



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

SALERNO

16 | 20 SETT 2023



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO
SALERNO

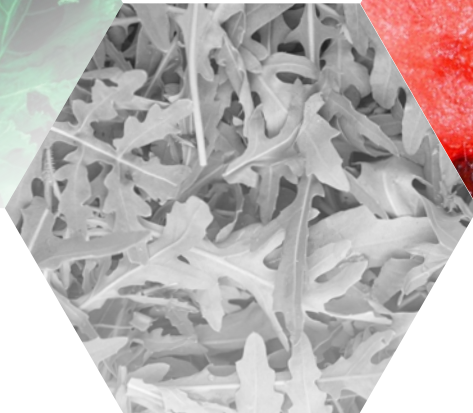
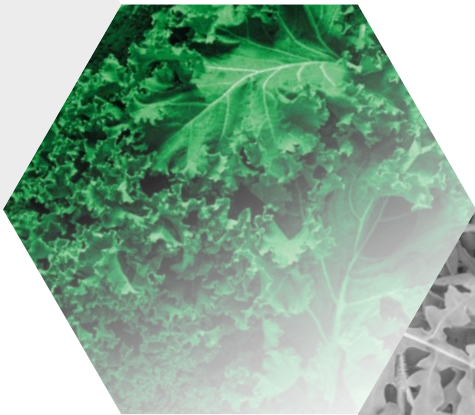
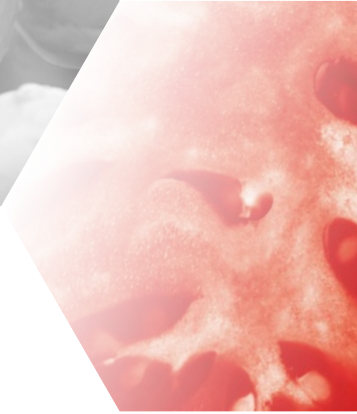




AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Concept





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Concept

Il cibo e l'agricoltura sono la connessione principale tra le persone e il pianeta e per questo sono due **elementi-cardine della sostenibilità** dei nostri modelli di produzione e consumo. Il sistema del cibo è uno dei principali **motori di cambiamento dell'ecosistema** del mondo ed è allo stesso tempo profondamente colpito dai grandi cambiamenti climatici e geopolitici. All'orizzonte si profila la necessità di dover nutrire i **10 miliardi di persone che si prevede vivranno sul pianeta Terra nel 2050** ed è quindi necessario ripensare alle modalità di produzione, trasformazione, trasporto, imballaggio e consumo di cibo per **ridurre l'impronta di queste attività sull'ambiente e sugli ecosistemi.**





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Concept

Il settore agricolo è anche il principale datore di lavoro al mondo (con una forza lavoro attiva su tre) e svolge quindi un **ruolo fondamentale** nella promozione della **crescita economica** inclusiva e sostenibile, dell'occupazione e del lavoro dignitoso per tutti.

Ripensare il sistema del cibo significa, quindi, affrontare una grande complessità socio-economica e culturale. Per questo sono **in corso tanti studi e molti dibattiti** sulle possibili vie da prendere per riorganizzare le **modalità di produzione**, per creare **nuovi alimenti**, per orientare diversamente **la cultura alimentare**, per **ridurre lo spreco**, per aumentare **la qualità del cibo**, per **non ridurre le rese in campo**, per tutelare la **biodiversità**, per **ridurre i consumi di acqua e di suolo**, per **tutelare i lavoratori**.

Al centro di questi studi e di questi dibattiti si trova **l'innovazione tecnologica** (digitale e biochimica) nella quale si ripone molta fiducia per un futuro che consenta di superare le tante criticità che fanno del nostro sistema agroalimentare di oggi un sistema profondamente insostenibile e iniquo.

Eppure, il **futuro del cibo** appare tutt'altro che prevedibile: i cambiamenti che stanno emergendo non riguardano solamente modi differenti di fare ciò che già facciamo ma riguardano **novità inedite**: la produzione di **carne prodotta in laboratorio** (per altro già in uso da parte delle grandi catene di fast food), **l'uso** massiccio **di insetti** come ingredienti, la produzione agricola delle **vertical farm**, così come l'uso dell'**intelligenza artificiale**, di robot, droni e sensori oppure **modalità di tracciatura** come la blockchain.

