



# AGRIFOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

## SALERNO

16 | 20 SETT 2023



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO  
SALERNO



[agrifoodfuture.eu](https://agrifoodfuture.eu)

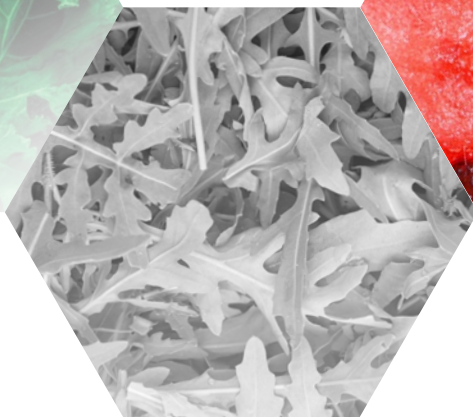
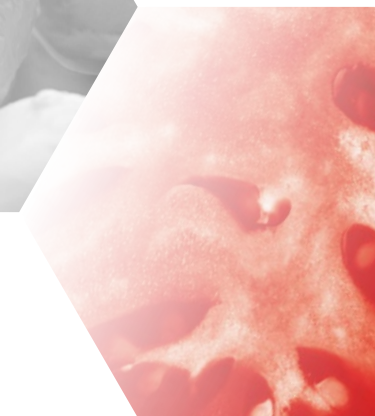




# AGRIFOOD FUTURE

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, **referimento 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.

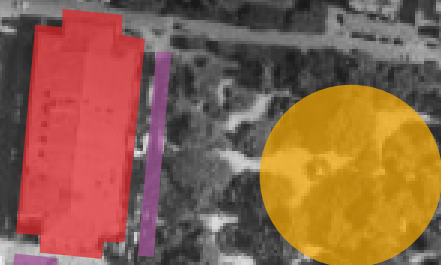




# AGRIFOOD FUTURE

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.







# AGRI FOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Green stage







# AGRI FOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati

Area ristoro







# AGRI FOOD FUTURE

sostenibilità, cultura e mercati







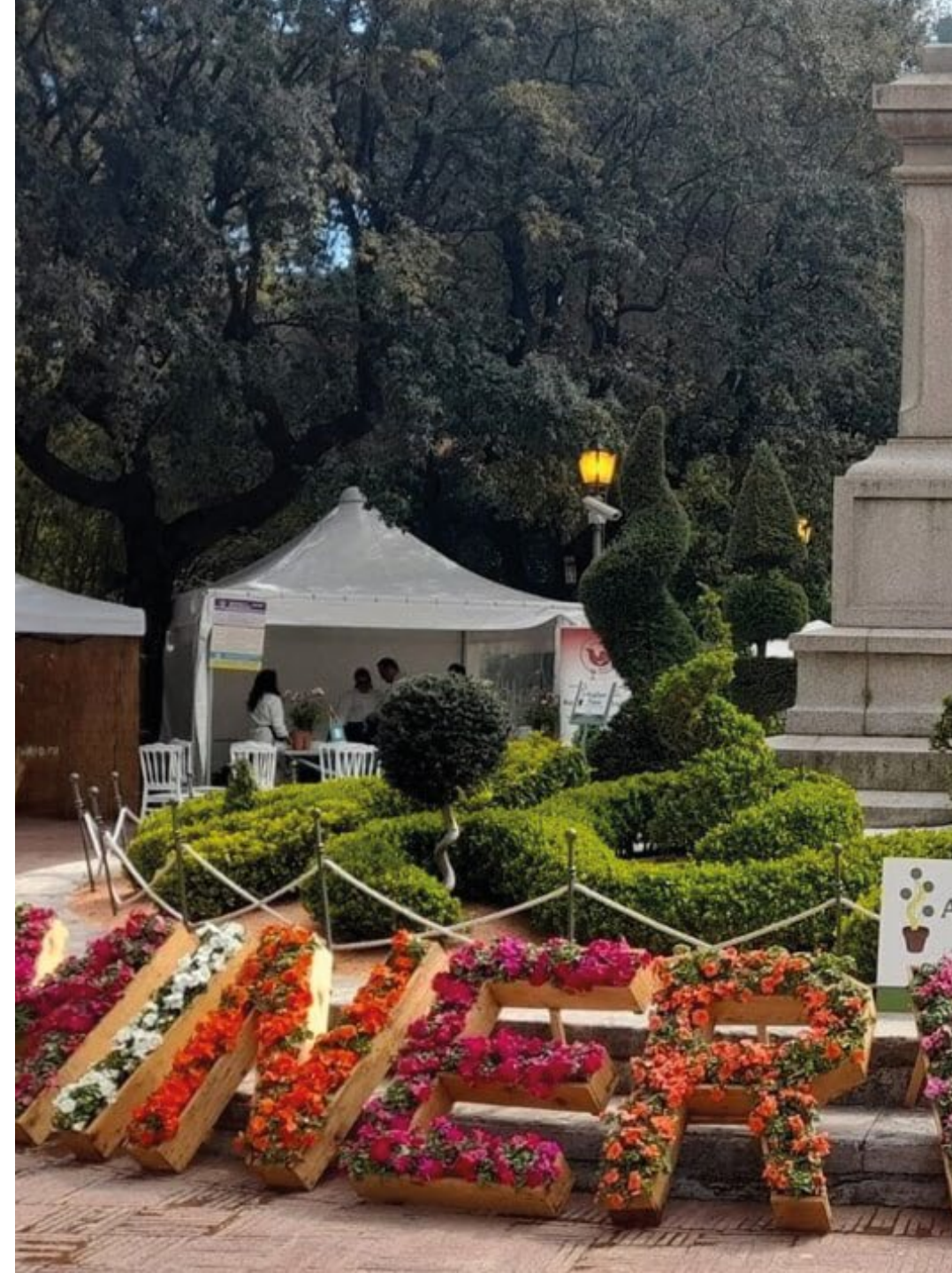
# AGRIFOOD FUTURE

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



UNIONCAMERE



CAMERA DI COMMERCIO  
SALERNO

CON IL CONTRIBUTO



CON LA COLLABORAZIONE



IN PARTNERSHIP



CON IL PATROCINIO



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA



Ministero delle Imprese  
e del Made in Italy



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



provinciadisalerno

CON IL SOSTEGNO







**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 (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*

**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 (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 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 (Teatro Verdi) - 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 (Teatro Verdi) - 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



**AGRIFOOD  
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

## Programma

Domenica 17 settembre

**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 Unioncamere

**S.E. Francesco Russo** - Prefetto di Salerno



**AGRIFOOD  
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

## Programma

Domenica 17 settembre

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).





**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

Lunedì 18 settembre

**Green Stage (Teatro Verdi) - 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





**AGRIFOOD  
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

## Programma

Lunedì 18 settembre

**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** - Amministratore Delegato 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 (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

**Ore 20.30**

### CARNE SINTETICA ?

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



**AGRIFOOD  
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

## Programma

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).





**AGRIFOOD  
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

Martedì 19 settembre

**Teatro Verdi - ore 10.00 - 13.00**

## Programma

### ***DOPPIA TRANSIZIONE – DIGITALE E SOSTENIBILE – PER IL SETTORE FOOD***

*Evento nazionale di lancio dell'iniziativa Pid Study Tour delle Camere di commercio d'Italia, 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



**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 (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





**AGRIFOOD  
FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

## Programma

Martedì 19 settembre

**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

**Rosario Rago** - Rago Group

**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.



**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**