.com
Distributore indipendente
Independent distributor
B6

ENVICE CO., LTD

70-1, Yangjae-dong, Seocho-gu
Seoul 06752 - Korea
Tel. +82 2 5786543
Fax. +82 2 579 2647
www.envicedisposal.com
ccw@envice.com
Riciclo rifiuti, processore rifiuti
alimentari.
Waste recycling, food waste
processing machines.
D04/E05

FERRERO COMMERCIALE ITALIA SRL

P.le Pietro Ferrero, 1
12051 Alba (CN) - Italia
Mob. +39 340 4539405
www.ferrero.it
Prodotti da Forno; Kinder Brioss
Integrale.
Baked products; Kinder Brioss
Whole Grain.
D02/E01

FRATELLI MANTOVA - SPRAYLEGGERO

Via Ponte Tapino, 19
03030 - Broccostella (FR) - Italia
Tel. +39 0776 890775
Fax +39 0776 892750
www.sprayleggero.it
sales@sprayleggero.it
Oli vegetali edibili, pesti e
condimenti, aceti
Vegetable edible oils, pesto and
dressings, vinegars
B10

I CAVALIERI DELLA TAVOLA ITALIANA

Trav.S.Maria a Cubito, 3
81039 Villa Literno (CE) - Italia
Mozzarella e derivati, salumi.
Mozzarella Cheese and derived
products, Cold cuts.
E09

INTERSOS ORGANIZZAZIONE UMANITARIA ONLUS

Via Aniene, 26A
00198 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06 85374330
www.intersos.org
sostenitori@intersos.org

INTERSOS è l'organizzazione
umanitaria italiana in prima linea nelle
emergenze umanitarie che soccorre e
aiuta persone vittime di guerre, violenze
e disastri naturali.

INTERSOS is the Italian humanitarian
organization at the forefront of
humanitarian emergencies that assists
and helps people who are victims of
war, violence and natural disasters.
A08

IUSGUSTANDO E IUSDISPUTANDO SIMPOSI GIURIDICI

Piazza Bainsizza, 3
00195 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06 3243431
www.iusgustando.it
iusgustando@libero.it
Associazione No Profit per la
Legalità
Non Profit Association for Legality.
E02/F03

LAZIO INNOVA

(sede legale e operativa) Via Marco
Aurelio, 26
(sede operativa) Via dell'Amba
Aradam, 9
00186 Roma (RM) - Italia
www.lazioinnova.it
www.laziointernational.it
A10/B09

MIPAAF - MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE

ALIMENTARI E FORESTALI Via
XX Settembre, 20
00187 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06 46651
www.politicheagricole.it
urp@pec.politicheagricole.gov.it
Pubblica Amministrazione
Public administration
C17/C19 - B18/B20

OLIO GANGALUPO

Via Nicholas Green, 20
70127 Bari (BA) - Italia
Mob. +39 340 4524172
www.oliogangalupo.com
info@oliogangalupo.com
Olio EVO, pesto, mandorle.
EVO Oil, pesto, almonds.
D14/E13

OLIO PEDRO

Via Santa Concezione 67
17027 Pietra Ligure (SV)
Tel. +39 329 9836498
oliopedro@email.it
D14/E13

OLISSEA

Via Lima, 28
00198 Roma (RM) - Italia
www.olissea.it
info@olissea.it
Associazione culturale no profit,
Stampa ed editoria specializzata.
Non-profit cultural association,
Specialised Press and Publishing
D14/E13

OLIVICOLTORI DEL PRATOMAGNO

Via Setteponti Levante, 3300V
52028 Terranuova Bracciolini (AR)
- Italia
Mob. +39 339 2314695
Mob. + 39 366 4320170
olivicoltoridelpratomagno@pec.it
Associazione Olivicoltori - Olio
Extravergine di Olive
EVO Oil
D14/E13