Cambiamenti e innovazioni sono necessarie, tuttavia sono fonte di accesi scontri che tendono a polarizzare le discussioni invece che lasciare campo aperto al confronto e alla diffusione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche.

Per questo **Agrifood Future si propone come un'occasione di confronto libero ed aperto**, focalizzato sulla diffusione degli studi e della ricerca più avanzata, con l'obiettivo di ampliare le conoscenze e aprirsi al confronto tra posizioni differenti.



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Perché Salerno

In questi anni il territorio campano si sta distinguendo per le scelte legate alla qualità: **degli 845 prodotti DOP, IGP, STG italiani, 353 provenienti dal Sud** e, in particolare, 60 dalla Campania. Uno degli effetti evidenti sono le esportazioni e **Salerno è la provincia campana che esporta di più sfiorando i 2,3 miliardi di euro nel 2022.**

La produzione agricola e la trasformazione sono le attività prevalenti della provincia di Salerno che, in particolare, è **rilevante per la trasformazione del pomodoro**, per il **settore lattiero caseario** e per l'**ortofrutta**. Salerno, con il suo incantevole territorio, è luogo che preserva la biodiversità ambientale e insieme anche la biodiversità culturale del cibo, **riferimento imprescindibile della Dieta mediterranea.**

Proprio da questi luoghi iconici, dove le forti tradizioni fondano l'identità socio-culturale, è necessario guardare al futuro del cibo.

Proprio nel rispetto di questa identità mediterranea, Agrifood Future apre a dibattiti, confronti, occasioni formative, ideate come occasioni di scambio che possano favorire la diffusione di conoscenze ed essere momenti generativi di nuovi sguardi

Nessuno è escluso: saranno coinvolti le imprese, le associazioni di categoria, le scuole, le istituzioni, gli enti di ricerca, i protagonisti della comunicazione, in un festival che tratterà il tema del cibo nella sua inevitabile complessità, attraverso approfondimenti su

AGRICOLTURA // INNOVAZIONE //
SOSTENIBILITÀ // TURISMO // CULTURA //
ALIMENTAZIONE // SALUTE // ECONOMIA //
MERCATI



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Agenda sostenibilità

I 17 obiettivi di sviluppo sostenibile OSS (Sustainable Development Goals SDGs) costituiscono il nucleo vitale dell'**Agenda 2030**. Tengono conto in maniera equilibrata delle tre dimensioni dello sviluppo sostenibile, ossia economica, sociale ed ecologica.

Agrifood Future rappresenta uno dei **primi eventi del sud Italia che mette al centro** della programmazione alcuni di tali **obiettivi di sviluppo sostenibile** che dovranno essere realizzati entro il 2030 a livello globale da tutti i Paesi membri dell'ONU.

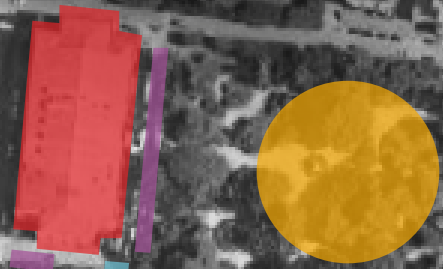




AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

- Teatro Verdi
- Green stage
- Paddock Verdi
- Villa Comunale
- Lungomare
- CCIAA





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Teatro verdi

Teatro di tradizione con quattro ordini di palchi e un loggione che sin dall'800 offre stagioni teatrali di spicco. Farà da sfondo a workshop ed approfondimenti che permetteranno al pubblico di discutere e fare chiarezza sul futuro dell'agroalimentare.





**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Teatro verdi

AGRIFOOD FUTURE

**AGRI
FOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Green stage

Situato all'esterno del Teatro Verdi rappresenta il main stage nonché il luogo dedicato ai grandi ospiti e agli spettacoli. Un palco esterno che vedrà alternarsi incontri istituzionali, tavole rotonde, talks, approfondimenti e spettacoli.

Con l'obiettivo di informare e di creare connessione tra istituzioni, esperti del settore food, player della GDO, aziende e cittadini il parterre degli ospiti presenti a questa edizione di AFF è davvero plurale.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Green stage





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Area ristoro





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Villa comunale

La Villa comunale di Salerno è il "giardino" della città. Situata di fronte al Teatro Verdi, possiede un esteso orto botanico con molte piante rare dell'area mediterranea ed oltre.

