



VENERDI CULTURALI

Venerdì 06/11/2020
Dalle ore 17.00 alle 19.00

WEBINAR "Buone pratiche di valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali di qualità e sostenibili"

Relatori: Dott. Gianluigi Cardone (CIHEAM - Bari) e Dott. Nicola Colonna (ENEA)
Introduce e modera Dott. Agr. Edoardo Corbucci (Vice-Presidente FIDAF)

Per la partecipazione al seminario è necessario iscriversi al seguente LINK:
<https://attendee.gotowebinar.com/register/5379026797996684301>

*Al termine dell'iscrizione si riceverà una e-mail di conferma
con le informazioni su come partecipare al webinar.
Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.*

**Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno riconosciuti 0,25 CFP
(NB non è possibile ottenere il riconoscimento dei CFP se collegati via smartphone)**

Buone pratiche di valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali di qualità e sostenibili

La grande sfida mondiale, sulla base dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, è lo sviluppo sostenibile in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di realizzare i propri. Ai moderni sistemi alimentari si chiede di investire risorse umane e finanziarie al fine di fornire cibo sufficiente per soddisfare i bisogni nutrizionali della popolazione salvaguardando, allo stesso tempo, le risorse naturali per le generazioni presenti e future.

Le nuove tendenze di un consumo di cibo sano, consapevole e sostenibile rappresentano una delle principali sfide per il settore agroalimentare. La ricerca e lo sviluppo di prodotti, processi innovativi sostenibili risultano strategici per il settore agroalimentare, per soddisfare i cambiamenti nelle preferenze dei consumatori, garantendo nel contempo la sicurezza e qualità dei prodotti in un contesto rurale e costiero sostenibile. Il brand "Made in Italy" è l'espressione del forte legame esistente fra territorio, produzione agroalimentare, cultura, tradizione, innovazione, turismo, che genera un sistema virtuoso dove, parafrasando il concetto di "economia circolare", l'economia del territorio si avvantaggia della gestione del benessere, alimentata dalla produzione primaria agroalimentare che genera ulteriore attrattività turistica e apprezzamento da parte dei cittadini. Sulla base di questi punti di forza e opportunità, le regioni italiane stanno investendo per promuovere politiche di sostegno delle produzioni agroalimentari regionali di qualità. La Regione Puglia nell'ultimo decennio è molto impegnata per qualificare e valorizzare i prodotti agricoli e alimentari pugliesi con un elevato standard qualitativo controllato e certificato, portando a conoscenza dei consumatori le loro caratteristiche qualitative, e promuovere le produzioni di qualità pugliesi sui mercati nazionali e internazionali. La Puglia potrebbe essere presa come modello virtuoso per quanto si è fatto e si sta facendo con il Programma "Agricoltura e Qualità" e con i Progetti "The Apulian lifestyle: per una lunga vita felice", FOOD4HEALTH, "Human Pole", ecc. Queste azioni sono messe in campo da una amministrazione locale regionale per dare risposte concrete alle sfide anzidette e migliorare il nexus tra agricoltura, nutrizione e salute, quindi per migliorare la sostenibilità dei sistemi alimentari mediterranei dal punto di vista ambientale, economico, sociale, culturale, salutistico e nutrizionale, incentivando un modello di alimentazione sana ed equilibrata come nella Dieta Mediterranea.

Gianluigi Cardone

Gianluigi Cardone si è laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Bari (Italia). Ha lavorato presso il Consorzio Difesa e Valorizzazione delle Produzioni Intensive, dell'Ambiente e del Territorio Rurale della Provincia di Bari, come responsabile dell'assistenza tecnica agli imprenditori agricoli, per 18 anni. Nel frattempo, ha svolto consulenze per Centri di ricerca e imprese private per analisi e ricerche tecnico-economiche. Dal 2004 lavora presso il Centro Internazionale di Studi Agronomici Mediterranei Avanzati di Bari (CIHEAM Bari). In qualità di amministratore scientifico, lavora nelle tematiche di Agricoltura Sostenibile, Agroalimentare e Sviluppo Rurale presso CIHEAM Bari. Dal 2018 è coordinatore della Knowledge Unit denominata "Sistemi e diete agroalimentari sostenibili". I suoi campi di interesse sono la ricerca, la cooperazione internazionale e l'istruzione. Le sue analisi e ricerche si concentrano principalmente sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari mediterranei, la dieta mediterranea e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali tipici e biologici, la gestione delle aziende agricole, il business. È autore di numerose pubblicazioni scientifiche.

Buone pratiche di valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali di qualità e sostenibili

Negli anni recenti insieme all'attenzione alla qualità ed alla origine dei prodotti alimentari è cresciuta la consapevolezza dei consumatori occidentali per il valore ambientale del cibo e per l'impatto che la sua produzione ha sull'ambiente. Molte aziende agroalimentari hanno intrapreso un percorso di "greening" dei loro prodotti attraverso la misura e la valutazione degli impatti ambientali connessi ai processi di produzione e l'introduzione di innovazioni per la loro riduzione. Quali sono i metodi per valutare gli impatti associati ad un prodotto, i marchi e quali le criticità di applicazione di questi metodi alle imprese agroalimentari italiane è l'oggetto del seminario del secondo relatore.

Nicola Colonna

Laureato in Scienze Agrarie, dopo un dottorato presso la Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento S'Anna di Pisa, entra in ENEA dove si occupa di temi legati alla relazione tra Agricoltura, Ambiente ed Energia, sia in ambito nazionale che internazionale. Negli anni, oltre ad occuparsi di analisi di impatto ambientale e di sostenibilità delle filiere di produzione agricola, pone la sua attenzione sulla produzione, gli usi ed i consumi di energia in agricoltura e nell'industria alimentare. Primo ricercatore dal 2010, ha coordinato e partecipa a progetti di ricerca nazionali ed europei sull'innovazione ed il trasferimento delle conoscenze per aumentare la competitività delle imprese e delle filiere agricole. Membro dell'ARDAF e della FIDAF dal 2000.

Per info scrivere a fidaf.livenza6@gmail.com o info@ardaf.it e/o visitare www.fidaf.it - www.ardaf.it - www.agronimiroma.it



Con il patrocinio di

