

# AGRI FOOD FUTURE

PROGRAMMA 2023

16 | 20 SETT 2023  
SALERNO



## Agrifood Future. Sostenibilità, Cultura, Mercati

### Un evento nazionale sul futuro del food a Salerno

Agrifood Future, in programma dal 16 al 20 Settembre 2023, è un evento nazionale che si propone di offrire un momento di confronto sulle innovazioni del cibo.

Il sistema-cibo è uno dei principali motori di cambiamento dell'ecosistema mondiale, ma è - allo stesso tempo - profondamente colpito dai grandi cambiamenti climatici e geopolitici.

All'orizzonte si profila la necessità di nutrire i 10 miliardi di persone che si prevede vivranno sulla Terra nel 2050 ed è, quindi, necessario ripensare le modalità di produzione e consumo di cibo per ridurre l'impronta di queste attività sull'ambiente.

Sono in corso studi e dibattiti sulle possibili vie da intraprendere al centro delle quali si pone **l'innovazione**

**tecnologica** (digitale e biochimica). Proprio su quest'ultima si punta per tentare superare le tante criticità che fanno dell'attuale sistema agroalimentare un sistema profondamente **insostenibile** e **iniquo**.

Cambiamenti e innovazioni, seppur necessari, 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.

Nel rispetto dell'identità mediterranea, **Agrifood Future** si propone come **un'occasione di approfondimento**, focalizzato sulla diffusione degli studi e della ricerca più avanzata, con l'obiettivo di ampliare le conoscenze e aprirsi al confronto tra posizioni differenti.

## Perché Salerno?

Negli ultimi anni, il territorio campano si sta distinguendo per le scelte legate alla qualità: **degli 845 prodotti DOP, IGP, STG italiani, 353 provengono dal Sud** e, in particolare, 60 dalla Campania. Uno degli effetti evidenti di questo fenomeno è l'aumento delle 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**.

La provincia, 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.

## Location

Agrifood Future è un evento diffuso che toccherà punti differenti della città di Salerno.

**TEATRO VERDI**  
Piazza Matteo Luciani, 23 - Salerno

**CAMERA DI COMMERCIO**  
Via Roma, 29 - Salerno

**GREEN STAGE - TEATRO VERDI**  
Via Gaetano D'Agostino - Salerno

**LUNGOMARE**  
Lungomare Trieste - Salerno

## Contatti

<https://www.agrifoodfuture.eu/>



CON IL PATROCINIO



**AGRI FOOD FUTURE**

sostenibilità, cultura e mercati

PROGRAMMA 2023

# AGRI FOOD FUTURE



agrifoodfuture.eu



## Sabato 16 settembre

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 NextGREEN 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 CREAL'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

## Domenica 17 settembre

TEATRO VERDI  
ore 10.00 - 12.00Creators 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 18.00

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 InstituteGREEN STAGE - TEATRO VERDI  
ore 18.45

Nunzia De Girolamo intervista Massimiliano Giansanti - Presidente Confagricoltura

## Lunedì 18 settembre

TEATRO VERDI  
ore 10.00 - 13.00IL CENTRO NAZIONALE AGRITECH  
Le nuove soluzioni tecnologiche per  
l'agricoltura del futuro

introduzione

Danilo Ercolini - Direttore Scientifico Fondazione Agritech

intervengono

Giorgia Batelli - Consiglio Nazionale Ricerche  
Risorse genetiche e adattamento ai cambiamenti climaticiFrancesco Pennacchio - Università di Napoli - Federico II  
Riduzione dell'uso di agrofarmaci in agricolturaIL 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 &amp; 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)

GREEN STAGE - TEATRO VERDI  
ore 19.15AGRICOLTURA, 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 SymbolaGREEN 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

## CINEMA &amp; 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).

Luca Corelli Grappadelli - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna  
Tecnologie abilitanti e strategie sostenibili per il management delle produzioni agroalimentari e del loro impatto ambientaleGianni Barcaccia - Università degli Studi di Padova  
Sistemi agricoli e forestali multifunzionali e resilienti per la mitigazione dei rischi legati al cambiamento climaticoNicola Lacetera - Università degli Studi della Toscana  
Produttività sostenibile e mitigazione dell'impatto ambientale nei sistemi zootecniciMatteo Spagnuolo - Università degli Studi di Bari  
Modelli integrati per lo sviluppo delle aree marginaliGian Battista Bischetti - Università degli Studi di Milano  
Economia circolare in agricoltura attraverso la valorizzazione e il riciclo degli scartiAngelo 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 ICEGREEN 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

## Martedì 19 settembre

TEATRO VERDI  
ore 10.00 - 13.00DOPPIA 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'InnovazioneTEATRO VERDI  
ore 16.30 - 18.00

## Seminario

## FRESCO

Lo scenario per i prodotti ad alto  
contenuto in servizioIl 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.

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)

introduzione

Alex Giordano - Curatore di Agrifood Future

con

Gaime 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

Premio alla Fondazione Umberto Veronesi

ritira

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 WayGREEN 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 &amp; FOOD

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

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 QualivitaGREEN 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 Panullo - 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.

padrino e madrina della serata  
Edoardo Raspelli & Anita Fissore