Questo parco-giardino, in occasione di Agrifood Future, ospiterà eccezionalmente la Festa della Minerva, la mostra dedicata alle piante rare.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Villa comunale





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Camera di commercio

La Camera di Commercio ospiterà una Summer School che riunirà per cinque giorni 100 giovani scienziati provenienti da tutta l'area Euromediterranea.

Un percorso formativo organizzato dalla Presidenza Nazionale di UNIONCAMERE con la CAMERA DI COMMERCIO DI SALERNO unitamente alla direzione scientifica di OpenImpact e Ruralhack.

La Summer School avrà tre principali focus su cui verteranno Lezioni, Incontri, Dibattiti e Lavori di gruppo: AGRITECH, VALUTAZIONE DI IMPATTO, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Lungomare

Com'è ben noto, il problema di nutrire il Pianeta parte da un eccesso di sprechi lungo tutto il foodsystem.

In riferimento a tale problema, il famoso lungomare di Salerno, in occasione dell'ultimo giorno di Agrifood Future diventerà la location perfetta per un cena dall'alto valore simbolico in riferimento a tale problema.

Una grande cena sociale che prevede la partecipazione di chef internazionali che prepareranno per l'occasione piatti a partire dalle eccedenze delle produzioni ancora utilizzabili. Un'occasione unica capace di creare un grande senso di gruppo: saranno coinvolti nella preparazione e nel servizio i giovani studenti degli istituti alberghieri locali e saranno invitate tutte le mense dei poveri a cenare insieme a politici, imprenditori, relatori dell'evento, ricercatori.

Un unico lunghissimo tavolo che rappresenta il modo più aperto di incontrarsi e condividere.





