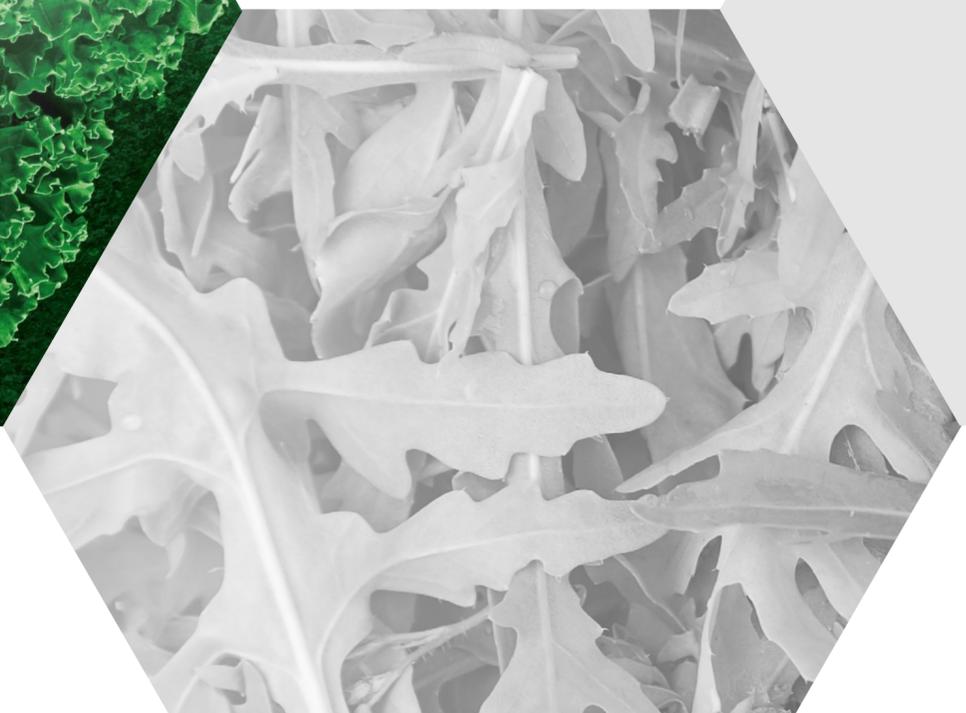


PROGRAMMA 2023

AGRIFOOD FUTURE



Sabato 16 settembre

CAMERA DI COMMERCIO - VIA ROMA
ore 10.00 – 13.00

registrazione ed accoglienza partecipanti

Summers 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 17.00 – apertura dell'evento **Agrifood Future**

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

Sabato 16 settembre

GREEN STAGE
ore 18.00
apre e conduce **Nunzia De Girolamo**

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

interviene

Begoña Pérez Villarreal - Direttrice EIT Food South

Sabato 16 settembre

GREEN STAGE
ore 19.30

CERIMONIA INAUGURALE

Vincenzo Napoli - Sindaco di Salerno

Franco Alfieri - Presidente della Provincia 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

Sabato 16 settembre

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)

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

Domenica 17 settembre

GREEN STAGE
ore 18.00

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

Domenica 17 settembre

GREEN STAGE

ore 18.45

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

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

Domenica 17 settembre

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

Domenica 17 settembre

SALOTTI DELL'AREA RISTORO
ore 22.30

SAPIENS Saperi&Sapori

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).

Lunedì 18 settembre

TEATRO VERDI
ore 10.00 - 13.00

IL CENTRO NAZIONALE AGRITECH Le nuove soluzioni tecnologiche per l'agricoltura del futuro

intervengono

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 valorizzare e la tutela delle filiere agroalimentari

modera

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

Lunedì 18 settembre

TEATRO VERDI
ore 16.30 - 18.00

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?

Lunedì 18 settembre

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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

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

Lunedì 18 settembre

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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
Israele-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

Lunedì 18 settembre

GREEN STAGE
ore 20.30

CARNE SINTETICA?

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

Lunedì 18 settembre

ore 22.30

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).

Martedì 19 settembre

TEATRO VERDI
ore 10.00 - 13.00

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

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.

Martedì 19 settembre

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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

Martedì 19 settembre

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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.

Mercoledì 20 settembre

CAMERA DI COMMERCIO - SALONE GENOVESI
ore 10.30

FOODSYSTEM 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

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