



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

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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

interviene
Begoña Pérez Villarreal - Direttrice EIT Food South

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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)

Lunedì 18 settembre

TEATRO VERDI
ore 10.00 - 13.00

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

introduzione

Daniilo Ercolini - Direttore Scientifico Fondazione Agritech

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 valorizzazione e la tutela delle filiere agroalimentari

modera

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

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?

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

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
ore 20.00

PRESENTAZIONE DEL RAPPORTO
"TURISMO ENOGASTRONOMICO
E SOSTENIBILITÀ" (2023)

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).

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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

ritira

Premio alla Fondazione Umberto Veronesi
Chiara Tonelli - Presidente del Comitato Scientifico di Fondazione Umberto Veronesi

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 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

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
ore 20.30

CARNE SINTETICA?

confronto tra

Barbara Carfagna - Giornalista ed Ettore Prandini - Presidente Coldiretti

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).

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

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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 - ASvS
Tommaso De Simone - Presidente Camera di Commercio Caserta e Vicepresidente Unioncamere
Ermete Realacci - Presidente Symbola

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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 1890. 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

ore 22.30

SAPIENS
Saperi&Sapori

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
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



agrifoodfuture.eu



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

Barbara Caputo - Professoressa Ordinaria Politecnico di Torino e Referente del Rettore per le iniziative su Intelligenza Artificiale
Luigi Galimberti - Presidente Toseed - Agrifood investments
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

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.

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

GREEN STAGE - TEATRO VERDI
ore 19.00

IL FUTURO DEL FRESCO

a cura di

Roberto della Casa - Agroter

intervengono

Pier Luigi Lauriola - Responsabile Nazionale Ortofrutta: acquisti e category management Carrefour
Alberto Ancarani - Responsabile Ortofrutta: verdure - IV gamma e biologico Coop Italia
Gianluca Pannullo - Category Manager Private Label Gruppo Commerciale Selex
Sonia Ricci - Presidente UNAPROA
Federico Odella - Amministratore Delegato Bonduelle Italia
Felice Poli - Presidente O.P. Sole e Rugiada

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

Gaime Bertè - 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

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 Virruoso" 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 e invitata a partecipare.

padrino e madrina della serata

Edoardo Raspelli & Anita Fissore

HANNO DATO LA LORO ADESIONE