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

ADV





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

ADV





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

ADV

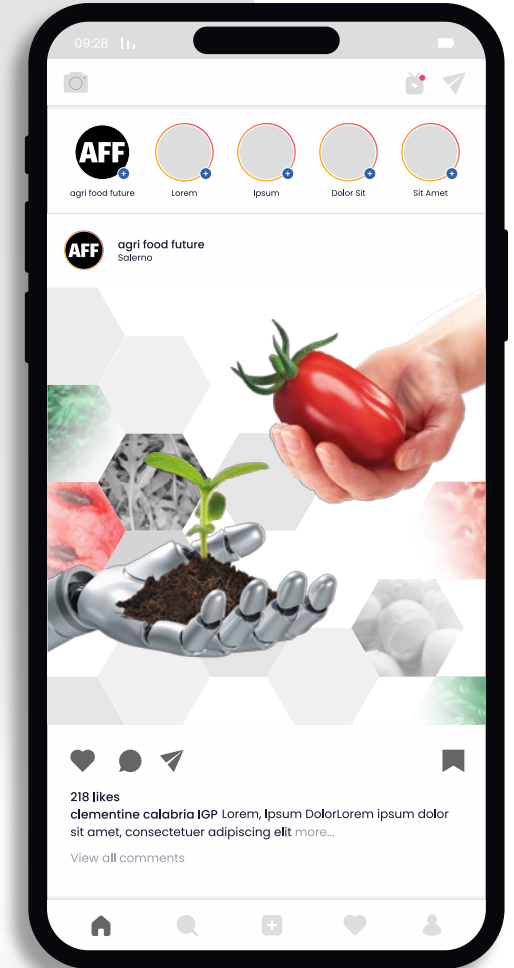




AGRI FOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

ADV

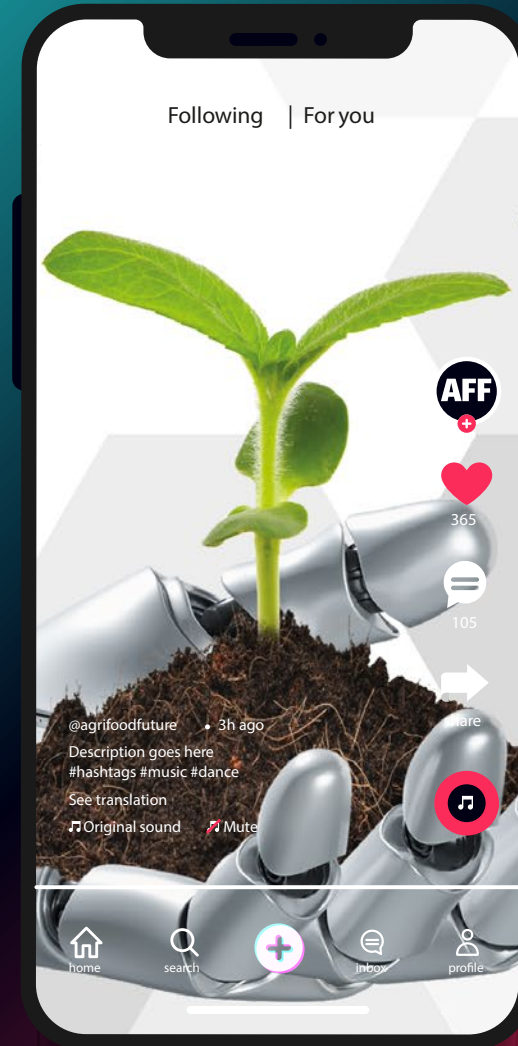




AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

ADV





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Organizzato da



Con il contributo di



Con la collaborazione di



In partnership con



Con il patrocinio di



Hanno dato la loro adesione





AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Note

Le immagini delle applicazioni presentate in questa presentazione sono puramente illustrative e utilizzate a scopo di visualizzazione. Le immagini sono state selezionate per rappresentare concetti e funzionalità generali e potrebbero non corrispondere esattamente all'aspetto finale delle applicazioni reali. Le schermate, i layout e gli elementi visivi effettivi potrebbero variare in base alle specifiche tecniche e ai requisiti del progetto.



AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Programma



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Sabato 16 settembre

Camera di Commercio - Sede di Via Roma - ore 10.00 - 13.00

Registrazione ed accoglienza partecipanti

Summer School FOODSYSTEM 5.0 - PID Study Tour

a cura di

Rural Hack in collaborazione con **Dintec**

in partnership con

EIT Food - European Institute of Innovation and Technology

PRIME MINISTER - Scuola di Politica per Giovani Donne

Santa Chiara LAB - Università di Siena

Santa Chiara Next

Ore 13.00 - Light Lunch

Ore 14.00 - 17.00 - apertura della Summer School ed inquadramento dei lavori

Ore 18.00 - apertura dell'evento **Agrifood Future**



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Sabato 16 settembre

Green Stage - ore 18.00

apre e conduce **Nunzia De Girolamo**

IL FUTURO DELL'AGRIFOOD

Il Sistema Cibo in Italia

Alessandro Rinaldi - Centro Studi Tagliacarne

intervengono

Paolo Bonaretti - Vice Presidente del Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale Clan

Chiara Corbo - Osservatori Digital Innovation School of Management - Politecnico di Milano

Enrica De Falco - Presidente corso di laurea in Agraria - Difarma, Università di Salerno

Luigi Gallo - Responsabile Incentivi e Innovazione - Invitalia

Matteo Lorito - Rettore Università degli Studi di Napoli e Presidente della Fondazione Agritech

Alessandra Pesce - Direttrice Centro Politiche e Bioeconomia del CREA

L'AGRICOLTURA NELLO SPAZIO & LO SPAZIO DELL'AGRICOLTURA

a cura di **Stefania De Pascale** - Professore Ordinario di Orticoltura e Floricoltura all'Università degli Studi di Napoli Federico II e Responsabile del "*Laboratorio di Ricerca sulle piante per lo Spazio*" in collaborazione con l'**Agenzia Spaziale Europea**

IL CIBO DEL FUTURO NELLO SPAZIO DELL'EUROPA

intervento: **Begoña Pérez Villarreal** - Direttrice EIT Food South



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Sabato 16 settembre

Green Stage - ore 19.30

CERIMONIA INAUGURALE

Vincenzo Napoli - Sindaco di Salerno

Franco Alfieri - Presidente della Provincia di Salerno

S.E. Francesco Russo - Prefetto di Salerno

VIDEO MESSAGGIO

Paolo Gentiloni - Commissario Europeo per gli Affari Economici e Monetari

INTERVISTA

Francesco De Core - Direttore Il Mattino *intervista* **Andrea Prete** - Presidente Nazionale Unioncamere