O.P.OLIVOLIO SCA

Via Provinciale snc
89010 Scido (RC) - Italia
Tel.+39 0966 964289
www.opolivolio.it
info@opolivolio.it
Olio Extravergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil
D10

ORO DI CAPRI

Via Caposcudo, 8
80071 Anacapri (NA) - Italia
www.oroicapri.com
segreteria@oroicapri.com
Associazione tutela oli
D14/E13

PORCHETTA DEL PONTE

Via delle Cerquette, 31
00072 Ariccia (RM) - Italia
Tel. +39 06 9343543
www.porchettadelponte.it
info@porchettadelponte.it
Porchetta di Ariccia IGP e salumi
tipici
Ariccia IGP Porchetta production.
Typical cold cuts.
C13

REGIONE LAZIO

Via R.R. Garibaldi, 7
00147 Roma (RM) - Italia
www.regione.lazio.it
A10/B09

SEMINA DIRETTA 2.0 SRL

Via di Grotta Perfetta, 330
00142 Roma (RM) - Italia
Mob. +39 334 9684010
www.pastalive.it
seminadiretta@gmail.com
Produzione di pasta semintegrale,
con filiere regionali, Molitura
a pietra, con germe del grano.
Grano coltivato con tecniche di
conservazione del suolo agrario per
riportare fertilità e biodiversità.
Production of semi-whole grain
pasta, from the region. Stone milled,
with grain germ. Wheat cultivated
with techniques protective of the
soil, to grant fertility and biodiversity.
B07

SOC. COOP. AGRICOLA VAIRA

D.F. Via Mazzini, 29
71010 Carpino (FG) - Italia
Mob. +39 346 7079675
www.cooperativavaira.puglia.it
cooperativavaira@gmail.com
Olio Evo biologico, condimenti bio
aromatizzati.
Organic EVO Oil, Organic Aromatic
Dressings.
D12

UNIONCAMERE LAZIO

Largo Arenula, 34
00186 Roma (RM) - Italia
www.unioncamerelazio.it
A10/B09

TERRE TRICOLORE APS - SPIGHE VERDI

Via Gorizia, 1
86097 Chiauci (IS) - Italia
Mob.+39 8359038
www.terratricolore.it
info@terratricolore.it
B03/B05

UNAPROL SOC. CONS. P.A.

Via XXIV Maggio, 43
00187 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 06 78469004
Fax +39 06 78344373
www.unaprol.it
unaprol@unaprol.it
Divisione Olio Extravergine di Oliva,
Coldiretti.
Extra Virgin Olive Oil Division of
Coldiretti.
C08/D07

UNIVERSITÀ DI TOR VERGATA - FOOD, WINE & CO. VII ED.

Via Columbia, 2
00133 Roma (RM) - Italia
Tel. +39 72595522
www.economia.uniroma2.it/
commedia
amoroso@economia.uniroma2.it
Un evento formativo del Master
in Economia e Gestione della
Comunicazione e dei Media
An educational event of the Master
in Economy, Communication and
Media Management
D08/E07

VGREEN SRL

Via Fonte dei Rossi, 27
03020 Pastena (FR) - Italia
Tel. +39 0776 546148
www.vgreen.it
info@vgreen.it
Alga spirulina
Dried Spirulina
B08

VILLA PONTINA

Via Carbonara
04010 Sonnino (LT) - Italia
Mob. +39 339 3660382
www.olio.villapontina.it
info@villapontina.it
Olio EVO Biodinamico
Bio dynamic EVO Oil
D14/E13

CON IL PATROCINIO DI/
UNDER THE PATRONAGE OF:



Ministero dello Sviluppo Economico



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

CON LA PARTECIPAZIONE
E IL SOSTEGNO DI/WITH THE
PARTICIPATION AND THE SUPPORT OF:



IN COLLABORAZIONE CON/
IN COLLABORATION WITH:



PARTNER TECNICI/
TECHNICAL PARTNERS:



MEDIA PARTNER:



www.mercatomediterraneo.it
www.fieraroma.it