

# Programma



## Sabato 16 settembre

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

Registrazione ed accoglienza partecipanti

## Programma

**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



# 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

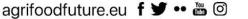
Paolo Bonaretti - Vice Presidente del Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale Clan
Chiara Corbo - Osservatori Digital Innovation School of Management - Politecnico di Milano
Enrica De Falco - Presidente corso di laurea in Agraria - Difarma, Università di Salerno
Luigi Gallo - Responsabile Incentivi e 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





## Sabato 16 settembre

**Green Stage - ore 19.30** 

## Programma

#### **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)



Programma

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 - 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



Programma

**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



**Green Stage - ore 20.00** 

Programma

Nunzia de Girolamo intervista Alfonso e Livia laccarino

#### PREMIO ALLA CARRIERA "DON ALFONSO 1890"

Sarà riconosciuto un premio per i primi **50 anni** del ristorante **DON ALFONSO 1980**. **Alfonso e Livia laccarino** 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

Programma

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).



# 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 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



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?



**Green Stage - ore 18.00** 

# Programma

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 - ore 18.30** 

**CIBUS LAB** 

Programma

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



**Green Stage - ore 19.30** 

# Programma

## 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
agrifoodfuture.eu f ♥ •• ඎ ◎



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).



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



Teatro Verdi - ore 16.30 - 18.00

Programma

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 - ore 18.00** 

# Programma

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 - ore 19.00** 

## Programma

#### 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

Salone GENOVESI - Camera di Commercio di Salerno - ore 10.30

# Programma

#### **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



## Mercoledì 20 settembre

**Lungomare Trieste - ore 18.30** 

# Programma

#### **SOCIAL DINNER**

Cena sociale per 500 persone preparata con le eccedenze 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**