CONCLUSIONI

Vincenzo De Luca - Presidente della Regione Campania

ore 22.30

SAPIENS - SAPERI&SAPORI

LETTERATURA & FOOD

Un racconto del cibo nei grandi capitoli della narrativa contemporanea in un dialogo tra **Alfonso Amendola** (docente UNISA) e **Leonardo Guzzo** (scrittore e giornalista)



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Domenica 17 settembre

Teatro Verdi - ore 10.00 - 12.00

Creators Factory Roadshow **FOOD, INFLUENCER E CONOSCENZA**

intervengono

Piero Armenti - imprenditore/influencer

Giovanni Cavaliere - imprenditore/digital strategist

Vincenzo Falcone - imprenditore/food influencer

Gino Sorbillo - imprenditore/food influencer

introduce e modera

Alex Giordano - Docente dell'Università Federico II di Napoli e Direttore scientifico **Agrifood Future**



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Domenica 17 settembre

Green Stage - ore 18.00

Programma

apre e conduce **Nunzia De Girolamo**

PRESENTAZIONE DEL RAPPORTO “TURISMO ENOGASTRONOMICO E SOSTENIBILITÀ” (2023)

a cura di **Roberta Garibaldi** - Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico/OCSE

LA SOSTENIBILITÀ COME DRIVER DI SVILUPPO DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

intervengono

Luigi Cabrini - Global Sustainable Tourism Council

Nicola Francesca - Fondazione SOStain

Andrea Rigoni - Rigoni di Asiago

Sara Roversi - Future Food Institute



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Domenica 17 settembre

Green Stage - ore 18.45

Nunzia De Girolamo *intervista* **Massimiliano Giansanti** - Presidente Confagricoltura

ore 19.15

AGRICOLTURA, CIBO, MERCATI E LA GRAMMATICA DELLA SOSTENIBILITÀ

intervengono

Alessandro Albanese - Presidente Camera di Commercio Palermo/Enna e Pres. Agroqualità

Gian Paolo Cesaretti - Presidente Fondazione Simone Cesaretti e Coordinatore gruppo di lavoro Goal 2 - ASviS

Tommaso De Simone - Presidente Camera di Commercio Caserta e Vicepresidente Unioncamere

Ermete Realacci - Presidente Symbola

Stefano Vaccari - Direttore CREA



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Domenica 17 settembre

Programma

Green Stage - ore 20.00

Nunzia de Girolamo *intervista* Alfonso e Livia Iaccarino

PREMIO ALLA CARRIERA "DON ALFONSO 1890"

Sarà riconosciuto un premio per i primi **50 anni** del ristorante **DON ALFONSO 1980**. **Alfonso e Livia Iaccarino** raccontano la storia del ristorante ed il suo lancio verso il futuro con un progetto di innovazione come primo ristorante a impatto zero che sorgerà a maggio 2024.

rilasciano il premio

Andrea Prete - Presidente Nazionale di Unioncamere

S.E. Francesco Russo - Prefetto di Salerno



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Domenica 17 settembre

ore 22.30

Programma

SAPIENS - SAPERI&SAORI

CINEMA & FOOD

Un viaggio nell'immaginazione cinematografica come sintesi di un viaggio enogastronomico in un video racconto con **Pietro Ammaturo** (docente di Linguaggio cinematografico, Università di Potenza) introdotto da **Alfonso Amendola** (Docente UNISA).



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Lunedì 18 settembre

Teatro Verdi - ore 10.00 - 13.00

IL CENTRO NAZIONALE AGRITECH: LE NUOVE SOLUZIONI TECNOLOGICHE PER L'AGRICOLTURA DEL FUTURO

Introduzione:

Danilo Ercolini | Direttore Scientifico Fondazione Agritech

Interventi:

Giorgia Batelli - Consiglio Nazionale Ricerche - **Risorse genetiche e adattamento ai cambiamenti Climatici**

Francesco Pennacchio – Università di Napoli - Federico II - **Riduzione dell'uso di agrofarmaci in agricoltura**

Luca Corelli Grappadelli – Alma Mater Studiorum – Università di Bologna - **Tecnologie abilitanti e strategie sostenibili per il management delle produzioni agroalimentari e del loro impatto ambientale**

Gianni Barcaccia - Università degli Studi di Padova **Sistemi agricoli e forestali multifunzionali e resilienti per la mitigazione dei rischi legati al cambiamento climatico**

Nicola Lacetera - Università degli Studi della Tuscia - **Produttività sostenibile e mitigazione dell'impatto ambientale nei sistemi zootecnici**

Matteo Spagnuolo - Università degli Studi di Bari - **Modelli integrati per lo sviluppo delle aree marginali**

Gian Battista Bischetti - Università degli Studi di Milano - **Economia circolare in agricoltura attraverso la valorizzazione e il riciclo degli scarti**

Angelo Riccaboni - Università degli Studi di Siena - **Nuove tecnologie per la tracciabilità e le certificazioni per la valorizzazione e la tutela delle filiere agroalimentari**

modera

Cristiano Spadoni - Project Development Leader - Progetti Speciali e CSR, Image Line



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Lunedì 18 settembre

Teatro Verdi - ore 16.30 - 18.00

Programma

Seminario

TRASFORMATI

Gli scenari evolutivi della Grande Distribuzione nazionale ed internazionale

a cura di **Andrea Meneghini** - Direttore Editoriale Co-Founder GDONews

Il Mass Market Retail sta cambiando alla velocità con cui cambiano i consumatori. Oggi la vera sfida del retailer sarà la selezione, siamo infatti arrivati a saturazione. Quali sono, in questo ambito, gli aspetti che l'industria fornitrice deve saper cogliere per non essere fagocitata dal consolidamento definitivo del retailer?



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Lunedì 18 settembre

Green Stage - ore 18.00

apre e conduce **Barbara Carfagna**

MERCATI GLOBALI E AGRIFOOD: USARE IL *BRAND ITALIA* PER DIFFONDERE LA QUALITÀ

intervengono

Giovanni Da Pozzo - Presidente Promos Italia

Mario Pozza - Presidente Assocamerestero

Matteo Zoppas - Presidente ICE



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Lunedì 18 settembre

Green Stage - ore 18.30

CIBUS LAB

IL VALORE DEL POMODORO: TRA INNOVAZIONE, IMPATTI, BRAND E IDENTITÀ'

a cura di FIERE di PARMA e GDONews

inquadramento

Giovanni De Angelis - Direttore Generale ANICAV

intervengono

Antonio Cellie - Amministratore Delegato Fiere di Parma

Antonio Ferraioli - Amministratore Delegato di La Doria

Pier Paolo Rosetti - Direttore Generale Conserve Italia

Giorgio Santambrogio - Vice Presidente Vicario di Federdistribuzione

Costantino Vaia - Direttore Generale Casalasco

modera

Andrea Meneghini - Direttore Editoriale Co-Founder GDONews

Premio alla Fondazione Umberto Veronesi

ritira **Chiara Tonelli** - Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione Umberto Veronesi



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Lunedì 18 settembre

Green Stage - ore 19.30

IL DATO È TRATTO

Le persone si rivolgono a Google per cercare ciò di cui hanno bisogno e questo avviene anche per i prodotti del Made in Italy. A partire da un'analisi sulle tendenze di ricerca dell'agroalimentare italiano nel mondo, un approfondimento sulle opportunità del digitale per le imprese.

a cura di

Giulia Gioffreda - Government Affairs and Public Policy at GOOGLE

modera

Barbara Carfagna

intervengono:

Ronni Benatoff - Presidente della Camera di Commercio e Industria Israel-Italia

Barbara Caputo - Professoressa Ordinaria Politecnico di Torino e Referente del Rettore per le iniziative su Intelligenza Artificiale

Nicola Caputo - Assessore all'Agricoltura Regione Campania

Walfredo Della Gherardesca - CEO & Co-founder Genuine Way

Ore 20.30

CARNE SINTETICA ?

confronto tra **Barbara Carfagna** - Giornalista ed **Ettore Prandini** - Presidente Coldiretti



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Lunedì 18 settembre

ore 22.30

Programma

SAPIENS - SAPERI&SAPORI

TEATRO & FOOD

La parola scenica racconta il cibo nel tempo. Un dialogo/reading tra **Alfonso Amendola** (Docente UNISA) e **Simona Tortora** (attrice, regista e formatrice).



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Martedì 19 settembre

Teatro Verdi - ore 10.00 - 13.00

Programma

DOPPIA TRANSIZIONE ED ESG PER IL SETTORE FOOD

Evento nazionale **PID** a cura di **DINTEC**

intervengono

Eugenio Pisani - CEO e Fondatore della startup innovativa The Spun

Antonio Romeo - Direttore generale Dintec e Coordinatore del PID nazionale di Unioncamere

Francesco Serravalle - Presidente Gruppo SIT Confindustria Salerno, Project Leader Premio Best Practices per l'Innovazione



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Martedì 19 settembre

Teatro Verdi - ore 16.30 - 18.00

Seminario FRESCO

Lo scenario per i prodotti ad alto contenuto in servizio

Il caso delle insalate di IV gamma

a cura di Roberto Della Casa - Agroter

Il primo semestre del 2023 ci dice che la quarta gamma è l'unica categoria dell'ortofrutta e fra le poche dell'alimentare a non tenere il passo dell'inflazione, mentre la marca privata, caso unico nel largo consumo, continua a rappresentare oltre il 60% del mercato. Il mancato adeguamento dei prezzi medi al consumo sta influenzando in modo insostenibile la redditività di produttori e distributori in un momento in cui entrambi sono schiacciati da incrementi a due cifre dei costi di produzione e distribuzione.

Il seminario rappresenta un'occasione di confronto con le imprese per discutere di come riequilibrare la filiera attraverso inevitabili e profondi cambiamenti e fornisce importanti indicazioni su come relazionarsi con i buyer della GDO.



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Martedì 19 settembre

Green Stage - ore 18.00

Aprono e conducono **Beppe Convertini ed Edoardo Raspelli**

IL CIBO MADE IN ITALY IN ITALIA E NEL MONDO

Presentazione dati in esclusiva sulla *“Ristorazione in Italia: abitudini, trend e Paesi a confronto”* elaborati da **TheFork**

a cura di **Andrea Arizzi** - Sales Director Italia di **TheFork**

L'UNIONE FA LA FORZA

intervengono

Stefano Berni - Direttore del Consorzio del Grana Padano Dop

Stefano Fanti - Direttore Consorzio di Tutela Prosciutto di Parma DOP

Domenico Raimondo - Presidente del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana

Mauro Rosati - Direttore Fondazione Qualivita



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Martedì 19 settembre

Green Stage - ore 19.00

IL FUTURO DEL FRESCO

a cura di

Roberto della Casa - Agroter

intervengono

Rappresentanti della produzione

Rappresentanti della distribuzione

per un confronto sui principali cambiamenti necessari per sostenere e riequilibrare l'intera filiera, con particolare riferimento ai prodotti vegetali ad alto contenuto di servizio, alla luce dei cambiamenti in corso legati, da una parte, all'aumento dei costi di produzione, per le tensioni in atto sui mercati delle materie prime, e - dall'altra - alla stagnazione dei consumi, connessa alla situazione economica generale e, all'andamento dell'inflazione, in particolare.



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Mercoledì 20 settembre

Salone GENOVESI - Camera di Commercio di Salerno - ore 10.30

FOOD SYSTEM 5.0

*Conclusioni dell'evento con una discussione a partire dal libro «**FoodSystem 5.0**» (Edizioni Ambiente)*

introduce

Alex Giordano - Curatore di Agrifood Future

con

Giaime Berti - Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

Andrea Calori - Presidente di EStà - Economia e Sostenibilità

Carlo Hausmann - Direttore Generale Agro Camera

conclusioni di

Maurizio Martina - Vice Direttore FAO

Andrea Prete - Presidente Unioncamere

modera

Annalisa Gramigna - Fondazione Ifel - ANCI



**AGRIFOOD
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Programma

Mercoledì 20 settembre

Lungomare Trieste - ore 18.30

SOCIAL DINNER

Cena sociale per 500 persone preparata con le eccellenze delle produzioni locali dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Roberto Virtuoso" sotto la guida dello Chef **Alfonso Iaccarino**.

Saranno allertate le mense dei poveri della città, le istituzioni, i ricercatori della summer school, gli ospiti e tutta la cittadinanza è invitata a partecipare.

padrino e madrina della serata

Edoardo Raspelli & Anita Fissore